



HENDI

Tools for Chefs | 2020-21





Профессиональное оборудование
для индустрии питания и торговли

КАТАЛОГ **2020/21**



HENDI

Tools for Chefs

Международная Группа HENDI была основана более 80 лет назад и в настоящее время является одним из европейских лидеров среди дистрибьюторов и производителей профессионального оборудования и инвентаря для индустрии питания и торговли.

Наши продукты – это высококачественные и инновационные изделия, появлению которых в продаже предшествуют рыночные исследования, анализы трендов, новых технологий, потребностей рестораторов и всех занятых в широко понимаемой индустрии питания. Многие наши товары прекрасно сдают экзамен в домашних условиях.

Благодаря международному опыту и международному сотрудничеству ассортимент HENDI постоянно расширяется новыми товарами. Их использование облегчает тяжелый труд работников индустрии питания, позволяет избежать многих трудоемких подготовительных процессов. Как результат, функционирование ресторанов, баров, кафе, столовых становится более эффективным и прибыльным.

Группа HENDI – это международная компания с отделами в Голландии, Австрии, Польше, Румынии, Италии, Великобритании и Греции. Наши представители присутствуют на всех европейских рынках.



Посмотреть
видео ролик
о группе HENDI

■ HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12, 62-023 Robakowo
Польша
T: +48 61 658 70 00
F: +48 61 658 70 01
info@hendi.pl, www.hendi.pl

■ HENDI Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Австрия
T: +43 (6274) 200 10 0
F: +43 (6274) 200 10 20
office.austria@hendi.eu, www.hendi.eu

■ PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens
Греция
T: +30 210 483 97 00
F: +30 210 483 97 10
office.greece@hendi.eu, www.hendi.eu

■ HENDI HK Ltd.

1208, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay
Гонконг
info-hk@hendi.eu
www.hendi.eu

■ HENDI BV

Steenoven 21, 3911 TX Rhenen
Голландия
T: +31 (0)317 68 10 40
F: +31 (0)317 68 10 45
info@hendi.eu, www.hendi.eu

■ HENDI Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov 500164 RO
Румыния
T: +40 268 320330
F: +40 268 320335
office@hendi.ro, www.hendi.eu

■ HENDI Italia S.R.L.

Boznerstrasse 63 - Via Bolzano, 63
39057 Eppan a.d.W.-Appiano s.s.d.v.(BZ)
Италия
T: +39 471 918 656
F: +39 471 505 566
office.italy@hendi.eu, www.hendi.eu





HENDI

Tools for Chefs

Иновационная
упаковка



Неповторимый
и уникальный дизайн



Качество и безопасная
эксплуатация - товары
с маркировкой CE



Видео ролики - ищите
QR-коды в каталоге

Где нас искать в сети:



www.facebook.com/HendiPolska

You Tube
HENDI Polska

Instagram
hendi_polska

www.hendi.pl



Современная
логистическая база




						КАСТРЮЛИ И СКОВОРОДЫ
2	3	9	11	12	12	
						ГАСТРОЁМ- КОСТИ GN
18	26	27	28	31	36	
						КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖ- НОСТИ
38	42	74	86	94	98	
						КОНДИТЕР- СКАЯ
108	114	120	130	138	141	
						МЕХАНИЧЕ- СКАЯ ОБРАБОТКА
168	171	182	187	193	199	
						ТЕРМИЧЕ- СКАЯ ОБРАБОТКА
228	238	253	257	258	263	
						ПИЦЦА И ШАУРМА
284	298	308	310	314	316	
						ПЕЧИ
321	324	335	336	351	354	
						ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
356	362	363	368	371	386	
						ТРАНСПОРТИ- РОВКА, СКЛА- ДИРОВАНИЕ
388	393	394	405	408	411	
						ГИГИЕНА
418	430	432	443	451	453	
						БАР И ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ
458	464	467	470	483	484	
						ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ
486	494	495	498	499	504	
						СТОЛОВЫЕ ПРИНАД- ЛЕЖНОСТИ
508	514	522	530	545	554	
						ШВЕДСКИЙ СТОЛ
558	568	570	574	580	595	
						ГРИЛИ И ОБОГРЕ- ВАТЕЛИ
602	606	608	609	610	613	

НОВИНКИ в каталоге 2020

<p>КАСТРЮЛИ И СКОВОРОДЫ</p>	<p>КАСТРЮЛИ И СКОВОРОДЫ</p>	<p>КАСТРЮЛИ И СКОВОРОДЫ</p>
<p>Кастрюля для спаржи XL стр. 5</p> 	<p>Vain-marie кастрюля стр. 7</p> 	<p>Сковорода стр. 12</p> 
<p>ГАСТРОЁМКОСТИ GN</p>	<p>КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ</p>	<p>КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ</p>
<p>Гастроёмкость GN 2/1 стр. 18</p> 	<p>Сумка для ножей стр. 45</p> 	<p>Анти-режущие перчатки стр. 63</p> 
<p>КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ</p>	<p>КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ</p>	<p>КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ</p>
<p>Нож для устриц длинный стр. 63</p> 	<p>Открывалка для консервных банок безопасная стр. 67</p> 	<p>Термометр цифровой инфракрасный НАССР с зондом стр. 98</p> 
<p>КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ</p>	<p>КОНДИТЕРСКАЯ</p>	<p>МЕХАНИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА</p>
<p>Стеклянный купол с вентиляционным отверстием стр. 107</p> 	<p>Горелка Шеф-Повара для Крем-Брюле design by Robert Bronwasser стр. 141</p>  <p>rb design by Robert Bronwasser</p>	<p>Блендер погружной design by Robert Bronwasser стр. 199</p>  <p>rb design by Robert Bronwasser</p>

МЕХАНИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

Куттеры и эмульгаторы
стр. 207 



ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

Плита газовая 4-конфорочная
стр. 226



ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

Плита индукционная двойная Black Line
стр. 239



ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

Сушилка для пищевых продуктов Kitchen Line
стр. 250



ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

Погружной термостат для приготовления пищи Sous Vide 5
стр. 261



ПИЦЦА И ШАУРМА

Тестомес спиральный с 2 скоростями и подъемной головкой
стр. 300



ПИЦЦА И ШАУРМА

Лопата для пиццы квадратная
стр. 302




ПИЦЦА И ШАУРМА

Машина для производства свежих макаронных
стр. 318




ПЕЧИ

Конвектоматы – печи конвекционно-паровые NANO MAX
стр. 330 




ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Столы холодильные и морозильные Profi Line 700
стр. 359 



ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Шкаф для вызревания мяса
стр. 385 



ТРАНСПОРТИРОВКА, СКЛАДИРОВАНИЕ

Сварная тележка с 3 полками
стр. 390



НОВИНКИ в каталоге 2020

<p>ТРАНСПОРТИРОВКА, СКЛАДИРОВАНИЕ</p>	<p>ТРАНСПОРТИРОВКА, СКЛАДИРОВАНИЕ</p>	<p>ГИГИЕНА</p>
<p>Термоконтейнер с функцией обогрева - кейтеринг 2x GN 1/1 стр. 395</p> 	<p>Вытяжка настенная наклонная с лабиринтными фильтрами и патрубком Ø150 мм стр. 416</p> 	<p>Смеситель для умывальника с вытяжным душем стр. 425</p> 
<p>ГИГИЕНА</p>	<p>ГИГИЕНА</p>	<p>ГИГИЕНА</p>
<p>Фильтр с головкой для льдогенераторов 9.0 стр. 437</p> 	<p>Стерилизатор для ножей HENDI 30 стр. 451</p> 	<p>Инсектицидная лампа 150 м² стр. 456</p> 
<p>ГИГИЕНА</p>	<p>ГИГИЕНА</p>	<p>БАР И ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ</p>
<p>Гостиничная тележка для белья стр. 447</p> 	<p>Жидкость для дезинфекции поверхностей стр. 452</p> 	<p>Ведро для пива стр. 461</p> 
<p>БАР И ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ</p>	<p>БАР И ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ</p>	<p>ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ</p>
<p>Ведро для льда с двойными стенками стр. 467</p> 	<p>Дробилка для льда 3л. - электрическая стр. 480</p> 	<p>Кофеварочная машина и Кипятильник Concept Line матовый чёрный стр. 504</p> 

СТОЛОВЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Нож и вилка для стейка
стр. 512



СТОЛОВЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Корзинка - миниатюра
стр. 522



СТОЛОВЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Стеллаж с корзинами
стр. 533



СТОЛОВЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Корзина для фруктов чёрная
стр. 538



СТОЛОВЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Термос
стр. 539



СТОЛОВЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Ящик для меню
стр. 550



СТОЛОВЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Табличка с подставкой
стр. 555



ШВЕДСКИЙ СТОЛ

Мармит индукционный GN 2/3
стр. 566



ШВЕДСКИЙ СТОЛ

Шоколадный фонтан 6-ярусный
стр. 579



ШВЕДСКИЙ СТОЛ

Поднос банкетный - GN 1/1
стр. 591



ШВЕДСКИЙ СТОЛ

Тележка для перевозки столов
стр. 598



ГРИЛИ И ОБОГРЕВАТЕЛИ

Кожаные защитные перчатки - 2 штук
стр. 610



Массивные
ненагревающиеся
ручки

Отверстия для
выпуска пара



КАСТРЮЛИ PROFI LINE С КРЫШКАМИ - ДНО «СЭНДВИЧ»

- Исключительно массивная сталь высочайшего качества
- Внешняя поверхность - матовая с полированным рантом
- Многоточечное крепление ненагревающихся массивных стальных ручек
- Стойкость к воздействию кислот
- Тройное термодиффузионное дно типа «сэндвич» (нержавеющая сталь/ алюминий/ нержавеющая сталь) сочетает магнитные свойства посуды из нержавеющей стали с превосходной теплопроводностью алюминия
- Дно выполнено по технологии «Impact Bonding», что гарантирует устойчивость к коррозии и оптимальную тепловую проводимость
- Все крышки сделаны из нержавеющей стали толщиной 1 мм с отверстиями для выпуска пара

831403

831007

832004



Посмотреть
видео ролик

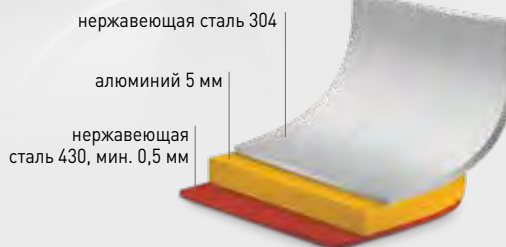
Тройное
термодиффузионное
дно типа «сэндвич»
современная технология
IMPACT BONDING

830055

от **38¹³**

КАСТРЮЛЯ ВЫСОКАЯ - С КРЫШКОЙ

код	литры [л]	стенка [мм]	мм	Евро
832004	3	0.7	ø160x(H)150	45,75
832202	6	0.7	ø200x(H)190	61,00
832400	10	0.7	ø240x(H)220	76,76
832509	16	0.7	ø280x(H)260	107,78
832608	24	0.8	ø320x(H)300	154,04
832707	37	1	ø360x(H)360	231,31
832806	50	1	ø400x(H)400	308,58



КАСТРЮЛЯ СРЕДНЯЯ - С КРЫШКОЙ

код	литры [л]	стенка [мм]	мм	Евро
831007	2	0.7	ø160x(H)110	41,69
831205	4	0.7	ø200x(H)130	53,38
831403	7	0.7	ø240x(H)150	69,14
831502	10	0.7	ø280x(H)170	96,08
831601	15	0.8	ø320x(H)190	130,65
831700	23.5	1	ø360x(H)230	192,63

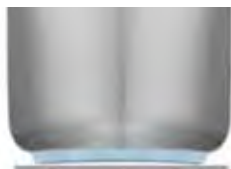
КАСТРЮЛЯ НИЗКАЯ - С КРЫШКОЙ

код	литры [л]	стенка [мм]	мм	Евро
830000	1.5	0.7	ø160x(H)75	38,13
830208	2.8	0.7	ø200x(H)90	49,82
830406	4.8	0.7	ø240x(H)105	69,14
830505	7.5	0.7	ø280x(H)120	88,46
830604	12	0.8	ø320x(H)150	127,09



ТРОЙНОЕ ДНО ТИПА «СЭНДВИЧ»

Холодная кастрюля



Горячая кастрюля



- Идеальное соединение- дно выполнено по технологии Impact Bonding, что обеспечивает идеальное соединение слоев
- Устойчивость к коррозии
- Экономия энергии до 30% - распределение тепла намного быстрее, более быстрое приготовление еды
- Оптимальное распределение тепла по всей поверхности дна
 - равномерная варка, благодаря которой еда не пригорает
- Дно типа «сэндвич» кованое под массой 2500 тонн
- технология Impact Bonding (ударный метод)
- Чистота алюминия 95%
- Эффективность соединения 3 слоев более 99%

от **22³⁷**

СОТЕЙНИК - БЕЗ КРЫШКИ

- Длинная полая ручка из нержавеющей стали

код	литры [л]	стенка [мм]	мм	Евро
830048	1	0.7	ø140x(H)70	22,37
830055	1.5	0.7	ø160x(H)75	26,44
830154	2	0.7	ø180x(H)80	30,50
830253	3	0.7	ø200x(H)90	38,13



830048
830055
830154
830253

от **22³⁷**

СОТЕЙНИК ДЛЯ ЖАРКИ - БЕЗ КРЫШКИ

- Длинная полая ручка из нержавеющей стали

код	литры [л]	стенка [мм]	мм	Евро
830352	0.9	0.7	ø160x(H)60	22,37
830376	1.5	0.7	ø200x(H)60	30,50



830352
830376

от **34⁰⁶**

СКОВОРОДА - БЕЗ КРЫШКИ

- Длинная полая ручка из нержавеющей стали

код	стенка [мм]	мм	Евро
835432	0.7	ø240x(H)45	34,06
835531	0.7	ø220x(H)50	41,69
835630	0.7	ø320x(H)55	53,38



835432
835531
835630

СКОВОРОДА С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ - БЕЗ КРЫШКИ

- С тефлоновым покрытием Platinum Plus

- Длинная полая ручка из нержавеющей стали закреплена заклепками

код	стенка [мм]	мм	Евро
835401	0.7	ø240x(H)45	45,75
835500	0.7	ø280x(H)50	61,00
835609	0.7	ø320x(H)55	76,76

от **45⁷⁵**



835401
835500
835609

НАКЛАДКА ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ

- Для размещения малых кастрюль на больших кухонных решетках

код	мм	Евро
839997	255x255x(H)25	8,61



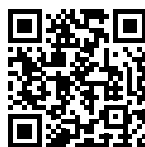
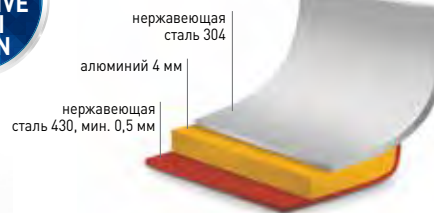
8⁶¹

839997



КАСТРЮЛИ KITCHEN LINE С КРЫШКАМИ – КАПСУЛЬНОЕ ДНО

- Многослойное капсульное дно
- Объединяет в себе превосходную теплопроводность алюминия и магнитные свойства нержавеющей стали, необходимые для индукционного нагрева
- Внешняя поверхность полностью матовая
- Многоточечное крепление ненагреваемых стальных ручек
- Все крышки с отверстием для выпуска пара



Посмотреть
видео ролик



от **23⁸⁹**



КАСТРЮЛЯ ВЫСОКАЯ - С КРЫШКОЙ

код	литры [л]	стенка [мм]	мм	Евро
837108	2.8	0.6	ø160x(H)140	30,50
837207	4.7	0.6	ø200x(H)160	39,14
837306	9	0.6	ø240x(H)200	57,45
837405	13.5	0.7	ø280x(H)220	75,75
837603	20	0.8	ø320x(H)270	106,25

КАСТРЮЛЯ СРЕДНЯЯ - С КРЫШКОЙ

код	литры [л]	стенка [мм]	мм	Евро
836101	1.7	0.6	ø160x(H)95	23,89
836200	3.5	0.6	ø200x(H)115	29,99
836309	5.5	0.6	ø240x(H)135	39,65
836408	9	0.7	ø280x(H)155	54,40
836507	15	0.8	ø320x(H)190	80,32

КАСТРЮЛЯ НИЗКАЯ - С КРЫШКОЙ

код	литры [л]	стенка [мм]	мм	Евро
836002	1.5	0.6	ø160x(H)75	30,50
836019	2.8	0.6	ø200x(H)95	27,96
836026	5	0.6	ø240x(H)115	38,13
836033	7.4	0.7	ø280x(H)120	49,31
836040	12	0.8	ø320x(H)150	73,71

СОТЕЙНИК - БЕЗ КРЫШКИ

– Длинная полая ручка из нержавеющей стали

код	литры [л]	стенка [мм]	мм	Евро
838105	1.5	0.6	ø160x(H)75	15,76
838204	3	0.6	ø200x(H)95	22,37
838303	5	0.6	ø240x(H)115	29,49

СОТЕЙНИК ДЛЯ ЖАРКИ - БЕЗ КРЫШКИ

– Длинная полая ручка из нержавеющей стали

код	литры [л]	стенка [мм]	мм	Евро
839409	1.6	0.6	ø200x(H)75	19,83

СКОВОРОДА - БЕЗ КРЫШКИ

– Длинная полая ручка из нержавеющей стали

код	стенка [мм]	мм	Евро
838501	0.6	ø240x(H)45	29,59
838600	0.6	ø280x(H)50	37,07
838617	0.7	ø320x(H)55	52,06

от **15⁷⁶**

838105
838204
838303



19⁸³

839409



от **29⁵⁹**

838501
838600
838617





Посмотреть видео ролик

С двойным крючком для поддержки при сливе воды

833506

ВСТАВКА ДЛЯ ВАРКИ МАКАРОН

- Подходит для кастрюли Ø360мм - 831700
- Дополнительный крючок для поддержки при сливе воды

75⁷⁵

код	литры [л]	мм	Евро
833506	1.5	205x145x(H)230	75,75

NEW
50³³



833100

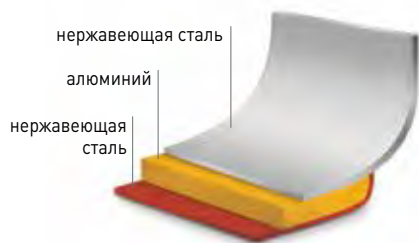
КАСТРЮЛЯ ДЛЯ СПАРЖИ XL

- Дополнительная высота позволяет готовить на пару длинную спаржу
- Идеально подходит для парирования спаржи и других овощей, рыбы, макарона, поддержания теплых хот-догов и т.д.
- В наборе кастрюля, пароварка и крышка

код	литры [л]	мм	Евро
833100	5.5	ø160x(H)280	50,33

НАБОРЫ КАСТРЮЛЬ KURT SCHELLER EDITION

- Внешняя поверхность - матовая с полированным рингом
- Ненагревающиеся эргономичные ручки из нержавеющей стали закреплены заклепками
- Тройное термодиффузионное дно типа «сэндвич» (нержавеющая сталь/алюминий/нержавеющая сталь) сочетает прочность и магнитные свойства посуды из нержавеющей стали с превосходной теплопроводностью алюминия
- Крышки сделаны из нержавеющей стали с отверстием для выпуска пара



Посмотреть видео ролик

НАБОР КАСТРЮЛЬ – 9 ЭЛЕМЕНТОВ

- Кастрюля с крышкой – 3 л, ø190x(H)120 мм
- Кастрюля с крышкой – 4,5 л, ø250x(H)120 мм
- Кастрюля с крышкой – 6 л, ø230x(H)170 мм
- Сотейник с крышкой – 2 л, ø170x(H)110 мм
- Сковорода без крышки – 1 л, ø250x(H)60 мм

код	Евро
839232	187,59

Тройное термодиффузионное дно типа «сэндвич»

Отверстие для выпуска пара



187⁵⁹

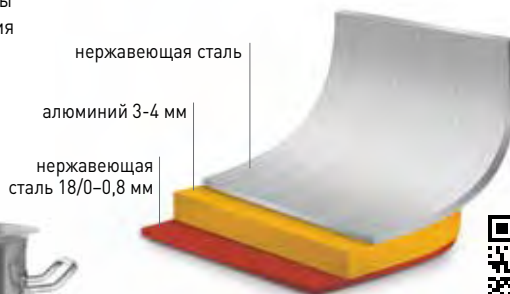


839232



КАСТРЮЛИ BUDGET LINE С КРЫШКАМИ - ДНО «СЭНДВИЧ»

- Тройное термодиффузионное дно типа «сэндвич» (нержавеющая сталь/ алюминий/ нержавеющая сталь) сочетает магнитные свойства посуды из нержавеющей стали с превосходной теплопроводностью алюминия
- Внешняя поверхность полностью матовая
- Ненагревающиеся эргономичные ручки из нержавеющей стали закреплены заклепками
- Все крышки с отверстием для выпуска пара



Посмотреть видео ролик



835104

834909

834206

834701

832844

834404

832837

от **78⁸⁰**

КАСТРЮЛЯ ВЫСОКАЯ - С КРЫШКОЙ

код	литры (л)	стенка (мм)	мм	Евро
832899	21	0.8	ø300x(H)280	85,92
834206	22	0.8	ø320x(H)280	88,47
834404	36	0.8	ø360x(H)360	128,68
834701	50	0.8	ø400x(H)400	143,68
834909	71	1	ø450x(H)450	212,50
835104	98	1	ø500x(H)500	245,04

КАСТРЮЛЯ СРЕДНЯЯ - С КРЫШКОЙ

код	литры (л)	стенка (мм)	мм	Евро
832837	14	0.8	ø300x(H)200	78,80
832851	32	0.8	ø400x(H)260	134,21

Тройное термодиффузионное дно типа «сэндвич»



Ручки надежно прикреплены заклепками



Ненагревающиеся ручки





833032

BAIN-MARIE КАСТРЮЛЯ

- Двойные стенки, ёмкость для воды
- Заполните ёмкость водой, чтобы растопить шоколад au bain-marie
- Ручка из нержавеющей стали

код	литры [л]	мм	Евро
833032	1	330x165x(H)95	25,42

25⁴²



Посмотреть видео ролик

NEW



508527

ПРОТЯВЕНЬ

- С ручками
- Предназначен только для духовок, избегать контакта с открытым пламенем

от 17⁵⁸

код	мм	Евро
508503	310x240x(H)50	17,58
508510	385x275x(H)60	21,17
508527	430x310x(H)60	24,76



836057



Перфорированная решетка для промакивания и вынимания рыбы из кастрюли

60⁶⁵



Посмотреть видео ролик



КАСТРЮЛЯ ДЛЯ РЫБЫ 60 CM

- С внутренней решеткой для вынимания рыбы
- Легкая чистка и содержание

код	мм	Евро
836057	688x188x(H)125	60,65



629932

NEW

от 75⁷⁵

ЧУГУННАЯ СКОВОРОДА - ГРИЛЬ

- Ручка чугунная

код	мм	Евро
629932	230x230x(H)25	75,75
629925	510x274x(H)94	126,55



629949

75⁷⁵

ЧУГУННАЯ СКОВОРОДА УНИВЕРСАЛЬНАЯ

- Ручка чугунная

код	мм	Евро
629949	ø260x400x(H)44	75,75

NEW

СКОВОРОДА РАЕЛЛА

- Сковорода высокого качества сделана из прокатной стали
- Две удобные ручки

код	подходит для газовых грилей	мм	Евро
622100		ø340x (H)40	14,00
622308		ø460x (H)40	21,17
622407	Fiesta 146002	ø600x (H)40	46,29
622605	Fiesta 146804	ø800x (H)50	107,30

Грили Fiesta на стр. 608

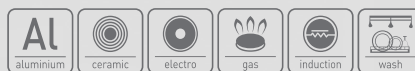
от 14⁰⁰





СКОВОРОДЫ ИЗ АЛЮМИНИЕВОГО ЛИТЬЯ «TITANIUM PROFESSIONAL» INDUCTION

- Профессиональные сковороды сделаны из твёрдого алюминиевого литья, подходят ко всем видам плит, можно использовать в печах (до +250°C)
- Благодаря высокой теплопроводности алюминия сковорода равномерно нагревается и очень быстро готова к использованию
- Ручка сделана из нержавеющей стали 18/10 – не нагревается
- Покрытие Whitford® Xylan предотвращает пригорание и отличается устойчивостью к высоким температурам (до 250°C). Слой титана между алюминием и антипригарным покрытием обеспечивает оптимальную силу трения на поверхности. Данная технология двойного покрытия дополнительно защищает от появления царапин
- Очень легко моются



Посмотреть видео ролик



от **55⁴¹**

СКОВОРОДА ИНДУКЦИОННАЯ ИЗ АЛЮМИНИЕВОГО ЛИТЬЯ

код	дно (диаметр дна, мм)	мм	Евро
629154	ø190	ø240x (H)50	55,41
629253	ø220	ø280x (H)55	63,03
629345	ø233	ø320x (H)60	70,31

629154
629253
629345

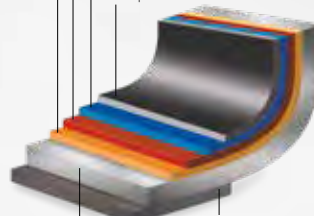


Основа: антикоррозийные свойства, удароустойчивость и высокая прочность покрытий

Титановое покрытие: устойчивость к царапинам и истиранию

Промежуточное покрытие: Whitford® Xylan предотвращает пригорание

Верхнее покрытие: усиливает свойства антипригарного покрытия и придает поверхности блеск



Алюминиевый корпус

Индукционное дно



Индукционное дно



Массивная ручка из нержавеющей стали



Индукционные плиты на стр. 238

38¹³



СКОВОРОДА С РУЧКОЙ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ

- Может использоваться на индукционных плитах
- Изготовлена из литого алюминия с антипригарным покрытием Teflon®

код	мм	Евро
629130	390x260x(H)35	38,13

Цены EXW, указаны без учета НДС

СКОВОРОДЫ ИЗ АЛЮМИНИЕВОГО ЛИТЬЯ «TITANIUM PROFESSIONAL»



- Профессиональные сковороды сделаны из твёрдого алюминиевого литья, подходят ко всем видам плит, можно использовать в печах (до +250°C)
- Благодаря высокой теплопроводности алюминия сковорода равномерно нагревается и очень быстро готова к использованию
- Ручка сделана из нержавеющей стали 18/10 – не нагревается
- Покрытие Whitford® Xylan предотвращает пригорание и отличается устойчивостью к высоким температурам (до 250°C). Слой титана между алюминием и антипригарным покрытием обеспечивает оптимальную силу трения на поверхности. Данная технология двойного покрытия дополнительно защищает от появления царапин
- Очень легко моются

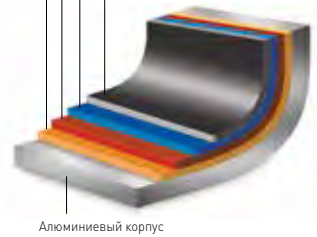


Основы: антикоррозийные свойства, удароустойчивость и высокая прочность покрытий

Титановое покрытие: устойчивость к царапинам и истиранию

Промежуточное покрытие: Whitford® Xylan предотвращает пригорание

Верхнее покрытие: усиливает свойства антипригарного покрытия и придает поверхности блеск



30% ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

от **48⁸⁰**



629109
629307
629390

СКОВОРОДА

код	дно (диаметр дна, мм)	мм	Евро
629109	ø180	ø230x (H)55	48,80
629208	ø220	ø260x (H)55	57,70
629307	ø260	ø320x (H)55	63,17
629352	ø300	ø360x (H)55	101,17
629390	ø340	ø400x (H)55	115,26

NEW



839010

64⁹⁵

СКОВОРОДА ВОК

код	дно (диаметр дна, мм)	мм	Евро
839010	ø157	ø320x (H)100	64,95



Посмотреть видео ролик



629505

73²¹

СКОВОРОДА ГЛУБОКАЯ

код	дно (диаметр дна, мм)	мм	Евро
629505	ø225	ø280x (H)85	73,21



Посмотреть видео ролик

69¹⁴



629802

СКОВОРОДА ГРИЛЬ – С РИФЛЁНЫМ ДНОМ

код	дно (диаметр дна, мм)	мм	Евро
629802	ø220	550x290x(H)55	69,14



Посмотреть видео ролик

80⁸³



629604

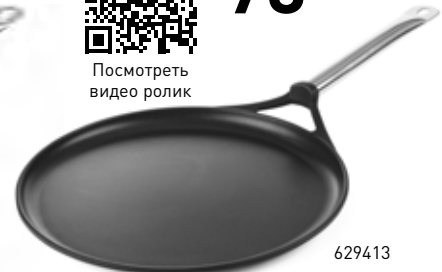
СКОВОРОДА ОВАЛЬНАЯ ДЛЯ РЫБЫ

код	дно (диаметр дна, мм)	мм	Евро
629604	ø175	655x280x(H)35	80,83



Посмотреть видео ролик

73²¹



629413

СКОВОРОДА ДЛЯ БЛИНЧИКОВ

код	дно (диаметр дна, мм)	мм	Евро
629413	ø260	ø320x (H)20	73,21



СКОВОРОДЫ АЛЮМИНИЕВЫЕ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ «MARBLE PROFESSIONAL» INDUCTION

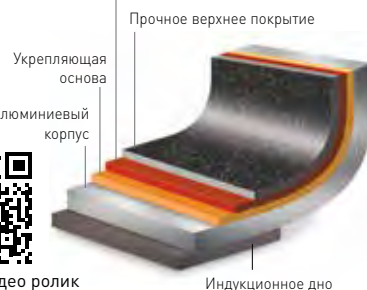
- Сделаны из твёрдого алюминиевого литья, подходят ко всем видам плит, можно использовать в печах
- Благодаря высокой теплопроводности алюминия сковорода равномерно нагревается и очень быстро готова к использованию
- Стальная ручка с эпоксидным покрытием
- «Мраморное» покрытие предотвращает пригорание и отличается устойчивостью к высоким температурам (до 260°C). Покрытие накладывается тремя слоями, что обеспечивает его износостойкость
- Очень легко моются



Промежуточное покрытие усиливает свойства других покрытий



Посмотреть видео ролик



от 20⁸⁴



627600
627624
627655

СКОВОРОДА

код	стенка (мм)	дно (диаметр дна, мм)	мм	Евро
627600	4	ø140	ø200x(H)40	20,84
627617	4	ø180	ø240x(H)42	25,42
627662	4	ø200	ø260x(H)45	31,01
627624	4	ø220	ø280x(H)50	33,04
627631	4	ø260	ø320x(H)50	42,19
627648	4	ø280	ø360x(H)50	55,41
627655	4	ø300	ø390x(H)50	65,58

от 42⁷⁰



627747

СКОВОРОДА ВОК

код	стенка (мм)	дно (диаметр дна, мм)	мм	Евро
627730	4	ø210	ø280x(H)75	42,70
627747	4	ø210	ø320x(H)100	55,41

от 26⁶⁹



627686

СКОВОРОДА ДЛЯ БЛИНЧИКОВ - МЕЛКАЯ

код	стенка (мм)	дно (диаметр дна, мм)	мм	Евро
627679	4	ø240	ø280x(H)25	26,69
627686	4	ø280	ø320x(H)20	35,59

65⁵⁸



627716

СКОВОРОДА ДЛЯ РЫБЫ - ОВАЛЬНАЯ

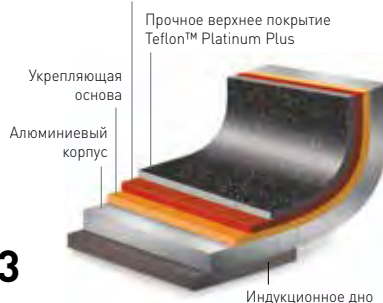
код	стенка (мм)	дно (диаметр дна, мм)	мм	Евро
627716	4	ø185	280x400x(H)55	65,58

СКОВОРОДЫ АЛЮМИНИЕВЫЕ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ «PLATINUM PROFESSIONAL»

- Сделаны из твёрдого алюминиевого литья, подходят ко всем видам плит
- Благодаря высокой теплопроводности алюминия сковорода равномерно нагревается и очень быстро готова к использованию
- Ручка из нержавеющей стали с нескользящим силиконовым покрытием
- Покрытие Teflon™ Platinum Plus предотвращает пригорание и отличается устойчивостью к высоким температурам (до 260°C). Покрытие накладывается тремя слоями, что обеспечивает его износостойкость – необходимую в условиях интенсивной эксплуатации сковороды
- Очень легко моются



Промежуточное покрытие усиливает свойства других покрытий



Посмотреть видео ролик

Изолированная
нескользящая
ручка

от 38¹³



СКОВОРОДА С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

код	стенка (мм)	дно (диаметр дна, мм)	мм	Евро
621127	4	ø200	ø260x(H)52	55,41
621103	4	ø140	ø200x(H)44	38,13
621110	4	ø180	ø240x(H)50	46,77
621134	4	ø200	ø280x(H)52	57,95
621158	4	ø215	ø320x(H)60	70,66

СКОВОРОДЫ PROFI LINE ИЗ ПРОКАТНОЙ СТАЛИ

- Традиционные сковороды из прокатной стали
- Любимые сковороды мастеров кухни
- Простота, качество, солидность и универсальность применения
- это качества, которые высоко ценятся поколениями профессионалов



от **29⁴⁹**

СКОВОРОДА УНИВЕРСАЛЬНАЯ

код	стенка (мм)	дно Диаметр дна, мм	мм	Евро
628638	3	ø180	ø240x(H)45	29,49
628614	3	ø220	ø280x(H)50	37,62
628706	3	ø240	ø300x(H)50	39,65
628621	3	ø260	ø320x(H)50	46,77

628591
628614
628713



Посмотреть
видео ролик

22⁸⁸



628805

СКОВОРОДА ДЛЯ БЛИНЧИКОВ - МЕЛКАЯ

код	стенка (мм)	мм	Евро
628805	2.5	ø230x(H)25	22,88

14⁷⁴



628850

СКОВОРОДА МАЛЕНЬКАЯ

код	стенка (мм)	мм	Евро
628850	2.5	ø140x(H)35	14,74

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



Шаг 1
Разогреть масло на сковороде. Бросить картофельные очистки и обильное количество соли, жарить в течение нескольких минут.



Шаг 2
Осторожно протереть смесь сковороду изнутри при помощи бумажного полотенца.



Шаг 3
После тщательной протирки опорожнить сковороду. На сковороде останутся фрагменты картофельных очисток.



Шаг 4
Насыпать обильное количество соли на сковороду и снова протереть бумажным полотенцем, чтобы устранить остатки очисток. Внимание! Не делать этого на включенной плите.



Шаг 5
Очистить сковороду от грязи соли, тщательно вытереть и снова налить небольшое количество масла.



Шаг 6
Распределить масло по поверхности сковороды при помощи чистого бумажного полотенца. Сковорода готова к использованию и хранению.



20⁸⁴

СКОВОРОДА ГУРМАНА - 2 ШТУК

- Антипригарная поверхность
- Идеальная для сервировки яичницы, креветок и других небольших горячих блюд
- Ручка из фенолформальдегидной смолы

код	packed per	мм	Евро
110126	2	ø140x(H)30	20,84





НАБОР КАСТРЮЛЬ, МЕДЬ

– Трехслойная конструкция толщиной 2,5 мм состоит из нержавеющей стали (0,4 мм), алюминия (1,5 мм) и меди (0,4 мм).

– Ручки прикреплены заклепками.

NEW



85⁴¹

СКОВОРОДА

код	стенка [мм]	мм	Евро
607060	2.5	ø240x(H)50	85,41

607060



68⁶³

607053

СОТЕЙНИК

– без крышки

код	литры [л]	стенка [мм]	мм	Евро
607053	1.5	2.5	ø160x(H)80	68,63

КАСТРЮЛИ ДЛЯ МИДИЙ, СУПОВ И СОУСОВ



625002



625057



от **15⁷⁹**



КАСТРЮЛЯ ДЛЯ МИДИЙ - С КРЫШКОЙ

– Чёрное эмалированное покрытие

– Рант из нержавеющей стали

код	макс. содержание в кг.	литры [л]	мм	Евро
625002	1.2	2.3	ø190x(H)190	15,79
625057	1.6	3	ø210x(H)200	17,58
625101	2.4	5	ø225x(H)210	22,97



625606



625804



625705

КАСТРЮЛЯ ДЛЯ МИДИЙ - С КРЫШКОЙ

– Чёрное эмалированное покрытие

– Рант из нержавеющей стали

код	литры [л]	мм	Евро
625606	0.8	ø125x(H)145	12,20

12²⁰

КАСТРЮЛЯ ДЛЯ СУПОВ И СОУСОВ - С КРЫШКОЙ

– Эмалированная

– Рант из нержавеющей стали

– Низкая крышка

код	литры [л]	мм	Евро
625804	0.3	ø120x(H)95	12,20
625705	0.6	ø135x(H)103	12,92

от **12²⁰**



98⁶²

839003

нержавеющая сталь 18/8 (0,4 мм)
алюминий (1,5 мм)
нержавеющая сталь 18/0 (0,5 мм)

СКОВОРОДА ВОК 3-PLY - БЕЗ КРЫШКИ

- Быстрое поглощение тепла и его отличное распределение
- Высокая устойчивость на износ
- Длинная полая ручка из нержавеющей стали
- Плоское дно диаметром 145 мм

код	мм	Евро
839003	ø360x(H)90	98,62

СКОВОРОДЫ PAELLA

ЭМАЛИРОВАННАЯ СКОВОРОДА ДЛЯ ПАЗЛЫ С ОТСЕКАМИ

- Разделена на несколько отсеков для одновременного приготовления разных блюд.

NEW

от 98⁶²

622766

код	мм	Евро
622759	ø430x(H)47	98,62
622766	ø430x(H)47	111,33



от 9⁶⁹

622759



622841



622858

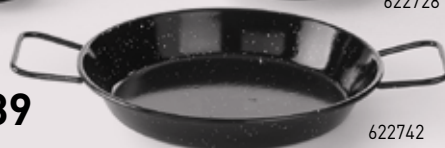


622704



622728

от 7⁸⁹



622742

МИСКА PAELLA ЭМАЛИРОВАННАЯ

- Глубокая модель
- Эмалированная сталь

код	мм	Евро
622810	ø145x(H)40	9,69
622827	ø170x(H)40	10,41
622834	ø185x(H)43	11,84
622841	ø205x(H)57	12,92
622858	ø245x(H)70	12,20

СКОВОРОДА PAELLA ЭМАЛИРОВАННАЯ

- Две ручки
- Эмалированная сталь

код	мм	Евро
622735	ø200x(H)36	10,77
622704	ø100x(H)20	7,89
622711	ø120x(H)25	8,25
622728	ø150x(H)27	8,97
622742	ø240x(H)40	11,84



ГАСТРОЁМКОСТИ GN



	ГАСТРОЁМКОСТИ GN СТАЛЬНЫЕ PROFI LINE	ГАСТРОЁМКОСТИ GN СТАЛЬНЫЕ KITCHEN LINE	ГАСТРОЁМКОСТИ GN СТАЛЬНЫЕ BUDGET LINE	ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ТРИТАНА BPA FREE	ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ГРИЛАМИДА ДЛЯ ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУР
ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ:					
Конвектоматы и пароконвектоматы	✓	✓	✓		
Мармиты	✓	✓	✓		✓
Холодильные и морозильные установки	✓	✓	✓	✓	✓
Для хранения пищевых продуктов	✓	✓	✓	✓	✓
Можно мыть в посудо- моечных машинах	✓	✓	✓	✓	✓
СВОЙСТВА:					
Диапазон температур	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40° / 90°C	-40°C / 150°C
Возможность штабелирования	✓	✓	✓	✓	✓
КОНСТРУКЦИЯ:					
Материал	нержавеющая сталь 18/10	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	трифан	гриламида
Толщина стенок (мм)	0,6-0,8	0,6-0,7	0,6-0,7		2-2,9
Высота (мм)	20-200	20-200	20-200	65-200	65-200
АКСЕССУАРЫ:					
Перфорированные гастроёмкости	✓	✓			
Крышки	✓	✓	✓	✓	✓
Крышки с силиконовой прокладкой		✓	✓		
Крышки с отверстием для половника	✓	✓			
Решётка				✓	
Адаптер	✓	✓	✓		
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ:					
Легко чистятся	✓	✓	✓	✓	✓
Обозначение размера GN		✓		✓	✓
Обозначение ёмкости				✓	✓
Не впитывают запах и вкус продуктов	✓	✓	✓	✓	✓
	Соответствуют самым строгим правовым нормам, касающимся контакта с пищевыми продуктами (напр. в больницах)	Очень стабильные благодаря усиленным углам	Устойчивые к коррозии при правильном использовании	Не содержат канцерогена - бисфенола А	Можно использовать в мармитах
	Отличная устойчивость к коррозии	Устойчивые к коррозии при правильном использовании		Высокая ударопрочность, очень прочные	Стабильны в кипящей воде, возможность стерилизации при 134°C > 200 циклов
	Уменьшенный радиус внутренних углов для обеспечения максимальной вместимости			Не впитывают запах и вкус продуктов	Высокая ударопрочность, очень прочные
	Очень прочные и долговечные			Мерная шкала на стенке	Не впитывают запах и вкус продуктов
				Идеальная прозрачность	Мерная шкала на стенке
БОЛЬШЕ ИНФОРМАЦИИ НА СТРАНИЦЕ:	18	22	24	27	26



**ГАСТРОЁМКОСТИ GN
ИЗ ПРОЗРАЧНОГО
ПОЛИКАРБОНАТА**

**ГАСТРОЁМКОСТИ GN
ИЗ ЧЁРНОГО/БЕЛОГО
ПОЛИКАРБОНАТА**

**ГАСТРОЁМКОСТИ GN
ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА**

**ГАСТРОЁМКОСТИ GN
НАССР
ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА**

**ГАСТРОЁМКОСТИ GN
ИЗ ФАРФОРА**

				✓
✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	
✓	✓	✓	✓	✓
-40°C / 110°C	-40°C / 110°C	-40°C / 80°C	-40°C / 80°C	до 600°C
✓	✓	✓	✓	✓
поликарбонат 2-3	поликарбонат 2-3	полипропилен	полипропилен	фарфор
65-200	65-150	100-200	65-200	20-65
✓	✓	✓	✓	
✓				
✓	✓			✓
✓	✓	✓	✓	
✓	✓	✓	✓	✓
Идеальны для презентации	Очень стабильные благодаря усиленным краям	Обозначение размера GN на углах	Вплавленная этикетка НАССР для отслеживания процесса хранения	Специальный наиболее прочный тип фарфора на рынке
• Высокая ударостойкость, очень прочные	• Устойчивые к коррозии	• Мерная шкала на стенке	• Мерная шкала на стенке	• Высокая устойчивость к царапинам, сколам и экстремальным перепадам температуры
• Не впитывают запах и вкус продуктов		• Прозрачный материал	• Прозрачный материал	• Износостойкие; сравнительно небольшой вес
• Мерная шкала на стенке		• Не впитывают запах и вкус продуктов	• Не впитывают запах и вкус продуктов	• Исключительно чистый белый цвет
• Идеальная прозрачность			• Система цветного кодирования НАССР - клипсы и крышки не прилагаются	
30	28-31	31	34	17

СИСТЕМА ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО СТАНДАРТА – GN

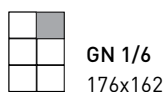
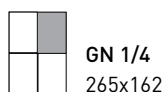
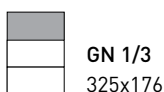
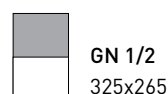
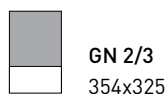
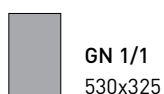
- Определение стандартных размеров гастрорёмок, используемых в гастрономии, в стандарте PN-EN 631-1: 1996
- Стандартизация размеров гастрорёмок облегчает их использование в оборудовании, которое разрабатывается с учётом этих размеров: например, в печах, термоконтейнерах, холодильных шкафах, мармитах, тележках



ВЫСОТА (мм)



РАЗМЕРЫ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ GN:



ПОДНОСЫ И БЛЮДА ИЗ ФАРФОРА

- Наиболее прочный тип фарфора на рынке
- Устойчивый к резким сменам температуры
- Ударопрочный, износостойкий и небольшой вес
- Белый блестящий фарфор



GN

85⁹²

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/1

код	-	мм	Евро
783009	GN 1/1	530x325x(H)65	85,92



783009

61⁰⁰

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 2/3

код	-	мм	Евро
783061	GN 2/3	354x325x(H)65	61,00



783061

32⁰³

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/2

код	-	мм	Евро
783016	GN 1/2	325x265x(H)65	32,03

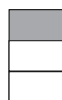


783016

19³²

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/3

код	-	мм	Евро
783023	GN 1/3	325x176x(H)65	19,32



783023

от 8⁶⁴



ПОДНОСЫ GN ИЗ МЕЛАМИНА

код	-	мм	Евро
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	26,44
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	14,21
566060	GN 1/2	325x265x(H)65	22,88
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	14,21
566077	GN 1/3	325x177x(H)65	19,32
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	8,64
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	21,39
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	24,40

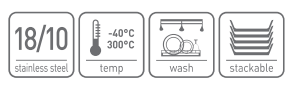
NEW

566008



ГАСТРОЁМКОСТИ GN PROFI LINE

- Сделаны из нержавеющей стали 18/10
- Очень прочная конструкция
- Закругленные края облегчают содержание в чистоте
- Можно использовать в конвектоматах, морозильных камерах и мармитах



Очень прочные и долговечные

Диапазон температур -40°C/300°C

Отличная устойчивость к коррозии (к высокому содержанию соли и орг. кислот в пищевых продуктах)

Уменьшенный радиус внутренних углов для обеспечения максимальной вместимости

от **13²²**

GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

NEW



ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 2/1

код	литры (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
801109	58	0.8	200	126,55
801147	11	0.8	40	55,41
801116	43	0.8	150	111,33
801123	30	0.8	100	75,75
801130	19	0.8	65	65,58
801154	5.5	0.8	20	60,50



ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/1

код	литры (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
801208	28	0.8	200	65,58
801215	21	0.8	150	57,95
801222	14	0.8	100	43,21
801239	9	0.8	65	30,50
801246	5	0.8	40	30,50
801253	2.5	0.8	20	26,94



ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 2/3

код	литры (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
801307	18	0.8	200	53,38
801314	13	0.8	150	48,30
801321	9	0.7	100	33,04
801338	5.5	0.7	65	26,94
801345	3	0.7	40	21,86
801352	1.5	0.7	20	19,83



ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 2/4

код	литры (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
801840	8.6	0.7	150	52,36
801666	5.8	0.7	100	38,13
801857	4	0.7	65	28,42
801864	2.5	0.7	40	25,93
801871	1.2	0.7	20	21,35



ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/2

код	литры (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
801406	12.5	0.8	200	46,77
801413	9.5	0.7	150	36,60
801420	6.5	0.7	100	24,91
801437	4	0.7	65	21,35
801444	2	0.7	40	17,28
801451	1	0.7	20	15,25



ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/3

код	литры (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
801505	7.8	0.8	200	38,64
801512	5.7	0.7	150	28,98
801529	4	0.7	100	21,35
801536	2.5	0.7	65	15,25
801543	1.5	0.7	40	15,25
801550	0.8	0.7	20	13,22



801628



801727



801826

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/4

код	литры (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
801604	5.5	0.8	200	33,04
801611	4	0.7	150	26,94
801628	2.8	0.7	100	19,32
801635	1.8	0.7	65	15,24
801642	1.7	0.7	40	15,24
801659	0.9	0.7	20	13,22

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/6

код	литры (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
801703	3.4	1	200	42,70
801710	2.4	0.8	150	25,42
801727	1.6	0.7	100	15,25
801734	1	0.7	65	13,22

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/9

код	литры (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
801826	1	0.7	100	19,32
801833	0.6	0.7	65	13,22

ГАСТРОЁМКОСТИ GN PROFI LINE ПЕРФОРИРОВАННЫЕ

от **18⁸¹**



802236



802328



802427

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/1 - ПЕРФОРИРОВАННАЯ

- Подходят крышки из поликарбоната

код	литры (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
802205	28	0.8	200	92,52
802212	21	0.8	150	89,47
802229	14	0.8	100	48,30

- Перфорированное дно

код	литры (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
802236	9	0.8	65	46,77
802243	5	0.8	40	31,01
802168	2.5	0.8	20	27,45

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 2/3 - ПЕРФОРИРОВАННАЯ

- Подходят крышки из поликарбоната

код	литры (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
802328	9	0.7	100	38,13

- Перфорированное дно

код	литры (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
802335	5.5	0.7	65	26,94
802342	3	0.7	40	26,44

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/2 - ПЕРФОРИРОВАННАЯ

- Подходят крышки из поликарбоната

код	литры (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
802427	6.5	0.7	100	29,99

- Перфорированное дно

код	литры (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
802434	4	0.7	65	21,35
802441	2	0.7	40	18,81



802526

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/3 - ПЕРФОРИРОВАННАЯ

- Подходят крышки из поликарбоната

код	литры (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
802502	7.8	0.7	200	48,30
802519	5.7	0.7	150	37,62
802526	4	0.7	100	25,42

- Перфорированное дно

код	литры (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
802533	2.5	0.7	65	19,32
802540	1.2	0.7	40	15,25



808153

808108

АДАПТЕР ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ

- Для соединения gastronorm в мармитах, витринах и т.п..

код	GN	мм	Евро
808153	GN 1/1	532x20	4,15
808108	GN 1/2	325x20	3,46

от **3⁴⁶**





ГАСТРОЁМКОСТИ GN СО СКЛАДНЫМИ РУЧКАМИ

46⁷⁷



803202



803301



803400

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/1 СО СКЛАДНЫМИ РУЧКАМИ

код	ёмкость (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
803202	28	0,8	200	85,41

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 2/3 СО СКЛАДНЫМИ РУЧКАМИ

код	ёмкость (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
803301	18	0,8	200	73,71

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/2 СО СКЛАДНЫМИ РУЧКАМИ

код	ёмкость (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
803400	12,5	0,8	200	58,46



803509



803608



803707

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/3 СО СКЛАДНЫМИ РУЧКАМИ

код	ёмкость (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
803509	7,8	0,8	200	54,40

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/4 СО СКЛАДНЫМИ РУЧКАМИ

код	ёмкость (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
803608	5,5	0,8	200	50,33

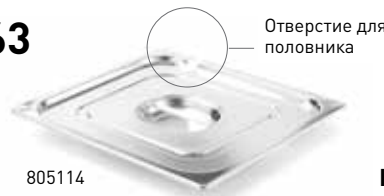
ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/6 СО СКЛАДНЫМИ РУЧКАМИ

код	ёмкость (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
803707	3,4	0,8	200	46,77

от 7⁶³



804100



805114

Отверстие для
половника



802601

КРЫШКА ДЛЯ GN

– Подходит также для гастроёмкостей из поликарбоната

код	толщина (мм)	GN	мм	Евро
804100	0,8	GN 1/1	530x325	28,42
804117	0,7	GN 2/3	354x325	19,83
804179	0,8	GN 2/4	530x162	20,84
804124	0,7	GN 1/2	265x325	18,30
804131	0,7	GN 1/3	325x176	14,74
804148	0,7	GN 1/4	265x162	11,69
804155	0,7	GN 1/6	176x162	10,68
804162	0,7	GN 1/9	176x108	7,63

КРЫШКА ДЛЯ GN С ОТВЕРСТИЕМ ДЛЯ ПОЛОВНИКА

– Также подходит для поликарбонатных контейнеров GN

код	толщина (мм)	GN	мм	Евро
805107	0,7	GN 1/1	530x325	28,42
805114	0,7	GN 2/3	354x325	22,37
805121	0,7	GN 1/2	265x325	18,81
805138	0,7	GN 1/3	325x176	13,73
805145	0,7	GN 1/4	265x162	14,74
805152	0,7	GN 1/6	176x162	13,73

КРЫШКА ДЛЯ GN С СИЛИКОНОВОЙ ПРОКЛАДКОЙ

– Siliconовая прокладка обеспечивает герметичность
– Подходит только для гастроёмкостей Profi Line
– Герметичная крышка обеспечивает свежесть пищи и предотвращает вытекание при транспортировке

код	GN	мм	Евро
802601	GN 1/1	530x325	81,85
802618	GN 2/3	354x325	65,58
802625	GN 1/2	265x325	62,02
802632	GN 1/3	325x176	50,33
802649	GN 1/4	265x162	42,70
802656	GN 1/6	176x162	38,64



804209



804308

КРЫШКА ДЛЯ GN С ВЫЕМКАМИ ДЛЯ РУЧЕК

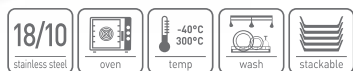
код	толщина (мм)	мм	Евро
804209	0,7	GN 1/1 - 530x325	30,50
804216	0,7	GN 2/3 - 354x325	24,91
804223	0,7	GN 1/2 - 265x325	22,37
804230	0,7	GN 1/3 - 325x176	18,30
804247	0,7	GN 1/4 - 265x162	16,27
804254	0,7	GN 1/6 - 176x162	14,74

КРЫШКА ДЛЯ GN С СИЛИКОНОВОЙ ПРОКЛАДКОЙ И ВЫЕМКАМИ ДЛЯ РУЧЕК

код	толщина (мм)	мм	Евро
804308	1	GN 1/1 - 530x325	70,66
804315	0,8	GN 2/3 - 354x325	60,50
804322	0,7	GN 1/2 - 265x325	55,41
804339	0,7	GN 1/3 - 325x176	45,25
804346	0,7	GN 1/4 - 265x162	37,62
804353	0,7	GN 1/6 - 176x162	35,08



от 31⁰¹

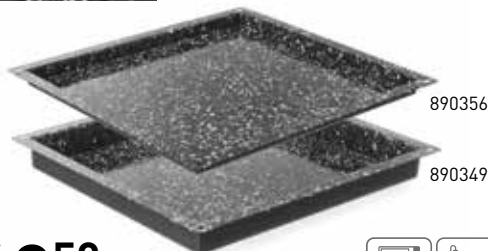


ПРОТИВЕНЬ PROFI LINE GN 1/1

код	GN	мм	Евро
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	31,52
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	31,01



Антипригарное покрытие предотвращает пригорание



от 60⁵⁰

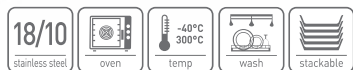
ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 2/3 «КОНВЕКТОМАТ»

код	GN	мм	Евро
890349	GN 2/3	345x325x(H)40	70,66
890356	GN 2/3	345x325x(H)20	60,50

от 70⁶⁶



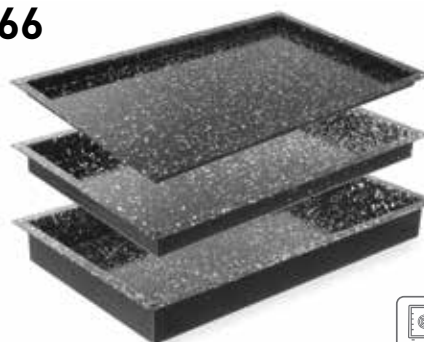
809150



73⁷¹

ГАСТРОПОДНОС PROFI LINE GN 2/1

код	GN	мм	Евро
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	73,71



890257

890240

890233



ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1 «КОНВЕКТОМАТ»

код	GN	мм	Евро
890233	GN 1/1	530x325x(H)60	83,37
890240	GN 1/1	530x325x(H)40	75,75
890257	GN 1/1	530x325x(H)20	70,66

от 43⁷²



805558

805541

805534



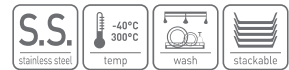
ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1 АЛЮМИНИЕВАЯ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

код	GN	мм	Евро
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	51,35
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	46,77
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	43,72



ГАСТРОЁМКОСТИ GN KITCHEN LINE С УСИЛЕННЫМИ УГЛАМИ

- Закругленные края облегчают содержание в чистоте
- Очень стабильные благодаря усиленным углам
- Обозначение размера GN на углах
- Можно использовать в конвектоматах, холодильниках и мармитах



Очень стабильные благодаря усиленным углам

Диапазон температур -40°C/300°C

Устойчивые к коррозии

Толщина 0,6-0,7 мм

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

от **4⁵⁸**



806142



806241



806340

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/1

код	литры [л]	толщина [мм]	высота [мм]	Евро
806159	26.4	0.7	200	37,62
806142	19.8	0.7	150	34,57
806135	13.2	0.6	100	22,37
806128	8.6	0.6	65	17,79
806111	5.3	0.6	40	16,27
806104	2.6	0.6	20	14,23

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 2/3

код	литры [л]	толщина [мм]	высота [мм]	Евро
806258	15.5	0.7	200	37,11
806241	11.6	0.7	150	26,44
806234	7.7	0.6	100	18,81
806227	5	0.6	65	13,73
806210	3	0.6	40	13,73
806203	1.5	0.6	20	12,71

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/2

код	литры [л]	толщина [мм]	высота [мм]	Евро
806357	11.2	0.7	200	26,44
806340	8.4	0.7	150	21,35
806333	5.6	0.6	100	12,71
806326	3.6	0.6	65	10,68
806319	2.2	0.6	40	9,66
806302	1.1	0.6	20	8,13



806449



806548



806647

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/3

код	литры [л]	толщина [мм]	высота [мм]	Евро
806456	6.8	0.7	200	18,81
806449	5.1	0.7	150	16,27
806432	3.4	0.6	100	11,18
806425	2.2	0.6	65	9,15
806418	1.3	0.6	40	8,13
806401	0.6	0.6	20	7,11

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/4

код	литры [л]	толщина [мм]	высота [мм]	Евро
806555	5.5	0.7	200	18,81
806548	4.1	0.7	150	14,23
806531	2.7	0.6	100	9,66
806524	1.8	0.6	65	8,59

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/6

код	литры [л]	толщина [мм]	высота [мм]	Евро
806654	3.2	0.7	200	14,74
806647	2.4	0.7	150	10,68
806630	1.6	0.6	100	7,63
806623	1	0.6	65	6,10



806739

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/9

код	литры (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
806739	1	0.7	100	7,11
806722	0.6	0.6	65	4,58

от **3⁴⁶**

808153

808108

АДАПТЕР ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ

- Для соединения gastronorm GN в мармитах, витринах и т.п.

код	GN	мм	Евро
808153	GN 1/1	532x20	4,15
808108	GN 1/2	325x20	3,46

от **8⁶⁴**

806197

РЕШЕТКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ GN

код	GN	Евро
806197	GN 1/1	22,88
806296	GN 2/3	20,33
806395	GN 1/2	17,28
806494	GN 1/3	13,73
806593	GN 1/4	11,18
806692	GN 1/6	8,64

ГАСТРОЁМКОСТИ GN KITCHEN LINE ПЕРФОРИРОВАННЫЕ

807132



807224



807330

ГАСТРОЁМКОСТЬ ПЕРФОРИРОВАННАЯ - GN 1/1

- Диаметр отверстий перфорации 4 мм

код	литры (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
807132	13.2	0.6	100	24,40
807125	8.6	0.6	65	21,35
807118	5.3	0.6	40	19,32

ГАСТРОЁМКОСТЬ ПЕРФОРИРОВАННАЯ - GN 2/3

- Диаметр отверстий перфорации 4 мм

код	литры (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
807224	5	0.6	65	18,30

ГАСТРОЁМКОСТЬ ПЕРФОРИРОВАННАЯ - GN 1/2

- Диаметр отверстий перфорации 4 мм

код	литры (л)	толщина (мм)	высота (мм)	Евро
807330	5.6	0.6	100	16,27
807323	3.6	0.6	65	12,71

от **12⁷¹**

Герметичная крышка обеспечивает свежесть пищи и предотвращает вытекание при транспортировке



804032



806845



806968

от **3⁵⁶****КРЫШКА ДЛЯ GN С СИЛИКОНОВОЙ ПРОКЛАДКОЙ**

- Silicon gasket ensures tightness

- Подходит только для gastronorm Kitchen Line и Budget Line

- Имеет вентиляционный клапан (не относится к 804018)

код	толщина (мм)	GN	мм	Евро
804001	1	GN 1/1	530x325	43,72
804018	0.8	GN 2/3	354x325	37,11
804025	0.7	GN 1/2	265x325	32,54
804032	0.7	GN 1/3	325x176	23,39
804049	0.7	GN 1/4	265x162	22,37
804056	0.7	GN 1/6	176x162	19,32

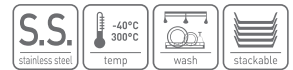
КРЫШКА ДЛЯ GN

код	толщина (мм)	GN	мм	Евро
806814	0.7	GN 1/1	530x325	14,23
806821	0.7	GN 2/3	354x325	9,86
806838	0.7	GN 1/2	265x325	9,15
806845	0.7	GN 1/3	325x176	6,86
806852	0.7	GN 1/4	265x162	6,10
806869	0.7	GN 1/6	176x162	4,58
806876	0.7	GN 1/9	176x108	3,56

КРЫШКА ДЛЯ GN С ОТВЕРСТИЕМ ДЛЯ ПОЛОВНИКА

код	толщина (мм)	GN	мм	Евро
806913	0.7	GN 1/1	530x325	16,78
806920	0.7	GN 2/3	354x325	12,71
806937	0.7	GN 1/2	265x325	11,18
806944	0.7	GN 1/3	325x176	8,64
806951	0.7	GN 1/4	265x162	8,13
806968	0.7	GN 1/6	176x162	5,59
806975	0.7	GN 1/9	176x108	5,08

ГАСТРОЁМКОСТИ GN BUDGET LINE



- Прочная конструкция
- Закругленные края облегчают содержание в чистоте
- Можно использовать в конвектоматах, холодильниках и мармитах



Диапазон температур
-40°C/300°C

Устойчивые к коррозии

Толщина 0,6-0,7 мм

от **4⁰⁷**

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



800133



800232



800331

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/1

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
800157	28	200	25,42
800140	21	150	21,86
800133	14	100	17,70
800126	9	65	16,12
800119	5	40	12,47
800102	2.5	20	11,23

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 2/3

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
800249	13	150	22,37
800232	9	100	14,23
800225	5.5	65	11,18
800218	3	40	10,68

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/2

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
800355	12.5	200	16,52
800348	9.5	150	12,71
800331	6.5	100	9,15
800324	4	65	6,32
800317	2	40	5,85
800300	1	20	4,83



800430



800539



800638

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/3

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
800454	7.8	200	15,76
800447	5.7	150	11,18
800430	4	100	9,15
800423	2.5	65	5,85
800416	1.5	40	5,34
800409	0.6	20	5,08

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/4

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
800553	5.5	200	13,22
800546	4	150	10,68
800539	2.8	100	7,11
800522	1.8	65	5,59

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/6

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
800652	3.4	200	12,20
800645	2.4	150	9,15
800638	1.6	100	6,32
800621	1	65	4,58

от 2⁸⁰

Герметичная крышка обеспечивает свежесть пищи и предотвращает вытекание при транспортировке



800737



800812



804032

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/9

код	литры [л]	высота (мм)	Евро
800737	1	100	5,59
800720	0.6	65	4,07

КРЫШКА ДЛЯ GN

код	GN	мм	Евро
800812	GN 1/1	530x325	12,63
800829	GN 2/3	354x325	10,68
800836	GN 1/2	265x325	5,34
800843	GN 1/3	325x176	5,51
800850	GN 1/4	265x162	4,07
800867	GN 1/6	176x162	3,30
800874	GN 1/9	176x108	2,80

КРЫШКА ДЛЯ GN С СИЛИКОНОВОЙ ПРОКЛАДКОЙ

- Силиконовая прокладка обеспечивает герметичность
- Подходит только для гастрೋемкостей Kitchen Line и Budget Line
- Имеет вентиляционный клапан (не относится к 804018)

код	толщина (мм)	GN	мм	Евро
804001	1	GN 1/1	530x325	43,72
804018	0.8	GN 2/3	354x325	37,11
804025	0.7	GN 1/2	265x325	32,54
804032	0.7	GN 1/3	325x176	23,39
804049	0.7	GN 1/4	265x162	22,37
804056	0.7	GN 1/6	176x162	19,32

ГАСТРОЁМКОСТИ GN BUDGET LINE СО СКЛАДНЫМИ РУЧКАМИ



817148



817247

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/1 СО СКЛАДНЫМИ РУЧКАМИ

код	литры [л]	высота (мм)	Евро
817155	28	200	38,19
817148	21	150	33,90

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 2/3 СО СКЛАДНЫМИ РУЧКАМИ

код	литры [л]	высота (мм)	Евро
817254	17	200	31,52
817247	13	150	30,47

от 17²⁸



817346



817445

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/2 СО СКЛАДНЫМИ РУЧКАМИ

код	литры [л]	высота (мм)	Евро
817353	12.5	200	24,91
817346	9.5	150	20,33

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/3 СО СКЛАДНЫМИ РУЧКАМИ

код	литры [л]	высота (мм)	Евро
817452	7.8	200	21,35
817445	5.7	150	17,28



817810

КРЫШКА ДЛЯ GN С ОТВЕРСТИЯМИ ДЛЯ РУЧЕК

код	GN	мм	Евро
817810	GN 1/1	530x325	15,05
817827	GN 2/3	354x325	11,19
817834	GN 1/2	325x265	11,19
817841	GN 1/3	325x176	7,11



ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ГРИЛАМИДА ДЛЯ ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУР

- Гастроёмкости GN выполнены из гриламида - высококачественного полиамида
- Высокая устойчивость к температурам от -40°C до +150°C
- Пригодны для использования на каждом этапе обработки пищевых продуктов: в микроволновых печах, мармитах, морозильниках, холодильниках и камерах шоковой заморозки
- Не содержат канцерогена бисфенола А (BPA-FREE)
- Высокая ударостойкость
- Не впитывают запах и вкус продуктов
- Идеальная прозрачность
- Светлый желтый цвет



Посмотреть видео ролик



Обозначение размера GN на углах

Мерная шкала

от **1148**

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

Гастроёмкости GN выполнены из гриламида - высококачественного полиамида, который не содержит канцерогена - бисфенола А



ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/1

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
869277	13.3	100	89,35
869284	9	65	67,82

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/2

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
869369	9	150	60,65
869376	6.1	100	47,01
869383	4	65	40,91

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/3

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
869468	5.5	150	45,93
869475	3.8	100	38,76
869482	2.5	65	30,14



ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/4

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
869567	3.8	150	35,89
869574	2.6	100	28,35
869581	1.7	65	24,04

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/6

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
869666	2.3	150	27,63
869673	1.6	100	21,53
869680	1	65	16,87

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/9

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
869772	0.9	100	13,64
869789	0.6	65	11,48

Высокая термостойкость - можно использовать в мармитах и микроволновых печах



869949

от **754**

КРЫШКА ДЛЯ GN

код	GN	мм	Евро
869949	GN 1/1	530x325	60,65
869956	GN 1/2	265x325	28,35
869963	GN 1/3	325x176	20,45
869970	GN 1/4	265x162	16,15
869987	GN 1/6	176x162	12,92
869994	GN 1/9	176x108	7,54



ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ТРИТАНА BPA FREE

- Высококачественные профессиональные gastronormы GN сделаны из тритана - материала нового поколения
- Не содержат канцерогена - бисфенола А (BPA-FREE)
- Высокая ударостойкость
- Не впитывает запах и вкус продуктов
- Идеальная прозрачность



GN



Обозначение размера GN на углах

Диапазон температур -40°C/90°C

Мерная шкала

от **6⁸²**



Гастроёмкости GN выполнены из тритана - высококачественного материала, который не содержит канцерогена - бисфенола А

GN 2/1 GN 1/1 GN 1/2 GN 1/3 GN 1/4 GN 1/6 GN 1/9
650x530 mm 530x325 mm 325x265 mm 325x176 mm 265x162 mm 176x162 mm 176x108 mm

NEW



869154

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 2/1

код	литры [л]	высота [мм]	Евро
869154	58	200	75,00



869215

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/1

код	литры [л]	высота [мм]	Евро
869208	28	200	47,01
869215	21	150	39,11
869222	14	100	31,58
869239	9	65	26,84



869314

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/2

код	литры [л]	высота [мм]	Евро
869307	12.5	200	28,35
869314	9.5	150	22,97
869321	6.5	100	17,22
869338	4	65	14,00



869413

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/3

код	литры [л]	высота [мм]	Евро
869406	7.8	200	22,11
869413	5.7	150	17,22
869420	4	100	14,21
869437	2.5	65	11,84



869505

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/4

код	литры [л]	высота [мм]	Евро
869505	5.5	200	19,74
869512	4	150	15,07
869529	2.8	100	12,92
869536	1.8	65	10,05



869611

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/6

код	литры [л]	высота [мм]	Евро
869604	3.4	200	12,92
869611	2.4	150	10,41
869628	1.6	100	8,61
869635	1	65	8,25



869727

ГАСТРОЕМОСТЬ GN 1/9

код	литры [л]	высота [мм]	Евро
869727	1	100	7,89
869734	0.6	65	6,82



869819

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКСТЕЙ GN

код	GN	мм	Евро
869840	GN 1/4	265x162	8,25
869871	GN 2/1	650x530	46,29
869819	GN 1/1	530x325	20,10
869826	GN 1/2	265x325	11,48
869833	GN 1/3	325x176	8,61
869857	GN 1/6	176x162	7,54
869864	GN 1/9	176x108	5,38



869918

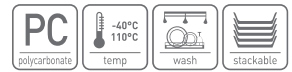
РЕШЁТКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКСТЕЙ GN

код	GN	мм	Евро
869918	GN 1/1	530x325	15,79
869925	GN 1/2	265x325	9,69

от **9⁶⁹**

ГАСТРОЁМКОСТИ ИЗ ЧЕРНОГО ПОЛИКАРБОНАТА

– Высококачественные профессиональные gastronormы из черного поликарбоната
– Не впитывают запах и вкус продуктов



Посмотреть
видео ролик



Диапазон температур
-40°C/110°C

Мерная шкала

от **3⁹⁵**

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



862209

ГАСТРОЕМОСТЬ GN 1/1

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
862216	21	150	28,89
862223	14	100	24,04
862209	9	65	19,38



862421

ГАСТРОЕМОСТЬ GN 1/2

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
862407	12.5	200	21,17
862414	9.5	150	14,00
862421	6.5	100	9,51
862438	4	65	8,79



862513

ГАСТРОЕМОСТЬ GN 1/3

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
862506	7.8	200	10,05
862513	5.7	150	12,38
862520	4	100	7,72
862537	2.5	65	7,00



862629

ГАСТРОЕМОСТЬ GN 1/4

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
862612	4	150	9,87
862629	2.8	100	6,28
862636	1.8	65	5,20



862711

ГАСТРОЕМОСТЬ GN 1/6

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
862704	3.4	200	8,79
862711	2.4	150	7,36
862728	1.6	100	5,20
862735	1	65	3,95



862827

ГАСТРОЕМОСТЬ GN 1/9

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
862827	1	100	3,95



862902

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ GN

код	GN	мм	Евро
862902	GN 1/1	530x325	12,92
862926	GN 1/2	325x265	6,64
862933	GN 1/3	325x176	6,66
862940	GN 1/4	265x162	6,28
862957	GN 1/6	176x162	3,95

от **3⁹⁵**



ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ БЕЛОГО ПОЛИКАРБОНАТА

- Высококачественные профессиональные gastronormы GN из белого поликарбоната
- Не впитывают запах и вкус продуктов



Диапазон температур
-40°C/110°C

Мерная шкала

от **3⁹⁵**

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



862285

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/1

код	литры [л]	высота (мм)	Евро
862285	9	65	19,74



862476

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/2

код	литры [л]	высота (мм)	Евро
862476	6.5	100	11,84
862483	4	65	8,07



862575

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/3

код	литры [л]	высота (мм)	Евро
862568	5.7	150	10,77
862575	4	100	7,36
862582	2.5	65	6,28



862674

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/4

код	литры [л]	высота (мм)	Евро
862674	2.8	100	4,95
862681	1.8	65	5,02



862773

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/6

код	литры [л]	высота (мм)	Евро
862766	2.4	150	7,00
862773	1.6	100	4,27
862780	1	65	3,95

от **3⁰⁰**



862964

КРЫШКА ДЛЯ GN

код	GN	мм	Евро
862919	GN 1/1	530x325	10,94
862964	GN 1/2	265x325	6,10
862971	GN 1/3	325x176	4,67
862988	GN 1/4	265x162	3,95
862995	GN 1/6	176x162	3,00

ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА

- Высококачественные профессиональные гастоёмкости из прозрачного поликарбоната
- Не впитывают запах и вкус продуктов



Обозначение размера GN на углах

от **300**



Диапазон температур -40°C/110°C

NEW



861196

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 2/1

код	литры [л]	высота [мм]	Евро
861196	58	200	57,06

GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



861202



861424



861523

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/1

код	литры [л]	высота [мм]	Евро
861202	28	200	31,94
861219	21	150	24,22
861226	14	100	20,81
861233	9	65	17,22

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/2

код	литры [л]	высота [мм]	Евро
861400	12.5	200	15,79
861417	9.5	150	14,71
861424	6.5	100	10,94
861431	4	65	8,79

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/3

код	литры [л]	высота [мм]	Евро
861509	7.8	200	13,64
861516	5.7	150	10,94
861523	4	100	8,07
861530	2.5	65	7,18



861622



861721



861820

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/4

код	литры [л]	высота [мм]	Евро
861608	5.5	200	9,87
861615	4	150	7,89
861622	2.8	100	7,00
861639	1.8	65	5,74

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/6

код	литры [л]	высота [мм]	Евро
861707	3.4	200	7,89
861714	2.4	150	6,64
861721	1.6	100	5,56
861738	1	65	3,77

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/9

код	литры [л]	высота [мм]	Евро
861820	1	100	4,13
861837	0.6	65	3,00

NEW



864104

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ GN

- Без отверстия для половинки
- Подходит для гастоёмкостей GN Profi Line из нержавеющей стали

код	GN	мм	Евро
864098	GN 2/1	650x530	31,94
864104	GN 1/1	530x325	12,38
864128	GN 1/2	265x325	7,36
864135	GN 1/3	325x176	4,84
864142	GN 1/4	265x162	4,13
864159	GN 1/6	176x162	4,13
864166	GN 1/9	176x108	2,69

от **1⁹⁷**



868522

РЕШЁТКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ GN

код	GN	мм	Евро
868522	GN 1/1	530x325	7,54
868546	GN 1/2	325x265	4,31
868553	GN 1/3	325x176	3,23
868577	GN 1/6	172x162	1,97



864203

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ GN

- Без отверстия для половинки
- Подходит для гастоёмкостей GN Profi Line из нержавеющей стали

код	GN	мм	Евро
864210	GN 1/2	265x325	19,74
864203	GN 1/1	530x325	24,76

ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА

– Не впитывают запах и вкус продуктов



Диапазон температур
-40°C/80°C

Мерная шкала

от **3²³**

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



880012



880111



880210

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/1

код	литры [л]	высота [мм]	Евро
880005	28	200	16,51
880012	21	150	13,64
880029	14	100	11,84

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/2

код	литры [л]	высота [мм]	Евро
880104	12.5	200	8,61
880111	9.5	150	8,25
880128	6.5	100	6,10

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/3

код	литры [л]	высота [мм]	Евро
880203	7.8	200	8,25
880210	5.7	150	6,82
880227	4	100	5,74



880319



880418



880524

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/4

код	литры [л]	высота [мм]	Евро
880302	5.5	200	6,82
880319	4	150	5,74
880326	2.8	100	4,67

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/6

код	литры [л]	высота [мм]	Евро
880401	3.4	200	5,74
880418	2.4	150	5,02
880425	1.6	100	3,59

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/9

код	литры [л]	высота [мм]	Евро
880524	1	100	3,23



880609



881811



КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОВ GN

– Подходят ко всем габаритам GN из полипропилена, также к габаритам GN НАССР для хранения пищевых продуктов

код	GN	мм	Евро
880609	GN 1/1	530x325	6,82
880616	GN 1/2	325x265	4,31
880623	GN 1/3	325x176	3,16
880630	GN 1/4	265x162	2,51
880647	GN 1/6	176x162	1,79
880654	GN 1/9	176x108	1,79

КРЫШКА ДЛЯ GN ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА С ПРОКЛАДКОЙ

– Крышка с герметической силиконовой прокладкой предотвращает утечку во время транспорта и когда емкость наклонена
– С краем, который облегчает вентиляцию и открытие

код	GN	мм	Евро
881828	GN 1/3	325x176	10,05
881811	GN 1/2	325x265	12,20
881804	GN 1/1	530x325	17,22





ГАСТРОЁМКОСТИ GN НАССР ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА - БЕЗ КРЫШЕК

- Для хранения пищевых продуктов
- Герметично закрываются
- Не впитывают запах и вкус продуктов
- Крышки и цветные клипсы (зелёные, желтые, голубые, красные и фиолетовые) и цветные маркеры не прилагаются
- Вплавленные этикетки для отслеживания процесса хранения



Посмотреть видео ролик

от **2⁸⁷**



GN 1/1

530x325 mm

GN 1/2

325x265 mm

GN 1/3

325x176 mm

GN 1/4

265x162 mm

GN 1/6

176x162 mm

GN 1/9

176x108 mm



880050



880159

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/1

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
880050	28	200	16,87
880067	21	150	15,07
880074	14	100	13,64
880036	9	65	12,20

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/2

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
880159	12,5	200	10,41
880166	9,5	150	8,61
880173	6,5	100	7,54



880258

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/3

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
880258	7.8	200	9,33
880265	5.7	150	7,89
880272	4	100	6,82
880289	2.5	65	5,74



880371

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/4

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
880357	5.5	200	7,54
880364	4	150	6,82
880371	2.8	100	5,38
880388	1.8	65	4,67



880456

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/6

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
880456	3.4	200	6,10
880463	2.4	150	5,38
880470	1.6	100	4,31
880487	1	65	3,59



880555

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/9

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
880555	1	100	3,59
880562	0.6	65	2,87

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ GN

- Подходят ко всем гастоёмкостям GN из полипропилена, также к гастоёмкостям GN HACCP для хранения пищевых продуктов

код	GN	мм	Евро
880609	GN 1/1	530x325	6,82
880616	GN 1/2	325x265	4,31
880623	GN 1/3	325x176	3,16
880630	GN 1/4	265x162	2,51
880647	GN 1/6	176x162	1,79
880654	GN 1/9	176x108	1,79

от 1⁷⁹

880623

КЛИПСЫ ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ GN HACCP ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА

- Набор из 12 шт. в блистере

код	цвет	количество в упаковке	Евро
880661	красный	1	6,10
880678	зеленый	1	6,10
880685	желтый	1	6,10
880692	синий	1	6,10
880869	фиолетовый	1	6,10

6¹⁰

880692

880661

880678

880685

880869

МАРКЕРЫ NORESA

- Набор из 2 штук в блистере

- Для описывания гастоёмкостей для хранения пищевых продуктов

- Стираемые

код	количество в упаковке	Евро
871546	1	12,20

12²⁰

871546

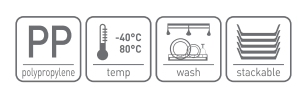
ДЛЯ АЛЛЕРГИКОВ

В нынешнее время болезни на фоне аллергии – это явление мирового масштаба. Все выше вероятность, что среди посетителей ресторана будет человек с пищевой аллергией. Употребление в пищу блюда, содержащего аллерген, может привести к пищевой непереносимости, а в случае сильной аллергии – к опасному для жизни анафилактическому шоку. При приготовлении пищи для клиентов с пищевой аллергией необходимо принять меры по предотвращению перекрестного загрязнения. Благодаря введению нового фиолетового цвета в дополнение к стандартным цветам НАССР и появлению в ассортименте HENDI продуктов этого цвета, таких как фиолетовые ножи, доски, клипсы для гастроемкостей, безопасное приготовление блюд для аллергиков теперь возможно без особых усилий.



Посмотреть видео ролик

от **2⁸⁷**



880050



880159



880258

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/1

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
880050	28	200	16,87
880067	21	150	15,07
880074	14	100	13,64
880036	9	65	12,20

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/2

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
880159	12.5	200	10,41
880166	9.5	150	8,61
880173	6.5	100	7,54

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/3

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
880258	7.8	200	9,33
880265	5.7	150	7,89
880272	4	100	6,82
880289	2.5	65	5,74



880371



880456



880555

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/4

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
880357	5.5	200	7,54
880364	4	150	6,82
880371	2.8	100	5,38
880388	1.8	65	4,67

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/6

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
880456	3.4	200	6,10
880463	2.4	150	5,38
880470	1.6	100	4,31
880487	1	65	3,59

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/9

код	литры (л)	высота (мм)	Евро
880555	1	100	3,59
880562	0.6	65	2,87

6¹⁰



171882

ЩИПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ

- Ручка в крашенной ПВХ-пластиковой оболочке



код	цвет	длина (мм)	Евро
171882	фиолетовый	250	6,10



от 2⁵¹

881705



КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ GN

- Подходят ко всем гастрioёмкостям GN из полипропилена, также к гастрioёмкостям GN HACCP для хранения пищевых продуктов

код	GN	мм	Евро
881705	GN 1/1	530x325	7,54
881712	GN 1/2	325x265	4,67
881729	GN 1/3	325x176	3,95
881736	GN 1/4	265x162	3,16
881743	GN 1/6	176x162	2,87
881750	GN 1/9	176x108	2,51

826164



от 9⁹⁵

826065



ДОСКИ РАЗДЕЛОЧНЫЕ HACCP

- Можно мыть только в коротком цикле в профессиональных посудомоечных машинах

код	цвет	мм	Евро
826065	фиолетовый	GN 1/1 - 530x325x(H)15	22,39
826164	фиолетовый	GN 1/2 - 265x325x(H)12	9,95

825570



825662

от 11⁸⁹

ДОСКИ РАЗДЕЛОЧНЫЕ HACCP

- Можно мыть только в коротком цикле в профессиональных посудомоечных машинах



код	цвет	мм	Евро
825662	фиолетовый	600x400x(H)18	36,92
825570	фиолетовый	450x300x(H)12,7	11,89



6¹⁰

880869

КЛИПСЫ ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ GN HACCP ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА

- Набор из 12 шт. в блистере

код	цвет	количество в упаковке	Евро
880869	фиолетовый	1	6,10



842775

от 10⁰⁵

НОЖ ПОВАРСКОЙ



код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
842676	2.5	180	320	10,41
842775	2.5	240	385	10,05

842270



842171

5⁰²

НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ



код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
842270	1.2	90	190	5,02
842171	1.2	100	205	5,02

7⁵⁴

842478



НОЖ МЯСНИЦКИЙ

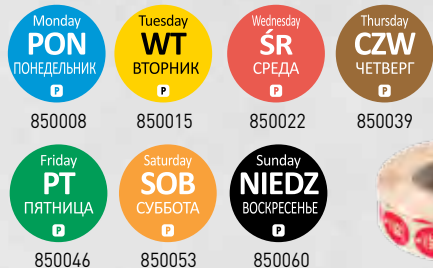


код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
842478	2.5	150	280	7,54

13⁶⁴

ЭТИКЕТКИ FOOD SAFETY

– Самоклеющиеся этикетки для простой и удобной маркировки готовых продуктов и полуфабрикатов с целью соблюдения требований по безопасности пищевой продукции



11⁴⁸



ЭТИКЕТКИ FOOD SAFETY НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ НЕДЕЛИ - ОДНОРАЗОВЫЕ

- Одноразовые
- Для маркировки одноразовых контейнеров, пластиковых и бумажных пакетов
- Дни недели обозначены разными цветами
- Текст на трех языках: польский, английский и русский
- Количество наклеек в рулоне: 2000 шт.

код	тип	мм	Евро
850008	рулон 2000 шт. Понедельник	ø19	11,48
850015	рулон 2000 шт. Вторник	ø19	11,48
850022	рулон 2000 шт. Среда	ø19	11,48
850039	рулон 2000 шт. Четверг	ø19	11,48
850046	рулон 2000 шт. Пятница	ø19	11,48
850053	рулон 2000 шт. Суббота	ø19	11,48
850060	рулон 2000 шт. Воскресенье	ø19	11,48



ЭТИКЕТКИ FOOD SAFETY НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ НЕДЕЛИ - МНОГОРАЗОВЫЕ

- Для многократного использования
- Легко снимаются с пластиковых, металлических и стеклянных поверхностей
- Дни недели обозначены разными цветами
- Текст на трех языках: польский, английский и русский
- Место для дополнительных заметок
- Количество наклеек в рулоне: 1000 шт.
- Перед мойкой контейнера следует отклеить наклейку

код	тип	мм	Евро
850077	рулон 1000 шт. Понедельник	25x(H)25	13,64
850084	рулон 1000 шт. Вторник	25x(H)25	13,64
850091	рулон 1000 шт. Среда	25x(H)25	13,64
850107	рулон 1000 шт. Четверг	25x(H)25	13,64
850114	рулон 1000 шт. Пятница	25x(H)25	13,64
850121	рулон 1000 шт. Суббота	25x(H)25	13,64
850138	рулон 1000 шт. Воскресенье	25x(H)25	13,64



45⁵⁷

850190

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ЭТИКЕТОК FOOD SAFETY НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ НЕДЕЛИ

- Диспенсер на 7 рулонов этикеток Food Safety размером ø19 мм
- Сделан из пластика
- Этикетки не прилагаются

код	мм	Евро
850190	184x142x(H)108	45,57

850176

850183

45⁵⁷

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ЭТИКЕТОК FOOD SAFETY НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ НЕДЕЛИ

- Диспенсер на 7 рулонов этикеток Food Safety размером ø19 мм и 25x(H)25 мм
- Сделан из пластика
- Этикетки не прилагаются

код	мм	Евро
850183	230x107x(H)95	45,57

ДИСПЕНСЕР С КОМПЛЕКТОМ ЭТИКЕТОК FOOD SAFETY НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ НЕДЕЛИ

- В комплект входят 7 рулонов и 7000 этикеток Food Safety 25x(H)25 мм по 1000 шт. на каждый день недели
- Диспенсер сделан из пластика
- Этикетки для многократного использования, легко снимаются с пластиковых, металлических и стеклянных поверхностей
- Дни недели обозначены разными цветами
- Текст на трех языках: польский, английский и русский

код	мм	Евро
850169	184x142x(H)108	92,94

92⁹⁴



850169



850152

17²²

ЭТИКЕТКИ FOOD SAFETY - «ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ»

- Для многократного использования
- Легко снимаются с пластиковых, металлических и стеклянных поверхностей
- Текст на трех языках: польский, английский и русский
- Количество наклеек в рулоне: 500 шт.
- Перед мойкой контейнера следует отклеить наклейку

код	мм	Евро
850152	ø50	17,22

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ЭТИКЕТОК FOOD SAFETY - ОДИНАРНЫЙ

- Диспенсер на один рулон этикеток Food Safety размером 25x(H)25 мм или ø50 мм
- Сделан из пластика
- Этикетки не прилагаются

код	мм	Евро
850176	70x140x(H)114	24,40



24⁴⁰

850176

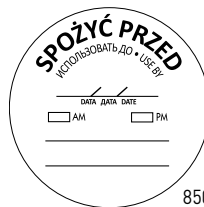


850206

Место для этикетки
850008-850060

Produkt Продукт	_____
Godzina Время	_____ <input type="checkbox"/> AM <input type="checkbox"/> PM
Data Дата	____/____/____ <input type="checkbox"/> dni <input type="checkbox"/> godzin
Trwałość Срок хранения	_____ <input type="checkbox"/> dni <input type="checkbox"/> godzin
Osoba РАБОТ. Emp.	_____

miejsce na etykietę
место для этикетки
place-day label here



85014



33⁰¹

ЭТИКЕТКИ FOOD SAFETY - «СРОК ГОДНОСТИ»

- Для многократного использования
- Легко снимаются с пластиковых, металлических и стеклянных поверхностей
- Текст на трех языках: польский, английский и русский
- Место для дополнительных заметок, даты, времени
- Количество наклеек в рулоне: 500 шт.
- Перед мойкой контейнера следует отклеить наклейку

код	мм	Евро
850206	100x(H)50	28,35

ЭТИКЕТКИ FOOD SAFETY - «ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДО»

- Для многократного использования
- Легко снимаются с пластиковых, металлических и стеклянных поверхностей
- Текст на двух языках: польский и английский
- Место для дополнительных заметок, даты, времени
- Количество наклеек в рулоне: 500 шт.
- Перед мойкой контейнера следует отклеить наклейку

код	мм	Евро
850145	ø50	33,01

67⁸²

NEW

САМОКЛЕЮЩАЯСЯ ПЛОМБА, ЗАЩИЩАЮЩАЯ ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ СОЛОМКИ - КОМПЛЕКТ ИЗ 2 РУЛОНОВ

- Наклейки на крышку чашки для защиты отверстия для соломки

код	количество в упаковке	мм	Евро
850220	250	25x175	67,82



850220

31⁹⁴

NEW

ПЛОМБА, ЗАЩИЩАЮЩАЯ УПАКОВКИ И КОНТЕЙНЕРЫ - КОМПЛЕКТ ИЗ 2 РУЛОНОВ

- Наклейка для упаковок с пищевыми продуктами в комплекте 2 рулона

код	количество в упаковке	мм	Евро
850213	250	25x75	31,94



850213



Посмотреть
видео ролик

ДОСКИ РАЗДЕЛОЧНЫЕ НАССР

- Сделаны из полиэтилена HDPE 500
- Соответствуют нормам НАССР
- Двусторонние



**ОЧЕНЬ
ПРОЧНЫЙ
ПОЛИЭТИЛЕН**



от **11⁸⁹**

24⁸⁸



826201

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ НАССР 600X400

код	цвет	мм	толщина (мм)	Евро
825600	белый	590x395	18	36,92
825617	красный	590x395	18	36,92
825624	синий	590x395	18	36,92
825631	зеленый	590x395	18	36,92
825648	коричневый	590x395	18	36,92
825655	желтый	590x395	18	36,92
825662	фиолетовый	590x395	18	36,92

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ НАССР 450X300

код	цвет	мм	толщина (мм)	Евро
825518	белый	455x300	13	12,44
825525	красный	455x300	13	12,44
825532	синий	455x300	13	12,44
825549	зеленый	455x300	13	12,44
825556	коричневый	455x300	13	12,44
825563	желтый	455x300	13	12,44
825570	фиолетовый	455x300	13	11,89

СТОЙКА ДЛЯ ДОСОК

- Для 6 досок длиной макс. 20 мм

код	мм	Евро
826201	303x211x(H)205	24,88

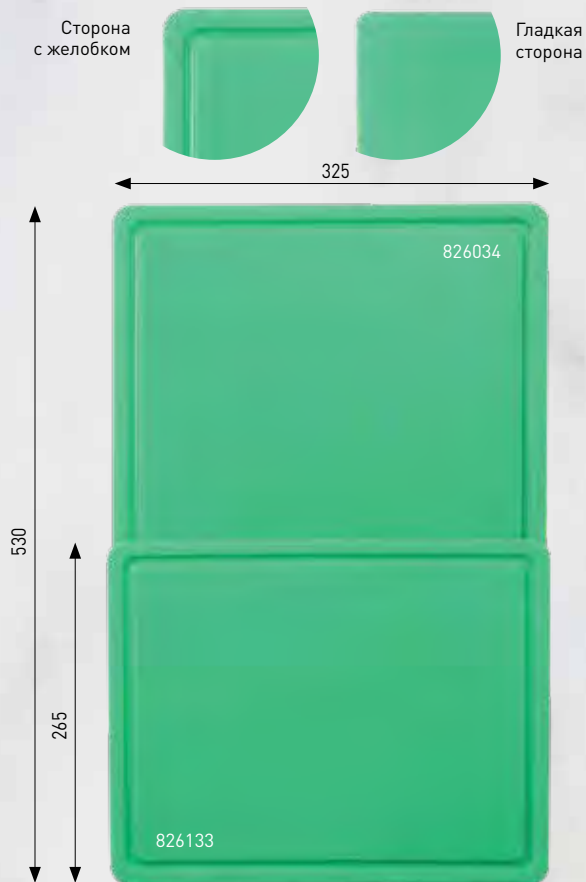


ДОСКИ РАЗДЕЛОЧНЫЕ НАССР

- Сделаны из полиэтилена HDPE 500
- Соответствуют нормам НАССР
- Двусторонние



Посмотреть видео ролик



ОЧЕНЬ ПРОЧНЫЙ ПОЛИЭТИЛЕН

от **9,95**

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ НАССР GN 1/1

- Желобок с одной стороны

код	цвет	мм	толщина (мм)	Евро	
826003		белый	530x325	15	22,39
826010		красный	530x325	15	22,39
826027		синий	530x325	15	22,39
826034		зеленый	530x325	15	22,39
826041		коричневый	530x325	15	22,39
826058		желтый	530x325	15	22,39
826065		фиолетовый	530x325	15	22,39

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ НАССР GN 1/2

- Желобок с одной стороны

код	цвет	мм	толщина (мм)	Евро	
826102		белый	260x320	12	9,95
826119		красный	260x320	12	9,95
826126		синий	260x320	12	9,95
826133		зеленый	260x320	12	9,95
826140		коричневый	260x320	12	9,95
826157		желтый	260x320	12	9,95
826164		фиолетовый	260x320	12	9,95

Желобок для сбора лишней жидкости





РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ PERFECT CUT



18⁸¹



Мерная шкала на поверхности доски облегчает нарезку ровными кусочками

Эластичные



ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ PERFECT CUT

- Сделана из полиэтилена HDPE
- Соответствует стандартам HACCP
- С мерными делениями 0-40 см

код	цвет	предназначение	мм	цена [EUR]
826409	белый	молочные продукты, хлеб	500x380x(H)12	18,81
826416	красный	сырое мясо	500x380x(H)12	18,81
826423	синий	рыба	500x380x(H)12	18,81
826430	зелёный	овощи	500x380x(H)12	18,81
826447	коричневый	варёное мясо, колбасы	500x380x(H)12	18,81
826454	жёлтый	сырая птица	500x380x(H)12	18,81



Нескользящая нижняя поверхность



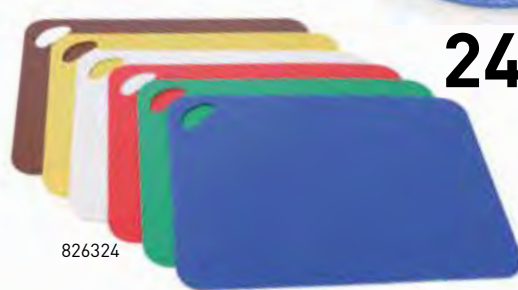
826300

от 12⁹²

ПОДКЛАДКИ ДЛЯ РЕЗКИ - КОМПЛЕКТ 6 ШТ.

- Набор из 6 штук (по 1 каждого цвета)
- Идеальные для кейтеринга и небольших заведений общественного питания
- Эластичные, благодаря чему можно легко и удобно переключать нарезанные продукты
- Небольшой вес, очень удобное хранение

код	мм	толщина [мм]	Евро
826300	380x305	1	17,58
826331	300x200	1	12,92



826324

24⁷⁶

ПОДКЛАДКИ ДЛЯ РЕЗКИ НЕСКОЛЬЗАЩИЕ - КОМПЛЕКТ 6 ШТ.

- Набор из 6 штук (по 1 каждого цвета)
- Идеальные для кейтеринга и небольших заведений общественного питания
- Эластичные, благодаря чему можно легко и удобно переключать нарезанные продукты
- Небольшой вес, очень удобное хранение

код	мм	толщина [мм]	Евро
826324	305x455	2	24,76

ДОСКИ РАЗДЕЛОЧНЫЕ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ

от 23³⁴



826379

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ

- Изготовлена из полиэтилена HDPE
- Противоскользящие ножки

код	мм	цена [EUR]
826379	450x300x(H)20	23,34
826386	500x350x(H)18	27,35
826393	600x400x(H)20	40,67

12⁹⁹



826362

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ С ВЫРЕЗОМ

- Изготовлена из полиэтилена HDPE
- С вырезом
- Противоскользящие ножки

код	мм	цена [EUR]
826362	355x250x(H)15	12,99

от 3³⁹



826485

826348

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ С РУЧКОЙ

- Изготовлена из полиэтилена HDPE
- Двусторонняя, гладкая

код	цвет	мм	толщина [мм]	Евро
826485	черный	300x200	10	6,82
826348	белый	250x150	10	3,39
826478	черный	250x150	10	4,31
826355	белый	300x200	10	6,24



506912



506905

ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ

- Сделана из склеенных брусков
- С ручками

от **31⁹⁴**

код	-	мм	Евро
506912	GN 1/2	265x325x(H)45	31,94
506905	GN 1/1	530x325x(H)45	60,65



598047

КОВРИК АНТИСКОЛЬЗЯЩИЙ

- Многофункциональный антискользящий коврик
- Сделан из PVC
- Можно обрезать для получения нужного размера
- Стирать вручную в темп. 40°C
- Не предназначен для прямого контакта с пищей

4³¹

код	мм	Евро
598047	1500x300x(H)	4,31

NEW

505151

ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ ДЛЯ ХЛЕБА СО СЪЕМНОЙ РЕШЕТКОЙ

- Доска с решетчатой вставкой
- Сделана из пропаренного, промасленного бука

35⁰⁸

код	мм	Евро
505151	480x325x(H)25	35,08

ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ ДВУСТОРОННЯЯ

- Доска с решетчатой вставкой
- Сделана из пропаренного, промасленного бука

код	мм	толщина (мм)	Евро
505403	530x325	18	28,35



505403

Гладкая сторона
с желобкомРифленная
сторона**ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ**

- Сделана из бука
- С желобком

код	мм	толщина (мм)	Евро
505205	390x230	16	11,48

**28³⁵****11⁴⁸**

505403

505205

ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ ДЛЯ ХЛЕБА

- Сделана из бука

код	мм	толщина (мм)	Евро
505007	340x200	14	9,33

ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ С РУЧКОЙ

- Сделана из бука

код	мм	толщина (мм)	Евро
505106	390x160	13	8,61

**9³³****8⁶¹**

505007

505106



НОЖИ PROFI LINE

- Все ножи сделаны из высококачественной немецкой углеродистой стали
- Специальный хирургический сплав из хром-молибден-ванадиевой стали X50CrMoV15 гарантирует следующие качества:
 - превосходные режущие качества
 - очень острое и прочное лезвие
 - легко затачиваются
 - устойчивы к загрязнению

- Процесс производства состоит из 50 этапов. Прецизионное изготовление, шлифовка и полировка обеспечивают идеальное режущее лезвие
- Соответствуют гигиеническим нормам HACCP, уникальная конструкция рукоятки не допускает накопления пищевых остатков в местах соединения с лезвием
- Каждый нож упакован в отдельном эстетическом блистере
- Изготовлены методом горячейковки из одного куска стали
- Каждый нож упакован в отдельную блистерную упаковку



от 20⁸⁴



НОЖ ПОВАРСКОЙ

код	толщина [мм]	длина лезвия [мм]	длина [мм]	Евро
844205	3.3	250	390	47,28

НОЖ ПОВАРСКОЙ

код	толщина [мм]	длина лезвия [мм]	длина [мм]	Евро
844212	3.3	200	335	45,25

НОЖ ПОВАРСКОЙ

код	толщина [мм]	длина лезвия [мм]	длина [мм]	Евро
844250	2	150	265	40,16

НОЖ МЯСНИЦКИЙ

код	толщина [мм]	длина лезвия [мм]	длина [мм]	Евро
844304	2.6	200	332	45,25

НОЖ МЯСНИЦКИЙ

код	толщина [мм]	длина лезвия [мм]	длина [мм]	Евро
844311	2.7	250	380	40,16

НОЖ ОБВАЛОЧНЫЙ

- Гибкий

код	толщина [мм]	длина лезвия [мм]	длина [мм]	Евро
844267	2	150	270	32,03

НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ

код	толщина [мм]	длина лезвия [мм]	длина [мм]	Евро
844236	1.9	90	195	20,84



МУСАТ АЛМАЗНЫЙ

- Овальный

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
844403	310	450	49,88

НОЖ ДЛЯ ВЕТЧИНЫ И ЛОСОСЯ

- Гибкий

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
844328	2.6	300	430	50,33

НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
844298	2.4	215	340	38,13

НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
844281	2.4	215	340	45,25

СЕКАЧ

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
844335	2.5	170	300	53,38

СЕКАЧ

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
844335	2.5	170	300	53,38

НОЖ SANTOKU

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
844274	3	180	310	47,28

ВИЛКА ДЛЯ МЯСА

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
844229	9	150	285	29,99



40¹⁹

СУМКА ДЛЯ НОЖЕЙ

856277

- Компактная сумка с большим количеством мест для ножей и аксессуаров
- 10 мест для ножей (максимальная длина 450 мм), ножи удерживаются на месте с помощью ластика
- Ножи защищены дополнительными застежками на молнии или липучке, что предотвращает контакт ножей
- 1 карман для ноутбука, 4 маленьких для визитных карточек и 3 для небольших аксессуаров или ручек
- Продаётся без ножей

код	мм	Евро
856277	510x50x(H)170	40,19



287³⁷



Посмотреть видео ролик

СТЕРИЛИЗАТОР ДЛЯ НОЖЕЙ НАСТЕННЫЙ

- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Внутренний стеллаж для 14 ножей из нержавеющей стали
- Дверца из прозрачного плексигласа с микровыключателем
- Стерилизация в результате бактерицидного действия UV-излучения
- Таймер 60 мин. с индикатором

код	B	W	мм	Евро
281246	230	25	510x160x(H)610	287,37



281246

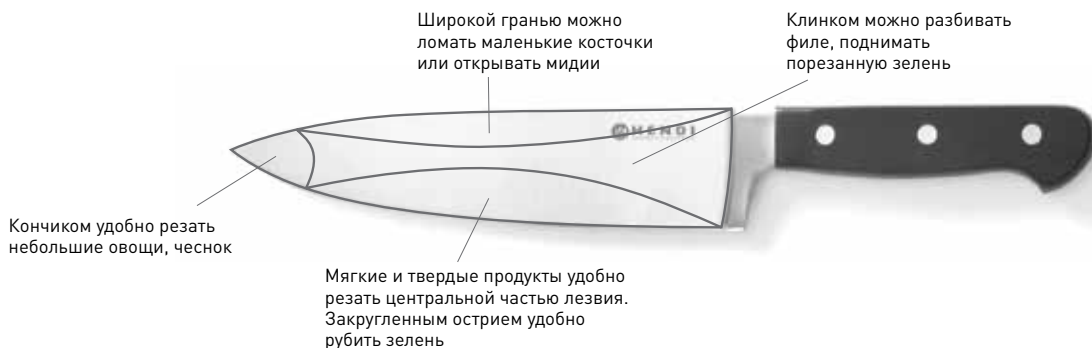


НОЖИ KITCHEN LINE

- Сделаны из одного куска очень твердой ковванной хром-молибденовой стали
- Самое высокое качество исполнения – ножи исключительно прочные и коррозионностойкие, а лезвие долго остается острым
- Уникальная конструкция рукоятки предотвращает скапливание остатков в местах соединения с лезвием
- Безопасная профилированная рукоятка
- Каждый нож упакован в отдельную blisterную упаковку



от 8⁶¹



НОЖ ПОВАРСКОЙ

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
781319	200	340	20,81



НОЖ ПОВАРСКОЙ

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
781357	150	285	15,43



НОЖ ДЛЯ МЯСА

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
781340	200	330	15,07



НОЖ ОБВАЛОЧНЫЙ

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
781371	150	285	12,20



НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
781333	210	335	15,43



НОЖ ДЛЯ ОВОЩЕЙ

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
781388	125	240	8,61



НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
781395	90	200	8,61



НОЖНИЦЫ ДЛЯ ПТИЦЫ

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
781401	140	260	17,58



ВИЛКА ДЛЯ МЯСА

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
781364	175	290	14,71

СЕКАЧ

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
781302	180	300	28,35

НОЖ ДЛЯ ВЕТЧИНЫ И ЛОСОСЯ

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
781326	215	350	15,43

МУСАТ

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
781418	230	350	8,61



NEW

39⁴⁷

6 ножей
(макс. длина 400 мм)

856383

СУМКА ДЛЯ НОЖЕЙ

- 6 мест для ножей (максимальная длина 400 мм)
- Ножи расположены в эластичных перегородках
- Сумка усилена пластиком для обеспечения конструкции
- Размер открытой сумки: 450x400 мм
- Продается без ножей

код	мм	Евро
856383	450x70x(H)110	39,47



NEW

78⁵⁹

17 ножей
(макс. длина 450 мм)

856390

СУМКА ДЛЯ НОЖЕЙ

- Компактная сумка с 17 перегородками.
- Подходит для 4 ножей с максимальной длиной 450 мм и 13 меньших элементов.
- Разделитель усилен пластиком.
- Ножи и другие элементы держатся на резинке.
- Размеры открытой сумки: 500x510 мм.
- С плечевым ремнем.
- Продается без ножей.

код	мм	Евро
856390	500x120x(H)225	78,59



40¹⁹

10 ножей
(макс. длина 450 мм)

856277

СУМКА ДЛЯ НОЖЕЙ

- 10 мест для ножей (максимальная длина 450 мм), ножи удерживаются на месте с помощью ластика
- Ножи защищены дополнительными застежками на молнии или липучке, что предотвращает контакт ножей
- 1 карман для ноутбука, 4 маленьких для визитных карточек и 3 для небольших аксессуаров или ручек
- Длина ремня может регулироваться в диапазоне от 770 мм до 1270 мм.
- Продается без ножей

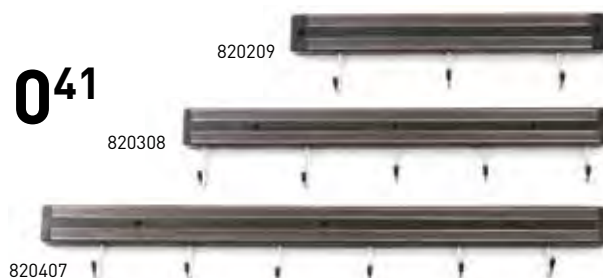
код	мм	Евро
856277	510x50x(H)170	40,19

ПЛАНКА МАГНИТНАЯ С КРЮЧКАМИ

- Две магнитные полоски
- В цену не входят ножи

код	количество крючков	мм	Евро
820209	3	340	10,41
820308	5	470	11,70
820407	6	625	17,58

от **10⁴¹**



820209

820308

820407



НОЖИ VICTORINOX

- Ножи Victorinox, это сочетание более 135-летних традиций, швейцарского качества и инновационных решений
- Идеальный набор для совершенствования навыков повара
- Сделано в Швейцарии
- Очень острые, идеально подходят для нарезки, порционирования и измельчения
- Модели оснащены эргономичной рукояткой лезвия из нержавеющей стали



VICTORINOX

от 23³⁹



NEW

LINIA VICTORINOX FIBROX

- Прокатная нержавеющая сталь
- Ручка из полиамида

код		длина лезвия (мм)	Евро
5.2003.15	1	150	35,08
5.2003.19	2	190	49,31
5.2003.25	3	250	66,09
5.2063.20	4	200	61,51
5.2533.21	5	210	45,25
5.2933.26	6	260	60,50

код		длина лезвия (мм)	Евро
5.3703.16	7	160	36,60
5.3763.20	8	200	44,23
5.3813.18	9	180	49,31
5.6303.15	10	150	35,08
7.8033	11	230	23,39
5.4063.18	12	180	88,97

НОЖИ VICTORINOX FORGED GRAND MAITRE

- Ножи выкованы из цельного куска стали.
- Рукоятка из POM с высокой прочностью, твердостью и устойчивостью к истиранию.
- Термостойкость до 130°C.



NEW

VICTORINOX

от 96⁵⁹



код		длина лезвия (мм)	Евро
7.7203.08G	1 Кованый нож для овощей	80	99,13
7.7203.12G	2 Кованый нож для стейков	120	105,74
7.7203.12WG	3 Кованый нож для стейков	120	108,28
7.7203.15G	4 Кованый нож кухонный	150	139,29
7.7213.20G	5 Кованый нож для разделки	200	160,65
7.7223.26G	6 Кованый нож для нарезки	260	202,84

код		длина лезвия (мм)	Евро
7.7233.15G	7 Кованая вилка шеф-повара	150	134,72
7.7303.08G	8 Кованый нож для овощей	80	96,59
7.7303.15G	9 Кованый нож обвалочный	150	137,26
7.7303.17G	10 Кованый нож Santoku	170	172,85
7.7403.20G	11 Кованый нож шеф-повара	170	190,64
7.7433.23G	12 Кованый нож для хлеба	230	181,49

НОЖИ VICTORINOX LINIA SWISS CLASSIC

- Из прокатной нержавеющей стали
- Рукоятка из полипропилена



NEW

VICTORINOX

от 6⁶¹



код		длина лезвия (мм)	Евро
6.8003.19B	1 Нож для рубки	190	52,36
6.8063.20B	2 Нож для рубки	200	66,09
6.8503.17B	3 Нож Santoku	170	55,92
6.8523.17B	4 Нож Santoku	170	72,19
6.8633.21B	5 Нож для хлеба	210	50,33
6.8633.26B	6 Нож для торта	260	66,09

код		длина лезвия (мм)	Евро
6.7403	7 Нож для очистки	80	6,61
6.7433	8 Нож для очистки	80	6,61
6.7863.13B	9 Нож для масла и сыра	130	33,04
5.6603.15	10 Нож обвалочный	150	33,55
5.6413.15	11 Нож обвалочный	150	33,55

НОЖИ VICTORINOX LINIA SWISS CLASSIC

от **6⁶¹**


VICTORINOX

NEW



код	цвет	длина лезвия (мм)	Евро
6.7501 1	красный	60	6,61
6.7503 2	черный	60	6,61
6.7601 3	красный	80	6,61
6.7603 4	черный	80	6,61
6.7606.L114 5	зеленый	80	6,61
6.7606.L118 6	желтый	80	6,61
6.7636.L114 7	зеленый	80	6,61
6.7636.L118 8	желтый	80	6,61
6.7701 9	красный	100	8,64
6.7703 10	черный	100	8,64
6.7706.L114 11	зеленый	100	8,64
6.7706.L118 12	желтый	100	8,64

код	цвет	длина лезвия (мм)	Евро
6.7731 13	красный	100	8,64
6.7733 14	черный	100	8,64
6.7736.L4 15	зеленый	100	8,64
6.7736.L8 16	желтый	100	8,64
6.7831 17	красный	110	8,64
6.7833 18	черный	110	8,64
6.7836.L114 19	зеленый	110	8,64
6.7836.L118 20	желтый	110	8,64
6.7861 21	красный	110	9,15
6.7863 22	черный	110	9,15
6.7936.12L4 23	зеленый	120	12,71
6.7936.12L8 24	желтый	120	12,71
6.7933.12B 25	черный	120	23,89



NEW

от **7⁶³**

код	мм	Евро
7.6344 1	Ножницы 250	72,70
7.6350 2	Ножницы 250	162,17
7.6363.3 3	Ножницы 200	27,45
7.6857.3 4	Открывалка для бутылок и консервных банок 200	24,91
7.6912.3 5	Открывалка ПЭТ 200	7,63
7.6924 6	Штопор с ножом для фольги 200	23,89



VICTORINOX



NEW

от 4⁰⁷



код		Евро
7.6072	1 J-star овощечистка алюминиевая	9,15
7.6070	2 Rex овощечистка алюминиевая	5,59
7.6070.7	3 Rapid овощечистка алюминиевая	4,07
7.6079.8	4 Овощечистка универсальная, горизонтальная	8,64
7.6079.4	5 Овощечистка универсальная, горизонтальная	8,64
7.6079.1	6 Овощечистка для помидоров и киви, с зубчатым лезвием	8,64

код		Евро
7.6079	7 Овощечистка для помидоров и киви, с зубчатым лезвием	8,64
7.6075.8	8 Овощечистка универсальная, с зубчатым лезвием	8,64
7.6075.4	9 Овощечистка универсальная, с зубчатым лезвием	8,64
7.6075.1	10 Овощечистка универсальная, с зубчатым лезвием	8,64
7.6075	11 Овощечистка универсальная, с зубчатым лезвием	8,64



НОЖ ДЛЯ ОЧИСТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

- Лезвие изготовлено из нержавеющей стали DIN 1.4116, твердость 54±1 HRC

код		мм	Евро
841242	1	90x15x(H)19	4,67
841259	2 зубчатый	90x15x(H)19	5,38
841266	3 зубчатый, лезвие заостренное	90x15x(H)19	4,31
841273	4 зубчатый, лезвие заостренное	90x15x(H)19	5,38



НАБОР ИЗ 4 НОЖЕЙ ДЛЯ ОЧИСТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

- Лезвие изготовлено из нержавеющей стали DIN 1.4116

код	Евро
841280	28,35

НАБОР ИЗ 4 НОЖЕЙ ДЛЯ КАРВИНГА

- Лезвие изготовлено из нержавеющей стали DIN 1.4116, твердость 54±1 HRC

код	Евро
841440	125,24



НОЖ ДЛЯ ОЧИСТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

- Лезвие изготовлено из нержавеющей стали DIN 1.4116, твердость 54±1 HRC

код	мм	Евро
841181	60x15x(H)16	3,95



НОЖ ДЛЯ ОЧИСТКИ ТОМАТОВ

- Лезвие изготовлено из нержавеющей стали DIN 1.4116, твердость 54±1 HRC

код	мм	Евро
841198	зубчатый 110x15x(H)19	5,38



НОЖИ НАССР ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ - НАБОР ИЗ 6 ШТУК

- Ручка из полипропилена в соответствии с нормами НАССР



842003

НАБОР НОЖЕЙ

- Набор из 6 штук: белый, красный, синий, зеленый, черный и желтый
- Лезвия из листовой стали

19³⁸

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
842003	75	175	19,38



842010

НАБОР НОЖЕЙ

- Набор из 6 штук: белый, красный, синий, зеленый, черный и желтый
- Лезвия из листовой стали

21¹⁷

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
842010	90	185	21,17

4⁶⁷



841105

841112

841129

841136

НОЖИ ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ

- Высокое качество
- Сделано в Германии

НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ



код		длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
841105	прямой	75	180	4,67
841112	остроконечный	87	190	4,67
841129	с изогнутым лезвием	60	165	4,67

НОЖ ДЛЯ ПОМИДОРОВ

- Ручка из полипропилена
- Сделано в Германии



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
841136	110	215	5,02

5⁷⁴



841020

НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ

- Деревянная ручка
- Сделано в Германии



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
841020	60	165	5,74



841228

3⁵⁹

ОВОЩЕЧИСТКА

- Модель с поперечным лезвием



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
841228	50	110	3,59

3¹⁶



841235

ОВОЩЕЧИСТКА

- Модель с подвижным лезвием



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
841235	50	150	3,16

НОЖИ PROFI

- Ножи из хромолибденованадиевой стали (x50CrMoV15), твердость от 54 до 55 градусов HRC
- Ручки из полиацетата POM, закрепленные на 3-х алюминиевых заклепках

от 19³⁸ **NEW**



код		толщина (мм)	длина лезвия (мм)	Евро
840238	1 Нож для нарезки хлеба	2,5	225	21,17
840252	2 Мясные ножи	3	165	20,10
840269	3 Мясные ножи	3	190	20,81
840276	4 Мясные ножи	3	210	21,17
840245	5 Мясные ножи	3	145	19,38

код		толщина (мм)	длина лезвия (мм)	Евро
840337	6 Нож шеф-повара	3	300	36,60
840320	7 Нож шеф-повара	3	230	33,73
840306	8 Нож шеф-повара	3	210	31,94
840313	9 Нож шеф-повара	3	230	31,22
840290	10 Нож шеф-повара	3	210	30,14
840283	11 Нож шеф-повара	3	190	28,35

НОЖИ GASTRO

- Ножи из хромолибденованадиевой стали, (x50CrMoV), твердость от 54 до 56 градусов HRC
- Ручка из литого полипропилена
- Без заклепок

от 19³⁸ **NEW**



код		цвет	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	Евро
840368	1 Нож для мяса	■	3	190	20,81
840344	2 Нож для мяса	■	3	145	19,38
840351	3 Нож для мяса	■	3	165	20,10
840375	4 Нож для мяса	■	3	210	21,53
840382	5 Нож для мяса	■	3	210	23,68
840399	6 Нож обвалочные и разделочные для мяса	■	3	210	26,56
840405	7 Нож обвалочные и разделочные для мяса	■	3	210	30,14

код		цвет	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	Евро
840436	1 Нож шеф-повара, грантоны	■	3	210	31,22
840412	2 Нож шеф-повара	■	3	190	26,56
840429	3 Нож шеф-повара	■	3	210	28,35
840443	4 Нож шеф-повара	■	3	230	30,50
840450	5 Нож шеф-повара, грантоны	■	3	230	33,73
840467	6 Нож шеф-повара	■	3	300	36,60
840474	7 Нож шеф-повара, Santoku	■	3	180	24,76
840481	8 Нож шеф-повара, Santoku, грантоны	■	3	180	28,35

NEW



НОЖИ DUO

- Ножи из хромомолибденованадиевой стали (x50CrMoV15) заточен вручную, твердость 56 градусов HRC
- Ручка из сополимера РРС с пластиковой поверхностью ТРЕ
- Без заклепок

от **9,33**



код		толщина (мм)	длина лезвия (мм)	Евро
840504	1 Нож для очистки овощей универсальный	1.5	90	9,33
840511	2 Нож для очистки овощей универсальный	1.5	120	10,41
840498	3 Нож для чистки овощей	1.5	130	10,41
840528	4 Нож кухонный	2	155	12,20
840535	5 Нож кухонный	2	175	13,28
840658	6 Нож поварской	3	230	28,35
840641	7 Нож поварской	3	210	25,84
840573	8 Нож обвалочный	3	125	17,58
840580	9 Нож обвалочный	3	165	19,38
840597	10 Нож обвалочный	3	165	20,10
840603	11 Нож для мяса	3	210	21,17
840610	12 Нож для нарезки	2.5	160	17,58

код		толщина (мм)	длина лезвия (мм)	Евро
840627	13 Нож для нарезки	2.5	220	18,66
840634	14 Нож для нарезки	2.5	250	19,38
840702	15 Нож для ветчины, зубчатый	3	360	42,70
840665	16 Нож для разделки рыбы	1.5	240	17,58
840696	17 Нож для рыбы	2	350	28,35
840672	18 Нож для деликатесов	2	300	28,35
840689	19 Нож для деликатесов	2	350	31,94
840566	20 Нож для сыра	2	175	13,28
840542	21 Нож для нарезки хлеба, зубчатый	2	175	17,58
840559	22 Нож для нарезки хлеба, зубчатый	2	230	20,81
840719	23 Секач		210	42,70

НОЖИ SUPERIOR

- Ножи из молибден-ванадиевой стали, толщина 3 мм (Т5МоV), твердость от 54 до 55 градусов HRC
- Ручка из АБС-пластика с алюминиевыми заклепками

NEW



от 16⁸⁷



код		толщина (мм)	длина лезвия (мм)	Евро
841358	1 Нож поварской	3	190	24,76
841365	2 Нож поварской	3	210	25,84
841372	3 Нож поварской	3	230	26,84
841310	4 Нож для нарезки мяса	3	190	18,30
841327	5 Нож для нарезки мяса	3	210	19,38
841334	6 Нож для нарезки мяса	3	250	24,76



код		толщина (мм)	длина лезвия (мм)	Евро
841297	7 Нож для нарезки мяса	3	145	15,79
841303	8 Нож для нарезки мяса	3	165	16,87
841341	9 Нож для нарезки мяса	3	300	27,27
841402	10 Нож для кебаба - шашлыка	3	550	42,70
841396	11 Нож для кебаба - шашлыка	3	500	38,40
841389	12 Нож для кебаба - шашлыка	3	450	36,96

125²⁴

NEW



841440

НАБОР ИЗ 7 ПРЕДМЕТОВ: 5 НОЖЕЙ DELUXE, ТОЧИЛКА И ЧЕХОЛ

код	Евро
841440	125,24

NEW



от 52⁷⁵



ТОЧИЛКА ДЛЯ НОЖЕЙ MASATLAR

- Рукоятка из полипропилена
- Кулон

код		длина лезвия (мм)	Евро
820018	круглая	300	52,75
820001	овальная	300	68,18
820025	плоская	300	76,79



НОЖИ ЕССО

- Ножи из хромомолибденованадиевой стали, твердость 56 градусов HRC (x50CrMoV15), лезвие заостренное
- Ручка из литого полипропилена PP
- Без заклепок

NEW



от 6⁸²



код		толщина (мм)	длина лезвия (мм)	Евро	код		толщина (мм)	длина лезвия (мм)	Евро
840726	1 Нож универсальный	1.5	120	6,82	840764	8 Ножи для мяса	2	190	11,84
840733	2 Нож для стейков	1.5	120	8,25	840771	9 Ножи для мяса	2.5	210	12,92
840788	3 Нож кухонный	2.5	190	15,07	840849	10 Нож для кебаба - шашлыка	2	500	31,94
840795	4 Нож кухонный	2.5	210	15,79	840856	11 Нож для кебаба - шашлыка	2	550	33,73
840801	5 Нож кухонный	2.5	230	17,22	840825	12 Нож для ветчины	2	300	22,97
840740	6 Ножи для мяса	2	145	10,41	840832	13 Нож для ветчины	2	350	23,68
840757	7 Ножи для мяса	2	165	11,05	840818	14 Нож для лука	2	190	15,07

NEW



от 15⁴³



НОЖИ BUTCHER'S

- Сделано из немецкой стали, хром-молибден-ванадий (x50CrMoV15), твердость 56 градусов HRC,
- Ручка из полипропилена (PP)
- Без заклепок

код		толщина (мм)	длина лезвия (мм)	Евро
840122	1 Нож мясника, изогнутый	3	120	19,74
840139	2 Нож мясника, изогнутый	3	150	21,17
840146	3 Нож мясника	3	135	15,43
840177	4 Нож мясника	3	260	30,50
840184	5 Нож мясника, изогнутый	3	250	30,50



101¹⁷

В удобном чехле



НАБОР ИЗ 9 НОЖЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

- Ножи выполнены из одного куска нержавеющей стали 3CR13
- Ручка из нержавеющей стали 430 с прорезиненным нескользящая поверхность покрытием
- Благодаря наивысшему качеству выполнения ножи исключительно прочные и коррозионностойкие, а лезвие долго остается острым
- Безопасная профилированная рукоятка
- В наборе:
 - 1 - Нож для чистки овощей - 193 мм
 - 2 - Нож обвалочный - 285 мм
 - 3 - Нож для хлеба - 333 мм
 - 4 - Нож для ветчины - 331 мм
 - 5 - Нож поварской - 333 мм
 - 6 - Нож поварской - 370 мм
 - 7 - Нож Santoku - 336 мм
 - 8 - Мусат - 340 мм
 - 9 - Вилка для мяса - 320 мм
 - 10 - Удобный футляр

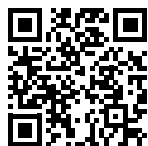


Посмотреть видео ролик

код	мм	Евро
975770	445x260x(H)65	101,17



513705



Посмотреть видео ролик

ПЛАНКА ДЛЯ ЗАКАЗОВ

- Сделана из матового алюминия.
- Винты для крепления включены.

код	мм	Евро
513705	615	13,73
513712	915	24,40

от 13⁷³



НОЖИ GREEN LINE

- Лезвия ножей сделаны из одного куска высококачественной мартенситной углеродистой молибден-ванадиевой нержавеющей стали AISI 420, специфическая структура которой обеспечивает режущим краям остроту, высокую твердость, соответствующую эластичность и устойчивость к коррозии (при условии правильного ухода)
- Плавно сужающаяся к концу форма лезвия обеспечивает идеальный баланс, комфорт и эффективность использования
- Каждый нож отделан и заточен вручную
- Однородный режущий край под оптимальным углом (<math><35^\circ</math>), протестирован при помощи лазерных устройств
- Ножи отличаются долговечностью и легкостью заточки
- Уникальная эргономичная рукоятка выполнена из Сантопрена (Santoprene) с примесью полипропилена, обладает противоскользкими свойствами и является намного более безопасной в использовании, чем традиционные рукоятки
- Ножи можно мыть в посудомоечной машине и дезинфицировать
- Благодаря зеленому цвету нож хорошо заметен на рабочей поверхности



от 10⁰⁵

НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ С ВЫГНУТЫМ ЛЕЗВИЕМ



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843802	70	175	10,05

НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ ХЛЕБА

- зубчатый



код	длина лезвия (мм)	Евро
840238	225	21,17

НОЖ ДЛЯ СТЕЙКОВ



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843819	120	220	10,41

НОЖ ДЛЯ ОВОЩЕЙ



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843826	110	215	10,41

НОЖ КУХОННЫЙ



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843833	140	260	16,51

НОЖ КУХОННЫЙ



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843840	160	280	17,22

НОЖ КУХОННЫЙ



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843857	180	305	19,38

НОЖ КУХОННЫЙ



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843864	200	325	20,81

НОЖ ДЛЯ МЯСА



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843338	200	335	25,84

НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843314	230	355	20,81

НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843888	260	380	20,81

НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843895	300	415	22,97

НОЖ ДЛЯ РОСТБИФА



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843901	230	345	20,81

НОЖ ДЛЯ ВЕТЧИНЫ УЗКИЙ



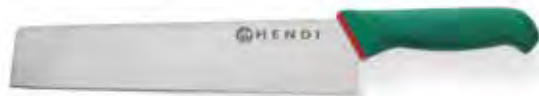
код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843345	290	415	24,40

НОЖ ДЛЯ ВЕТЧИНЫ И ЛОСОСЯ



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843918	280	415	22,97

НОЖ ДЛЯ ТЕСТА



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843925	240	360	27,99

СЕКАЧ



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843932	200	325	40,55

НОЖ ШЕФ-ПОВАРА



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843307	220	360	26,56

НОЖ ШЕФ-ПОВАРА



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843949	260	400	31,58

НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ЛОМТИКАМИ



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843956	260	400	35,17

НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ЛОМТИКАМИ



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843963	300	440	38,76

НОЖ ОБВАЛОЧНЫЙ



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843987	130	255	20,10

НОЖ ОБВАЛОЧНЫЙ



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843994	160	380	20,81

НОЖ ОБВАЛОЧНЫЙ ДЛЯ РЫБЫ - ГИБКИЙ



код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843321	210	330	22,25



**ВЫСШЕЕ
КАЧЕСТВО**

от **44⁵⁰**

от **26⁸⁴**



Посмотреть
видео ролик



1

2



3



4



НОЖИ TITAN EAST

- Ножи в азиатском стиле
- Нержавеющая сталь
- Ручка из розового дерева



1

2

3

4



НОЖИ ЯПОНСКИЕ

- Традиционные японские ножи с деревянной ручкой.
- Сделаны из высококачественной углеродистой стали X50CrMoV15.
- Процесс производства состоит из 50 этапов.
- Каждый нож в эстетической blisterной упаковке.
- Специальный выпуск, эсклюзивно для HENDI.

код			длина лезвия (мм)	длина [мм]	Евро
840191	1	Нож поварской	3	160	44,50
841419	2	Нож для овощей 160	3	160	44,50
841433	3	Нож для суши Yanagiba	3	300	60,65
841426	4	Нож для суши Yanagiba	3	230	52,39

код			толщина [мм]	длина лезвия (мм)	длина [мм]	Евро
845059	1	Нож японский 'Sashimi'	4	210	340	31,94
845042	2	Нож японский 'Sashimi'	4	240	370	35,53
845028	3	Нож японский 'Nakiri'	4	180	325	35,53
845035	4	Нож японский 'Santoku'	4	165	295	26,84

НОЖИ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ - ЧЁРНЫЕ

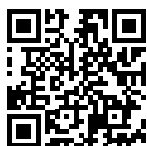
- Ручка из полипропилена в соответствии с нормами HACCP.
- Каждый нож упакован в отдельном эстетичном блистере

от 4³¹



НЕСКОЛЬЗЯЩАЯ ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА

Грантоны - нарезка без прилипания



Посмотреть видео ролик

НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
842201	1.2	90	200	4,67

НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
842102	1.2	100	210	4,31

НОЖ ДЛЯ МЯСА

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
842409	2.5	150	290	6,82

НОЖ ПОВАРСКОЙ

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
842607	2.5	180	320	8,61

НОЖ ПОВАРСКОЙ

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
842706	2.5	240	380	10,41

НОЖ ДЛЯ КЕБАБА/ПЕЧЁНОГО ОКОРОКА

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
842904	1.7	350	490	13,64

НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА/СДОБЫ

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843000	1.5	250	380	8,61

НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА/СДОБЫ

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
843109	1.5	300	430	8,97

НОЖ МЯСНИЦКИЙ

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
844427	2.5	200	330	8,97

НОЖ МЯСНИЦКИЙ

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
844410	2.5	250	380	9,69

НОЖ ОБВАЛОЧНЫЙ

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
844441	1.8	150	280	7,54

НОЖ ОБВАЛОЧНЫЙ

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
844434	1.8	150	260	7,54

МУСАТ

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
781418	230	350	8,61



НОЖИ НАССР КОРИЧНЕВЫЕ - ДЛЯ КОЛБАСЫ И ВАРЕННОГО МЯСА

- Ручка из полипропилена в соответствии с нормами НАССР
- Каждый нож упакован в отдельном эстетическом блистере



код			длина лезвия/ ножа (мм)	толщина (мм)	Евро
842669	1	Нож поварской	180/320	2,5	8,61
842799	2	Нож поварской	240/385	2,5	10,05
842966	3	Нож для ветчины и лосося	350/490	1,7	13,64



Посмотреть видео ролик

от 8⁶¹

Грантоны - нарезка без прилипания



НОЖИ НАССР КРАСНЫЕ - ДЛЯ МЯСА

- Ручка из полипропилена в соответствии с нормами НАССР
- Каждый нож упакован в отдельном эстетическом блистере

код			длина лезвия/ ножа (мм)	толщина (мм)	Евро
842423	1	Нож для мяса	150/290	2,5	6,82
842522	2	Нож обвалочный	150/300	0,9	6,10
842621	3	Нож поварской	180/320	2,5	8,25
842720	4	Нож поварской	240/385	2,5	10,05
842928	5	Нож для ветчины и лосося	350/490	1,7	13,64



Посмотреть видео ролик



от 6¹⁰

Грантоны - нарезка без прилипания



НОЖИ НАССР ЖЁЛТЫЕ - ДЛЯ ПТИЦЫ

- Ручка из полипропилена в соответствии с нормами НАССР
- Каждый нож упакован в отдельном эстетическом блистере



код			длина лезвия/ ножа (мм)	толщина (мм)	Евро
842539	1	Нож обвалочный	150/300	0,9	6,10
842638	2	Нож поварской	180/320	2,5	8,25
842737	3	Нож поварской	240/385	2,5	10,05

от 6¹⁰



Посмотреть видео ролик



НОЖИ НАССР СИНИЕ - ДЛЯ РЫБЫ

- Ручка из полипропилена в соответствии с нормами НАССР
- Каждый нож упакован в отдельном эстетическом блистере

код			длина лезвия/ ножа (мм)	толщина (мм)	Евро
842546	1	Нож обвалочный	150/300	0,9	6,10
842645	2	Нож поварской	180/320	2,5	8,25
842744	3	Нож поварской	240/385	2,5	10,05

от 6¹⁰



Посмотреть видео ролик



НОЖИ НАССР БЕЛЫЕ - ДЛЯ ХЛЕБА, МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ И ДЕЛИКАТЕСОВ

- Ручка из полипропилена в соответствии с нормами НАССР
- Каждый нож упакован в отдельном эстетическом блистере



код		длина лезвия/ ножа (мм)	модель	толщина (мм)	Евро
842256	1	90/190	короткая	1,2	4,67
842355	2	130/230	длинная	1,2	5,38
842553	3	150/300		0,9	6,46
842652	4	180/320		2,5	8,25
842751	5	240/385		2,5	10,05
843055	6	250/385		1,5	8,25
843154	7	300/430		1,5	8,97

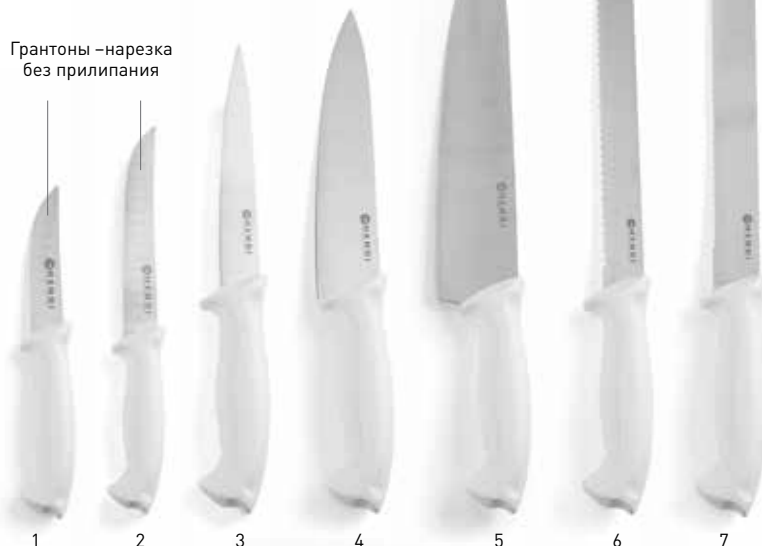
от 4⁶⁷



Посмотреть
видео ролик

НЕСКОЛЬЗЯЩАЯ
ЭРГОНОМИЧНАЯ
РУЧКА

Грантоны –нарезка
без прилипания



НОЖИ НАССР ЗЕЛЕНЫЕ - ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

- Ручка из полипропилена в соответствии с нормами НАССР
- Каждый нож упакован в отдельном эстетическом блистере

от 4¹³

код		длина лезвия/ ножа (мм)	модель	толщина (мм)	Евро
842218	1	90/190	короткая	1,2	4,67
842119	2	100/205	с зубчатой кромкой	1,2	4,13
842317	3	130/230	длинная	1,2	5,38
842614	4	180/320		2,5	8,25
842713	5	240/385		2,5	10,05



Посмотреть
видео ролик

НЕСКОЛЬЗЯЩАЯ
ЭРГОНОМИЧНАЯ
РУЧКА

Грантоны –нарезка
без прилипания





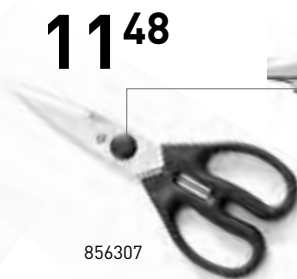
17⁵⁸

856314

НОЖНИЦЫ ДЛЯ РАЗДЕЛКИ ПТИЦЫ

- Высокоуглеродистая сталь
- Мягкая ручка

код	мм	Евро
856314	240	17,58



11⁴⁸

856307

НОЖНИЦЫ КУХОННЫЕ – УНИВЕРСАЛЬНЫЕ

- Разборные - для легкой очистки
- Мягкая ручка

код	мм	Евро
856307	200	11,48



открывалка



856284

14⁰⁰

КУХОННЫЕ НОЖНИЦЫ С МЯГКОЙ РУЧКОЙ

- Раскладываются - легко чистятся
- С мягкой ручкой

код	мм	Евро
856284	225	14,00



556641

21¹⁷



556665

NEW



АНТИ-РЕЖУЩИЕ ПЕРЧАТКИ - 2 ШТУК

- Защищают при использовании острых лезвий, например кухонных ножей
- Благодаря сочетанию волокон НРРЕ, полиэфира и нейлона, перчатки прочны и удобны
- Устойчивость к разрезанию - уровень 4
- Устойчивость к истиранию - уровень 3

код	количество в упаковке	Евро
556641	2	21,17



47³⁷

АНТИ-РЕЖУЩИЕ ПЕРЧАТКИ

- Комплект состоит из 2 перчаток: хлопчатобумажной внутренней перчатки и наружной устойчивой к порезам перчатки из нержавеющей стали, одобренной для контакта с пищевыми продуктами.
- Мягкий и удобный хлопок внутри перчатки.
- Подходит для правой и левой руки.

код		мм	Евро
556672	Размер L	330	47,37
556665	Размер M	305	47,37



781913

NEW



8⁶¹

НОЖ ДЛЯ УСТРИЦ

код	мм	Евро
781913	170	8,61



781920

NEW



4³¹

НОЖ ДЛЯ УСТРИЦ ПРЯМОЙ

код	мм	Евро
781920	160	4,31



844458

NEW



6¹⁰

НОЖ ДЛЯ УСТРИЦ ДЛИННЫЙ

код	мм	Евро
844458	215	6,10



Посмотреть
видео ролик



НОЖ ДЛЯ НАРЕЗАНИЯ ЦЕДРЫ

код	мм	Евро
856031	155	7,54



НОЖ ДЛЯ ГРЕЙПФРУТА

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
856185	100	210	10,41



НОЖ ДЛЯ ОВОЩЕЙ

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
856086	110	220	8,61



НОЖ ДЛЯ ОЧИСТКИ ЦИТРУСОВЫХ

код	мм	Евро
856055	175	6,82



НОЖ ДЛЯ ВЫРЕЗАНИЯ ШАРИКОВ - ОДИНАРНЫЙ

код	ø	длина (мм)	Евро
856017	26	160	8,61



НОЖ ДЛЯ ВЫРЕЗАНИЯ ШАРИКОВ - ОДИНАРНЫЙ, ГОФРИРОВАННЫЙ

код	ø	длина (мм)	Евро
856024	22	150	6,82



НОЖ ДЛЯ ВЫРЕЗАНИЯ ШАРИКОВ - ДВОЙНОЙ

код	ø	мм	Евро
856000	ø 22-25 мм	165	9,69



НОЖ-КАНАЛ

код	мм	Евро
856048	155	6,46



НОЖ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ СЕРДЦЕВИНЫ ЯБЛОК

код	ø	длина (мм)	Евро
856079	20	215	6,46



НОЖ-РОЛИК ДЛЯ ТЕСТА - ЗУБЧАТЫЙ

код	ø	длина (мм)	Евро
856154	60	188	7,54



НОЖ ДЕКОРАТИВНЫЙ ДЛЯ МАСЛА - Зубчатое лезвие

код	мм	Евро
856192	190	8,97



НОЖ ДЛЯ МАСЛА - ЗУБЧАТЫЙ

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
855768	85	210	6,82



НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
856178	65	175	5,38



НОЖ ДЛЯ ДЕКОРАТИВНОЙ НАРЕЗКИ

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
856062	90	200	10,41



НОЖ ДЛЯ ПОМИДОРОВ

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
856253	110	225	10,41



НОЖ-РОЛИК ДЛЯ ПИЦЦЫ

код	мм	цена
617007	ø100x240	5,34



НОЖ-ЛОПАТКА ДЛЯ СЫРА

код	мм	Евро
856208	200	10,41



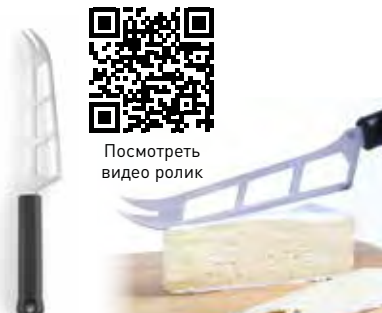
НОЖ-ЛОПАТКА ДЛЯ МЯГКОГО СЫРА

код	мм	Евро
856215	160	10,41



ТЁРКА ДЛЯ СЫРА

код	мм	Евро
856222	170	10,41



НОЖ ДЛЯ МЯГКОГО СЫРА

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
856246	160	270	10,41



НОЖ ДЛЯ ТВЕРДОГО СЫРА

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	Евро
856239	130	250	10,41



Посмотреть видео ролик

65⁵⁸



856291



НАБОР ИЗ 6 НОЖЕЙ ДЛЯ ДЕКОРАТИВНОЙ НАРЕЗКИ

- В наборе:

- нож для вырезания шариков гофрированный (одинарный)
- нож для вырезания шариков (двойной)
- нож для нарезания цедры
- нож для овощей
- нож для удаления сердцевинки яблок
- нож декоративный

код	мм	Евро
856291	280x100x(H)50	65,58



Посмотреть
видео ролик

от **9³³**

224403

ТОЧИЛО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ДЛЯ ЗАТОЧКИ НОЖЕЙ

- Для быстрой и простой заточки ножей
- Удобная замена дисков
- Пригодно для заточки ножей разного типа: ножей для мяса, рыбы, овощей и фруктов



код	B	W	мм	Евро
224403	230	50	295x110x(H)110	243,08
224410	Наждачная бумага – 2 шт.		200x50	9,33



15⁷⁹



Рабочие элементы точила сделаны из карбида вольфрама, одного из самых твердых известных материалов, который проявляет незначительные признаки износа

NEW

ТОЧИЛО ДЛЯ НОЖЕЙ

- Защита для пальцев



код	мм	Евро
229569	140	15,79



14⁵⁴

820612

ТОЧИЛО ДЛЯ НОЖЕЙ

- Эргономичная ручка и антискользящее основание обеспечивают безопасность и комфорт в использовании
- 3 функции позволяют заточку всех типов ножей, в том числе керамических
- Не использовать для заточки зубчатых лезвий и ножиц

код	мм	Евро
820612	200x46x(H)75	14,54

CERAMIC [керамический]: для заточки керамических ножей

COARSE [грубый]: грубая заточка для придания лезвию формы и остроты

FINE [тонкий]: тонкая заточка для профессиональной шлифовки лезвия





120⁷⁹



690000

ОТКРЫВАЛКА ДЛЯ КОНСЕРВНЫХ БАНОК KITCHEN LINE

- Крепится к столу
- Открывает консервные банки высотой до 335 мм

код	мм	Евро
690000	250	120,79



ОТКРЫВАЛКА ДЛЯ КОНСЕРВНЫХ БАНОК БЕЗОПАСНАЯ

- Открывалка режет крышку сбоку, не оставляя острых краев
- Крышка может быть снова надета на банку
- Режущий механизм режет бок чуть ниже крышки

код	мм	Евро
856161	190	14,35



14³⁵

856161



12⁵⁶

570715



ПРЕСС ДЛЯ ЧЕСНОКА

код	мм	Евро
570715	175x30	12,56



14⁰⁰

856123



ПРЕСС ДЛЯ ЧЕСНОКА

- Легко содержать в чистоте
- Две съёмные сетки

код	мм	Евро
856123	180x25	14,00



12⁹²

856116

NEW



12⁵⁶



570104

ЯЙЦЕРЕЗКА - ПРЯМОУГОЛЬНАЯ

код	мм	Евро
570104	130x85x(H)30	12,56

12⁵⁶



570012

ЯЙЦЕРЕЗКА - ОВАЛЬНАЯ

код	мм	Евро
570012	120x115x(H)35	12,56

20¹⁰



556719

ТКАНЬ ФИЛЬТРУЮЩАЯ

- 100% хлопок.
- Можно стирать при температуре до 95°C.

код	мм	Евро
556719	700x700	20,10



17⁵⁸

Лазерная заточка
- экстремально острые
зубцы

от 14⁰⁰



Посмотреть
видео ролик

ТЕРКИ

- Лазерная заточка - экстремально острые зубцы

код	-	длина лезвия (мм)	мм	Евро
856352	мелкая	220	35x390	17,58
856369	средняя	220	35x390	17,58
856376	лента	220	35x390	17,58

ТЕРКИ

- Лазерная заточка - экстремально острые зубцы

код	-	длина лезвия (мм)	мм	Евро
856321	средняя	135	65x315	14,00
856338	лента	135	65x315	14,00
856345	ломтики	135	65x315	14,35



11⁰⁵



443002



ТЕРКА 4-СТОРОННЯЯ

код	мм	Евро
443002	90x65x(H)200	11,05



от 17⁵⁸



Посмотреть
видео ролик
844366



844359

НОЖ ДЛЯ ЗЕЛЕНИ

код	-	мм	Евро
844366	2 лезвия	215	28,35
844359	1 лезвие	215	17,58

70⁶⁶



ТЕРКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ РУЧНАЯ - V-ОБРАЗНАЯ С ДВОЙНЫМ ЛЕЗВИЕМ

- Сделана из нержавеющей стали и черного пластика
- V-образное главное лезвие, второе – волнистое
- Удобный механизм регулировки толщины нарезки
- Две складные нескользящие ножки
- Два дополнительных лезвия: жюльен и для нарезки картофеля-фри: 6 и 9 мм
- Контейнер для безопасного хранения лезвий
- Толкатель из полипропилена с металлическими стержнями для фиксации овощей

код	мм	Евро
222676	530x165x(H)203	70,66



Посмотреть видео ролик

ТЕРКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ РУЧНАЯ - V-ОБРАЗНАЯ

- Выполнена из твердой чёрной пластмассы, лезвия из высококачественной нержавеющей стали
- В комплекте 5 лезвий-насадок
- Складная подножка с нескользящими ножками
- V-образное главное режущее лезвие
- Две толщины брусочков: 6 мм и 9 мм (картофель фри, овощи жюльен)
- Возможность регулировки толщины ломтиков 1-9 мм
- Безопасный держатель с металлическими штырьками для крепления овощей
- Высота на открытой подножке – 140 мм

код	мм	Евро
222614	130x335x(H)75	38,65

38⁶⁵

V-образное главное режущее лезвие



Посмотреть видео ролик



222614



ТЕРКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ РУЧНАЯ - МАНДОЛИНА

- 2 лезвия для нарезки ломтиками (1 с гофрированным лезвием), 3 лезвия для нарезки соломкой (5, 7, 10 мм)
- В комплекте овощедержатель и ящик для хранения ножей
- Нескользящие ножки

код	мм	Евро
222652	395x125x(H)200	111,33

111³³



2 лезвия для нарезки ломтиками (1 с гофрированным лезвием), 3 лезвия для нарезки соломкой (5, 7, 10 мм)



222652



Посмотреть
видео ролик

Для нарезания
мягких овощей
в больших
количествах

570166



182⁵¹



РЕЗАК ДЛЯ ПОМИДОРОВ

- Для нарезания помидоров и других мягких овощей дольками
- Три стабильные антискользящие ножки, между которыми есть пространство для контейнера для нарезаемых долек
- 6 зубчатых ножей из нержавеющей стали
- Механический пружинный пресс с двумя ручками

код	мм	Евро
570166	360x300x(H)380	182,51



СЛАЙСЕР ДЛЯ ПОМИДОРОВ

- Предназначен только для нарезки помидоров и мягких овощей
- Толщина ломтика ± 5 мм
- Легкий в чистке
- Ножки с присосками
- Инструменты для сборки, такие как торцовый ключ, не входят в комплект

202⁸⁴

570159

Крепление к столешнице
при помощи присосок



Посмотреть
видео ролик

Защита ладоней



код	мм	Евро
570159	432x202x(H)210	202,84



Специальная монтажная панель обеспечивает легкое снятие и очистку



Посмотреть видео ролики



630402

212⁸⁹

МАШИНКА ДЛЯ НАРЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ

- Ножи из нержавеющей стали
- Оснащена 4 лезвиями: 6, 9 и 13 мм, лезвие для нарезки на 8 частей
- Возможность прикрепления к стене или рабочему столу
- Ручка покрытая пластиком для удобства пользователя
- Специальная пластина для быстрой и лёгкой разборки и очистки
- Ножки с присосками обеспечивают лучшую устойчивость прибора, установленного на столе

код	мм	Евро
630402	430x168x(H)290	212,89

Машинка для нарезки картофеля на стр. XX



Крепление к столешнице при помощи присосок



630419

11

17⁵⁸

ЛЕЗВИЕ ДЛЯ НАРЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ ФРИ 11 ММ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ КАРТОФЕЛЯ

- Для измельчителя картофеля 630402.
- Зажим включен.

код	Евро
630419	17,58



505694

Усиленная конструкция повышает стабильность

БЛОК РАЗДЕЛОЧНЫЙ ДЕРЕВЯННЫЙ НА ДЕРЕВЯННОЙ ПОДСТАВКЕ

– Сделан из бука Общая высота 850 мм

от **228²⁶**

код	мм	Евро
506011	500x400x(H)200	406,19
505694	500x400x(H)150	345,19
505625	400x400x(H)150	268,93
505618	400x400x(H)110	228,26



505656

505670

от **152⁰⁰**



БЛОК РАЗДЕЛОЧНЫЙ ИЗ ПОЛИЭТИЛЕНА С ПОДСТАВКОЙ

– Сделан из полиэтилена HDPE500

Усиленная подставка из нержавеющей стали

код		мм	Евро
505687	набор	500x400x(H)800	304,52
505663	брусok	500x400x(H)80	228,26
505656	Блок разделочный	500x400x(H)50	152,00
505670	подставка	500x400x(H)750	233,34
505144	505663 + 505670	500x400x(H)830	406,19 NEW



505632

Лакированные бока

Рабочая поверхность пропитана натуральным маслом

от **274⁰¹**

БЛОК РАЗДЕЛОЧНЫЙ ДЕРЕВЯННЫЙ БЕЗ ПОДСТАВКИ

– Сделан из бука

код	мм	Евро
505649	500x400x(H)200	355,35
505632	500x400x(H)150	274,01

NEW

7⁸⁹

559239



ШПАГАТ КОЛБАСНЫЙ

– Катужка - 200 г шпагата
– Изготовлен из хлопка-сырца
– Около 132 м

код	количество в упаковке	Евро
559239	1	7,89



559208

ШПАГАТ КОЛБАСНЫЙ

– Катужка - 100 г шпагата
– Изготовлен из хлопка-сырца

от **6¹⁰**

код	м	Евро
559208	70	6,10
559222	140	10,05 NEW

КРЮКИ МЯСНИЦКИЕ - КОМПЛЕКТ 4 ШТ. - 4 ШТУК

от **6¹⁰**

код	мм	Евро
513538	90x4	6,10
513545	110x5	6,82
513552	130x5	7,54
513569	150x6	9,69



S.S.
stainless steel

513538

ТЕНДЕРАЙЗЕРЫ И МОЛОТКИ ДЛЯ ОТБИВАНИЯ МЯСА



Посмотреть
видео ролик



Зубчатая
поверхность
для отбивания
свинины и говядины

Гладкая
поверхность
для птицы и рыбы

513002

МОЛОТОК ДЛЯ ОТБИВАНИЯ МЯСА

- Ручка с отверстием для подвешивания
- Зубчатая поверхность для отбивания свинины и говядины
- Гладкая поверхность для птицы и рыбы

код	мм	Евро
513002	260	13,22

13²²

МОЛОТОК ШЕФ-ПОВАРА

- Комбинация тендерайзера с традиционным молотком
- Идеально отбивает мясо, разрыхляет волокнистую массу и в то же время сохраняет форму мяса
- Имеет 60 лезвий, 4 ряда по 15 лезвий, изготовленных из нержавеющей стали
- Лезвия шириной 2,6 мм с максимальной глубиной насечки ок. 18 мм
- Вес: 350 г

код	мм	Евро
513071	60 ножей 57x280x(H)70	36,96



NEW

36⁹⁶

559208

ТЕНДЕРАЙЗЕР EASYSHEF-45

- Современная и эффективная технология облагораживания, разрыхления, улучшения качества и вкуса мяса
- Устройство сочетает в себе метод глубоких насечек волокон мяса с одновременным легким отбиванием
- Благодаря тендерайзеру на 25% сокращается время маринования, готовки, жарки и грилирования мяса
- Благодаря насечкам специи и соус проникают глубоко внутрь мяса
- Мягкие пружины, легкое использование, отличный кулинарный эффект
- 3 ряда по 15 лезвий
- Всего 45 лезвий, шириной 2,3 мм и максимальной глубиной насечки 25 мм

код	цвет	мм	Евро
513088	белый	150x46x(H)104	16,51
513095	красный	150x46x(H)104	16,51



NEW

513088

16⁵¹

513095



от 35⁵³



640913



размер сетки:
7,5x7,5 mm

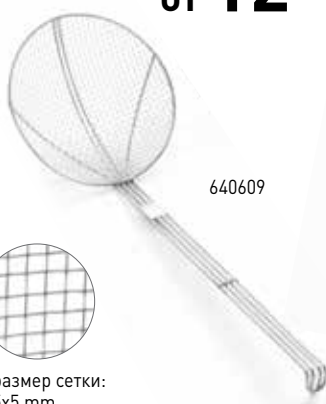


ШУМОВКА РЕШЕТЧАТАЯ ДЛЯ ФРИТЮРНИЦ

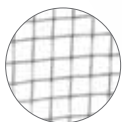
- Сделана из нержавеющей стали, ручка из полиамида
- Глубокая

код	мм	Евро
640913	ø240x640	35,53
640920	ø260x650	39,11

от 12⁹²



640609



размер сетки:
5x5 mm

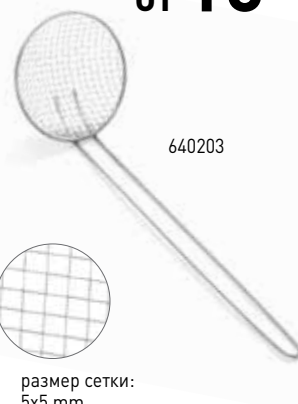


ШУМОВКА РЕШЕТЧАТАЯ ДЛЯ ФРИТЮРНИЦ

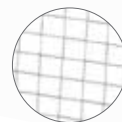
- Усиленная, ручка из стальной проволоки

код	мм	Евро
640401	ø160x470	12,92
640500	ø180x470	14,35
640609	ø200x510	15,07
640708	ø220x540	22,25
640807	ø240x540	25,48

от 10⁴¹



640203



размер сетки:
5x5 mm



ШУМОВКА РЕШЕТЧАТАЯ ДЛЯ ФРИТЮРНИЦ

- С ручкой из стальной проволоки

код	мм	Евро
640104	ø100x310	10,41
640203	ø125x360	12,20

13²⁸



642566

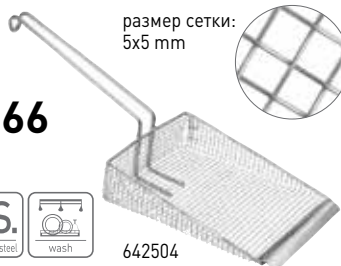


СОВЕК ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

- Ширина совка 70 мм
- Для обеих рук

код	мм	Евро
642566	235x210	13,28

32⁶⁶



размер сетки:
5x5 mm

642504

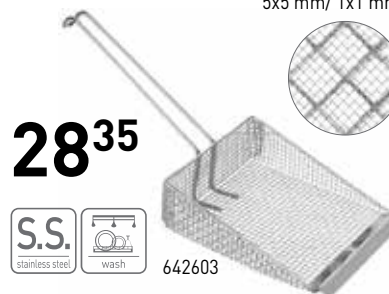


СОВЕК ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

- Ручка из стальной проволоки длиной 150 мм

код	мм	Евро
642504	470x180	32,66

28³⁵



размер сетки:
5x5 mm/ 1x1 mm



642603

СОВЕК ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

- Ручка из стальной проволоки
- Двухслойный

код	мм	Евро
642603	335x175	28,35

21¹⁷



642559



СОВЕК ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

- Со съёмными ручками
- Ширина совка 75 мм
- Для обеих рук

код	мм	Евро
642559	230x220	21,17



646205

646304

от 15⁷⁹



ШУМОВКА ДЛЯ ОТЦЕЖИВАНИЯ ЖИРА

- С проволочной ручкой

код	мм	Евро
646205	ø125x350	15,79
646304	ø150x440	17,22



17⁵⁸



СИТО ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ «ПТИЧЬИХ ГНЕЗД»

- Проволочная ручка с кольцом-фиксатором

код	мм	Евро
646601	ø100x390	17,58



Посмотреть
видео ролик

646601



630006

31⁹⁴



ДУРШЛАГ-СОЛОНКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

- Неподвижное дно со съёмным ситом

код	мм	Евро
630006	ø400x(H)170	31,94



630808

49⁸⁸



ДУРШЛАГ-СОЛОНКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

- Полностью сделан из нержавеющей стали
- С ручкой
- Со съёмным дном

код	мм	Евро
630808	ø410x(H)170	49,88



Посмотреть видео ролик



630808



630136

от **6¹⁰**

630235



ПЕРЕЧНИЦА И СОЛОНКА

- С отвинчивающейся крышкой

код	-	мм	Евро
630136	Солонка	ø80x(H)175	14,00
630235	Перечница	ø63x(H)100	6,10



630105

от **6¹⁰**

630204



ПЕРЕЧНИЦА И СОЛОНКА

- С отвинчивающейся крышкой

код	-	мм	Евро
630105	Солонка	ø80x(H)195	14,00
630204	Перечница	ø65x(H)105	6,10



630303

30¹⁴

ПОДНОС ДЛЯ МЯСА / КАРТОФЕЛЯ ФРИ



код	мм	Евро
630303	470x310x(H)75	30,14



632802

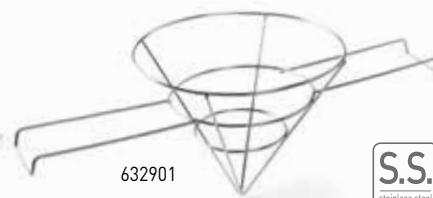
28³⁵

ФИЛЬТРЫ ДЛЯ ФРИТЮРА

- 50 ШТУК

- Сделаны из вискозы (синтетический шелк)

код	количество в упаковке	мм	Евро
632802	50	254x254	28,35



632901



ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ФИЛЬТРА ДЛЯ ФРИТЮРА

код	мм	Евро
632901	ø250x(H)240	19,38



196007

7¹⁸



ВЕДРО

- С крышкой
- Для хранения фритюра и соусов

код	литры [л]	мм	Евро
196007	11.5	ø300x(H)230	7,18



Посмотреть видео ролик

ЧАЙНИКИ БЕСПРОВОДНЫЕ

- Корпус и ТЭН сделаны из нержавеющей стали
- Ручка, крышка и подставка - из полипропилена
- ТЭН установлен под дном, что защищает его от накипи и продлевает срок эксплуатации чайника

50³³



209998



Посмотреть видео ролик

Внутренний индикатор максимального уровня воды



ЧАЙНИК ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ БЕСПРОВОДНОЙ - 4,2 Л

код	литры [л]	V	W	мм	Евро
209998	4.2	230	2000	340x234x(H)290	50,33

- Индикатор работы ТЭНа
- Отметка максимального уровня воды на внутренней стороне корпуса
- Автоматическое отключение после закипания воды
- Двойная защита от включения без воды

29⁹⁹



209981

PP 18/8
polypropylene stainless steel



Посмотреть видео ролик

Внешний индикатор уровня воды



ЧАЙНИК ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ БЕСПРОВОДНОЙ - 1,8 Л

код	литры [л]	V	W	мм	Евро
209981	1.8	230	2150	221x163x(H)249	29,99

49⁸⁸

624302



ЧАЙНИК С КРЫШКОЙ



код	литры [л]	мм	Евро
624302	6	ø245x(H)290	49,88

от 16⁵¹

516713



S.S.
stainless steel

КРЫШКА ДЛЯ ВЕДРА

код	-	мм	Евро
516690	516683	ø280x (H)25	16,51
516713	516706	ø300x (H)25	21,17
516737	516720	ø305x (H)25	22,97

Шкала внутри ведра

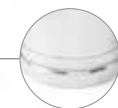


516683



516720

Широкое усиленное дно обеспечивает стабильность и гигиеническое использование



ВЕДРО С ОБОДКОМ

- Шкала внутри ведра
- Усиленное дно

от 50³³

код	литры [л]	мм	Евро
516676	7	ø230x(H)300	50,33
516683	10	ø280x(H)310	55,26
516706	12	ø300x(H)310	65,58
516720	15	ø305x(H)375	70,66

60⁵⁰

516744



S.S.
stainless steel

ВЕДРО

код	литры [л]	мм	Евро
516744	12	ø310x(H)300	60,50



Посмотреть видео ролик

222560



от 149⁴⁵

Съемный внутренний барабан из полипропилена



ЦЕНТРИФУГА ДЛЯ СУШКИ САЛАТА

- Идеальна для сушки большого количества овощей и фруктов после мытья
- Простая система отвода воды (222560)
- Съемный внутренний барабан из полипропилена

код	литры [л]	мм	Евро
222553	12	ø335x(H)430	149,45
222560	25	ø430x(H)530	186,90



16²⁷

570906



ОЧКИ ДЛЯ РЕЗКИ ЛУКА

- Защищают глаза от слезоточивых компонентов лука

код	мм	Евро
570906	150x160x(H)45	16,27

от 1⁴²



518700

7⁸⁹



ВОРОНКА С РУЧКОЙ

код	мм	Евро
518700	ø120x(H)115	7,89



462904

9⁶⁹



ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ОЛИВКОВОГО МАСЛА

- С откидной крышкой

код	литры [л]	мм	Евро
462904	0.3	ø70x(H)115	9,69



567616

ВОРОНКА

код	мм	Евро
567616	ø100x(H)130	1,42
567630	ø127x(H)170	1,79
567654	ø150x(H)200	2,87



от 2⁵¹



567104



567302



567500



**КУВШИН ПОЛИПРОПИЛЕНОВЫЙ
С МЕРНОЙ ШКАЛОЙ**

код	литры (л)	мм	Евро
567104	0.5	ø90x(H)140	2,51
567203	1	ø110x(H)170	4,67
567302	2	ø140x(H)215	6,46
567401	3	ø160x(H)240	8,61
567500	5	ø190x(H)270	14,00

от 2¹⁵



Можно
штабелировать



567821



567838



567845



567852

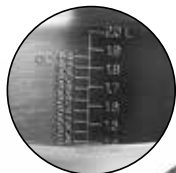


КУВШИН С МЕРНОЙ ШКАЛОЙ

– Измерительная шкала на боку кувшина
– Форма ручки позволяет наложить один кувшин на другой

код	литры (л)	мм	Евро
567814	0.5	ø95x(H)136	2,15
567821	1	ø124x(H)170	3,95
567838	2	ø160x(H)205	5,74
567845	3	ø181x(H)233	7,18
567852	5	ø210x(H)270	11,48

NEW



от 17⁵⁸



516102



516201



516300



КУВШИН СТАЛЬНОЙ С МЕРНОЙ ШКАЛОЙ

– Высокое качество

код	литры (л)	мм	Евро
516102	0.5	ø90x(H)105	17,58
516201	1	ø120x(H)130	24,76
516300	2	ø140x(H)170	39,11



СОВЕК АЛЮМИНИЕВЫЙ

код	литры (л)	мм	Евро
521205	0.125	180	4,31
521304	0.2	205	4,84
521403	0.3	245	6,32
521502	0.5	265	10,77
521601	0.65	310	11,48
521809	2	390	24,76

от 4³¹

521304



521502



от 3¹⁶



562000



562017



562079



СОВЕК ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА

код	литры (л)	мм	Евро
562000	0.125	187	3,16
562017	0.25	250	4,31
562079	0.65	330	9,33

680025

от 3⁹⁵**ПИНЦЕТ**

– Предназначен для декорирования блюд, извлечения костей из рыбы, переворачивания продуктов во время жарки на сковороде

код	мм	Евро
680018	300	6,82
680025	230	6,82
680032	215	3,95
680049	160	5,02

680063



Посмотреть
видео ролик

ПИНЦЕТ ИЗОГНУТЫЙ

код	мм	Евро
680056	300	8,61
680063	235	6,82
680070	160	5,38

680124

6⁴⁶**ПИНЦЕТ С ЗАКРУГЛЕННЫМИ
КОНЧИКАМИ**

код	мм	Евро
680124	150	6,46

680087

от 5³⁸**ПИНЦЕТ ДЛЯ СУШИ**

код	мм	Евро
680087	210	5,74
680094	160	5,38

9⁶⁹

680131

NEW**УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПИНЦЕТ С ПОКРЫТИЕМ**

– С черным покрытием, нанесенным PVD
– Высокое качество и долговечность

код	мм	Евро
680131	300	9,69

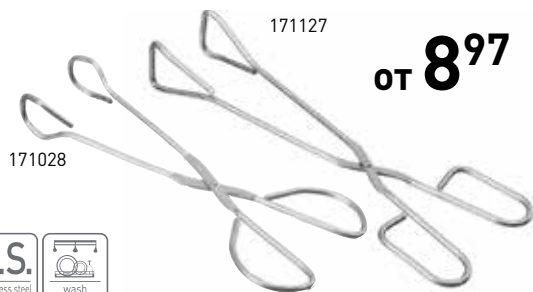
от 3²³

680117

680100

ПИНЦЕТ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ КОСТЕЙ ИЗ РЫБЫ

код	мм	Евро
680117	115	3,23
680100	135	6,46



ЩИПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ - 2 ШТУК

ЩИПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ - 2 ШТУК

код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
171028	2	240	8,97
171127	2	300	11,48

код	мм	Евро
171400	240	4,31
171509	300	5,20



от 8⁶¹

ЩИПЦЫ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ - СИЛИКОНОВЫЕ

- Сделаны из хромированной стали
- Имеют силиконовые наконечники, устойчивые к высокой температуре
- Оснащены фиксирующим устройством
- Идеально подходят для тефлоновых сковород

код	мм	Евро
171318	345	9,33
171301	267	8,61
171325	445	10,41



12²⁰

ЩИПЦЫ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ

- Оснащены фиксирующим устройством
- Разборные



ЩИПЦЫ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ С ТЕФЛОНЫМ ПОКРЫТИЕМ

- Оснащены фиксирующим устройством

код	мм	Евро
524008	270	11,00

код	мм	Евро
524039	270	12,20



от 6¹⁰



Посмотреть
видео ролик

ЩИПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ

– Ручка в крашенной ПВХ-пластиковой оболочке

код	цвет	длина (мм)	Евро
171837	красный	250	6,10
171844	синий	250	6,10
171875	зеленый	250	6,10
171882	фиолетовый	250	6,10
171899	желтый	250	6,10

ЩИПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ

– Ручка в крашенной ПВХ-пластиковой оболочке

NEW

код	цвет	длина (мм)	Евро
171721	красный	300	6,82
171738	синий	300	6,82
171745	зеленый	300	6,82
171783	фиолетовый	300	6,82
171790	желтый	300	6,82

от 6⁸²

ЩИПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ

– Ручка в крашенной ПВХ-пластиковой оболочке

код	цвет	длина (мм)	Евро
171752	черный	250	6,82
171851	черный	300	7,18



657607

от 3⁵⁹

657621

ЩИПЦЫ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ

код	цвет	длина (мм)	Евро
657607	черный	230	3,95 NEW
657669	черный	250	4,67 NEW
657676	черный	300	5,02
657621	прозрачный	230	3,59



от **3⁵⁹**

171707

171806

171905

**ПРОЧНАЯ
КОНСТРУКЦИЯ
- ТОЛЩИНА
1 ММ**



ЩИПЦЫ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ

- Прочная конструкция
- Оснащены фиксирующим устройством



код	мм	Евро
171707	250	3,59
171806	310	3,93
171905	400	6,10



7¹⁸



563366

Половник сервировочный

код	мм	Евро
563366	100x80x250	7,18



6⁸²



525142

ЛОПАТКА ДЕРЕВЯННАЯ

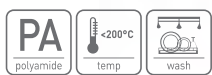
- Деревянная

код	количество в упаковке	длина [мм]	Евро
525142	1	300	6,82



658000

6⁸²



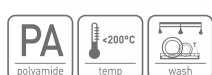
ЛОПАТКА для ЖАРКИ

код	мм	Евро
658000	280	6,82



659601

17²²



ЛОПАТКА ИЗ ПОЛИМЕРА

код	мм	Евро
659601	325	17,22



659502

15⁷⁹



ЛОПАТКА

- С отверстиями
- Выполнена из композита Exoglass

код	мм	Евро
659502	300	15,79





Посмотреть
видео ролик



855713



855119



855607

855508

от 8⁹⁷



8⁶¹

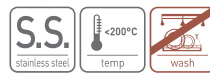
СКРЕБОК



6¹⁰

СКРЕБОК

- Деревянная ручка



ЛОПАТКА ДЛЯ СТЕЙКОВ

- Деревянная ручка

код	длина лезвия (мм)	мм	Евро
855713	124	80x240	8,61

код	длина лезвия (мм)	мм	Евро
855119	118	100x251	6,10

код	длина лезвия (мм)	мм	Евро
855508	120	75x270	8,97
855607	150	110x305	10,41

от 10⁷⁷



855652

855676

от 10⁷⁷



855737

855669



10⁷⁷



855720

**ЛОПАТКА ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ
- ШИРОКАЯ**

код	длина лезвия (мм)	мм	Евро
855676	143	77x275	10,77
855652	174	107x305	15,79

ЛОПАТКА ГИБКАЯ

код	толщина (мм)	мм	Евро
855669	1.2	95x315	11,05
855737	1	73x380	10,77

ЛОПАТКА - ПЕРФОРИРОВАННАЯ

код	толщина (мм)	мм	Евро
855720	1	73x380	10,77



от 7⁵⁴



855706

855690

855744



Посмотреть
видео ролик



855775

855782

855683

от 8⁶¹

ЛОПАТКА - УЗКАЯ

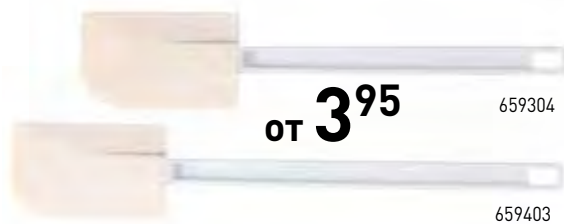
- Для работы с кремом и глазурью
- Гладкая и гибкая

код	длина лезвия (мм)	мм	Евро
855706	110	17x220	7,54
855690	203	34x332	9,33
855744	250	39x375	12,20

ЛОПАТКА УГЛОВАЯ - УЗКАЯ

- Гладкая и гибкая

код	длина лезвия (мм)	мм	Евро
855775	110	19x220	8,61
855782	200	32x328	10,41
855683	254	37x375	12,92



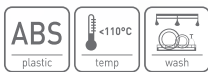
от 3⁹⁵

659304

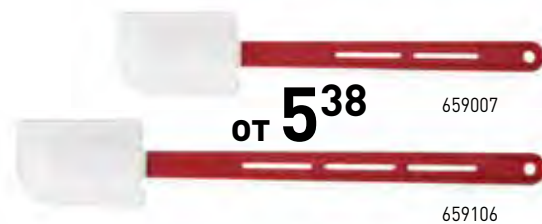
659403

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА

- Ручка сделана из ABS-пластика
- Лопатка из синтетической резины



код	длина лезвия (мм)	мм	Евро
659205	90	52x257	3,95
659304	116	70x358	6,10
659403	116	70x410	7,89



от 5³⁸

659007

659106

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА

- Ручка сделана из ABS-пластика
- Силиконовая лопатка



код	длина лезвия (мм)	мм	Евро
659014	90	55x270	5,38
659007	105	70x360	11,48
659106	105	70x420	9,33



658604

от 7¹⁸

658802

658901

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА

- Сделан из нейлона, укрепленного стекловолокном
- С резиновой лопаткой
- Не предназначен для горячих блюд



код	длина лезвия (мм)	мм	Евро
658703	90	75x320	13,64
658802	90	75x425	15,07
658604	90	55x260	7,18
658901	150	100x515	24,76



от 6⁴⁶

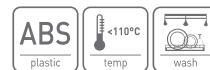
659458

659458

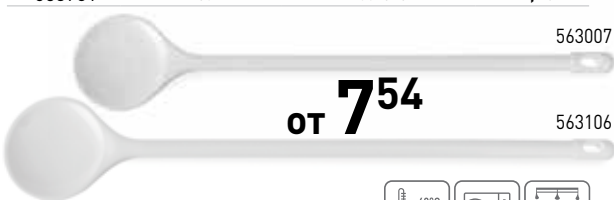
659472

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА В ФОРМЕ ЛОЖКИ

- Ручка сделана из ABS-пластика
- Лопатка из синтетической резины



код	длина лезвия (мм)	мм	Евро
659465	117	75x357	9,33
659458	88	57x254	6,46
659472	117	75x408	10,05



563007

от 7⁵⁴

563106

ЛОЖКА КУХОННАЯ



код	мм	Евро
563007	375x70	7,54
563106	450x80	10,41
563205	575x105	16,51



от 12²⁰

659700

659809

ЛОЖКА ИЗ КОМПОЗИТНОГО МАТЕРИАЛА

- Сделана из композита Exoglass



код	мм	Евро
659700	305	12,20
659809	385	17,22



520628

от 29⁴³

6⁴⁶

МЕШАЛКА ДЕРЕВЯННАЯ

- Для смешивания большого количества супов и других жидких и полужидких блюд в кастрюлях, пищеварочных котлах, сковородках
- Изготовлена из цельного куска сырой древесины бука, благодаря чему не расслаивается, как клееные деревянные изделия
- Отличается исключительной прочностью и высокой твердостью

NEW

код	мм	Евро
520604	700x95	29,43
520611	1000x95	30,14
520628	1250x95	40,19



525005

ЛОЖКА ДЕРЕВЯННАЯ

- Набор из 3 штук



код	мм	Евро
525005	475	6,46

КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ МОНОБЛОК PROFI LINE

– Профессиональные, изготовлены из одного куска стали без пайки и загибов, благодаря чему, соответствуют нормам НАССР

– Изготовлены из высококачественной нержавеющей стали
– Толщина ручки 2,7 мм

2.7 MM
ТОЛЩИНА



от **8⁶¹**

ПОЛОВНИК

– Подвернутый ободок предотвращает капание во время наливания

код	литры [л]	мм	Евро
540305	0.125	ø80x390	12,20
540107	0.05	ø60x320	8,61
540404	0.25	ø100x430	14,00
540503	0.5	ø120x470	19,38
540602	0.75	ø145x440	22,25
540701	1	ø165x480	26,56

ШУМОВКА

код	мм	Евро
541104	ø80x390	8,61
541203	ø100x400	10,05
541302	ø120x460	11,84
541500	ø160x530	19,38

ЛОЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ

код	мм	Евро
542507	485x75	15,43

ВИЛКА ТРАНЖИРНАЯ

код	мм	Евро
542705	350	10,05

ПОЛОВНИК СЕРВИРОВОЧНЫЙ

код	мм	Евро
542606	410x100	15,43

ЛОПАТКА

код	мм	Евро
542200	510x100	17,22

КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ МОНОБЛОК KITCHEN LINE

1.5 MM
ТОЛЩИНА



от **5⁰²**

ПОЛОВНИК

код	литры [л]	мм	Евро
527108	2	ø60x300	5,02
527207	2	ø90x360	5,74
527306	2.5	ø100x380	6,82

ШУМОВКА

код	мм	Евро
528105	ø90x310	5,02
528204	ø115x370	6,46

ЛОПАТКА

код	мм	Евро
526118	355	5,38

ЛОПАТКА

код	мм	Евро
526101	350	5,02

ВИЛКА ТРАНЖИРНАЯ

код	мм	Евро
526200	350x35	5,38

ЛОЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ

код	мм	Евро
526309	325	5,02



ВЕНЧИКИ

10,41



856109

ВЕНЧИК СПИРАЛЬНЫЙ

код	мм	Евро
856109	300	10,41



NEW



509487

2,51

ВЕНЧИК СПИРАЛЬНЫЙ

код	мм	Евро
509487	260	2,51



NEW



1 мм

ТОЛЩИНА

2,51

ВЕНЧИК ПИАНО

– 5 гибких прутьев для петель, с тонкой ручкой. Толщина проволоки: 1 мм.

код	мм	Евро
509470	280	2,51



2.2 мм

ТОЛЩИНА

ФРАНЦУЗСКИЙ ВЕНЧИК

– Твердые прутья, ушко для подвешивания
– Толщина прутьев: 2,2 мм



510100

510209

510308



от 6,10

Твердые прутья

код	мм	Евро
510001	300	6,10
510100	340	6,28
510209	380	7,89
510308	430	8,25
510407	480	9,33
511503	540	9,69
511701	640	10,05



2 мм

ТОЛЩИНА

ФРАНЦУЗСКИЙ ВЕНЧИК С РУЧКОЙ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА

– Твердые прутья, ушко для подвешивания
– Ручка из полипропилена с ушком для подвешивания
– Толщина прутьев: 2 мм



509104

509203

509302



Посмотреть видео ролик



от 6,10

Твердые прутья

код	мм	Евро
509012	260	6,10
509005	290	6,32
509104	340	8,61
509203	380	8,97
509302	430	10,41
509401	470	11,48





1.4 MM
ТОЛЩИНА

ВЕНЧИК - 7 ПРУТЬЕВ, С РУЧКОЙ

- Мягкие прутья, ушко для подвешивания
- Толщина прутьев: 1,4 мм



1.4 MM
ТОЛЩИНА

ВЕНЧИК - 12 ПРУТЬЕВ, С РУЧКОЙ

- Мягкие прутья
- Ручка из нержавеющей стали с ушком для подвешивания
- Толщина прутьев: 1,4 мм



1.4 MM
ТОЛЩИНА

ВЕНЧИК - 12 ПРУТЬЕВ, С РУЧКОЙ

- Мягкие прутья
- Ручка из полипропилена с ушком для подвешивания
- Толщина прутьев: 1,4 мм



код	мм	Евро
532003	230	5,38
532102	280	5,74
532201	325	6,46
532300	375	7,18

код	мм	Евро
511718	290	5,74
511725	330	6,10
511732	380	7,18
511749	430	7,89
511756	470	8,61

код	мм	Евро
509418	270	6,10
509425	290	7,18
509432	330	7,54
509449	380	9,33
509456	420	10,77
509463	470	12,56

МИСКИ



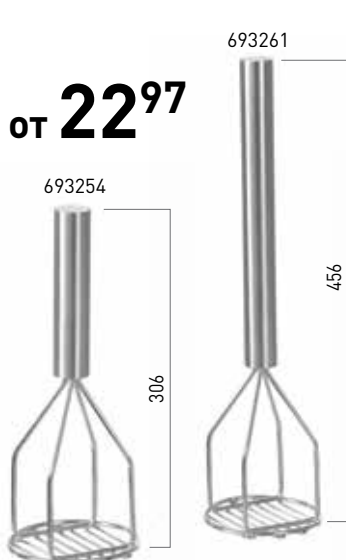
МИСКА КУХОННАЯ С ОБОДКОМ

код	литры (л)	мм	Евро
530108	0.8	ø160x(H)63	2,87
530207	1.3	ø205x(H)70	3,59
530306	1.6	ø225x(H)83	3,95
530405	2.3	ø250x(H)84	5,56
530504	3.1	ø280x(H)99	8,25
530603	5	ø315x(H)108	10,59
530702	6	ø345x(H)118	12,56



МИСКА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ - С ЗАКРУГЛЁННЫМ ДНОМ

код	литры (л)	мм	Евро
517109	0.7	ø158x(H)55	3,23
517208	1.4	ø197x(H)68	3,95
517307	2.3	ø240x(H)88	6,10
517406	3.3	ø259x(H)92	6,82
517604	4.9	ø300x(H)118	7,54



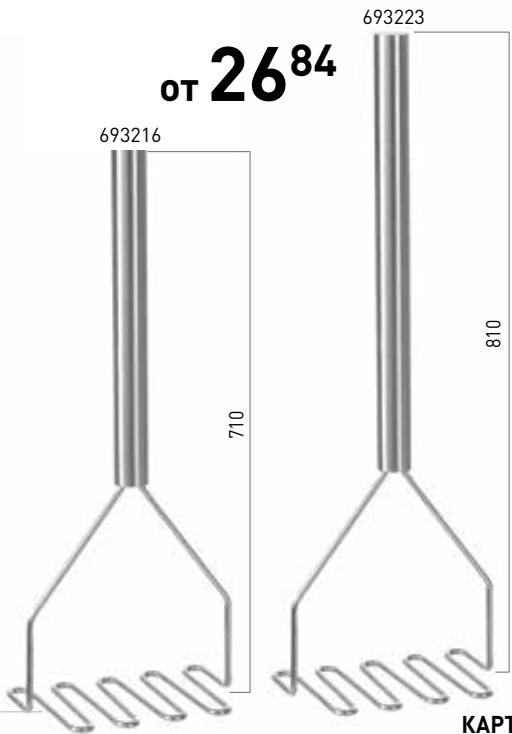
от **22⁹⁷**



КАРТОФЕЛЯКА

- Прочная конструкция

код	мм	Евро
693254	ø118x(H)310	22,97
693261	ø118x(H)455	24,76



от **26⁸⁴**



КАРТОФЕЛЯКА

- Прочная конструкция

код	мм	Евро
693216	200x130x(H)610	26,84
693223	200x130x(H)710	30,14



12²⁰

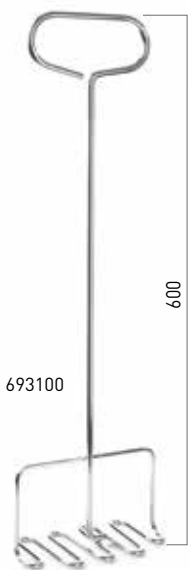
КАРТОФЕЛЯКА

- Прочная конструкция
- Удобная ручка из полипропилена

код	мм	Евро
856147	ø95x(H)230	12,20



от **39¹¹**



60⁵⁰



ПРЕСС ДЛЯ ПЮРЕ

код	мм	Евро
515105	300x110	60,50

КАРТОФЕЛЯКА

- Прочная конструкция



код	мм	Евро
693001	130x85x(H)355	39,11
693100	180x85x(H)600	42,70
693209	180x85x(H)770	49,88

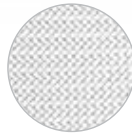
от 15⁷⁹



647509

647516

размер сетки:
0,5x0,5 mm



18/10
stainless steel

**ДУРШЛАГ КИТАЙСКИЙ
КОНИЧЕСКИЙ - ГУСТАЯ СЕТКА**
- С ручкой-проволокой

код	мм	Евро
647516	ø160x105	15,79
647509	ø160x105	19,38

647561

от 39¹¹



647554

размер сетки:
0,5x0,5 mm



18/10
stainless steel

**ДУРШЛАГ КИТАЙСКИЙ
КОНИЧЕСКИЙ - ГУСТАЯ СЕТКА**
- Мелкая проволочная сетка

код	мм	Евро
647554	ø205x170	39,11
647561	ø245x210	46,29



547502

от 14⁰⁰



547304

размер
сетки: ø2 mm

S.S.
stainless steel

**ДУРШЛАГ КИТАЙСКИЙ
КОНИЧЕСКИЙ**

код	мм	Евро
547304	ø180x150	14,00
547502	ø235x220	19,74



647592

24⁷⁶

СИТО ДЛЯ ПРОТИРКИ ОВОЩЕЙ

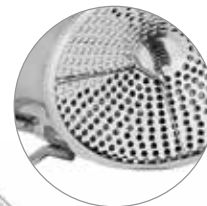
- Густая сетка, деревянный валик
С 2 крючками и проволочной ручкой

код	мм	Евро
647592	380x200x(H)170	24,76

18/10
stainless steel



Посмотреть
видео ролик



2 струны для
сбора массы
с сита



515501

63⁵⁵

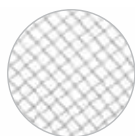
СИТО ДЛЯ ПРОТИРКИ ОВОЩЕЙ

- Идеальное для приготовления супов-пюре и перетирания помидоров
- 2 ножа в комплекте (ø140мм) - мелкий и крупный

код	мм	Евро
515501	400x215x(H)175	63,55

18/10
stainless steel





размер сетки:
1x1 mm



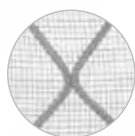
от **2⁵¹**



ДУРШЛАГ С РУЧКАМИ KITCHEN LINE

- С ручкой-проволокой

код	мм	Евро
635001	ø120x280	2,51
635155	ø160x320	3,95
635209	ø180x340	4,67
635308	ø200x360	5,38
635407	ø230x400	6,82
635605	ø250x435	8,61



размер сетки:
4x4 mm/1,5x1,5 mm



от **24⁷⁶**

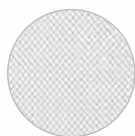


ДУРШЛАГ УСИЛЕННЫЙ

- Деревянная ручка

- Укрепляющий кронштейн

код	мм	Евро
639009	ø260x570	24,76
639016	ø310x800	29,78
639023	ø360x860	38,76



размер сетки:
0,5x0,5 mm



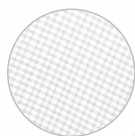
от **6¹⁰**



ДУРШЛАГ ГУСТОЙ

- С ручкой-проволокой

код	мм	Евро
638309	ø100x40	6,10
638507	ø145x50	7,18
638705	ø210x70	10,41
638903	ø250x455	17,22



размер сетки:
1x1 mm



от **7⁸⁹**



ДУРШЛАГ С РУЧКОЙ

- С ручкой-проволокой

код	мм	Евро
637104	ø160x70	7,89
637203	ø185x70	9,33
637302	ø200x80	11,48
637401	ø220x90	14,00
637500	ø240x110	16,15
637609	ø260x110	17,58

ДУРШЛАГИ

от **47⁷⁶**



ДУРШЛАГ PROFI LINE

- С подставкой и двумя ручками

код	мм	Евро
535509	ø325x(H)175	47,76
535516	ø365x(H)185	60,47
535523	ø415x(H)210	75,71



535516

от **9³³**



535424

535417

535400

от **6⁸²**



535301

535103

535202

ДУРШЛАГ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ

- С подставкой и двумя ручками



код	мм	Евро
535295	ø160x(H)65	9,33
535400	ø235x(H)85	12,20
535417	ø285x(H)115	17,58
535424	ø315x(H)120	21,17



535271

от **12⁵⁶**

ДУРШЛАГ КВАДРАТНЫЙ

- Квадратный, с подставкой и двумя ручками



код	мм	Евро
535271	240x169x(H)65	12,56
535288	290x218x(H)80	16,15

ДУРШЛАГ KITCHEN LINE

- С подставкой и двумя ручками



код	мм	Евро
535103	ø240x(H)110	6,82
535202	ø280x(H)135	10,41
535301	ø340x(H)160	13,97



535431

от **18³⁰**

ДУРШЛАГ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ

- С подставкой и двумя ручками



код	мм	Евро
535431	ø180x(H)90	18,30
535448	ø220x(H)110	26,56
535455	ø260x(H)140	34,74





ВЕСЫ КУХОННЫЕ



Посмотреть
видео ролик

46²⁹



580233



ВЕСЫ КУХОННЫЕ ДО 15 КГ

- Измерение до 15 000 г с точностью ± 1 г – минимальный вес: 2 г
- Поверхность из нержавеющей стали без сварных швов, корпус из полистирола (HIPS) со встроенным дисплеем
- Датчик натяжения высокой точности обеспечивает точное измерение
- Единица измерения веса: граммы
- Сенсорная панель: включение/выключение, тара
- Автоматический сброс, уведомление о перегрузке и низком уровне зарядки батареи
- Автоматическое выключение
- Питание: 3 батарейки ААА

код	макс.кг.	мм	Евро
580233	15	266x269x(H)34	46,29

45²⁵



580226



ВЕСЫ КУХОННЫЕ

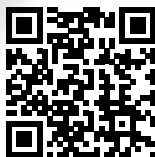
- Измерение до 5 кг с точностью ± 1 г – минимальный вес 5 г.
- Поверхность из алюминия без сварных швов, со встроенным цифровым дисплеем.
- Датчик натяжения высокой точности обеспечивает точное измерение.
- Единицы измерения веса: граммы, килограммы, унции или фунты.
- Сенсорная панель: включение/выключение, тара, смена единицы измерения.
- Автоматический сброс, уведомление о перегрузке и низком уровне зарядки батареи.
- Автоматическое выключение.
- Питание: 2 батарейки CR2032

код	макс.кг.	мм	Евро
580226	5	200x151x(H)11	45,25

80⁸³



580004



Посмотреть
видео ролик

ВЕСЫ КУХОННЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ ДО 5 КГ

- Корпус сделан из ABS-пластика
- Платформа из нержавеющей стали
- Питание от батареек 9 V (не прилагаются)
- С таймером



код	макс.кг.	мм	Евро
580004	5	170x215x(H)55	80,83



980033

80⁸³

ВЕСЫ КУХОННЫЕ С ЧАШЕЙ

- В наборе чаша \varnothing 200 мм

код	макс.кг.	мм	Евро
980033	2	210x140x(H)255	80,83



482⁴⁵

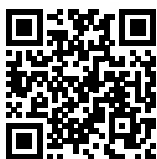
580332



ВЕСЫ НАПОЛЬНЫЕ

- Предназначена для торговли, предприятий общепита, промышленности
- Встроенный аккумулятор дает возможность использовать весы на оптовых рынках, базарах и т.п.
- Дополнительно возможность питания от сети 230 V через адаптер 12 V
- Весы оснащены интерфейсом RS232, при помощи которого можно подключиться к компьютеру
- Предусмотрена возможность печати этикеток или чеков с результатами взвешивания
- Один 6-цифровой дисплей
- Стальная платформа 360x460 мм
- Температура окружающей среды: -10 до +40°C
- Вес: 15 кг

код	макс.кг.	мм	Евро
580332	150	360x580x(H)765	482,45



Посмотреть видео ролик



580301



177⁴²

ВЕСЫ КУХОННЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ ДО 100 КГ

- Максимальный вес до 100 кг
- Точность до 50 г
- Высокая точность измерения благодаря продвинутой технологии
- Платформа из нержавеющей стали с функцией обнуления тары
- Обслуживание с помощью дополнительного электронного дисплея с 4 кнопками
- Энергосберегающий дисплей LCD с индикатором состояния батареи
- Батарейки 2 AAA (прилагаются)

код	макс.кг.	мм	Евро
580301	100	300x255x(H)35	177,42





350²⁷



580295

ВЕСЫ С ЛЕГАЛИЗАЦИЕЙ

- Новая модель небольших, легких и простых весов
- Функциональность и исполнение чаши весов и верхней части корпуса из нержавеющей стали делают их широко применимыми в качестве контрольного веса в торговле, гастрономии, пищевой промышленности и управлении складом
- Большой односторонний жидкокристаллический дисплей, 5 цифровой, с размерами 91x36 мм обеспечивает легкое считывание веса взвешиваемого товара
- Функция снятия показаний идеально подходит для взвешивания нестабильных товаров, таких как вода, животные
- Функция тарирования, позволяющая взвешивать товары без веса упаковки
- Встроенный батарейный отсек 6x AA 1,5 А обеспечивает работу в любом месте (батарейки в комплекте)
- Срок службы батареи: щелочных - около 250 часов, марганцевых - около 50 часов
- Технология One Chip Module обеспечивает длительное время работы весов от батареи, что делает устройство современным, с высокой точностью и надежностью
- Возможность индивидуального определения времени, по истечении которого весы выключаются, позволяет дольше использовать батарею
- В комплект входит блок питания 230 В
- Двухдиапазонный режим работы, благодаря автоматической смене измерительного диапазона, зависящего от нагрузки чаши весов, весы обеспечивают большую точность при взвешивании товаров небольшого веса
- Параметры весов позволяют использовать их в аптеках
- Диапазон рабочей температуры: с -10°C до +40°C гарантирует правильную работу зимой и летом
- Размеры чаши весов: 222x151 мм
- Класс точности III
- Вес: 1,65 кг

код	диапазон	точность	Вт	мм	Евро
580271	2 кг	0,5/1 г	0,25	239x227x(H)66	350,27
580288	5 кг	1/2 г	0,25	239x227x(H)66	350,27
580295	10 кг	2/5 г	0,25	239x227x(H)66	350,27

от 355³⁵



580363



панель для клиента

289²⁶



580424

панель для клиента



ВЕСЫ КУХОННЫЕ

- Предназначены для торговли, гастрономии, пищевой промышленности и складского учета
- Двухинтервальный режим
- Функции НОЛЬ, ТАРА, HOLD (усреднение показаний)
- Счетный режим, функция дозирования: верхний/нижний пределы, норма - необходимые для проведения инвентаризации склада
- Благодаря автоматическому переключению единиц измерения в зависимости от нагрузки на платформу, весы можно использовать в аптеке (только модель 580448)
- Встроенное гнездо для батарей 3x LR-20 позволяет использовать весы на оптовых рынках, базарах и т.п.
- Время работы: прим. 600 ч. (алкалиновая батарея), прим. 300 ч. (обычная батарея)
- В комплекте адаптер AC 230В
- Платформа из нержавеющей стали 226x187 мм
- Резиновые ножки для стабильной установки
- Двусторонний дисплей с подсветкой, 5 знаков
- Подсветка клавиатуры
- Вес: 2 кг

код	диапазон	точность	Вт	мм	Евро
580448	3 кг	0,5/1,5 г	0,3	250x280x(H)112	289,26
580431	15 кг	2/5 г	0,3	250x280x(H)112	289,26
580424	30 кг	2/10 г	0,3	250x280x(H)112	289,26

ВЕСЫ КУХОННЫЕ ВОДОНЕПРОНИЦАЕМЫЕ

- Водонепроницаемые контрольные весы небольшого размера
- Питание от батареек позволяет использовать их в любых условиях
- Укомплектованы платформой из нержавеющей стали, адаптером и набором батареек
- 2 больших встроенных LCD дисплея - 5 цифр высотой 25 мм
- Питание: батарейки (6 x R20,-1,5V), адаптер AC 230/DC 9V
- Время работы: прим. 1000 ч. (алкалиновая батарея), прим. 500 ч. (обычная батарея)
- Температура окружающей среды: -10 до +40°C
- Размер платформы: 247x195 мм
- Вес: 3,7 кг

код	диапазон	точность	Вт	мм	Евро
580363	10 г - 2 кг	0,5/1 г	0,2	278x317x(H)141	355,35
580370	40 г - 10 кг	2/5 г	0,2	278x317x(H)141	360,44
580387	100 г - 30 кг	5/10 г	0,2	278x317x(H)141	365,52

ВЕСЫ ТОРГОВЫЕ

- Экономичное решение для магазинов, рыночной торговли и предприятий общепита
- Двухинтервальный режим
- Функции НОЛЬ, ТАРА, HOLD (усреднение показаний)
- Прямая память на 7 товаров
- Встроенное гнездо для батарей 3x LR-20 позволяет использовать весы на оптовых рынках, базарах и т.п. (батарей не прилагаются)
- Время работы: прим. 600 ч. (алкалиновая батарея), прим. 300 ч. (обычная батарея)
- Время работы от аккумулятора: прим. 150 ч.
- Платформа из нержавеющей стали 333x235 мм
- Резиновые ножки для стабильной установки
- Двусторонний дисплей 3x LCD с подсветкой, 5 знаков
- На дисплей выводится:
 - масса – 5 цифр
 - цена – 5 цифр
 - сумма – 6 цифр
- Вес: 3,31 кг (без аккумулятора)

код	диапазон	точность	Вт	мм	Евро
580417	15 кг	2/5 г	0,3	335x380x(H)105	339,59

339⁵⁹

панель для клиента



580417

375⁶⁹

ВЕСЫ ТОРГОВЫЕ СО СТОЙКОЙ

- Экономичное решение для магазинов, рыночной торговли и предприятий общепита
- Двухинтервальный режим
- Функции НОЛЬ, ТАРА, HOLD (усреднение показаний)
- Прямая память на 7 товаров
- Встроенное гнездо для батарей 3x LR-20 позволяет использовать весы на оптовых рынках, базарах и т.п. (батарей не прилагаются)
- Время работы: прим. 600 ч. (алкалиновая батарея), прим. 300 ч. (обычная батарея)
- Время работы от аккумулятора: прим. 150 ч.
- В комплекте адаптер AC 230В и аккумулятор
- Платформа из нержавеющей стали 333x235 мм
- Резиновые ножки для стабильной установки
- Двусторонний дисплей 3x LCD с подсветкой, 5 знаков
- На дисплей выводится:
 - масса – 5 цифр
 - цена – 5 цифр
 - сумма – 6 цифр
- Вес: 3,62 кг (без аккумулятора)

код	диапазон	точность	Вт	мм	Евро
580455	15 кг	2/5 г	0,3	335x435x(H)475	375,69

панель для клиента



580455

Термометры



	Термометр бесконтактный	Термометр цифровой инфракрасный НАССР с зондом	Термометр цифровой с зондом устойчивый к сотрясениям	Термометр цифровой с зондом
Код	271148	271254	271407	271230
Единица измерения	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Скорость реакции	быстрая	ātrs	средняя	быстрая
Минимальная температура	-32°C	-60°C	-50°C	-50°C
Максимальная температура	400°C	350°C	300°C	350°C
Погрешность	±1,5°C	±1,5°C	±1°C	±0,8°C
Разрешение	0,1°C	0,2°C	0,1°C	0,1°C
Функция HOLD	✓	✓	✓	✓
Длина зонда			213 мм	130 мм
Материал зонда			нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Подходит для использования в печах				
Водонепроницаемость			брызгозащищённый	✓
Автоматическое включение	✓	✓	✓	✓
Батарейки в комплекте	✓	✓	✓	✓
Дополнительная информация	<p>Отношение расстояния до измеряемой поверхности 12:1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Лазерный указатель для точного измерения 	<p>Отношение расстояния до измеряемой поверхности 8:1</p>	<p>Функция температуры Max/Min</p> <ul style="list-style-type: none"> • С подставкой, защитный чехол в комплекте 	<p>Водонепроницаемый - класс защиты IP65</p> <ul style="list-style-type: none"> • Защитный колпачок на острие зонда





Термометр цифровой со складным зондом

Термометр цифровой с зондом

Термометр цифровой с зондом

Термометр для выпечки с зондом с функцией таймера

271308	271209	271162	271162
°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
средняя	средняя	средняя	медленная
-50°C	-40°C	-50°C	-50°C
300°C	200°C	300°C	250°C
±1°C	±1°C	±1°C	±1°C
0,1°C	0,1°C	0,1°C	1°C
✓	✓	✓	✓
110 мм	65 мм	120 мм	150 мм
нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь

			только зонд
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
Функция температуры Max/Min	Защитный колпачок на острие зонда	Измерение температуры в течение одной секунды	С функцией таймера
		С защитным колпачком и эргономичной ручкой	Звуковой сигнал при достижении заданной температуры



Термометр с зондом

Термометр для стоек

Термометр универсальный для печей и духовок

Термометр для морозильников и холодильников

Термометр для морозильников и холодильников

Термометр для морозильников и холодильников

Термометр для молока

Код	271216	271339	271179	271186	271117	271124	271247
Единица измерения	°C	°C / °F	°C	°C	°C	°C	°C
Скорость реакции	средняя	медленная	медленная	медленная	медленная	медленная	медленная
Минимальная температура	0°C		50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-10°C
Максимальная температура	100°C		300°C	25°C	40°C	50°C	110°C
Разрешение	1°C		10°C	10°C	1°C	1°C	1°C
Длина зонда	127 мм	50 мм					140 мм
Материал зонда	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь					нержавеющая сталь

Подходит для использования в печах		✓	✓				
Дополнительная информация	Защитный колпачок на острие зонда с клипсой	Указатель степени прожарки: rare-medium-well	Со специальным крючком и подставкой. Удобный просмотр показаний	Со специальным крючком и подставкой. Удобный просмотр показаний	С крючком	С крючком	Оснащен клипсом для крепления на кувшине



30⁶⁰

271308

**ТЕРМОМЕТР ЦИФРОВОЙ
СО СКЛАДНЫМ ЗОНДОМ**

- Температурный диапазон измерений: от -50° до 300°C
- Единица измерения в °C или °F
- Измерение с точностью до: ±1°C/±1 % между 0°C и 100°C
- Разрешение: 0,1°C или 0,1°F
- Режим „lock mode“ для непрерывного контроля температуры
- Кнопка функции температуры MIN/MAX
- Складной зонд 110 мм из нержавеющей стали
- Устройство автоматически выключается, если им не пользуются в течение 1 часа
- Батарейка в наборе

код	диапазон	мм	Евро
271308	-50/300°C	160x40x(H)25	30,60



271346

20⁵³

**ТЕРМОМЕТР
ДЛЯ ВЫПЕЧКИ
С ЗОНДОМ И ТАЙМЕРОМ**

- Функция таймера с обратным отсчётом и звуковым сигналом при достижении заданной температуры
- Температурный диапазон измерений от -50°C до +250°C
- Единица измерения в °C или °F
- Разрешение: 0,1°C или 0,1°F
- Режим „lock mode“ для непрерывного контроля температуры
- Кнопка функции температуры MIN/MAX
- Зонд 150 мм из нержавеющей стали для печей (стойкий к воздействию высоких температур)
- Батарейка AAA в комплекте

код	диапазон	мм	Евро
271346	-50/250°C	65x70x(H)17	20,53



141⁸⁴

NEW

271254



**ТЕРМОМЕТР ЦИФРОВОЙ ИНФРА-
КРАСНЫЙ НАССР С ЗОНДОМ**

- Измерение температуры с помощью инфракрасного или складного зонда
- Функция НАССР, немедленная сигнализация безопасных/опасных температур с контрольными лампами и подсветкой экрана
- Диапазон измерения: от -60°C до + 350°C
- Градация: 0,2°C
- Точность при бесконтактном измерении : -60/65°C ±1°C, 65/350°C ±1,5%
- Точность при измерении с помощью зонда: -60/-5°C ±1°C, -5/65°C ±0,5°C, 65/350°C ±1%
- Отношение расстояния измерения к измеряемой поверхности (D:S) 8:1
- Автоматическое отключение через 15 секунд
- Батарейки: 2xAAA (не прилагаются)

код	диапазон	мм	Евро
271254	-60/350°C	39x53x(H)158	141,84



75⁷⁵

271148

ТЕРМОМЕТР БЕСКОНТАКТНЫЙ

- Лазерный указатель для точного измерения
- Диапазон температур: от -32°C до +400°C
- Измерение с точностью до: ±1,5°C/±1,5%
- Разрешение: 0,1°C
- Режим „lock mode“ для непрерывного контроля температуры
- Автоматическое выключение
- Батарейка 9V в комплекте

код	диапазон	мм	Евро
271148	-32/400°C	37x70x(H)150	75,75



Посмотреть
видео ролик



116⁴²

271407

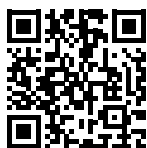
**ТЕРМОМЕТР ЦИФРОВОЙ
С ЗОНДОМ УСТОЙЧИВЫЙ
К СОТРЯСЕНИЯМ**

- Водонепроницаемый
- Диапазон измерений от -50°C до 300°C
- Цифровой, со съемным зондом
- Единица измерения в °C или °F
- Измерение с точностью до: ±1°C/±1 % между -30 °C и 150 °C
- Разрешение: 0,1°C или 0,1°F
- Режим „lock mode“ для непрерывного контроля температуры
- Кнопка функции температуры MIN/MAX
- Зонд выполнен из нержавеющей стали, 213 мм
- Автоматическое выключение
- С подставкой и предохранительным футляром
- Батарейки AAA в комплекте

код	диапазон	мм	Евро
271407	-50/300°C	195x85x(H)45	116,42



271230



Посмотреть видео ролик

74⁶⁵

Обеспечивает быстрое и точное измерение температуры

**ТЕРМОМЕТР ЦИФРОВОЙ С ЗОНДОМ**

- Быстрое и точное измерение температуры
- Степень защиты IP65 - водонепроницаемый
- Диапазон температуры: -50°C до 350°C
- Единица измерения: °C или °F
- Градация: 0,1°C, точность ±0,8%/0,8°C
- Режим „hold” - сохраняет значение мгновенной температуры
- Зонд из нержавеющей стали 130 мм
- Автоматическое отключение устройства
- Оболочка для зонда
- Батарейка в комплекте

код	диапазон	мм	Евро
271230	-50/350°C	204x42x(H)20	74,65



271209

20⁹²

271162

24⁷⁶**ТЕРМОМЕТР ЦИФРОВОЙ С ЗОНДОМ**

- Температурный диапазон измерений от -40 °C до 200 °C
- Единица измерения в °C или oF
- С зондом и эргономической ручкой
- Градуировка 0,1 °C
- С функцией HOLD - удержание зафиксированной температуры на дисплее
- Зонд выполнен из нержавеющей стали, 65 мм
- Устройство автоматически выключается
- Защитный колпачок на острие зонда
- Батарейка в наборе

код	диапазон	мм	Евро
271209	-40/200°C	150x20x(H)15	20,92

ТЕРМОМЕТР ЦИФРОВОЙ С ЗОНДОМ

- Высокая степень защиты
- Температурный диапазон измерений от -50 °C до 300 °C
- Градуировка 0,1 °C для диапазона температур от -19,9 °C до 199,9 °C, для остального диапазона 1 °C, погрешность 1 °C для диапазона температур от -20 °C до 100 °C, для остального диапазона ± 2°C
- Режим „lock mode” для непрерывного контроля температуры
- Зонд из нержавеющей стали 120 мм
- Автоматическое выключение через 10 минут
- С защитным колпачком и эргономической ручкой
- Батарейка в наборе

код	диапазон	мм	Евро
271162	-50/300°C	290x48x(H)40	24,76

4³⁴

271247

ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МОЛОКА

- Зеленое поле указывает идеальную температуру вспененного молока для капучино и т.п.
- Диапазон температуры от -10 до +110°C
- Интервал 1°C
- С клипсом для крепления на кувшине
- Зонд из нержавеющей стали, с защитным покрытием
- Удобное снятие отсчётов

код	диапазон	мм	Евро
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	4,34

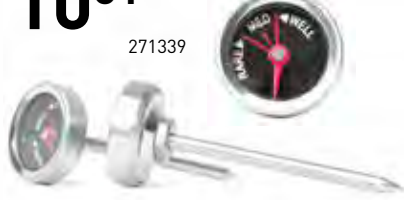
5⁸⁴

271216

ТЕРМОМЕТР С ЗОНДОМ

- Диапазон температур: от 0°C до 100°C
- Разрешение: 0,1°C или 0,1°F
- Зонд из нержавеющей стали 127 мм
- Защитный колпачок на острие зонда с клипсой
- Удобный просмотр показаний

код	диапазон	мм	Евро
271216	0/100°C	ø44.5x(H)140	5,84

10⁶¹

271339

ТЕРМОМЕТР ДЛЯ СТЕЙКОВ - 4 ШТУК

- С указателем степени прожарки: rare-medium-well
- Зонд из нержавеющей стали 50 мм
- Можно использовать в печах

код	количество в упаковке	мм	Евро
271339	4	ø25x(H)70	10,61





7¹⁸

271179

ТЕРМОМЕТР УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ДЛЯ ПЕЧЕЙ И ДУХОВОК

- Температурный диапазон измерений: от 50°C до 300°C
- Разрешение: 10°C
- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Со специальным крючком и подставкой
- Удобный просмотр показаний

код	диапазон	мм	Евро
271179	50/300°C	60x40x(H)70	7,18



5⁰²

271186

ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МОРОЗИЛЬНИКОВ И ХОЛОДИЛЬНИКОВ

- Температурный диапазон измерений: от -50°C до 25°C,
- Разрешение: 2,5°C
- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Со специальным крючком и подставкой
- Удобный просмотр показаний

код	диапазон	мм	Евро
271186	-50/25°C	60x40x(H)70	5,02

4⁶⁷



271124

ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МОРОЗИЛЬНИКОВ И ХОЛОДИЛЬНИКОВ

- С крючком
- Диапазон температур от -50 °C до 50 °C
- Удобный просмотр показаний
- Шаг 1°C

код	диапазон	мм	Евро
271124	-50/50°C	ø72x(H)21	4,67

4⁶⁷



271261

NEW

ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МОРОЗИЛЬНИКОВ И ХОЛОДИЛЬНИКОВ

- С крючком
- Диапазон температур от -40 °C до 20 °C
- Шаг 1°C

код	диапазон	мм	Евро
271261	-40/20°C	123x30x(H)19	4,67

3¹⁶

271117



ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МОРОЗИЛЬНИКОВ И ХОЛОДИЛЬНИКОВ

- С крючком
- Диапазон температур от -40 °C до 40 °C
- Удобный просмотр показаний
- Шаг 1°C

код	диапазон	мм	Евро
271117	-40/40°C	150x23x(H)9	3,16



271155

8²⁵



С функциональной клипсой



582022

12⁹²

ТАЙМЕР КУХОННЫЙ - ЦИФРОВОЙ

- С подставкой и магнитом
- Отсчёт производится от 99 мин. 59 с.

код	мм	Евро
582022	65x70x(H)17	12,92



582015

ТАЙМЕР КУХОННЫЙ - АНАЛОГОВЫЙ

- Максимальный отсчет времени 60 мин.
- Точность до 1 мин.
- Магнитная задняя стенка
- Красный индикатор оставшегося времени
- Удобный просмотр показаний на расстоянии

код	мм	Евро
582015	ø80x(H)30	14,21



Магнитное крепление

ТАЙМЕР КУХОННЫЙ - ЦИФРОВОЙ

- С магнитной клипсой
- Отсчёт производится от 99 мин. 59 с.
- Батарейки прилагаются



код	мм	Евро
271155	67x20x(H)67	8,25



70⁶⁶

3 наконечника
(ø4 мм, ø5 мм и ø6 мм)



551813



ВОРОНКА-ДОЗАТОР ДЛЯ СОУСОВ KITCHEN LINE

- Эргономическая ручка, плотно закрывающийся клапан
- 3 наконечника (Ø 4, 5 и 6 мм)
- Предназначен для дозировки соусов с разной консистенцией, декорирования блюд и кондитерских изделий
- Штатив в наборе

код	литры (л)	мм	Евро
551813	1.5	270x195x(H)270	70,66



Комфортная работа
- нескользящая
ручка с покрытием



Посмотреть
видео ролик

101¹⁷

551806

3 наконечника
(ø2 мм, ø4 мм и ø6 мм)



ВОРОНКА-ДОЗАТОР ДЛЯ СОУСОВ И КРЕМОВ PROFI LINE

- Эргономическая ручка выполнена из антискользящего полипропилена
- Плотно закрывающийся клапан
- 3 наконечника (Ø 2 мм, 4 мм и 6 мм)
- В наборе штатив и лоток
- Предназначен для дозировки соусов с разной консистенцией, жидкого шоколада, кремов, декорирования блюд и кондитерских изделий

код	литры (л)	мм	Евро
551806	1.5	ø190x(H)220	101,17



ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ СОУСОВ

- Колпачек помогает поддерживать чистоту
- Благодаря колпачку соус дольше сохраняет свою свежесть



Посмотреть
видео ролик



от **1¹⁵**



558003

558010

558027

557808

557815

557822

557907

557914

557921

ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ СОУСОВ

код	количество в упаковке	цвет	литры [л]	мм	Евро
558003	1	■ желтый	0.2	ø50x(H)185	1,15
558010	1	■ красный	0.2	ø50x(H)185	1,15
558027	1	□ прозрачный	0.2	ø50x(H)185	1,15
557808	1	■ желтый	0.35	ø55x(H)205	1,25
557815	1	■ красный	0.35	ø55x(H)205	1,25
557822	1	□ прозрачный	0.35	ø55x(H)205	1,25
557907	1	■ желтый	0.7	ø70x(H)240	1,88
557914	1	■ красный	0.7	ø70x(H)240	1,88
557921	1	□ прозрачный	0.7	ø70x(H)240	1,88

ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ СОУСОВ - 3 ШТУК

код	количество в упаковке	цвет	литры [л]	мм	Евро
558034	3	■ желтый	0.2	ø50x(H)185	3,37
558041	3	■ красный	0.2	ø50x(H)185	3,37
558058	3	□ прозрачный	0.2	ø50x(H)185	3,37
557839	3	■ желтый	0.35	ø55x(H)205	3,73
557846	3	■ красный	0.35	ø55x(H)205	3,73
557853	3	□ прозрачный	0.35	ø55x(H)205	3,73
557938	3	■ желтый	0.7	ø70x(H)240	5,53
557945	3	■ красный	0.7	ø70x(H)240	5,53
557952	3	□ прозрачный	0.7	ø70x(H)240	5,53



25⁸⁴



18/0
stainless steel

630648

ПОДСТАВКА ДЛЯ ХОТ-ДОГОВ

- Сolidная конструкция
- 2 места для диспенсеров Hendi и 2 места для хот-догов

код	мм	Евро
630648	260x110x(H)118	25,84

ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ СОУСОВ

- Эргономичная форма бутылки и эластичный материал облегчают выдавливание содержимого
- Колпачок позволяет сохранять чистоту и свежесть
- Благодаря маленькому отверстию соус не вытекает из перевернутой бутылки



558324

558386

558447

от 1⁹⁷

Эластичный материал
- выдавливание
без усилий



558355

ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ СОУСОВ EASY SQUEEZE

код	количество в упаковке	цвет	литры [л]	мм	Евро
558324	1	<input type="checkbox"/> прозрачный	0.2	ø60x(H)170	1,97
558386	1	<input type="checkbox"/> прозрачный	0.3	ø65x(H)190	2,33
558447	1	<input type="checkbox"/> прозрачный	0.6	ø75x(H)240	3,00

от 5⁷⁴

ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ СОУСОВ EASY SQUEEZE

код	количество в упаковке	цвет	литры [л]	мм	Евро
558355	3	<input type="checkbox"/> прозрачный	0.2	ø60x(H)170	5,74
558416	3	<input type="checkbox"/> прозрачный	0.3	ø65x(H)190	6,46
558478	3	<input type="checkbox"/> прозрачный	0.6	ø75x(H)240	9,33

630655



557969

ПОДСТАВКА ДЛЯ СОУСОВ

- Солидная конструкция
- 3 отверстия для диспенсеров
- Подходит для диспенсеров для соусов HENDI

код	предназначение	мм	Евро
557969	3x 0,20 л	209x80x(H)78	17,58
557976	3x 0,35 л	229x90x(H)78	21,17
557983	3x 0,70 л	274x102x(H)98	24,76

18/0
stainless steel

от 9⁶⁹

NEW



429457

429440

ПОДСТАВКА ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ (СЭНДВИЧЕЙ)

код	предназначение	мм	Евро
429440	2 перегородки	135x115x(H)50	9,69
429457	4 перегородки	225x115x(H)50	14,35

S.S.
stainless steel



REVOLUTION



ПРОСТО ХОРОШИЕ ЦЕНЫ

www.revolution.pl

от 3⁹⁵



512135

512104

512302



Посмотреть
видео ролик

КУЛИНАРНАЯ ФОРМА - КРУГЛАЯ

- Для формирования пирожных и блюд

код	мм	Евро
512135	ø60x(H)45	3,95
512104	ø70x(H)45	4,31
512302	ø90x(H)45	5,38



от 3²³



512203

512210

512142

512159

от 3¹⁶



512227

512234

512166

512173



КУЛИНАРНАЯ ФОРМА - КРУГЛАЯ

- Для формирования пирожных и блюд

код		мм	Евро
512142	форма круглая	ø80x(H)45	4,49
512159	форма круглая	ø100x(H)45	5,74
512203	толкушка круглая	ø80x(H)55	3,23
512210	толкушка круглая	ø100x(H)55	3,59

КУЛИНАРНАЯ ФОРМА - КВАДРАТНАЯ

- Для формирования пирожных и блюд

код		мм	Евро
512166	форма квадратная	65x65x(H)45	5,38
512173	форма квадратная	80x80x(H)45	6,10
512227	толкушка квадратная	65x65x(H)55	3,16
512234	толкушка квадратная	80x80x(H)55	3,59



Посмотреть
видео ролик





PolyScience®



Посмотреть
видео ролик

253⁶⁸

199985

КОПТИЛЬНЫЙ ПИСТОЛЕТ SMOKING GUN PRO

- Коптильный пистолет Smoking gun pro позволяет обогащать различные блюда и напитки натуральными коптильными ароматами, например, яблони или орешника без их нагревания
- Съёмная камера сгорания из нержавеющей стали и сопло устойчивы к использованию с горелкой и не допускают отложения смолы
- Эластичный кабель 50 см облегчает установку и демонтаж
- Прочный съёмный вентилятор не будет плавиться даже в высокой температуре. Вентилятор можно снять для чистки с помощью имбусового ключа (прилагается)
- Устройство оснащено экономичным, бесшумным двигателем с ручкой управления потоком воздуха
- Питание от 4 батареек AA (в комплекте)
- В комплекте два пакета коптильных ароматов PolyScience Hickory и Apple Wood ок. 14 г

код	мм	Евро
199985	150x80x(H)165	253,68



39¹⁴



Посмотреть
видео ролик

199961

КОПТИЛЬНЫЙ ПИСТОЛЕТ

- Алюминиевый корпус действует в качестве радиатора охлаждения дыма перед его подачей
- Не требуется предварительное замачивание древесных стружек перед окуриванием
- Для окуривания также можно использовать чай или специи
- Съёмная камера сгорания со встроенным фильтром
- Гибкая резиновая трубка (длина 30 см) облегчает направление дыма в запечатанные мешки и контейнеры
- Компактный и легкий, что дает возможность управлять пистолетом одной рукой
- Предназначен также для мягких фруктов и овощей, не изменяет их текстуры
- Питание от 2 батареек типа AA, в комплект не входят
- В комплект не входят древесная стружка и травы для окуривания

код	мм	Евро
199961	ø68x(H)158	39,14



СТЕКЛЯННЫЙ КУПОЛ С ВЕНТИЛЯЦИОННЫМ ОТВЕРСТИЕМ

NEW

- Изготовлен из боросиликатного стекла, оснащен силиконовым вентиляционным отверстием для удержания трубки заварки дыма.
- Идеально подходит для использования в сочетании с устройством для закуривания дыма, создавая впечатляющее представление блюд клиентам.

код	-	мм	Евро
199664	Тарелка купольная	ø260x(H)174	60,65
199657	Коктейльный купол	ø130x(H)282	31,58

СТЕКЛЯННЫЙ КУПОЛ

- Идеально подходит для использования вместе с копильным пистолетом, позволяет эффективно подавать блюда

код	мм	Евро
199978	ø245x(H)150	24,76

ЩЕПА АРОМАТИЧЕСКАЯ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

- Для горячего копчения в копильне или дымовой печи.

код	-	вес (кг)	Евро
199671	из бука	0.25	6,82
199732	из клёна	0.25	6,82
199688	из ольхи GOLD	0.25	6,82
199695	из дуба	0.25	6,82
199701	из вишни	0.25	6,82
199718	из яблоны	0.25 <td 6,82	
199725	из сливы	0.25	6,82
199749	из абрикосового дерева	0.25	6,82
199756	из орехового дерева	0.25	6,82
199763	из бука и ольхи SPECIAL	0.25	6,82





588017

от 93¹⁶

588024

Посмотреть
видео ролик**СИФОН ДЛЯ СЛИВОК PROFI LINE**

- Позволяет легко, удобно и дешево приготовить взбитые сливки, кремы, соусы, муссы
- Идеальный для украшения капучино, кофе, шейков и мороженого
- Возможность приготовления горячих кремов и соусов при температуре до 70°C
- Содержимое остается свежим в течении 14 дней при хранении в холодильнике
- В наборе 3 насадки из нержавеющей стали и щётка для чистки насадок
- Использовать баллончики для сифонов для сливок (N₂O), баллончики не прилагаются

26⁵⁶

589205

**ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ ДЛЯ СИФОНОВ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ**

код	мм	Евро
589205	120x30x(H)240	26,56

код	литры (л)	мм	Евро
588024	1	ø98x(H)330	102,63
588017	0.5	ø85x(H)235	93,16



588147



162¹⁷



Посмотреть видео ролик

ТЕРМОСИФОН

- Бутылка и крышка изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, предназначены для профессионального использования
- Универсальный сифон для приготовления широкого спектра горячих и холодных кремов, муссов, супов и др.
- Может храниться в тепле в воде при температуре до +70°С
- Бутылка с двойными изолированными стенками сохраняет содержание теплым или холодным в течение многих часов
- Включает 3 насадки: 2 из нержавеющей стали, 1 из полипропилена и чистящую щетку
- Для использования с баллончиками (N₂O) для сифонов для сливок, баллончики не прилагаются

код	литры (л)	мм	Евро
588147	0.5	ø105x(H)278	162,17



24⁷⁶

НАБОР ИГЛ-НАСАДОК ДЛЯ СИФОНА ДЛЯ СЛИВОК

- Идеальные для украшения блюд, заполнения начинкой, жидких инъекций, маринования и т.д.
- В комплект входят 4 насадки из нержавеющей стали: 1 длинная игла ø3 мм, 1 длинная игла ø5 мм, 1 короткая игла ø3 мм, 1 короткая игла ø5 мм
- Использовать исключительно с сифонами для сливок Hendi Profi Line

код	Евро
589106	24,76



для кремов



для жидких соусов



для украшения



для украшения



СИТО С ЛЕЙКОЙ ДЛЯ СИФОНА ДЛЯ СЛИВОК

- Служит для легкого и удобного добавления сыпучих ингредиентов в сифон
- В состав набора входят лейка и сито
- Лейка идеально подходит к сифонам для сливок Hendi

код	мм	Евро
589113	ø175x(H)90	57,06



589113

57⁰⁶





от 40¹⁶



Посмотреть видео ролик



588376

588369

588031

17⁵⁸



589007

СИФОН ДЛЯ СЛИВОК KITCHEN LINE

- Сделан из алюминия
- В наборе 3 насадки из полипропилена и щётка для чистки насадок
- Не предназначен для горячих соусов
- Использовать баллончики для сифонов для сливок (N₂O), баллончики не прилагаются

код	литры (л)	мм	Евро
588369	0.5	ø80x(H)260	50,53
588376	0.95	ø95x(H)320	55,26
588031	0.25	ø80x(H)200	40,16

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ ДЛЯ СИФОНОВ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ KITCHEN LINE

код	мм	Евро
589007	120x30x(H)240	17,58



589007

50³³



588420



СИФОН ДЛЯ СЛИВОК ЧЕРНЫЙ KITCHEN LINE

- Матовая черная алюминиевая бутылка, держатель для зарядного устройства для головы и крема
- В наборе 3 насадки из полипропилена и щётка для чистки насадок
- Не предназначен для горячих соусов
- Использовать баллончики для сифонов для сливок (N₂O), баллончики не прилагаются

код	литры (л)	мм	Евро
588420	0.5	ø80x(H)260	50,33



Посмотреть видео ролик



50³³



СИФОН ДЛЯ СЛИВОК KURT SCHELLER EDITION

- Полностью изготовлен из алюминия
- В наборе 3 насадки из полипропилена и щетка
- Не использовать для приготовления горячих соусов
- Использовать с баллончиками для сифонов для взбитых сливок (N₂O), баллончики не прилагаются

код	цвет	литры [л]	Евро
975893	бирюзовый	0,5	50,33
975855	желтый	0,5	50,33
975886	фиолетовый	0,5	50,33
975879	зеленый	0,5	50,33
975862	синий	0,5	50,33



975893

975855

975886

975879

975862

БАЛЛОНЧИКИ ДЛЯ СИФОНА ДЛЯ СЛИВОК KURT SCHELLER EDITION - 10 ШТУК

- N₂O
- Срок годности 5 лет
- Внимание: использование в сифонах Liss, Kidde, ISI Kaiser не приводит к потере гарантии!

5⁵⁹

код	количество в упаковке	Евро
975787	10	5,59



975787



588208



от 5²⁴

588215



586907



**ПРИГОДНЫ ДЛЯ
ВСЕХ СИФОНОВ
ДЛЯ СЛИВОК
ДОСТУПНЫХ НА
РЫНКЕ**

БАЛЛОНЧИКИ ДЛЯ СИФОНА ДЛЯ СЛИВОК

- N₂O
- Срок годности 5 лет - указан на баллончиках
- Внимание: использование в сифонах Liss, Kidde, ISI i Kayser не приводит к потере гарантии!

код	количество в упаковке	единица заказа	Евро
588208	10	36	5,24
586907	50	12	26,13
588215	24	25	12,57



МАШИНА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ СЛИВОК HENDI 2,5

- Предназначена для кондитерских, кафе, баров и ресторанов
- Взбитые сливки всегда имеют правильную температуру (4°C) и консистенцию
- Съёмные элементы дозатора позволяют полностью вычистить машину и поддерживать высокие стандарты гигиены
- С воздушным охлаждением
- Объем резервуара 2,5 л
- Съёмный контейнер
- Производительность: 50 кг/час
- Вес: 25 кг



4574⁰⁰

код	В	Вт	мм	Евро
290903	230	500	400x230x(H)430	4574,00



290903



Посмотреть видео ролик

МОРОЖЕНИЦА



- Приготовление мороженого, сорбетов, замороженного йогурта занимает не больше 90 минут
- Контейнер для мороженого из нержавеющей стали объемом 2 л
- Встроенный компрессор с воздушным охлаждением, диапазон температур: -10°C до -35°C
- Функция поддержания температуры в течение 2 часов после окончания работы устройства, для сохранения консистенции приготовленного продукта
- Не требует предварительного охлаждения ингредиентов
- Большой цифровой дисплей с подсветкой для вывода данных о времени работы, температуре заморозки и движении мешалки
- Легкая установка мешалки (лопатка из полипропилена)
- Прозрачная крышка из поликарбоната с замком типа «Twist-Lock»
- Хладагент: R600a

636³²



Посмотреть видео ролик



Легкая сборка и разборка



Съемная емкость для мороженого (2 л)



Простое управление

Цифровой дисплей с подсветкой для вывода данных о времени работы, температуре заморозки и движении мешалки

Контейнер для мороженого объемом 2 л





37⁶²

**ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА
PROFI LINE**

код	-	мм	Евро
759233	1/24	ø51	37,62
759240	1/30	ø49	37,62
759257	1/36	ø46	37,62
759264	1/40	ø44	37,62



759233

759240



21¹⁷

**ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА
KITCHEN LINE**

код	-	мм	Евро
572016	1/10	ø70	21,17
572115	1/12	ø66	21,17
572214	1/16	ø59	21,17
572313	1/20	ø56	21,17
572412	1/24	ø53	21,17
572610	1/36	ø48	21,17
572511	1/30	ø50	21,17
572719	1/40	ø44	21,17



759264

572016

572719

572313

ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА STÖCKEL

- Идеально подходит не только для мороженого, но и для накладывания картофельного пюре
- Легко поддерживать одинаковый размер порций



stöckel

код	-	мм	Евро
755006	1/4	ø100	63,55
755013	1/8	ø80	63,55
755020	1/10	ø70	63,55
755037	1/12	ø67	53,38
755044	1/16	ø59	63,55
755051	1/20	ø56	63,55
755068	1/24	ø51	63,55
755075	1/30	ø49	51,85
755082	1/36	ø47	51,85
755099	1/40	ø45	51,85
755105	1/50	ø43	63,55
755112	1/60	ø40	63,55
755143	1/100	ø30	63,55



755143

755075

755037

755006

от 51⁸⁵

stöckelPA
polyamideS.S.
stainless steel

755334

755372

от **52⁸⁷****ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА STÖCKEL**

- Ручка из укрепленного стекловолокном нейлона
- Легкое определение размера порции

код	-	мм	Евро
755334	1/12	ø67	63,55
755341	1/16	ø59	63,55
755358	1/20	ø56	63,55
755365	1/24	ø51	63,55
755372	1/30	ø49	52,87
755389	1/36	ø47	52,87
755396	1/40	ø45	52,87

Лучшая
идентификация
порций**63⁵⁵****stöckel****ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА STÖCKEL - ОВАЛЬНАЯ**

код	-	мм	Евро
755259	1/20	70x52	63,55
755273	1/30	62x43	63,55

stöckel

755259

755273

**NEW**от **446⁸⁴**

755174

МОЙКА ДЛЯ ПОРЦИОННЫХ ЛОЖЕК ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

- Облегчает тщательную и быструю очистку ложек и других мелких принадлежностей для мороженого.
- Это позволяет поддерживать чистоту при низком расходе воды
- Очень проста в использовании и чистке. Встроенная система мойки под давлением с низким расходом воды
- Резиновый чехол защищает край мойки и рукоятки порционных ложек от механических повреждений.
- Мойка (модель 755174) с возможностью установкой на стены, столешницы и другие плоские поверхности.
- Поддача воды 3/8", слив Ø 20 мм
- Изготовлена из нержавеющей стали 18/10

код	-	мм	Евро
755181	со встроенной моечной системой	270x110x(H)115	446,84
755174	с моечной системой для настенного монтажа	220x120x(H)90	472,28

**NEW****73²¹**

802007

МОЙКА ДЛЯ ПОРЦИОННЫХ ЛОЖЕК ДЛЯ МОРОЖЕНОГО KITCHEN LINE

- Облегчает тщательную и быструю очистку порционных ложек и других мелких принадлежностей для мороженого.
- Это позволяет поддерживать чистоту при низком расходе воды
- Очень проста в использовании и чистке
- Возможность крепления к стене с помощью элемента 802014, для холодильных витрин и устройств для общественного питания
- Вход воды 3/8", слив 3/4"
- Изготовлена из нержавеющей стали AISI 304

код	мм	Евро
802007	270x111x(H)115	73,21

ELEMENT DO MONTAŻU PŁUCZKI KITCHEN LINE

код	мм	Евро
802014	302x115x(H)122	23,89



755808



755815



755822



755839

746

18/10
stainless steel

ЛОПАТКА ДЛЯ МОРОЖЕННОГО С ТРИТАНОВОЙ РУЧКОЙ

код	цвет	длина (мм)	Евро	
755815		красный	260	7,46
755808		синий	260	7,46
755822		желтый	260	7,46
755839		фиолетовый	260	7,46



50³³



755556

80⁸³



755686

63⁵⁵



755655

stöckel



ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЖЕННОГО STÖCKEL

код	-	мм	Евро
755556	1/20	ø56x120	50,33
755563	1/24	ø51x120	50,33
755570	1/30	ø49x120	50,33

ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЖЕННОГО STÖCKEL

- С керамическим покрытием
- Длинная ручка

код	-	мм	Евро
755686	1/20	ø56x170	80,83
755693	1/30	ø49x170	80,83

ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЖЕННОГО STÖCKEL

- Длинная ручка

код	-	мм	Евро
755655	1/20	ø56x170	63,55
755679	1/30	ø49x170	63,55

24⁷⁶



759301



ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЖЕННОГО KITCHEN LINE

- Длинная ручка заполненная маслом - более легкое отделение мороженого от ложки

код	-	мм	Евро
759301	1/30	ø49x225	24,76



28³⁵

755730

ПОДСТАВКА ПОД МОРОЖЕНОЕ И ВАФЛИ

- На 3 вафли

код	мм	Евро
755730	200x95x(H)85	28,35



от 18⁸¹



КЮВЕТА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

- Наивысшее профессиональное качество
- Сделана из нержавеющей стали толщиной 0,8 мм
- Очень крепкая конструкция
- Скруглённые края облегчают содержание в чистоте
- Можно использовать в холодильных и морозильных установках

код	литры [л]	мм	Евро
802021	6.5	360x165x(H)150	33,55
802038	5	360x165x(H)120	21,86
802045	3.6	360x165x(H)80	18,81
802052	5	360x250x(H)80	22,88



КЮВЕТА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО KITCHEN LINE

- Наивысшее профессиональное качество
- Очень крепкая конструкция
- Скруглённые края облегчают содержание в чистоте
- Можно использовать в холодильных и морозильных установках

код	литры [л]	мм	Евро
807019	5	360x165x(H)120	16,78

16⁷⁸



КРЫШКА ДЛЯ КЮВЕТЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО КРУГЛАЯ

код	мм	Евро
802076	ø190	9,15

9¹⁵



КЮВЕТА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО КРУГЛАЯ

- Grubość ścianki 3 mm

код	литры [л]	мм	Евро
802083	7.3	ø190x(H)250	51,85

51⁸⁵





от 13²²



КЮВЕТА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА

код	цвет	литры [л]	мм	Евро
807026	<input type="checkbox"/> прозрачный	5	360x165x(H)120	13,22
807033	<input checked="" type="checkbox"/> черный	5	360x165x(H)120	14,74
807057	<input type="checkbox"/> прозрачный	5	360x250x(H)80	13,22
807071	<input checked="" type="checkbox"/> черный	5	360x250x(H)80	15,25

Этикетка с вкусами мороженого, погруженная в пластик
- возможность многократного обозначения



13²²

802069



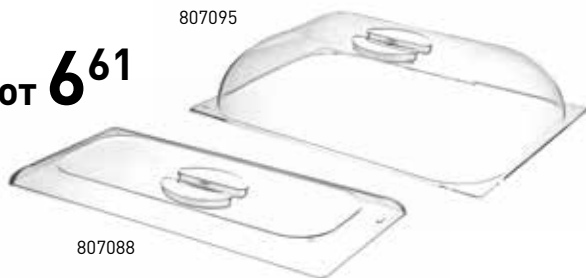
КРЫШКА ДЛЯ КЮВЕТЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

- Плавящаяся этикетка для обозначения вкусов мороженого при помощи стираемого фломастера

код	мм	Евро
802069	360x165	13,22

807095

от 6⁶¹



807088



КРЫШКА ДЛЯ КЮВЕТЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА

- Подходит для кювет из поликарбоната

код	мм	Евро
807088	360x165	6,61
807095	360x250	8,64



233689

1509⁰⁰



ВИТРИНА МОРОЗИЛЬНАЯ НАСТОЛЬНАЯ 77Л

- Крышка с тройным стеклом, легко открывается
- Вместимость: 8x GN 1/6 или 4x GN 1/3
- Корпус из нержавеющей стали
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Система непосредственного охлаждения с автоматической разморозкой
- Регулируемые по высоте ножки
- Диапазон температур: от -18 до -25 °C
- Хладагент: R600a
- Климатический класс: 4
- Габаритности в комплект не входят

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
233689	-24/-20°C	230	162	805x666x(H)305	1509,00



550120

550328



550526

от 9³³

МЕШОК КОНДИТЕРСКИЙ KITCHEN LINE - 2 ШТУК

- Сделан их хлопка с полиуретановым покрытием на внутренней поверхности
- С петелькой-вешалкой
- Тонкий и эластичный
- Можно стирать в горячей воде

код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
550120	2	300	9,33
550229	2	350	10,53
550328	2	400	12,92
550427	2	450	14,71
550526	2	500	16,51



550106

550304

550502

от 6⁸²

МЕШКИ КОНДИТЕРСКИЕ - 100 ШТУК

- Сделан из супер-нейлона, без швов
- Многоцветный, очень прочный
- С петелькой-вешалкой
- Тонкий и эластичный
- Можно стирать в горячей воде



код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
550106	1	300	6,82
550205	1	350	7,18
550304	1	400	8,25
550403	1	450	8,97
550502	1	500	9,69



550113

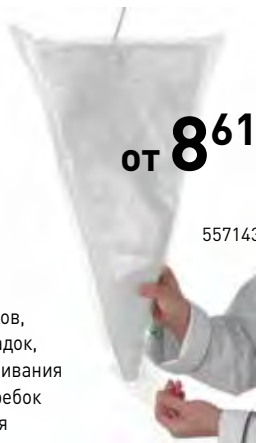
65⁵⁸



ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ МЕШКОВ И ДЛЯ НАСАДОК

- Включает:
- 4 держателя для мешков,
- 31 держателя для насадок,
- 7 крючков для подвешивания посуды, например, скребок
- и небольшая полка для аксессуаров

код	мм	Евро
550113	500x360x(H)560	65,58



557143

от 8⁶¹

МЕШКИ КОНДИТЕРСКИЕ - 100 ШТУК

NEW

- Одноразовые
- Пригодны для теплой и холодной массы
- Соответствует стандартам HACCP
- Толщина плёнки: 80 микрон
- Упаковка - 100 шт. рулон

код	мм	Евро
557112	445x220	14,00
557105	530x285	18,35
557129	535x300	17,58
557136	630x330	21,17
557143	300x200	8,61



557112

от 14⁰⁰

557112

МЕШКИ КОНДИТЕРСКИЕ - 100 ШТУК



- Одноразовые
- Пригодны для теплой и холодной массы
- Соответствует стандартам HACCP
- Толщина плёнки: 80 микрон
- Упаковка - 100 шт. рулон

код	мм	Евро
557112	445x220	14,00
557105	530x285	18,35



557303



557303

МЕШКИ КОНДИТЕРСКИЕ ПРОТИВОСКОЛЬЗЯЩИЕ - 100 ШТУК



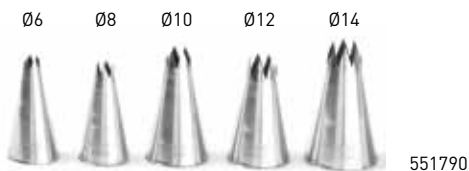
- Одноразовые биоразлагаемые мешки
- Подходят для горячих и холодных кондитерских масс
- Отвечают стандартам HACCP
- Толщина пленки: 80 мкм
- Упаковка - рулон 100 шт.

код	мм	Евро
557303	515x280	21,17



от 1,97

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ФОРМА ЗВЕЗДЫ

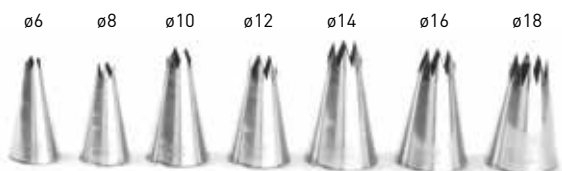


551790

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ФОРМА ЗВЕЗДЫ

- Набор из 5 насадок разных размеров

код	-	Евро
551790	Ø6-8-10-12-14	15,79

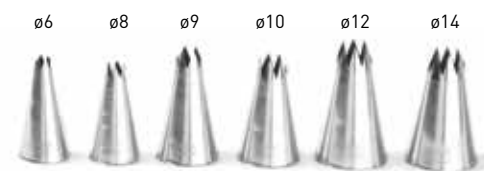


551714

НАКОНЕЧНИКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ, ЗУБЧАТЫЕ

- Набор из 7 насадок разных размеров

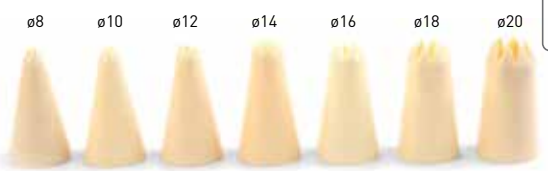
код	мм	Евро
551714	Ø6-8-10-12-14-16-18	28,35



551370 551387 551271 551394 551424 551431

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ФОРМА ЗВЕЗДЫ

код	мм	Евро
551370	Ø6	1,97
551387	Ø8	1,97
551271	Ø9	2,63
551394	Ø10	2,51
551424	Ø12	2,51
551431	Ø14	2,51



551110

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ФОРМА ЗВЕЗДЫ

- Набор из 7 насадок разных размеров

код	-	Евро
551110	Ø 3-5-7-9-11-13-15	10,53

от 1,97



НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ФОРМА ПРОСТАЯ



551691

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ФОРМА ПРОСТАЯ

- Набор из 5 насадок разных размеров

код	-	Евро
551691	Ø2-4-6-8-10	15,79

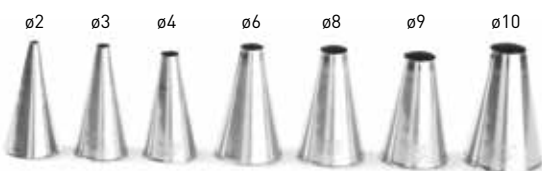


551615

НАКОНЕЧНИКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ, ПРОСТЫЕ

- Набор из 7 насадок разных размеров

код	мм	Евро
551615	Ø4-6-8-10-12-14-16	28,35



551325 551295 551332 551349 551356 551264 551363

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ФОРМА ПРОСТАЯ

код	мм	Евро
551325	Ø2	2,51
551295	Ø3	2,51
551332	Ø4	1,97
551349	Ø6	1,97
551356	Ø8	2,51
551264	Ø9	2,63
551363	Ø10	1,97



551011

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ФОРМА ПРОСТАЯ

- Набор из 7 насадок разных размеров

код	-	Евро
551011	Ø 5-7-9-11-13-15-17	10,53



16¹⁵



НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ, РАЗНЫЕ - КОМПЛЕКТ 5 ШТ.

551592

- В состав набора входят насадки, с помощью которых можно:
- наполнять кремом
- формировать французское печенье «макарон»
- декорировать
- создавать «плетение корзины»
- писать

- Очень точные благодаря острым краям

код	Евро
551592	16,15



14⁰⁰

551202

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ЦВЕТОК И ЛЕПЕСТОК

- В состав набора входит 5 насадок:

- 2х звезда
- 1х цветок
- 1х Французская звезда
- 1х V-образной

- Очень точные благодаря острым краям

код	Евро
551202	14,00



2⁰⁵



НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ЦВЕТОК

код	мм	Евро
551219	ø10	2,05

2⁵¹



НАСАДКА ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ФРАНЦУЗСКАЯ ЗВЕЗДА

код	мм	Евро
551226	ø11	2,51

2⁵¹



НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - V-ОБРАЗНЫЕ

код	мм	Евро
551233	ø14	2,51



от 3²³

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ

код	мм	Евро
551240	ø7	4,67
551257	ø4	3,23



2⁵¹

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ПЛЕТЕНИЕ КОРЗИНЫ

код	мм	Евро
551288	16x2	2,51



26³²

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ

- Набор из 12 различных трубок/насадок для глазурей в ящике для хранения.



код	Евро
551400	26,32



551400

от 5³⁸



ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

код		мм	Евро
689608	с загнутым краем	ø70x(H)68	6,10
689806	с гладким краем	ø70x(H)68	5,38



от 12⁹²

ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

– Прямоугольная

код	мм	Евро
682104	180x80x(H)60	12,92
682302	260x100x(H)75	17,22
682401	300x110x(H)75	20,10



от 3¹⁶



Посмотреть видео ролик

от 3²³

от 3⁹⁵



Посмотреть видео ролик



КУЛИНАРНАЯ ФОРМА - КВАДРАТНАЯ

– Для формирования пирожных и блюд

код		мм	Евро
512166	форма квадратная	65x65x(H)45	5,38
512173	форма квадратная	80x80x(H)45	6,10
512227	толкушка квадратная	65x65x(H)55	3,16
512234	толкушка квадратная	80x80x(H)55	3,59

КУЛИНАРНАЯ ФОРМА - КРУГЛАЯ

– Для формирования пирожных и блюд

код		мм	Евро
512142	форма круглая	ø80x(H)45	4,49
512159	форма круглая	ø100x(H)45	5,74
512203	толкушка круглая	ø80x(H)55	3,23
512210	толкушка круглая	ø100x(H)55	3,59

КУЛИНАРНАЯ ФОРМА - КРУГЛАЯ

– Для формирования пирожных и блюд

код		мм	Евро
512135		ø60x(H)45	3,95
512104		ø70x(H)45	4,31
512302		ø90x(H)45	5,38



Посмотреть
видео ролик

10⁴¹



673782



ВЫСЕЧКА КОНДИТЕРСКАЯ, НАБОР - БАБОЧКА
– Набор 8 разных размеров

код	высота (мм)	Евро
673782	20	10,41

14⁰⁰



673751



673744



ВЫСЕЧКА КОНДИТЕРСКАЯ, НАБОР
– Набор 9 разных размеров

673768

код	-	мм	Евро
673744	круглая	(H)30	14,00
673751	квадратная	(H)30	14,00
673768	звезда	(H)30	14,00

24⁴⁰



673720

673737



ВЫСЕЧКА КОНДИТЕРСКАЯ, НАБОР - ОВАЛЬНАЯ
– Набор 8 разных размеров

код	-	мм	Евро
673720	гладкий край	(H)52	24,40
673737	зубчатый край	(H)52	24,40

14⁰⁰



673775



ВЫСЕЧКА КОНДИТЕРСКАЯ, НАБОР - ТРЕУГОЛЬНАЯ
– Набор 6 разных размеров

код	высота (мм)	Евро
673775	50	14,00

15⁷⁹



674413

673416



ВЫСЕЧКА КОНДИТЕРСКАЯ

– Круглая
– Комплект 14 шт.

код	-	мм	Евро
673416	гладкий край, ø19-112	(H)35	15,79
674413	зубчатый край, ø18-108	(H)35	15,79



от 26⁵⁶



512401

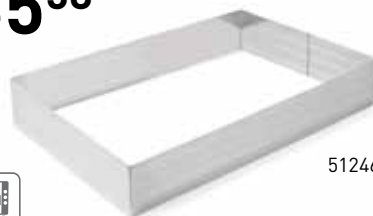


ФОРМА КОНДИТЕРСКАЯ - ПРЯМОУГОЛЬНАЯ

– Форма прямоугольная из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм

код	мм	Евро
512401	585x385x(H)50	35,53
512418	383x285x(H)50	26,56
512425	585x385x(H)60	35,53
512432	385x285x(H)60	28,35

от 35⁵³



512463



ФОРМА КОНДИТЕРСКАЯ - ПРЯМОУГОЛЬНАЯ

код	мм	Евро
512463	250x350x(H)80	35,53
512470	550x350x(H)80	49,88

89³⁵



512449



Посмотреть видео ролик

х4



ФОРМА КОНДИТЕРСКАЯ - КРУГЛАЯ

– В наборе 4 формы: ø100 ø200 ø300 ø400 мм

код	мм	Евро
512449	ø400x(H)80	89,35

от 8⁶¹



512296



ФОРМА КОНДИТЕРСКАЯ - КРУГЛАЯ

– Форма круглая из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм

код	мм	Евро
512241	ø140x(H)50	8,61
512258	ø160x(H)50	11,48
512265	ø180x(H)50	11,48
512272	ø200x(H)50	11,48
512289	ø220x(H)50	12,92
512296	ø240x(H)50	12,92
512340	ø140x(H)60	10,05
512357	ø160x(H)60	12,20
512364	ø180x(H)60	12,92
512371	ø200x(H)60	12,20
512388	ø220x(H)60	13,64
512395	ø240x(H)60	14,00



512456

х4

107³⁰



ФОРМА КОНДИТЕРСКАЯ - СЕРДЦЕ

– В наборе 4 формы: 150, 250, 350, 450 мм

код	мм	Евро
512456	450x(H)80	107,30





68¹²



515044



Посмотреть видео ролик

РЕЗАК ДЛЯ ТЕСТА

- Ширина резки может легко регулироваться
- С 5 гладкими режущими дисками из нержавеющей стали ø55 мм

код	мм	Евро
515044	222x56x(H)55	68,12

96⁰⁸



515150

РЕЗАК ДЛЯ ТЕСТА

- Ширина резки может легко регулироваться
- С 7 гладкими режущими дисками из нержавеющей стали ø55 мм

код	мм	Евро
515150	222x80	96,08



от 49⁸⁸



512500



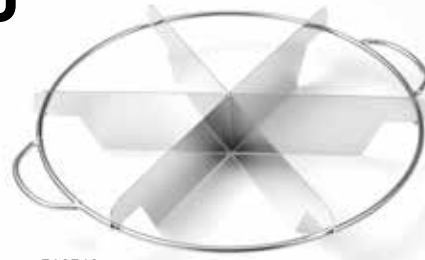
Посмотреть видео ролик

МАРКЕР ДЛЯ ТОРТОВ

- Для определения равных частей

код	-	мм	Евро
512500	8 частей	ø320	49,88
512517	12 частей	ø320	57,06
512531	16 частей	ø320	67,82

от 30¹⁴



512548

МАРКЕР ДЛЯ ТАРТА

- Для определения равных частей

код	-	мм	Евро
512548	6 частей	ø270	30,14
512555	8 частей	ø270	31,94



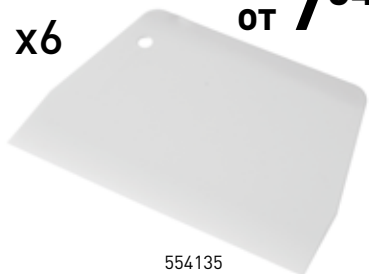


СКРЕБКИ И СКАЛКИ ДЛЯ ТЕСТА

– Кондитерские декоративные для тортов, муссов, масс и кремов



х6 от **7,54**



554135

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА КВАДРАТНЫЙ - 6 ШТУК

– Белый полипропилен
– Квадратный

код	количество в упаковке	мм	Евро
554135	6	136x97	8,97
554128	6	155x107	7,54
554111	6	194x127	7,54

х6 от **7,54**



554142

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА ПОЛУКРУГЛЫЙ - 6 ШТУК

– Белый полипропилен
– Полукруглый

код	количество в упаковке	мм	Евро
554142	6	104x74	8,97
554159	6	159x103	7,54

8,97



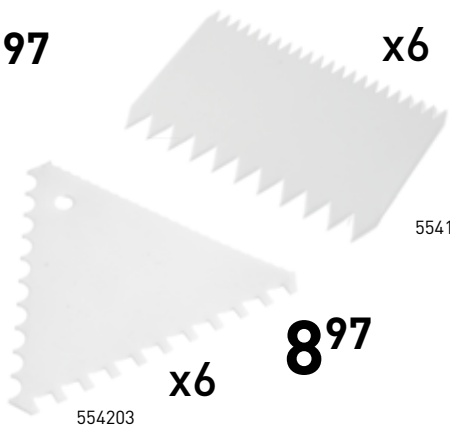
554197

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА ПОЛУКРУГЛЫЙ - 6 ШТУК

– Белый полипропилен
– Полукруглый

код	количество в упаковке	мм	Евро
554197	6	130x100	8,97

8,97



х6

554173

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ - 6 ШТУК

– Белый полипропилен
– Прямоугольный с зубчатым краем

код	количество в упаковке	мм	Евро
554173	6	110x72	8,97

х6

8,97

554203

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА ТРЕУГОЛЬНЫЙ - 6 ШТУК

– Белый полипропилен
– Треугольный с зубчатым краем

код	-	количество в упаковке	мм	Евро
554203	широкое расстояние	6	110x110	8,97
554210	узкое расстояние	6	110x110	8,97





x3

3⁵⁹

554432

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА - 3 ШТУК
- Трапециальный

код	количество в упаковке	мм	Евро
554432	3	216x128	3,59



x6

6²⁸

554364

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА - 6 ШТУК
- Прямоугольный

код	количество в упаковке	мм	Евро
554364	6	120x96	6,28



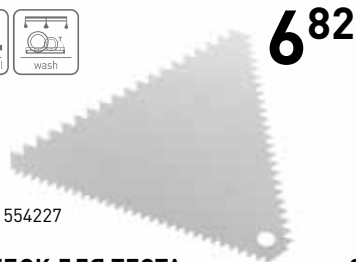
x6

4⁶⁷

554166

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА - 6 ШТУК
- Полукруглый

код	количество в упаковке	мм	Евро
554166	6	120x88	4,67



554227

6⁸²

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА ТРЕУГОЛЬНЫЙ

- Из нержавеющей стали
- Треугольный с зубчатым краем

код	мм	Евро
554227	110x110	6,82



554234

7⁸⁹

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ

- Из нержавеющей стали
- Прямоугольный с зубчатым краем

код	мм	Евро
554234	102x69	7,89



855751



8⁶¹

НОЖ ДЛЯ ТЕСТА

- Изготовлен из нержавеющей стали
- Ручка из полипропилена

код	мм	Евро
855751	150x110	8,61



553404



6⁸²

НОЖ ДЛЯ ТЕСТА

- Полностью из нержавеющей стали

код	мм	Евро
553404	150x110	6,82



850275

NEW

от 10⁴¹

ЛОПАТКА КОНДИТЕРСКАЯ

- Нержавеющая сталь DIN 1.4301. Ручка полипропиленовая без заклепок

код	-	длина лезвия (мм)	Евро
850268	ширина 85 мм	115	10,41
850275	ширина: 100 мм	120	11,48
850237	ширина: 110 мм	125	12,92



850244

NEW

от 14⁰⁰

ЛОПАТКА КОНДИТЕРСКАЯ С КОЛЬЦОМ

- Лопатка кондитерская с кольцом 125 мм.

- Ручка полипропиленовая без заклепок

код	-	длина лезвия (мм)	Евро
850244	ширина 110 мм	125	14,00
850251	ширина 125 мм	130	15,43



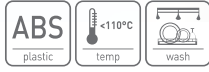


от **3⁹⁵** 659304

659403

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА

- Ручка сделана из ABS-пластика
- Лопатка из синтетической резины



код	длина лезвия (мм)	мм	Евро
659205	90	52x257	3,95
659304	116	70x358	6,10
659403	116	70x410	7,89



от **5³⁸** 659007

659106

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА

- Ручка сделана из ABS-пластика
- Силиконовая лопатка



код	длина лезвия (мм)	мм	Евро
659014	90	55x270	5,38
659007	105	70x360	11,48
659106	105	70x420	9,33



от **7¹⁸** 658802

658604

658901

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА

- Сделан из нейлона, укрепленного стекловолокном
- С резиновой лопаткой
- Не предназначен для горячих блюд



код	длина лезвия (мм)	мм	Евро
658703	90	75x320	13,64
658802	90	75x425	15,07
658604	90	55x260	7,18
658901	150	100x515	24,76



от **6⁴⁶**

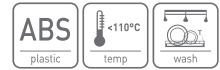
659458

659458

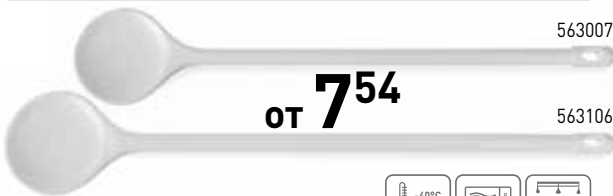
659472

**СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА
В ФОРМЕ ЛОЖКИ**

- Ручка сделана из ABS-пластика
- Лопатка из синтетической резины



код	длина лезвия (мм)	мм	Евро
659465	117	75x357	9,33
659458	88	57x254	6,46
659472	117	75x408	10,05



от **7⁵⁴** 563106

563007

ЛОЖКА КУХОННАЯ



код	мм	Евро
563007	375x70	7,54
563106	450x80	10,41
563205	575x105	16,51



от **12²⁰** 659700

659809

ЛОЖКА ИЗ КОМПОЗИТНОГО МАТЕРИАЛА

- Сделана из композита Exoglass



код	мм	Евро
659700	305	12,20
659809	385	17,22



от **29⁴³** 520628

6⁴⁶

МЕШАЛКА ДЕРЕВЯННАЯ

- Для смешивания большого количества супов и других жидких и полужидких блюд в кастрюлях, пищеварочных котлах, сковородках
- Изготовлена из цельного куска сырой древесины бука, благодаря чему не расслаивается, как клееные деревянные изделия
- Отличается исключительной прочностью и высокой твердостью

NEW

код	мм	Евро
520604	700x95	29,43
520611	1000x95	30,14
520628	1250x95	40,19



525005

ЛОЖКА ДЕРЕВЯННАЯ

- Набор из 3 штук



код	мм	Евро
525005	475	6,46

NEWот **754**

840863

840870

840887

840894

840900

840917

ЛОПАТКА ПЛОСКАЯ ДЛЯ НАМАЗЫВАНИЯ ТЕСТА

– Нержавеющая сталь

– Ручка из литого полипропилена PP, без заклепок

код	-	длина лезвия (мм)	Евро
840863	плоская	120	7,54
840870	плоская	200	8,97
840887	плоская	250	10,05
840894	плоская	300	11,05
840900	плоская	350	12,20
840917	плоская	300	13,28

NEW

840924

840931

840948

840955

ЛОПАТКА ПЛОСКАЯ ГИБКАЯ, ДЛЯ НАМАЗЫВАНИЯ ТЕСТА

– Немецкая сталь, хром-молибден-ванадий

– Ручка из АБС-пластика с алюминиевыми заклепками

от **14⁰⁰**

код	-	длина лезвия (мм)	Евро
840931	плоская, гибкая	300	16,51
840924	плоская, гибкая	200	14,00
840948		200	16,51
840955		300	17,58

от **754**

855706

855690

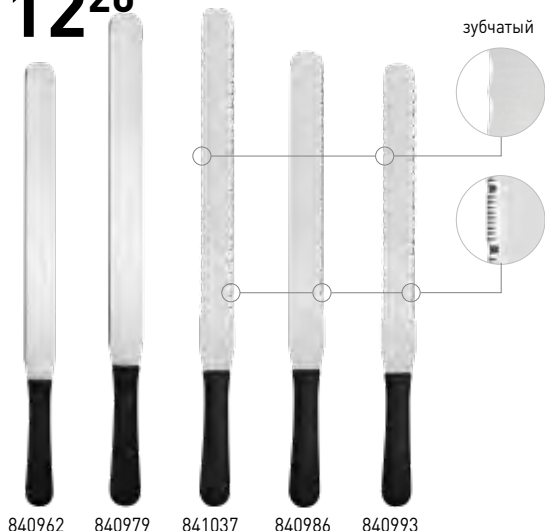
855744

ЛОПАТКА - УЗКАЯ

– Для работы с кремом и глазурью

– Гладкая и гибкая

код	длина лезвия (мм)	мм	Евро
855706	110	17x220	7,54
855690	203	34x332	9,33
855744	250	39x375	12,20

от **12²⁰**

840962

840979

841037

840986

840993

зубчатый

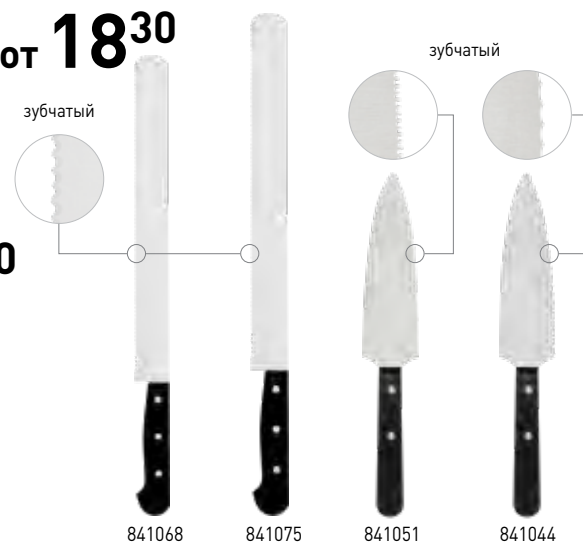
НОЖ ДЛЯ ПЛОСКОГО ТЕСТА

– Нержавеющая сталь

– Ручка из литого полипропилена PP, без заклепок

NEW

код	-	длина лезвия (мм)	Евро
840962	плоский	300	12,20
840979	плоский	350	13,28
841037	зубчатый	350	15,43
840986	зубчатый	300	13,28
840993	зубчатый	300	14,71

от **18³⁰**

841068

841075

841051

841044

зубчатый

зубчатый

НОЖ ДЛЯ ТОРТА

– Немецкая сталь, хром-молибден-ванадий

– Ручка из АБС-пластика с алюминиевыми заклепками

NEW

код	-	длина лезвия (мм)	Евро
841068	зубчатый	300	18,30
841075	зубчатый	350	20,81

СЕРВИРОВОЧНЫЙ НОЖ ДЛЯ ТОРТА

– Немецкая сталь, хром-молибден-ванадий

– Ручка из АБС-пластика с алюминиевыми заклепками

NEW

код	-	длина лезвия (мм)	Евро
841051	зубчатый	180	19,38
841044	с мелкими зубцами	180	19,38



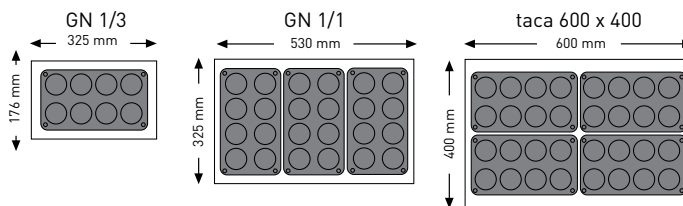


ФОРМЫ СИЛИКОНОВЫЕ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

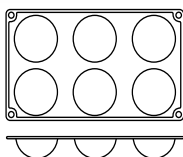
- Сделаны из 100% неприлипающего силикона.
- Полный размер формы: 176x300 мм.



от **17⁵⁸**



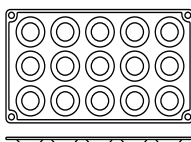
676202



GN 1/3



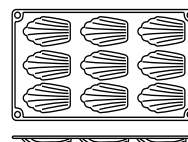
676509



GN 1/3



676707



GN 1/3

SEMI-SPHERE

код	формы	мм	Евро
676202	6	ø70x(H)32	17,58

TARTELETTE

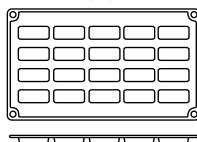
код	формы	мм	Евро
676509	15	ø50x(H)17	17,58

MADELEINES

код	формы	мм	Евро
676707	9	70x47x(H)17	17,58



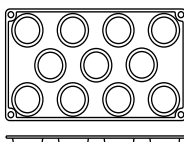
676110



GN 1/3



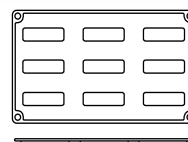
676905



GN 1/3



677001



GN 1/3

FINANCIER

код	мм	формы	Евро
676110	25x47x(H)7	20	17,58

MINI-MUFFINS

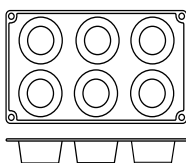
код	формы	мм	Евро
676905	11	ø53x(H)30	17,58

MINI-CAKE

код	формы	мм	Евро
677001	9	80x30x(H)33	17,58



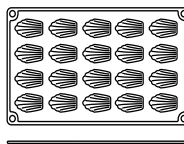
677209



GN 1/3



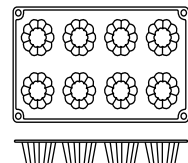
677308



GN 1/3



677506



GN 1/3

MUFFINS

код	мм	формы	Евро
677209	ø69x(H)40	6	17,58

MINI-MADELEINES

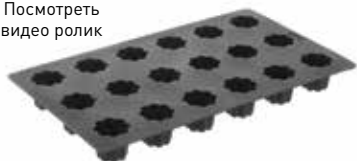
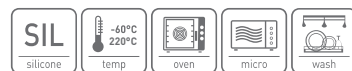
код	мм	формы	Евро
677308	42x29x(H)11	20	17,58

CANNELE BORDELAIS

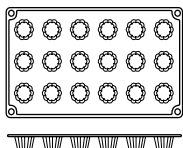
код	мм	формы	Евро
677506	ø54x(H)48	8	17,58



Посмотреть видео ролик



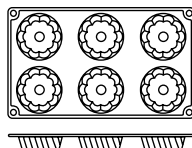
676127



GN 1/3



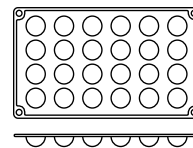
676134



GN 1/3



676158



GN 1/3

MINI CANNELAIS BORDELAIS

код	мм	формы	Евро
676127	ø35x(H)26	18	17,58

SAVARIN MINI

код	мм	формы	Евро
676134	ø67x(H)31	6	17,58

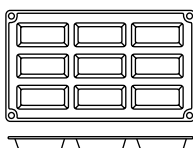
SEMI-SPHERE

код	мм	формы	Евро
676158	ø31x(H)18	24	17,58

ФОРМЫ СИЛИКОНОВЫЕ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ GN 1/1



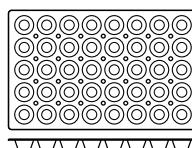
676141



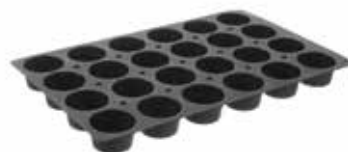
GN 1/3



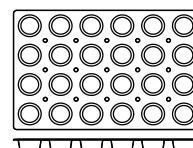
676356



GN 1/1



676363



GN 1/1

FINANCIER

код	мм	формы	Евро
676141	85x44x(H)8	9	17,58

MINI-TARTELETTE

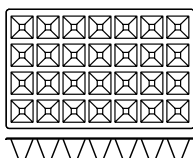
код	мм	формы	Евро
676356	ø50x(H)18	40	60,65

MUFFINS

код	мм	формы	Евро
676363	ø70x(H)40	24	60,65



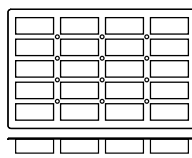
676370



GN 1/1



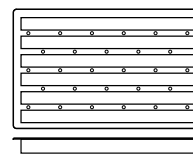
676387



GN 1/1



676394



GN 1/1

PYRAMIDE

код	мм	формы	Евро
676370	66x66x(H)40	28	60,65

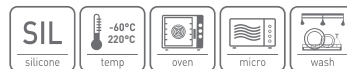
MINI-CAKE

код	мм	формы	Евро
676387	100x52x(H)31	20	60,65

CAKE 6 BARS

код	мм	формы	Евро
676394	30x500x(H)30	6	60,65

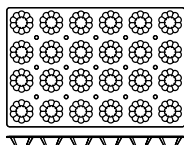
ФОРМЫ СИЛИКОНОВЫЕ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ 600x400 MM



КОНДИТЕРСКАЯ



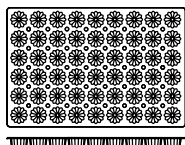
676165



600x400 mm



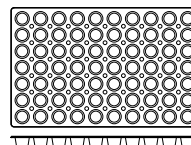
676172



600x400 mm



676233



600x400 mm

BRIOCHETTE

код	мм	формы	Евро
676165	ø78x(H)36	24	78,59

CANNELE BORDELAIS

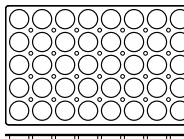
код	мм	формы	Евро
676172	ø58x(H)50	54	82,18

MINI-MUFFINS

код	мм	формы	Евро
676233	ø48x(H)31	70	82,18



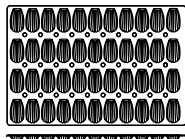
676196



600x400 mm



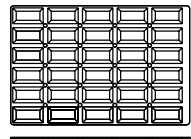
676219



600x400 mm



676226



600x400 mm

FLORENTINS

код	мм	формы	Евро
676196	ø62x(H)12	40	78,59

MADELEINE

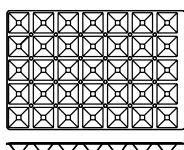
код	мм	формы	Евро
676219	78x45x(H)18	44	78,59

MINI-CAKE

код	мм	формы	Евро
676226	100x52x(H)31	30	82,18



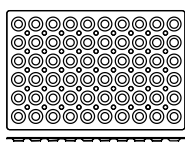
676264



600x400 mm



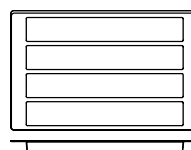
676240



600x400 mm



676318



600x400 mm

PYRAMIDE

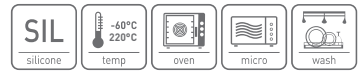
код	мм	формы	Евро
676264	65x65x(H)35	35	78,59

MINI-TARTELETTE

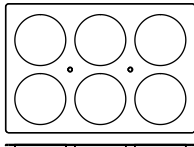
код	мм	формы	Евро
676240	ø45x(H)16	60	78,59

LONG MOLD

код	мм	формы	Евро
676318	80x500x(H)66	4	78,59



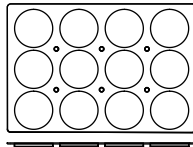
676288



600x400 mm



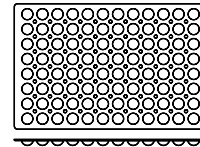
676295



600x400 mm



676325



600x400 mm

DISC

код	мм	формы	Евро
676288	ø160x10	6	78,59

DISC

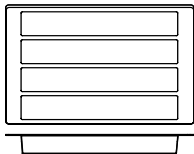
код	мм	формы	Евро
676295	ø120x(H)10	12	78,59

SEMI-SPHERE

код	мм	формы	Евро
676325	ø35x(H)17	96	78,59



676332



600x400 mm

CAKE 4 BARS

код	мм	формы	Евро
676332	70x500x(H)70	4	118,06



21¹⁷



677018

NEW



СИЛИКОНОВЫЙ КОВРИК ДЛЯ ВЫПЕЧКИ АНТИПРИГАРНЫЙ

- Изготовлен из 100% антипригарного силикона
- Цвет черный

код	мм	Евро
677018	300x400	21,17



СИЛИКОНОВЫЙ КОВРИК ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

от **16¹⁵**



КОВРИК СИЛИКОНОВЫЙ НЕПРИЛИПАЮЩИЙ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

код	толщина (мм)	мм	Евро
677834	0.7	400x300	16,15
677810	0.7	325x530	20,45
677827	0.7	400x600	21,17



677834



677810



677827

от **9³³**



КИСТЬ КОНДИТЕРСКАЯ - ПЛОСКАЯ

- Щетинки из нержавеющей стали
- Устойчива к высокой температуре

код	мм	Евро
515389	200x25	9,33
515396	220x50	15,79



515389



515396



515228



515327



от **5⁷⁴**

КИСТЬ КОНДИТЕРСКАЯ - ПЛОСКАЯ - 2 ШТУК

- Деревянная ручка



код	мм	Евро
515228	210x20	5,74
515327	210x40	10,77



515358



515365

от **5⁰²**

СИЛИКОНОВАЯ КИСТЬ КОНДИТЕРСКАЯ - ПЛОСКАЯ

- Ручка из полипропилена



код	мм	Евро
515358	220x32	5,02
515365	230x45	6,82

ФОРМЫ ДЛЯ ШОКОЛАДНЫХ КОНФЕТ

- Для приготовления шоколадных конфет
- Сделаны из поликарбоната
- Размер формы: 275x175x(H)25 мм

27²⁷



677612



ФОРМА ДЛЯ ШОКОЛАДНЫХ КОНФЕТ - КРУГЛАЯ

код	грамм	формы	мм	Евро
677612	12	28	ø30x(H)19	27,27

677629



ФОРМА ДЛЯ ШОКОЛАДНЫХ КОНФЕТ - ОВАЛЬНАЯ

код	грамм	формы	мм	Евро
677629	9	36	35x23x(H)16	27,27

677636



ФОРМА ДЛЯ ШОКОЛАДНЫХ КОНФЕТ - КРУГЛАЯ

код	грамм	формы	мм	Евро
677636	14	28	ø30x(H)22	27,27

677643



ФОРМА ДЛЯ ШОКОЛАДНЫХ КОНФЕТ - СЕРДЦЕ

код	грамм	формы	мм	Евро
677643	8	35	35x22x(H)16	27,27

677650



ФОРМА ДЛЯ ШОКОЛАДНЫХ КОНФЕТ - ЦВЕТОК

код	грамм	формы	мм	Евро
677650	9	40	ø26x(H)19	27,27

677667



ФОРМА ДЛЯ ШОКОЛАДНЫХ КОНФЕТ - МИНИ ПЛИТКА ШОКОЛАДА

код	грамм	формы	мм	Евро
677667	5	16	50x26x(H)3	27,27



304⁵²



Zobacz film

274132

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ ШОКОЛАДА

- Электромеханическое управление
- Пластиковый корпус
- Съёмный контейнер для шоколада из анодированного алюминия емкостью 1,8 л
- ТЭН установлен под контейнером
- Поворотная ручка для регулировки температуры от 0 до 60°C, шаг 2°C
- Индикатор напряжения и работы ТЭНа
- Класс защиты: IP20
- Вес: 1,5 кг

код	В	Вт	мм	Евро
274132	230	60	260x260x(H)160	304,52



25⁴²

NEW



Посмотреть видео ролик

833032

BAIN-MARIE КАСТРЮЛЯ

- Двойные стенки, ёмкость для воды
- Заполните ёмкость водой, чтобы растопить шоколад au bain-marie
- Ручка из нержавеющей стали

код	литры (л)	мм	Евро
833032	1	330x165x(H)95	25,42





СКРЕБКИ И СКАЛКИ ДЛЯ ТЕСТА

22⁹⁷



РОЛИК ДЛЯ ТЕСТА - ПЕРФОРИРУЮЩИЙ

- Ширина ролика: 70 мм

код	мм	Евро
515099	85x210	22,97

24⁴⁰



РОЛИК ДЛЯ ТЕСТА - ПЕРФОРИРУЮЩИЙ

- Ширина ролика: 120 мм

код	мм	Евро
515112	140x210	24,40

28³⁵



РОЛИК ДЛЯ ТЕСТА - ПЕРФОРИРУЮЩИЙ

- Ширина ролика: 70 мм

- Ролик сделан из нержавеющей стали

код	мм	Евро
515136	80x210	28,35

35⁵³



РОЛИК ДЛЯ ТЕСТА - ПЕРФОРИРУЮЩИЙ

- Ширина ролика: 120 мм

- Ролик сделан из нержавеющей стали

код	мм	Евро
515143	140x210	35,53



Посмотреть видео ролик



35⁵³

Прочные лезвия из нержавеющей стали для тяжелой работы



РЕЗАК ДЛЯ ТЕСТА - СЕТКА

- Ширина ролика: 120 мм

- Режущие лезвия из нержавеющей стали

код	мм	Евро
515129	135x200	35,53

РОЛИК ДЛЯ ТЕСТА KITCHEN LINE

10⁴¹



РОЛИК ДЛЯ ТЕСТА

- Шириной 60 мм с 32 длинными прочными пластиковыми шипами для обработки толстых тест
- Может использоваться как для печенья, так и для теста для пиццы
- Используйте его для предотвращения нежелательного поднятия или вздутия

код	мм	Евро
515037	210x77	10,41

754



РОЛИК ДЛЯ ТЕСТА - ПЕРФОРИРУЮЩИЙ

- Шириной 120 мм с 32 длинными прочными пластиковыми шипами для обработки толстых тест
- Может использоваться как для печенья, так и для теста для пиццы
- Используйте его для предотвращения нежелательного поднятия или вздутия

код	мм	Евро
515082	140x200	7,54

718



РЕЗАК ДЛЯ ТЕСТА - СЕТКА

- Ширина ролика: 120 мм

код	мм	Евро
515075	130x200	7,18

538

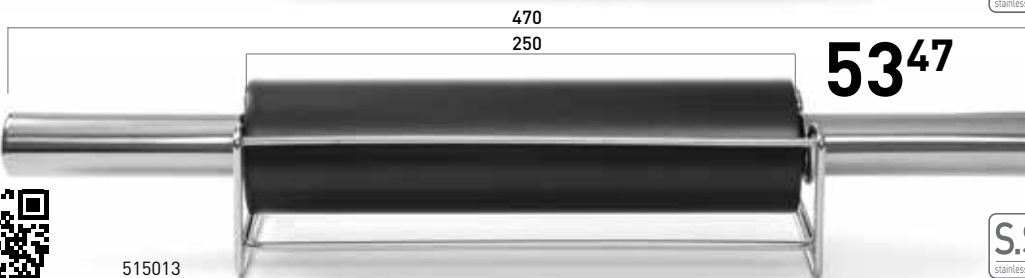
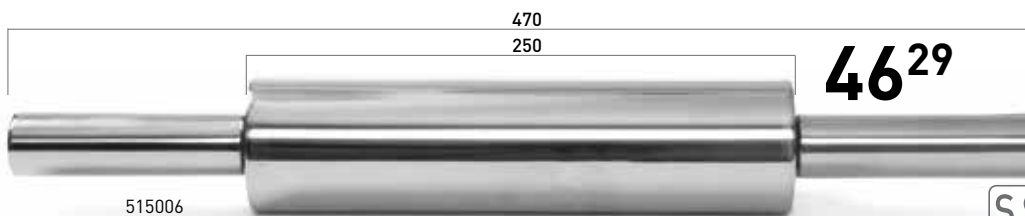


РЕЗАК ДЛЯ ТЕСТА

- Ширина ролика: 60 мм

код	мм	Евро
515068	80x210	5,38





Посмотреть видео ролик



СКАЛКА ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА

- На втулках скольжения

код	мм	Евро
515006	ø65x470	46,29

СКАЛКА ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА - НЕПРИЛИПАЮЩАЯ

- Поверхность скалки покрыта неприлипающим материалом
- На втулках скольжения
- В наборе хромированная подставка

код	мм	Евро
515013	ø65x470	53,47

СКАЛКА ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА - ДЕРЕВЯННАЯ

- На шариковых подшипниках

код	мм	Евро
515020	ø75x590	57,95



от 14.35

637791

для сахарной пудры
размер сетки:
0,5x0,5 mm

для муки
размер сетки:
1x1 mm

для панировочных
сухарей
размер сетки:
3x3 mm



СИТО ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ

- С крючком для навешивания

код		мм	Евро
637791	для сахарной пудры	ø250x(H)75	14,35
637807	для муки	ø250x(H)75	16,51
637814	для панировочных сухарей	ø250x(H)75	16,51
637821	для сахарной пудры	ø410x(H)80	25,84
637838	для муки	ø410x(H)80	25,84
637845	для панировочных сухарей	ø410x(H)80	25,84

от 116.42

NEW

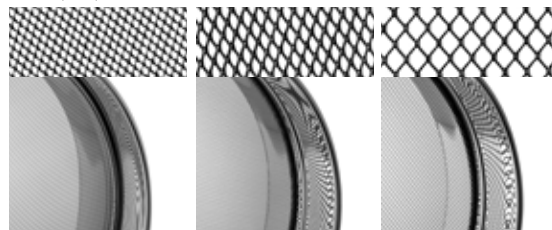


637135

для муки
размер сетки:
0,5x0,5 mm

для муки на хлеб
размер сетки:
1x1 mm

для муки на торт
размер сетки:
3x3 mm



СИТО ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ МУКИ

код		мм	Евро
637111	для муки на хлеб	ø300x(H)100	116,42
637128	для муки на хлеб	ø350x(H)100	146,92
637135	для муки	ø300x(H)100	117,94
637142	для муки	ø350x(H)100	146,92
637159	мука для сдобы	ø300x(H)100	117,94
637166	мука для сдобы	ø350x(H)100	146,92

от 2⁹⁰



Посмотреть
видео ролик

44²¹

198209



27⁷⁷

198223



199046

ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА ДЛЯ КРЕМ БРЮЛЕ

- Газ, многоразового использования
- автоматическое зажигание.
- Горелка поставляется пустой.
- В комплекте с базой.

код	мм	Евро
198209	145x70x(H)190	44,21

ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА ДЛЯ КРЕМ БРЮЛЕ

- Газ, многоразового использования
- автоматическое зажигание.
- Горелка поставляется пустой.
- В комплекте с базой.

код	мм	Евро
198223	115x50x(H)155	27,77

БАЛЛОНЧИК ДЛЯ ГОРЕЛКИ

- 4 ШТУК

- В наборе разные насадки

код	количество в упаковке	литры [л]	Евро
199046	4	0.2	13,74
199008	1	0.2	2,90

ЗАЖИГАЛКА ГАЗОВАЯ - 2 ШТУК

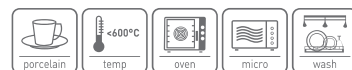
- Многократная заправка
- Поставляется без газа

код	количество в упаковке	длина [мм]	Евро
198124	2	230	14,00

14⁰⁰



198124



РАМЕКИН ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

- С декоративными желобками

код	мм	Евро
783153	ø70x(H)35	2,15
783160	ø90x(H)48	2,87
783627	ø100x(H)25	2,15
783177	ø120x(H)55	3,59



от 2¹⁵





ГОРЕЛКА ШЕФ-ПОВАРА ДЛЯ КРЕМ-БРЮЛЕ

- Горелку можно использовать под любым углом, в том числе повернутую низом вверх - прибор дает равномерное пламя при всех рабочих положениях
- Горелку можно легко и безопасно подключить к газовому баллону - после опорожнения баллона горелку легко подключить к новому полному
- Пьезоэлектрический розжиг позволяет легко зажечь газ в горелке, который горит светло-синим пламенем

код		мм	Евро
198230	комплект: горелка и баллончик	190x65x(H)250	32,54
198216	горелка	190x35x(H)65	27,60



от 27⁶⁰



ANTI-FLARING

Идеальное, ровное и стабильное пламя.
Безопасное использование в любом положении.
Пламя не поднимается к руке.



Посмотреть видео ролик

Доступны в комплекте и как отдельные элементы

Легкая и безопасная смена баллончика с газом

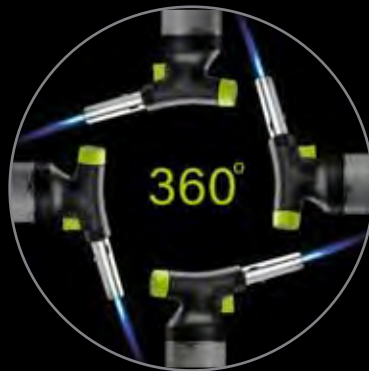
Для крем-брюле и фламбирования



NEW



71⁰⁰



10⁴²



design by
Robert Bronwasser

ГОРЕЛКА ШЕФ-ПОВАРА ДЛЯ КРЕМ-БРЮЛЕ DESIGN BY ROBERT BRONWASSER

- Разработано Робертом Бронвассером с учетом требований шеф-поваров.
- Этим крем-брюле приятно пользоваться благодаря стильному матовому черному дизайну с зелеными акцентами и эргономичной рукоятке.
- Горелка легко и надежно крепится к газовому баллончику и покрывает всю верхнюю часть баллона, это также очень гигиенично.
- Пьезо-зажигание облегчает зажигание, большой газовый циферблат позволяет легко регулировать размер и интенсивность пламени.
- Эта горелка может работать под любым углом, даже вверх дном, благодаря улучшенной конструкции горелки, которая предотвращает возгорание.



199039

ГАЗОВЫЕ БАЛЛОНЫ - 4 ШТУК

- Предназначены исключительно для портативной газовой плиты (147610) и горелки для крем-брюле (198216)
- Не использовать для заправки газовых зажигалок и т.п.
- Комплект 4 шт.

код	мм	Евро
198247	185x65x(H)100	25,48

код	количество в упаковке	вес (кг)	единица заказа	Евро
199039	4	0,227	7	10,42



КОНВЕКТОМАТЫ HENDI NANO – 4X 450X340 MM



NANO

- Идеальны для любой кухни в пекарнях, кондитерский и магазинах
- для выпечки свежих кондитерских и хлебобулочных изделий
- Благодаря небольшим размерам и низкому энергопотреблению печи можно установить практически в любом месте
- Благодаря встроенной системе пароувлажнения печь идеально подходит для выпечки даже самых изысканных изделий (не касается модели 223376)
- Корпус и камера сделаны из нержавеющей стали
- Стеклопанель с естественной (гравитационной) вентиляцией
- Галогеновое освещение камеры
- Однофазное питание
- В комплекте 4 алюминиевых противня 450x340 мм
- Электронная панель управления (только в модели 223345).
- Вентилятор с автореверсом (только в модели 223345).

- Конвекция (теплообмен) – вынужденная циркуляция горячего воздуха для равномерного распределения температуры в камере печи.
- Вентилятор засасывает воздух из камеры, а затем пропускает его через нагревательные элементы.
- Нагретый воздух возвращается с обеих сторон на содержимое противней 450x340 см, установленных на направляющих.
- Прямая подача пара посредством впрыска воды на нагревательные элементы (только в модели 223345).
- Прокладка дверцы закреплена на корпусе печи, легко снимается с целью очистки или замены.



ПРОТИВЕНЬ

450x340

от 914⁵⁶

223369



код	223369	223376
версия	мультимедийный	конвектомат
емкость камеры	4x 450x340 мм	4x 450x340 мм
расстояние между уровнями	75 мм	75 мм
внешние габариты	560x595x(H)580 мм	560x595x(H)580 мм
количество вентиляторов без реверса	1	1
термостат	до 285°C	до 285°C
таймер	0 до 120 мин.	0 до 120 мин.
пароувлажнение	непрямое, ручная регулировка при помощи кнопки	
многофункциональная модель	4 режима выпечки: разморозка, конвекция, гриль, гриль с конвекцией	
мощность/напряжение	3,1 кВт/230 В	2,85 кВт/230 В
вес	36 кг	36 кг
Евро	1219,00	914,56

**КОНВЕКТОМАТ С ПАРОУВЛАЖНЕНИЕМ HENDI NANO
– 4X 600X400 ММ, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ, ОДНОФАЗНЫЙ,
РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ**



NANO

- Идеальный для любой кухни в пекарнях, магазинах и всех типов заведениях для выпечки свежих и вкусных кондитерских и хлебобулочных изделий
- Благодаря небольшим размерам и низкому энергопотреблению печь можно установить практически в любом месте
- Благодаря встроенной системе пароувлажнения печь идеально подходит для выпечки даже самых изысканных изделий
- Конвекция (теплообмен) – вынужденная циркуляция горячего воздуха для равномерного распределения температуры в варочной камере

- Нагретый воздух возвращается с обеих сторон на содержимое в контейнерах GN или противнях 600x400 мм, установленных на направляющих
- Вентилятор всасывает воздух из камеры, а затем пропускает через нагревательные элементы нагревая его
- Прямая подача пара посредством впрыска воды на поддон
- Корпус и варочная камера сделаны из нержавеющей стали
- Стеклопанель дверца с естественной (гравитационной) вентиляцией
- Прокладка дверцы закреплена на корпусе печи, легко снимается с целью очистки или замены
- Галогенное освещение камеры



ПРОТИВЕНЬ

600x400

533²⁸

код	223338
вместимость камеры	4x 600x400 мм или 4x GN 1/1
расстояние между уровнями	75 мм
внешние габариты	750x647x(H)552 мм
количество вентиляторов без реверса	2
термостат	од 30°C до 285°C
таймер	0 до 120 мин.
пароувлажнение	непрямое, ручная регулировка и помощи кнопки (впрыск воды на поддон за дефлектором – кожухом вентилятора)
мощность/напряжение	3,4 кВт/230 В
вес	45 кг
Евро	1931,00
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ	
код	223673
габариты	750x560x(H)700 мм
Евро	533,28

507⁸⁶

СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ

- Подходит для печей HENDI 225561, 225585, 224762, 224786, 225073 и 225066

код	Евро
224656	507,86





КОНВЕКТОМАТЫ – ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННО-ПАРОВЫЕ NANO SCROLL С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

NEW

NANO



– Печи NANO SCROLL разработаны не только для предприятий общественного питания, но и для кейтеринга, супермаркетов, больниц, промышленных кухонь, школ и детских садов

– Простая и интуитивно понятная панель управления

ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ПЕЧАХ NANO SCROLL:

Конвекционное приготовление в сухом горячем воздухе при 30-280°C
Метод идеален, особенно для кондитерских и хлебобулочных изделий.

Приготовление с использованием горячего воздуха и пара при температуре 30-230°C.

Особенно рекомендуется для запекания всех видов мяса и рыбы, а также для выпечки хлебобулочных изделий, что гарантирует хрустящую корочку хлеба и булочек.

Приготовление на пару при 35-130°C

Метод идеален для приготовления овощей, фруктов, рыбы и пызы великопольской.

ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ NANO SCROLL:

Настройки времени:

Позволяет настроить духовку на работу до 2 часов или режим NON-STOP для блюд, требующих более длительной термической обработки.

Прямое производство пара:

Пар производится путем распыления воды непосредственно на нагреватели. Этот процесс управляется электроникой и состоит из 10 шагов регулирования уровня пара

Вентиляторы с автореверсом:

Автореверс, т.е. автоматическое изменение направления вращения

вентилятора, гарантирует однородную температуру по всей камере печи

NANO Technology:

Ручки, панель управления и дверная ручка покрыты краской, содержащей наночастицы серебра, уничтожающие микроорганизмы, бактерии и вирусы и грибки

ДРУГИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ NANO SCROLL:

- Уплотнение двери выполнено из толстого и устойчивого к высоким температурам силикона. Легко заменить самостоятельно.
- Изолированный кожух печи не только экономит электрическую энергию, но также повышает безопасность работающего на кухне персонала
- Дверь с двойным стеклопакетом для камеры и галогенное освещение облегчают наблюдение за процессами, происходящими в камере печи.
- Внешнее стекло печи с гравитационным охлаждением.
- Легкое открывание внутреннего стекла двери облегчает процесс чистки печи
- Желоб под дверью предотвращает стекание конденсата, особенно после приготовления в смешанном цикле и на пару
- Прессованная камера печи с закругленными углами облегчает чистку печи.
- Камера из нержавеющей стали AISI 304
- Дверные петли слева
- Подключение воды: наружная резьба $\frac{3}{4}$ ", макс. температура: + 30°C, 150-200 кПа (2 бар), только с обработкой, смягченная максимум до 5°f



NEW



**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
МОЮЩИЕ ПРЕПАРАТЫ
ДЛЯ ПЕЧЕЙ**
стр. 434

от **4321⁰⁰**



**ПРОТИВЕНЬ
600x400**



219287



	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x 600x400
код	219324	219300	219287	219263
расстояние между уровнями	80 мм	80 мм	80 мм	80 мм
внешние габариты	937x821x(H)715 мм	937x821x(H)875 мм	937x827x(H)1211 мм	1091x938x(H)1900 мм
количество реверсных вентиляторов	2	2	3	4
мощность/напряжение	10,5 кВт/400 В	10,5 кВт/400 В	15,7 кВт/400 В	28,5 кВт/400 В
вес	120 кг	114 кг	149 кг	310 кг
Евро	4321,00	4575,00	6862,00	15759,00
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ				
код	223659	223659	223642	-
габариты	930x640x(H)700 мм	930x640x(H)700 мм	930x640x(H)500 мм	
Евро	533,28	533,28	533,28	

Цены EXW, указаны без учета НДС





КОНВЕКТОМАТЫ – ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННО-ПАРОВЫЕ NANO DRIVE С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

NEW

NANO



– Новая серия печей NANO DRIVE отличается высочайшей эффективностью и гибкостью производства, а также безопасностью работы. Просты и интуитивно понятны в использовании.

ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ВЫПЕКАНИЯ В ПЕЧАХ NANO DRIVE:

Конвекционное приготовление в сухом горячем воздухе при 30-260°C:

Метод идеален, особенно для кондитерских и хлебобулочных изделий.

Приготовление с использованием горячего воздуха и пара при температуре 30-230°C:

Особенно рекомендуется для запекания всех видов мяса и рыбы, а также для выпечки хлебобулочных изделий, что гарантирует хрустящую корочку хлеба и булочек.

Приготовление на пару при 35-130°C:

Метод идеален для приготовления овощей, фруктов, рыбы и пызы великопольской.

Приготовление с помощью зонда:

Зонд используется для точного контроля температуры внутри блюда в процессе приготовления. Он автоматически останавливается, когда достигается необходимый уровень приготовления.

Приготовление с использованием функции Delta T:

Это усовершенствованный метод приготовления с использованием зонда. Особенно полезно для приготовления больших кусков мяса, например, ветчины. Это позволяет поддерживать одинаковую разницу между температурой в варочной камере и температурой внутри приготовляемой пищи на протяжении всего цикла приготовления / выпекания.

ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ NANO DRIVE:

Automatic Cooling:

Система предназначена для быстрого понижения температуры в камере, чтобы адаптироваться к потребностям следующего блюда, требующего температуру ниже, чем температура, преобладающая в камере

Возможность сохранить 90 программ по 4 шага в каждой:

Просто выберите одну из 90 программ и нажмите СТАРТ. Печь начнет работать сама по себе, точно поддерживая сохраненные ранее параметры, такие как температура в камере, температура внутри блюда, время приготовления, степень влажности на каждом этапе всего цикла.

Установка времени с шагом в 1 минуту:

Возможность установить время работы от 1 минуты до 999 минут позволяет готовить в ночном режиме. Печь автоматически регулирует как продолжительность всего цикла, так и отдельные этапы приготовления.

Ночное Приготовление:

Эта функция особенно удобна для приготовления сложных блюд, которым требуется длительная термообработка. Печь самостоятельно контролирует заданные параметры, не требуя контроля со стороны оператора. Например, ее можно настроить на

постоянное низкотемпературное приготовление в течение ночи для идеального созревания мяса с минимальной потерей веса блюда и низким потреблением энергии.

Автоматически открывающийся камин:

Система позволяет поддерживать оптимальные параметры в камере печи. Открывается камин для приготовления в горячем и сухом воздухе. Закрывается, когда вы хотите приготовить на пару, например, тушеные овощи. Это позволяет получить необходимую сочность или хрусткость блюд.

Две скорости вращения вентилятора 1400/2800 об/мин и автореверс:

Двухступенчатая регулировка скорости вентилятора с автоматическим реверсом, то есть изменением направления вращения. Это гарантирует, что воздушный поток регулируется в соответствии с потребностями приготовления, а температура одинакова во всей камере.

NANO Technology:

Ручки, панель управления и дверная ручка покрыты краской, содержащей наночастицы серебра, уничтожающие микроорганизмы, бактерии и вирусы и грибки

Автоматическая система мойки:

Это гарантирует, что печь всегда будет чистой. Ухоженная печь – долгие годы безотказной работы

ДРУГИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ NANO DRIVE:

- Пар производится путем прямого распыления воды на нагреватель. Этот процесс управляется электроникой и состоит из 10 шагов регулирования уровня пара каждые 10%
- Функция PRE-HEATING – нагрев камеры духового шкафа на +30°C выше установленной температуры для подготовки печи к приему блюд
- Гнездо для подключения зонда снаружи, что позволяет подключить еще один зонд
- Уплотнение двери выполнено из толстого и устойчивого к высоким температурам силикона. Легко заменить самостоятельно.
- Изолированный кожух печи не только экономит электрическую энергию, но также повышает безопасность работающего на кухне персонала
- Дверь с двойным стеклопакетом для камеры и галогенное освещение облегчают наблюдение за процессами, происходящими в камере печи.
- Внешнее стекло печи с гравитационным охлаждением.
- Легкое открывание внутреннего стекла двери облегчает процесс чистки печи
- Желоб под дверью предотвращает стекание конденсата, особенно после приготовления в смешанном цикле и на пару
- Прессованная камера печи с закругленными углами облегчает чистку печи.
- Камера из нержавеющей стали AISI 304
- Дверные петли слева
- Подключение воды: наружная резьба 3/4", макс. температура: + 30°C, 150-200 кПа (2 бар), только с обработкой, смягчение максимум до 5°f

NEW



от 6354⁰⁰



ПРОТИВЕНЬ

600x400

219270



	4x	6x	10x	16x
	600x400	600x400	600x400	600x400

код	219317	219294	219270	219256
расстояние между уровнями	80 мм	80 мм	80 мм	80 мм
внешние габариты	937x821x(H)715 мм	937x821x(H)875 мм	937x827x(H)1211 мм	1091x938x(H)1900 мм
количество реверсных вентиляторов	2	2	3	4
мощность/напряжение	10,5 кВт/400 В	10,5 кВт/400 В	15,7 кВт/400 В	28,5 кВт/400 В
вес	103 кг	103 кг	151 кг	310 кг
Евро	6354,00	6608,00	9150,00	18300,00
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ				
код	223659	223659	223642	-
габариты	930x640x(H)700 мм	930x640x(H)700 мм	930x640x(H)500 мм	
Евро	533,28	533,28	533,28	



– Новая серия печей NANO DRIVE отличается высочайшей эффективностью и гибкостью производства, а также безопасностью работы. Просты и интуитивно понятны в использовании.

ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ВЫПЕКАНИЯ В ПЕЧАХ NANO DRIVE:

Конвекционное приготовление в сухом горячем воздухе при 30-260°C:

Метод идеален, особенно для кондитерских и хлебобулочных изделий.

Приготовление с использованием горячего воздуха и пара при температуре 30-230°C:

Особенно рекомендуется для запекания всех видов мяса и рыбы, а также для выпечки хлебобулочных изделий, что гарантирует хрустящую корочку хлеба и булочек.

Приготовление на пару при 35-130°C:

Метод идеален для приготовления овощей, фруктов, рыбы и пызы великопольской.

Приготовление с помощью зонда:

Зонд используется для точного контроля температуры внутри блюда в процессе приготовления. Он автоматически останавливается, когда достигается необходимый уровень приготовления.

Приготовление с использованием функции Delta T:

Это усовершенствованный метод приготовления с использованием зонда. Особенно полезно для приготовления больших кусков мяса, например, ветчины. Это позволяет поддерживать одинаковую разницу между температурой в варочной камере и температурой внутри приготовляемой пищи на протяжении всего цикла приготовления / выпекания.

ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ NANO DRIVE:

Automatic Cooling:

Система предназначена для быстрого понижения температуры в камере, чтобы адаптироваться к потребностям следующего блюда, требующего температуру ниже, чем температура, преобладающая в камере

Возможность сохранить 90 программ по 4 шага в каждой:

Просто выберите одну из 90 программ и нажмите СТАРТ. Печь начнет работать сама по себе, точно поддерживая сохраненные ранее параметры, такие как температура в камере, температура внутри блюда, время приготовления, степень влажности на каждом этапе всего цикла.

Установка времени с шагом в 1 минуту:

Возможность установить время работы от 1 минуты до 999 минут позволяет готовить в ночном режиме. Печь автоматически регулирует как продолжительность всего цикла, так и отдельные этапы приготовления.

Ночное Приготовление:

Эта функция особенно удобна для приготовления сложных блюд, которым требуется длительная термообработка. Печь самостоятельно контролирует заданные параметры, не требуя контроля со стороны оператора. Например, ее можно настроить на постоянное низкотемпературное приготовление в течение ночи для идеального созревания мяса с минимальной потерей веса блюда и низким потреблением энергии.

Автоматически открывающийся камин:

Система позволяет поддерживать оптимальные параметры в камере печи. Открывается камин для приготовления в горячем и сухом воздухе. Закрывается, когда вы хотите приготовить на пару, например, тушеные овощи. Это позволяет получить необходимую сочность или хрусткость блюд.

Две скорости вращения вентилятора 1400/2800 об/мин и автореверс:

Двухступенчатая регулировка скорости вентилятора с автоматическим реверсом, то есть изменением направления вращения. Это гарантирует, что воздушный поток регулируется в соответствии с потребностями приготовления, а температура одинакова во всей камере.

NANO Technology:

Ручки, панель управления и дверная ручка покрыты краской, содержащей наночастицы серебра, уничтожающие микроорганизмы, бактерии и вирусы и грибки

Автоматическая система мойки:

Это гарантирует, что печь всегда будет чистой. Ухоженная печь – долгие годы безотказной работы

ДРУГИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ NANO DRIVE:

- Пар производится путем прямого распыления воды на нагреватель. Этот процесс управляется электроникой и состоит из 10 шагов регулирования уровня пара каждые 10%
- Функция PRE-HEATING – нагрев камеры духового шкафа на +30°C выше установленной температуры для подготовки печи к приему блюд
- Гнездо для подключения зонда снаружи, что позволяет подключить еще один зонд
- Уплотнение двери выполнено из толстого и устойчивого к высоким температурам силикона. Легко заменить самостоятельно.
- Изолированный кожух печи не только экономит электрическую энергию, но также повышает безопасность работающего на кухне персонала
- Дверь с двойным стеклопакетом для камеры и галогенное освещение облегчают наблюдение за процессами, происходящими в камере печи.
- Внешнее стекло печи с гравитационным охлаждением.
- Легкое открывание внутреннего стекла двери облегчает процесс чистки печи
- Желоб под дверью предотвращает стекание конденсата, особенно после приготовления в смешанном цикле и на пару
- Прессованная камера печи с закругленными углами облегчает чистку печи.
- Камера из нержавеющей стали AISI 304
- Дверные петли слева
- Подключение воды: наружная резьба 3/4", макс. температура: + 30°C, 150-200 кПа (2 бар), только с обработкой, смягчение максимум до 5°f

NEW

- The new NANO DRIVE ovens stand out due to the highest efficiency and production flexibility, as well as safe operation. Easy and intuitive operation

BASIC BAKING METHODS IN NANO DRIVE OVENS:

Convection cooking in dry and hot air at a temperature of 30-260 °C

This method is ideal especially for confectionery and baked goods

Cooking in a combination of hot air and steam at 30-230 °C

Especially recommended for roasting all kinds of meat, but also for baking bread because the supply of humid air at the beginning ensures a crispy crust

Steaming at a temperature of 35-130 °C

This method is ideal for cooking vegetables, fruit, fish and dumplings
Cooking with probe thermometer

Probe thermometer is used to precisely control the temperature inside the dish during cooking. It is automatically stopped when the required cooking level is reached

Cooking using the Delta T function

This is an improved cooking method with probe thermometer. Particularly useful for cooking larger pieces of meat, such as ham. It allows keeping the same temperature difference between the oven chamber and the inside of cooked food throughout the whole cooking/



**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
МОЮЩИЕ ПРЕПАРАТЫ
ДЛЯ ПЕЧЕЙ**
стр. 434

от **7370⁰⁰**

219232



ПРОТИВЕНЬ
600x400



	4x	6x	10x	16x
	600x400	600x400	600x400	600x400
код	219249	219232	219225	219218
расстояние между уровнями	80 мм	80 мм	80 мм	80 мм
внешние габариты	937x821x(H)715 мм	937x821x(H)875 мм	937x821x(H)1211 мм	1091x938x(H)1900 мм
количество реверсных вентиляторов	2	2	3	4
мощность/напряжение	10,5 кВт/400 В	10,5 кВт/400 В	15,7 кВт/400 В	28,5 кВт/400 В
вес	105 кг	118 кг	153 кг	310 кг
Евро	7370,00	8133,00	10421,00	20842,00
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ				
код	223659	223659	223642	-
габариты	940x640x(H)700 мм	930x640x(H)700 мм	930x640x(H)500 мм	
Евро	533,28	533,28	533,28	





КОНВЕКТОМАТЫ HENDI NANO – 4X 450X340 MM

- Идеальны для любой кухни в пекарнях, кондитерский и магазинах – для выпечки свежих кондитерских и хлебобулочных изделий
- Благодаря небольшому размеру и низкому энергопотреблению печи можно установить практически в любом месте
- Благодаря встроенной системе пароувлажнения печь идеально подходит для выпечки даже самых изысканных изделий (не касается модели 223376)
- Корпус и камера сделаны из нержавеющей стали
- Стеклопанель дверцы с естественной (гравитационной) вентиляцией
- Галогеновое освещение камеры
- Однофазное питание
- В комплекте 4 алюминиевых противня 450x340 мм
- Электронная панель управления (только в модели 223345).

NEW NANO

- Вентилятор с автореверсом (только в модели 223345).
- Конвекция (теплообмен) – вынужденная циркуляция горячего воздуха для равномерного распределения температуры в камере печи.
- Вентилятор засасывает воздух из камеры, а затем пропускает его через нагревательные элементы.
- Нагретый воздух возвращается с обеих сторон на содержимое противней 450x340 см, установленных на направляющих.
- Прямая подача пара посредством впрыска воды на нагревательные элементы (только в модели 223345).
- Прокладка дверцы закреплена на корпусе печи, легко снимается с целью очистки или замены.



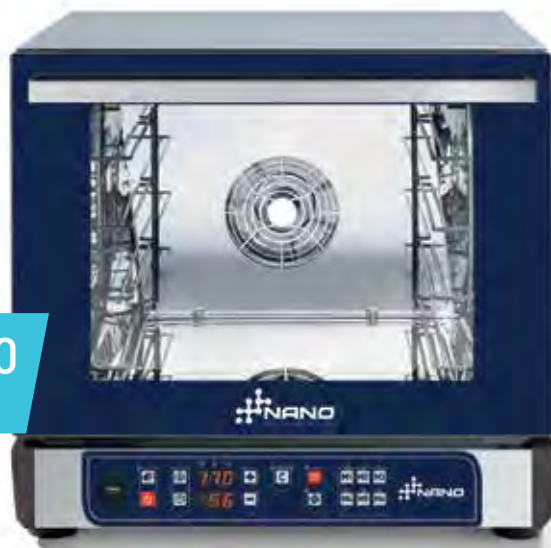
от 1422⁰⁰



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
МОЮЩИЕ ПРЕПАРАТЫ
ДЛЯ ПЕЧЕЙ
стр. 434

ПРОТИВЕНЬ

450x340
GN 2/3



219379



4x

450x340 или GN 2/3



4x

450x340 или GN 2/3



4x

450x340 или GN 2/3

код	219362	219386	219379
расстояние между уровнями	75 мм	75 мм	75 мм
внешние габариты	560x603x(H)530 мм	560x603x(H)530 мм	560x603x(H)530 мм
количество реверсных вентиляторов	1	1	1
регулирование температуры в режиме конвекции	30°C – 260°C	30°C – 285°C	30°C – 260°C
регулирование температуры в режиме с увлажнением	90°C – 230°C	90°C – 230°C	
пароувлажнение	прямое, с цифровым управлением	прямое, ручное управление	прямое, с цифровым управлением
мощность/напряжение	3,2 кВт/400 В	3,2 кВт/400 В	3,1 кВт/400 В
вес	41 кг	40 кг	36 кг
Евро	1779,00	1422,00	1524,00
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ			
код	223031	223031	223031
габариты	560x510x(H)700 мм	560x510x(H)700 мм	560x510x(H)700 мм
Евро	355,35	355,35	355,35

КОНВЕКТОМАТЫ HENDI NANO – 4X 450X340 MM

- Идеальны для любой кухни в пекарнях, кондитерский и магазинах – для выпечки свежих кондитерских и хлебулочных изделий
- Благодаря небольшим размерам и низкому энергопотреблению печи можно установить практически в любом месте
- Благодаря встроенной системе пароувлажнения печь идеально подходит для выпечки даже самых изысканных изделий (не касается модели 223376)
- Корпус и камера сделаны из нержавеющей стали
- Стеклопанель дверца с естественной (гравитационной) вентиляцией
- Галогеновое освещение камеры
- Однофазное питание
- В комплекте 4 алюминиевых противня 450x340 мм
- Электронная панель управления (только в модели 223345).

NEW NANO

- Вентилятор с автореверсом (только в модели 223345).
- Конвекция (теплообмен) – вынужденная циркуляция горячего воздуха для равномерного распределения температуры в камере печи.
- Вентилятор засасывает воздух из камеры, а затем пропускает его через нагревательные элементы.
- Нагретый воздух возвращается с обеих сторон на содержимое противней 450x340 см, установленных на направляющих.
- Прямая подача пара посредством впрыска воды на нагревательные элементы (только в модели 223345).
- Прокладка дверцы закреплена на корпусе печи, легко снимается с целью очистки или замены.

от **1778⁰⁰**



ПРОТИВЕНЬ
460x340



229958



4x

460x340



4x

460x340

код	229552	229958
расстояние между уровнями	80 мм	80 мм
внешние габариты	600x709x(H)577 мм	600x709x(H)577 мм
количество реверсных вентиляторов	1	1
оборудование	3x алюминиевых противень	-
мощность/напряжение	3,53 кВт/230 В	3,53 кВт/230 В
вес	44 кг	44 кг
Евро	2185,00	1778,00
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ		
код	222621	222621
габариты	490x615x(H)500 мм	490x615x(H)500 мм
Евро	279,10	279,10





ПЕЧИ ПЕКАРНЫЕ, КОНВЕКЦИОННЫЕ С УВЛАЖНЕНИЕМ HENDI NANO BAKERY 4X 600X400 MM

NEW NANO



- Идеальное решение для пекарен, магазинов и других помещений, желающих расширить свое предложение свежей и вкусной выпечкой.
- Небольшие габариты и экономичное потребление электроэнергии
- Установлена система увлажнения
- Прямое производство пара путем распыления воды на нагревательные элементы
- Возможность сохранения до 99 программ (219348)
- Конвекция (горячий воздух)
- Температура в режиме конвекции 30-260°C

- Температура в режиме увлажнения 90-230°C
- Вентиляторы с функцией автореверса
- Электронная панель управления
- Застекленные двери, гравитационно вентилируемые
- Изолированный корпус
- Корпус и варочная камера из нержавеющей стали
- Требуется подключение к воде и однофазной электрической сети.
- Не имеют канализационного стока.
- Возможность штабелирования печей
- Поставляются без противней



**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
МОЩНЫЕ ПРЕПАРАТЫ
ДЛЯ ПЕЧЕЙ**
стр. 434

**ПРОТИВЕНЬ
600x400**



219348

от **2404⁰⁰**



4x
600x400



4x
600x400

код	219355	219348
расстояние между уровнями	75 мм	75 мм
внешние габариты	750x673x(H)533 мм	750x673x(H)533 мм
количество реверсных вентиляторов	2	2
пароувлажнение	прямое, ручное управление	непрямое, с цифровым управлением
программирование	-	99 рецептов с 4 этапами приготовления
мощность/напряжение	6,7 кВт/400 В	6,7 кВт/400 В
вес	50 кг	50 кг
Евро	2404,00	2796,00

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ

код	219485	219485
Евро	787,47	787,47

ШКАФ РАСТОЕЧНЫЙ ДЛЯ ПЕЧЕЙ HENDI NANO BAKERY

NEW

NANO



- Изготовлена из нержавеющей стали.
- Увлажнение благодаря емкости для воды.
- Электромеханическая установка температуры до + 60°C



от 1372⁰⁰



219393



8x
460x340 или GN 2/3

8x
600x400

12x
600x400 или GN 1/1

8x
600x400 или GN 1/1

код	219423	219416	219393	219409
расстояние между уровнями	75 мм	75 мм	75 мм	75 мм
внешние габариты	600x688x(H)876 мм	800x688x(H)866 мм	935x903x(H)706 мм	935x813x(H)867 мм
мощность/напряжение	1,2 кВт/230 В	2,4 кВт/400 В	2,4 кВт/400 В	2,4 кВт/400 В
вес	40 кг	50 кг	65 кг	63 кг
Евро	1372,00	1779,00	2236,00	2185,00

РАСТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

- Предназначены для расстойки сырого теста, а также одновременно используются в качестве подставок для печей
- Модульная конструкция позволяет устанавливать последовательно большее количество шкафов вместе с печами
- Позволяют экономить место и презентовать свежую выпечку
- Из нержавеющей стали AISI 430

- Направляющие для кондитерских листов 600x400 мм
- Застекленная распашная дверца
- Температура регулируется термостатом, 2 нагревателя по 1,2 кВт каждый
- Пароувлажнение (только в модели 225981) – требуется подключение воды



от 1936⁰⁰



8x
600x400



12x
600x400

код	225967	225981
подходит для печей	225516, 225523, 225059	
расстояние между уровнями	75 мм	75 мм
внешние габариты	795x655x(H)835 мм	935x910x(H)800 мм
термостат	30°C до 60°C, электромеханический	30°C до 60°C, электромеханический
пароувлажнение	-	непрямой впрыск, регулировка ручная, при помощи кнопки
мощность/напряжение	2,4 кВт/230 В	2,4 кВт/230 В
вес	43,6 кг	57,71 кг
Евро	1936,00	2551,00



NEW

1016⁰⁰

219478

ПОДСТАВКА ДЛЯ 2 ПЕЧЕЙ HENDI NANO BAKERY 4X 450X340 ММ

- Изготовлена из нержавеющей стали
- 4 пары направляющих для противней 460x340 мм
- Расстояние между направляющими: 80 мм
- Ножки для выравнивания
- Вес: 20 кг
- Требуется монтажный комплект

код	мм	Евро
219478	592x530x(H)600	1016,00



NEW

1977⁶

МОНТАЖНЫЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ ПЕЧЕЙ

код	мм	Евро
219652	HENDI NANO BAKERY 4x 600x400 мм	197,76
219645	HENDI NANO 4x 460x340 мм	197,76
219669	HENDI NANO BAKERY 4x 450x340 мм	197,76



229477

NEW

1051⁰⁰

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА МОЙКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ NANO DRIVE И ИХ ВЕРСИЙ BAKERY

код	Евро
229477	1051,00



229460

NEW

355³⁵

ЗОНД Ø1 ММ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ SOUS VIDE

- Только для печей NANO MAX, NANO DRIVE и их версий BAKERY

код	Евро
229460	355,35



NEW

2795⁰⁰

219553

ТЕЛЕЖКА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ NANO NANO MAX BAKERY, DRIVE BAKERY И SCROLL BAKERY

код	Евро
219553	2795,00



NEW

202⁸⁴

219638

РАСПЫЛИТЕЛЬ ДЛЯ РУЧНОЙ ОЧИСТКИ ПЛИТ И ДРУГОГО КУХОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ.

- Идеально для каждого шеф-повара, который заботится о чистоте своего оборудования для общественного питания .
- Предназначен для камер всех типов печей: конвекционных, конвектоматов, духовых шкафов, а также фритюрных камер, решеток, столешниц и все приборов и их частей, которые можно мыть открытой струей воды
- Длинный 2- метровый шланг позволяет дотянуться до любого устройства, в пределах своего диапазона
- Удобная ручка со сливным клапаном идеально ложится в руку
- Специальный кронштейн с 3 винтами для непосредственного крепления на корпусе печи в месте, обозначенном техником по обслуживанию или на стене
- Струя, разделенная с помощью фильтра на множество более мелких, увеличивает поверхность мытья
- Идеально подходит для воды с температурой от 5°C до 85°C.
- Максимальный расход воды до 11 л/мин при давлении 3 бар
- Рекомендуемое давление подаваемой воды: 3 бар.
- Рабочее давление питающей воды: 0,5-7 бар.
- Корпус из нейлона PA66, детали из нержавеющей стали, хромированы
- Подключение к вентилю водопроводной сети: 3/4"

код	Евро
219638	202,84

ПЕЧИ КОНДИТЕРСКИЕ СТАТИЧЕСКИЕ 600X400 ММ С ПАРОВАРКОЙ И ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

NEW

- Идеальное решение для заведений общественного питания, таких как пиццерии, рестораны, столовые, пекарни или кухни ресторанов, которые ценят приготовление кондитерских, хлебобулочных изделий и пиццы на высшем уровне с высокой точностью в процессе производства.
- Программируемые - возможность сохранять рецепты в памяти печи
- Камера вместимостью 600x400 листов (модель 229491) или вместимостью двух листов 600x400, расположенных на одной поверхности (модель 229507)

- Простая в использовании и интуитивно понятная сенсорная панель управления
- Регулировка нагревателей и термостатов с помощью специальных кнопок на панели управления
- Таймер
- Максимальная температура: 350°C
- Благодаря установленной паровой системе печи подходят даже для очень большого количества сложных видов выпечки.
- Камера полностью изготовлена из нержавеющей стали AISI 304.
- Коэффициент герметичности IPX4



от 4321⁰⁰

ПРОТИВЕНЬ
600x400



229491



1x
600x400



2x
600x400

код	229491	229507
внешние габариты	850x980x(H)435 мм	850x1250x(H)435 мм
количество нагревателей	2	2
мощность/напряжение	2,7 кВт/230 В	5,4 кВт/400 В
вес	65 кг	85 кг
Евро	4321,00	4778,00



КОНВЕКТОМАТЫ – ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННО-ПАРОВЫЕ MILLENIAL, SMART BAKERY ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ВЫПЕЧКИ, С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

- Серия чрезвычайно простых в использовании новых конвекционно-паровых печей MILLENIAL SMART BAKERY для листов 600x400 мм
- Панель управления состоит из 3-х регуляторов:
- Регулировка времени в диапазоне от 10 до 120 минут или режим NON-STOP
- Регулировка температуры в диапазоне от 100°C до 275°C
- Регулировка пара в камере, 5-ступенчатая.
- Пар производится путем прямого распыления воды на нагреватели с 5-ступенчатой регулировкой уровня пара.
- Безопасная дверь – открывание замков при 60°, 90°, 120° и 180° предотвращает ожоги оператора из-за неконтролируемого движения дверей после их открытия
- Двери камеры с двойным остеклением и светодиодное освещение LED облегчают наблюдение за процессами, происходящими в печи.
- Внешнее стекло печи с гравитационным охлаждением.
- Дверные петли справа
- Легкое открывание внутреннего стекла двери облегчает процесс чистки печи.
- Уплотнение двери выполнено из толстого и устойчивого к высоким температурам силикона. Легко заменить самостоятельно.
- Изолированный кожух печи не только экономит электрическую энергию, но также повышает безопасность работающего на кухне персонала
- Желоб под дверью предотвращает стекание конденсата, особенно после приготовления в смешанном цикле и на пару
- Камера печи изготовлена из нержавеющей стали AISI 304
- Прессованная камера печи с закругленными углами облегчает чистку печи.
- Корпус полностью из нержавеющей стали
- Герметичность: IPX 4
- Регулируемые ножки обеспечивают идеальное выравнивание печи, что напрямую влияет на работу устройства.
- Требуется электрическое соединение, очищенная вода, подключение к канализации



ПРОТИВЕНЬ

600x400

NEW



MKF1064S



от 4010⁰⁰



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
МОЮЩИЕ ПРЕПАРАТЫ
ДЛЯ ПЕЧЕЙ
стр. 434



4x

600x400



6x

600x400



10x

600x400



16x

тележка – 600x400

код	MKF464S	MKF664S	MKF1064S	MKF1664S
производительность	72-120 блюд/день	108-180 блюд/день	180-300 блюд/день	288-480 блюд/день
расстояние между уровнями	80 мм	80 мм	80 мм	80 мм
внешние габариты	850x1044x(H)700 мм	850x1035x(H)850 мм	850x1035x(H)1130 мм	930x1041x(H)1900 мм
количество реверсных вентиляторов	1	2	3	4
мощность/напряжение	7,8 кВт/400 В	10,4 кВт/400 В	15,5 кВт/400 В	31 кВт/400 В
вес	92,4 кг	108,2 кг	140,4 кг	247,2 кг
Евро	4010,00	4818,00	7083,00	15464,00
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ				
код	229538	229538	229538	-
габариты	850x787x(H)770 мм	850x787x(H)770 мм	850x787x(H)770 мм	
Евро	528,20	528,20	528,20	

КОНВЕКТОМАТЫ – ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННО-ПАРОВЫЕ MILLENIAL BLACK MASK BAKERY ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ВЫПЕЧКИ, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ, С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

NEW

- Серия современных конвекционно-паровых печей MILLENIAL BLACK MASK BAKERY на листы 600x400 мм. Камера выпечки специально увеличена для больших противней.
- Электронная 7-дюймовая сенсорная панель управления обеспечивает удобную и точную настройку заданных параметров приготовления.
- Печи MILLENIAL BLACK MASK имеют два запатентованных решения:
 - Airflowlogic™** – это запатентованное и инновационное решение, заключается в полном перепроектировании дефлектора (кожуха вентилятора). Эффект такой обработки заключается в улучшении циркуляции воздушного потока
 - Humilogic™** – новая запатентованная система увлажнения, которая подает воду прямо из вентилятора. Это обеспечивает высокий уровень влажности и значительно снижает потребление воды

НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫЕ ФУНКЦИИ:

1-точечный зонд:

Благодаря зонду печь может постоянно контролировать и поддерживать указанную температуру внутри блюда. Постоянно и автоматически исправлять параметры, обеспечивая идеальные результаты выпечки и приготовления.

Автоматическая система мойки.

Опция доступна только на заводе. 4 программы мойки: Эко, Нормальная, Интенсивная, Полоскание. Адаптирована к разным уровням загрязнения камеры. Новая конструкция моечной головки позволяет экономить до 30% воды.

Pre-Heating:

Нагревание камеры духового шкафа на + 30°C выше установленной температуры для подготовки печи к приему блюда.

Holding:

Хранение блюда при достаточно высокой температуре сразу после цикла приготовления.

Cool Down:

Быстрое снижение температуры в камере для адаптации к потребностям следующего блюда, которое требует более низкой температуры, чем та, которая преобладает в камере

НАССР:

Возможность считывать рабочие параметры печи для контроля правильного хода процессов приготовления

Proofer:

функция превращает печь в расстоечную камеру

Holding Cabinet

Печь может действовать как банкетный шкаф - хранит еду при достаточно высокой температуре и увлажнении, пока блюда не будут поданы

Возможность сохранить 100 программ по 10 шага в каждой:

Просто выберите одну из 100 программ и нажмите СТАРТ. Печь начнет работать сама по себе, точно поддерживая сохраненные ранее параметры, такие как температура в камере, температура внутри блюда, время приготовления, степень влажности на каждом этапе всего цикла. Эти параметры могут быть изменены, сохранены и удалены из памяти.

Три скорости вращения вентилятора от 1500 до 2800 об/мин.

Трехступенчатая регулировка скорости вращения вентилятора

гарантирует, что воздушный поток регулируется в соответствии с потребностями приготовления, а температура является равномерной по всей камере.

Приготовление с помощью зонда:

Зонд используется для точного контроля температуры внутри блюда в процессе приготовления. Он автоматически останавливается, когда достигается необходимый уровень приготовления.

Приготовление с использованием функции Delta T:

Это усовершенствованный метод приготовления с использованием зонда. Особенно полезно для приготовления больших кусков мяса, например, ветчины. Это позволяет поддерживать одинаковую разницу между температурой в варочной камере и температурой внутри приготовляемой пищи на протяжении всего цикла приготовления / выпекания. В результате пища готовится равномерно

USB-порт:

Это решение особенно рекомендуется для сетевых кухонь. Необходимо запрограммировать только одну печь. Программа может быть загружена во все другие печи через порт USB.

ДРУГИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ MILLENIAL BLACK MASK BAKERY:

- Регулировка температуры в диапазоне 30-270°C
- Установка времени работы до 11 часов, 59 минут или непрерывная работа NON-STOP
- Задержка автозапуска печи до 24 часов - полезно с целью подготовки печи для работы или приготовления блюда до прибытия обслуживающего персонала.
- Возможность сохранить день и текущее время
- Сигнализация, срабатывающая от вытяжки для конденсата (работает только в печи с подключенной вытяжкой)
- Пар производится путем прямого распыления воды на нагреватели, с 10-ступенчатой регулировкой уровня подачи пара
- Двери камеры с двойным остеклением и светодиодным освещением LED.
- Безопасная дверь – открывание замков при 60°, 90°, 120° и 180° предотвращает ожоги оператора из-за неконтролируемого движения двери после ее открытия
- Внешнее стекло печи с гравитационным охлаждением
- Дверные петли справа
- Легкое открывание внутреннего стекла двери
- Уплотнение двери выполнено из толстого и устойчивого к высоким температурам силикона. Легко заменить самостоятельно.
- Изолированный кожух печи не только экономит электрическую энергию, но также повышает безопасность работающего на кухне персонала.
- Желоб под дверью предотвращает стекание конденсата, особенно после приготовления в смешанном цикле и на пару.
- Камеры печи из высокой нержавеющей стали марки AISI 304
- Штампованная камера печи с закругленными углами для легкой очистки печи
- Корпус из нержавеющей стали
- Герметичность: IPX4
- Регулируемые ножки обеспечивают идеальное выравнивание печи.
- Требуется электрическое соединение, очищенная вода, подключение к канализации



ПРОТИВЕНЬ

600x400

NEW



MKF1064BM



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
МОЮЩИЕ ПРЕПАРАТЫ
ДЛЯ ПЕЧЕЙ
стр. 434

от 5226⁰⁰



4x

600x400



6x

600x400



10x

600x400



20x

тележка – 600x400

код	MKF464BM	MKF664BM	MKF1064BM	MKF1664BM
производительность	72-100 блюд/день	108-180 блюд/день	180-300 блюд/день	288-480 блюд/день
расстояние между уровнями	80 мм	80 мм	80 мм	80 мм
внешние габариты	850x970x(H)700 мм	850x970x(H)850 мм	850x970x(H)1130 мм	930x977x(H)1900 мм
количество реверсных вентиляторов	1	2	3	4
мощность/напряжение	7,8 кВт/400 В	10,4 кВт/400 В	15,5 кВт/400 В	31 кВт/400 В
вес	92,4 кг	108,2 кг	140,4 кг	247,2 кг
Евро	5226,00	6034,00	8336,00	16151,00
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ				
код	229538	229538	229538	-
габариты	850x787x(H)770 мм	850x787x(H)770 мм	850x787x(H)770 мм	
Евро	528,20	528,20	528,20	

КОНВЕКТОМАТЫ – ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННО-ПАРОВЫЕ MILLENIAL TOUCH SCREEN GASTRO для КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ВЫПЕЧКИ, С СИСТЕМОЙ МОЙКИ, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ, С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Самая современная из всей серии печей для общественного питания.
- Электронная, 7-дюймовая, цветная сенсорная панель управления TFT (тонкопленочный транзистор) позволяет очень точно установить желаемые параметры приготовления. Меню управления сохранено на 42 языках, в т.ч. на русском языке.
- Печи MILLENIAL Touch Screen Gastro имеют три запатентованных решения:
 - Airflowlogic™** – это запатентованное и инновационное решение, заключается в полном перепроектировании дефлектора (кожуха вентилятора). Эффект такой обработки заключается в улучшении циркуляции воздушного потока
 - Humilogic™** – новая запатентованная система увлажнения, которая подает воду прямо из вентилятора. Это обеспечивает высокий уровень влажности и значительно снижает потребление воды
 - Drylogic™** – Сушильная система камеры печи Drylogic™. Благодаря постоянному контролированию запрограммированных параметров, Печи MILLENIAL имеют полный контроль над управлением уровня влажности в камере приготовления еды

НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫЕ ФУНКЦИИ:

Multi Level:

Эта функция полезна при приготовлении нескольких блюд, требующих одинаковой температуры и степени пропаривания, но разное время приготовления. Режим Multi Level позволяет готовить все блюда одновременно, а плита подскажет, какое блюдо нужно вынуть из камеры печи, когда оно будет готово

1-точный зонд:

Благодаря зонду печь может постоянно контролировать и поддерживать указанную температуру внутри блюда. Постоянно и автоматически исправлять параметры, обеспечивая идеальные результаты выпечки и приготовления

Автоматическая система мойки

Стандартная комплектация каждой печи включает 4 программы мойки, ЭКО, НОРМАЛЬНАЯ, ИНТЕНСИВНАЯ, ПОЛОСКАНИЕ, адаптированные к различным уровням загрязнений в камере. Экономия воды до 30% благодаря новой конструкции моющей головки сохраняет не только ваши деньги, но и окружающую среду. Моющее средство и ополаскиватель объединены в одном изделии, что значительно облегчает как использование продукта, так и его заказ

Pre-Heating:

Нагревание камеры духового шкафа на +30°C выше установленной температуры для подготовки печи к приему блюда

Holding:

Хранение блюда при достаточно высокой температуре сразу после цикла приготовления.

Cool Down:

Быстрое снижение температуры в камере для адаптации к потребностям следующего блюда, которое требует более низкой температуры, чем та, которая преобладает в камере

НАССР

Возможность считывать рабочие параметры печи для контроля правильного хода процессов приготовления

Proofер:

функция превращает печь в расстоечную камеру

Holding Cabinet

Печь может действовать как банкетный шкаф - хранит еду при достаточно высокой температуре и увлажнении, пока блюда не будут поданы

Возможность сохранения 500 программ, по 10 шагов в каждой, просто выберите одну из 500 программ и нажмите СТАРТ. Печь

начнет работать сама по себе, точно поддерживая сохраненные ранее параметры, такие как температура в камере, температура внутри блюда, время приготовления, степень влажности на каждом этапе всего цикла. Эти параметры могут быть изменены, сохранены и удалены из памяти.

Три скорости вентилятора.

Трехступенчатая регулировка скорости вращения вентилятора гарантирует, что воздушный поток регулируется в соответствии с потребностями приготовления, а температура является равномерной по всей камере.

Приготовление с помощью зонда:

Зонд используется для точного контроля температуры внутри блюда в процессе приготовления. Он автоматически останавливается, когда достигается необходимый уровень приготовления.

Приготовление с использованием функции Delta T:

Это усовершенствованный метод приготовления с использованием зонда. Особенно полезно для приготовления больших кусков мяса, например, ветчины. Это позволяет поддерживать одинаковую разницу между температурой в варочной камере и температурой внутри приготовляемой пищи на протяжении всего цикла приготовления / выпекания. В результате пища готовится равномерно

USB-порт:

Это решение особенно рекомендуется для сетевых кухонь. Необходимо запрограммировать только одну печь. Программа может быть загружена во все другие печи через порт USB.

ДРУГИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ MILLENIAL Touch Screen Gastro:

- Регулировка температуры в диапазоне 30-270°C
- Задержка автозапуска печи до 24 часов - полезно с целью подготовки печи для работы или приготовления блюда до прибытия обслуживающего персонала.
- Возможность сохранить день и текущее время.
- Сигнализация срабатывает от конденсационной вытяжки (работает только в печи с подключенной вытяжкой)
- Пар производится путем прямого распыления воды на нагреватель, с 10-ступенчатой регулировкой уровня подачи пара
- Двери камеры с двойным остеклением и светодиодным освещением LED.
- Безопасная дверь – открытие замков при 60°, 90°, 120° и 180° предотвращает ожоги оператора из-за неконтролируемого движения двери после ее открытия.
- Внешнее стекло печи с гравитационным охлаждением
- Дверные петли справа
- Легкое открывание внутреннего стекла двери
- Уплотнение двери выполнено из толстого и устойчивого к высоким температурам силикона. Легко заменить самостоятельно.
- Изолированный кожух печи не только экономит электрическую энергию, но также повышает безопасность работающего на кухне персонала.
- Желоб под дверью предотвращает стекание конденсата, особенно после приготовления в смешанном цикле и на пару
- Камера печи изготовлена из высококачественной нержавеющей стали AISI 304.
- Штампованная камера печи с закругленными углами для легкой очистки печи.
- Корпус полностью из нержавеющей стали
- Герметичность: IPX5
- Регулируемые ножки обеспечивают идеальное выравнивание печи.
- Требуется электрическое соединение, очищенная вода, подключение к канализации.



ПРОТИВЕНЬ

600x400

NEW



MKF1064TS



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
МОЮЩИЕ ПРЕПАРАТЫ
ДЛЯ ПЕЧЕЙ
стр. 434

от 8057⁰⁰



4x

600x400



6x

600x400



10x

600x400



16x

тележка – 600x400

код	MKF464TS	MKF664TS	MKF1064TS	MKF1664TS
производительность	72-120 блюд/день	108-180 блюд/день	180-300 блюд/день	165-220 блюд/день
расстояние между уровнями	80 мм	80 мм	80 мм	80 мм
внешние габариты	850x970x(H)700 мм	850x970x(H)850 мм	850x970x(H)1130 мм	930x977x(H)1900 мм
количество реверсных вентиляторов	1	2	3	4
мощность/напряжение	7,8 кВт/400 В	10,4 кВт/400 В	17 кВт/400 В	31 кВт/400 В
вес	92,4 кг	108,2 кг	140,4 кг	247,2 кг
Евро	8057,00	9069,00	10283,00	20197,00
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ				
код	229538	229538	229538	-
габариты	850x787x(H)770 мм	850x787x(H)770 мм	850x787x(H)770 мм	
Евро	528,20	528,20	528,20	

NEW

ОСНОВАНИЯ ПОД ПЕЧИ В ВИДЕ РАССТОЕЧНОЙ КАМЕРЫ И РАССТОЕЧНОГО ШКАФА

- Используется для хранения приготовленных блюд при достаточно высокой температуре, до 85°C.
- Электронное управление температурой
- Функция ‚PRE-HEATING‘ обеспечивает быстрый нагрев камеры.
- Камера изготовлена из высококачественной стали AISI 430.
- Устройство на 4 колеса, из них 2 с тормозом для безопасного расположения колонны печь + камера
- ВНИМАНИЕ: для соединения с расстойным шкафом необходимы дополнительные соединительные элементы — подробности уточняйте у продавца

от 3461⁰⁰12x
GN 1/110x
600x400

код	MKM1211	MKLM1064
назначение	MILLENNIAL TOUCH SCREEN 5x GN 1/1, 7x GN 1/1, 11x GN 1/1	MILLENNIAL TOUCH SCREEN BAKERY 4x 600x400 мм, 6x 600x400 мм, 10x 600x400 мм
расстояние между уровнями	75 мм	85 мм
внешние габариты	730x875x(H)770 мм	850x1030x(H)770 мм
пароувлажнение	-	8-stopniowa regulacja z panelu na piecu
temp. garowania	-	20-40 °C
temp. PRE-HEATING dla garowania	-	20 °C
temp. PRE-HEATING dla utrzymania ciepła	65 °C	65 °C
temp. utrzymania ciepła	65-85 °C	65-85 °C
мощность/напряжение	1,8 кВт/230 В	1,8 кВт/230 В
вес	70,8 кг	91 кг
Евро	3461,00	3741,00

ВЫТЯЖКИ КОНДЕНСАЦИОННЫЕ

- Однофазный двигатель с одним направлением вращения.
- Максимальный расход воздуха: от 400 м³/ч до 600 м³/ч
- Корпус изготовлен из высококачественной стали AISI 430.
- Подключение к пресной воде 3/4" с давлением 100-200 кПа (1,0-2,0 бар)
- Не требуют подключения к стационарной вентиляционной трубе или дымоходу.

- В комплекте:
 - соединительный шланг для воды с резьбой 3/4", длиной 1,5 м
 - 1 лабиринтный фильтр
 - электрический кабель длиной 1,6 м
 - слив канализационный Ø 30 мм

от 1788⁰⁰

назначение	MILLENNIAL TOUCH SCREEN 5x GN 1/1	MILLENNIAL TOUCH SCREEN 7x GN 1/1, 11x GN 1/1	MILLENNIAL TOUCH SCREEN 16x 600x400 мм, 20x GN 1/1	MILLENNIAL TOUCH SCREEN COMPACT 6x GN 1/1, 10x GN 1/1
внешние габариты	730x860x(H)308 мм	730x860x(H)308 мм	930x1045x(H)308 мм	500x942x(H)308 мм
мощность/напряжение	600 Вт/230 В	600 Вт/230 В	600 Вт/230 В	600 Вт/230 В
вес	26 кг	26 кг	31,4 кг	19 кг
код	MKKC5	MKKC711	MKKC1620	MKKC610C
Евро	1788,00	1788,00	2354,00	1662,00



551⁰⁵



227060

Два вентилятора высокой мощности



КОНВЕКТОМАТ Н90

- Корпус из нержавеющей стали, двойная стеклянная дверца
- Камера жарочного шкафа частично эмалированная, с подсветкой
- Диапазон температур: от 50°C до 300°C
- Таймер от 0 до 120 мин.
- Вместимость: 4 противня 438x315 мм, расстояние между уровнями: 70 мм
- В комплекте 4 противня

код	В	Вт	мм	Евро
227060	230	2670	595x595x(H)570	551,05
801970	решетка		433x338	24,76
223468	подставка под печи		595x425x(H)700	426,53
943380	противень		435x315x(H)8	16,51

4 алюминиевых противня



Посмотреть видео ролик

674²¹



227077

Инжекторное пароувлажнение



КОНВЕКТОМАТ С ИНЖЕКТОРНЫМ ПАРОВОУВЛАЖНЕНИЕМ Н90S

- Корпус из нержавеющей стали, двойная стеклянная дверца
- Стекло дверцы не нагревается, что облегчает ее снятие для очистки
- Камера жарочного шкафа частично эмалированная, с подсветкой
- Нагрев за счет двух ТЭНов, 2 вентилятора
- Диапазон температур: от 50°C до 300°C
- Пароувлажнение инжекторное, регулировка ручная при помощи кнопки
- Таймер от 0 до 120 мин.
- Вместимость: 4 противня 438x315 мм, расстояние между уровнями: 70 мм
- В комплекте 4 противня

код	В	Вт	мм	Евро
227077	230	2670	595x595x(H)570	674,21
801970	решетка		433x338	24,76
223468	подставка под печи		595x425x(H)700	426,53
943380	противень		435x315x(H)8	16,51

Двойная стеклянная дверца с гравитационной вентиляцией



Внутренняя подсветка



КОНВЕКТОМАТЫ С ПАРОВЛАЖНЕНИЕМ 600X400 MM



- Идеальное решение для пекарен, магазинов и заведений общественного питания
- Благодаря небольшим габаритам и экономному расходу электроэнергии их можно установить практически везде
- Благодаря встроенной системе паровлажнения печь отлично

- подходит для выпекания даже самых изысканных блюд
- Корпус и камера жарочного шкафа из нержавеющей стали
- Стеклопанель дверца с гравитационной вентиляцией
- Система охлаждения управляющих элементов
- Класс защиты IPX 3



от **1931⁰⁰**



ПРОТИВЕНЬ
600x400

225523



4x

600x400x(H)20



4x

600x400x(H)20



4x

600x400x(H)20

код	225516	225523	225059
тип	отдельная фаза	трехфазный	трехфазный
контроль	электромеханический	электромеханический	электронный, программируемый
расстояние между уровнями	83 мм	83 мм	83 мм
внешние габариты	790x750x(H)635 мм	790x750x(H)635 мм	790x750x(H)635 мм
количество вентиляторов без реверса	2	2	2
термостат	50°C до 300°C электромеханический	50°C до 300°C электромеханический	50°C до 270°C электронный
паровлажнение	непрямой впрыск, регулировка ручная, при помощи кнопки	прямое, 5-уровневая регулировка при помощи переключателя	прямое, 10-уровневая электронная регулировка
мощность/напряжение	3,2 кВт/230 В	6,4 кВт/400 В	6,4 кВт/400 В
вес	50,4 кг	58 кг	58 кг
Евро	1931,00	2515,00	2592,00
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ			
код	224434	224434	224434
габариты	760x520x(H)700 мм	760x520x(H)700 мм	760x520x(H)700 мм
Евро	380,77	380,77	380,77

КОНВЕКТОМАТЫ С ПАРОВУВЛАЖНЕНИЕМ 429X345 ММ



- Идеальное решение для небольших пекарен, магазинов и заведений общественного питания
- Благодаря небольшим габаритам и экономному расходу электроэнергии их можно установить практически везде
- Корпус и камера жарочного шкафа из нержавеющей стали
- Стеклопанель с гравитационной вентиляцией
- Система охлаждения управляющих элементов
- Класс защиты IPX 3
- В комплекте 4 алюминиевых противня 429x345x(H)9 мм



от **1158⁰⁰**



Посмотреть
видео ролик



**ПРОТИВЕНЬ
429x345**

225165



4x

429x345x(H)9



4x

429x345x(H)9



4x

429x345x(H)9

код	225028	225035	225165
тип	конвектомат с паровувлажнением	конвектомат с паровувлажнением	конвектомат многофункциональный
контроль	мануальный	программируемый, электронный	мануальный
емкость камеры	4 противня 429x345x(H)9 мм	4 противня 429x345x(H)9 мм	4 противня 429x345x(H)9 мм
расстояние между уровнями	74 мм	74 мм	74 мм
внешние габариты	590x695x(H)590 мм	590x695x(H)590 мм	590x695x(H)590 мм
количество вентиляторов без реверса	1	1	1
программирование	-	99 рецептов с 4 этапами приготовления	-
функция предварительного прогрева	-	ДА до 180°C	-
термостат	50°C до 260°C электромеханический	30°C до 260°C электронный	50°C до 260°C электромеханический
паровувлажнение	прямое, регулировка ручная, при помощи кнопки	прямое, 10-уровневая электронная регулировка	-
многофункциональная модель	-	-	8 режимов запекания
мощность/напряжение	2,8 кВт/230 В	2,9 кВт/230 В	2,6 кВт/230 В
вес	34,2 кг	38 кг	36,4 кг
Евро	1270,00	1727,00	1158,00
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ			
код	224670	224670	224670
габариты	540x460x(H)700 мм	540x460x(H)700 мм	540x460x(H)700 мм
Евро	347,73	347,73	347,73



ПРОТИВНИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



808207

20⁵³

**ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ
- С ТРЁХСТОРОННЕЙ ОБОРТОВОЙ**

- Гладкий



код	мм	Евро
808207	600x400	20,53



808214

19⁴⁷

**ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ
С ТРЁХСТОРОННЕЙ ОБОРТОВОЙ,
ПЕРФОРИРОВАННЫЙ**

- С 3 бортами



код	мм	Евро
808214	600x400	19,47



808221

53⁴⁷

**ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ
С ТРЁХСТОРОННЕЙ ОБОРТОВОЙ**

- Силиконовое антипригарное покрытие



код	мм	Евро
808221	600x400	53,47



808245

82¹⁸

**ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ БАГЕТОВ-
5 УГЛУБЛЕНИЙ**

- Перфорированный

- Для 5 багетов

- Силиконовое антипригарное покрытие



код	мм	Евро
808245	600x400	82,18



808238

60⁶⁵

ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ БАГЕТОВ

- Перфорированный

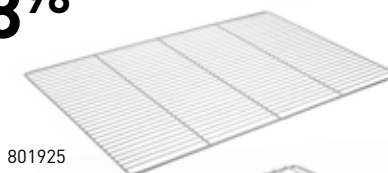
- Алюминиевый, с силиконовым антипригарным покрытием

- Для 5 багетов

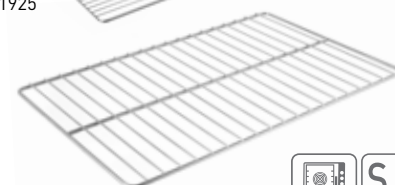


код	мм	Евро
808238	600x400	60,65

от 28⁹⁸



801925



801963

801994



РЕШЁТКА

код		мм	Евро
801994	-	600x400	41,18
801925	поперечная	600x400	28,98
801963	хромированная	600x400	30,50



ПРОТИВЕНЬ КОНДИТЕРСКИЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ - С ВЫСОКИМИ БОРТАМИ

код	мм	Евро
689851	580x100x(H)50	13,64
689868	580x200x(H)50	17,22



РАМКА ДЛЯ ПРОТИВНЯ КОНДИТЕРСКОГО АЛЮМИНИЕВОВОГО - С ВЫСОКИМИ БОРТАМИ

код	-	мм	Евро
689875	для 689851	580x100x(H)50	24,40
689882	для 689868	580x200x(H)50	24,40

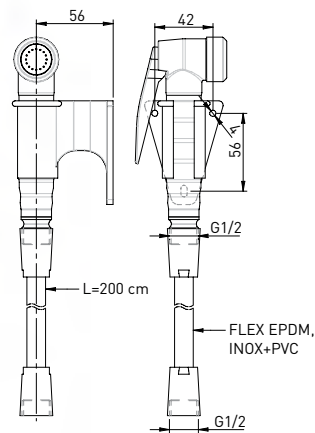


ДУШ ДЛЯ МЫТЬЯ КАМЕРЫ ПЕЧИ, РУЧНОЙ, УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

- Идеально подходит для каждого шеф-повара, который заботится о чистоте своего оборудования
- Предназначен для камер всех типов печей: конвектоматов, пароконвектоматов, духовок, а также фритюрниц, грилей, рабочих поверхностей и всего оборудования и элементов, которые можно мыть открытой струей воды
- Длинный 2-х метровый шланг позволяет добраться до любого устройства в своем диапазоне.
- Удобная ручка со сливным клапаном идеально ложится в руку
- Специальный держатель для монтажа 3-мя винтами непосредственно на корпусе печи (место обозначается сервисантом) или на стене
- Струя, разделенная с помощью решетки на множество более мелких, увеличивает моющую поверхность
- Идеально подходит для воды при температуре от 5°С до 85°С
- Максимальный расход воды до 11 л / мин при давлении 3 бар
- Рекомендуемое давление подачи воды: 3 бара
- Рабочее давление подачи воды: 0,5-7 бар
- Корпус сделан из нейлона PA66, стальные части покрыты нержавеющей хромом
- Подключение к водопроводу: 1/2"

код	мм	Евро
810323	56x42x(H)2000	70,66

70⁶⁶



ОВОЩЕРЕЗКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ PROFI LINE

- Предназначена для резки большого количества овощей
- В наборе 5 дисков дающих разный эффект нарезки: ломтики 2 и 4 мм и соломка 3, 5 и 7 мм
- Широкое загрузочное отверстие для объёмных овощей
- Малое отверстие и толкач для загрузки длинных овощей
- Корпус из алюминиевого литья
- 2 системы безопасности: первая - винт фиксирует крышку, вторая - электромагнитный датчик (при поднятии крышки, овощерезка выключается)
- Выключатель соответствует нормам ЕС и В
- Вес: 24 кг



231807

код	В	Вт	мм	Евро
231807	230	550	540x240x(H)450	1016,00



Посмотреть видео ролик

Загрузочный бункер с отверстием для объёмных овощей



Трубка для загрузки длинных овощей

1016⁰⁰

В наборе 5 дисков дающих разный эффект нарезки: ломтики 2 и 4 мм и соломка 3,5 и 7 мм



82¹¹

280621



V-ОБРАЗНЫЙ ДИСК

- Для овощерезок 231807 и 231852
- Диск из нержавеющей стали

код	Евро
280621	82,11



114⁴⁷

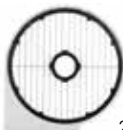
280423



ДИСК ДЛЯ БРУСОЧКОВ

- Для овощерезок 231807 и 231852
- Диск из алюминия, ножи из нержавеющей стали

код	толщина [мм]	Евро
280423	DQ-3	114,47



от 114⁴⁷

234754



ДИСК ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ-ФРИ

- Для овощерезки 231807 & 231852
- Диск из алюминия, лезвие из нержавеющей стали
- Использовать вместе с диском для ломтиков 280218 для диска 234754 и 280225 для диска 234761

код	толщина [мм]	Евро
234761	10	114,47
234754	8	121,58



143¹⁸

234730



ДИСК ДЛЯ КУБИКОВ

- Для овощерезки 231807 & 231852
- Диск из алюминия, лезвие из нержавеющей стали
- Использовать вместе с диском для ломтиков 280218 для диска 234730 и 280225 для диска 234747

код	толщина [мм]	Евро
234747	10	143,18
234730	8	143,18

ОВОЩЕРЕЗКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ С БОЛЬШИМ ЗАГРУЗОЧНЫМ ОТВЕРСТИЕМ

- Предназначена для резки большого количества овощей
- Большое входное отверстие для целой головки капусты до Ø165 мм
- Малое отверстие для длинных овощей, напр., моркови, огурцов Ø 55 мм
- Корпус рабочей камеры из алюминиевого литья, нижняя часть корпуса из нержавеющей стали
- Удобная прижимная ручка
- Вентилируемый мощный двигатель с мощностью 750 Вт = 1 л.с.
- Кнопки управления низкого напряжения STOP, START (24 В)
- 2 защиты: выключение вращения во время подъема толкателя после подъема верхней крышки камеры
- Автоматическое включение вращения как только толкатель опущен
- Простая и быстрая замена шинковочных дисков
- 5 дисков в стандартной комплектации:
 - ломтики 2 мм (диск с 3 лезвиями)
 - ломтики 4 мм (диск с 2 лезвиями)
 - соломка 3 мм
 - соломка 5 мм
 - соломка 7 мм
- Сбрасывающий диск
- 4 резиновые нескользящие ножки
- Скорость: 300 об./мин.
- Вес: 25 кг

1188⁰⁰

код	В	Вт	мм	Евро
231852	230	750	500x250x(H)470	1188,00



231852



Посмотреть видео ролик



В наборе 5 дисков дающих разный эффект нарезки: ломтики 2 и 4 мм и соломка 3,5 и 7 мм



89³⁵

280096



ДИСК ДЛЯ ЛОМТИКОВ

- Для овощерезок 231807 и 231852
- Диск из алюминия, ножи из нержавеющей стали

код	-	толщина [мм]	Евро
280201	DF-6	6	89,35
280225	DF-10	10	89,35
280096	DF-1	1	89,35
280102	DF-2	2	89,35
280126	DF-4	4	89,35
280218	DF-8	8	89,35



75⁰⁰

280317



ДИСК ДЛЯ СОЛОМКИ

- Для овощерезок 231807 и 231852
- Диск из нержавеющей стали

код	-	толщина [мм]	Евро
280294	DT-2	2	75,00
280300	DT-3	3	75,00
280416	DT-5	4.5	75,00
280317	DT-7	7	75,00

ПОДСТАВКА ДЛЯ 18 ДИСКОВ ОВОЩЕРЕЗКИ

- Вместимость 18 дисков
- В цену не входит стоимость дисков

код	мм	Евро
280690	400x250x(H)90	35,53



35⁵³

280690

smart cutter

726⁰⁰



SMART CUTTER

- Предназначен для нарезки большого количества овощей
- Содержит 4 диска с различными режущими свойствами: ломтики 2 и 4 мм и соломка 3 и 7 мм
- Большое отверстие с ручкой для загрузки крупных кусочков овощей
- Небольшое отверстие для загрузки мелких овощей
- Мощный двигатель, скорость вращения дисков 1500 об/мин
- Корпус сделан из АБС-пластика.

код	В	Вт	мм	Евро
222683	230	400	430x285x(H)580	726,00

4 диска в наборе



ломтики 4 мм

ломтики 2 мм

соломка 3 мм

соломка 7 мм


NEW

46²⁹

235737

ДИСК ДЛЯ ЛОМТИКОВ

- Для овощерезок 222683
- Диск из алюминия, ножи из нержавеющей стали

код	стенка [мм]	мм	Евро
235737	1	ø174x(H)36	46,29
235744	2	ø174x(H)36	46,29
235751	4	ø174x(H)36	46,29


NEW

46²⁹

235768

ДИСК ДЛЯ СОЛОМКИ

- Для овощерезок 222683
- Диск из нержавеющей стали

код	стенка [мм]	мм	Евро
235768	3	ø174x(H)36	46,29
235775	5	ø174x(H)36	46,29
235782	7	ø174x(H)36	46,29


NEW

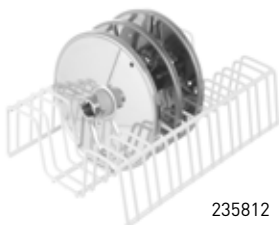
от 82¹⁸

235799

ДИСК ДЛЯ БРУСОЧКОВ

- Для овощерезок 222683
- Диск из алюминия, ножи из нержавеющей стали

код	стенка [мм]	мм	Евро
235799		ø174x(H)36	92,94
235805		ø174x(H)36	82,18



235812

17⁵⁸

NEW

ПОДСТАВКА ДЛЯ ДИСКОВ

- Вместимость 18 дисков
- В цену не входит стоимость дисков

код	мм	Евро
235812	285x215	17,58

МЯСОРУБКИ TOP LINE



- Высококачественное профессиональное оборудование для размельчения всех видов мяса без костей и кожи
- Корпус полностью сделан из высококачественной полированной нержавеющей стали
- Съемный корпус рабочего элемента из хирургической стали 304 18/10
- Простой демонтаж корпуса рабочего элемента, а также всех внутренних компонентов облегчает чистку устройства
- Двигатель с предохранителем от перегрева
- Скорость вращения 165 об./мин.
- Устройство оснащено функцией реверса (обратного хода) в случае необходимости очистки шнека
- Кнопка сброса предохраняет от перегрузки
- Контейнер для мяса из нержавеющей стали
- Класс защиты IPX1
- Удобная ручка на корпусе для переноски

- Нескользящие ножки
- Комплектация:
2 решетки из нержавеющей стали с отверстиями Ø5 и Ø8 мм в модели 210765 и Ø6 и Ø8 мм в моделях 210772 и 210789
- Нож и шнек сделаны из нержавеющей стали
- Насадка для набивки колбас – из полипропилена
- Толкатель – из полиэтилена
- Не предназначена для непрерывной работы (после 45 мин. работы выключить и дать полностью остыть)

558⁷⁰

ПРОДУКТИВНОСТЬ

мгновенная до
250 kg/h

Простой демонтаж корпуса рабочего элемента, а также всех внутренних компонентов облегчает чистку устройства



210772

МЯСОРУБКА TOP LINE 8

- Мощный двигатель – до 550 Вт
- Производительность: до 80 кг/ч
- Диаметр решетки: Ø62 мм
- Вес: 20,5 кг

код	В	Вт	мм	Евро
210765	230	300	250x370x(H)490	558,70

МЯСОРУБКА TOP LINE 12

- Мощный двигатель – до 735 Вт
- Производительность: до 150 кг/ч
- Диаметр решетки: Ø69,8 мм
- Вес: 24,5 кг

код	В	Вт	мм	Евро
210772	230	550	264x420x(H)548	711,21

МЯСОРУБКА TOP LINE 22

- Мощный двигатель – до 1100 Вт
- Производительность: до 250 кг/ч
- Диаметр решетки: Ø82 мм
- Вес: 31 кг

код	В	Вт	мм	Евро
210789	230	900	305x490x(H)607	914,56



от **28³⁵**

210451



от **22⁹⁷**

210444



от **107³⁰**

210437



РЕШЕТКА ДЛЯ МЯСОРУБКИ

код	-	мм	Евро
210413	210765	Ø5	28,35
210420	210765	Ø8	28,35
210451	210772	Ø6	31,94
210468	210772	Ø8	31,94
210499	210789	Ø6	35,53
210505	210789	Ø8	35,53

НОЖ ДЛЯ МЯСОРУБКИ

код	-	Евро
210406	210765	22,97
210444	210772	28,35
210482	210789	24,76

ШНЕК

код	-	Евро
210390	210765	107,30
210437	210772	110,89
210475	210789	121,65

**ПРОДУКТИВНОСТЬ****мгновенная до
300 kg/h****от 677³⁷**

282199

МЯСОРУБКА PROFI LINE 12

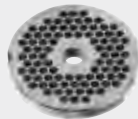
- Предназначена для использования в условиях малого бизнеса.
- Шнек сделан из анодированного алюминиевого сплава.
- Корпус, воронка и контейнер для мяса сделаны из нержавеющей стали.
- Толкатель сделан из полиэтилена.
- Бесшумный зубчатый механизм, смазанный маслом.
- Решётка из нержавеющей стали \varnothing 70 мм, диаметр отверстий \varnothing 6 мм.
- Вес 19 кг.
- Не предназначена для непрерывной работы.
- Производительность: 200 кг/час.
- Нескользащие ножки

код	В	Вт	мм	Евро
282199	230	750	370x220x(H)440	677,37

МЯСОРУБКА PROFI LINE 22

- Предназначена для использования в условиях малого бизнеса.
- Шнек сделан из анодированного алюминиевого сплава.
- Корпус, воронка и контейнер для мяса сделаны из нержавеющей стали.
- Толкатель сделан из полиэтилена.
- Бесшумный зубчатый механизм, смазанный маслом.
- Решётка из нержавеющей стали \varnothing 82 мм, диаметр отверстий \varnothing 6 мм.
- Вес 24 кг.
- Не предназначена для непрерывной работы.
- Производительность: 300 кг/час.
- Нескользащие ножки

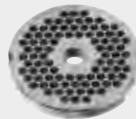
код	В	Вт	мм	Евро
282007	230	1100	430x250x(H)510	1149,00

**от 31⁹⁴ РШЕТКА ДЛЯ
МЯСОРУБКИ
- \varnothing 70 мм**

282267



код	-	мм	Евро
282250	282199	\varnothing 3	31,94
282243	282199	\varnothing 4.5	31,94
282236	282199	\varnothing 6	31,94
282229	282199	\varnothing 8	31,94
282267	282199	\varnothing 2	35,53

**от 39¹¹ РШЕТКА ДЛЯ
МЯСОРУБКИ
- \varnothing 82 мм**

282014



код	-	мм	Евро
282021	282007	\varnothing 6	39,11
282014	282007	\varnothing 8	39,11
282038	282007	\varnothing 4.5	39,11
282045	282007	\varnothing 3	42,70
282052	282007	\varnothing 2	49,88

от 14⁰⁰

282359

НОЖ ДЛЯ МЯСОРУБКИ

код	-	Евро
282359	282199	14,00
282076	282007	23,33

от 116⁴²

282304

ШНЕК

- Сделан из анодированного алюминия



код	-	Евро
282304	282199	116,42
282069	282007	177,42



Посмотреть видео ролик

ПРОДУКТИВНОСТЬ

мгновенная до
220 кг/h

от **660³⁸**



Контейнер для мяса из нержавеющей стали

Воронка выполнена из полированного алюминиевого сплава

Воронка для колбас из полипропилена



Кнопка перезагрузки

210802

МЯСОРУБКА KITCHEN LINE 12

- Высококачественное профессиональное устройство для размельчения всех видов мяса без костей и кожи.
- Легкая разборка и чистка.
- Защита двигателя от перегрева.
- Скорость вращения: 170 об./мин.
- Воронка сделана из полированного алюминиевого сплава.
- Корпус рабочего элемента сделан из чугуна (10 мм).
- Насадка для колбасы из полипропилена.
- Контейнер для мяса из нержавеющей стали.
- 2 решетки \varnothing 70 мм из нержавеющей стали с диаметром отверстий 6 мм и 8 мм.
- Нож и шнек из нержавеющей стали.
- Толкатель сделан из полиэтилена.
- Кнопка сброса предохраняет от перегрузки.
- Нескользящие ножки.
- Производительность: 100 кг/час.
- Не предназначена для непрерывной работы

код	В	Вт	мм	Евро
210802	230	550	432x261x(H)484	660,38

МЯСОРУБКА KITCHEN LINE 22

- Контейнер для мяса из нержавеющей стали, воронка сделана из полированного алюминиевого сплава.
- Нож и шнек из нержавеющей стали, корпус рабочего элемента сделан из чугуна.
- В наборе 2 решетки \varnothing 82 мм из нержавеющей стали с диаметром отверстий 6 мм и 8 мм и насадка.
- Легкая разборка и чистка.
- Двигатель с предохранителем от перегрева.
- Нескользящие ножки.
- Производительность: 200-220 кг/час.
- Не предназначена для непрерывной работы.

код	В	Вт	мм	Евро
210819	230	750	427x261x(H)486	812,89

от **85⁷⁷**



ШНЕК



код	-	Евро
931257	933367 210819	100,12
	931257 210802	85,77

от **85⁷⁷**



ШНЕК



код	-	Евро
931257	933367 210819	100,12
	931257 210802	85,77

NEW

5057⁰⁰

ПРОДУКТИВНОСТЬ

Мгновенная до
600 kg/h



282335

МЯСОРУБКА TOP LINE UNGER TI32R

- Устройство для измельчения всех видов мяса без костей UNGER TI22R
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Микровыключатель безопасности, отключающий устройство
- Бесшумная передача, работающая в масляной ванне
- Вентилируемый асинхронный двигатель с защитой от перегрева
- Горловина также режущие и шлифовальные элементы из нержавеющей стали
- Толкатель из АБС-пластика
- Панель управления оснащена датчиками безопасности
- Двигатель с функцией реверса
- Скорость вращения: 140 об/мин
- Производительность моментально: 600 кг/ч
- Диаметр выходного отверстия: ø98 мм
- Диаметр загрузочного отверстия: ø76 мм
- В комплекте 2 ножа и 2 решетки с отверстиями ø6 и ø10 мм и решетка для рубки мяса
- Переключатель защищен водонепроницаемой резиновой крышкой
- Не предназначена для непрерывной работы

код	В	Вт	мм	Евро
282335	400	2200	295x565x(H)550	5057,00

NEW

от 2237⁰⁰

ПРОДУКТИВНОСТЬ

Мгновенная до
400 kg/h



282342

МЯСОРУБКА TOP LINE UNGER TI22R

- Высокого качества, профессиональное устройство для измельчения всех видов мяса без костей
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Вентилируемый асинхронный двигатель с защитой от перегрева
- Бесшумная передача, работающая в масляной ванне
- Скорость вращения: 140 об/мин
- Загрузочный лоток из нержавеющей стали
- Производительность моментально: 400 кг/ч
- Толкатель из АБС-пластика
- Режущие и шлифовальные элементы из нержавеющей стали
- Диаметр загрузочного отверстия ø52 мм
- В комплекте: нож и решетка с отверстием ø6 (модель 282342), 2 ножа, 2 решетки с отверстиями ø6 и ø10 мм и решетка для рубки мяса (модель 282717) сделаны из нержавеющей стали
- Переключатель защищен водонепроницаемой резиновой крышкой
- Не предназначена для непрерывной работы

код	В	Вт	мм	Евро
282342	400	1500	260x450x(H)530	2237,00
282717	400	1500	260x450x(H)530	2542,00

S.S.
stainless steel

ПРОДУКТИВНОСТЬ

Мгновенная до
150 kg/h



Легкая и быстрая установка
рабочего элемента
на корпус двигателя

282274



Посмотреть
видео ролик

МЯСОРУБКА PROFI LINE 1/2 UNGER 12

- Предназначена для профессионального использования, идеально подходит для мясных магазинов, супермаркетов, больших столовых, ресторанов и других заведений общепита
- Для измельчения всех видов мяса без костей и кожи
- Элегантный корпус сделан из полированного алюминиевого сплава
- Съёмная воронка сделана из нержавеющей стали AISI 304
- Бесшумный зубчатый механизм, смазанный маслом
- Асинхронный двигатель, охлаждаемый вентилятором, с защитой от перегрева
- Количество оборотов в минуту: 140 об./мин.
- Толкач сделан из полиэтилена
- В комплекте решетка с отверстиями ø6,5 мм и решетка для рубки мяса
- Контейнер для мяса из нержавеющей стали
- Загрузочное отверстие: ø52 мм
- Выходное отверстие воронки: ø70 мм
- Вес: 23 кг

код	В	Вт	мм	Евро
282274	400	1100	460x240x(H)510	1575,00

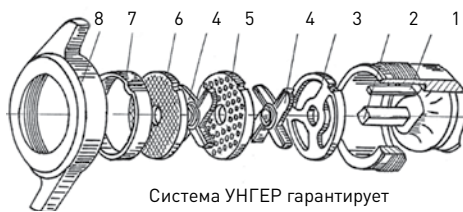




МЯСОРУБКА PROFI LINE 350

- Устройство для измельчения мяса и рыбы на фарш и повторного измельчения массы на котлеты.
- Функция наполнения колбас воронкой
- Корпус из нержавеющей стали
- Рабочая часть изготовлена из специального алюминиевого сплава.
- Вентилируемый трехфазный двигатель обеспечивает непрерывную работу.
- С реверсом
- Скорость вращения: 185 об / мин.
- В комплекте 2 экрана Ø82 мм с отверстиями Ø5 и Ø9 мм.
- Имеет знак безопасности В и СЕ.
- Производительность: 350 кг/час
- Вес: 42 кг

код	В	Вт	мм	Евро
228182	400	1900	560x520x(H)420	1548,00



Система УНГЕР гарантирует превосходное измельчение

1. Шпонка
2. Шнек
3. Нож подрезной
4. 2 x Нож двухсторонний
5. Решётка с отверстиями 9 мм
6. Решётка с отверстиями 5 мм
7. Кольцо упорное
8. Гайка зажимная

Насадка для колбасы

1548⁰⁰

ПРОДУКТИВНОСТЬ
мгновенная до
350 kg/h



Реверс

Упорное кольцо

228182



Посмотреть видео ролик



МЯСОРУБКА HENDI 198

- Предназначена для использования в домашних условиях и для малого бизнеса
- Корпус сделан из алюминия
- Металлический приемный контейнер и пластиковый контейнер для сбора готового фарша
- Толкатель сделан из пластика
- Алюминиевый шнек, нож из нержавеющей стали, решетки из порошковой стали
- В комплекте 2 решетки Ø65,8 мм с отверстиями 4 и 7 мм и решетка для рубки мяса
- 3 пластиковые насадки для набивки колбас: Ø12, Ø15 и Ø20 мм
- Насадка для приготовления бифштекса по-татарски
- Переключатель: вкл./выкл./реверс
- Не предназначена для непрерывной работы
- Вес: 5,2 кг

код	В	Вт	мм	Евро
210864	230	400	275x190x(H)347	179,72

179⁷²



Контейнер для мяса с пластиковой крышкой

Смена направления вращения



210864



3 насадки для набивки колбас: Ø12, Ø15 и Ø20 мм

Шнек, нож, 2 решетки Ø65,8 мм и решетка для рубки мяса



В наборе насадка для разрыхления говядины и свинины



Посмотреть видео ролик



ТЕНДЕРАЙЗЕР ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

- Идеален для ресторанов, мясных магазинов и заведений общепита
- Максимальный размер порции мяса: ширина 160 мм х толщина 30 мм
- Производительность: до 800 порций мяса/ч
- Корпус из нержавеющей стали
- В комплекте насадка для разрыхления говядины и свинины
- Скорость вращения разрыхляющих ножей: 75 об./мин.
- Двигатель охлаждаемый встроенным вентилятором
- 4 резиновые ножи

966³²



975305

код	В	Вт	мм	Евро
975305	230	350	465x220x(H)430	966,32



355³⁵



975329

НАСАДКА ДЛЯ ПТИЦЫ

- Корпус из нержавеющей стали
- 2 валика из полипропилена
- Длина валика 180 мм

код	мм	Евро
975329	235x130x(H)120	355,35



914⁵⁶



975312

НАСАДКА ДЛЯ ШАУРМЫ

- Корпус из нержавеющей стали
- 2 группы ножей, режущих мясо на полоски шириной 4 мм
- Длина валика 165 мм

код	мм	Евро
975312	235x130x(H)120	914,56

NEW

1626⁰⁰



513064

ТЕНДЕРАЙЗЕР ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ PROFI LINE

- Идеален для ресторанов, больших мясных магазинов и заведений общепита.
- Корпус двигателя и ролики для смягчения мяса сделаны из нержавеющей стали.
- Скорость ножей для смягчения – 600 000 об./мин.
- Размер загрузочного отверстия для мяса: 150x30 мм.
- Возможность полной разборки смягчающей насадки, для быстрой и тщательной чистки.
- Зубчатая передача в двигателе изготовлена из кованой стали и погружена в масляную ванну.
- Корпус роликов для смягчения сделан из алюминия.
- 4 резиновые ножи
- Вес: 25,5 кг

код	В	Вт	мм	Евро
513064	230	750	585x390x(H)440	1626,00

от 214⁹⁵

NEW



843598

841464

ТЕНДЕРАЙЗЕР ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

- Производительность до 420 порций мяса в час
- Максимальная толщина сырого мяса: 25 мм
- Размер загрузочного отверстия: 158x23 мм
- Насадка шириной 175 мм, два ролика с 880 ножами, на шарикоподшипниках
- Специальные элементы так называемой «Расчески» предотвращают скручивание мяса вокруг валиков с ножами
- Корпус из прочного пластика
- Ножи из нержавеющей стали

код	В	Вт	мм	Евро
843598	230	370	290x500x(H)490	1239,00
841464	Wałki zgniatające do kotlecniarki elektrycznej			214,95



228²⁶

282656

ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ – РУЧНОЙ

- Для быстрого формирования гамбургеров одного диаметра 130 мм (в зависимости от модели)
- Встроенный контейнер в верхнем прижимном элементе для прокладки пленки между готовыми гамбургерами
- Кнопка на боковой части корпуса опускает дно формы для следующей порции фарша
- Удобный рычаг позволяет легко вынимать сформированные гамбургеры из формы
- Элементы, имеющие контакт с мясом, сделаны из нержавеющей стали

код	ø	вес (кг)	мм	Евро
282656	130	6,5	255x270x(H)250	228,26



ПРОКЛАДКИ ДЛЯ ПРЕССА ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

код	мм	Евро
282120	ø130	63,55
282694	ø100	65,58



309⁴⁷

282113

ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

- Рабочие элементы, соприкасающиеся с мясом, выполнены из нержавеющей стали
- Корпус пресса выполнен из анодированного алюминия
- Удобный рычаг для формирования гамбургеров
- Полочка для полиэтиленовых прокладок

код	мм	Евро
282113	330x250x(H)300	309,47

S.S. stainless steel
Al aluminium



Посмотреть видео ролик

Al aluminium
PP polypropylene

15⁰⁷



513026



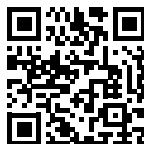
ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ - РУЧНОЙ

- Диаметр гамбургера ø115 мм
- Сделан из алюминиевого литья с неприлипающим покрытием
- Ручка из полипропилена

код	мм	Евро
513026	ø120x(H)80	15,07



513033



Посмотреть видео ролик

ПРЕСС ДЛЯ ТОРТИЛЬИ - РУЧНОЙ

- Максимальный диаметр тортिलы: 200 мм
- Сделан из алюминиевого литья с красным порошковым покрытием

Al aluminium

код	мм	Евро
513033	685x250x(H)200	33,01



33⁰¹

НАПОЛНИТЕЛИ ФАРША



Посмотреть
видео ролик

ВМЕСТИМОСТЬ ДО

10 L

МЕХАНИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА



Надежная зубчатая передача
из закаленной стали

Детали, контактирующие
с пищевыми продуктами,
легко снимаются для
наполнения и очистки

282151

282151

Сделана из нержавеющей
стали

НАПОЛНИТЕЛЬ ФАРША PROFI LINE - ВЕРТИКАЛЬНЫЙ

- Предназначен для наполнения колбасы собственного приготовления
- Идеально подходит для небольших магазинов, ресторанов, кафе и агротуристических пансионатов
- Сделан из нержавеющей стали
- Оснащен передачей с двумя скоростями:
 - высокая скорость для поднятия поршня
 - низкая скорость (при малой нагрузке) для набивки колбасных оболочек фаршем
- Элементы, имеющие непосредственный контакт с пищевыми продуктами, легко демонтируются для очистки и наполнения
- В комплекте 4 наконечника диаметром 16/22/32/38 мм, длина 180 мм
- Подшипник и зубчатая передача из закаленной стали, устойчивые к высоким нагрузкам

от **209³⁷**

В наборе 4 наконечника
из нержавеющей стали
диаметром 16/22/32/38 мм



код	литры [л]	мм	Евро
282151	10	415x315x(H)690	414,71
282571	3	304x304x(H)525	209,37
282588	5	304x304x(H)640	251,05
282090	7	300x340x(H)830	304,74



282083

914⁵⁶

NEW

НАПОЛНИТЕЛЬ ФАРША ДЛЯ КОЛБАС, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ, 15 Л

- Для самостоятельного приготовления мясных продуктов.
- Предназначенный специально для ресторанов, баров, таверн и ферм, агротуризма и небольших мясоперерабатывающих предприятий с собственными цехами
- Из нержавеющей стали
- Объем 15 л = примерно 13 кг мяса
- Электродвигатель перемещает поршень наполнителя
- Регулируемая скорость поршня в диапазоне 0-10 мм / с позволяет точно регулировать скорость наполнения в зависимости от консистенции начинки, а также размера и толщины оболочки.
- Наполнитель включается ножной педалью.
- В комплект входят 4 воронки диаметром: 16/22/32/38 мм, все длиной 180 мм.
- Редукторная система устойчива к механическим воздействиям благодаря закаленной стали
- Вес: 30 кг

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
282083	15	230	90	450x350x(H)750	914,56



Посмотреть видео ролик



ЛЕНТОЧНАЯ ПИЛА ДЛЯ РАСПИЛА КОСТЕЙ

- Корпус из лакированного алюминия
- Рабочие элементы из нержавеющей стали
- Аварийная кнопка
- Тормоз двигателя
- Микровыключатель на крышке пилы
- Регулятор толщины и высоты реза
- Длина ножа 1550 мм
- Полезная длина резки: 170x(H)150 мм
- Рабочая поверхность 330x300 мм



282502

код	В	Вт	мм	Евро
282502	230	750	530x400x(H)850	2404,00



NEW

282670

от 279¹⁰**МЕШАЛКА ДЛЯ ФАРША - РУЧНАЯ**

- Предназначена для небольших коптильных цехов, ресторанов, кафе и агротуристических пансионатов
- Перемешивает фарш с другими ингредиентами, напр., приправами, для приготовления колбас, сарделек и других колбасных изделий
- Ручной привод
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Очень простое обслуживание и чистка

код	литры (л)	Brsad (kg)	мм	Евро
282670	10	6,5	450x230x(H)335	279,10
282687	18	11,7	580x250x(H)415	329,93



NEW

от 279¹⁰

282281

МЕШАЛКА ДЛЯ ФАРША РУЧНАЯ С ОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ ДЕЖЕЙ

- Устройство для мелкосерийного производства мясных продуктов
- Полностью сделана из нержавеющей стали AISI 304
- Ручка из литого алюминия
- Опрокидывающаяся дежа для легкого удаления готовой начинки
- Двойная защита от случайного опрокидывания дежи
- Ручной привод при помощи съемной рукоятки
- Модель 282168 без коробки передач, количество оборотов рукоятки равно количеству оборотов мешалки в чаше
- Модель 282281 с коробкой передач, 3 оборота рукоятки равны одному обороту мешалки в чаше
- Дежа и мешалка полностью съемные
- Крышка с ручкой в комплекте
- Очень простое обслуживание и чистка

код	литры (л)	раз.загр.(кг)	мм	кг	Евро
282168	11	6,5	240x460x(H)410	8	279,10
282281	20	11	285x550x(H)385	9,5	355,35

NEW

268⁹³

265109

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КУТТЕР ДЛЯ КОЛБАС

- Полностью выполнен из нержавеющей стали с двойным лезвием и регулируемой толщиной нарезки
- Длинный держатель подходит для всех видов колбасок
- Максимальный диаметр 48 мм



код	В	Вг	мм	Евро
265109	230	135	230x185x(H)325	268,93

172³⁴

NEW



222805

РУЧНОЙ КУТТЕР ДЛЯ КОЛБАСОК

- Стабильное крепление к столу при помощи присосок
- Высокое качество зубчатых лезвий
- Легкая чистка
- Нарезает 11 кусков - 17 мм

код	мм	Евро
222805	214x155x(H)205	172,34



226810



Цифровой таймер



226834

Прозрачная крышка

Мезгосборник

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА PROFI LINE 10 КГ

- Изготовлена полностью из нержавеющей стали
- Прозрачная крышка
- Цифровой таймер
- Мезгосборник установлен непосредственно под картофелечисткой
- Абразивный диск
- Стенки покрыты абразивным материалом
- Выключатель безопасности
- В наборе запасной абразивный материал на стенки
- Конструкция соответствует требованиям ЕС и В
- Производительность: 100 кг/ч
- Вес: 40 кг

2336⁰⁰

код	-	В	Вт	мм	Евро
226810	10 кг	400	550	530x660x(H)850	2336,00

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА PROFI LINE 5 КГ

- Изготовлена полностью из нержавеющей стали
- Прозрачная крышка
- Цифровой таймер
- Мезгосборник установлен непосредственно под картофелечисткой
- Абразивный диск
- Стенки покрыты абразивным материалом
- Выключатель безопасности
- В наборе запасной абразивный материал на стенки
- Конструкция соответствует требованиям ЕС и В
- Производительность: 75 кг/ч
- Вес: 35 кг

2236⁰⁰

код	-	В	Вт	мм	Евро
226834	5 кг	230	370	530x520x(H)700	2236,00

1753⁰⁰



226841

Прозрачное окошко



Массивный абразивный диск и абразивная чаша



КАРТОФЕЛЕЧИСТКА HENDI 7

- Устройство для чистки картошки, моркови, свеклы и т.п.
- Изготовлена полностью из нержавеющей стали
- Крышка с акриловым окошком
- Выключатель безопасности
- Массивный абразивный диск и абразивная чаша
- Боковой сливной патрубков
- Встроенное реле времени
- Можно легко демонтировать и чистить
- Имеет знак безопасности В и СЕ
- Производительность: 150 кг/ч
- Вес: 46 кг

код	-	В	Вт	мм	Евро
226841	7 кг	400	510	460x500x(H)800	1753,00
226858	сепаратор для овощечистки HENDI 7				136,75

СЛАЙСЕРЫ PROFI LINE

- Предназначены для профессионального использования
- Сделаны из анодированного алюминия, с антискользящими ножками
- Лезвие из закаленной нержавеющей стали устанавливается под углом
- Двигатель с воздушным охлаждением с защитой от перегрева
- Мощный двигатель для резки твердого мяса
- Защитный экран режущего диска, встроенное устройство для заточки
- Тележка с защитной крышкой, зажимным элементом и вертикальной блокировкой

- Простая разборка облегчает чистку
- Отвечает всем требованиям безопасности для устройств для профессионального использования, то есть:
 - Установка ручки на толщину резания «0» удерживает лезвие за крышкой
 - Защита от запуска со снятой точилкой или снятой крышкой лезвия
 - Возможность блокировки и демонтажа тележки только тогда, когда нож установлен в положение «0»
- Не предназначен для резки сыра. Резка сыра возможна на ножом с антипригарным покрытием. Нож продается отдельно



210031



210048

СЛАЙСЕР PROFI LINE 195

- Диаметр ножа: 195 мм
- Плавная регулировка толщины ломтика от 0 мм до 12 мм
- Максимальный диаметр нарезаемого продукта ≈ 120 мм

код	В	Вт	мм	Евро
210031	230	200	400x400x(H)330	507,86

СЛАЙСЕР PROFI LINE 220

- Диаметр ножа: 220 мм
- Плавная регулировка толщины ломтика от 0 мм до 15 мм
- Максимальный диаметр нарезаемого продукта ≈ 150 мм

код	В	Вт	мм	Евро
210048	230	280	440x420x(H)350	558,70



Акриловый защитный экран



Блокировочный механизм



Встроенное устройство для заточки



Защитный экран режущего диска



Выключатель соответствует нормам ЕС



Двигатель с воздушным охлаждением

ДИАМЕТР НОЖА ДО

Ø300 mm

507⁸⁶



Посмотреть
видео ролик



210000



210017

СЛАЙСЕР PROFI LINE 250

- Диаметр ножа: 250 мм
- Плавная регулировка толщины ломтика от 0 мм до 15 мм
- Максимальный диаметр нарезаемого продукта ≈ 180 мм

код	В	Вг	мм	Евро
210000	230	320	485x420x(H)395	711,21

СЛАЙСЕР PROFI LINE 300

- Диаметр ножа: 300 мм
- Плавная регулировка толщины ломтика от 0 мм до 15 мм
- Максимальный диаметр нарезаемого продукта ≈ 200 мм

код	В	Вг	мм	Евро
210017	230	420	600x480x(H)450	1168,00

НОЖ ТЕФЛОНОВЫЙ НЕПРИЛИПАЮЩИЙ ДЛЯ СЛАЙСЕРОВ PROFI LINE

- Для нарезки сыра

код	-	мм	Евро
975800	210031	Ø195	132,42
975732	210048	Ø220	143,18
975749	210000	Ø250	168,30
975756	210017	Ø300	214,95



Посмотреть
видео ролик



от 132⁴²



975732

СЛАЙСЕРЫ KITCHEN LINE

- Корпус изготовлен из анодированного алюминия.
- Прозрачная защитная крышка во время работы
- Съёмная направляющая для легкой очистки остатков после резки
- Защитный кожух ножа легко снимается для очистки
- Надежный кожух для ножей, встроенная точилка
- Качественный косой нож

- Защита от проворачивания ножа при снятии корпуса
- 4 нескользящие пластиковые ножки



584¹²



Посмотреть видео ролик

210215

СЛАЙСЕР KITCHEN LINE 250

- Двигатель мощностью 0,2 л.с. с воздушным охлаждением, защищенный спереди пластиковой крышкой
- Легкий демонтаж частей облегчает чистку
- Безопасная защита ножа, встроенная точилка
- Высококачественный нож установлен под углом
- Диаметр ножа: 250 мм
- Приблизительный максимальный диаметр нарезаемого продукта: 180 мм
- Плавная регулировка толщины нарезки от 0 до 11 мм
- Защита от вращения ножа при снятии корпуса
- 4 нескользящих пластиковых ножек
- Вес: 16,4 кг

код	В	Вт	мм	Евро
210215	230	150	494x402x(H)398	584,12



965⁴⁰

210246

СЛАЙСЕР KITCHEN LINE 300

- Двигатель мощностью 0,3 л.с. с воздушным охлаждением, защищенный спереди пластиковой крышкой
- Легкий демонтаж частей облегчает чистку
- Безопасная защита ножа, встроенная точилка
- Высококачественный нож установлен под углом
- Диаметр ножа: 300 мм
- Приблизительный максимальный диаметр нарезаемого продукта: 210 мм
- Плавная регулировка толщины нарезки от 0 до 14 мм
- Защита от вращения ножа при снятии корпуса
- 4 нескользящих пластиковых ножек
- Вес: 24 кг

код	В	Вт	мм	Евро
210246	230	250	615x494x(H)477	965,40



Тефлоновая поверхность облегчает нарезку твердых сыров



Посмотреть видео ролик

210222

СЛАЙСЕР KITCHEN LINE 250 С ТЕФЛОНЫМ ПOKPЫТИЕМ

- Нож, защитный экран ножа и упорная пластина покрыты тефлоном, что значительно облегчает нарезку сыров
- Двигатель мощностью 0,2 л.с. с воздушным охлаждением, защищенный спереди пластиковой крышкой
- Направляющая для легкой чистки остатков после резки
- Легкий демонтаж защиты ножа облегчает чистку
- Безопасная защита ножа, встроенная точилка
- Высококачественный нож установлен под углом
- Диаметр ножа: 250 мм. Приблизительный максимальный диаметр нарезаемого продукта: 180 мм
- Плавная регулировка толщины нарезки от 0 до 11 мм
- Защита от вращения ножа при снятии корпуса
- 4 нескользящих пластиковых ножек
- Вес: 16,4 кг

код	В	Вт	мм	Евро
210222	230	150	494x402x(H)398	660,38

Акриловый защитный экран

Встроенное устройство для заточки

Воздушное охлаждение двигателя, пластиковая крышка

Выключатель соответствует нормам ЕС



СЛАЙСЕРЫ PROFI LINE



- Предназначены для профессионального использования
- Сделаны из анодированного алюминия, с антискользящими ножками
- Лезвие из закаленной нержавеющей стали устанавливается под углом
- Двигатель с воздушным охлаждением с защитой от перегрева
- Мощный двигатель для резки твердого мяса
- Защитный экран режущего диска, встроенное устройство для заточки
- Тележка с защитной крышкой, зажимным элементом и вертикальной блокировкой

- Простая разборка облегчает чистку
- Отвечает всем требованиям безопасности для устройств для профессионального использования, то есть:
 - Установка ручки на толщину резания «0» удерживает лезвие за крышкой
 - Защита от запуска со снятой точилкой или снятой крышкой лезвия
 - Возможность блокировки и демонтажа тележки только тогда, когда нож установлен в положение «0»
- Не предназначен для резки сыра. Резка сыра возможна ножом с антипригарным покрытием. Нож продается отдельно



584¹²



970294

741⁷²



210086

NEW

СЛАЙСЕР PROFI LINE 220 RED EDITION

- Диаметр ножа: 220 мм
- Плавная регулировка толщины ломтика до 12 мм
- Максимальный диаметр нарезаемого продукта ≈ 150 мм
- Корпус красного цвета

код	В	Вт	мм	Евро
970294	230	280	440x420x(H)350	584,12

СЛАЙСЕР PROFI LINE 250 RED EDITION

- Диаметр ножа: 250 мм
- Плавная регулировка толщины ломтика от 0 мм до 15 мм
- Максимальный диаметр нарезаемого продукта ≈ 180 мм

код	В	Вт	мм	Евро
210086	230	320	485x420x(H)395	741,72



Плавное регулирование толщины нарезки



Тележка с защитным экраном



Встроенная точилка



Устойчивая рукоятка



Акриловый защитный экран

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

1306⁰⁰

Выпуклая крышка



975398

от 1294⁰⁰

Выпуклая крышка



975251

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА KITCHEN LINE

- Корпус и камера выполнены из высококачественной нержавеющей стали
- Прозрачная крышка из ABS-пластика обеспечивает контроль над процессом упаковки
- Для профессионального использования
- Регулировка времени вакуумного цикла и запайки
- Цифровой дисплей уровня вакуума
- Производительность насоса: 77 л/мин.
- Габариты камеры: 350x300x(H)110 мм
- Сварочная планка: 295 мм
- Ширина сварочной планки: 3,5 мм
- Вес: 24,4 кг

код	В	Вг	мм	Евро
975398	230	630	429x359x(H)345	1306,00

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА PROFI LINE

- Предназначена для упаковки продовольственных и технических товаров
- Корпус и камера выполнены из высококачественной нержавеющей стали 304
- Благодаря глубокой камере (модель 975251) и выпуклой крышке можно упаковывать большие порции
- Прозрачная крышка выполнена из прочного износостойкого материала
- Прокладка имеет V-сечение, что гарантирует высокий уровень вакуума
- Цифровой дисплей
- Проста в использовании
- Автоматический режим работы
- Регулируемое время запайки
- Манометр контроля уровня вакуума
- Производительность вакуумного насоса 10 м³/ час в моделях 975251 и 975268 и 20 м³/час в модели 975275

код	уплотнительная лента (мм)	В	Вг	мм	Евро
975275	350	230	750	425x560x(H)460	1782,00
975268	300	230	370	370x480x(H)435	1413,00
975251	260	230	370	330x480x(H)360	1294,00

ПАКЕТЫ ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ И SOUS-VIDE - 100 ШТУК

- Пригодны для приготовления блюд методом Sous Vide
- 2-слойные. Внутренний слой 60 μm из полиэтилена, пригоден для контакта с пищевыми продуктами
- Внешний слой толщиной 15 μm из полиамида (нейлон) увеличивает прочность и гарантирует герметичность
- Общая толщина: 75 μm
- Материалы выполняют функцию УФ-фильтра
- Можно использовать при температуре от -20°C до +110°C
- Подходят для вакуум-упаковочных машин

код	количество в упаковке	мм	Евро
971369	100	150x200	7,22
971345	100	150x250	9,51
971376	100	200x300	14,81
971352	100	250x350	21,28
971383	100	300x400	29,65

от 7²²



Посмотреть видео ролик

от 1436⁰⁰

Выпуклая крышка



201428



Посмотреть видео ролик

Выпуклая крышка



201442



ВАКУУМ-УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

- Сварочная планка 260 мм, ширина: 5 мм
- Регулировка времени вакуумного цикла и запайки
 - автоматическое и ручное управление
- Пригодна для вакуумной упаковки жидкостей и продуктов с высоким содержанием воды
- Цифровой дисплей и ручной манометр
- Вакуумный насос высокой производительности: быстро создает

- вакуум и давление 1009 мбар
- Корпус и камера сделаны из высококачественной нержавеющей стали
- Углубление на дне и прозрачная куполообразная крышка позволяют упаковывать большие порции
- Производительность насоса: 8 м³/ч
- Размер камеры: 280x393x(H)110 мм

код	уплотнительная лента (мм)	V	Вт	мм	Внутр. камера (мм)	Выдающая помпа (л/мин)	Евро
201428	260	230	1000	330x480x(H)356	280x393x(H)110	133,3	1436,00
201435	300	230	950	359x425x(H)356	300x350x(H)110	133,3	1577,00
201442	410	230	1000	505x567x(H)465	425x457x(H)100	333,3	2524,00



от 4⁷¹

ПАКЕТЫ ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ - 100 ШТУК

- 2-х слойный
- Внутренний слой полиэтилена, предназначенный для контакта с пищевыми продуктами
- Внешний слой из полиамида (нейлона) увеличивает прочность и гарантирует герметичность
- Общая толщина 65 мкм
- Подходит для камерных вакуум-упаковочных машин



код	количество в упаковке	мм	Евро
970607	100	200x140	4,71
970386	100	230x160	5,97
970614	100	300x200	9,44
970393	100	350x250	12,92
970621	100	400x300	18,90

NEW

253⁶⁸

297360

ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА DIVA - БЕЗКАМЕРНАЯ

- Предназначена для небольших кафе/териев, магазинов и небольших торговых точек.
- Для запечатывания небольшого количества пакетов для упаковки и приготовления пищи
- Использовать только с гофрированными вакуумными пакетами
- Автоматическое управление
- Возможность программирования процесса запечатывания
- Вибрационный насос производительностью 10 л/мин
- Корпус из ABS-пластика
- Вес: 3,2 кг

код	уплотнительная лента (мм)	В	Вт	мм	Евро
297360	330	230	2500	380x180x(H)110	253,68

NEW

от 507⁸⁶

297384

ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА - БЕЗКАМЕРНАЯ

- Устройство предназначено для использования в магазинах, ресторанах и отелях.
- Для запечатывания небольшого количества пакетов для упаковки и приготовления пищи
- Использовать только с гофрированными вакуумными пакетами
- Автоматическое управление
- Возможность программирования процесса запечатывания
- Вибрационный насос производительностью 13 л/мин (297384), 21 л/мин (297377)
- Эргономичная и прочная ручка для легкого открывания крышки
- Корпус из нержавеющей стали
- Вес: 6 кг

код	уплотнительная лента (мм)	В	Вт	мм	Евро
297384	330	230	380	385x300x(H)170	507,86
297377	430	230	450	470x305x(H)180	1117,00

NEW

от 711²¹

297407

ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ - БЕЗКАМЕРНЫЕ

- Устройства предназначены для профессионального использования в общепите, магазинах, ресторанах и отелях
- Для запечатывания небольшого количества пакетов для упаковки и приготовления пищи
- Использовать только с гофрированными вакуумными пакетами
- Автоматическое управление
- Возможность программирования процесса запечатывания
- Цифровой дисплей на 5 языках
- Аналоговый манометр насоса

NEW



297391

- Вибрационный насос производительностью 19 л/мин (297407) или 26 л/мин (297391)
- Фильтр, защищающий насос от затопления
- Эргономичная и прочная ручка для легкого открывания крышки
- Корпус из нержавеющей стали
- Вес: 6,5 кг (297407), 10 кг (297391)

код	уплотнительная лента (мм)	В	Вт	мм	Евро
297407	330	230	380	420x290x(H)165	711,21
297391	430	230	550	515x290x(H)180	1524,00



NEW**ВАКУУМНО-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ВАКУУМНЫХ ПАКЕТОВ В РУЛОНАХ**

- Корпус ABS, специальная конструкция предотвращает попадание жидкости в насос.
- Встроенный контейнер для вакуумной упаковки.
- Исключительно для рельефных вакуумных пакетов, с макс. шириной 300 мм.
- Выбор двух режимов длительности уплотнения и двух уровней мощности вакуума.
- Производительность насоса: 6,5 л / мин ± 15%.
- Ширина уплотнительной планки составляет 2,2 мм.
- Вес: ок. 2 кг.

код	уплотнительная лента (мм)	В	Вт	мм	Евро
201626	310	230	100	385x205x(H)95	152,00

152⁰⁰

201626

**507⁸⁶**

975374

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА KITCHEN LINE - БЕСКАМЕРНАЯ

- 420 мм уплотнительная лента, ширина уплотнительной планки 5 мм
- Цифровой дисплей вакуумного запаечного цикла
- На выбор два режима вакуума: постоянный и пульсирующий
- На ручке находятся дополнительные кнопки быстрого запуска вакуума и запайки
- Автоматическое выключение если устройство не используется в течении 10 мин.
- Экономия электроэнергии
- Ширина сварочной планки 5 мм обеспечивает герметичность
- Высокая мощность сварочной планки позволяет сократить время до 2-3 с
- Регулировка времени запайки пакетов
- Высокопроизводительный насос: 16 л/мин.
- Корпус из нержавеющей стали
- Солидная ручка
- Возможность использования подставки для пакетов в рулоне 970638
- Использовать только гофрированные вакуумные пакеты макс. шириной 406 мм

код	В	Вт	мм	Евро
975374	230	650	490x260x(H)145	507,86

31⁹⁴

970638

**ПОДСТАВКА ДЛЯ ПАКЕТОВ ДЛЯ БЕСКАМЕРНОЙ ВАКУУМ-УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ KITCHEN LINE**

- Насадка для пакетов в рулоне
- Возможность использования с вакуум-упаковочной машиной Kitchen Line 975374, а также любой другой, как свободностоящая подставка
- Подвижный нож с высокой точностью отрезает пакет желаемой длины
- Внутренние габариты: 412x101x(H)101 мм
- Для рулонов размером до Ø100x400 мм
- Основание из ABS-пластика
- Прозрачная крышка из поликарбоната для контроля за расходом рулона

код	мм	Евро
970638	487x122x(H)107	31,94

ABS
plastic107⁴⁰

975350

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА BUDGET LINE - БЕСКАМЕРНАЯ

- На выбор два варианта времени запечтывания пакетов
- Возможность использовать пакеты в рулоне
- Использовать только гофрированные пакеты - макс. ширина 310 мм
- Ширина уплотнительной планки 2 мм
- Быстрый процесс сварки предотвращает втягивание жидкости
- Производительность насоса: 11 л/мин
- Уплотнительная планка на поднятой крышке снижает риск ожога во время работы и облегчает очистку устройства
- Высокий комфорт работы благодаря низкому уровню шума
- Вес: 1,74 кг

код	уплотнительная лента (мм)	В	Вт	мм	Евро
975350	310	230	100	390x160x(H)92	107,40

ABS
plastic228²⁶

970461

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА FRESH BUDGET LINE - БЕСКАМЕРНАЯ

- Корпус выполнен из ABS
- Сварочная планка 300 мм
- Мощность масляного вакуумного насоса: 10 л/мин.
- Вес нетто: 2,3 кг
- Использовать только гофрированные вакуумные пакеты

код	уплотнительная лента (мм)	В	Вт	мм	Евро
970461	300	230	100	380x180x(H)80	228,26

S.S.
stainless steelот 736⁶³

970362

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА PROFI LINE - БЕСКАМЕРНАЯ

- Сделана из нержавеющей стали
- Профессиональный насос и вакуумный манометр
- Две программы: для ручного и автоматического режима
- Цифровой дисплей
- Регулируемое время запайки
- Сварочная планка с тефлоновым покрытием
- Мощность поршневого вакуумного насоса: 20 л/мин
- Использовать только гофрированные вакуумные пакеты



Посмотреть видео ролик

код	уплотнительная лента (мм)	В	Вт	мм	Евро
970362	350	230	250	370x280x(H)170	736,63
970430	400	230	270	420x280x(H)170	914,56
970447	500	230	350	520x280x(H)170	1372,00

609⁵⁴S.S.
stainless steel

975336

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА KITCHEN LINE - БЕСКАМЕРНАЯ

- Сделана из нержавеющей стали
- Профессиональный вакуумный насос
- Полуавтоматическое управление
- Сварочная планка с тефлоновым покрытием
- Вакуумный насос: 20 л/мин.
- Использовать только гофрированные вакуумные пакеты

код	уплотнительная лента (мм)	В	Вт	мм	Евро
975336	350	230	250	370x260x(H)130	609,54

от 9⁹⁵



971444



ПАКЕТЫ ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ - ГОФРИРОВАННЫЕ

- 2-слойные
- Внутренний слой 60 μm из полиэтилена, пригоден для контакта с пищевыми продуктами
- Внешний слой толщиной 15 μm из полиамида (нейлон) увеличивает прочность и гарантирует герметичность
- Общая толщина: 75 μm
- Материалы выполняют функцию УФ-фильтра
- Гофрированная прослойка облегчает отсасывание воздуха и образование вакуума
- Можно использовать при температуре от -20°C до +110°C
- Для камерных и бескамерных вакуум-упаковочных машин

код	количество в упаковке	мм	Евро
971390	100	150x250	9,95
971406	100	200x300	17,10
971413	100	300x400	44,84
971420	100	150x400	21,28
971437	100	250x350	25,07
971444	2 рулона	200x6000	14,45
971451	2 рулона	280x6000	22,06

от 8⁶⁴



ПАКЕТЫ ГОФРИРОВАННЫЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ — ДЛЯ ВАКУУМНЫХ УПАКОВОЧНЫХ МАШИН, БЕСКАМЕРНЫХ

- Могут быть использованы при температуре от -40°C до +40°C.
- Алмазное тиснение облегчает вытяжку воздуха и создание вакуума
- Пакеты из полиамида и полиэтилена
- Пакеты без содеожания Bisfenolu A (BPA)

код	количество в упаковке	мм	Евро
297438	100	200x300	14,23
297414	100	150x250	8,64
297421	100	150x400	14,74
297445	100	250x350	20,33
297452	100	300x400	29,49
297469	2 рулона	200x6000	11,18
297476	2 рулона	300x6000	17,28

от 7²²



ПАКЕТЫ ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ И SOUS-VIDE - 100 ШТУК

- Пригодны для приготовления блюд методом Sous Vide
- 2-слойные. Внутренний слой 60 μm из полиэтилена, пригоден для контакта с пищевыми продуктами
- Внешний слой толщиной 15 μm из полиамида (нейлон) увеличивает прочность и гарантирует герметичность
- Общая толщина: 75 μm
- Материалы выполняют функцию УФ-фильтра
- Можно использовать при температуре от -20°C до +110°C
- Подходят для вакуум-упаковочных машин

код	количество в упаковке	мм	Евро
971369	100	150x200	7,22
971345	100	150x250	9,51
971376	100	200x300	14,81
971352	100	250x350	21,28
971383	100	300x400	29,65

от 4⁷¹



ПАКЕТЫ ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ - 100 ШТУК

- Выполнены из многослойной барьерной плёнки PAPE нейлон/полиэтилен толщиной 65 μm

код	количество в упаковке	мм	Евро
970607	100	200x140	4,71
970386	100	230x160	5,97
970614	100	300x200	9,44
970393	100	350x250	12,92
970621	100	400x300	18,90

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

- Стальной корпус с белым эмалированным покрытием высокого качества, пластиковый защитный экран дежи
- Прочный шнековый привод и зубчатые передачи
- Выключатели безопасности и защита от перегруза обеспечивают безопасную эксплуатацию
- Комплектация: дежа из нержавеющей стали, венчик, насадка для смешивания и крюк для теста
- Простая в обслуживании цифровая панель управления
- Максимальная загрузка: 0,8 кг муки
- Подъемная головка – опускается и поднимается при помощи рычага
- Предохранительный выключатель на защитной крышке: когда крышка открыта – миксер останавливается
- 3 скорости: 128/252/545 об./мин.



Посмотреть
видео ролик

КОЛИЧЕСТВО МУКИ ДО

5 kg

от 836⁸⁴



222829



222836



222843



код	222829	222836	222843
объем	7 л	10 л	20 л
максимальная загрузка	0,8 кг	2,5 кг	5 кг
габариты	240x420x(H)425 мм	380x470x(H)730 мм	490x580x(H)780 мм
контроль	цифровой	механический	механический
скорости	128/252/545 об./мин.	148/244/480 об./мин.	197/317/462 об./мин.
мощность/напряжение	650 Вт/230 В	600 Вт/230 В	1100 Вт/230 В
Евро	836,84	963,16	1201,00

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

- Корпус из лакированной стали
- Дежа из нержавеющей стали
- 3 насадки: плоская, крюк и венчик



от 1575⁰⁰



226261

226278

226285

226292



код	226261	226278	226285	226292
объем	6,65 л	9,5 л	11,4 л	19 л - ø320x(H)300 мм
габариты	336x460x(H)518 мм	336x483x(H)558 мм	398x499x(H)630 мм	460x520x(H)880 мм
контроль скорости	цифровой	цифровой	цифровой	manual
таймер	5 - од 100 до 500 об./мин.	15 - од 100 до 500 об./мин.	3 - 121, 218, 489 об./мин.	3 - 142, 264, 482 об./мин.
двигатель	до 30 мин.	до 30 мин.	до 30 мин.	до 15 мин.
мощность/напряжение	3/4 л.с. = 552 Вт	3/4 л.с. = 552 Вт	1/2 л.с. = 368 Вт	1/2 л.с. = 368 Вт
вес	650 Вт/230 В	600 Вт/230 В	375 Вт/230 В	375 Вт/230 В
Евро	18 кг	20 кг	35 кг	100 кг
	1575,00	2134,00	2287,00	3202,00

Цены EXW, указаны без учета НДС



МИКСЕР РУЧНОЙ KITCHEN LINE

– Версия для профессионального использования в кафе, ресторанах, гостиничных кухнях для приготовления смеси для мороженого, овощных супов, пюре, соусов, фарша, майонеза, томат-пюре, песто и т.п.

– Вентилируемый двигатель.
– Корпус с эргономичной ручкой из прочной пластмассы.

от **182⁵¹****КОРПУС С ДВИГАТЕЛЕМ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА KITCHEN LINE 350 С РЕГУЛИРОВКОЙ СКОРОСТИ**

– Скорость: 4 000 - 16 000 об./мин.
– Вес (только привод): 1,76 кг

код	В	Вт	мм	Евро
222171	230	350	ø91x(H)359	182,51

КОРПУС С ДВИГАТЕЛЕМ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА KITCHEN LINE 500 С РЕГУЛИРОВКОЙ СКОРОСТИ

– Скорость: 4 000 - 16 000 об./мин.
– Вес (только привод): 1,98 кг

код	В	Вт	мм	Евро
222188	230	500	ø91x(H)359	202,84

НАСАДКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ ДЛЯ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА KITCHEN LINE 221884 И 221891.

– Рукоятка и лезвие сделаны из нержавеющей стали
– Подходит для погружных блендеров Kitchen Line 221884, 221891.

код	мм	Евро
222225	250	136,75
222232	300	152,00
222249	400	162,17
222256	500	192,63

НАСАДКА-ВЕНЧИК ДЛЯ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА МОДЕЛЕЙ 221884 И 221891

– Состоит из двух венчиков из нержавеющей стали.
– Простое и безопасное крепление к моторному блоку.

код	мм	Евро
222263	250	162,17

БЛЕНДЕР ПОГРУЖНОЙ KITCHEN LINE 160 С ПЕРЕМЕННОЙ СКОРОСТЬЮ

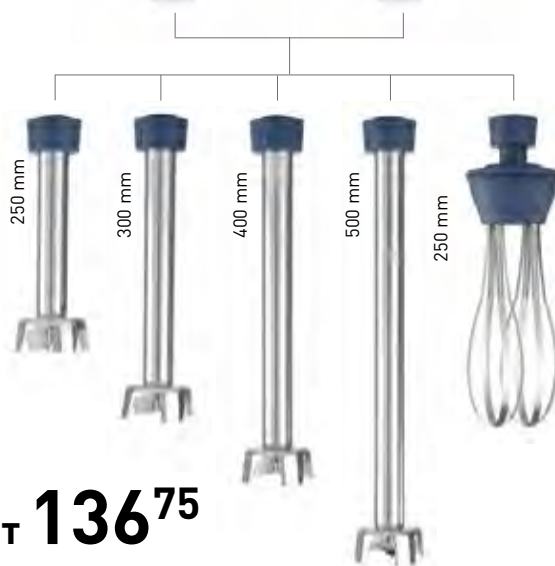
– Насадка для смешивания и лезвие сделаны из нержавеющей стали: дл. 160 мм, Ø25 мм
– Скорость: 4 000 - 20 000 об./мин.
– Вес нетто, включая вал: прикл. 1,61 кг.

код	В	Вт	мм	Евро
222140	230	220	ø75x(H)464	172,11

НАСАДКА-ВЕНЧИК ДЛЯ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА KITCHEN LINE 160

– Состоит из двух венчиков из нержавеющей стали
– Простое и безопасное крепление к приводному блоку

код	мм	Евро
222164	185	152,00

от **136⁷⁵****172¹¹****152⁰⁰**

ПОГРУЖНЫЕ БЛЕНДЕРЫ PROFI LINE

- Профессиональная модель
- Насадка и нож сделаны из нержавеющей стали
- Корпус из армированного нейлона
- Легкая чистка

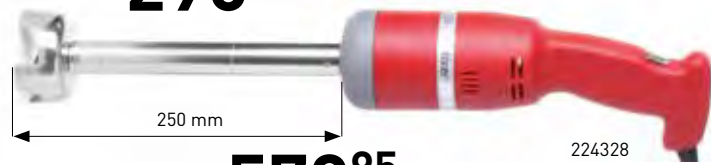


БЛЕНДЕР ПОГРУЖНОЙ PROFI LINE 250 С ПОСТОЯННОЙ СКОРОСТЬЮ

- Длина насадки - 250 мм
- Для посуды объемом до 20 литров
- Вес: 1,45 кг
- Скорость: 15000 об./мин.

код	В	Вт	мм	Евро
224328	230	250	ø75x(H)285	290,53

290⁵³



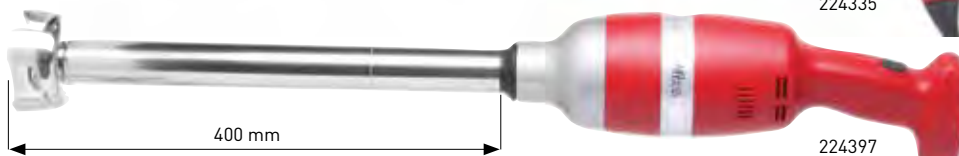
224328

ПОГРУЖНЫЕ БЛЕНДЕРЫ С РЕГУЛИРОВКОЙ СКОРОСТИ от 573⁹⁵

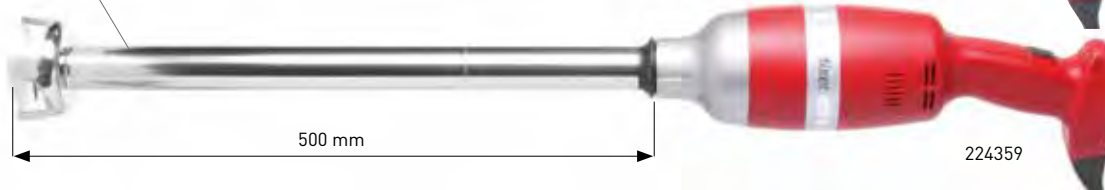
Электронная панель управления



224335



224397



224359

БЛЕНДЕР ПОГРУЖНОЙ PROFI LINE 300 С РЕГУЛИРОВКОЙ СКОРОСТИ

- Электронная панель управления (9 скоростей)
- Длина насадки: 300 мм
- Для посуды объемом до 50 литров
- Вес: 3,45 кг
- Скорость: 2 000 - 9 000 об./мин.
- Макс. скорость: 13 000 об./мин.

код	В	Вт	мм	Евро
224335	230	300	ø100x(H)350	573,95

БЛЕНДЕР ПОГРУЖНОЙ PROFI LINE 400 С РЕГУЛИРОВКОЙ СКОРОСТИ

- Электронная панель управления (9 скоростей)
- Длина насадки: 400 мм
- Для посуды объемом до 80 литров
- Вес: 4,1 кг
- Скорость: 2 000 - 9 000 об./мин.
- Макс. скорость: 15 000 об./мин.

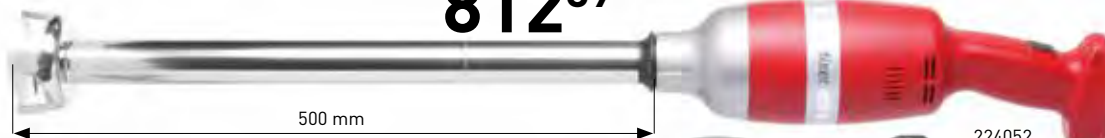
код	В	Вт	мм	Евро
224397	230	400	ø100x(H)350	660,38

БЛЕНДЕР ПОГРУЖНОЙ PROFI LINE 500 С РЕГУЛИРОВКОЙ СКОРОСТИ

- Электронная панель управления (9 скоростей)
- Длина насадки: 500 мм
- Для посуды объемом до 100 литров
- Вес: 4,1 кг
- Скорость: 2 000 - 9 000 об./мин.
- Макс. скорость: 15 000 об./мин.

код	В	Вт	мм	Евро
224359	230	400	ø100x(H)350	685,80

812⁸⁹



224052

БЛЕНДЕР ПОГРУЖНОЙ HENDI 500 С РЕГУЛИРОВКОЙ СКОРОСТИ - ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ

- Электронная панель управления (9 скоростей)
- Длина насадки: 500 мм
- Для посуды объемом до 120 литров
- Вес: 4,25 кг
- Скорость: 2 000 - 9 000 об./мин.
- Макс. скорость: 15 000 об./мин.

код	В	Вт	мм	Евро
224052	230	500	ø100x(H)350	812,89



224342

НАСАДКА-ВЕНЧИК ДЛЯ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА PROFI LINE 300, 400 И 500

- 2 венчика
- Простое и безопасное крепление к приводу

код	мм	Евро
224342	ø120x(H)330	238,43



ВЕШАЛКА НАСТЕННАЯ ДЛЯ ПОГРУЖНЫХ БЛЕНДЕРОВ

код	мм	Евро
934029	365x130x(H)70	63,04

63⁰⁴

934029





224014

693¹⁶

В наборе насадки
для смешивания
и взбивания,
и вешалкой



БЛЕНДЕР ПОГРУЖНОЙ HENDI 400 С ВЕНЧИКОМ - С РЕГУЛИРОВКОЙ СКОРОСТИ

- Предназначен для приготовления различных блюд с помощью разных насадок
- ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ: для приготовления овощных супов и пюре, соусов, жидкого теста, майонеза, томатной пасты, соуса песто и т.д.
- ВЕНЧИК: для приготовления взбитых сливок, кремов, омлетов, суфле и т.д. Обе насадки выполнены из нержавеющей стали
- Скорость измельчителя: 2500-11000 об/мин
- Длина насадки: 400 мм
- Макс. уровень погружения венчика: 290 мм
- Скорость венчика: 250-1500 об/мин
- Длина венчика: 350 мм
- Использовать посуду объемом до 60 л

код	В	Вт	мм	Евро
224014	230	400	øx(H)740	693,16

NEW



222393

457⁰³

МИКСЕР РУЧНОЙ С РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ С ВЕНЧИКОМ И ВЕШАЛКОЙ

- Для профессионального использования в кафе-мороженых, ресторанах и кухнях отелей для приготовления смеси для мороженого, овощных супов, пюре, соусов, начинок, майонеза, томатной пасты, песто и др.
- В комплекте привод миксера с регулировкой скорости, насадка для смешивания, насадка-венчик и настенная вешалка
- Корпус из прочного черного матового полиамида
- Насадка-венчик, длиной 250 мм, состоит из двух венчиков из нержавеющей стали
- Насадка для смешивания длиной 400 мм и лезвие из нержавеющей стали
- Подходит для кастрюль объемом до 60 литров для смешивания и 50 литров для взбивания
- Скорость: 4000-16000 об/мин
- Вес (только привод): 1,76 кг

code	V	Вт	€
222393	230	350	457,03

БЛЕНДЕР ПОГРУЖНОЙ PROFI LINE 400 С РЕГУЛИРОВКОЙ СКОРОСТИ

- Профессиональная модель
- Корпус из армированного нейлона
- Насадка и нож сделаны из нержавеющей стали
- Легкая чистка
- Профессиональная модель
- Корпус сделан из нейлона
- Электронная панель управления
- Насадка и нож сделаны из нержавеющей стали
- Простая смена насадок
- Легкая чистка
- Эргономичная ручка
- 9 скоростей, регулировка оборотов: 2 000 - 9 000 об./мин.
- Для посуды объемом до 80 л
- Насадка для взбивания Ø120x(H)330 мм
- Вес: 4,1 кг

код	В	Вт	мм	Евро
224380	230	400	ø100x(H)330	812,89

NEW

812⁸⁹

224380



МИКСЕР РУЧНОЙ CHEF PLUS - С РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ - С ВЕНЧИКОМ И НОЖОМ ДЛЯ ГОМОГЕНИЗАЦИИ

- Для профессионального использования в кафе-мороженых, ресторанах, на кухнях отелей для приготовления, в частности, смесей мороженого, супов и соусов.
- В комплект входит привод миксера с регулируемой скоростью, насадка для смешивания, насадка для взбивания и нож для гомогенизации.
- Корпус из пластика
- Стержень и лезвие изготовлены из нержавеющей стали.
- Съёмная насадка для смешивания
- Вентилируемый двигатель для предотвращения перегрева
- Длина насадки для смешивания 250 мм, взбивания 290 мм, ножа 250 мм
- Подходит для емкостей до 20 литров
- Скорость: 2500 - 15000 об / мин
- Вес: 1,3 кг

код	В	Вт	мм	Евро
282298	230	250	ø75x(H)285	863,68

NEW

863⁶⁸

282298



МИКСЕР РУЧНОЙ GELATO ДЛЯ МОРОЖЕНОГО - С РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ - С НОЖОМ ДЛЯ ГОМОГЕНИЗАЦИИ

- Для профессионального использования в кафе-мороженых, ресторанах, на кухнях отелей для приготовления, среди прочего смесей мороженого
- В комплект входит привод миксера с регулируемой скоростью, насадка для смешивания, насадка для взбивания и нож для гомогенизации.
- Корпус из пластика
- Стержень и лезвие изготовлены из нержавеющей стали.
- Съёмная насадка для смешивания
- Вентилируемый двигатель для предотвращения перегрева
- Электронная панель управления (9 скоростей)
- Длина насадки: смесителя и ножа 400 мм
- Подходит для емкостей до 80 литров
- Скорость: 2000 - 9000 об/мин
- Скорость: 15000 об/мин
- Вес: 2,4 кг

код	В	Вт	мм	Евро
282311	230	400	ø100x(H)350	914,56

NEW

914⁵⁶

282311



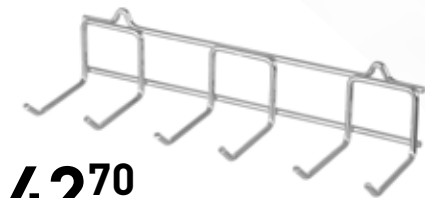
440⁵³

БЛЕНДЕР ПОГРУЖНОЙ HENDI 250 С РЕГУЛИРОВКОЙ СКОРОСТИ

- Профессиональная модель
- Корпус выполнен из нейлона
- Насадка и нож выполнены из нержавеющей стали
- Насадка-венчик в комплекте
- Легкая чистка
- Эргономичная ручка
- Длина насадки: 250 мм
- Для посуды объемом до 20 л
- Регулируемая скорость вращения: 2 500-15 000 об./мин.
- Вес: 1,9 кг

224373

код	В	Вт	мм	Евро
224373	230	250	ø75x(H)555	440,53

42⁷⁰

934012

ВЕШАЛКА НАСТЕННАЯ ДЛЯ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА HENDI 250

код	Евро
934012	42,70

431⁶¹Встроенная
вешалка

HMI200-CE



Инновационная защита лезвия ограничивает разбрызгивание и облегчает поток смеси без засорения



Четыре лезвия с пятью режущими кромками быстро измельчают ингредиенты для достижения профессиональных результатов



МЫКСЕР РУЧНОЙ HAMILTON BEACH HEAVY DUTY

- Конструкция двигателя Heavy Duty с увеличенным сроком службы и стержень режущий из нержавеющей стали предназначенный для контакта с пищевыми продуктами.
- Сменная режущая насадка и две скорости для универсальности использования на профессиональной кухне, что позволяет легко готовить кремы и соусы прямо на сковороде, взбивать яичные белки, масло и смешивать другие легкие ингредиенты
- Толстая рама из нержавеющей стали длиной 23 см позволяет легко проникать глубоко в кастрюли и миски, легко разбирается для очистки
- Инновационная защита лезвия помогает поддерживать чистоту и снижает разбрызгивание и засорение
- Две рабочие скорости
- Встроенная вешалка для удобного хранения
- Вес: 1,9 кг

код	В	Вт	мм	Евро
HMI200-CE	230	175	ø76x(H)445	431,61



design by
Robert Bronwasser

6 скоростей

от 124⁴²



Работа миксера только при нажатии кнопки



ДЛЯ ПОСУДЫ
ОБЪЕМОМ
ОТ 1 ДО 4
ЛИТРОВ

222157



**NEW
MODEL**

БЛЕНДЕР ПОГРУЖНОЙ

- Корпус сделан из АБС-пластика, насадка из нержавеющей стали
- Серповидный нож из нержавеющей стали с титаном
- Мощный двигатель 250 Вт, 6 скоростей, LCD дисплей
- Скорость: 13500 об./мин.
- Для посуды объемом от 1 до 4 литров

код	В	Вт	мм	Евро
222157	230	250	ø71x(H)444	124,42





Создан для работы с посудой
объемом от 10 до 250 литров

**All-in-one – универсальные устройства
для профессионалов**

- профессиональный Y-образный нож с тремя лезвиями из закаленной стали – эффективный и надежный
- vario-speed: регулируемая скорость – для идеальных результатов работы
- идеально подходит для непрерывной работы



Защищает от брызг

МИКСЕРЫ РУЧНЫЕ С РЕГУЛИРУЕМОЙ И ПОСТОЯННОЙ СКОРОСТЬЮ SAMMIC

- Для одновременного смешивания различных ингредиентов в емкостях от 10 до 250 литров
- Нож с тремя лезвиями из закаленной нержавеющей стали, с прочными режущими кромками
- Защитный кожух новой конструкции диаметром от 65 до 123 мм
- Четкая маркировка максимального уровня погружения

 **sammic**

NEW

- Эргономичный корпус двигателя изготовлен из двух типов пластика
- Фиксированная скорость 12 000 об/мин или легко и удобно регулируемая от 1500 до 12 000 и даже до 15 000 об/мин
- Часть обхвата ладонью покрыта нескользящим материалом

Создан для долговечности

- повышенная продуктивность: обеспечивает длительную работу без перегрева корпуса
- оснащен мощным двигателем, прошедшим самые строгие эксплуатационные испытания
- продуманная геометрия корпуса предотвращает скручивание устройства на столешнице и падение
- легкость очистки: насадку можно мыть под краном или в посудомоечной машине



Click-on-arm: съемная насадка с быстрой и надежной фиксацией защелкиванием

Максимальный комфорт для пользователя

- компактный дизайн: комфорт и простота в использовании
- внешний корпус из двухкомпонентного материала для обеспечения эргономичного захвата. Нескользящая ручка и оптимальный наклон рукоятки для минимизации усталости
- интуитивно понятен в использовании: очень прост в обращении. Дополнительный световой индикатор подключения устройства к сети гарантирует безопасность оператора – контрольная лампочка загорается сразу после подключения миксера к источнику питания

для посуды объемом
от 10 до 250 литров
скорость вращения
от 1500 до 15000 об/мин

АКСЕССУАРЫ

код	подходит для	дополнительные насадки	длина (мм)	макс. погружение (мм)	для посуды с макс. объемом (л)	для взбивания яиц	скорость (об/мин)	Евро
3030613	3030618	смешивания	192	155				131,67
3030624	3030618	смешивания	223	185	10			136,75
3030638	3030625	смешивания	250	200	12			177,42
3030640	3030625	смешивания	300	250	15			207,92
3030641	3030625	взбивания	300		15	от 2 до 30	от 200 до 1800	324,85
3030653	3030672	смешивания	306	260	30			202,84
3030655	3030672	смешивания	366	320	45			218,09
3030657	3030672	смешивания	420	375	60			248,59
3030670	3030672	взбивания	300		30	от 2 до 50	от 200 до 1800	304,52
3030685	3030684	смешивания	419	370	80			253,68
3030687	3030684	смешивания	519	470	120			284,18
3030686	3030684	взбивания	300		80	от 2 до 60	от 200 до 1800	609,54
3030856	3030717	смешивания	540	490	200			523,12
3030855	3030717	смешивания	630	580	250			594,29

от 340¹⁰



код	3030618	3030625	3030634	3030672
	Миксер ручной с насадкой для смешивания XM-12	Миксер ручной с насадкой для смешивания XM-21	Миксер ручной с насадкой для смешивания и съемной насадкой для взбивания MB-21	Миксер ручной с насадкой для смешивания XM-31
комплектация	привод насадка для смешивания	привод насадка для смешивания	привод насадка для смешивания насадка для взбивания	привод насадка для смешивания
предназначен для посуды с макс. объемом (л)	10 л	12 л	12 л или для 30 яиц	30 л
общая длина устройства (мм)	448	514	514	614
длина насадки для смешивания (мм)	223 (погружение макс. до 185 мм)	250 (погружение макс. до 200 мм)	250 (погружение макс. до 200 мм)	306 (погружение макс. до 260 мм)
тип и скорость вращения – только для насадок для смешивания (об/мин)	регулируемая от 1 500 до 15 000	регулируемая от 1 500 до 15 000	регулируемая от 1 500 до 15 000	постоянная 12 000
Ø кожуха ножа (мм)	65	82	82	87
мощность/напряжение (Вт/В)	240/230	300/230	300/230	400/230
вес (кг)	1,4	2,3		3,34
уровень шума (дБ)	<80	<80	<80	<80
Евро	340,10	446,84	762,05	660,38





3030676	3030684	3030691	3030717	3030718
Миксер ручной с насадкой для смешивания и съемной насадкой для взбивания МВ-31	Миксер ручной с насадкой для смешивания ХМ-51	Миксер ручной с насадкой для смешивания и съемной насадкой для взбивания МВ-51	Миксер ручной с насадкой для смешивания ХМ-71	Миксер ручной с насадкой для смешивания ХМ-72
привод насадка для смешивания насадка для взбивания	привод насадка для смешивания	привод насадка для смешивания насадка для взбивания	привод насадка для смешивания	привод насадка для смешивания
30 л или для 50 яиц	80 л	80 л или для 60 яиц	200 л	250 л
614	760	760	880	970
306 (погружение макс. до 260 мм)	420 (погружение макс. до 370 мм)	420 (погружение макс. до 370 мм)	540 (погружение макс. до 490 мм)	630 (погружение макс. до 580 мм)
регулируемая od 1 500 до 12 000	постоянная 12 000	регулируемая od 1 500 до 12 000	постоянная 12 000	постоянная 12 000
98	98	98	123	123
570/230	570/230	570/230	750/230	750/230
	4,65		4,57	
<80	<80	<80	<80	<80
965,40	772,11	1189,00	1117,00	1189,00



GRAFEN

RESTAURANT EQUIPMENT

Кофемашины
для кофе



Посудомоечные
машины



Пароконвектомы
Термическая
обработка



Холодильное
оборудование



Концепция пиццы



Механическая
обработка

ul. Firmowa 12, 62-023 Robakowo, Польша
e-mail: info@grafen.com, www.grafen.com

МЯСОРУБКА ВЫСОКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ДО 280 КГ/Ч



- Интересное решение для клиента, который хочет решать для себя об отдельных элементах оборудования для мясорубки.
- Отдельно необходимо заказать привод и отдельно - горловину с режущим инструментом, которая доступна в двух вариантах: „ENTERPRISE“ и „UNGER“. Оба комплекта изготовлены из

нержавеющей стали и стандартно оснащены шнеком и ситом с отверстиями $\varnothing 6$ мм. Отличаются ножом, который может иметь режущую кромку с одной стороны или с обеих сторон.

ПРИВОД МЯСОРУБКИ ВЫСОКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ PS-22

- Гнездо для быстрой и легкой сборки горловины с режущим инструментом
- Переключатель START и STOP
- Съёмный лоток из нержавеющей стали
- Диаметр загрузочной горловины: 60 мм
- Полипропиленовый толкатель
- Корпус из нержавеющей стали
- Электрический провод с заземлением 1,3 м
- Уровень шума: <70 дБ
- Вес: 30 кг

2338⁰⁰



1050210

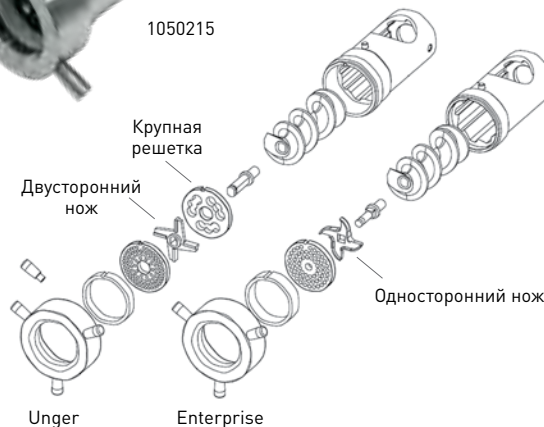
ГОРЛОВИНА С РЕЖУЩИМ ИНСТРУМЕНТОМ К ПРИВОДУ PS-22

- Сделана из нержавеющей стали
- Элементы режущего инструмента: **от 914⁵⁶**
- Шнек
- Нож с режущей кромкой на одной стороне
- Решетка с отверстиями $\varnothing 6$ мм, полный диаметр 82 мм
- Привод и дополнительные решетки заказываются отдельно



1050215

код	вид	мм	вес (кг)	Евро
1050215	Enterprise	односторонний нож	200x200x(H)245	6,5 914,56
1050216	Unger	двусторонний нож	200x200x(H)245	6,7 965,40



Крупная решетка

Двусторонний нож

Односторонний нож

Unger

Enterprise

от 50³³

РЕШЕТКА ДЛЯ МЯСОРУБКИ ВЫСОКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ



2051014

код	диаметр отверстия (мм)	диаметр диска (мм)	Евро
2051051	3	82	85,92
2051014	4,5	82	60,50
2051052	6	82	60,50
2051053	8	82	50,33

СОКОВЫЖИМАЛКА

- Двигатель с воздушным охлаждением для непрерывной и эффективной работы
- Скорость с электронным управлением до 6300 об/мин
- Специально разработанные крышки для контейнера для жмыха, чтобы предотвратить закупорку устройства
- Система автоматического выброса жмыха увеличивает рабочее время устройства
- Вместимость контейнера для жмыха: 3 1/4 л
- Переключатель тактовой частоты, который увеличивает время вращения и позволяет очищать корзину и компенсировать возможные вибрации
- Легкая в использовании и чистке
- Простая сборка и демонтаж отдельных элементов
- Замок с предохранителем, который останавливает вращение при снятии крышки
- Корпус двигателя из нержавеющей стали
- Крепкая корзина
- Вес: 5 кг

868⁸¹



5410000

код	мм	В	Вт	цена (EUR)
5410000	205x310x(H)360	230	240	868,81

Цены EXW, указаны без учета НДС



205



от 2795⁰⁰

Эффективность и производительность

возможность программировать время и кнопка импульсного режима. Обратное вращение для смешивания продуктов. В зависимости от целей, можно использовать гладкие лезвия или дополнительные перфорированные лезвия

Безопасность

два предохранительных микровыключателя в положении емкости и крышки – при снятии крышки и/или емкости мотор отключается автоматически

Приспособлен для интенсивной и безотказной работы

прочная конструкция из нержавеющей стали и алюминия обеспечивает высокую выносливость и устойчивость в условиях работы



КУТТЕРЫ И ЭМУЛЬГАТОРЫ

- Устройство предназначено для измельчения, рубки, перемалывания и смешивания всех видов продуктов, таких как овощи и зелень, сырое и приготовленное мясо, рыба, фрукты, орехи, кубики льда и замешивание всех видов теста.
- Идеально подходит для приготовления муссов, пюре, соусов, супов и мяса, нарезания фрикадельками или тартаром, картофельного пюре, овощей и даже фруктов, масла, например с добавлением зелени, майонеза и даже для замеса теста или сахарной пудры и миндальной массы
- Эмульгаторы разработаны специально для работы с жидкостями.
- Кроме того, эмульгаторы оснащены ручным скребком, что позволяет получать еще более однородную смесь.
- Съемный резервуар из нержавеющей стали (5,5 или 8 литров в зависимости от модели) с крышкой из поликарбоната и отверстием для добавления ингредиентов во время работы устройства
- Системы безопасности, не позволяющие включить вращение двигателя, когда модуль эмульгатора или резака не установлен на блоке двигателя или когда он установлен неправильно
- Дополнительный предохранительный микровыключатель, блокирующий вращение ножа со снятой или неправильно установленной крышкой контейнера
- В комплект входит зубчатый нож
- Блок двигателя выполнен из высококачественного алюминиевого сплава.

sammic

NEW

- Высокая герметичность корпуса предотвращает затопление двигателя
- Эмульгаторы оснащены современной электронной графической панелью с множеством полезных функций и информацией о работе устройства:
- Функция распознавания правильно установленного модуля
- Вы можете выбрать до 10 скоростей вращения ножей для различных типов ингредиентов и блюда
- Функция обратного вращения идеальна, например, при извлечении готового продукта
- Импульсная функция полезна при тонком измельчении продуктов, чтобы не растереть их в кашу
- Графический индикатор скорости с указанием номера скорости и оборотов в минуту
- Возможность установить время работы
- Мощные двигатели с технологией „BRUSHLESS“ с сохранением эффективности крутящего момента в каждом из 10 диапазонов скоростей
- Дополнительная функция FORCE CONTROL: позволяет наблюдение 4-х параметров работы устройства:
 - сила тока в двигателе
 - мощность двигателя в любой момент
 - температура в электронном модуле IGBT
 - температура внутри корпуса двигателя



1050834



1050853



1050832



1050850

код	тип	емкость [л]	скребок	кол-во передач	скорость ножа [об/мин]	В	Вт	мм	емкость [мм]	вес - эмульгатор [кг]	вес - куттер [кг]	Евро
1050834	эмульгатор	5,5	да	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)487	Ø240x(H)150	26,5	18	3456,00
1050853	эмульгатор	8	да	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)517	Ø240x(H)199	27,6	19	4015,00
1050832	куттер	5,5	-	2	1500 i 3000	230	1500	286x387x(H)439	Ø240x(H)150	29,7	18	2795,00
1050850	куттер	8	-	2	1500 i 3000	230	1500	286x387x(H)473	Ø240x(H)199	30,8	18,9	2998,00

АКСЕССУАРЫ

код	описание	Евро
2053058	Нож гладкий для куттера К-52, эмульгатора КЕ-5V и многофункциональных машин СК-35V и СК-45V. Рекомендуется в основном для измельчения сырого мяса и волокнистых продуктов	253,68
2053935	Нож гладкий для куттера К-82, эмульгатора КЕ-8V и многофункциональных машин СК-38V и СК-48V. Рекомендуется в основном для измельчения сырого мяса и волокнистых продуктов	507,86
2053063	Нож перфорированный для куттера К-52, эмульгатора КЕ-5V и многофункциональных машин СК-35V и СК-45V. Рекомендуется в основном для взбивания яичного белка и приготовления соусов.	228,26
2053940	Нож перфорированный для куттера К-82, эмульгатора КЕ-8V и многофункциональных машин СК-38V и СК-48V. Рекомендуется в основном для взбивания яичного белка и приготовления соусов.	507,86
2053091	Нож зубчатый для куттера К-52, эмульгатора КЕ-5V и многофункциональных машин СК-35V и СК-45V. Рекомендуется в основном для замешивания теста и общего использования	279,10
2053930	Нож зубчатый для куттера К-58, эмульгатора КЕ-8V и многофункциональных машин СК-38V и СК-48V. Рекомендуется в основном для замешивания теста и общего использования	558,70
2059417	Скребок для эмульгатора КЕ-5V и многофункциональных машин СК-35V и СК-45V	101,17
2053960	Скребок для эмульгатора КЕ-8V и многофункциональных машин СК-38V и СК-48V	121,50



от **121⁵⁰**



от **3913⁰⁰**

Широкий спектр применения

– 5-ступенчатая регулировка скорости!
для продуктов с различной структурой
(твердые корнеплоды и мягкие
помидоры, бананы)

Максимальная эффективность и комфорт работы!

Модели ULTRA с технологией Brushless:

- высокопроизводительны, так как работают с одинаковой мощностью во всем диапазоне скоростей
- гарантия однородных, воспроизводимых результатов резки и снижения потерь на продукте благодаря эксклюзивной системе контроля силы давления (Force Control System)
- Отличаются лучшей герметичностью корпуса из-за отсутствия необходимости вентиляции, что также снижает уровень шума и повышает комфорт работы

Двойная защита от несчастных случаев

два предохранительных микровыключателя: при снятии крышки и/или поднятии рычага-толкателя мотор отключается автоматически

Максимальный комфорт для пользователя

боковой выход для нарезанных овощей обеспечивает лучшую эргономику рабочего места даже на узкой столешнице
Интуитивно понятная электронная панель управления

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОВОЩЕРЕЗКА С ЭЛЕКТРОННОЙ ГРАФИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ СА-3V И СА41V - 5 СКОРОСТЕЙ

sammic

NEW

- Устройство, предназначенное для измельчения овощей, в частности, деликатных продуктов и придания им заданной формы с помощью широкого ассортимента дисков и решеток. Доступных как OPCJA – возможность получения различной толщины ломтики, пластины, стружки, бруски, кубики также картофель фри
- Модель СА-41V для нарезки небольших кочанов
- Новая интуитивно понятная панель с электронным управлением, облегчающая работу оператор и имеющая множество важных функций
- До 5 скоростей вращения ножа на выбор, идеально подходит для различных видов овощей
- Мощные двигатели с технологией „BRUSHLESS” с сохранением эффективности крутящего момента
- Контроль силы резания, гарантирующий одинаковую нарезку высочайшего качества
- Функция SENCO FORCE, сигнализирующая о перегрузке двигателя
- Функция FORCE CONTROL показывает используемую мощность двигателя.

- Дополнительные функции FORCE CONTROL:
 - сила тока в двигателе
 - мощность двигателя на данный момент
 - температура в электронном модуле IGBT
 - температура внутри корпуса мотора
- Изготовлен из нержавеющей стали и алюминиевых отливок, отличается высокой прочностью и приспособленностью к интенсивной работе.
- Диаметр циферблата: 205 мм
- Скорость: 300-1000 об / мин
- Оснащен большим лотком для овощей: 136 см² или 286 см².
- Конструкция ножа обеспечивает повторяемость разрезов
- Боковой выход для нарезанных овощей позволяет разместить слайсер на узкой столешнице
- Профильный эвакуационный диск, повышающий эффективность устройства
- Производительность до 650 кг / час
- Крышка легко снимается с прижимом
- Двойная защита от несчастных случаев: после снятия крышки и / или подъема толкателя мотор автоматически отключается

Питатель для
больших овощей:
136 см² или 286 см²



Питатель для
маленьких овощей



1050123



1050784



1050796

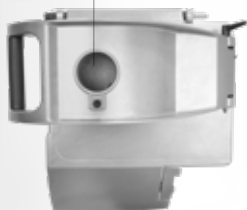
код	отверстие головки (см ²)	производительность (кг)	В	Вт	мм	кг	Евро
1050784	136	до 500	230	1500	391x409x(H)552	24	3913,00
1050796	286	200-650	230	1500	391x400x(H)652	27	4574,00
1050123	Питатель трубчатый – насадка для длинных овощей						1321,00



Питатель для
больших овощей:
136 см² или 286 см²



Питатель для
маленьких овощей



**Максимальная эффективность и комфорт работы!
Модели ACTIVE с технологией Brushless:**

- высокопроизводительны
- гарантия однородных, воспроизводимых результатов резки и снижения потерь на продукте благодаря эксклюзивной системе контроля силы давления (Force Control System)
- отличаются лучшей герметичностью корпуса из-за отсутствия необходимости вентиляции, что также снижает уровень шума и повышает комфорт работы
- просты в использовании благодаря новой эргономичной панели управления

от **2032⁰⁰**

**Двойная защита
от несчастных случаев**
два предохранительных
микровыключателя:
при снятии крышки
и/или поднятии рычага-
толкателя мотор отключается
автоматически

Предупреждение о перегрузке
- Force Control визуальная
и звуковая сигнализация

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОВОЩЕРЕЗКА С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ СЕРИИ SERII CA-31 И CA-41

sammic

NEW

- Устройство, предназначенное для измельчения овощей, в частности, деликатных продуктов и придания им заданной формы с помощью широкого ассортимента дисков и решеток, Доступных как ОРСJA – возможность получения различной толщины ломтики, пластины, стружки, бруски, кубики также картофель фри
- Модель CA-41V для нарезки небольших кочанов капусты
- Новая интуитивно понятная панель с электронным управлением
- Изготовлен из нержавеющей стали и алюминиевых отливок, отличается высокой прочностью и приспособленностью к интенсивной работе.
- Оснащен большим лотком для овощей: 136 см² или 286 см²

- (в зависимости от модели)
- Конструкция ножа обеспечивает повторяемость разрезов
 - Боковой выход для нарезанных овощей позволяет разместить слайсер на узкой столешнице
 - Производительность: от 150 до 650 кг/час
 - Скорость: 365 об / мин
 - Крышка легко снимается с прижимом
 - Двойная защита от несчастных случаев: после снятия крышки и / или подъема толкателя мотор автоматически отключается
 - Производительность:
 - для 1050700 и 1050701 - 150-450 кг
 - для 1050719 и 1050721 - 200-650 кг



1050700



1050719

код	отверстие головки [см ²]	производительность [кг]	В	Вт	мм	кг	Евро
1050700	136	150-450	230	550	389x405x(H)544	21	2032,00
1050701	136	150-450	230	550	389x405x(H)544	21	2032,00
1050719	286	200-650	230	550	391x396x(H)653	24	3202,00
1050721	286	200-650	230	550	391x396x(H)653	24	3202,00
1050122	Головка овощерезки с большим загрузочным отверстием площадью 286 см ² , для нарезки большого количества овощей и даже целых небольших кочанов капусты						1422,00





Большая производительность!
2 скорости и высокоэффективный питатель для разовой загрузки большего количества продуктов



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОВОЩЕРЕЗКА БОЛЬШОЙ ЕМКОСТИ, С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ СА-62

 **sammic**

NEW

- Устройство предназначено для измельчения большого количества овощей, особо деликатные продукты и придание им заданной формы с помощью широкого ассортимента дисков и решеток доступно как ОПЦИЯ - возможность получения различной толщины: ломтики, стружки, батончики, кубики и картофель фри
- Сделанный из нержавеющей стали и литого под давлением алюминия, отличается высокой прочностью и приспособленностью к интенсивной работе
- Устройство оснащено большим лотком для овощей и боковым выпускным отверстием для готовой продукции
- Конструкция ножа обеспечивает повторяемость разрезов

- Новая простая в использовании водонепроницаемая панель с электронным управлением
- Две рабочие скорости:
 - 365 об/мин - для точной резки
 - 730 об/мин - для максимальной производительности
- Производительность: 500/1000 кг/час
- Загрузочное отверстие: 273 см²
- Диаметр циферблата: 205 мм
- Легко снимаемый рычаг и крышка для легкой очистки
- Точная система безопасности перед открытием крышки
- Вес: 29,5 кг



6099⁰⁰

код	отверстие головки (см ²)	производительность (кг)	В	Вт	мм	кг	Евро
1050738	273	500-1000	230	750	430x420x(H)810	29,5	6099,00





от 157⁰⁹

код	предназначение		Евро
1010215	Диск для ломтиков 1 мм	Огурцы, морковь, картофельные чипсы	157,09
1010220	Диск для ломтиков 2 мм	Огурцы, морковь, лук, картофельные чипсы	157,09
1010224	Диск для ломтиков 3 мм	Огурцы, морковь, лук, картофельные чипсы	162,17
1010227	Диск для ломтиков 6 мм	Огурцы, морковь, лук, картофельные чипсы, белокочанная капуста и др.	162,17
1010409	Диск для ломтиков 8 мм	Огурцы, морковь, лук, картофельные чипсы, белокочанная капуста и др.	162,17
1010410	Диск для ломтиков 10 мм	Огурцы, морковь, лук, картофельные чипсы, белокочанная капуста и др.	162,17
1010411	Диск для ломтиков 14 мм	Огурцы, морковь, лук, картофельные чипсы, белокочанная капуста и др.	182,51
1010252	Диск для ломтиков 20 мм	Огурцы, морковь, лук, картофельные чипсы, белокочанная капуста и др.	187,59
1010247	Диск для ломтиков 25 мм	Огурцы, морковь, лук, картофельные чипсы, белокочанная капуста и др.	187,59
1010406	Диск для ломтиков 2 мм	Изогнутое лезвие позволяет точно резать деликатные продукты: помидоры, апельсины, бананы, лимоны и др.	167,25
1010403	Диск для ломтиков 3 мм	Изогнутое лезвие позволяет точно резать деликатные продукты: помидоры, апельсины, бананы, лимоны и др.	167,25
1010404	Диск для ломтиков 5 мм	Изогнутое лезвие позволяет точно резать деликатные продукты: помидоры, апельсины, бананы, лимоны и др.	167,25
1010295	Диск для гофрированных ломтиков 2 мм	Желобчатое лезвие позволяет получить зубчатые ломтики огурцов, моркови, картошки и др.	187,59
1010300	Диск для гофрированных ломтиков 3 мм	Желобчатое лезвие позволяет получить зубчатые ломтики огурцов, моркови, картошки и др.	187,59
1010408	Диск для гофрированных ломтиков 6 мм	Желобчатое лезвие позволяет получить зубчатые ломтики огурцов, моркови, картошки и др.	187,59

NEW
NEW
NEW
NEW



от 182⁵¹

код	предназначение		Евро
1010350	Решетка для картофеля фри 8 мм	В сочетании с диском FC-8 позволяет получить картофель фри	187,59
1010355	Решетка для картофеля фри 10 мм	В сочетании с диском FC-10 позволяет получить картофель фри	187,59
1010364	Решетка для кубиков 14x14x14 мм	В сочетании с диском FC-14 позволяет получить кубики 14x14x14 мм	182,51
1010375	Решетка для кубиков 20x20x20 мм	В сочетании с диском FC-20 позволяет получить кубики 20x20x20 мм	187,59
1010380	Решетка для кубиков 25x25x25 мм	В сочетании с диском FC-25 позволяет получить кубики 25x25x25 мм	187,59

NEW



от 218⁰⁹

код	предназначение		Евро
1010205	Диск для соломки 2x2 мм	Это дает эффект резания „Жульен“. Сельдерей, петрушка, морковь и др.	218,09
1010210	Диск для соломки 4x4 мм	Это дает эффект резания „Жульен“. Сельдерей, петрушка, морковь и др.	218,09
1010405	Диск для соломки 8x8 мм	Это дает эффект резания „Жульен“. Сельдерей, петрушка, морковь и др.	253,68



238⁴³

код	предназначение		Евро
1010390	Набор для картофельного пюре	Картофелемялка для картофельного пюре, использовать только с диском для ломтиков	238,43





111³³



NEW

ДО МОДЕЛЫ СЕРИИ
CA-31, CA-41

код		предназначение	Евро
1010318	Диск терка 1 мм	Диск для натирания хлеба, твердого сыра, шоколада и т. д.	111,33
1010320	Диск для стружки 2 мм	Диск для стружки овощей, сыра для пиццы, орехов, миндалей	111,33
1010315	Диск для стружки 3 мм	Диск для стружки овощей, сыра для пиццы, орехов, миндалей	111,33
1010322	Диск для стружки 4 мм	Диск для стружки овощей, сыра для пиццы, орехов, миндалей	111,33
1010324	Диск для стружки 6 мм	Диск для стружки овощей, сыра для пиццы, орехов, миндалей	111,33
1010326	Диск для стружки 7 мм	Диск для стружки овощей, сыра для пиццы, орехов, миндалей	111,33
1010328	Диск терка 8 мм	Диск для натирания хлеба, твердого сыра, шоколада и т. д.	111,33



182⁵¹



NEW

ДО МОДЕЛЫ СЕРИИ
CA-31, CA-41

код		Евро
1010362	Решетка для кубиков 8 мм	182,51
1010363	Решетка для кубиков 10 мм	182,51



от 96⁰⁸



80⁸³

код		Евро
1010361	Набор для мойки решетки FMC-8	152,00
1010366	Набор для мойки решетки FMC-10	152,00
1010359	Держатель для набора для мойки QC-8 и QC-10	96,08

1010204
СТОЙКА ДЛЯ ДИСКОВ И РЕШЕТОК
– Идеально подходит для хранения дисков и решеток
– Для 10 дисков

код	Евро
1010204	80,83

ПОДВИЖНОЕ ОСНОВАНИЕ ДЛЯ ОВОЩЕРЕЗКИ И МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

- Основание позволяет разместить устройство на оптимальной рабочей высоте и отрегулировать емкость GN непосредственно на выходе овощерезки
- Сделано из нержавеющей стали
- 2 колеса облегчающие транспорт

558⁷⁰

код	мм	Евро
1050063	666x686x(H)400	558,70



1050063





от **4829⁰⁰**

Безопасность

два предохранительных
микровыключателя
в положении емкости и крышки
– при снятии крышки и/или емкости
мотор отключается автоматически

Широкий спектр применения
– 5-ступенчатая регулировка скорости!
для продуктов с различной структурой
(твердые корнеплоды и мягкие помидоры,
бананы)

Оснащение:

- Головки для измельчения овощей, особенно деликатных продуктов, и придания им заданной формы с помощью широкого ассортимента дисков и решеток, доступных в качестве OPCJA.
- Головка отлита из алюминия под давлением, отличается высокой долговечностью и приспособленностью к интенсивной работе
- Большой лоток для овощей: 136 см² или 286 см².
- Боковой выход для готовой продукции, позволяющий установить станок на небольшой рабочей поверхности
- До 5 скоростей резания от 300 до 1000 об / мин
- Профильный эвakuационный диск, повышающий эффективность работы устройства
- Производительность: от 100 до 650 кг/час. (в зависимости от модели)
- Большое загрузочное отверстие площадью 286 см²
- Легко снимаемый рычаг и крышка
- Емкость для эмульгатора предназначена для измельчения, рубки, перемалывания и смешивания всех видов продуктов, таких как овощи и зелень, сырое и приготовленное мясо, рыба, фрукты, орехи, кубики льда и замешивание всех видов теста.

- Идеально подходит для приготовления муссов, пюре, соусов, супов и мяса, нарезание фрикадельками или тартаром, картофельного пюре, овощей, а также фруктов, масла, например, с добавлением трав, майонеза, для замеса теста или сахарной пудры и миндальной массы
- Доступны 10 скоростей от 300 до 3000 об/мин
- Мощные двигатели с технологией „BRUSHLESS“ с сохранением эффективности крутящего момента в каждом из 10 диапазонов скоростей
- Функция обратного вращения (только для модуля эмульгатора) идеально например, при извлечении готового продукта
- Импульсная функция полезна при тонком измельчении продуктов, чтобы они не перемалывались в кашу (только для модуля эмульгатора)
- Высокая герметичность корпуса предотвращает затопление двигателя
- Съёмный резервуар из нержавеющей стали (5,5 или 8 литров в зависимости от модели) с крышкой из поликарбоната с отверстием, позволяет добавлять ингредиенты во время работы устройства
- В комплект входит зубчатый нож
- Скребок для дополнительного перемешивания и удаления измельченных продуктов со стенок емкости
- Блок двигателя с новой электронной графической панелью
- Уровень шума: <70 дБ
- Диаметр шкалы: 205 мм



код	производительность (кг/ч)	площадь отверстия (см ²)	емкость эмульгатора (л)	В	Вт	размеры слайсера (мм)	размеры куттера (мм)	вес - эмульгатор (кг)	вес - куттер (кг)	Евро
1050752	100-450	136	5,5	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)487	26,5	18	4829,00
1050808	100-450	136	8	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)517	27,6	19	5439,00
1050769	200-650	286	5,5	230	1500	391x400x(H)652	286x387x(H)487	29,7	18	5591,00
1050821	200-650	286	8	230	1500	391x400x(H)652	286x387x(H)517	30,8	18,9	6099,00

ПЛАНЕТАРНЫЕ НАПОЛЬНЫЕ МИКСЕРЫ СЕРИЯ ВМ

- Профессиональные миксеры для приготовления теста для хлеба, булок, пельменей, взбитых яичных белков для суфле, безе, для смешивания различных соусов, майонезов и мясного фарша
- Предназначен для интенсивного использования
- Объем дежи от 10 до 40 литров в зависимости от модели
- Мощный, высоконадежный двигатель с электронной системой контроля скорости, который позволяет подключать миксеры к однофазному источнику питания
- Электронный контроль скорости
- Таймер позволяет программировать время работы от 0 до 30 мин с шагом каждое 0,5 минуты
- Кнопка импульсного режима
- Звуковой сигнал об окончании рабочего цикла
- Предохранительная защита дежи предотвращает вложить руки во время работы устройства

- Двойные защитные микровыключатели, которые выключают устройство, когда подъемная головка опущена или защитный экран головки неправильно установлен
- Ручной подъем/опускание дежи с помощью рычага
- Дисплей рабочих параметров и кодов ошибок
- Усиленные водонепроницаемые корпус двигателя и контрольная панель
- Ножи из нержавеющей стали
- Прочная дежа



Посмотреть видео ролик

Стандартное оборудование:

от **3964⁰⁰**

1500280

код	1500210	1500220	1500280	1500240
модель	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
размер	410x523x(H)688 мм	520x733x(H)1152 мм	528x764x(H)1152 мм	586x777x(H)1202 мм
объем дежи	10 л	20 л	30 л	40 л
максимальное количество сырья	3 кг муки на 60% воды	6 кг муки на 60% воды	9 кг муки на 60% воды	12 кг муки на 60% воды
мощность/напряжение	550 Вт/230 В	900 Вт/230 В	1100 Вт/230 В	1400 Вт/230 В
вес	43 кг	89 кг	105 кг	123 кг
цена [EUR]	3964,00	6659,00	7625,00	10166,00

АКСЕССУАРЫ

код	2509494	2509495	2509564	2509497
	дежа 10 л	дежа 20 л	дежа 30 л	дежа 40 л
Евро	279,10	401,11	711,21	812,89

НАБОРЫ РЕДУКЦИОННЫЕ

- Позволяет получить меньше продукции в миксере с более высокой производительностью

код		Евро
1500222	Комплект редукционный для миксера БМ-20: дежа объемом 10 литров плюс 3 инструмента	965,40
1500296	Комплект редукционный для миксера БМ-30: дежа объемом 10 литров плюс 3 инструмента	1168,00
1500242	Комплект редукционный для миксера БМ-40: дежа объемом 20 литров плюс 3 инструмента	1321,00

ПЛАНЕТАРНЫЙ НАСТОЛЬНЫЙ МИКСЕР 5 Л СЕРИЯ ВМ-5

- Устройство для замешивания легкого теста и взбивания пены
- Предназначен для интенсивного использования
- Настольная модель с 5-ти литровой чашей
- Плавная электронная регулировка скорости
- Рычаг для легкого подъема и опускания дежи
- Предохранительная защита дежи предотвращает вложить руку во время работы устройства
- Двойные защитные микровыключатели, которые выключают устройство, когда подъемная головка опущена или защитный экран головки неправильно установлен
- Компактный универсальный корпус
- Устройство с международным сертификатом NSF (соблюдение правил гигиены, чистоты и пищевых продуктов)



Посмотреть видео ролик

1931⁰⁰

Стандартное оборудование:



венчик

крюк

плоская мешалка



1500170

код		1500170
модель		ВМ-5
размер		310x382x(H)537 мм
объем дежи		5 л
максимальное количество сырья		1,5 кг муки на 60% воды
мощность/напряжение		250 Вт/230 В
вес		17 кг
цена [EUR]		1931,00

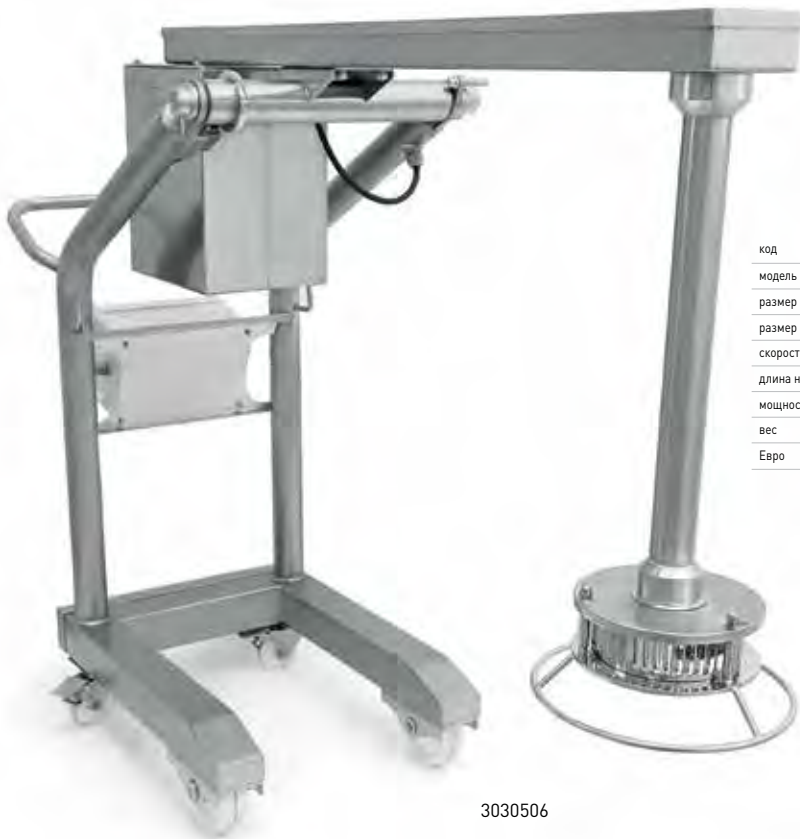
код		Евро	
2502308	Крюк для планетарного миксера	304,52	NEW
2502340	Мешалка плоская для планетарного миксера	146,92	NEW
2509553	Венчик для планетарного миксера	355,35	NEW
2502305	Дополнительная дежа 5 л для миксера ВМ-5	192,80	

МИКСЕР TURBO TRX-22



- Миксер Turbo предназначен для смешивания и измельчения пищи в емкостях объемом до 800 литров, для использования в больших кухнях и даже в пищевой промышленности
- Идеально подходит для смешивания продуктов непосредственно в варочных котлах
- Насадка длиной 600 мм подходит для каждого типа посуды, круглого или прямоугольного. Она сделана полностью из нержавеющей стали 18/10
- Простота использования: он может двигаться в разных направлениях, регулируемая высота, крепление на тележке с 4 нескользящими резиновыми колесами, в том числе 2 с тормозами
- Идеальная балансировка измельчающего плеча предотвращает опрокидывание или наклонение устройства назад даже, если не заблокированы плечо или колеса основания
- Предохранительный рычаг позволяет заблокировать плечо одной рукой

- Легкодоступная, водонепроницаемая, наклонная панель управления
- Контроль скорости на двух уровнях: 750 и 1500 об/мин
- Панель управления со встроенным таймером: возможность оставить работающее оборудование до 60 минут без контроля
- Электрические провода спрятаны в раме тележки, так что рабочая зона свободна от каких-либо препятствий, ограничивающих свободное движение смесительного плеча
- Турбина, крышка, диск и насадка легко демонтируются, инструменты не требуются; их можно мыть в посудомоечной машине
- Предохранительный микропереключатель контролирует положение устройства: не позволяет турбине работать, когда плечо находится слишком высоко или слишком низко
- 3 опциональных и легко заменяемых смесительных сита (сита не вращаются)



3030506

10827⁰⁰

код	3030506
модель	TRX-22
размер оборудования во время работы	568x1643x(H)1219 мм
размер сложного оборудования	568x963x(H)1651 мм
скорость	750 - 1500 об/мин
длина насадки	600 мм
мощность/напряжение	2200 Вт/400 В
вес	96 кг
Евро	10827,00



Посмотреть видео ролик



3 опциональных и легко заменяемых смесительных элементов (не вращаются)

АКСЕССУАРЫ

код			Евро
4032401	Решетка 21D для миксера turbo TRX-22	Смешивание волокнистых ингредиентов	350,27
4032403	Решетка 30D для миксера turbo TRX-22	Универсальная	350,27
4032389	Решетка 42D для миксера turbo TRX-22	Для точного смешивания	350,27

УСТРОЙСТВО ДЛЯ ОЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ СЕРИЯ PI

- Профессиональное оборудование для очистки картофеля, свеклы, моркови и других корнеплодов
- Нижняя часть камеры в виде алюминиевой вращающейся тарелки покрыта карбидокремниевым абразивом (сертификация NSF)
- 2 или 3 абразивных элемента в зависимости от модели
- Корпус из нержавеющей стали, боковые двери из алюминия для очищенных овощей
- Прозрачная откидная крышка из поликарбоната позволяет контролировать процесс
- Низкое энергопотребление благодаря оптимизации двигателя
- Аварийный выключатель для крышки и дверцы

- Коэффициент герметичности: IP65 – высокая устойчивость к влаге и брызгам воды
- Водонепроницаемая панель управления с кнопками: START, STOP
- Таймер с регулированием 0-6 минут и непрерывной работой
- Требуется подключение к воде
- Водозаборник с клапаном, предотвращающим обратный поток воды в водопроводную сеть
- Боковое или нижнее вертикальное отверстие диаметром 80 мм на выбор при сборке
- Уровень шума: <70дБ

код	1000650	1000660	1000630
модель	PI-10	PI-20	PI-30
размер	433x635x(H)625 мм	433x635x(H)735 мм	622x760x(H)950 мм
производительность	200-240 кг/ч	400-480 кг/ч	600-720 кг/ч
объем	10 кг	20 кг	30 кг
мощность/напряжение	370 Вт/400 В	550 Вт/400 В	730 Вт/400 В
вес	34 кг	35,8 кг	56,9 кг
Евро	3558,00	4117,00	6557,00

АКСЕССУАРЫ

код		Евро
2001417	Абразивная нижняя тарелка для очистки картофеля PI-10 и PI-20	457,03
2009430	Абразивная нижняя тарелка для очистки картофеля PI-30	507,86
2009422	Абразивный боковой элемент для PI-10	101,17
2009423	Абразивный боковой элемент для PI-20	152,00
2009415	Абразивный боковой элемент для PI-30	187,59
2009224	Основание под устройство для очистки картофеля M-5 и PI-10, PI-20	457,03
2009250	Основание вместе с отделителем кожуры под устройство для очистки картофеля PI-10 и PI-20	1067,00
2009270	Основание вместе с отделителем кожуры под устройство для очистки картофеля PI-30	1270,00

от **3558⁰⁰**



1000660

1000630

УСТРОЙСТВО ДЛЯ ОЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ СЕРИЯ M-5

- Профессиональное оборудование для очистки картофеля, свеклы, моркови и других корнеплодов
- Идеально подходит для небольшой гастрономии
- Нижняя часть камеры в виде вращающейся тарелки покрыта абразивом
- Корпус из нержавеющей стали, боковые двери из алюминия
- Прозрачная откидная крышка из поликарбоната позволяет контролировать процесс
- Аварийный выключатель для крышки и дверцы
- Водонепроницаемая панель управления с кнопками: START, STOP
- Таймер с регулированием 0-6 минут и непрерывной работой
- Требуется подключение к воде (шланг без резьбы)
- Водозаборник с клапаном, предотвращающим обратный поток воды в водопроводную сеть
- Боковое или нижнее вертикальное отверстие диаметром 80 мм на выбор при сборке
- Уровень шума: <70дБ

код	объем [кг]	производительность [кг/ч]	мм	Вт/В	Евро
1000565	5	80-100	333x367x(H)490	300/400	2417,00

АКСЕССУАРЫ

код		Евро
2003899	Абразивная нижняя тарелка для очистки картофеля M-5	457,03
2009224	Основание под устройство для очистки картофеля M-5 и PI-10, PI-20	457,03



1000565

2417⁰⁰



2009224



558⁷⁰

РУЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ СЕРИЯ CF-5

- Устройство для резки соломкой, картофеля фри и других твердых овощей и фруктов
- Идеальное решение для небольших точек общественного питания и ресторанов
- В комплект входит пресс с ножами для картофеля фри 10x10 мм
- Удлиненная ручка и гибкие пружины обеспечивают оптимальные результаты при минимальных усилиях
- Корпус сделан из алюминия, ручки, гайки и винты из нержавеющей стали
- Основание оснащено присосками, обеспечивающими стабильность
- Легкая чистка
- Возможность замены пресс-наборов на: 8x8 и 12x12 мм (опционально)
- Вес: 4 кг

код	производительность (кг/ч)	мм	Евро
1020061	100-150	280x512x(H)735 (с поднятым рычагом)	558,70
1020065		пресс с ножами 8x8 мм	126,55
1020070		пресс с ножами 10x10 мм	126,55
1020075		пресс с ножами 12x12 мм	126,55



в комплект входит пресс с ножами для достижения размера картофеля фри 10x10 мм



1020061



для использования с GN 1/1 150 мм

ЦЕНТРИФУГА ДЛЯ САЛАТА СЕРИИ ES-200

- Быстрая и тихая, идеальная для всех видов кухонь в ресторанах, отелях, больницах
- Конструкция и легкая съемная корзина для овощей и фруктов сделаны из нержавеющей стали
- Компактный дизайн позволяет разместить устройство под столешницей со стандартными размерами
- 3 колеса с тормозами, стабилизирующими устройство во время работы
- Прозрачная, прочная крышка с механизмом самооткрытия, облегчающим доступ к корзине
- Предохранительный механизм - после открытия крышки цикл останавливается автоматически
- Контрольная лампочка открытой дверцы
- Система VCS, которая выключает и возобновляет вращение корзины, когда вес овощей распределяется неравномерно, защищает устройство от повреждений, а персонал от несчастных случаев
- Простой в использовании, водонепроницаемая панель управления
- Электронный таймер с 3 циклами: 1, 2, 3 минуты
- 2 скорости двигателя: 350 или 900 об/мин
- Медленные вращения идеальные для деликатных овощей, таких как салаты



1000710

5591⁰⁰



Посмотреть видео ролик

код	1000710
модель	ES-200
размер	540x750x(H)815 мм
емкость	12 кг
производительность	240-720 кг/ч
мощность/напряжение	550 Вт/230 В
вес	52 кг
Евро	5591,00

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА СЕРИЯ SE

- Вакуумные упаковщики SE позволяют продлить время хранения продуктов питания и уменьшить
- размеры упаковки для непродовольственных товаров
- Корпус и камера из нержавеющей стали
- Крышка из прозрачного поликарбоната, очень прочная
- Все модели оснащены насосами Busch и беспроводными уплотнительными лентами для облегчения очистки и увеличения срока службы упаковки (Модели серии SE-5xx, SE-6xx, SE-8xx с двумя уплотнительными лентами)
- Уплотнительные ленты оснащены изогнутыми нагревателями для удаления остатков продукта и обеспечения герметичности сварного шва
- Специальный датчик, контролирующий параметры вакуума
- Программа «поэтапное всасывание» для продуктов с деликатной структурой
- Функция маринования
- Система безопасности с максимальным временем работы или ошибкой вакуума
- Программа сушки насоса для продления срока службы
- Визуальный индикатор уровня масла в насосе
- Счетчик моточасов, указывающий на необходимость замены масла
- Модель, одобренная NSF: безопасность и гигиена гарантированы
- Уровень шума: 75 дБ



Уплотнительные ленты

оснащены изогнутыми нагревателями для удаления остатков продукта и обеспечения герметичности сварного шва



Читаемая и интуитивно понятная панель управления



ВАКУУМ-УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ SE SERIE 200, 300, 400 И 500

от **3507⁰⁰**

код	1140622	1140628	1140636	1140642
модель	SE-206	SE-310	SE-416	SE-520
внешний размер	337x431x(H)307 мм	384x465x(H)403 мм	484x529x(H)448 мм	625x537x(H)513 мм
размер камеры	288x334x(H)111 мм	330x360x(H)155 мм	430x415x(H)180 мм	560x430x(H)183 мм
длина планки	280 мм	320 мм	420 мм	420+420 мм
производительность насоса BUSCH	6 м³/ч	10 м³/ч	16 м³/ч	20 м³/ч
макс. вакуумное давление	2 мБар	2 мБар	2 мБар	2 мБар
мощность/напряжение	370 Вт/230 В	370 Вт/230 В	550 Вт/230 В	750 Вт/230 В
вес	26 кг	34 кг	65 кг	80 кг
Евро	3507,00	4407,00	5591,00	7930,00



1140642

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ SE SERIA 600

от **12251⁰⁰**

код	1140650	1140651	1140662	1140663
модель	SE-604	SE-604 CC	SE-606	SE-606 CC
внешний размер	740x566x(H)997 мм	740x566x(H)997 мм	740x566x(H)997 мм	740x566x(H)997 мм
размер камеры	672x481x(H)200 мм	672x481x(H)200 мм	672x481x(H)200 мм	672x481x(H)200 мм
длина планки	413+656 мм	465+465 мм	413+656 мм	465+465 мм
производительность насоса BUSCH	40 м³/ч	40 м³/ч	63 м³/ч	63 м³/ч
макс. вакуумное давление	0,5 мБар	0,5 мБар	0,5 мБар	0,5 мБар
мощность/напряжение	1100 Вт/230 или 400 В	1100 Вт/230 или 400 В	1500 Вт/230 или 400 В	1500 Вт/230 или 400 В
вес	145 кг	145 кг	159 кг	159 кг
Евро	12251,00	12251,00	12861,00	12861,00



1140642

от **15809⁰⁰**

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ SE SERIA 800

1140680

код	1140680	1140681	1140682	1140696	1140697	1140698
модель	SE-806	SE-806 CC	SE-806 LL	SE-810	SE-810 CC	SE-810 LL
внешний размер	960x757x(H)998 мм	960x757x(H)998 мм	960x757x(H)998 мм	960x757x(H)998 мм	960x757x(H)998 мм	960x757x(H)998 мм
размер камеры	864x603x(H)215 мм	864x603x(H)215 мм	864x603x(H)215 мм	864x603x(H)215 мм	864x603x(H)215 мм	864x603x(H)215 мм
длина планки	530+848 мм	581+581 мм	848+848 мм	530+848 мм	581+581 мм	848+848 мм
производительность насоса BUSCH	63 м³/ч	63 м³/ч	63 м³/ч	100 м³/ч	100 м³/ч	100 м³/ч
макс. вакуумное давление	0,5 мБар	0,5 мБар	0,5 мБар	0,5 мБар	0,5 мБар	0,5 мБар
мощность/напряжение	1500 Вт/230 или 400 В	1500 Вт/230 или 400 В	1500 Вт/230 или 400 В	2200 Вт/230 или 400 В	2200 Вт/230 или 400 В	2200 Вт/230 или 400 В
вес	232 кг	232 кг	232 кг	250 кг	250 кг	250 кг
Евро	15809,00	15809,00	15962,00	18606,00	18606,00	18758,00





ВАКУУМ-УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СЕРИЯ SENSOR ULTRA

- Серия вакуумных упаковочных машин SENSOR ULTRA благодаря встроенному датчику позволяет полностью контролировать вакуум во время процесса упаковки. Все текущие параметры отображаются на 3,9" цветном жидкокристаллическом экране
- Корпус и камера сделаны из нержавеющей стали
- Крышка из прозрачного поликарбоната, очень прочная (не касается моделей серии 6000)
- Все модели оснащены насосами Busch и беспроводными уплотнительными лентами для облегчения очистки и увеличения срока службы упаковки
- Сенсорная клавиатура с подсветкой выполнена из материала, устойчивого к царапинам и брызгам жидкостей
- Возможность сохранения до 25 программ с возможностью блокировки режима
- Программа „всасывание поэтапно“ для продуктов с тонкой структурой
- Функция маринования продуктов
- «Система определения точки испарения», предназначенная для супов, фруктов, красного мяса и т. д., автоматически останавливает процесс всасывания, обеспечивая максимально возможный вакуум, избегая пролива жидкостей в камеру
- Все модели оснащены клапаном, который обеспечивает постепенное поступление воздуха в камеру и прогрессивную декомпрессию
- Программа сушки насоса, позволяющая продлить срок его службы
- Визуальный индикатор уровня масла в насосе
- Счетчик часов, позволяющий установить дату замены масла
- Уровень шума: 75 дБ
- В наборе 1 прокладка, выполненная из поликарбоната (модели серии 6000 имеют 4 прокладки в комплекте)

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

- Сварочная система «PLUS» позволяет увеличить электрическую мощность необходимую для сварки металлических пакетов (например, алюминиевых)
- Система Bluetooth позволяет беспроводным образом подключаться с помощью специального приложения
- Возможность упаковки во внешний вакуумный контейнер
- Система печати этикеток позволяет подключаться к принтеру с самоклеящимися этикетками, устойчивыми к отрицательным температурам
- Текст этикетки вводится через мобильные устройства, подключенные к упаковочной машине через Bluetooth
- Опциональная система впрыска защитного газа позволяет упаковывать продукты питания в атмосфере, свободной от кислорода и водяных паров, что обеспечивает лучшую защиту продукта от образования бактерий, снижает риск повреждения деликатных продуктов и улучшает их внешний вид
- По вопросу оценки дополнительных функций, свяжитесь с нашим представителем



Посмотреть видео ролики

от 5073⁰⁰

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ SENSOR ULTRA SERIE 300, 400 И 500

- В комплекте 1 плита из поликарбоната

код	1140742	1140772	1140790
модель	SU-316	SU-420	SU-520
внешний размер	384x465x(H)403 мм	484x529x(H)448 мм	625x537x(H)513 мм
размер камеры	330x360x(H)155 мм	430x415x(H)180 мм	560x430x(H)183 мм
длина планки	320 мм	420 мм	420+420 мм
производительность насоса	16 м ³ /ч	20 м ³ /ч	20 м ³ /ч
макс. вакуумное давление	2 мБар	2 мБар	2 мБар
мощность/напряжение	370 Вт/230 В	750 Вт/230 В	750 Вт/230 В
вес	34 кг	70 кг	80 кг
Евро	5073,00	6354,00	8133,00



1140790

от 12815⁰⁰

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ SENSOR ULTRA SERIA 600

- В комплекте 1 плита из поликарбоната

код	1140811	1140817	1140835	1140845
модель	SU-604	SU-604CC	SU-606	SU-606CC
внешний размер	740x566x(H)997 мм	740x566x(H)997 мм	740x566x(H)997 мм	740x566x(H)997 мм
размер камеры	672x481x(H)200 мм	672x481x(H)200 мм	672x481x(H)200 мм	672x481x(H)200 мм
длина планки	413+656 мм	465+465 мм	413+656 мм	465+465 мм
производительность насоса	40 м ³ /ч	40 м ³ /ч	63 м ³ /ч	63 м ³ /ч
макс. вакуумное давление	0,5 мБар	0,5 мБар	0,5 мБар	0,5 мБар
мощность/напряжение	1100 Вт/400 В	1100 Вт/400 В	1500 Вт/400 В	1500 Вт/400 В
вес	145 кг	145 кг	159 кг	159 кг
Евро	12815,00	12815,00	13471,00	13471,00



1140817



ВАКУУМ-УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ SENSOR ULTRA SERIE 800

– В комплекте 1 плита из поликарбоната

 **sammic**



1140881

от **16419⁰⁰**

код	1140881	1140887	1140893	1140935	1140945	1140955
модель	SU-806	SU-806CC	SU-806LL	SU-810	SU-810CC	SU-810LL
внешний размер	960x757x(H)998 мм	960x757x(H)998 мм	960x757x(H)998 мм	960x757x(H)998 мм	960x757x(H)998 мм	960x757x(H)998 мм
размер камеры	864x603x(H)215 мм	864x603x(H)215 мм	864x603x(H)215 мм	864x603x(H)215 мм	864x603x(H)215 мм	864x603x(H)215 мм
длина планки	530+959 мм	581+581 мм	848+848 мм	530+848 мм	581+581 мм	848+848 мм
производительность насоса	63 м ³ /ч	63 м ³ /ч	63 м ³ /ч	100 м ³ /ч	100 м ³ /ч	100 м ³ /ч
макс. вакуумное давление	0,5 мБар	0,5 мБар	0,5 мБар	0,5 мБар	0,5 мБар	0,5 мБар
мощность/напряжение	1500 Вт/400 В	1500 Вт/400 В	1500 Вт/400 В	2200 Вт/400 В	2200 Вт/400 В	2200 Вт/400 В
вес	232 кг	232 кг	232 кг	250 кг	250 кг	250 кг
Евро	16419,00	16419,00	16572,00	19165,00	19165,00	19317,00

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ SENSOR ULTRA SERIA 6000

- Двухкамерная вакуум-упаковочная машина
- В наборе 4 плиты из поликарбоната
- Крышка из прочной нержавеющей стали



от **28925⁰⁰**

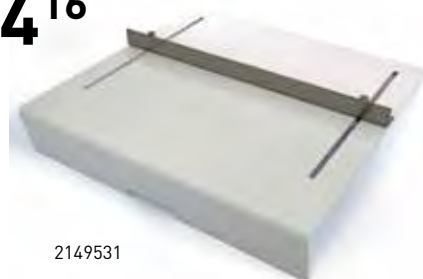
код	1141030	1141050
модель	SU-6100	SU-6160
внешний размер	1640x874x(H)1370 мм	1640x874x(H)1370 мм
размер камеры	2x 662x874x(H)205 мм	2x 662x874x(H)205 мм
длина планки	2x (660+660) мм	2x (660+660) мм
производительность насоса	100 м ³ /ч	155 м ³ /ч
макс. вакуумное давление	0,5 мБар	0,5 мБар
мощность/напряжение	2200 Вт/400 В	4000 Вт/400 В
вес	360 кг	360 кг
Евро	28925,00	34924,00

ПЛИТА ДЛЯ УПАКОВКИ ЖИДКОСТЕЙ

- В наборе с регулируемой подставкой для пакетов для вакуумной упаковки
- Для серий 300/400/500/600/800



154¹⁶



2149531

код	предназначение	Евро
2149531	Серия 300	154,16
2149020	Серия 400/500	154,16
2149074	Серия 600	154,16
2141798	Серия 800	154,16

ПЛИТА ГАЗОВАЯ 4-КОНФОРОЧНАЯ НА ОСНОВАНИИ ЗАКРЫТОМ С ТРЕХ СТОРОН, С ДУХОВКОЙ ГАЗОВОЙ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ

NEW

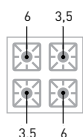
- Горелки: 2х 3,5 кВт + 2х 6 кВт
- Электрический воспламенитель
- Для газа GZ50, сопло на LPG в комплекте
- Для кастрюль: Ø120-300 мм
- Чугунные решетки 335х300 мм, отдельная на каждую горелку
- Термопара и защита от утечки газа в случае погасания пламени
- Столешница: AISI 304, корпус: AISI 430
- Стальные ножки регулируемые по высоте 100-165 мм

Духовка газовая или электрическая GN 1/1

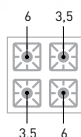
- Камера из нержавеющей стали
- 4 пары направляющих для GN 1/1
- Расстояние между направляющими: 75 мм
- В комплекте 1 решетка GN 1/1
- Термостат



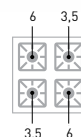
от **1983⁰⁰**



духовка
GN 1/1



духовка
GN 1/1



код	227596	227893	227886
размеры	800x700x(H)900 мм	800x700x(H)900 мм	800x700x(H)900 мм
размеры духовки	-	640x370x(H)350 мм	640x370x(H)350 мм
мощность горелок	2х 3,5 кВт + 2х 6 кВт	2х 3,5 кВт + 2х 6 кВт	2х 3,5 кВт + 2х 6 кВт
тип духовки	-	газовая	электрическая
мощность духовки	-	4 кВт	3 кВт
суммарная мощность	19 кВт	23 кВт	22 кВт
напряжение	-	-	230 В
вес	72 кг	85 кг	82 кг
Евро	1983,00	2643,00	2592,00

ГАЗОВАЯ ПЛИТА НА 6 КОНФРОК С ЗАКРЫТЫМ С ТРЕХ СТОРОН ОСНОВАНИЕМ, С ГАЗОВОЙ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКОЙ

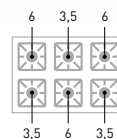
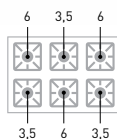
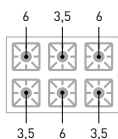
NEW

- Горелки: 3х 3,5 кВт + 3х 6 кВт
- Электрический воспламенитель
- Сопло на LPG добавлены в комплект
- Для горшков: \varnothing 120-300 мм
- Решетки чугунные 335х300 мм, отдельные для каждой горелки
- Термопара и защита от утечки газа при гашении пламени
- Столешница: AISI 304, корпус: AISI 430
- Стальные ножки с регулировкой 100-165 мм

- Газовая или электрическая духовка GN 1/1
- Камера из нержавеющей стали
 - 4 пары направляющих для GN 1/1
 - Расстояние между направляющими: 75 мм
 - Хромированные направляющие, съемные для тщательной очистки
 - В комплекте 1 решетка GN 1/1.
 - Термостат



от **2693⁰⁰**



код	227909	227923	227916
размеры	1200x700x(H)900 мм	1200x700x(H)900 мм	1200x700x(H)900 мм
размеры духовки	-	640x370x(H)350 мм	640x370x(H)350 мм
мощность горелок	3х 3,5 кВт + 3х 6 кВт	3х 3,5 кВт + 3х 6 кВт	3х 3,5 кВт + 3х 6 кВт
тип духовки	-	газовая	электрическая
мощность духовки	-	4 кВт	3 кВт
суммарная мощность	28,5 кВт	32,5 кВт	31,5 кВт
напряжение	-	-	230 В
вес	95 кг	108 кг	105 кг
Евро	2693,00	3202,00	3151,00

18/10
stainless steel

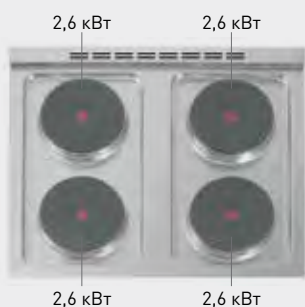
GN 1/1

225936

2103⁰⁰

GN 1/1

226247

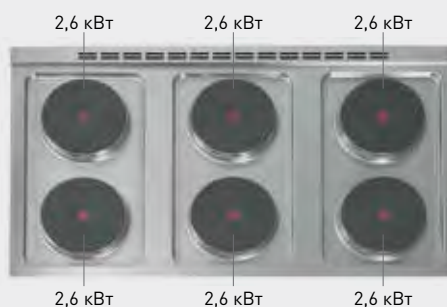
2795⁰⁰

2,6 кВт

2,6 кВт

2,6 кВт

2,6 кВт



2,6 кВт

2,6 кВт

2,6 кВт

2,6 кВт

2,6 кВт

2,6 кВт

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 4-Х КОНФОРОЧНАЯ KITCHEN LINE С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ КОНВЕКЦИОННЫМ ДУХОВЫМ ШКАФОМ GN 1/1

- Столешница плиты из нержавеющей стали AISI 304
- Боковые части корпуса из нержавеющей стали AISI 430
- Чугунные конфорки: 4x ø220 мм по 2,6 кВт
- Стальные регулируемые ножки
- Вес: 78 кг

КОНВЕКЦИОННЫЙ ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ GN 1/1:

- Электрический 3 кВт
- Вместимость: 4x GN 1/1
- Хромированные направляющие
- Расстояние между уровнями: 75 мм
- Вентилятор без реверса
- Камера из нержавеющей стали: 635x370x(H)350 мм
- В комплекте 1 решетка GN 1/1

код	В	Вт	мм	Евро
225936	400	13400	800x700x(H)900	2103,00

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 6-КОНФОРОЧНАЯ KITCHEN LINE С КОНВЕКЦИОННОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКОЙ GN 1/1

- Столешница из нержавеющей стали AISI 304
- Боковой корпус из нержавеющей стали AISI 430
- Нагревательные пластины из чугуна: 6x ø220 мм, по 2,6 кВт каждая
- Шкаф закрытый с 3-х сторон с внутренними размерами: 410x570(H)470 мм
- Сталь, регулируемые ножки 100-165 мм
- Вес: 104 кг

КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА 1/1 GN:

- Конвекционная электрическая, 3 кВт
- Вместимость: 4x GN 1/1
- Расстояние между направляющими: 75 мм
- Хромированные направляющие, съемные для тщательной очистки
- Вентилятор без реверса
- Камера из нержавеющей стали: 635x370x(H)350 мм
- 1 решетка GN 1/1 в комплекте

код	В	Вт	мм	Евро
226247	400	18600	1200x700x(H)900	2795,00

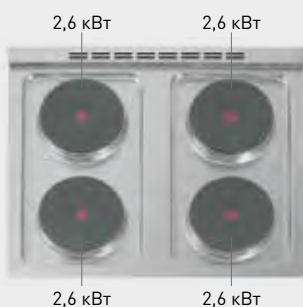
Камера из
нержавеющей
стали



226223

1321⁰⁰

226230

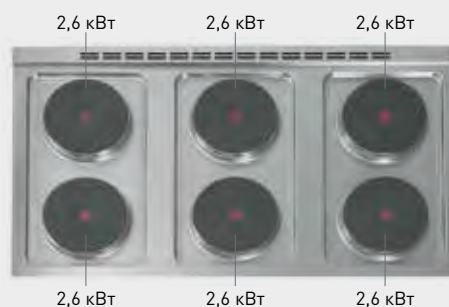
1713⁰⁰

2,6 кВт

2,6 кВт

2,6 кВт

2,6 кВт



2,6 кВт

2,6 кВт

2,6 кВт

2,6 кВт

2,6 кВт

2,6 кВт

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ KITCHEN LINE 4-Х КОНФОРОЧНАЯ НА ОТКРЫТОМ ОСНОВАНИИ

- Столешница из нержавеющей стали AISI 304
- Боковой корпус из нержавеющей стали AISI 430
- Шкаф закрытый с 3-х сторон с внутренними размерами 798x570x(Н)470 мм
- Нагревательные пластины из чугуна: 4x ø220 мм, по 2,6 кВт каждая
- Стальные регулируемые ножки 100-165 мм
- Вес: 65 кг

код	В	Вт	мм	Евро
226223	400	10400	800x700x(Н)900	1321,00

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 6-Х КОНФОРОЧНАЯ KITCHEN LINE НА ОТКРЫТОМ ОСНОВАНИИ

- Столешница из нержавеющей стали AISI 304
- Боковой корпус из нержавеющей стали AISI 430
- Шкаф закрытый с 3-х сторон с внутренними размерами 1198x570x(Н)470 мм
- Нагревательные пластины из чугуна: 6x ø220 мм, по 2,6 кВт каждая
- Стальные регулируемые ножки 100-165 мм
- Вес: 90 кг

код	В	Вт	мм	Евро
226230	400	15600	1200x700x(Н)900	1713,00

Чугунные
конфоркиСтолешница плиты
из нержавеющей
стали

975466

5⁷⁴

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ЗАГРЯЗНЕНИЙ В КУХНЕ

код		литры (л)	Евро
975466	бутылка	1	5,74



GN 1/1

225882

ПЛИТА ГАЗОВАЯ 4-Х КОНФОРОЧНАЯ KITCHEN LINE С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ КОНВЕКЦИОННЫМ ДУХОВЫМ ШКАФОМ GN 1/1

- Конфорки: 2 x 3,5 кВт + 2 x 6 кВт
- В комплекте жиклеры для сжиженного газа LPG
- Под кастрюли ø120-300 мм
- Чугунные решетки, 335x300 мм, отдельные на каждую конфорку
- Термопара
- Столешница плиты: AISI 304
- Корпус: AISI 430
- Стальные регулируемые ножки
- Вес: 82 кг

2524⁰⁰

КОНВЕКЦИОННЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ GN 1/1:

- Электрический 3 кВт/230 В
- Камера из нержавеющей стали: 640x370x(H)350 мм
- 4 пары направляющих на GN 1/1
- Расстояние между уровнями: 75 мм
- В комплекте 1 решетка GN 1/1
- Термостат

код	В	Вт	кВт [HS]	мм	Евро
225882	230	3000	19	800x700x(H)900	2524,00



GN 1/1

225899

ПЛИТА ГАЗОВАЯ 6-ТИ КОНФОРОЧНАЯ KITCHEN LINE С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ КОНВЕКЦИОННЫМ ДУХОВЫМ ШКАФОМ GN 1/1

- Конфорки: 3 x 3,5 кВт + 3 x 6 кВт
- В комплекте жиклеры для сжиженного газа LPG
- Под кастрюли ø120-300 мм
- Чугунные решетки 335x300 мм, отдельные на каждую конфорку
- Термопара
- Столешница плиты: AISI 304
- Корпус: AISI 430
- Стальные регулируемые ножки
- Вес: 105 кг

3151⁰⁰

КОНВЕКЦИОННЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ GN 1/1:

- Электрический 3 кВт/230 В
- Камера из нержавеющей стали: 640x370x(H)350 мм
- 4 пары направляющих на GN 1/1
- Расстояние между уровнями: 75 мм
- В комплекте 1 решетка GN 1/1
- Термостат

код	В	Вт	кВт [HS]	мм	Евро
225899	230	3000	28.5	1200x700x(H)900	3151,00



1931⁰⁰

227589

ПЛИТА ГАЗОВАЯ 4-Е КОНФОРОЧНАЯ KITCHEN LINE НА ОТКРЫТОМ МОДУЛЕ

- Конфорки: 2x 3,5 кВт + 2x 6 кВт
- На газ, в комплекте жиклеры для сжиженного газа LPG
- Под кастрюли ø120-300 мм
- Чугунные решетки 335x300 мм, отдельные на каждую конфорку
- Отделение для хранения без дверцы, внутренний размер: 798x570x(H)470 мм
- Термопара и защита от утечки газа в случае тушения пламен
- Столешница плиты: AISI 304, корпус: AISI 430
- Стальные регулируемые ножки 100-165 мм
- Вес: 72 кг

код	кВт [HS]	мм	Евро
227589	19	800x700x(H)900	1931,00



2643⁰⁰

226094

ПЛИТА ГАЗОВАЯ 6-ТИ КОНФОРОЧНАЯ KITCHEN LINE НА ОТКРЫТОМ МОДУЛЕ

- Конфорки: 3x 3,5 кВт + 3x 6 кВт
- В комплекте жиклеры для сжиженного газа LPG
- Под кастрюли ø120-300 мм
- Чугунные решетки 335x300 мм, отдельные на каждую конфорку
- Отделение для хранения без дверцы, внутренний размер: 1198x570x(H)470 мм
- Термопара
- Столешница плиты: AISI 304, корпус: AISI 430
- Стальные регулируемые ножки 100-165 мм
- Вес: 95 кг

код	кВт [HS]	мм	Евро
226094	28.5	1200x700x(H)900	2643,00



227381

ПЛИТА ГАЗОВАЯ 4-Х КОНФОРОЧНАЯ KITCHEN LINE, НАСТОЛЬНАЯ

- Конфорки: 2х 6 кВт + 2х 3,5 кВт
- Под кастрюли ø120-300 мм
- Термопара
- Столешница плиты: AISI 304
- Корпус – боковые и задние стенки: AISI 430
- Чугунные решетки 335x300 мм, отдельные на каждую конфорку
- Чугунные конфорки
- На газ GZ50
- В комплекте жиклеры для сжиженного газа LPG
- Розжиг при помощи спичек (без электрозажигателя и запальной горелки)
- Стальные нескользящие ножки, регулировка в диапазоне 55-65 мм
- Вес: 35 кг

1499⁰⁰

код	кВт [HS]	мм	Евро
227381	19	800x700x(H)310	1499,00



227398

ПЛИТА ГАЗОВАЯ 6-ТИ КОНФОРОЧНАЯ KITCHEN LINE, НАСТОЛЬНАЯ

- Конфорки: 3х 6 кВт + 3х 3,5 кВт
- Под кастрюли ø120-300 мм
- Термопара
- Столешница плиты: AISI 304
- Корпус – боковые и задние стенки: AISI 430
- Чугунные решетки 335x300 мм, отдельные на каждую конфорку
- Чугунные конфорки
- На газ GZ50
- В комплекте жиклеры для сжиженного газа LPG
- Розжиг при помощи спичек (без электрозажигателя и запальной горелки)
- Стальные нескользящие ножки, регулировка в диапазоне 55-65 мм
- Вес: 45 кг

2048⁰⁰

код	кВт [HS]	мм	Евро
227398	28.5	1200x700x(H)310	2048,00

NEW**3456⁰⁰**

220207

ПЛИТА-ГРИЛЬ, ГАЗОВАЯ, ГЛАДКАЯ, НА ШКАФУ, ЗАКРЫТОМ С 3-Х СТОРОН

- Идеальна для обезжиренного гриля
- Нагревательная плита из низкоуглеродистой стали S355J2, гладкая
- Две отдельно регулируемые зоны нагрева, каждая с 3 горелками из стали TUBULAR MULTIRAMP
- Мощность газа одной зоны нагрева: 5 кВт
- Температура регулируется термопарой с предохранительным клапаном, который перекрывает подачу газа к горелкам в случае гашения пламени.
- Электровоспламенитель - требуется подключение к сети 230 В
- Плита слегка наклонена вперед с отверстием и выдвижным ящиком для облегчения отвода растопленного жира во время приготовления на гриле.
- Основание в виде открытого шкафа из стали AISI 430 высотой 380 мм.
- В стандартной комплектации устройство оснащено соплом для природного газа GZ50 (G30).
- В комплекте сопло для газового баллона LPG
- Подключение газа на задней панели прибора слева на высоте ок. 550 мм.
- Стальные ножки регулируются от 100 до 165 мм

код	кВт [HS]	мм	Евро
220207	10	800x700x(H)900	3456,00

**861**

839997

НАКЛАДКА ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ

- Для размещения малых кастрюлей на больших кухонных решетках



код	мм	Евро
839997	255x255x(H)25	8,61

**ЗАЖИГАЛКА ГАЗОВАЯ - 2 ШТУК**

- Многократная заправка
- Поставляется без газа

198124

14⁰⁰

код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
198124	2	230	14,00

СКОВОРОДА МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ PROFİ LINE

NEW

от 4575⁰⁰



ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА





Жарка во фритюре



Бланширование



Жарка



Обжаривание



Тушение

- Толстое дно ванны, достигающее 12 мм, из нержавеющей стали AISI 304, гарантирует идеальное распределение тепла по всей ее поверхности, что способствует высокому качеству подаваемых блюд.
- Крышка с удобной ручкой ускоряет приготовление и тушение.
- Дополнительная защелка предохраняет крышку от случайного открывания.
- Все сделано из высококачественной нержавеющей стали.
- Температура регулируется термостатом в диапазоне 80-300 °С.
- Дополнительный предохранительный

- термостат, отключающий устройство при достижении опасной температуры
- Контрольные лампы, указывающие на подключение к электросети и исправную работу обогревателей
- Стальные регулируемые ножки (H = 150 мм) обеспечивают идеальное выравнивание устройства
- База включает 3 пары направляющих для контейнеров GN 1/1 или GN 2/1, в зависимости от модели устройства.
- Емкости GN заказываются отдельно
- В модели 201015 две зоны нагрева, управляемые независимо



код	201008	201015
размеры	400x700x(H)900 мм	800x700x(H)900 мм
размеры ванны	355x570x(H)120 мм	755x570x(H)120 мм
сила	3,3 кВт	6,6 кВт
напряжение	400 В	400 В
вес	55 кг	80 кг
Евро	4575,00	6099,00

Температура регулируется термостатом в диапазоне 80°C - 300°C

Шкаф для контейнеров GN 1/1 или GN 1/2

Пробка сливного отверстия в дне ванны







ПЛИТА ГАЗОВАЯ 5-ТИ КОНФОРОЧНАЯ KITCHEN LINE С КОНВЕКЦИОННОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКОЙ И ГРИЛЕМ

- Для природного газа GZ 50
- В комплекте сопло для газовых баллонов с пропан-бутаном
- 3 большие горелки по 3 кВт
- 1 малая горелка 1,8 кВт
- 1 горелка WOK мощностью 3,5 кВт
- Электровоспламенитель, клапан
- Решетка из чугуна из трех частей над горелками
- Стальной корпус с порошковым покрытием
- Регулируемая высота ножек
- Вес: 74 кг



от 2098⁰⁰

КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА 4x GN 1/1, электрическая:

- Электрический, 2,9 кВт, с 2 вентиляторами без реверса
- Термостат от 100 °С до 275 °С, гистерезис ± 5 °С
- Дополнительный верхний нагревательный элемент мощностью 2,5 кВт для приготовления пищи на гриле
- Таймер, облегчающий организацию работы на кухне
- Камера из нержавеющей стали с подсветкой
- съемная решетка для листов GN, вместимостью 4 листа, из нержавеющей стали
- Двери с двойным остеклением и гравитационным охлаждением для повышения безопасности эксплуатации
- Толстая и гибкая прокладка, которую легко заменить
- В комплекте 2 решетки GN 1/1

225707



Посмотреть видео ролик

код	цвет	В	Вт	кВт [HS]	мм	Евро
225707	стали	230	2,7	14,3	900x655x(H)850	2098,00
229187	зеленый	230	2,9	14,3	900x655x(H)850	2693,00
229194	синий	230	2,9	14,3	900x655x(H)850	2693,00

NEW
NEW

229194



229187



ПЛИТА ГАЗОВАЯ 5-ТИ КОНФОРОЧНАЯ KITCHEN LINE НА ОТКРЫТОМ МОДУЛЕ

- Работает на природном газе GZ 50
- В наборе жиклер для баллонного газа - пропан-бутан
- 3 конфорки по 3,0 кВт, 1 маленькая конфорка 1,8 кВт, 1 горелка 3,5 кВт
- Электрический розжиг, клапан терморпары
- Чугунная решетка, состоящая из трех частей
- Вес: 45 кг

1677⁰⁰

код	кВт [HS]	мм	Евро
225806	14.3	900x600x(H)850	1677,00

225806



863⁶⁸



147108

ПЛИТА-ТАБУРЕТ ГАЗОВАЯ PROFİ LINE

- На балонный газ пропан-бутан
- Набор для переоснастки на природный газ GZ 50
- Корпус выполнен из хромовой стали
- Термопара и электрический розжиг
- Эмалированная решетка
- Газовый шланг и редуктор в комплекте
- Можно дополнительно приобрести подставку (147306), обруч (147207) и сковороду Вок (626504)

код	кВт [HS]	мм	Евро
147108	6.7	425x425x(H)400	863,68

414⁷³



147801



ПЛИТА-ТАБУРЕТ ГАЗОВАЯ KITCHEN LINE

- Модель Kitchen Line- на балонный газ пропан-бутан
- Набор для переоснастки на природный газ GZ 50
- Корпус выполнен из хромовой стали
- Термопара и электрический розжиг
- Эмалированная решетка
- Газовый шланг и редуктор в наборе

код	кВт [HS]	мм	Евро
147801	6	425x425x(H)400	414,73

626504



147207

СКОВОРОДА ВОК

- Выполнена из тонкой стали
- С ручками



код	мм	Евро
626504	ø700x(H)235	152,00

253⁶⁸



147306

ОБРУЧ ДЛЯ ПЛИТЫ-ТАБУРЕТА

- Необходима при использовании сковороды „вок” 646504 на плите-табурете 147108



код	мм	Евро
147207	ø360x(H)80	101,05

ПОДСТАВКА ПОД ПЛИТУ-ТАБУРЕТ

- Предназначена для плиты-табурета 147108



код	мм	Евро
147306	425x425x(H)400	253,68

Рукавицы на стр. 610

9⁹⁵

556603



РУКАВИЦЫ ПЕКАРСКИЕ - 2 ШТУК

- Сертифицированные защитные рукавицы.
- Маркированы знаком CE согласно Директиве 89/686/EEC о средствах индивидуальной защиты



код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
556603	2	350	9,95



273869

273876

273845

273883

273890

273852

КОНИЧЕСКАЯ ЛАМПА ДЛЯ ПОДОГРЕВА БЛЮД С РЕГУЛИРУЕМОЙ ВЫСОТОЙ

- Благодаря регулируемому кабелю тепловая лампа очень гибкая, длина кабеля регулируется от 70 до 150 см
- Количество подаваемого тепла можно регулировать, изменив длину кабеля
- Выключатель расположен сверху лампы
- Лампочка является взрывозащищенной, что делает ее пригодной для сохранения блюд теплыми



код	цвет	В	Вт	мм	Евро
273869	серебряный	230	250	ø275x(H)250	107,78
273876	медный	230	250	ø275x(H)250	113,68
273845	черный	230	250	ø275x(H)250	101,17 NEW

ЦИЛИНДРИЧЕСКАЯ ЛАМПА ДЛЯ ПОДОГРЕВА БЛЮД С РЕГУЛИРУЕМОЙ ВЫСОТОЙ

- Благодаря регулируемому кабелю тепловая лампа очень гибкая, длина кабеля регулируется от 70 до 150 см
- Количество подаваемого тепла можно регулировать, изменив длину кабеля
- Выключатель расположен сверху лампы
- Лампочка является взрывозащищенной, что делает ее пригодной для сохранения блюд теплыми



код	цвет	В	Вт	мм	Евро
273883	серебряный	230	250	ø175x(H)250	89,98
273890	медный	230	250	ø175x(H)250	89,98
273852	черный	230	250	ø175x(H)250	88,46 NEW

ИНФРАКРАСНАЯ ЛАМПОЧКА

- Запасная лампочка для инфракрасных тепловых ламп
- Небьющаяся, со стандартным цоколем (E27)

код	В	Вт	мм	Евро
919217	230	250	ø125x(H)170	18,66

1866



919217



919200

ИНФРАКРАСНАЯ ЛАМПА ДЛЯ ПОДОГРЕВА БЛЮД

- Запасная лампочка для инфракрасных тепловых ламп
- Небьющаяся, со стандартным цоколем (E27)

код	В	Вт	мм	Евро
919200	230	250	ø125x(H)170	18,66



273906

273913



ЛАМПА ДЛЯ ПОДОГРЕВА БЛЮД

- Предназначена для поддержания температуры блюд перед подачей
- Простая регулировка высоты
- Лампочки из безосколочного стекла в комплекте

код	цвет	В	Вт	мм	Евро
273906	серебряный	230	500	453x360x(H)790	158,61
273913	черный	230	500	453x360x(H)790	157,09 NEW



ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ BLACK LINE

- Лаконичный дизайн, идеальны для открытых демонстрационных кухонь.
- Плоский корпус из нержавеющей стали с черным покрытием.
- Поверхность из керамического стекла со встроенным цифровым дисплеем.



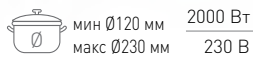
NEW



Посмотреть видео ролик



141⁸⁴



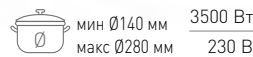
239391

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 2000W BLACK LINE

- Сенсорная регулировка мощности и температуры в 11 шагов
- Диапазон температур: 35-240 °C
- Предназначена для индукционных сковород с диаметром дна от 120 до 230 мм
- С функцией таймера в течение 0-180 минут
- Оборудована электронной защитой от перегрева



335⁰²



239421

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 3500W BLACK LINE

- Сенсорная панель управления
- Регулировка мощности и температуры - 10 уровней
- Диапазон температур: 35-240 °C
- Предназначена для индукционных сковород с диаметром до 140-180 мм
- Таймер от 0 до 180 минут
- Оборудована электронной защитой от перегрева и воздушным фильтром

код	В	Вт	мм	Евро
239391	230	2000	293x373x(H)56	141,84

код	В	Вт	мм	Евро
239421	230	3500	337x417x(H)85	335,02

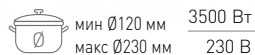




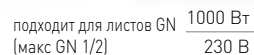
Прочный корпус
из нержавеющей стали

Высококачественный
вентилятор

Сенсорная панель управления

299⁴³213⁰¹

239414



239384

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ ДВОЙНАЯ BLACK LINE

- Сенсорная панель управления
- Регулировка мощности и температуры - 10 уровней
- Мощность левой конфорки 1800 Вт или 2000 Вт, когда активна функция „Booster“
- Мощность правой конфорки 1500 Вт или 1700 Вт, когда активна функция „Booster“
- Диапазон температур: 35-240°C
- Предназначена для inductionных сковород с диаметром дна от 120 до 230 мм
- Таймер от 0 до 180 минут
- Оборудована электронной защитой от перегрева

ПОВЕРХНОСТЬ ДЛЯ ПОДОГРЕВА БЛЮД ИНДУКЦИОННАЯ BLACK LINE

- Уникальная inductionная поверхность с прямоугольной inductionной катушкой, которая позволяет одновременно держать нагретыми несколько кастрюль
- 11 уровней регулировки мощности при помощи поворотной ручки
- Температурный диапазон: 40-100 °C
- Оборудована электронной защитой от перегрева

код	В	Вт	мм	Евро
239414	230	3500	608x370x(H)61	299,43

код	В	Вт	мм	Евро
239384	230	800	455x333x(H)62	213,01

ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ OBLIQUE

S.S.
stainless steel

NEW

- Цифровая установка мощности, температуры и таймера с помощью сенсорного управления
- Температуру можно установить от 35 до 240 °C
- С функцией таймера на 0-180 минут
- Корпус из нержавеющей стали, керамические стекло сверху и панель управления

- Оснащен высококачественными внутренними компонентами
- С легко очищаемым жировым фильтром и вентиляцией
- С защитой от перегрева


ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА



416³⁶



146⁹²


 мин Ø120 мм 2000 Вт
 макс Ø260 мм 230 В

239452




 мин Ø140 мм 3500 Вт
 макс Ø280 мм 230 В

239377

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА 2000ВТ

- Подходит для сковород диаметром с 120 мм до 260 мм

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА 3500ВТ

- Сенсорная панель регулировки мощности, температуры и времени, 2 дисплея
- Корпус сделан из нержавеющей стали, керамическая стеклянная крышка и панель управления
- Жироулавливающий фильтр - легкая чистка и вентиляция
- Подходит для кастрюль и сковород диаметром от 140 до 260 мм
- Регулируемая высота ножек

код	В	Вт	мм	Евро
239452	230	2000	294x374x(H)56	146,92

код	В	Вт	мм	Евро
239377	230	3500	383x460x(H)90	416,36

240

 HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС



Прочный корпус из нержавеющей стали




Высококачественный вентилятор



Сенсорная панель управления

314⁶⁸





 мин Ø120 мм
 макс Ø260 мм
 3500 Вт
 230 В

239445

305⁰²




 мин Ø120 мм
 макс Ø260 мм
 3500 Вт
 230 В

239438

ДВОЙНАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА С ФУНКЦИЕЙ BOOST

- С функцией Boost, которая временно переключает некоторую мощность с правой плиты на левую плиту, обеспечивая мощность до 2000Вт
- Мощность левой плиты - 1800Вт, с функцией Boost - 2000Вт
- Мощность правой плиты - 1700Вт, с функцией Boost - 1500Вт
- Подходит для сковород диаметром от 120 до 260 мм

код	В	Вт	мм	Евро
239445	230	3500	608x370x(H)56	314,68

ДВОЙНАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

- Мощность передней плиты - 1700Вт, мощность задней плиты - 1800Вт
- Подходит для сковород диаметром от 120 до 220 мм

код	В	Вт	мм	Евро
239438	230	3500	300x580x(H)64	305,02



Посмотреть
видео ролик

339⁴⁷



мин ø140 мм
макс ø280 мм

3500 Вт
230 В

239711



ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 3500 D

- Сенсорная регулировка мощности, температуры и времени
- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Предохранение от перегрева, наличие вентиляторов
- Жироулавливающий фильтр - легкая чистка
- Автоматическое включение и соответствие зоны нагрева радиусу посуды
- Подходит для inductionных кастрюль и сковород диаметром от 140 до 280 мм
- Регулируемая высота ножек

код	В	Вт	мм	Евро
239711	230	3500	340x440x(H)120	339,47



Посмотреть
видео ролик

407³⁷



мин ø140 мм
макс ø320 мм

3500 Вт
230 В

239698



ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 3500 D XL

- Сенсорная панель регулировки мощности, температуры и времени
- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Предохранение от перегрева, наличие вентиляторов
- Жироулавливающий фильтр - легкая чистка
- Автоматическое включение и соответствие зоны нагрева диаметру посуды
- Подходит для inductionных кастрюль и сковород диаметром от 140 до 320 мм
- Регулируемая высота ножек

код	В	Вт	мм	Евро
239698	230	3500	390x500x(H)120	407,37



от 408⁹⁵



3500 W
230 В

239766




239681



Посмотреть
видео ролик

772⁷³



 мин ø140 мм
макс ø280 мм

5000 Вт
400 В

239322




ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 5000 В

- Сенсорная панель регулировки мощности, температуры и времени
- Корпус сделан из нержавеющей стали
- Жироулавливающий фильтр - легкая чистка, двойная вентиляция
- Подходит для индукционных кастрюль и сковород диаметром от 140 до 280 мм
- Регулируемая высота ножек
- Работает на 380В, без вилки, для установки требуется электрик

код	В	Вт	мм	Евро
239322	400	5000	398x515x(H)168	772,73

1414⁰⁰



 мин ø160 мм
макс ø280 мм

2x 3500 Вт
400 В

239346



ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ ДВОЙНАЯ 7000

- Корпус сделан из нержавеющей стали, две индукционные конфорки
- Когда передняя конфорка работает на полной мощности - 5000 Вт, мощность задней конфорки не превышает 2000 Вт
- Задняя конфорка может работать на своей максимальной мощности - 3500 Вт, только когда мощность передней конфорки не превышает 3500 Вт
- Электронный предохранитель от перегрева
- Регулируемые металлические ножки и съемный воздушный фильтр

код	В	Вт	мм	Евро
239346	400	7000	405x698x(H)145	1414,00

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ ВОК PROFI LINE 3500

- Обеспечивает приготовление здоровой и полезной пищи
- Корпус полностью выполнен из нержавеющей стали
- Жироулавливающий фильтр - легкая чистка
- Сенсорная регулировка мощности
- Немедленная реакция на изменения в установке температуры: высокая-низкая
- Пригодна только для сковороды Вок 239773



код		В	Вт	мм	Евро
239766	плита индукционная	230	3500	340x450x(H)120	408,95
239681	плита индукционная + сковорода Вок	230	3500	340x450	558,70



Посмотреть
видео ролик

Жироулавливающий фильтр
защищает двигатель и продлевает
срок эксплуатации



239773



СКОВОРОДА ИНДУКЦИОННАЯ ВОК

- Сделана из 3 слоев нержавеющей стали, с мягкой ручкой.
- Крышка из нержавеющей стали.
- Сковорода подходит для индукционной плиты для Вок 239766.

код	мм	Евро
239773	ø360x(H)180	124,42

124⁴²

Цены EXW, указаны без учета НДС



243

130²⁶

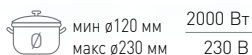


Посмотреть
видео ролик

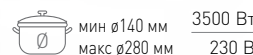
350²⁷



239278



239292



ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 2000W DISPLAY LINE

- Сенсорная регулировка мощности и температуры в 11 шагов
- Диапазон температур: 35-240 °C
- Предназначена для индукционных сковород с диаметром дна от 120 до 230 мм
- С функцией таймера в течение 0-180 минут
- Оборудована электронной защитой от перегрева

код	В	Вт	мм	Евро
239278	230	2000	293x373x(H)56	130,26

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 3500W DISPLAY LINE

- Сенсорная панель управления
- Регулировка мощности и температуры - 10 уровней
- Диапазон температур: 35-240 °C
- Предназначена для индукционных сковород с диаметром до 140-180 мм
- Таймер от 0 до 180 минут
- Оборудована электронной защитой от перегрева и воздушным фильтром

код	В	Вт	мм	Евро
239292	230	3500	337x417x(H)85	350,27



282⁶³



Сенсорная панель
управления

239285

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ ДВОЙНАЯ DISPLAY LINE

- Сенсорная панель управления
- Регулировка мощности и температуры - 10 уровней
- Мощность левой конфорки 1800 Вт или 2000 Вт, когда активна функция „Booster“
- Мощность правой конфорки 1500 Вт или 1700 Вт, когда активна функция „Booster“
- Диапазон температур: 35-240°C
- Предназначена для индукционных сковород с диаметром дна от 120 до 230 мм
- Таймер от 0 до 180 минут
- Оборудована электронной защитой от перегрева

код	В	Вт	мм	Евро
239285	230	3500	608x370x(H)61	282,63

Прочный корпус из
нержавеющей стали



Высококачественный
вентилятор



мин ø120 мм
макс ø260 мм
1800 Вт
230 В

116⁴²



239209

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ ECONOMIC MODEL 1800

- Корпус из ABS-пластмассы
- Электронная регулировка мощности, температуры и времени
- Немедленная реакция на изменения в установке температуры: высокая-низкая
- Предназначена для inductionных кастрюль диаметром от 120 мм до 260 мм, и inductionных сковород диаметром от 120 мм до 200 мм



код	В	Вт	мм	Евро
239209	230	1800	315x345x(H)70	116,42

мин ø120 мм
макс ø260 мм
2000 Вт
230 В

126⁵⁵



239230

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 2000

- Очень тонкий корпус (32 мм) с рамой из нержавеющей стали
- Стеклокерамическое покрытие
- Сенсорное управление
- Предназначена для inductionных кастрюль диаметром до 260 мм



код	В	Вт	мм	Евро
239230	230	2000	296x370x(H)46	126,55

мин ø120 мм
макс ø260 мм
3500 W
230 В



239780

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 3500 М

- Плавная регулировка мощности
- Корпус из нержавеющей стали
- Предназначена для inductionных кастрюль и сковород диаметром от 120 мм до 260 мм



Посмотреть видео ролик

код	В	Вт	мм	Евро
239780	230	3500	327x425x(H)100	281,05

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ ИНДУКЦИОННЫЙ 800 ВТ

- Нагревательная поверхность из черного хрустального стекла, пластиковый корпус
- 10-уровневая регулировка мощности, электронный предохранитель от перегрева
- Панель управления сенсорная с LED дисплеем, возможность потайной установки
- Можно использовать в качестве нагревательного элемента для мармитов, оснащенных крепежными деталями
- Можно использовать в качестве встроенной inductionной плиты, для этого необходимо отдельно приобрести монтажное кольцо (239186)

NEW

код	В	Вт	мм	Евро
239193	230	800	ø245x(H)68	131,67

МОНТАЖНАЯ РАМА ДЛЯ ИНДУКЦИОННОГО НАГРЕВАТЕЛЯ 800 ВТ

- Аксессуар для интеграции inductionной плиты 800 В (239193) в любую жаростойкую плоскую поверхность.
- Inductionный нагреватель 800 Вт продается отдельно.

NEW

код	мм	Евро
239186	ø270x(H)17	15,76



239193

239186

1016⁰⁰



233962

два кварцевых
нагревателя

подсветка
полок



ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ - ДВУХУРОВНЕВАЯ

- Корпус из нержавеющей стали, боковые стороны из закаленного стекла, изогнутая стеклянная дверь и зеркальная панель сзади
- Легкий доступ к внутренней части через двойную изогнутую переднюю стеклянную дверь
- Вместимость полок: 4 GN 1/2
- 2 кварцевые нагреватели и электрическая плита внизу
- Механический контроль температуры
- Освещение в верхней части камеры
- Диапазон температур: от 30°C до 90°C

код	В	Вт	мм	Евро
233962	230	560	650x467x(H)630	1016,00

863⁶⁸

поддон для капель

панель управления



ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ НАСТОЛЬНАЯ

- Изогнутое стекло витрины, распашная дверца сзади
- Панель с подсветкой для рекламной графики
- Корпус из нержавеющей стали
- Внутреннее освещение на потолке
- 3 хромированные полки, регулируемые по высоте
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Диапазон температур: 30/90°C



Посмотреть
видео ролик

код	л.	В	Вт	мм	Евро
233740	97 л.	230	800	460x448x(H)785	863,68



233740

от 863⁶⁸



233726



233733

ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ НАСТОЛЬНАЯ

- Изогнутое двойное стекло витрины
- Двойная раздвижная дверца сзади
- Корпус из нержавеющей стали
- Внутреннее светодиодное освещение на потолке
- 3 хромированные полки, регулируемые по высоте
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Диапазон температур: 30/90°C



Посмотреть видео ролик

Светодиодное освещение

Раздвижная дверца сзади



код	-	В	Вт	мм	Евро
233726	120 л.	230	1100	678x568x(H)686	863,68
233733	160 л.	230	1500	857x568x(H)686	1016,00

507⁸⁶



273982



Посмотреть видео ролик



273999

ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ - ОДИН УРОВЕНЬ

- Выполнена из закаленного стекла, переднее стекло – гнутое
- Корпус из нержавеющей стали
- Подогрев с помощью инфракрасного излучения
- Задняя стенка стеклянная – удобный доступ вовнутрь
- Легко содержать в чистоте
- Выдвижной поддон для крошек
- Регулировка температуры до 85°C
- В наборе решетка GN 1/1 с небольшими отверстиями для экспозиции небольших изделий



код	-	В	Вт	мм	Евро
273982	один уровень	230	400	554x376x(H)311	507,86

609⁴⁷

ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ - ДВА УРОВНЯ

- Выполнена из закаленного стекла, переднее стекло – гнутое
- Корпус из нержавеющей стали
- Подогрев с помощью инфракрасного излучения
- Задняя стенка стеклянная – удобный доступ вовнутрь
- Легко содержать в чистоте
- Выдвижной поддон для крошек
- Регулировка температуры до 85°C
- В наборе 2 решетки GN 1/1 с небольшими отверстиями для экспозиции небольших изделий



код	-	В	Вт	мм	Евро
273999	два уровня	230	400	554x376x(H)432	609,47



533²⁸

возможность загрузки
спереди и сзади



ВИТРИНА 75 Л, САМООБСЛУЖИВАНИЕ

- Идеальная для заправок, небольших магазинов, офисных кухонь, столовых и для представления всех продуктов, которые не требуют особых условий хранения, такие как конфеты в упаковках, печенки, булочки и т.д.
- Благодаря мощности 230 В и компактному дизайну витрину можно установить где угодно
- Объем камеры 75 л
- Светодиодное освещение сверху контролируется переключателем
- Корпус из нержавеющей стали и закаленного безопасное стекла
- Пять выставочных площадей:
- Черное окрашенное стальное дно камеры со стеклянной крышкой: 390x325 мм
- Нижняя стеклянная полка: 365x250 мм
- Средняя стеклянная полка: 365x230 мм
- Верхняя стеклянная полка: 360x195 мм
- Черная окрашенная стальная верхняя часть: 393x325 мм
- 3 регулируемые стеклянные полки, наклоненные под небольшим углом к клиенту
- 8 возможных настроек полки
- Расстояние между уровнями 45 мм
- Боковые стекла толщиной 5 мм
- Возможность самообслуживания благодаря отсутствия переднего стекла
- Задняя стеклянная магнитная дверь с магнитом справа
- Нет возможности изменения открытия дверей
- Практичная нижняя ниша с размером 260x320x (H) 85 мм, например, для запаса представленных товаров
- 4 резиновые, не регулируемые ножки: высота 15 мм
- Электрический кабель, длина: 1650 мм с вилкой на 230 В с заземлением

код	В	Вт	мм	Евро
233092	230	2	415x390x(H)716	533,28



Посмотреть
видео ролик

212⁵⁰



209523

**ПОВЕРХНОСТЬ ДЛЯ ПОДОГРЕВА БЛЮД
ИНДУКЦИОННАЯ DISPLAY LINE**

- Уникальная индукционная поверхность с прямоугольной индукционной катушкой, которая позволяет одновременно держать нагретыми несколько кастрюль
- Также работает с контейнером GN 1/2 из нержавеющей стали
- 11 уровней регулировки мощности при помощи поворотной ручки
- Температурный диапазон: 40-100 °C
- Оборудована электронной защитой от перегрева

код	В	Вт	мм	Евро
209523	230	800	455x333x(H)62	212,50

240⁵⁴



209509



ПОДОГРЕВАЕМАЯ ПОВЕРХНОСТЬ GN 1/1

- Алюминиевый корпус
- Изолированное основание
- Автоматически нагревается до 95°C

код	В	Вт	мм	Евро
209509	230	190	530x325x(H)30	240,54

МАРМИТЫ

142³⁹

1200 Вт
230 В



Посмотреть
видео ролик



238905

168⁹⁵

1200 Вт
230 В



238912

МАРМИТ KITCHEN LINE - GN 1/1

- Плавная регулировка температуры до 85°C
- Ёмкость для воды изготовлена из нержавеющей стали с профилированными гладкими внутренними краями, которые помогают содержать её в чистоте
- Оснащен выключателем ON/OFF, термостатом и индикатором
- Предназначен для гастрೋемкостей глубиной до 150 мм
- Поставляется без гастрೋемкостей



код	В	Вт	мм	Евро
238905	230	1200	340x540x(H)250	142,39

МАРМИТ СО СЛИВНЫМ КРАНОМ KITCHEN LINE - GN 1/1

- Плавная регулировка температуры до 85°C
- Ёмкость для воды изготовлена из нержавеющей стали с профилированными гладкими внутренними краями, которые помогают содержать её в чистоте
- Оснащен выключателем ON/OFF, термостатом и индикатором
- Предназначен для гастрೋемкостей глубиной до 150 мм
- Поставляется без гастрೋемкостей



код	В	Вт	мм	Евро
238912	230	1200	340x540x(H)250	168,95

МАРМИТЫ THERMOSYSTEM



Посмотреть
видео ролик



4,2 л
200 Вт
230 В

201107

304⁵²

МАРМИТ THERMOSYSTEM 1

- Эмалированный контейнер для воды диаметром 185 мм
- Водяная баня с крышкой из нержавеющей стали
- Регулировка мощности с индикатором



код	литры [л]	В	Вт	мм	Евро
201107	4.2	230	200	265x265x(H)245	304,52



2x 4,2 л
400 Вт
230 В

201206

507⁸⁶

МАРМИТ THERMOSYSTEM 2

- 2 эмалированных контейнера для воды диаметром 185 мм
- 2 водяные бани из нержавеющей стали с крышками
- 2 независимых термостата



код	литры [л]	В	Вт	мм	Евро
201206	8.4	230	400	505x265x(H)245	507,86



NEW 218⁰⁹



229064

СУШИЛКА ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ KITCHEN LINE

- Предназначена для сушки фруктов, овощей, зелени, мяса, рыбы и т.д.
- Автоматический вентилятор распределяет горячий воздух внутри устройства, обеспечивая равномерную сушку продуктов
- В комплекте 7 полок из нержавеющей стали размером 330x305, допустимая нагрузка на полку до 500 г продукта
- Равномерно размещенные полки легко вынимаются и чистятся
- Корпус сделан из полипропилена и имеет двойные стенки, что улучшает температурную эффективность

- Прозрачная дверца позволяет наблюдать за процессом сушки
- В комплект входит прозрачный коврик, который можно положить на полку для сушки мелких продуктов или на дно для сбора крошек
- Цифровой дисплей, диапазон температуры от 35°C до 70°C
- Таймер может быть установлен от 30 минут до 24 часов, с шагом 30 минут

код	-	В	Вт	мм	Евро
229064	7 подносов	230	500	345x450x(H)315	218,09

Простая панель управления



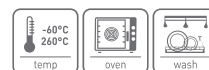
Прозрачный коврик для сушки мелких продуктов



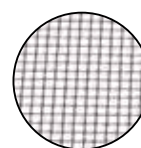
РЕШЁТКА-ГРИЛЬ С АНТИПРИГАРНЫМ ТЕФЛОНЫМ ПОКРЫТИЕМ - 5 ШТУК

- Для использования на гриле, жарочных поверхностях и в сушилках для пищевых продуктов

от **17⁵⁸**



код	толщина [мм]	количество в упаковке	мм	Евро
678008	1	5	300x400	17,58
678015	1	5	325x530	21,89
678022	1	5	400x600	28,35



678015

250



Цены EXW, указаны без учета НДС

СУШИЛКА ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ PROFI LINE

- Корпус сделан из нержавеющей стали
- Предназначена для сушки фруктов, овощей, зелени, мяса, рыбы и т.д.
- Цифровая панель управления
- Таймер для установки времени сушения до 24 часов, с шагом 30 минут
- Регулировка температуры од +35°C до +75°C, с шагом 5°C
- Тихие вентиляторы распределяют горячий воздух, обеспечивая равномерную сушку продуктов без необходимости переворачивания полок
- В комплекте 6 полок 327x330 мм из нержавеющей стали
- Равномерно размещенные полки легко вынимаются и чистятся
- Прозрачная дверца позволяет наблюдать за процессом сушки

код	-	В	Вт	мм	Евро
229033	6 полок	230	650	340x450x(H)311	314,61

6 полок
600 Вт
230 В

314⁶¹



229033

СУШИЛКА ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ PROFI LINE

- Корпус сделан из нержавеющей стали
- Предназначена для сушки фруктов, овощей, зелени, мяса, рыбы и т.д.
- Цифровая панель управления
- Таймер для установки времени сушения до 24 часов, с шагом 30 минут
- Регулировка температуры од +35°C до +75°C, с шагом 5°C
- Тихие вентиляторы распределяют горячий воздух, обеспечивая равномерную сушку продуктов без необходимости переворачивания полок
- В комплекте 10 полок 400x395 мм из нержавеющей стали
- Равномерно размещенные полки легко вынимаются и чистятся
- Прозрачная дверца позволяет наблюдать за процессом сушки

код	-	В	Вт	мм	Евро
229026	10 полок	230	1000	417x535x(H)430	446,84

10 полок
1000 Вт
230 В

446⁸⁴



229026



Посмотреть
видео ролик

Вентилятор гарантирует
равномерный эффект сушки

Цифровая панель
управления

В комплект входит коврик
на дно для сбора крошек



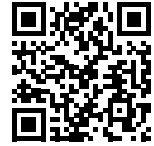
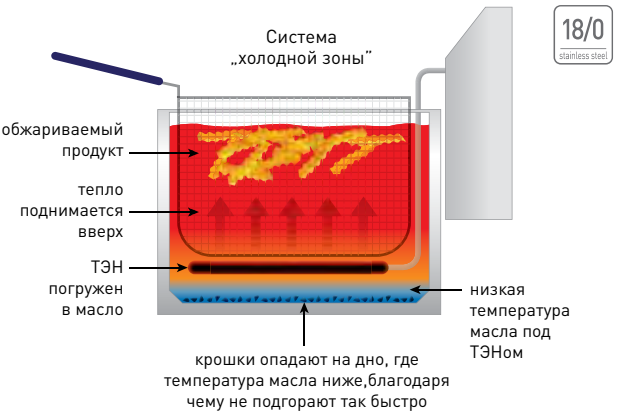
ФРИТЮРНИЦЫ MASTERCOOK DIGITAL

- Фритюрницы Mastercook сделаны из нержавеющей стали 18/0
- Съемная панель управления оснащена дополнительной системой защиты, которая выключает фритюрницу при ее снятии
- V-образный контейнер для жира увеличивает размер <<холодной зоны>>
- Понятная цифровая панель управления с функциями таймера и температуры
- Термостат с индикатором предохраняет устройство от перегрева
- Термостат можно перезагрузить при помощи кнопки сброса
- Корзина с удлиненной ручкой превращает эту модель в прекрасное оборудование для интенсивного использования
- Все фритюрницы поставляются в комплекте с корзиной и крышкой

8 л
3500 Вт
230 В



207369



Посмотреть видео ролик

444³²

ФРИТЮРНИЦА MASTERPRO СО СЛИВНЫМ КРАНОМ - 8 L

- Понятная цифровая панель управления с функциями таймера и температуры

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
207369	8	230	3500	300x515x(H)345	444,32

2x 8 л
2x 3500 Вт
230 В



207376

811³⁶

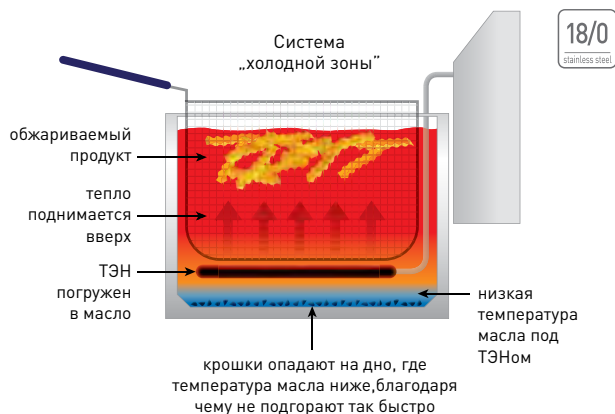
ФРИТЮРНИЦА MASTERPRO СО СЛИВНЫМ КРАНОМ - 2X 8 L

- Понятная цифровая панель управления с функциями таймера и температуры

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
207376	16	230	7000	605x515x(H)345	811,36

ФРИТЮРНИЦЫ MASTERCOOK

- Фритюрницы Mastercook сделаны из нержавеющей стали 18/0
- Съемная панель управления оснащена дополнительной системой
- защиты, которая выключает фритюрницу при ее снятии
- V-образный контейнер для жира увеличивает размер «холодной зоны»
- Понятная цифровая панель управления с индикатором температуры
- Термостат с индикатором предохраняет устройство от перегрева, термостат можно перезагрузить при помощи кнопки сброса
- Корзина с удлиненной ручкой превращает эту модель в прекрасное оборудование для интенсивного использования
- Все фритюрницы поставляются в комплекте с корзиной и крышкой



304⁵²



609⁵⁴



ФРИТЮРНИЦА MASTERCOOK - 8 L

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
207208	8	230	3500	305x460x(H)350	304,52

ФРИТЮРНИЦА MASTERCOOK - 2 X 8 L

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
207307	16	230	7000	605x455x(H)345	609,54

355³⁵



690⁸⁸



ФРИТЮРНИЦА MASTERPRO СО СЛИВНЫМ КРАНОМ - 8 L

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
209202	8	230	3500	300x515x(H)345	355,35

ФРИТЮРНИЦА MASTERPRO СО СЛИВНЫМ КРАНОМ - 2X 8 L

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
209301	16	230	7000	605x515x(H)350	690,88

18/0

stainless steel



205815



205839

ФРИТЮРНИЦА BLUE LINE 4L/230V

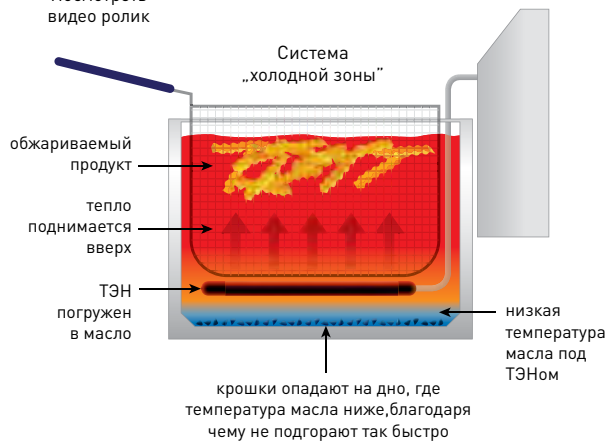
- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Емкость для масла – из нержавеющей стали
- Демонтируемая панель управления имеет дополнительную страховку, выключающую фритюрницу при ее снятии
- Вынимаемая корзина облегчает содержание в чистоте
- Индикатор рабочего состояния
- Плавная регулировка температуры до 190°C
- Термостат предохраняющий фритюрницу от перегрева
- Предохранение от перегрева с функцией сброса
- Корзина с длинной изолированной ручкой
- Система «холодной зоны» отделяет крошки и осадок под уровнем тенев, увеличивает срок годности фритюра
- В наборе корзина и крышка

код	литры [л]	В	Вт	мм	Евро
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	153,16
205846	8	230	6000	470x420x(H)330	292,99
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	168,95
205853	12	230	6600	550x430x(H)290	322,11
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	197,37
205839	16	230	7000	550x430x(H)345	361,58



Посмотреть
видео ролик

от 153¹⁶



Система «холодной зоны» отделяет крошки и осадок под уровнем ТЭНов, увеличивает срок годности фритюра

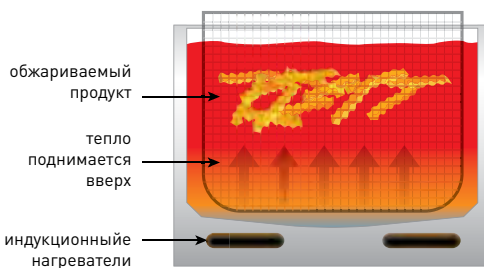
Съемный контейнер для масла облегчает очистку

Корзина с длинной изолированной ручкой





Посмотреть видео ролик



8 л
3500 Вт
230 В



215012

2x 8 л
2x 3500 Вт
230 В



215029

523⁹⁹

1102⁰⁰

ФРИТЮРНИЦА ИНДУКЦИОННАЯ KITCHEN LINE

- Четкий контроль температуры: технология индукционного нагрева дает возможность поддержания точно заданной температуры фритюра
- Эффективный теплообмен
- Корпус из нержавеющей стали – облегчает содержание в чистоте
- Защита от перегрева
- Панель управления с дисплеем, высвечивающим заданную температуру фритюра
- Комплектация: корзина для жарки, крышка и фильтр для фритюра

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
215012	8	230	3500	290x485x(H)406	523,99

ФРИТЮРНИЦА ИНДУКЦИОННАЯ KITCHEN LINE - ДВОЙНАЯ

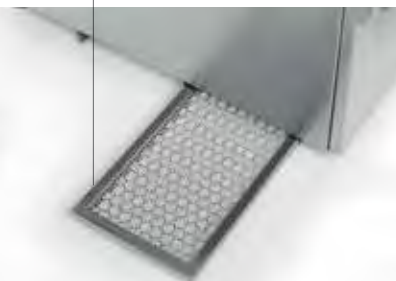
- Четкий контроль температуры: технология индукционного нагрева дает возможность поддержания точно заданной температуры фритюра
- Эффективный теплообмен
- Корпус из нержавеющей стали – облегчает содержание в чистоте
- Защита от перегрева
- Панель управления с дисплеем, высвечивающим заданную температуру фритюра
- Комплектация: корзина для жарки, крышка и фильтр для фритюра

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
215029	16	230	7000	580x485x(H)406	1102,00

Сливной кран облегчает опорожнение фритюрницы



Защитный фильтр индукционного двигателя



Удобный край для подвешивания корзины



ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ ТЕРРАНЫАКИ

- Съёмный кабель питания с термостатом
- Сплотные ненагревающиеся ручки для безопасной транспортировки
- Легкая чистка
- Антипригарное покрытие
- Максимальная температура: 220-250 °C



Посмотреть видео ролик



1800 Вт
230 В

238608

60⁶⁵

1800 Вт
230 В

238301

118⁰⁶

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ ТЕРРАНЫАКИ

- Размер жарочной поверхности: 439x228мм

код	В	Вт	мм	Евро
238608	230	1800	439x230x(H)110	60,65

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ ТЕРРАНЫАКИ GIGANT

- Размер жарочной поверхности: 893x217мм

код	В	Вт	мм	Евро
238301	230	1800	900x230x(H)110	118,06



Посмотреть видео ролик



239605

от 50³³



239506

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ PARTY PAN

- Выполнена из алюминия с антипригарным покрытием
- Съёмный термостат с сетевым шнуром
- Идеальна для пиццы, жарки и выпечки
- Крышка со стеклянной серединой
- Термоизолированные ручки



код	В	Вт	мм	Евро
239506	230	1400	ø500x(H)190	50,33
239605	230	1600	ø620x(H)190	101,05



ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ-ГРИЛЬ BLUE LINE

- Корпус сделан из нержавеющей стали
- Хромированная жарочная поверхность (9 мм) - легкая чистка
- Жарочная поверхность с бортом, выдвижной поддон для сбора жира
- Плавная регулировка температуры до 300°C
- Защита от перегрева
- Пригодна для непрерывной работы
- Выключатель с индикатором
- Нескользящие ножки



Посмотреть видео ролик

441⁷⁸

18/0
stainless steel



203125

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ BLUE LINE

- Жарочная поверхность 330x270 мм, полностью гладкая

код	-	В	Вт	мм	Евро
203125	гладкая	230	2000	300x420x(H)225	441,78



203156

594²⁹

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ

- Жарочная поверхность 518x328 мм, левая 259 мм - полностью гладкая, правая 259 мм - рифлёная

код	-	В	Вт	мм	Евро
203156	1/2 - гладкая, 1/2 - рифлёная	230	2400	550x420x(H)240	594,29

650²¹



203170

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ

- Жарочная поверхность 518x328 мм, полностью гладкая

код	-	В	Вт	мм	Евро
203149	гладкая	230	2400	550x420x(H)240	451,58

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ

- Жарочная поверхность 518x328 мм - рифленая

код	-	В	Вт	мм	Евро
203170	полностью ребристый	230	2400	550x420x(H)240	650,21

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ

- Две независимые зоны нагрева с двумя индикаторами разогрева
- Жарочная поверхность 688x410 мм - гладкая 462 мм и рифленая 226 мм

код	-	В	Вт	мм	Евро
203163	2/3 - гладкая, 1/3 - рифлёная	230	3500	720x530x(H)250	677,37

21¹⁷



855201

855218



СКРЕБОК ДЛЯ ГРИЛЯ

код	мм	Евро
855201	100x315	21,17

ЗАПАСНОЕ ЛЕЗВИЕ ДЛЯ 855201

- 5 шт.

код	Евро
855218	6,82

8⁶¹

855713



6¹⁰

855119



СКРЕБОК

код	длина лезвия (мм)	мм	Евро
855713	124	80x240	8,61



СКРЕБОК

- Деревянная ручка

код	длина лезвия (мм)	мм	Евро
855119	118	100x251	6,10



КОНТАКТНЫЕ ГРИЛИ



- Чугунная нагревательная поверхность с керамическим покрытием
- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Укомплектован проволочной щёткой для очистки

- Поддон для сбора жира и остатков от жарки
- Термостат с плавной регулировкой температуры до 300°C, индикатор
- Ручка на крышке поднимается на высоту 530 мм

299²⁶



Посмотреть видео ролик

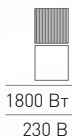
279¹⁰



1800 Вт
230 В



263501



1800 Вт
230 В



263600



ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ - ОДИНАРНЫЙ

- Рабочая поверхность 220x230 мм
- Верхняя и нижняя поверхности - рифленые

код	В	Вт	мм	Евро
263501	230	1800	310x370x(H)210	299,26

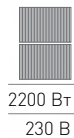


ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ - ОДИНАРНЫЙ

- Рабочая поверхность 220x230 мм
- Верхняя поверхность рифлёная, нижняя - гладкая

код	В	Вт	мм	Евро
263600	230	1800	310x370x(H)210	279,10

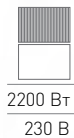
355²⁶



2200 Вт
230 В



263655

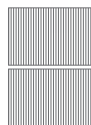


2200 Вт
230 В



263662

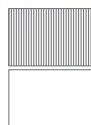
355³⁵



ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ „PANINI“

- Рабочая поверхность 340x230 мм
- Верхняя и нижняя поверхности - рифленые

код	В	Вт	мм	Евро
263655	230	2200	430x370x(H)210	355,26



ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ „PANINI“

- Рабочая поверхность 340x230 мм
- Верхняя поверхность рифленая, нижняя - гладкая

код	В	Вт	мм	Евро
263662	230	2200	430x370x(H)210	355,35



523⁹⁹



263709

ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ - ДВОЙНОЙ

- Оборудован двумя независимо управляемыми термостатами
- Рабочая поверхность 475x230 мм
- Верхняя и нижняя поверхности - рифленые

код	В	Вт	мм	Евро
263709	230	3600	570x370x(H)210	523,99

457⁰³



263808

ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ - ДВОЙНОЙ

- Оборудован двумя независимо управляемыми термостатами
- Рабочая поверхность 475x230 мм
- Верхняя поверхность рифленая, нижняя-гладкая

код	В	Вт	мм	Евро
263808	230	3600	570x370x(H)210	551,05

263907

ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ - ДВОЙНОЙ

- Оборудован двумя независимо управляемыми термостатами
- Рабочая поверхность 475x230 мм
- Правая сторона рифленая, левая - 1/2 рифленая, 1/2 гладкая

код	В	Вт	мм	Евро
263907	230	3600	570x370x(H)210	457,03



Долговечность и производительность

Прочная конструкция из нержавеющей стали, панель и ручка из полиамида (SmartVide 9 полностью из нержавеющей стали)

Чрезвычайно проста в использовании Простая и интуитивно понятная панель управления

Читаемый, водонепроницаемый, цветной 3,5" дисплей;
4 кнопки и цветной TFT-дисплей
3 режима работы с таймером:
– непрерывная работа,
– работа с таймером,
– работа с заданной температурой зонда

Точная система контроля температуры

с точностью до 0,01°C
Высочайшая точность чрезвычайно важна во время приготовления деликатных продуктов, таких как рыба, овощи или фрукты

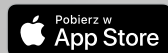
Термостаты SmartVide, оснащенные мешалкой, приводят воду в движение, благодаря чему вода даже в большом контейнере поддерживает постоянную температуру



Bluetooth-соединение для максимального удобства и комфортной работы – эффективный контроль НАССР процессом приготовления – в конце каждого цикла можно экспортировать или распечатать параметры приготовления

Возможность сохранять собственные программы приготовления также позволяет просматривать состояние устройства – температуру и оставшееся время работы

Обновление данных заводских предоставляемых изготовителем



ПОГРУЖНОЙ ТЕРМОСТАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ SOUS VIDE 5, 7, 9

NEW

- Благодаря прочной конструкции и корпусу из нержавеющей стали большой толщины он может использоваться в профессиональных заведениях общественного питания
- Панель управления и ручка из полиамида усиленного стекловолокном (модели SmartVide 5 и 7) или нержавеющей стали (SmartVide 9)
- Точная система контроля температуры позволяет получать повторяемые результаты приготовления, сохраняя при этом качество продукта, улучшая его вкус и текстуру.
- Позволяет готовить блюда в вакуумном пакете без прямого контакта пищи с водой, что положительно сказывается на усилении аромата, исключая потерю его массы и позволяет использовать производимый в пакете отвар для приготовления соусов.
- Позволяет ароматизировать масло, жир или другие аналогичные продукты используя технику контроля температуры
- Благодаря простой и интуитивно понятной панели управления устройство требует короткого времени под непосредственным наблюдением, позволяя повару выполнять другие задачи во время приготовления продукта
- Водонепроницаемый цветной TFT-дисплей с диагональю 3,5", показывающий параметры приготовления: время, фактическую температуру и установленную температуру
- Диапазон температур: 5 - 95°C
- точность отсчета: 0,01°C
- Таймер: от 1 мин до 99 ч, градация 1 мин
- Соединение Bluetooth
- Дополнительный зонд
- Единицы измерения температуры °C и °F можно изменять
- Возможна калибровка устройства
- Автоматический перезапуск
- Индикатор минимального уровня воды на корпусе
- Режимы работы с таймером - непрерывная работа, непрерывная работа с таймером, с установленным временем - все это для того, чтобы работа в вашем заведении была еще лучше организована.
- Возможность устанавливать программы приготовления через Bluetooth
- В комплекте идет стильная эргономичная сумка, позволяющая безопасную и удобную транспортировку устройства с собой (только модель SmartVide 9)
- Максимальная вместимость:
 - для 1180100 составляет 30 л или GN 1/1 (H)200 мм,
 - для 1180120 - 56 л или GN 2/1 (H)200 мм,
 - для 1180140 - 56 л или GN 2/1 (H)200 мм

от 1524⁰⁰



код	-	В	кВт	макс. объем посуды	мм	кг	€
1180100	SmartVide 5	230	1,6	30 л или GN 1/1 (H) 200 мм	116x128x(H)330	3,1	1524,00
1180120	SmartVide 7	230	2	56 л или GN 2/1 (H) 200 мм	124x140x(H)360	3,6	1931,00
1180140	SmartVide 9	230	2	56 л или GN 2/1 (H) 200 мм	124x140x(H)360	4,2	2439,00





NEW

от **660³⁸**

1180060

**ИЗОЛИРОВАННЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ GN 1/1 И 2/1
ДЛЯ ЦИРКУЛЯТОРОВ SMARTVIDE**

- Корпус из нержавеющей стали
- Энергосбережение за счет теплоизоляции контейнера
- Оснащен сливным краном
- Глубина ванны 150 мм
- Крышка для контейнера заказывается отдельно

код	литры (л)	мм	Евро
1180060	28	335x600x(H)288	660,38
1180065	56	660x600x(H)288	812,89



96²⁰

NEW

1180062

**КРЫШКИ GN 1/1 И 2/1 ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ
ТЕРМОСТАТА SMARTVIDE**

- Изготовлена из нержавеющей стали
- Предотвращает испарение в процессе приготовления.
- Подходит для стандартного контейнера из нержавеющей стали GN 1/1 и 2/1 а также специального изолированного контейнера Sammic для термостата SmartVide
- Оснащена ручкой

код		Евро
1180062	Крышка с вырезом для SmartVide 5	96,20
1180063	Крышка с вырезом для SmartVide 7 и 9	96,20

NEW

**СУМКА ДЛЯ НАБОРА SOUS VIDE ДЛЯ МОДЕЛЕЙ
SMARTVIDE 5, 7 И 9**

- Идеально подходит для путешествующих шеф-поваров обучение в разных местах

код	Евро
1180085	101,17



101¹⁷

1180085

154¹⁶



NEW

**ПОЛИПРОПИЛЕНОВЫЕ ШАРИКИ ДЛЯ
ТЕРМОСТАТОВ SMARTVIDE 1000 ШТУК В НАБОРЕ**

- Используются для уменьшения испарения и разбрызгивания воды во время приготовления
- Создают изоляционный слой в каждом открытом сосуде, уменьшая потери тепла
- Помогают удерживать вакуумный пакет с приготовленным блюдом под поверхностью воды
- Диаметр одного шарика 20 мм.
- Можно использовать при температуре 110°C и выше жидкости для приготовления Sous Vide

код	Евро
1180080	154,16



NEW

1180090

329⁹³

ИГОЛЬЧАТЫЙ ЗОНД ДЛЯ УСТРОЙСТВ SMARTVIDE 5, 7, 9

- Позволяет контролировать температуру готового продукта на протяжении всего цикла.
- Диапазон измерения: от 5°C до 95°C
- Длина зонда 80 мм

код	Евро
1180090	329,93

**ПЕННЫЙ УПЛОТНИТЕЛЬ
ДЛЯ ИГОЛЬЧАТОГО
ЗОНДА**

57⁹⁵

NEW

- Используется во избежание потери вакуума в мешке во время использования игольчатого зонда
- Размеры: 150x180x(H)10 мм

код	Евро
5170060	57,95



5170060

SOUS-VIDE ВОДЯНАЯ ПЕЧЬ

- Кулинарный метод приготовления блюд, запечатанных в специальные вакуум-пакеты, в четко заданной низкой температуре
- Идеальная для ресторанов à la carte
- Идеально подходит для приготовления блюд вне часов пик
- Дает возможность постоянно поддерживать неизменно

высокое качество блюд

- Очень точный термостат, регулирующий температуру от 35°C до 90°C с точностью до 0,1°C
- Корпус выполнен полностью из нержавеющей стали
- Герметичное закрытие достигается благодаря крышке с силиконовой прокладкой



598⁸⁹



Посмотреть видео ролик

GN 2/3
400 Вт
230 В

442³⁶



225264



225448

GN 1/1
600 Вт
230 В

SOUS-VIDE ВОДЯНАЯ ПЕЧЬ GN 2/3

- В наборе сепаратор с 4 перегородками из нержавеющей стали

код	литры [л]	В	Вт	мм	Евро
225264	13	230	400	363x335x(H)290	442,36

SOUS-VIDE ВОДЯНАЯ ПЕЧЬ GN 1/1

- С ручками и сливным краном
- В наборе сепаратор с 6 перегородками из нержавеющей стали

код	литры [л]	В	Вт	мм	Евро
225448	20	230	600	600x330x(H)300	598,89



от 7²²

ПАКЕТЫ ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ И SOUS-VIDE - 100 ШТУК

код	количество в упаковке	мм	Евро
971369	100	150x200	7,22
971345	100	150x250	9,51
971376	100	200x300	14,81
971352	100	250x350	21,28
971383	100	300x400	29,65



864227



609⁵⁴

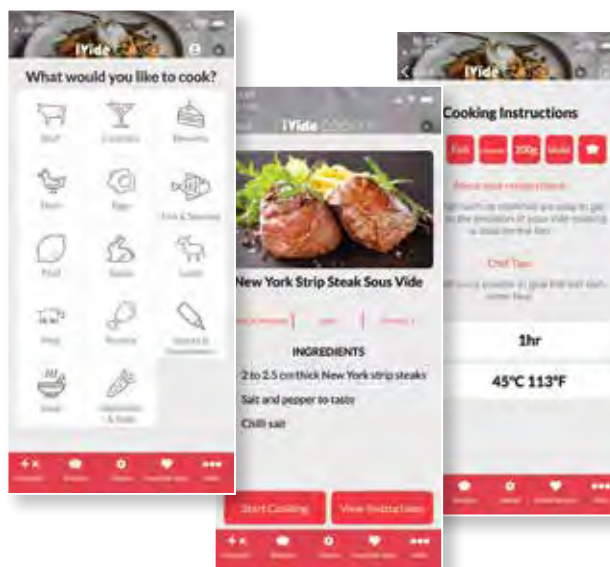


222638



ВЫСОКОТОЧНЫЙ ТЕПЛОВЫЙ ЦИРКУЛЯЦИОННЫЙ НАСОС IVIDE JUNIOR PLUS

- Высокоточный тепловой циркуляционный насос sous vide с регулировкой температуры.
- 4-дюймовый интерфейс сенсорного экрана высокого разрешения.
- Предназначен для подключения к любой круглой или плоской посуде с минимальной глубиной 16,5 см с помощью хомута.
- Лучшие выступления до 45 литров.
- Рабочая температура от 5 °С до 99 °С, точность 0,07 °С.
- Таймер можно установить от 1 минуты до 99 часов.
- С подключением к Wi-Fi, управлять им можно с помощью программы sousvidetools.
- Возможно управление нескольких машин через приложение.
- Устройство низкого уровня защиты воды отключает sous vide в случае случайного использования без воды.
- Циркуляционный насос для устранения холодных и горячих точек.
- Кейс в комплекте.
- IPX7, выдерживает брызги и случайные погружения.



код	В	Вт	мм	Евро
222638	230	1500	159x121x(H)285	609,54



ПЕЧЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В НИЗКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ

- Предназначена для приготовления или разогревания пищи с помощью очень точно устанавливаемого и контролируемого процесса
- Цифровое управление, просмотр времени, установка и просмотр температуры зонда/камеры
- Направляющие из нержавеющей стали, подходят для гастроёмкостей GN 1/1, решеток и противней 600x400 мм: 3 уровня
- Регулировка температуры с шагом 1°C, температура камеры от 0 до 120°C, температура с использованием зонда и поддержка температуры от 0 до 100°C.

- Дверь лево- и правосторонняя, фабричная установка правосторонняя, легко переключается на левую сторону
- Камера печи обогревается с 4-х сторон, тепло равномерно распространяется по всему ее объёму
- Камера печи выполнена из одного куска листового металла (без швов), скругленные края облегчают содержание в чистоте
- Температурный зонд, отдельная регулировка параметров зонда
- Ручки по бокам
- Прокладка дверцы удобна для чистки
- Энергосберегающая модель благодаря дополнительной изоляции



225479



Посмотреть видео ролик

2246⁰⁰



ПЕЧЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В НИЗКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ

код	В	Вт	мм	Евро
225479	230	1200	495x690x(H)415	2246,00

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОПТИЛЬНЯ

- Коптильня, с помощью которой можно коптить разные виды еды: рыбу, говядину, ветчину или овощи
- Коптильня изготовлена из нержавеющей стали, с двойными изолированными дверями, которые закрываются при помощи магнита
- Регуляция температуры при помощи термостата, термометр встроенный в дверь
- Вентиляционная решетка находится сзади
- В наборе 3 решетки (400x279 мм) и 3 крючки для мяса

код	В	Вт	мм	Евро
238486	230	1600	540x380x(H)720	457,03



Посмотреть видео ролик

457⁰³



238486



PolyScience®



Посмотреть видео ролик

253⁶⁸

199985

КОПТИЛЬНЫЙ ПИСТОЛЕТ SMOKING GUN PRO

- Коптильный пистолет Smoking gun pro позволяет обогащать различные блюда и напитки натуральными коптильными ароматами, например, яблони или орешника без их нагревания
- Съёмная камера сгорания из нержавеющей стали и сопло устойчивы к использованию с горелкой и не допускают отложения смолы
- Эластичный кабель 50 см облегчает установку и демонтаж
- Прочный съёмный вентилятор не будет плавиться даже в высокой температуре.
- Вентилятор можно снять для чистки с помощью имбусового ключа (прилагается)
- Устройство оснащено экономичным, бесшумным двигателем с ручкой управления потоком воздуха
- Питание от 4 батареек AA (в комплекте)
- В комплекте два пакета коптильных ароматов PolyScience Hickory и Apple Wood ок. 14 г

код	мм	Евро
199985	150x80x(H)165	253,68



39¹⁴



Посмотреть видео ролик

199961

КОПТИЛЬНЫЙ ПИСТОЛЕТ

- Алюминиевый корпус действует в качестве радиатора охлаждения дыма перед его подачей
- Не требуется предварительное замачивание древесных стружек перед окуриванием
- Для окуривания также можно использовать чай или специи
- Съёмная камера сгорания со встроенным фильтром
- Гибкая резиновая трубка (длина 30 см) облегчает направление дыма в запечатанные мешки и контейнеры
- Компактный и легкий, что дает возможность управлять пистолетом одной рукой
- Предназначен также для мягких фруктов и овощей, не изменяет их текстуры
- Питание от 2 батареек типа AA, в комплект не входят
- В комплект не входят древесная стружка и травы для окуривания

код	мм	Евро
199961	ø68x(H)158	39,14



СТЕКЛЯННЫЙ КУПОЛ С ВЕНТИЛЯЦИОННЫМ ОТВЕРСТИЕМ

NEW

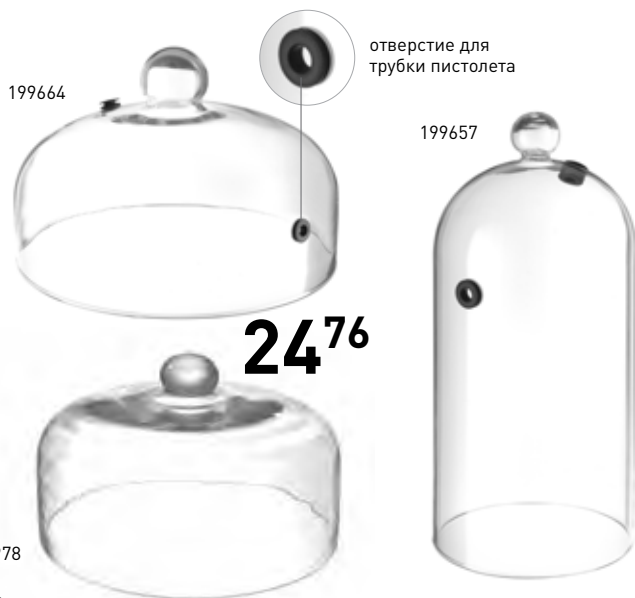
- Изготовлен из боросиликатного стекла, оснащен силиконовым вентиляционным отверстием для удержания трубки заварки дыма.
- Идеально подходит для использования в сочетании с устройством для закуривания дыма, создавая впечатляющее представление блюд клиентам.

код	-	мм	Евро
199664	Тарелка купольная	ø260x(H)174	60,65
199657	Коктейльный купол	ø130x(H)282	31,58

СТЕКЛЯННЫЙ КУПОЛ

- Идеально подходит для использования вместе с копильным пистолетом, позволяет эффектно подавать блюда

код	мм	Евро
199978	ø245x(H)150	24,76



ЩЕПА АРОМАТИЧЕСКАЯ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

6⁸²

- Для горячего копчения в копильне или дымовой печи.

код	-	вес (кг)	Евро
199671	из бука	0.25	6,82
199732	из клёна	0.25	6,82
199688	из ольхи GOLD	0.25	6,82
199695	из дуба	0.25	6,82
199701	из вишни	0.25	6,82
199718	из яблоны	0.25	6,82
199725	из сливы	0.25	6,82
199749	из абрикосового дерева	0.25	6,82
199756	из орехового дерева	0.25	6,82
199763	из бука и ольхи SPECIAL	0.25	6,82





251⁰⁵



240403

РИСОВАРКА – 5,4 Л I KASZY

- Предназначена для варки риса и поддержания тепла
- Вместимость: 30 порций (мерных стаканов 180 мл) сырого риса
- В наборе мерный стакан, ложка для риса и антипригарная прокладка
- При включенной функции «поддержка тепла» кроме дна обогреваются также стенки ёмкости

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
240403	5.4	230	1950	455x455x(H)380	251,05



65⁵⁸

РИСОВАРКА С ФУНКЦИЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ - 1,8 Л

- Предназначена для варки риса и поддержания тепла
- Вместимость: 10 мерных стаканов сырого риса
- В наборе пластиковая емкость для приготовления на пару, мерный стакан и ложка
- Съемная алюминиевая емкость легкая в чистке

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
240410	1.8	230	700	ø280x(H)285	65,58



240410



Посмотреть видео ролик



268



Цены EXW, указаны без учета НДС

S.S.
stainless steel

NEW
MODEL

2800 Вт
230 В

3600 Вт
230 В

935⁹⁸



264607

741⁷²



264706

ГРИЛЬ SALAMANDER 450

- Тип 450 - корпус из нержавеющей стали
- Идеальный для приготовления различных блюд и сэндвичей
- Благодаря плавной регулировке верхней части можно готовить блюда разного размера
- Термостат с плавной регулировкой температуры до 300°C, индикатор
- Безотказная система регулировки по высоте верхней нагреваемой поверхности
- Выдвижной поддон для сбора жира 440x320 мм

код	В	Вт	мм	Евро
264607	230	2800	480x520x(H)530	741,72

ГРИЛЬ SALAMANDER 600

- Тип 600 - корпус из нержавеющей стали
- Идеальный для приготовления различных блюд и сэндвичей
- Благодаря плавной регулировке верхней части можно готовить блюда разного размера
- Термостат с плавной регулировкой температуры до 300°C, индикатор
- Две независимые зоны нагрева
- Безотказная система регулировки по высоте верхней нагреваемой поверхности
- Выдвижной поддон для сбора жира 590x350 мм

код	В	Вт	мм	Евро
264706	230	3600	600x520x(H)530	935,98



Выдвижной поддон для сбора жира



Плавная регулировка верхней части

345⁷⁹



Посмотреть видео ролик

2000 Вт
230 В



264119

ГРИЛЬ SALAMANDER НАСТЕННЫЙ

- Соответствует нормам IPX4 – полная защита электрических элементов от проникновения влаги
- Легкий настенный монтаж, не требующий никаких дополнительных крепежных элементов, позволяет экономить место в кухне
- Идеальный для приготовления и подогревания различных блюд и запеканок
- Плавная регулировка температуры от 50°C до 300°C
- Нагревательный элемент в верхнем положении
- Термостат, таймер до 30 мин. и индикатор
- Решётка регулируется по высоте - 4 уровня, с изолированными ручками
- Поддон для сбора крошек в комплекте
- Внутренний размер: 460x265x(H)165 мм
- Длина кабеля питания: 1,3 м

код	В	Вт	мм	Евро
264119	230	2000	610x310x(H)280	345,79

ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА



2200 Вт
230 В



264201

ГРИЛЬ SALAMANDER 580

507⁸⁶

- Тип 580
- Идеальный для приготовления и подогревания различных блюд и сэндвичей
- Плавная регулировка температуры от 50°C до 300°C
- Нагревательный элемент в верхнем положении
- Индикатор, термостат, таймер до 30 мин.
- Решётка регулируется по высоте - 4 уровня
- Решётка с ручками и поддон для сбора крошек в наборе
- Внутренние габариты: 426x345x(H)257 мм

код	В	Вт	мм	Евро
264201	230	2200	580x413x(H)376	507,86

3600 Вт
230 В



264300

ГРИЛЬ SALAMANDER 800

711²¹

- Тип 800
- Идеальный для приготовления и подогревания различных блюд и сэндвичей
- Плавная регулировка температуры от 50°C до 300°C
- Нагревательный элемент в верхнем положении
- Индикатор, термостат, таймер до 30 мин.
- Решётка регулируется по высоте - 4 уровня
- Решётка с ручками и поддон для сбора крошек в наборе
- Внутренние габариты: 646x408x(H)337 мм

код	В	Вт	мм	Евро
264300	230	3600	800x472x(H)456	711,21

Регулировка высоты решетки - 4 уровня



Простой настенный монтаж без дополнительных креплений



270

HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС

3645 Вт
230 В



264409



**NEW
MODEL**



ГРИЛЬ SALAMANDER КВАРЦЕВЫЙ ИНФРАКРАСНЫЙ

- В камере можно разместить противни GN 1/1
- Идеальный для приготовления и подогревания различных блюд и запеканок
- Нагревательный кварцевый элемент в верхнем и нижнем положении
- Термостат, таймер до 15 мин. и индикатор
- Решётка регулируется по высоте
- 3 уровня, с изолированными ручками
- Поддон для сбора крошек в комплекте
- Соответствует нормам IPX3

609⁴⁷



Посмотреть видео ролик



код	В	Вт	мм	Евро
264409	230	3645	689x397x(H)318	609,47

4500 Вт
400 В

ГРИЛЬ КВАРЦЕВЫЙ МАХИ GN 1/1

- Гриль с 9 кварцевыми ТЭНами для быстрого разогрева, грилирования и запекания гратэн (au gratin)
- Стальные щитки, предохраняющие горелки от повреждений
- Корпус из нержавеющей стали
- Две хромированные решетки 530x340 мм со съёмными ручками
- Два уровня вертикального положения каждой решетки на расстоянии 70 и 45 мм
- Поддон для крошек из нержавеющей стали
- Три независимо работающих уровня, с 3 кварцевыми горелками на каждом из них
- Таймер до 15 мин.
- или непрерывная работа
- Кабель электропитания 1,3 м без вилки

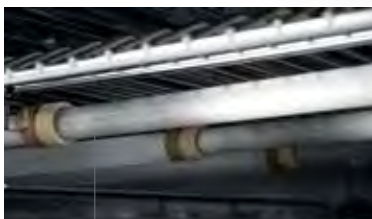
код	В	Вт	мм	Евро
264331	230	4500	685x396x(H)452	914,56



264331



914⁵⁶



9 кварцевых ТЭНов для быстрого разогрева, нагревается за 10 секунд



Независимо регулируемые горелки на 3 уровнях

ГРИЛЬ „ХОТ-ДОГ” РОЛИКОВЫЙ

- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Быстрый нагрев и отдача тепла
- Непригорающая поверхность роликов
- Съёмный и легкий в чистке лоток для стока
- Ширина рабочей поверхности составляет 42 см
- Регулировка температуры до 150°C



Посмотреть
видео ролик



от **323⁴⁸**

7 роликов
740 Вт
230 В



268506

от **546³²**

14 роликов
1480 Вт
230 В



268735

код	-	В	Вт	мм	Евро
268506	7 роликов	230	740	520x325x(H)175	323,48
268605	9 роликов	230	940	520x400x(H)175	494,94

код	-	В	Вт	мм	Евро
268704	11 роликов	230	1180	520x477x(H)175	597,55
268735	14 роликов	230	1480	520x591x(H)175	546,32

268742



от **65⁵⁸**

NEW

ЗАЩИТНОЕ СТЕКЛО ДЛЯ РОЛИКОВОГО ГРИЛЯ

код	-	мм	Евро
268612	для гриля, 9 роликов (268605)	470x401x(H)250	75,75
268551	для гриля, 7 роликов (268506)	470x325x(H)240	65,58
268711	для гриля, 11 роликов (268704)	470x477x(H)250	85,92
268742	для гриля, 14 роликов (268735)	470x491x(H)250	96,08



Посмотреть
видео ролик

202⁸⁴

ДУХОВКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Выдвижной ящик для пиццы диаметром 30 см
- Таймер до 15 мин.
- Два нагревательных элемента (верх и низ) и контейнер для крошек
- Годится для замороженной пиццы



220306

код	В	Вт	мм	Евро
220306	230	1450	480x420x(H)195	202,84



ПОДОГРЕВАТЕЛИ ДЛЯ СОСИСОК

S.S.
stainless steel



240502



Посмотреть
видео ролик

202⁸⁴



ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ СОСИСОК 10 Л

- Регулировка температуры до 85°С
- Ручки для переноса
- Крышка с изолированной ненагревающейся ручкой

код	В	Вт	мм	Евро
240502	230	1000	330x280x(H)250	202,84



Посмотреть
видео ролик

355²⁶



265000

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ СОСИСОК

- Аппарат для нагревания сосисок для хот-догов
- Корпус выполнен из нержавеющей стали, ёмкость для сосисок - из анодированного алюминия и стекла
- Регулировка мощности

код	В	Вт	мм	Евро
265000	230	450	240x322x(H)466	355,26

**NEW
MODEL**



Посмотреть видео ролик

от **380⁷⁷**

S.S.
stainless steel

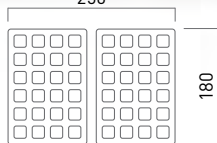
ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА



212103

250

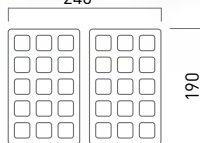
Вафли Liege
- маленькие
клетки



212127

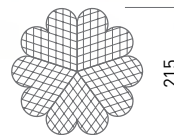
240

Брюссельские
вафли
- большие
клетки



212134

Традиционные
вафли
- сердце



ВАФЕЛЬНИЦА

- На бельгийские вафли, 2 вафли 4x6 (четыре квадрата в ширину и шесть в высоту)
- Чугунная непрлипающая поверхность
- Термостат с плавной регулировкой температуры
- Вилка для вафель
- Изолированная ручка
- Съёмный лоток для стока

ВАФЕЛЬНИЦА

- Брюссельские вафли, 2 вафли 3x5 (три квадрата в ширину и пять в высоту)
- Чугунная непрлипающая поверхность
- Термостат с плавной регулировкой температуры
- Вилка для вафель
- Изолированная ручка
- Съёмный лоток для стока

ВАФЕЛЬНИЦА „СЕРДЦЕ”

- Форма в виде цветка, состоит из пяти сердец, соединенных вместе
- Чугунное антипригарное покрытие
- Регулирование температуры с помощью термостата
- Вилка для снятия вафель
- Изолированная ручка

код	В	Вт	мм	Евро
212103	230	1500	320x437x(H)251	442,36

код	В	Вт	мм	Евро
212127	230	2200	320x437x(H)277	380,77

код	В	Вт	мм	Евро
212134	230	2200	320x437x(H)251	380,77

S.S.
stainless steel



212028

355³⁵

NEW



Посмотреть видео ролик

БЛИННИЦА ОДИНАРНАЯ

- Предназначена для жарки блинов
- Жарочная поверхность Ø400 мм сделана из чугуна с керамическим покрытием
- Равномерное распределение тепла на всей поверхности
- Деревянная лопатка в комплекте
- Корпус из нержавеющей стали
- Плавная регулировка температуры от 50°C до 250°C
- Предохранение от перегрева и термостат EGO

код	В	Вт	мм	Евро
212028	230	3000	470x509x(H)161	355,35

ФРИТЮРНИЦА ДЛЯ ЖАРКИ ПОНЧИКОВ, 12Л

- Идеально подходит для жарки пончиков, польской выпечки "крылья ангела", оладей, голландских пончиков и другой жареной выпечки из теста.
- Полностью изготовлен из нержавеющей стали, поставляется с двумя решетками для жарки (354x383 мм), с ручкой с защитой от прикосновения, защитным кожухом и крышкой, которая также может служить сливным поддоном.
- Прост в использовании и чистке, подходит для интенсивного использования и высокой производительности.
- Оснащен большим сварным масляным баком (400x400x(H)160 мм) с макс. вместимостью 12 литров.
- Резервуар, оборудованный сливным краном и отметками минимального / максимального уровня масла, имеет «холодную зону» для увеличения времени использования масла.
- Съёмный нагревательный элемент с функцией отключения при снятии и защитой от перегрева.
- Температурный режим от 50 до 190 °С.
- Индикатор нагрева, показывающий, работу нагревательного элемента.
- С резиновыми противоскользящими ножками.

код	литры [л]	В	Вт	мм	Евро
205914	12	230	3500	630x860x(H)360	579,04

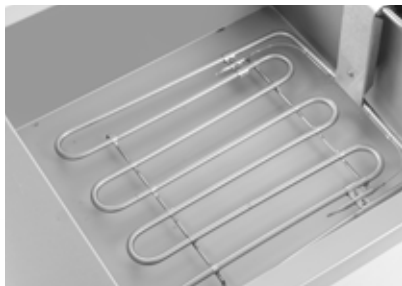


205914

579⁰⁴



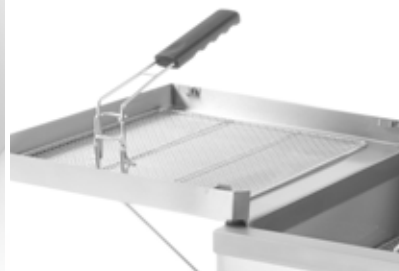
Система „холодной зоны“ отделяет остатки жарения ниже уровня нагревателей



Сливной кран



Откидная полка для складывания пончиков



ТОСТЕР КОНВЕЙЕРНЫЙ



Посмотреть
видео ролик

695⁹⁶

NEW
MODEL

ТОСТЕР КОНВЕЙЕРНЫЙ

- На конвейер помещается ряд ломтиков хлеба.
- Два отдельных нагревательных элемента, один над и один под конвейером.
- Предназначен для непрерывного поджаривания нарезанного хлеба. Поставляется с передним и задним поддонами.
- Регулируемая скорость конвейера, время поджаривания до 5 минут.

1340 Вт
230 В



код	В	Вт	мм	Евро
261200	230	1340	288x418x(H)387	695,96

261200



ТОСТЕР КОНВЕЙЕРНЫЙ

- Два отдельных нагревательных элемента.
- Предназначен для непрерывного поджаривания нарезанного хлеба.
- Поставляется с передним и задним поддонами.
- Регулируемое время поджаривания до 3 минут.

NEW
MODEL

774¹³

2240 Вт
230 В



261309

код	В	Вт	мм	Евро
261309	230	2240	418x368x(H)387	774,13



309⁶⁰



Посмотреть
видео ролик



262214

6⁸²



262801

ЗАЖИМ ДЛЯ ТОСТОВ

код	мм	Евро
262801	100x340x(H)64	6,82

ТОСТЕР MILAN-TOAST + 6 ЗАЖИМОВ ДЛЯ ТОСТОВ



- 2 слоя с 6 тостерными зажимами - нержавеющая сталь
- Инфракрасные кварцевые трубки для быстрого нагрева, температура может достигать максимума в течение 30 секунд.
- Трубки остывают в течение секунд
- Переключатель для выбора различных типов нагревания
- Механический таймер со звуковым сигналом (15 минут)
- Включены 6 зажимов для тостов

код	В	Вт	мм	Евро
262214	230	3000	438x290x(H)402	309,60



ТОСТЕР

- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- В наборе два зажима для тостов
- Независимые термостаты для правого и левого отсека
- Таймер на 0-8 мин. со звуковым сигналом
- Выдвижной поддон для сбора остатков

код	В	Вт	мм	Евро
261163	230	1200	200x300x(H)223	309,47

**NEW
MODEL**

309⁴⁷



261163

1397⁰⁰

26 л
1850 Вт
230 В



281475

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ SAMSUNG 1850W, 30 ПРОГРАММ

- Модель: SAMSUNG CM1929A / XEU
- Корпус и камера из нержавеющей стали, дверь со стеклом
- Керамическое дно, двойное внутреннее освещение
- Входная мощность: 3200 Вт, выходная мощность: 1850 Вт
- 5 уровней мощности: обогрев 1780 Вт, 1245 Вт, 890 Вт и разморозка: 355 Вт, 180 Вт
- 2 магнетрона, каждый с вращающейся антенной, установленной на верх камеры для оптимального распределения волн
- Сенсорная панель управления, цифровой дисплей с возможностью сохранения 30 автоматических программ до 3 шагов каждый
- Защита от удаления программ „PROGRAM LOCK“
- Счетчик циклов приготовления
- Функция «REPEAT», повторяющая последний цикл приготовления
- Функция «ONE TOUCH», которая автоматически расширяет цикл приготовления +20 с. одним касанием
- Сигнал об окончании цикла приготовления с возможностью его модификации
- Воздушный фильтр с автоматическим напоминанием о чистке
- Большая экономия места монтажа благодаря возможности штабелирования – в комплекте консольная плитка
- Легкая чистка наиболее загрязненной части камеры благодаря съемной верхней внутренней крышке
- Размеры камеры: 370x370x(H)190 мм
- Вес: 32 кг



код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
281475	26	230	3200	464x557x(H)368	1397,00



1397⁰⁰

26 л
1850 Вт
230 В



281390

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ SAMSUNG 1850W

- Модель: SAMSUNG SM1919A/XEU
- Корпус и камера из нержавеющей стали, дверь со стеклом
- Керамическое дно, двойное внутреннее освещение
- Входная мощность: 3200 Вт, выходная мощность: 1850 Вт
- 5 уровней мощности
- 2 магнетрона, каждый с вращающейся антенной, установленной на верх камеры для оптимального распределения волн
- Цифровой дисплей, регуляторы для установки параметров
- Функция REPEAT, повторяющая последний цикл приготовления
- Функция ONE TOUCH, которая автоматически расширяет цикл приготовления +20 с одним касанием
- Сигнал об окончании цикла приготовления с возможностью его модификации
- Воздушный фильтр с автоматическим напоминанием о чистке
- Легкая чистка наиболее загрязненной части камеры благодаря съемной верхней внутренней крышке
- Большая экономия места монтажа благодаря возможности
- Размеры камеры: 370x370x(H)190 мм
- Вес: 32 кг

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
281390	26	230	3200	464x557x(H)368	1397,00

1192⁰⁰

26 л
1500 Вт
230 В



281499

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ SAMSUNG 1450W

- Модель: SM1519A
- Корпус и камера из нержавеющей стали, дверь со стеклом
- Керамическое дно, двойное внутреннее освещение
- Входная мощность: 3000 Вт, выходная мощность: 1450 Вт
- 5 уровней мощности
- 2 магнетрона, каждый с вращающейся антенной, установленной на верх камеры для оптимального распределения волн
- Цифровой дисплей, регуляторы для установки параметров
- Функция REPEAT, повторяющая последний цикл приготовления
- Функция ONE TOUCH, которая автоматически расширяет цикл приготовления +20 с одним касанием
- Сигнал об окончании цикла приготовления с возможностью его модификации
- Воздушный фильтр с автоматическим напоминанием о чистке
- Легкая чистка наиболее загрязненной части камеры благодаря съемной верхней внутренней крышке
- Большая экономия места монтажа благодаря возможности
- Размеры камеры: 370x370x(H)190 мм
- Вес: 32 кг

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
281499	26	230	3000	464x557x(H)368	1192,00

SAMSUNG 543⁴⁵

26 л
1100 Вт
230 В



281451



507⁸⁶

26 л
1100 Вт
230 В

S.S.
stainless steel



281482



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ SAMSUNG 1050W

- Модель: SAMSUNG CM1089A/XEU
- Корпус и камера из нержавеющей стали, дверь со стеклом
- Керамическое дно, двойное внутреннее освещение
- Входная мощность: 1600 Вт, выходная мощность: 1050 Вт
- 4 уровней мощности: обогрев 1050 Вт, 735 Вт, 525 Вт и разморозка: 315 Вт
- 1 магнетрон на правой стенке камеры
- Сенсорная панель управления, цифровой дисплей с возможностью сохранения 20 автоматических программ до 3 шагов каждый
- Счетчик циклов приготовления
- Функция «ONE TOUCH», которая автоматически расширяет цикл приготовления +30 с. одним касанием
- Сигнал об окончании цикла приготовления с возможностью его модификации
- Размеры камеры: 336x349x(H)225 мм
- Вес: 17,5 кг

код	литры [л]	В	Вт	мм	Евро
281451	26	230	1600	517x412x(H)294	543,45

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ SAMSUNG 1050W

- Модель: SAMSUNG CM1099A/XEU
- Корпус и камера из нержавеющей стали, дверь со стеклом
- Керамическое дно, внутреннее освещение
- Входная мощность: 1600 Вт, выходная мощность: 1050 Вт
- 5 уровней мощности: обогрев 1050 Вт, 735 Вт, 525 Вт, 315 Вт и разморозка: 158 Вт
- 1 магнетрон на правой стенке камеры
- Ручное управление с помощью 2 регуляторов: выбор функции, мощности и времени приготовления
- Таймер может быть установлен до 35 минут
- Сигнал об окончании цикла приготовления
- Размеры камеры: 336x349x(H)225 мм
- Вес: 17,5 кг

код	литры [л]	В	Вт	мм	Евро
281482	26	230	1600	517x412x(H)297	507,86



1977⁶

20 л
1050 Вт
230 В

S.S.
stainless steel

487⁸⁹

25 л
1550 Вт
230 В



281710



Посмотреть видео ролик



281352



Посмотреть видео ролик

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

- Ручное управление при помощи двух поворотных ручек: установка таймера, мощности и выбора опций
- Потребляемая мощность 1050 Вт, выходная мощность 700 Вт и 1000 Вт для гриля
- Установка таймера до 35 минут
- Передняя панель из нержавеющей стали и прозрачная дверца
- Камера сделана из окрашенной стали
- Вращающийся поддон ø255 мм
- Максимальный размер посуды: ø280x(H)160 мм
- Размер камеры: 304x306x(H)206 мм
- Объем: 20 л

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
281710	20	230	1050	440x330x(H)259	197,76

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ 1000W

- Управление с помощью одного поворотного механизма для регулирования времени работы с интервалом от 15 секунд до 6 минут
- Вращающаяся антенна магнетрона под нижней полкой
- Камера из нержавеющей стали с керамическим дном
- Прозрачная дверца без блокировки, легко открывается
- Потребляемая мощность 1550 Вт, выходная мощность 1000 Вт
- Размеры камеры: 327x346x(H)200 мм
- Объем: 25 литров

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	487,89



281444



Посмотреть видео ролик

500⁵³

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ПРОГРАММИРОВАНИЯ 1000W

- Простая в использовании панель управления с 10 кнопками
- Возможность программирования 100 рецептов, до 3 этапов приготовления за один цикл
- Камера сделана из нержавеющей стали, внутреннее освещение камеры
- Корпус сделан из нержавеющей стали
- Максимальный размер посуды Ø320 мм
- Потребляемая мощность 1500 Вт, выходная мощность 1000 Вт
- Равномерный нагрев за счет вращающейся антенны магнетрона, расположенной внизу камеры печи
- Прозрачная дверца без блокировки, легко открывается
- Размер камеры: 327x346x(H)200 мм
- Объем: 25 л

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
281444	25	230	1550	511x432x(H)311	500,53


 23 л
 1500 Вт
 230 В

280065

**МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ MENUMASTER
1500/1000 W, 23 L**

- Идеально подходит для небольших ресторанов быстрого питания, баров, заправок, кафе, офисных кухонь для приготовления, разогрева и размораживания продуктов.
- Максимальное время приготовления: 6 (280065) или 30 минут (280058).
- 280058 - функция размораживания (20% мощности)
- 280058 - возможность удвоить порцию приготовления
- Позволяет готовить на тарелках диаметром 305 мм.
- Вращающаяся антенна магнетрона, расположенная в нижней части камеры печи позволяет готовить без поворотного стола
- Об окончании цикла готовки сигнализирует звуковой сигнал, дополнительно в модели 280058 его можно изменить
- Большие стеклянные дверцы облегчают наблюдение за процессами, происходящими в варочной камере.
- Не подходят для укладки друг на друга.
- Наружный и внутренний корпус из высококачественной стали, это облегчает очистку и гарантирует долгие годы эксплуатации оборудования.
- Дно камеры облицовано специальной керамикой, исключающей сколы вставляемых трелок
- Камера со светодиодной подсветкой
- Специально разработанная дверная защелка гарантирует герметичность и долгосрочное использование
- Электрический кабель длиной 1,5 м и вилок с заземлением


от 660³⁸

код	280065	280058	280133	280089	280072
управление	электронное	электронное	электронное	электронное	электронное
количество программ/шагов	1/1	20/4	100/4	100/4	100/4
количество уровней мощности	1	5	11 разогрев / 2 разморозка	11 разогрев / 2 разморозка	11 разогрев / 2 разморозка
источник микроволн	нижняя вращающаяся антенна	нижняя вращающаяся антенна	2 вращающиеся антенны верхняя и нижняя	2 вращающиеся антенны верхняя и нижняя	2 вращающиеся антенны верхняя и нижняя
количество магнетронов	1	1	2	2	2
размеры	512x403(738)x(H)310 мм	512x403(738)x(H)310 мм	419x578(940)x(H)343 мм	419x578(940)x(H)343 мм	419x578(940)x(H)343 мм
размеры камеры	330x330x(H)197 мм	330x330x(H)197 мм	330x305x(H)171 мм	330x305x(H)171 мм	330x305x(H)171 мм
емкость камеры	23 л	23 л	17 л	17 л	17 л
потребляемая мощность	1500 Вт	1500 Вт	2300 Вт	2900 Вт	3100 Вт
отдаваемая мощность	1000 Вт	1000 Вт	1400 Вт	1800 Вт	2100 Вт
напряжение	230 В	230 В	230 В	230 В	230 В
вес	13,6 кг	13,6 кг	31 кг	31 кг	31 кг
Евро	660,38	787,47	2013,00	2196,00	2648,00


 17 л
 3100 Вт
 230 В

280072

**МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ MENUMASTER
2300/1400 Вт, 17 л, 100 ПРОГРАММ**

- Идеально подходит для фаст-фуда, ресторанов, баров, столовых, заправочных станций, кафе, офисных кухонь для очень быстрого приготовления, разогрева и размораживания продуктов.
- Сенсорная панель управления LCD
- Клавиатура с 10 кнопками для выбора программ приготовления
- Максимальное время приготовления: 60 минут.
- USB-порт для загрузки, чтения и обновления программ приготовления - функция, особенно полезная для сетевых клиентов.
- Совместимость с ПО производителя.
- Функция повторения последней программы приготовления идеальна, когда необходимо готовить много таких же порций
- Вращающаяся антенна магнетрона, расположенная сверху и внизу варочной камеры, позволяет складывать внутри две порции пищи друг на друга.
- Об окончании цикла готовки сигнализирует звуковой сигнал, который можно изменить.
- Большие стеклянные дверцы облегчают наблюдение за процессами, происходящими в варочной камере.
- Возможность поставить одну плиту на другую позволяет сэкономить ценное пространство в помещении.
- Наружный и внутренний корпус из высококачественной стали облегчает очистку и гарантирует долгие годы эксплуатации оборудования.
- Легко снимаемый воздушный фильтр защищает внутренние компоненты плиты от пыли и других загрязнений
- Дно камеры облицовано специальной керамикой, исключающей сколы вставляемых тарелок.
- Камера со светодиодной подсветкой
- Не требует использования вращающейся тарелки
- Специально разработанная дверная защелка гарантирует герметичность и длительное использование.
- Электрический кабель длиной 1,7 м на конце с вилок заземлением

от 2013⁰⁰


34 л
1100 Вт
230 В

NEW



34 л
1100 Вт
230 В

NEW



34 л
2700 Вт
230 В

NEW



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ MENUMASTER 1100 Вт, 34 Л

- Идеально подходит для ресторанов, баров, столовых, заправочных станций, кафе, офисных кухонь для быстрого приготовления, разогрева и размораживания продуктов.
- Ручная, простая в использовании панель управления
- Максимальное время приготовления: 10 минут.
- Большая камера с подсветкой для вставки тарелки Ø356 мм
- Дно камеры облицовано специальной керамикой, исключающей сколы вставляемых тарелок.
- Возможность поставить одну плиту на другую позволяет сэкономить ценное пространство в помещении.
- Освещенная камера для контроля внутренних процессов
- Об окончании цикла готовки сигнализирует звуковой сигнал.
- Наружный и внутренний корпус из высококачественной стали облегчает очистку и гарантирует долгие годы эксплуатации оборудования.
- Фиксированный воздушный фильтр защищает внутренние компоненты духовки от пыли и других загрязнений.
- Не требует использования вращающейся тарелки
- Специально разработанная дверная защелка гарантирует герметичность и долговечность

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ MENUMASTER 1100 Вт, 34 Л, 100 ПРОГРАММ

- Идеально подходит для ресторанов, баров, столовых, заправочных станций, кафе, офисных кухонь для быстрого приготовления, нагрева и размораживания продуктов.
- Сенсорный экран, простая в использовании панель управления
- Клавиатура с 10 кнопками для выбора программ приготовления
- Функция размораживания
- Максимальное время приготовления: 60 минут.
- Дно камеры облицовано специальной керамикой, исключающей сколы вставляемых тарелок
- Возможность поставить одну плиту на другую позволяет сэкономить ценное пространство в помещении.
- Камера со светодиодной подсветкой
- Об окончании цикла готовки сигнализирует звуковой сигнал, который можно изменить.
- Устройства можно штабелировать
- Наружный и внутренний корпус из высококачественной стали облегчает очистку и гарантирует долгие годы эксплуатации оборудования.
- Фиксированный воздушный фильтр защищает внутренние компоненты духового шкафа от пыли и других загрязнений с помощью напоминания об очистке.
- Не требует использования вращающейся тарелки
- Специально разработанная дверная защелка гарантирует герметичность и долговечность

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ MENUMASTER 2700/1800 Вт, 34 Л, 100 ПРОГРАММ

- Идеально подходит для фаст-фуда, ресторанов, баров, столовых, заправочных станций, кафе, офисных кухонь для быстрого приготовления, разогрева и размораживания продуктов.
- Сенсорная панель управления LCD
- Клавиатура с 10 кнопками выбора программ
- Функция разморозки продуктов с возможностью ввода в качестве первого шага всего цикла приготовления.
- Функция повторения последней программы приготовления идеальна при приготовлении большого количества одинаковых порций.
- Вращающаяся антенна магнетрона, расположенная сверху и внизу камеры печи, позволяет складывать две порции пищи друг на друга. Автоматическая коррекция на это количество параметров духовки
- Об окончании цикла готовки сигнализирует звуковой сигнал, который можно изменить.
- Большие стеклянные дверцы и освещение облегчают наблюдение за процессами, происходящими в варочной камере.
- Можно штабелировать
- Наружный и внутренний кожух из высококачественной стали облегчает очистку и гарантирует долгие годы эксплуатации оборудования.
- Легко снимаемый воздушный фильтр защищает внутренние компоненты духового шкафа от пыли и других загрязнений с функцией напоминания об очистке.
- Дно камеры облицовано специальной керамикой, исключающей сколы вставляемых тарелок.
- Не требует использования вращающейся тарелки
- Специально разработанная дверная защелка гарантирует герметичность и долговечность

от **894²³**

код	280041	280034	280140
управление	электромеханическое	электронное	электронное
количество программ/шагов	-	100/4	100/4
количество уровней мощности	4	5	5
источник микроволн	верхняя вращающаяся антенна	верхняя вращающаяся антенна	2 вращающиеся антенны верхняя и нижняя
количество магнетронов	1	1	2
размеры	559x483(832)x(H)352 мм	559x483(832)x(H)352 мм	551x533(908x(H)365 мм
размеры камеры	368x381x(H)216 мм	368x381x(H)216 мм	359x413x(H)226 мм
емкость камеры	34 л - тарелка ø356 мм	34 л - тарелка ø356 мм	34 л - тарелка ø356 мм
потребляемая мощность	1550 Вт	1550 Вт	2700 Вт
отдаваемая мощность	1100 Вт	1100 Вт	1800 Вт
напряжение	230 В	230 В	230 В
вес	18,6 кг	18,6 кг	29 кг
Евро	894,23	1168,00	2033,00

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

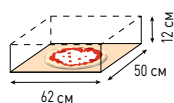
- Фронтальная часть выполнена из нержавеющей стали либо частично из стекла (модели Vetro)
- Корпус из стали, окрашенной в черный цвет
- Изоляция из минеральной ваты
- Подсветка камеры
- Дно духовки выстлано шамотным камнем
- Тэны в каждой камере (верх и низ)
- Регулировка тэнов с помощью независимых термостатов
- Диапазон температур: от 50°C до 320°C
- Габариты камеры: 410x360x(H)90 мм
- Механическая панель управления

* Габариты печи без выступающих элементов, таких как ручки и дверцы

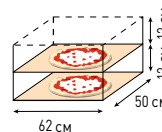


226674

от **1117⁰⁰**



1 (ø45 см)



1+1 (ø45 см)

модель	BASIC 1/50 VETRO	BASIC 2/50 VETRO
код	226889	226896
количество камер	1	2
внешние размеры	915x621x(H)357* мм	915x621x(H)527* мм
внутренние размеры	620x500x(H)120 мм	2x 620x500x(H)120 мм
диапазон температур	од 50°C до 455°C	од 50°C до 455°C
мощность/напряжение	5 кВт/400 В	7,5 кВт/400 В
Евро	1117,00	1626,00
ПОДСТАВКА	224816	224816
размеры	915x621x(H)900 мм	915x621x(H)900 мм
Евро	390,94	390,94

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Фронтальная часть выполнена из нержавеющей стали либо частично из стекла (модели Vetro)
- Корпус из стали, окрашенной в черный цвет
- Изоляция из минеральной ваты
- Подсветка камеры
- Дно духовки выстлано шамотным камнем

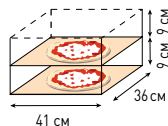
- Тэны в каждой камере (верх и низ)
- Регулировка тэнов с помощью независимых термостатов
- Диапазон температур: от 50°C до 320°C
- Габариты камеры: 410x360x(H)90 мм
- Механическая панель управления

* Габариты печи без выступающих элементов, таких как ручки и дверцы

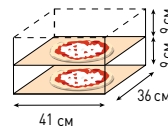


226674

от **990⁸²**



1+1 (ø32 см)



1+1 (ø32 см)

модель	BASIC 2/40	BASIC 2/40 VETRO
код	226872	226674
количество камер	2	2
внешние размеры	567x427,5x(H)428* мм	567x427,5x(H)428* мм
внутренние размеры	2x 410x360x(H)90 мм	2x 410x360x(H)90 мм
диапазон температур	од 50°C до 320°C	од 50°C до 320°C
мощность/напряжение	24 кВт/400 В	24 кВт/400 В
Евро	990,82	1117,00



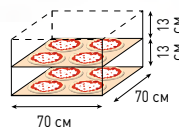
ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ HENDI SMART 44 PLUS - ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

- Печь для маленьких и средних пиццерий для выпечки одновременно до 8 штук пиццы с максимальным диаметром $\varnothing 350$ мм
- Фронт из нержавеющей стали
- Корпус из нержавеющей стали окрашен в черный цвет
- Изоляция из минеральной ваты для поддержания температуры внутри камеры влияет на снижение потребления электроэнергии
- Отдельное освещение для каждой камеры
- Индикаторы работы отдельных тэнов
- Дно камеры выстлано шамотным камнем, придающим пиццы особый вкус, абсорбирующим и распространяющим тепло по всей поверхности
- Дверь с окном, облегчающим наблюдение за процессом выпечки
- Регулировка температуры отдельно сверху и снизу каждой камеры, облегчающая настройку индивидуальных параметров работы для отдельных видов выпечки
- Максимальная рабочая температура 450°C , идеально подходит не только для пиццы, но также для лазаньи, булок и т.д.
- Размер камеры: $2 \times 700 \times 700 \times (\text{H}) 130$ мм
- Электромеханическое управление, простое и интуитивное
- Вес: 115 кг



226728

модель	SMART 44 PLUS
код	226728
количество камер	2
внешние размеры	935x900x(H)600 мм
внутренние размеры	2x 700x700x(H)130 мм
диапазон температур	до 450°C
мощность/напряжение	9,6 кВт/400 В
вес	115 кг
Евро	2454,00
ПОДСТАВКА	222690
размеры	934x774x(H)960 мм
Евро	406,19



4+4 ($\varnothing 35$ см)

от **2454⁰⁰**

457⁰³



220290

КОМПАКТНАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Идеально подходит для приготовления пиццы, хлеба, лазаньи и т.п.
- Компактные размеры делают ее идеальной для небольших кухонь или даже грузовых автомобилей.
- Корпус и камера изготовлены из нержавеющей стали, нижняя часть камеры огнеупорная.
- Размеры камеры: $410 \times 420 \times (\text{H}) 120$ мм.
- Регулируемая температура от 50 до 350°C .
- Два отдельно регулируемые нагревательные элементы в нижней и верхней частях камеры.
- Двери оснащены окном, камера освещается, что позволяет проследить процесс приготовления.
- Открывание дверцы возможно без остановки процесса нагрева.
- Работает в непрерывном режиме или с таймером.
- Установка таймера до 120 мин.
- Нагрев духовки прекращается по истечении времени таймера.

NEW

код	В	Вт	мм	Евро
220290	230	2000	560x580x(H)275	457,03

ПЕЧЬ КОНВЕЙЕРНАЯ TUNNEL C/40, ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ, С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ, 7,8 кВт

NEW

- Размеры камеры: 400x540x(H)100 мм
- Размеры ленты: 1040x400 мм
- Диапазон температур 320°C
- Производительность (количество пицц):
 - 43 шт. Ø250 мм/ч
 - 26 шт. Ø320 мм/ч
 - 23 шт. Ø400 мм/ч
- Мощность верхних нагревателей 2x 1,5кВт
- Мощность нижних нагревателей 2x 2.2кВт
- Общая мощность 7,8 кВт
- Вес: 101 кг

от **8641⁰⁰**



227336

🍕 43/h (ø25 см)
26/h (ø32 см)
23/h (ø40 см)

🍕 86/h (ø25 см)
43/h (ø32 см)
29/h (ø40 см)
26/h (ø45 см)

🍕 137/h (ø25 см)
103/h (ø32 см)
51/h (ø40 см)
40/h (ø45 см)

🍕 206/h (ø25 см)
120/h (ø32 см)
86/h (ø40 см)
57/h (ø45 см)

код	227312	227336	201022	201039
внешние размеры	1425x985x(H)450 мм	1860x1210x(H)500 мм	2070x1320x(H)560 мм	2250x1560x(H)600 мм
внутренние размеры	400x540x(H)100 мм	500x750x(H)100 мм	650x1000x(H)100 мм	800x1000x(H)100 мм
размеры ленты	1040x400 мм	1570x490 мм		
диапазон температур	до 350°C	до 350°C	до 350°C	до 350°C
мощность/напряжение	7,8 кВт/400 В	14,2 кВт/400 В	18,4 кВт/400 В	24,4 кВт/400 В
вес	101 кг	255 кг	284 кг	411 кг
Евро	8641,00	12708,00	17792,00	21351,00

ПОДСТАВКА	227329
размеры	600x865x(H)632 мм
вес	24 кг
Евро	1016,00

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC

- Фронтальная часть из нержавеющей стали
- Корпус из стали
- Изоляция из минеральной ваты
- Механическая панель управления
- Подсветка камеры

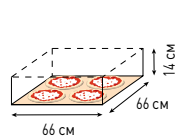
- Дно духовки выстлано шамотным камнем
- Тэны в каждой камере (верх и низ)
- Регулировка тэнов с помощью независимых термостатов
- Отдельный термометр для каждой камеры

* Габариты печи без выступающих элементов, таких как ручки и дверцы

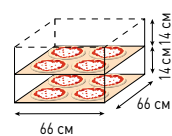


226698

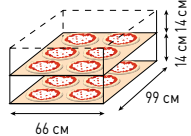
от 1168⁰⁰



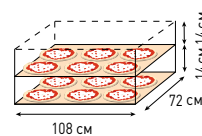
4 (ø32 см)



4+4 (ø32 см)



6+6 (ø32 см)



6+6 (ø35 см)

модель	BASIC 4	BASIC 44	BASIC 66	BASIC XXL 66
код	226681	226698	226919	226995
количество камер	1	2	2	2
внешние размеры	975x814x(H)413 мм	975x924x(H)745 мм	975x1104x(H)745* мм	1360x844x(H)745* мм
внутренние размеры	660x660x(H)140 мм	2x 660x660x(H)140 мм	2x 660x990x(H)140 мм	2x1080x720x(H)140 мм
диапазон температур	од 50°C до 455°C	од 50°C до 455°C	од 50°C до 455°C	од 50°C до 455°C
мощность/напряжение	4,7 кВт/400 В	9,4 кВт/400 В	14,4 кВт/400 В	18 кВт/400 В
вес	76 кг	126 кг	181 кг	194 кг
Евро	1168,00	1931,00	2704,00	3812,00
ПОДСТАВКА	226797	227107	227121	227206
размеры	975x814x(H)960 мм	975x814x(H)860 мм	979x1109x(H)860 мм	1305x849x(H)860 мм
Евро	340,10	340,10	329,93	340,10



ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC XL

- Фронтальная часть из нержавеющей стали
- Корпус из стали
- Изоляция из минеральной ваты
- Механическая панель управления
- Подсветка камеры
- Дно духовки выстлано шамотным камнем

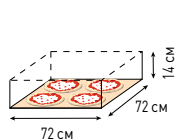
- Тэны в каждой камере (верх и низ)
- Регулировка тэнов с помощью независимых термостатов
- Отдельный термометр для каждой камеры

* Габариты печи без выступающих элементов, таких как ручки и дверцы

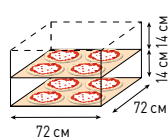


226957

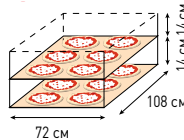
от **1473⁰⁰**



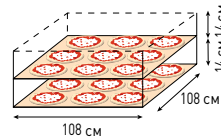
4 (ø35 см)



4+4 (ø35 см)



6+6 (ø35 см)



9+9 (ø35 см)

модель	BASIC XL 4	BASIC XL 44	BASIC XL 66	BASIC XL 99
код	226940	226957	226971	227053
количество камер	1	2	2	2
внешние размеры	1000x844x(H)413* мм	1000x844x(H)745* мм	1000x1204x(H)745* мм	1360x1204x(H)745* мм
внутренние размеры	720x720x(H)140 мм	2x 720x720x(H)140 мм	2x 720x1080x(H)140 мм	2x 1080x1080x(H)140 мм
диапазон температур	од 50°С до 455°С	од 50°С до 455°С	од 50°С до 455°С	од 50°С до 455°С
мощность/напряжение	6 кВт/400 В	12 кВт/400 В	18 кВт/400 В	26,4 кВт/400 В
вес	94 кг	149 кг	199 кг	279 кг
Евро	1473,00	2541,00	2948,00	4574,00
ПОДСТАВКА	227152	227169	227183	227220
размеры	1000x844x(H)960 мм	1000x844x(H)860 мм	1000x1204x(H)860 мм	1360x1204x(H)860 мм
Евро	335,02	335,02	347,73	426,53

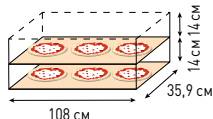
ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC SLIM LINE

- Фронтальная часть выполнена из нержавеющей стали
- Корпус из стали
- Изоляция из минеральной ваты
- Механическая панель управления
- Подсветка камеры
- Дно духовки выстлано шамотным камнем
- Тэны в каждой камере (верх и низ)
- Регулировка тэнов с помощью независимых термостатов
- Отдельный термометр для каждой камеры



от **2693⁰⁰**

3+3 (ø32 см)



модель	BASIC SLIM LINE 33
код	226933
количество камер	2
внешние размеры	1305x489x(H)745* мм
внутренние размеры	2x 1080x410x(H)140 мм
диапазон температур	од 50°C до 455°C
мощность/напряжение	12 кВт/400 В
вес	124,9 кг
Евро	2693,00

ПОДСТАВКА	227145
размеры	1305x489x(H)860* мм
Евро	347,73



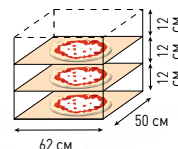
226933

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ 3- УРОВНЕВАЯ BASIC 3/50 GLASS AND LIGHT

- Позволяет одновременно выпекать до 3-х пицц размером 600x400 мм, или 3-х пицц Ø450 мм, или более пицц меньшего размера.
- Электромеханическое управление
- Стеклопанель и внутреннее освещение камеры (12 В) позволяют наблюдать за приготовлением пиццы в камере.
- Дно камеры выложено шамотом для быстрого и равномерного нагрева камеры.
- Отдельные нагреватели в каждом отсеке (верхний и нижний)
- Независимый температурный контроль, благодаря специальным термостатам, предназначенным для каждого нагревателя отдельно
- Мощность одного нагревателя: 2 кВт
- Общее количество нагревателей: 6 шт.
- Общее количество термостатов: 6 шт.
- Передняя часть из нержавеющей стали
- Остальная часть корпуса из стали, окрашенной в черный цвет.

2388⁰⁰

1+1+1 (ø45 см)



NEW

модель	BASIC 3/50 GLASS AND LIGHT
код	201046
количество камер	3
внешние размеры	915x690x(H)900 мм
внутренние размеры	3x 620x500x(H)120 мм
диапазон температур	од 50°C до 455°C
мощность/напряжение	12 кВт/400 В
вес	124,9 кг
Евро	2388,00



201046



ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ PLUS XL

- Фронтальная часть из нержавеющей стали
- Корпус из стали, окрашенной в черный цвет
- Изоляция из минеральной ваты
- Электромеханическая панель управления
- По 3 тэна в каждой камере [верх и низ]
- Регулировка тэнов с помощью независимых термостатов

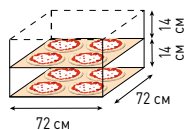
- Термометр отдельный для каждой камеры
- Освещение камеры
- Дно духовки выстлано шамотным камнем
- Съемная дверь с окшком
- Верхняя часть печи с характерным козырьком

* Габариты печи без выступающих элементов, таких как ручки и дверцы

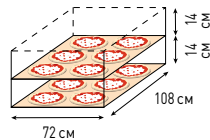
от 2948⁰⁰



226742



4+4 (ø35 см)



6+6 (ø35 см)

модель	PLUS XL 44	PLUS XL 66
код	226759	226742
количество камер	2	2
внешние размеры	1000x844x(H)745* мм	1000x1204x(H)745* мм
внутренние размеры	2x 720x720x(H)140 мм	2x 720x1080x(H)140 мм
диапазон температур	од 50°C до 455°C	од 50°C до 455°C
мощность/напряжение	12 кВт/400 В	18 кВт/400 В
вес	162 кг	203 кг
Евро	2948,00	3456,00
ПОДСТАВКА	227169	227183
размеры	1000x844x(H)860* мм	1000x1204x(H)860* мм
Евро	335,02	347,73

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ TRAYS GLASS НА ПЕКАРСКИЕ И КОНДИТЕРСКИЕ ПРОТИВНИ 600X400 ММ

- Отличаются своей универсальностью: благодаря большому размеру камеры печи находят свое применение не только в типичных пиццериях, но также в кондитерских и пекарнях, где можно выпекать разнообразие изделия из теста непосредственно на противнях 600x400 мм
- Фронтальная часть из нержавеющей стали
- Корпус из стали, окрашенной в черный цвет
- Дверца со стеклянной вставкой позволяет наблюдать за процессом выпекания

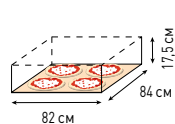
- По две ручки на каждой дверце
- Изоляция из минеральной ваты
- Подсветка независимая в каждой камере
- По 3 тэна внизу и вверху в каждой камере
- Регулировка тэнов с помощью независимых термостатов в каждой камере

* Габариты печи без выступающих элементов, таких как ручки и дверцы

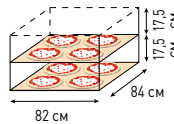


227268

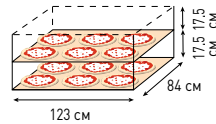
от 2032⁰⁰



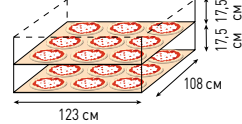
4 (ø40 см)
2 (лист 60x40 см)



4+4 (ø40 см)
2+2 (лист 60x40 см)



6+6 (ø40 см)
4+4 (лист 60x40 см)



9+9 (ø40 см)
5+5 (лист 60x40 см)

модель	TRAYS 4 GLASS	TRAYS 44 GLASS	TRAYS 66L GLASS	TRAYS 99 GLASS
код	227251	227268	227350	227305
количество камер	1	2	2	2
внешние размеры	1100x964x(H)413* мм	1100x964x(H)745* мм	1500x1204x(H)745* мм	1500x1314x(H)745* мм
внутренние размеры	820x840x(H)175 мм	2x 820x840x(H)175 мм	2x 1230x840x(H)175 мм	2x 1230x1080x(H)175 мм
диапазон температур	од 50°C до 455°C	од 50°C до 455°C	од 50°C до 455°C	од 50°C до 455°C
мощность/напряжение	6,9 кВт/400 В	13,8 кВт/400 В	30,6 кВт/400 В	30,6 кВт/400 В
вес	103,5 кг	164 кг	225 кг	307 кг
Евро	2032,00	3456,00	4981,00	5337,00
ПОДСТАВКА	224564	224564	224588	224595
размеры	1100x964x(H)960* мм	1100x964x(H)960* мм	1500x1204x(H)960* мм	1515x1219x(H)960* мм
Евро	467,19	467,19	507,86	533,28



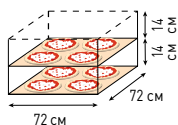
ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ SUPERIOR GLASS XL ПОЛНОСТЬЮ ВЫСТЛАНЫ ШАМОТНЫМ КАМНЕМ

- Фронтальная часть из нержавеющей стали
- Корпус из стали, окрашенной в черный цвет
- Целая камера выстлана шамотным камнем
- Дополнительное уплотнение, гарантирующее лучшую изоляцию дверцы и следовательно влияющая на снижение стоимости электроэнергии
- Дверца с большой двухслойной стеклянной вставкой позволяет наблюдать за процессом выпекания
- Толщина дверец камеры 40 мм
- Ручка из нержавеющей стали
- Изоляция из минеральной ваты
- Подсветка независимая в каждой камере
- Отдельные электронагреватели для верхней и нижней части каждой камеры
- Регулировка нагревателей с помощью независимых термостатов для каждой камеры
- Диапазон температур: от 50°C до 455°C
- Независимое электромеханическое управление для каждой камеры

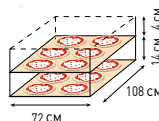


220436

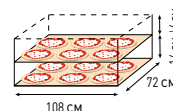
от **5083⁰⁰**



4+4 (ø35 см)



6+6 (ø35 см)



6+6 (ø35 см)

модель	SUPERIOR XL 44 GLASS	SUPERIOR XL 66 GLASS	SUPERIOR XL 66 L GLASS
код	220429	220436	220443
количество камер	2	2	2
внешние размеры	1000x940x(H)745 мм	1000x1300x(H)745 мм	1360x940x(H)745 мм
внутренние размеры	2x 720x720x(H)140 мм	2x 720x1080x(H)140 мм	2x 1080x720x(H)140 мм
диапазон температур	од 50°C до 455°C	од 50°C до 455°C	од 50°C до 455°C
мощность/напряжение	12 кВт/400 В	18 кВт/400 В	18 кВт/400 В
вес	154,4 кг	189 кг	181 кг
Евро	5083,00	6099,00	6608,00
ПОДСТАВКА	222751	222768	222775
размеры	1000x865x(H)860 мм	1000x1225x(H)860 мм	1360x865x(H)860 мм
Евро	426,53	426,53	451,94

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ ГАЗОВЫЕ

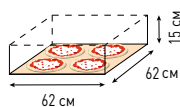
- Фронт из нержавеющей стали
- Корпус из нержавеющей стали окрашен в черный цвет
- Дно камеры выстлано шамотным камнем
- Дверь с окном, облегчающим наблюдение за процессом выпечки
- Ручка по всей длине двери
- Изоляция из минеральной ваты
- Диапазон температур: от 0°С до 450°С


- Освещение камеры
- Необходимо дополнительное подключение к электросети (управление и освещение)
- Печи нельзя штабелить из-за вытяжной трубы
- **ВНИМАНИЕ:** при заказе указывайте тип газа, который будет использоваться

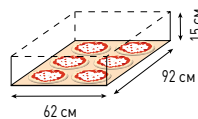
от **4067⁰⁰**




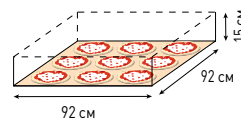
220399




 4 (ø30 см)



 6 (ø30 см)



 9 (ø30 см)

модель	ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ ГАЗОВАЯ 4	ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ ГАЗОВАЯ 6	ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ ГАЗОВАЯ 9
код	220382	220399	220412
количество камер	1	1	1
внешние размеры	1000x1062x(H)560 мм	1000x1362x(H)560 мм	1305x1362x(H)560 мм
внутренние размеры	620x620x(H)150 мм	620x920x(H)150 мм	920x920x(H)150 мм
диапазон температур	од 0°С до 450°С	од 0°С до 450°С	од 0°С до 450°С
расход газа G20 или G25	1,693 м ³ /ч	2,275 м ³ /ч	2,852 м ³ /ч
вес	112 кг	141 кг	179 кг
Евро	4067,00	5083,00	6354,00
ПОДСТАВКА	224625	224632	224649
размеры	1000x837x(H)960 мм	1000x1137x(H)960 мм	1300x1137x(H)960 мм
Евро	412,32	448,21	484,09



ГРИЛИ ДЛЯ КУР ГАЗОВЫЕ

- Корпус из нержавеющей стали
- Распашные двери из закаленного стекла
- Правая дверь открывается вместе с правой частью корпуса, что облегчает размещение вертелов
- Длина вертела с ручкой: 950 мм, полезная длина вертела: 740 мм
- Поперечное сечение вертела: 12x12 мм
- Электрический двигатель, приводящий вертела во вращательное движение: 30 Вт/230 В
- Внутреннее освещение камеры



226070

от **2693⁰⁰**

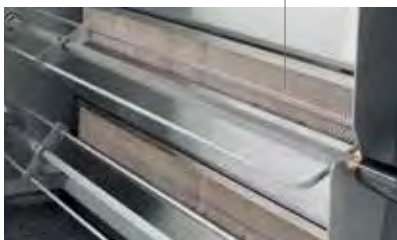


код	226063	226070	226087
объем	8-10 кур	12-15 кур	16-20 кур
вращающихся вертела	2	3	4
размеры	1150x472x(H)605 мм	1150x472x(H)795 мм	1150x472x(H)981 мм
независимых зоны нагрева	2	3	4
средний расход газа	0,98 м³/ч	1,46 м³/ч	1,96 м³/ч
мощность	9,4 кВт [Hs]	14,1 кВт [Hs]	18,8 кВт [Hs]
вес	65 кг	85 кг	100 кг
Евро	2693,00	3085,00	3471,00

Система открытия дверей, облегчающая размещение вертелов



Независимые зоны нагрева



Съёмный лоток для стока



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

- Идеально подходит для раскатки холодного теста для пиццы, макаронных изделий и пельменей.
- Не нагревает тесто во время работы
- Изготовлена из нержавеющей стали
- **Запатентованная модель "Touch and Go" - тестораскаточная машина включается автоматически, когда загружается тесто.**

- Установка времени работы: 10-35 сек.
- Две пары регулируемых роликов для установки толщины теста 0-4 мм и придания ему круглой формы.
- Отдельные защитные крышки роликов для простой и безопасной работы
- Экономия рабочего времени персонала



226605



от **1880⁰⁰**



220368

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА HENDI TOUCH AND GO 400 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ, ДВЕ ПАРЫ ВАЛИКОВ

- Диаметр теста: $\varnothing 26$ до 40 см
- Вес: 37 кг

код	В	Вт	мм	Евро
226605	230	370	540x410x(H)720	1880,00

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ HENDI "TOUCH AND GO" 400 С ДВУМЯ ПАРАМИ ВАЛИКОВ

- Ширина теста: от 26 см до 40 см.
- Вес: 38 кг

код	В	Вт	мм	Евро
220368	230	250	585x435x(H)715	1931,00

ПРЕСС ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Идеальное устройство для приготовления основы для пиццы в пиццериях с большой продажей
- Автоматическая работа - большое производство
- Независимая регулировка температуры верхнего и нижнего рабочего диска с отдельными цифровыми дисплеями и индикаторами
- Регулировка толщины основы для пиццы
- Регулировка времени прессования теста
- Верхний диск сделан из нержавеющей стали AISI 304

- Нижний диск сделан из специального алюминия с тефлоновым покрытием, который позволяет образовывать более толстый край теста
- Специальная система прессования, требующая одновременного использования обеих рук оператора, чтобы начать прессование, защищает его перед повреждением руки
- Подвижная верхняя защита для предотвращения вставления рук между дисками
- Корпус из нержавеющей стали
- Главный выключатель

ПРЕСС ДЛЯ ПИЦЦЫ 33

- Максимальный диаметр пиццы: 330 мм
- Масса прессованного теста от 130 до 250 г
- Диаметр диска верхнего/нижнего: 330/360 мм
- Вес: 96 кг

код	В	Вт	мм	Евро
226513	400	4750	470x590x(H)830	6354,00

ПРЕСС ДЛЯ ПИЦЦЫ 45

- Масса прессованного теста от 250 до 500 г
- Диаметр диска верхнего/нижнего: 360/450 мм
- Вес: 127 кг

код	В	Вт	мм	Евро
226520	400	6100	630x670x(H)890	7625,00



226513



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

HDPE
polyethylene

- Идеально подходят для раскатки холодного теста для пиццы, макаронных изделий, вареников и пельменей
- Не нагревают теста при раскатке
- Значительно экономят рабочее время персонала
- Выполнены из нержавеющей стали
- Две пары валиков позволяют установить толщину теста до 4 мм и придать ему круглую форму (в модели 226612 - одна пара валиков)
- Отдельные предохраняющие щитки на каждом валике



от **1458⁰⁰**



Посмотреть видео ролик



226629

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА HENDI 300 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

- Диаметр заготовки: 14-30 см
- Вес: 28 кг

код	В	Вт	мм	Евро
226629	230	250	440x365x(H)640	1458,00



226636

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА HENDI 400 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

- Диаметр заготовки: 26-40 см
- Вес: 37 кг

код	В	Вт	мм	Евро
226636	230	370	550x365x(H)750	1778,00



226643

1931⁰⁰

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА HENDI 500 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ, ДВЕ ПАРЫ ВАЛИКОВ

- В наборе электрическая ножная педаль
- Диаметр заготовки: 26-45 см
- Вес: 41 кг

код	В	Вт	мм	Евро
226643	230	370	635x410x(H)680	1931,00

Электрическая ножная педаль



Посмотреть видео ролик



226599

1422⁰⁰

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА HENDI 500 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

- Регулировка толщины теста и диаметра заготовки 26-45 см
- Вес: 27 кг

код	В	Вт	мм	Евро
226612	230	370	645x360x(H)430	1422,00

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА HENDI 300 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

- Диаметр теста: \varnothing 14 до 30 см
- Вес: 18 кг

код	В	Вт	мм	Евро
226599	230	250	480x335x(H)430	1092,00

ТЕСТОМЕСЫ СПИРАЛЬНЫЕ

- Корпус из высококачественной белой лакированной нержавеющей стали.
- Чаша для смешивания, крышка и спираль из нержавеющей стали 18/10.
- Интегрированный таймер.
- Мобильный благодаря 4 колесам, 2 из которых с тормозами



226209

Колеса - в т.ч.
2 с тормозами

от **1351⁰⁰**

Таймер и безопасный
двухступенчатый
выключатель



226346

Съемная
дежа

ТЕСТОМЕС СПИРАЛЬНЫЙ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖЕЙ

- Фиксированные головка и дежа

код	мм	ёмкость [л]	заготовка [кг]	производительность [кг/ч]	диаметр дежи (мм)	кг	В	Вт	л.с.	Евро
226315	260x500x(H)500	10	8	35	ø260x(H)200	42	230	370	0,5	1351,00
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	65	400	750	1,0	1524,00
226308	424x735x(H)805	32	25	88	ø400x(H)260	86,6	400	1100	1,5	1946,00
226322	424x735x(H)805	41	35	112	ø450x(H)260	95,4	400	1100	1,5	2693,00
226476	480x805x(H)825	48	42	128	ø450x(H)300	97,4	400	1500	2	3049,00

ТЕСТОМЕС СПИРАЛЬНЫЙ, СЪЁМНАЯ ДЕЖА, ОТКИДНОЙ ВЕРХ

- Откидная головка и съемная дежа

код	мм	ёмкость [л]	заготовка [кг]	производительность [кг/ч]	диаметр дежи (мм)	кг	В	Вт	л.с.	Евро
226339	385x670x(H)675	10	8	35	ø260x(H)200	60	230	370	0,5	2032,00
226346	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	73	400	750	1,0	2104,00
226353	424x735x(H)805	32	25	88	ø400x(H)260	94,6	400	1100	1,5	2693,00
226360	480x805x(H)825	41	35	112	ø450x(H)260	105,4	400	1100	1,5	3456,00
226483	480x805x(H)825	48	42	128	ø450x(H)300	122	400	1500	2	3863,00



880906

от **14⁷⁹**

AMER★BOX

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ТЕСТА

код	литры [л]	мм внутр.	мм	Евро
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	14,79
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	18,81
880920	24	565x365x(H)120	600x400x(H)130	21,35



ТЕСТОМЕСЫ СПИРАЛЬНЫЕ - 2 СКОРОСТИ

- Идеальны для пиццерий, кондитерских, пекарен и даже для домашнего использования
- Корпус сделан из высококачественной стали с белым лакированным покрытием
- Дежа, крышка, спираль сделаны из нержавеющей стали 18/10
- Кнопка переключения скоростей
- Микровыключатель безопасности на крышке
- Тихая работа зубчатой передачи
- Встроенный таймер
- 4 колеса (из них 2 с тормозами)

S.S. 18/10
stainless steel stainless steel



222867

Колеса - в т.ч.
2 с тормозами

от 1982⁰⁰

Таймер и безопасный
двухступенчатый
выключатель



222911

Съемная
дежа

ТЕСТОМЕС СПИРАЛЬНЫЙ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖЕЙ, 2 СКОРОСТИ

- Фиксированная головка и дежа

код	мм	ёмкость [л]	заготовка [кг]	производительность [кг/ч]	диаметр дежи [мм]	Вт	л.с.	В	кг	Евро
222850	385x670x(H)725	16	12	48	320	750	1	400	59	1982,00
222867	385x670x(H)725	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	62	2032,00
222874	424x735x(H)810	32	25	88	400	1100/1300*	1,5/1,75*	400	82	2388,00
222881	480x805x(H)870	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	92	2719,00
222898	480x805x(H)870	48	42	128	450	1500	2	400	98	3100,00

ТЕСТОМЕС СПИРАЛЬНЫЙ СО СЪЕМНОЙ ДЕЖЕЙ, 2 СКОРОСТИ

- Откидная головка и съемная дежа

код	мм	ёмкость [л]	заготовка [кг]	производительность [кг/ч]	диаметр дежи [мм]	Вт	л.с.	В	кг	Евро
222904	385x670x(H)725	16	12	48	320	750	1	400	71,5	2668,00
222911	385x670x(H)725	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	81	2719,00
222928	424x735x(H)810	32	25	88	400	1100/1300*	1,5/1,75*	400	95	2536,00
222935	480x805x(H)870	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	114	2876,00
222942	480x805x(H)870	48	42	128	450	1500	2	400	108	3863,00

12²⁰



880968

PE
polyethylene

AMER★BOX

КРЫШКА ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ ДЛЯ ТЕСТА

код	мм	Евро
880968	600x400	12,20

от 812⁸⁹

NEW



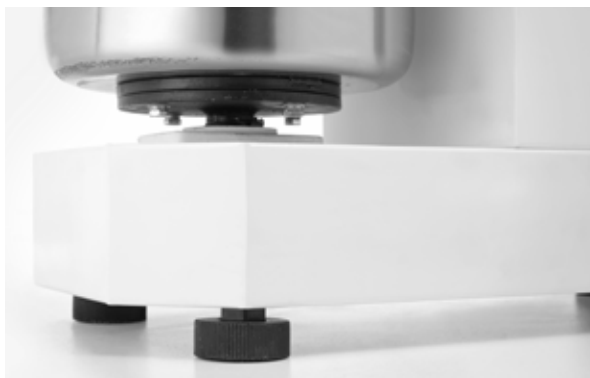
221815

ТЕСТОМЕС С 1 СКОРОСТЬЮ И ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖЕЙ

- Идеально подходит для пиццерий, кондитерских, пекарен для приготовления теста для пиццы и другой выпечки.
- Корпус из высококачественной стали с белым полированным покрытием.
- Дежа, защитная крышка, спираль из нержавеющей стали 18/10.
- Фиксированная головка и дежа.
- 1 скорость замеса: 22 оборота дежи и 178 оборотов крючка в минуту.
- Микровыключатель защитный на крышке.
- Бесшумная работа масляной передачи.
- Встроенный таймер.
- 4 колеса, 2 из которых имеют тормоз

код	В	Вг	мм	Евро
221815	230	200	560x230x(H)480	812,89
221822	230	400	730x300x(H)635	1219,00
221839	230	1500	840x420x(H)720	1422,00
221846	230	1500	870x450x(H)840	1830,00

Регулируемые ножки



от 1931⁰⁰

NEW



221860

ТЕСТОМЕС СПИРАЛЬНЫЙ С 2 СКОРОСТЯМИ И ПОДЪЕМНОЙ ГОЛОВКОЙ

- Идеально подходит для пиццерий, кондитерских, пекарен для приготовления теста для пиццы и другой выпечки.
- Корпус из высококачественной стали с белым полированным покрытием.
- Дежа, защитная крышка, спираль из нержавеющей стали 18/10.
- Подъемная головка и съемная дежа.
- Дежу можно мыть в посудомоечной машине для общественного питания.
- 2 скорости замешивания: 11 оборотов дежи и 103 оборота крючка в минуту, 16 оборотов дежи и 156 оборотов крючка в минуту.
- Предохранительный микровыключатель, отключающий вращение дежи при поднятии крышки.
- Бесшумная работа масляной передачи.
- Встроенный таймер.
- 4 колеса, 2 из которых имеют тормоз

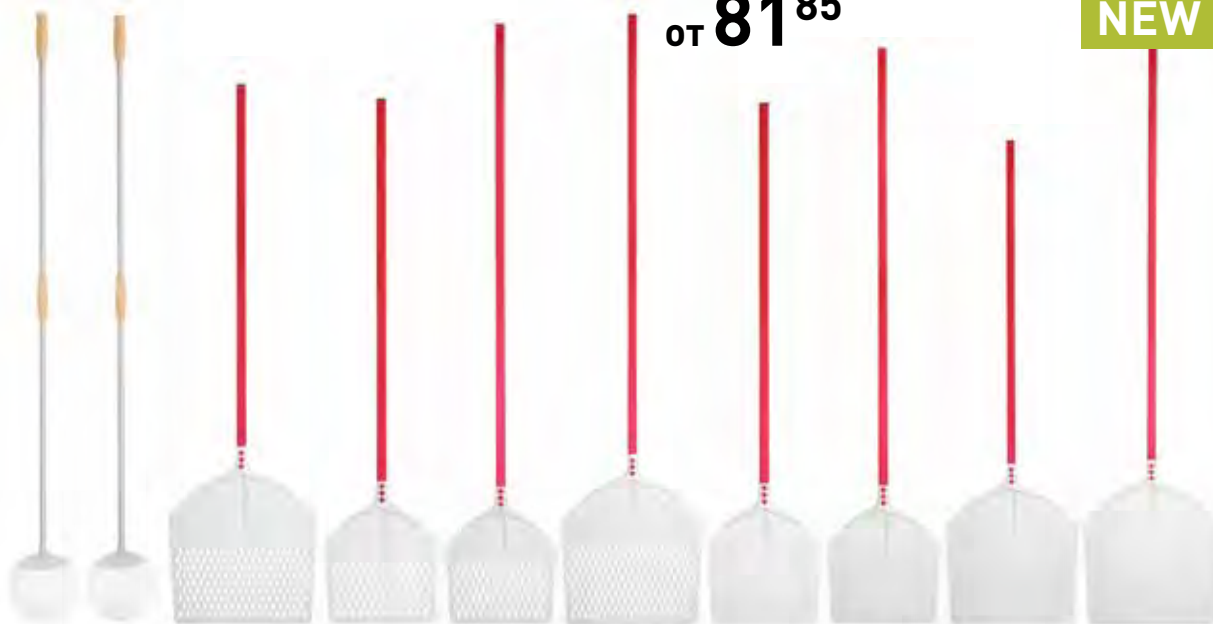
код	В	Вг	мм	Евро
221853	230	1500	750x400x(H)730	1931,00
221860	230	1500	790x430x(H)830	2185,00
221877	230	2200	860x480x(H)930	2796,00

4 поворотных колеса (в том числе 2 с тормозом) и 4 регулируемые ножки



от **81⁸⁵**

NEW



617250 617267 617380 617366 617373 617397 617328 617335 617342 617359



ЛОПАТА ОПЕРАЦИОННАЯ ДЛЯ ПИЦЦЫ

код	ø	длина (мм)	Евро
617250	200	1720	81,85
617267	350	1870	92,52

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ КВАДРАТНАЯ 33X33 CM - 120 CM

код	мм	Евро
617328	1530x330	103,71

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ КВАДРАТНАЯ 45X45 CM - 120 CM

код	мм	Евро
617342	1650x450	152,00

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ КВАДРАТНАЯ ПЕРФОРИРОВАННАЯ

код	мм	Евро
617380	1650x450	178,42
617366	1530x330	131,67
617373	1830x330	135,74
617397	1950x450	182,51

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ КВАДРАТНАЯ 33X33 CM - 150 CM

код	мм	Евро
617335	1830x330	106,25

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ КВАДРАТНАЯ 45X45 CM - 150 CM

код	мм	Евро
617359	1950x450	152,00

от **55⁴¹**

NEW



617298 617274 617281

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ КРУГЛАЯ

- Легкая и прочная, изготовлена из анодированного алюминия.
- Рукоятка с ползунком для вынимания пиццы из духовки без усилий.

код	ø	длина (мм)		Евро
617151	230	1200	Перфорированная	55,41
617298	450	1050		135,74
617168	230	1200		60,50
617274	330	930		96,08
617281	330	630		71,17
617311	450	750		117,94

NEW

от **55²⁶**



617151

617168

617182

617199



617113

617120

617137

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ КРУГЛАЯ

- Легкая и прочная, изготовлена из анодированного алюминия.
- Рукоятка с ползунком для вынимания пиццы из духовки без усилий.



код	-	мм	Евро
617151		1200	55,41
617168	Перфорированная	1200	60,50

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ КВАДРАТНАЯ

- Легкая и прочная, изготовлена из анодированного алюминия



код	-	мм	Евро
617113		1320x305	55,41
617120		1320x405	70,66
617137	Перфорированная	1320x305	75,75
617144	Перфорированная	1320x405	96,08

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ КРУГЛАЯ

- Рукоятка с ползунком для вынимания пиццы из духовки без усилий.



код	-	мм	Евро
617199	Перфорированная	1200x230	60,50
617182		1200x230	55,26

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ КВАДРАТНАЯ



код	мм	Евро
617175	1320x305	55,26

5³⁴



617007



НОЖ-РОЛИК ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Лезвие из нержавеющей стали, полипропиленовая ручка.

код	ø	длина [мм]	Евро
617007	100	230	5,34

12²⁰



617731



NEW

ДЕРЖАТЕЛЬ ФОРМ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Подходит для всех типов форм.

код	мм	Евро
617731	200	12,20



от 33¹⁶

NEW



ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ КВАДРАТНАЯ

– Деревянная ручка



код	мм	Евро
617816	1320x305	33,16
617861	1320x405	50,33

ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Щётка сделана из латунной проволоки.
- Стальной скребок.
- Отвинчивающаяся деревянная ручка крепится болтом.

код	мм	Евро
525630	930x260	36,87

ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

– Медная щетина, алюминиевая ручка



код	мм	Евро
525593	1320	70,66

ЩЕТКА ДЛЯ ОЧИСТКИ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Медная щетина
- Ручка изготовлена из кислотостойкой нержавеющей стали

код	мм	Евро
617441	220	56,84

8⁹⁷



617700

ДЕРЖАТЕЛЬ ФОРМ ДЛЯ ПИЦЦЫ

– Подходит для всех типов форм.

код	мм	Евро
617700	190	8,97

6⁸²

ЛОПАТКА ДЛЯ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ

– Ручка из полипропилена



523902

код	мм	Евро
523902	265x55	6,82

11⁴⁸

НОЖ-ЛОПАТКА ДЛЯ РАЗРЕЗАНИЯ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ

- Ручка чёрного цвета из полипропилена
- Благодаря острой кромке, может служить в качестве ножа



523957

код	мм	Евро
523957	300x75	11,48

NEW

от 31⁹⁴



617212

617236

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ ДЕРЕВЯННАЯ

- Для пиццерий и пекарен
- Изготовлена из клееной древесины бука
- Кончик лопаты заточен для легкого нанесения теста.
- На конце ручки есть отверстие для подвешивания лопаты
- По технологиям производства лопаты не должны подвергаться чрезмерному контакту с влагой

код	мм	Евро
617212	1100x300	31,94
617236	1130x350	43,78

NEW

от 29⁴³



520604

520628

ДЕРЕВЯННЫЙ СМЕСИТЕЛЬ

- Для смешивания большого количества супов и других жидких и полутвердых продуктов в кастрюлях, и сковородках
- Изготовлен из целого куска сырого бука, благодаря чему они не расслаиваются, как клееные деревянные изделия
- Отличается исключительной прочностью и высокой твердостью.

код	мм	Евро
520611	1000x95	30,14
520604	700x95	29,43
520628	1250x95	40,19

NEW



617243

113⁸⁸

ДЕРЕВЯННАЯ ДОСКА ДЛЯ ПИЦЦЫ AL METRO ИЛИ AL FOCACCI

- Применение:
 - формирование теста соответствующей формы и размера,
 - вставка теста, вынимание готовой пиццы al focacchi или al metro,
 - и перемещение теста внутри камеры во время выпечки
- Изготовлена из древесины бука толщиной 7 мм.
- Заостренные края для легкого захвата теста

код	мм	Евро
617243	800x400	113,88

NEW



617724

35⁰⁸

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Изготовлена из прочного дерева, термостойкая.
- Может использоваться для выкладывания из печи или подачи.

код	мм	Евро
617724	535x305x(H)10	35,08

NEW



616994

110³²

ДОСКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ДЕРЕВЯННАЯ

- Используется для вынимания из печи и подачи
- Изготовлена из прочного дерева, термостойкого

код	мм	Евро
616994	600x400	110,32



ЛОПАТЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ

от **192⁶³**



Lilly Codroipo самый известный в мире итальянский производитель профессиональных аксессуаров для пиццы

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ SOLE MIO – АЛЮМИНИЕВАЯ, ПЕРФОРИРОВАННАЯ

- Ультра-легкая и прочная, сделана из анодированного алюминия золотого цвета
- Отверстия для избавления от излишков муки
- Заостренный край и микроперфорация поверхности – легко входит под пиццу

код	мм	Евро
617847	1700x500	274,01
617830	1700x330	207,92

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ ORCHIDEA – АЛЮМИНИЕВАЯ

- Ультра-легкая и прочная, сделана из анодированного алюминия
- Заостренный край и микроперфорация поверхности – легко входит под пиццу

код	мм	Евро
617854	1700x330	192,63
617878	1700x500	248,59

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ ITALIA 3D – АЛЮМИНИЕВАЯ, ПЕРФОРИРОВАННАЯ

- Ультра-легкая и прочная, сделана из анодированного алюминия черного цвета
- Отверстия для избавления от излишков муки
- Заостренный край и рифленая поверхность – легко входит под пиццу

код	мм	Евро
617823	1700x500	274,01
617809	1700x330	207,92

ЛОПАТА ДЛЯ ПЕРЕВОРАЧИВАНИЯ ПИЦЦЫ С ПОДВИЖНОЙ РУЧКОЙ

- Сделана из нержавеющей стали, ручка – из пластика

код	ø	длина (мм)	Евро
617779	200	1700	124,55

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ VENEZIA

- Сделана из нержавеющей стали, ручка – из пластика

код	ø	длина (мм)	Евро
617793	260	1350	78,29

НАБОР АКСЕССУАРОВ ДЛЯ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ VENEZIA – 3 ЭЛЕМЕНТА

- Для печей для пиццы средних размеров
- В состав набора входит 3 аксессуара длиной 1350 мм: алюминиевая лопата, лопата для переворачивания пиццы, латунная щетка для печи для пиццы – закругленная

код	мм	Евро
617748	1350	228,26

от **78²⁹**



617779

617786

617793

набор
617748



от 24⁹¹



525647

525685

525661

617762

ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ С ЛАТУННОЙ ЩЕТИНОЙ – ВЕРТИКАЛЬНАЯ

– Мягкая щетина, стальной скребок

код		мм	Евро
525654	запасная латунная щетка	170x55	35,08
525647		1700x55	124,55

ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ С ЛАТУННОЙ ЩЕТИНОЙ VENEZIA - ЗАКРУГЛЕННАЯ

– Мягкая щетина, стальной скребок

код		мм	Евро
525685		1350x150	73,21
525692	запасная латунная щетка	150x55	24,91

ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ С НАТУРАЛЬНОЙ ЩЕТИНОЙ

– Жесткая щетина, стальной скребок

код		мм	Евро
525661		1700x220x(H)70	106,25
525678	запасная щетка с натуральной щетиной	220x70	27,45

ВЕШАЛКА ДЛЯ ЛОПАТЫ И ЩЕТКИ ДЛЯ ПИЦЦЫ - 3 МЕСТА

– Свободностоящая

– Рама из нержавеющей стали, деревянные крючки
и подставка в комплекте

код		мм	Евро
617762		420x240x(H)1600	390,94

126⁵⁵



617755

ВЕШАЛКА ДЛЯ ЛОПАТЫ И ЩЕТКИ ДЛЯ ПИЦЦЫ - 4 МЕСТА

– Для настенного монтажа

код	мм	Евро
617755	400x220x(H)140	126,55



617663

от 73²¹

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ ДЛЯ КОНВЕЙЕРНЫХ ПЕЧЕЙ

– Сделана из нержавеющей стали, пластиковая ручка

код	в	длина [мм]	Евро
617694	400	570	83,37
617663	500	670	92,02
617687	330	500	73,21



39¹¹

855522

Половник для соуса для пиццы - плоский

– Сделан из нержавеющей стали,
пластиковая ручка

код	г	мм	Евро
855522	90	330	39,11



35⁵³

855539

Ложка для соуса для пиццы - плоская

– Сделана из нержавеющей стали,
пластиковая ручка

код	г	мм	Евро
855539	95	380	35,53



462911

118⁰⁶

МАСЛЕНКА ДЛЯ ОЛИВКОВОГО МАСЛА FRIULANA

код	литры [л]	мм	Евро
462911	0.75	90x210x(H)220	118,06





от 21¹⁷



Посмотреть видео ролик



855546

НОЖ ДЛЯ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ - ГИБКИЙ

- Сделан из нержавеющей стали, пластиковая ручка

код	мм	Евро
855546	120	21,17



855553

НОЖ ДЛЯ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Сделан из нержавеющей стали, пластиковая ручка

код	мм	Евро
855553	120	24,76
855560	160	28,35



855584

ШПАТЕЛЬ ДЛЯ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Сделан из нержавеющей стали, пластиковая ручка

код	мм	Евро
855584	90	24,76



617021

НОЖ-РОЛИК ДЛЯ ПИЦЦЫ

код	мм	Евро
617021	ø90x120	83,37



617038

НОЖ-РОЛИК ДЛЯ ПИЦЦЫ - С ИЗГИБОМ

код	мм	Евро
617038	ø100x(H)120	83,37



515051

ВАЛИК С ШИПАМИ ДЛЯ ПРОКАЛЫВАНИЯ ТЕСТА

- Шипы из нержавеющей стали, валик из полипропилена, рамка из алюминия

код	мм	толщина (мм)	Евро
515051	80x110	250	88,97



855591

ЛОПАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Сделана из нержавеющей стали, пластиковая ручка

код	мм	Евро
855591	90	28,35



855614

ЛОПАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Сделана из нержавеющей стали, пластиковая ручка

код	мм	Евро
855614	100	35,53



855577

ЛОПАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Сделана из нержавеющей стали, пластиковая ручка

код	мм	Евро
855577	90	46,29



523919

ЛОПАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Сделана из нержавеющей стали, пластиковая ручка

код	мм	Евро
523919	120x250	53,38



617717

ДЕРЖАТЕЛЬ ФОРМ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Сделан из нержавеющей стали, пластиковая ручка

код	мм	Евро
617717	250	53,38





от 4¹⁷



617069



808276

21¹⁷



617922

от 3⁹⁵



617533

от 4⁰⁷



617670

20⁸¹

ФОРМА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Сделана из голубой стали
- Гарантирует равномерную выпечку пиццы
- Толщина формы: 0,75 мм
- Можно использовать в печи на дровах

код	мм	Евро
617069	ø200x(H)25	4,17
617076	ø220x(H)25	4,27
617083	ø240x(H)25	4,78
617090	ø260x(H)25	4,96
617106	ø280x(H)25	4,96
617205	ø300x(H)25	6,00
617304	ø320x(H)25	6,61
617403	ø360x(H)25	8,79
617410	ø400x(H)25	11,59
617427	ø450x(H)38	14,44
617434	ø500x(H)38	17,16

ФОРМА ДЛЯ ПИЦЦЫ - ПРЯМОУГОЛЬНАЯ

- Сделана из голубой стали
- Гарантирует равномерную выпечку пиццы

код	мм	Евро
808276	600x400x(H)25	21,17

ПОДНОС ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Изготовлен из углеродистой стали с алюминиевым корпусом.
- Идеально подходит для ровного выпекания пиццы
- Толщина листа: 0,75 мм

код	мм	Евро
617885	ø200x(H)25	3,95
617892	ø220x(H)25	4,31
617908	ø240x(H)25	4,67
617915	ø260x(H)25	5,02
617922	ø280x(H)25	5,38
617939	ø300x(H)25	5,74
617946	ø320x(H)25	6,46
617953	ø360x(H)25	7,89
617960	ø400x(H)25	9,33
617977	ø450x(H)38	13,64
617984	ø500x(H)38	15,07
617991	ø600x(H)25	24,40

СЕТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ АЛЮМИНИЕВАЯ

- Сплошная конструкция
- Гарантирует равномерную выпечку пиццы

код	мм	Евро
617502	ø230	4,07
617526	ø280	4,68
617533	ø300	4,99
617540	ø330	6,30
617557	ø360	6,99
617564	ø400	7,74
617571	ø450	7,61
617588	ø500	9,47
617595	ø600	11,64
617519	ø250	4,58
617458	ø380	7,42
617465	ø430	8,79
617472	ø480	11,95

СЕТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ ПРЯМОУГОЛЬНАЯ

код	мм	Евро
617670	600x400	20,81

NEW
NEW
NEW
NEW



от 14⁰⁰

ДОСКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Изготовлена из массива бука
- Желобки облегчают нарезку пиццы на 6 равных частей



код	мм	Евро
505540	ø300	14,00
505557	ø350	17,58
505564	ø400	19,38
505571	ø450	20,53
505588	ø500	30,14



505540



Модели Ø500
и Ø600 - усиленные

NEW



505533

505526

от 23⁶⁸

ДОСКА ДЛЯ ПИЦЦЫ С РУЧКОЙ

- Изготовлена из прессованного древесного волокна, термостойкость до 175 °С
- Производится под высоким давлением, что обеспечивает прочность доски
- Не требует обслуживания (не требует масла или отбеливателя)
- Ручка с отверстием для подвешивания доски
- Потемнение в процессе эксплуатации является естественным процессом

код	мм	Евро
505533	ø305x(H)6	30,14
505526	ø254x(H)6	23,68



NEW

СТЕЛЛАЖ ДЛЯ СЕТОК/ПРОТИВНЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Для 14 сеток или противней для пиццы

код	мм	Евро
810361	300x305x(H)680	47,37



47³⁷



810361

от **33¹⁶**



Zobacz film

Прозрачный карман для счетов

Противоскользящая ручка

Отличная термоизоляция

Прочная съемная пластина



709818

ТЕРМОСУМКИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Термосумки HENDI позволяют сэкономить время и деньги, а также улучшить качество Вашего сервиса
- Продукт будет доставлен Вашему клиенту горячим и сохранит вкусовые качества
- Прочный и легкий в чистке материал
- Сверху прозрачный карман для счетов

код		размеры (мм)	Евро
709825	4 коробки	360x360	33,16
709818	4 коробки	460x460	44,57

45⁴¹



Zobacz film

709849

ТЕРМОСУМКА LUNCHBOX (ЛАНЧБОКС)

- Прочная застёжка на замок
- С перегородкой с застёжкой-липучкой, разделяющей внутреннюю часть сумки пополам

код		мм	Евро
709849		450x290x(H)300	45,41

10⁴¹

NEW



709917

ПРОКЛАДКА ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ПИЦЦЫ 250 ШТ.

- Высота прокладки: 37 мм



код	количество в упаковке	Евро
709917	250	10,41

14⁰⁵

709900

ДИСТАНЦИОННЫЕ ПРОКЛАДКИ ДЛЯ ПИЦЦЫ - 500 ШТУК

- Высота прокладки: 35 мм



код	количество в упаковке	Евро
709900	500	14,05

707968



707951

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР KITCHEN LINE

- Идеальный для переноса как горячих, так и холодных продуктов
- Термоконтейнеры выполнены из полипропилена, отличаются высоким уровнем термоизоляции
- Термостойкость от -20°C до +110°C
- Эргономичные ручки для удобной транспортировки

код	литры (л)	мм внутр.	мм	Евро
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	60,50
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	37,07
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	52,11
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	71,05
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	81,55

от **37⁰⁷**

310



ТЕРМОКОНТЕЙНЕР ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Идеальный для транспорта пиццы в картонных коробках и для кондитерских изделий
- Для использования в сфере общественного питания для транспорта и хранения горячей или холодной пиццы
- Боковые ручки для транспорта, погрузки и разгрузки
- Специальный профиль внутри на боковых стенках для удобного вынимания контейнеров
- Прочная и стабильная конструкция рассчитана на длительное использование
- Контейнер сделан из одного куска материала, без каких-либо заклепок, сварных швов или склеивания
- Ультралегкий, закрытый отдельной крышкой сверху
- Высокая термостойкость
- Возможность штабелирования
- Закругленные углы для безопасного транспорта
- Можно мыть в посудомоечной машине до +80°C
- Облегчает введение норм НАССР в объектах общественного питания
- Полностью сделан из полипропилена
- Пригоден для вторичной переработки

от **50³³**



код	литры [л]	мм внутр.	мм	Евро
707081	32	350x350x(H)265	410x410x(H)330	50,33
707098	21	420x420x(H)117	480x480x(H)165	54,40
707135	35	420x420x(H)200	480x480x(H)260	63,04
707142	33	535x535x(H)117	595x595x(H)165	65,58



707142 3x пицца ø50 см



707098 3x пицца ø40 см



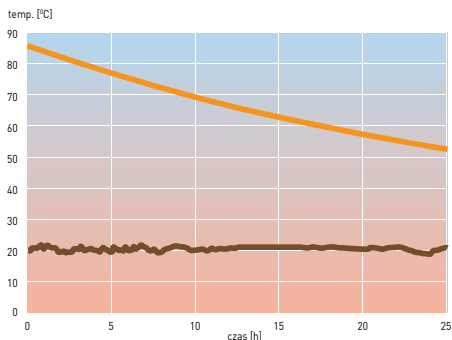
707975 5x пицца ø32 см



707135 5x пицца ø40 см



707081 7x пицца ø32 см



Снижение температуры в термоконтейнере при полной загрузке

- начальная темп. 85°C
- темп. окружающей среды 20°C

Цены EXW, указаны без учета НДС

ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ SPECIALE

- Думая о том, что пицца является важной позицией многих карт меню, мы создали коллекцию Speciale, которая сочетает в себе качество с доступной ценой.
- Тарелки изготовлены из очень прочного фарфора, идеально подходят для суровых условий профессионального использования.

- Белоснежные тарелки размером 28 и 33 см дополнены элементами модных цветов, которые прекрасно гармонируют друг с другом и подчеркивают внешний вид блюда.
- Украшения сделаны под глазурью, поэтому тарелки могут мыться в посудомоечных машинах и использоваться в микроволновых печах.

от 5⁵⁹



ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ SPECIALE БЕЛАЯ

код	количество в упаковке	мм	Евро
774830	6	ø280	5,59
774847	6	ø330	7,63

ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ SPECIALE ДЕКОРИРОВАННАЯ

код	количество в упаковке	мм	Евро
774892	6	ø330	8,13



ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ SPECIALE ГРАНИТ

код	количество в упаковке	мм	Евро
774885	6	ø330	7,63

ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ SPECIALE ЖЁЛТАЯ

код	количество в упаковке	мм	Евро
774861	6	ø330	7,63



ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ SPECIALE СЕРАЯ

код	количество в упаковке	мм	Евро
774854	6	ø330	7,63

ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ SPECIALE ОРАНЖЕВАЯ

код	количество в упаковке	мм	Евро
774878	6	ø330	7,63

9¹⁵



NEW



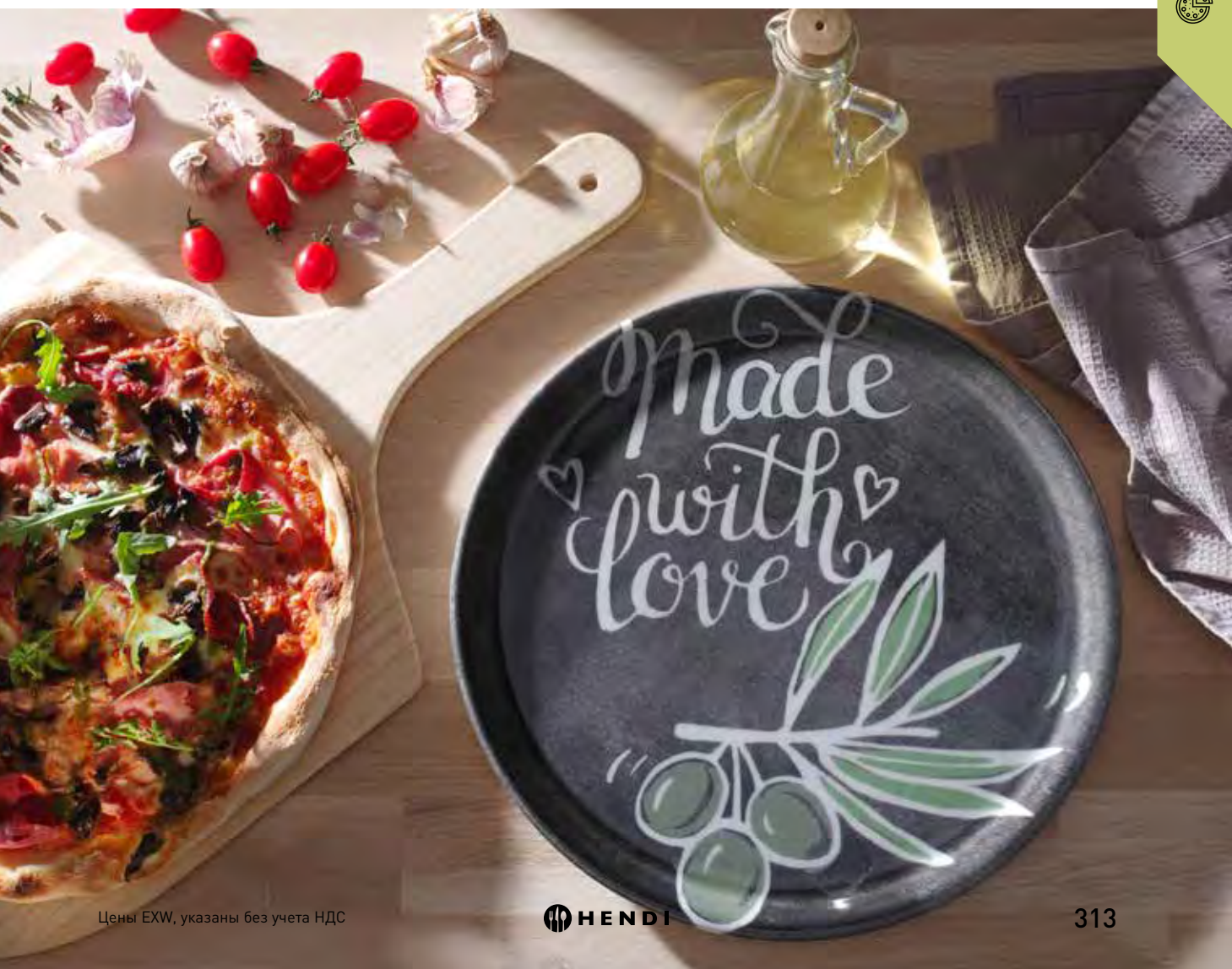
NEW

ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ TUSCANY NAPOLI

код	количество в упаковке	мм	Евро
777848	6	ø330	9,15

ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ BLACKBOARD NAPOLI

код	количество в упаковке	мм	Евро
777855	6	ø330	9,15



ГРИЛИ И НОЖИ ДЛЯ ШАУРМЫ



- Работает на природном газе, с возможностью перехода на баллонный
- Оснащен системой газконтроля
- Регулировка расстояния шампура от нагревательных элементов
- 2 съемных щитка из нержавеющей стали открываются как распашные двери: вправо и влево
- Корпус сделан из нержавеющей стали

1117⁰⁰



143087

Мотор шампура в верхней части гриля (двухстороннее вращение)

Защитные щитки позволяют сэкономить до 30% энергии

3 горелки мощностью 9,75 кВт

Широкая поверхность нагрева сокращает время жарки

Выдвижной поддон на стекающий жир



226001



4 горелки мощностью 13 кВт

1368⁰⁰

ГРИЛЬ ДЛЯ ШАУРМЫ PROFI LINE, ГАЗОВЫЙ

- 3 горелки совокупной мощностью 9,75 кВт
- Длина шампура: 725 мм, разовая загрузка мяса до 40 кг, максимальный размер заготовки мяса Ø400x(H)510 мм
- Размер с поддоном для жира и мяса 550x700x(H)960 мм
- Вес: 25 кг

код	кВт [HS]	мм	Евро
143087	9.75	470x550x(H)960	1117,00

ГРИЛЬ ДЛЯ ШАУРМЫ PROFI LINE, ГАЗОВЫЙ

- 4 горелки совокупной мощностью 13 кВт
- Длина шампура: 890 мм, разовая загрузка мяса до 60 кг, максимальный размер заготовки мяса Ø400x(H)670 мм
- Размер с поддоном для жира и мяса 550x700x(H)1150 мм
- Вес: 30 кг

код	кВт [HS]	мм	Евро
226001	12	470x550x(H)1150	1368,00



226018

Мотор шампура в верхней части гриля (двухстороннее вращение)

Керамическое стекло

4 горелки мощностью 7,2 кВт

1779⁰⁰

ГРИЛЬ ДЛЯ ШАУРМЫ PROFI LINE, ЛЕКТРИЧЕСКИЙ

- Корпус из нержавеющей стали
- 4 независимые зоны нагрева, вплавленные в стекло ROBAX, каждая мощностью около 1,8 кВт
- Каждая зона нагрева оснащена переключателем с 5 уровнями нагрева: 0-1-2-3-MAX
- Мотор шампура в верхней части гриля (двухстороннее вращение)
- Регулировка расстояния шампура от нагревательных элементов
- 2 щитка 155x(H)765 мм из нержавеющей стали открываются как распашные двери: вправо и влево
- Размер шампура: 12x12x(H)890 мм, полезная длина: 650 мм
- Диаметр тарелки: Ø180 мм
- Разовая загрузка мяса от 40 кг до 60 кг, макс. размер Ø300x(H)650 мм
- Выдвижной поддон на стекающий жир
- Вес: 30 кг

код	кВт [HS]	мм	Евро
226018	7.2	550x700x(H)1120	1779,00



18/0

stainless steel

267257

406¹⁹**НОЖ ДЛЯ ШАУРМЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ KITCHEN LINE – БЕСПРОВОДНОЙ**

- Предназначен для нарезки шаурмы, кебаба, гирсы и т.п.
- 2 лезвия $\varnothing 100$ мм из нержавеющей стали: гладкое и зубчатое
- Скорость вращения лезвия: 2600 об./мин., производительность: до 60 кг/ч
- Легкая регулировка толщины нарезки от 0 до 8 мм
- Кожух лезвия из нержавеющей стали AISI 304 обеспечивает безопасность во время нарезки
- Ручка и корпус двигателя из нескользящего материала
- Выключатель ON/OFF, интегрированный с корпусом
- Зарядное устройство с индикаторами (красным, зеленым) о статусе батареи
- В комплекте две батареи ёмкостью 2000 мАч каждая
- Защита от перегрузки с кнопкой сброса
- Камень для заточки ножа в комплекте
- Вес: 1,3 кг

код	В	Вт	мм	Евро
267257	230	80	199x114x(H)184	406,19

267240

215⁶⁵**НОЖ ДЛЯ ШАУРМЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ KITCHEN LINE**

- Предназначен для нарезки шаурмы, кебаба, гирсы и т.п.
- 2 лезвия $\varnothing 100$ мм из нержавеющей стали: гладкое и зубчатое.
- Скорость вращения лезвия: 2600 об./мин., производительность: до 60 кг/ч.
- Легкая регулировка толщины нарезки от 0 до 8 мм.
- Кожух лезвия из нержавеющей стали AISI 304 обеспечивает безопасность во время нарезки.
- Ручка и корпус двигателя из нескользящего материала.
- Выключатель ON/OFF, интегрированный с корпусом.
- Защита от перегрузки с кнопкой сброса.
- Камень для заточки ножа в комплекте.
- Вес: 1 кг.

код	В	Вт	мм	Евро
267240	230	80	194x113x(H)173	215,65

NEW**от 31⁹⁴****НОЖ ДЛЯ КЕБАБА - ШАШЛЫКА**

код	толщина [мм]	длина лезвия [мм]	Евро
840856	2	550	33,73
840849	2	500	31,94
841402	3	550	42,70
841396	3	500	38,40
841389	3	450	36,96

965⁴⁰

267226

НОЖ ДЛЯ ШАУРМЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ PROFI LINE

- Предназначен для нарезки шаурмы, кебаба, гирсы и т.п.
- Лезвие выполнено из нержавеющей стали
- В наборе точильный брусок, диск с зубчатым лезвием и адаптер питания
- Простая регулировка толщины резки
- Предохранитель лезвия обеспечивает безопасность во время резки
- Диаметр лезвия 80 мм
- Скорость: 5000 об./мин.
- Производительность: до 50 кг/ч
- Вес: 1 кг

код	В	Вт	мм	Евро
267226	230	90	215x115x(H)106	965,40

253⁶⁸



224847



Посмотреть видео ролик



ЛАПШЕРЕЗКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

- Идеальная для приготовления свежих макарон (макс. ширина листа теста 170 мм)
- Крышка оснащена выключателем безопасности
- 7-ти уровневая регулировка толщины листа теста от 0,2 до 2,5 мм
- Три валика/лезвия: раскатка теста, нарезка лапши tagliatelle (6,25 мм) и fettuccine (2 мм)
- Ролики и нож изготовлены из нержавеющей стали 430

код	В	Вт	мм	Евро
224847	230	70	258x218x(H)232	253,68

45²⁵



224830



ЛАПШЕРЕЗКА

- Идеальная для приготовления свежих макарон (макс. ширина листа теста 140 мм)
- 7-ми уровневая регулировка толщины листа теста от 0,2 до 2,5 мм
- Три валика/лезвия из алюминиевого сплава: раскатка теста, нарезка лапши tagliatelle и fettuccine
- Оснащена ручкой и зажимом для крепления к столу

код	мм	Евро
224830	382x440x(H)340	45,25



Посмотреть видео ролик





88⁴²



226407



Посмотреть видео ролик

МАШИНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ KITCHEN LINE

- Идеально подходит для приготовления свежих макаронных изделий, ширина теста 140 мм
- Имеет кривошип и ручку для крепления к столу.
- Ручка регулировки толщины теста от 0,2 до 2,2 мм
- Двойной нож - возможность приготовления 2 видов макарон: тальятелле 2 мм и феттучини 6,5 мм

код	мм	Евро
226407	180x130x(H)205	88,42



253⁶⁸



226414



МАШИНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ KITCHEN LINE

- Идеально подходит для приготовления свежих макаронных изделий, ширина теста 140 мм
- Ручка регулировки толщины теста от 0,2 до 2,2 мм
- Двойной нож - возможность приготовления 2 видов макарон: тальятелле 2 мм и феттучини 6,5 мм
- Оснащена рукояткой и креплением к столу

код	В	Вт	мм	Евро
226414	230	80	200x185x(H)160	253,68

СЫРОТЁРКА

- Идеальная для ресторанов, гостиниц и пиццерий
- Функциональная, практичная и стабильна конструкция
- Несмотря на небольшие размеры, имеет большую производительность
- Идеально подходит для пармезана и других твёрдых сыров
- Защита двигателя от перегрузки
- В наборе ёмкость для тёртого сыра 1,3 л
- Скорость вращения двигателя: 1400 об./мин.
- Диаметр тёрки 110x60 мм
- Выключатель соответствующий нормам CE и B
- Вес: 8 кг

код	-	В	Вт	мм	Евро
226827	30 кг/ч	230	380	280x250x(H)310	558,70



Барaban терки из нержавеющей стали

558⁷⁰



Тёрка из нержавеющей стали

226827



28³⁵



975534



ФОРМА ДЛЯ РАВИОЛИ

- Форма для классических равиоли.
- Литая алюминиевая форма
- Окрашенная стальная основа
- На резиновых ножках
- 36 форм 30x30x(H)8 мм
- Деревянный валик в комплекте

код	мм	Евро
975534	320x137x(H)18	28,35

28³⁵



975541



ФОРМА ДЛЯ РАВИОЛИ СНЕГ

- Круглая форма для равиоли
- Литая алюминиевая форма
- Окрашенная стальная основа
- На резиновых ножках
- 12 форм 52x52x(H)12 мм
- Диаметр формы 39 мм
- Деревянный валик в комплекте

код	мм	Евро
975541	335x114x(H)22	28,35

NEW



201619

МАШИНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ 8 КГ/Ч

- Производительность: 8 кг/ч
- Без сита
- Вместимость чаши: 2 кг
- Вес: 26,5 кг

2795⁰⁰

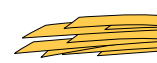
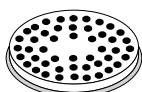
код	В	Гг	мм	Евро
201619	230	370	300x550x(H)425	2795,00

МАШИНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ 13 КГ/Ч

- С возможностью подключения к воде, которая охлаждает выпускные элементы сформированных макаронных изделий, и ножом для отрезания кусочков макаронных изделий.
- Производительность: 13 кг/час
- Без насадок
- Вместимость дежи: 3,5 кг
- Вес: 35 кг

5083⁰⁰

код	В	Гг	мм	Евро
201596	230	750	307x594x(H)525	5083,00



НАКОНЕЧНИК BIGOLI

- Толстые нити
- 22 отверстия Ø 3 мм

код	Евро
229347	111,33

НАКОНЕЧНИК PAPPARDELLE

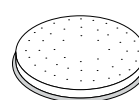
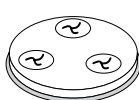
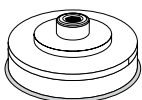
- Широкие ленты
- 5 отверстий 16x1 мм

код	Евро
229385	111,33

НАКОНЕЧНИК FETTUCCINE

- Плоские ленты
- 16 отверстий 8x1 мм

код	Евро
229354	111,33



НАКОНЕЧНИК PASTA SFOGLIA

- Слоеное тесто
- Длина: 155 мм, толщина: от 1 до 4 мм

код	Евро
229392	111,33

НАКОНЕЧНИК FUSILLI

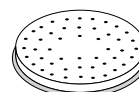
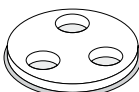
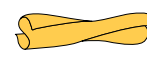
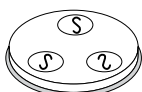
- Спиральки
- 5 отверстий Ø 9 мм

код	Евро
229361	111,33

НАКОНЕЧНИК CAPELLI D'AGNELO - ВОЛОСЫ АНГЕЛА

- Очень тонкие нити
- 22 отверстия, Ø 1 мм

код	Евро
229408	111,33



НАКОНЕЧНИК CASERECCE

- Домашние
- 5 отверстий 9x5 мм

код	Евро
229378	111,33

НАКОНЕЧНИК GNOCCHI

- Толстые сплошные трубы
- 1 отверстие Ø 12 мм

код	Евро
229415	111,33

НАКОНЕЧНИ DO SPAGHETTI

- 22 отверстия, Ø 2 мм

код	€
229484	111,33

NEW



229330

812⁸⁹

НОЖ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ ОТРЕЗАНИЯ КУСОЧКОВ ВЫЖАТЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

- Скорость регулируется в диапазоне 0-80 об/мин.

код	мм	Евро
229330	240x110x(H)70	812,89



МАКАРОНОВАРКА

- Для заведений общественного питания средних размеров для приготовления макарон, вареников,пельменей и вареных овощей
- Рабочий объем: 10 л
- Прямое подключение к системе водоснабжения
- Ручка клапана для свежей воды расположена на передней панели управления
- Регулировка температуры при помощи поворотной ручки с термостатом
- Индикатор, сигнализирующий о достижении требуемой температуры
- Съемный поддон для слива использованной воды
- Механический предохранитель предотвращает случайное открытие сливного клапана
- Корзина с ручкой для простого отцеживания содержимого
- Рабочая поверхность сделана из нержавеющей стали AISI 304
- Остальная часть корпуса – из нержавеющей стали AISI 430
- Контейнер из нержавеющей стали AISI 316
- Защита от перегрева с предохранителем на передней панели управления
- Несколько ножи
- Вес: 19 кг

1677⁰⁰



238899

В комплекте корзина и крышка

код	В	Вт	мм	Евро
238899	230	3500	330x600x(H)380	1677,00



КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ

код	-	мм	Евро
943465	одинарная	100x292x(H)158	131,67
	- 2 шт. на контейнер		



943465

131⁶⁷





Посмотреть
видео ролик

551⁰⁵

227060

Два вентилятора высокой мощности



КОНВЕКТОМАТ Н90

- Корпус из нержавеющей стали, двойная стеклянная дверца
- Камера жарочного шкафа частично эмалированная, с подсветкой
- Диапазон температур: от 50°C до 300°C
- Таймер от 0 до 120 мин.
- Вместимость: 4 противня 438x315 мм, расстояние между уровнями: 70 мм
- В комплекте 4 противня

код	В	Вт	мм	Евро
227060	230	2670	595x595x(H)570	551,05
801970			решетка 433x338	24,76
223468			подставка под печи 595x425x(H)700	426,53
943380			противень 435x315x(H)8	16,51

4 алюминиевых противня



Двойная стеклянная дверца
с гравитационной вентиляцией



Внутренняя подсветка





674²¹

227077

КОНВЕКТОМАТ С ИНЖЕКТОРНЫМ ПАРОУВЛАЖНЕНИЕМ Н90S

- Корпус из нержавеющей стали, двойная стеклянная дверца
- Стекло дверцы не нагревается, что облегчает ее снятие для очистки
- Камера жарочного шкафа частично эмалированная, с подсветкой
- Нагрев за счет двух ТЭНов, 2 вентилятора
- Диапазон температур: от 50°C до 300°C
- Парувлажнение инжекторное, регулировка ручная при помощи кнопки
- Таймер от 0 до 120 мин.
- Вместимость: 4 противня 438x315 мм, расстояние между уровнями: 70 мм
- В комплекте 4 противня

код	В	Вт	мм	Евро
227077	230	2670	595x595x(H)570	674,21
801970	решетка		433x338	24,76
223468	подставка под печи		595x425x(H)700	426,53
943380	противень		435x315x(H)8	16,51

Инжекторное парувлажнение



Двойная съемная дверца



Стекло дверцы не нагревается



Ручка для извлечения противней



2490⁰⁰



227954

ПАРОКОНВЕКТОМАТ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ 4X GN 2/3 - ГАЗОВЫЙ

- Электромеханическое управление
- Функция конвекции горячего воздуха и прямого увлажнения посредством впрыска воды на нагревательные элементы
- Один вентилятор без автореверса
- Нагреватель гриля: 1,8 кВт /230 В
- Направляющие из нержавеющей стали для 4 контейнеров GN 2/3
- Расстояние между направляющими 70 мм
- 1 GN 2/3 решетка в комплекте
- Поддон для конденсата из дверцы печи
- Вверху камин для вывода горячего воздуха из процесса сжигания газа
- Распашная дверь с петлей слева
- Корпус и внутренняя часть камеры сделаны из высококачественной нержавеющей стали
- Подключение воды: 3/4" с наружной резьбой
- Присоединение к канализации: ø25 мм
- Регулируемые ножки: от 55 мм до 75 мм
- Вес: 46,5 кг

код	В	Вт	мм	Евро
227954	230	2000	620x645x(H)615	2490,00

1685⁰⁰



225929

КОНВЕКТОМАТ МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ С ПАРООУВЛАЖНЕНИЕМ 4X GN 2/3

- Ручное управление
- Конвекция и пароувлажнение
- Расстояние между уровнями: 70 мм
- 1 решетка GN 2/3 в наборе
- ТЭНы: конвекционный 3 кВт, гриля: 1,8 кВт
- ТЭНы в камере: нижний 1,6 кВт, верхний 0,7 кВт
- Регулируемые ножки: от 55 до 75 мм

код	В	Вт	мм	Евро
225929	230	3000	620x555x(H)585	1685,00



219638



NEW

202⁸⁴

РАСПЫЛИТЕЛЬ ДЛЯ РУЧНОЙ ОЧИСТКИ ПЛИТ И ДРУГОГО КУХОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ.

- Идеально для каждого шеф-повара, который заботится о чистоте своего оборудования для общественного питания.
- Предназначен для камер всех типов печей: конвекционных, конвектоматов, духовых шкафов, а также фритюрных камер, решеток, столешниц и все приборов и их частей, которые можно мыть открытой струей воды
- Длинный 2- метровый шланг позволяет дотянуться до любого устройства, в пределах своего диапазона
- Удобная ручка со сливным клапаном идеально ложится в руку
- Специальный кронштейн с 3 винтами для непосредственного крепления на корпусе печи в месте, обозначенном техником по обслуживанию или на стене
- Струя, разделенная с помощью фильтра на множество более мелких, увеличивает поверхность мытья
- Идеально подходит для воды с температурой от 5°C до 85°C.
- Максимальный расход воды до 11 л/мин при давлении 3 бар
- Рекомендуемое давление подаваемой воды: 3 бар.
- Рабочее давление питающей воды: 0,5-7 бар.
- Корпус из нейлона PA66, детали из нержавеющей стали, хромированы
- Подключение к вентилу водопроводной сети: 3/4"

код	Евро
219638	202,84

810323

70⁶⁶

ДУШ ДЛЯ МЫТЬЯ КАМЕРЫ ПЕЧИ, РУЧНОЙ, УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

- Идеально подходит для каждого шеф-повара, который заботится о чистоте своего оборудования
- Предназначен для камер всех типов печей: конвектоматов, пароконвектоматов, духовок, а также фритюрниц, грилей, рабочих поверхностей и всего оборудования и элементов, которые можно мыть открытой струей воды
- Длинный 2-х метровый шланг позволяет добраться до любого устройства в своем диапазоне.
- Удобная ручка со сливным клапаном идеально ложится в руку
- Специальный держатель для монтажа 3-мя винтами непосредственно на корпусе печи (место обозначается сервисантом) или на стене
- Струя, разделенная с помощью решетки на множество более мелких, увеличивает моющую поверхность
- Идеально подходит для воды при температуре от 5°C до 85°C
- Максимальный расход воды до 11 л /мин при давлении 3 бар
- Рекомендуемое давление подачи воды: 3 бара
- Рабочее давление подачи воды: 0,5-7 бар
- Корпус сделан из нейлона PA66, стальные части покрыты нержавеющей сталью
- Подключение к водопроводу: 1/2"

код	мм	Евро
810323	56x42x(H)2000	70,66

РУКАВИЦЫ ПЕКАРСКИЕ

- Сертифицированные защитные рукавицы. Маркированы знаком CE согласно Директиве 2016/425/EU о средствах индивидуальной защиты



556603



556627



556689



РУКАВИЦЫ ПЕКАРСКИЕ - 2 ШТУК

код	количество в упаковке	длина [мм]	Евро
556603	2	350	9,95

РУКАВИЦЫ ПЕКАРСКИЕ - ИЗ СТЕКЛОВОЛОНА - 2 ШТУК

код	количество в упаковке	длина [мм]	Евро
556627	2	360	24,88

КОЖАНЫЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ - 2 ШТУК

код	количество в упаковке	длина [мм]	Евро
556689	2	460	31,94



556634



556610



556658

РУКАВИЦЫ ПЕКАРСКИЕ ТЕРМОСТОЙКИЕ - 2 ШТУК

- Устойчивость к температуре до 250°C
- Удобно прилегают к рукам

код	количество в упаковке	длина [мм]	Евро
556634	2	300	26,56

РУКАВИЦЫ ПЕКАРСКИЕ ОГНЕУПОРНЫЕ - 2 ШТУК

- Очень длинные - предохраняют руки

код	количество в упаковке	длина [мм]	Евро
556610	2	380	15,63

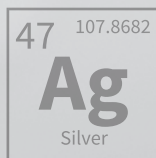
КОЖАНЫЕ ПЕРЧАТКИ - 2 ШТУК

- Устойчивость к температуре до 250°C.
- Изготовлены из коровьей кожи.
- Благодаря длине защищают предплечье.

код	количество в упаковке	длина [мм]	Евро
556658	2	460	27,27

Цены EXW, указаны без учета НДС

323



NANO

Наночастицы серебра:

- разрушают клетки микроорганизмов
- имеют антибактериальные свойства
- противовирусные и противогрибковые
- натуральный нетоксичный антибиотик

Кухня – это благоприятная среда для развития грибка и бактерий. Здесь влажно и тепло, что позволяет им очень быстро размножиться и развиваться. Чтобы это предотвратить, ручки и дверцы печей, а также ручки панелей управления покрыты специальным слоем, содержащим ионы серебра. Благодаря чему печи NANO более безопасны как для сотрудников кухни, так и конечных потребителей. Печи NANO – это инновационные печи с антибактериальными ручками, которые позволяют соблюдать безопасность и санитарно-эпидемиологические нормы в кухне.



ПЕЧИ



Конвекция (теплообмен) – идеальная равномерная температура в камере



Мощные вентиляторы – 250 Вт каждый
Автореверес – 2 скорости
Пароувлажнение 10-уровневое



Двойные дверцы с охлаждением
Безупречная гигиена - стелка дверцы открывается для легкой чистки
Слив воды на дне камеры



Конвектоматы – печи конвекционно-паровые NANO SCROLL с электромеханическим управлением, электрические **стр. 326**



Конвектоматы – печи конвекционно-паровые NANO DRIVE с электронным управлением, электрические **стр. 328**



Конвектоматы – печи конвекционно-паровые NANO MAX и NANO MAX BAKERY с сенсорным экраном, системой мойки и зондом, электрические **стр. 330**



Пароконвектоматы Hendi NANO Compact электрические, с ручным управлением **стр. 332**



Компактный пароконвектомат Hendi NANO электрический, с электронным управлением, с зондом и системой промывки **стр. 333**



Шкаф расстоечный для печей HENDI NANO **стр. 335**



Профессиональная прокладка дверцы
Легко снимается с целью очистки или замены
Съемные направляющие



Усиленные петли - плотное закрытие дверцы



Прямой впрыск, эффективное пароувлажнение – идеальное приготовление на пару

КОНВЕКТОМАТЫ – ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННО-ПАРОВЫЕ NANO SCROLL С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

NANO  **NEW**

- Печи NANO SCROLL разработаны не только для предприятий общественного питания, но и для кейтеринга, супермаркетов, больниц, промышленных кухонь, школ и детских садов
- Простая и интуитивно понятная панель управления

ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ПЕЧАХ NANO SCROLL:

Конвекционное приготовление в сухом горячем воздухе при 30-280°C

Метод идеален, особенно для кондитерских и хлебобулочных изделий.

Приготовление с использованием горячего воздуха и пара при температуре 30-230°C.

Особенно рекомендуется для запекания всех видов мяса и рыбы, а также для выпечки хлебобулочных изделий, что гарантирует хрустящую корочку хлеба и булочек.

Приготовление на пару при 35-130°C

Метод идеален для приготовления овощей, фруктов, рыбы и пызы великопольской.

ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ NANO SCROLL:

Настройки времени:

Позволяет настроить духовку на работу до 2 часов или режим NON-STOP для блюд, требующих более длительной термической обработки.

Прямое производство пара:

Пар производится путем распыления воды непосредственно на нагреватели. Этот процесс управляется электроникой и состоит из 10 шагов регулирования уровня пара

Вентиляторы с автореверсом:

Автореверс, т.е. автоматическое изменение направления вращения вентилятора, гарантирует однородную температуру по всей камере печи

NANO Technology:

Ручки, панель управления и дверная ручка покрыты краской, содержащей наночастицы серебра, уничтожающие микроорганизмы, бактерии и вирусы и грибки

ДРУГИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ NANO SCROLL:

- Уплотнение двери выполнено из толстого и устойчивого к высоким температурам силикона. Легко заменить самостоятельно.
- Изолированный кожух печи не только экономит электрическую энергию, но также повышает безопасность работающего на кухне персонала
- Дверь с двойным стеклопакетом для камеры и галогенное освещение облегчают наблюдение за процессами, происходящими в камере печи.
- Внешнее стекло печи с гравитационным охлаждением.
- Легкое открывание внутреннего стекла двери облегчает процесс чистки печи
- Желоб под дверью предотвращает стекание конденсата, особенно после приготовления в смешанном цикле и на пару
- Прессованная камера печи с закругленными углами облегчает чистку печи.
- Камера из нержавеющей стали AISI 304
- Дверные петли слева
- Подключение воды: наружная резьба 3/4", макс. температура: + 30°C, 150-200 кПа (2 бар), только с обработкой, смягченная максимум до 5°f



**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
МОЮЩИЕ ПРЕПАРАТЫ
ДЛЯ ПЕЧЕЙ**
стр. 434

от **2541⁰⁰**



5x

GN 2/3



5x

GN 1/1



7x

GN 1/1



12x

GN 1/1

код	219201	219188	219164	219140
расстояние между уровнями	67 мм	70 мм	70 мм	70 мм
внешние габариты	700x715x(H)630 мм	937x821x(H)715 мм	937x821x(H)875 мм	937x827x(H)1211 мм
количество реверсных вентиляторов	1	2	2	3
мощность/напряжение	5,4 кВт/400 В	10,5 кВт/400 В	10,5 кВт/400 В	15,7 кВт/400 В
вес	64 кг	101 кг	119 кг	149 кг
Евро	2541,00	4320,00	4574,00	6862,00

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ

код	223666	223659	223659	223642
габариты	700x580x(H)700 мм	930x640x(H)700 мм	930x640x(H)700 мм	930x640x(H)500 мм
Евро	507,86	533,28	533,28	533,28



ПРОТИВЕНЬ

GN 2/3
GN 1/1

NANO

NEW



219065



20x

GN 1/1

219126

67 мм

1091x938x(H)1900 мм

4

28,5 кВт/400 В

310 кг

15759,00



6x или 12x

GN 2/1 GN 1/1

219089

85 мм

980x878x(H)938 мм

2

13,8 кВт/400 В

120 кг

7116,00



10x или 20x

GN 2/1 GN 1/1

219065

85 мм

980x878x(H)1274 мм

3

20,6 кВт/400 В

155 кг

9658,00



20x или 40x

GN 2/1 GN 1/1

219102

67 мм

1091x1183x(H)1900 мм

4

43,5 кВт/400 В

322 кг

20334,00

КОНВЕКТОМАТЫ – ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННО-ПАРОВЫЕ NANO DRIVE С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ



NEW

– Новая серия печей NANO DRIVE отличается высочайшей эффективностью и гибкостью производства, а также безопасностью работы. Просты и интуитивно понятны в использовании.

ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ВЫПЕКАНИЯ В ПЕЧАХ NANO DRIVE:

Конвекционное приготовление в сухом горячем воздухе при 30-260°C:

Метод идеален, особенно для кондитерских и хлебулочных изделий.

Приготовление с использованием горячего воздуха и пара при температуре 30-230°C:

Особенно рекомендуется для запекания всех видов мяса и рыбы, а также для выпечки хлебулочных изделий, что гарантирует хрустящую корочку хлеба и булочек.

Приготовление на пару при 35-130°C:

Метод идеален для приготовления овощей, фруктов, рыбы и пызы великопольской.

Приготовление с помощью зонда:

Зонд используется для точного контроля температуры внутри блюда в процессе приготовления. Он автоматически останавливается, когда достигается необходимый уровень приготовления.

Приготовление с использованием функции Delta T:

Это усовершенствованный метод приготовления с использованием зонда. Особенно полезно для приготовления больших кусков мяса, например, ветчины. Это позволяет поддерживать одинаковую разницу между температурой в варочной камере и температурой внутри приготовляемой пицци на протяжении всего цикла приготовления / выпекания.

ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ NANO DRIVE:

Automatic Cooling:

Система предназначена для быстрого понижения температуры в камере, чтобы адаптироваться к потребностям следующего блюда, требующего температуру ниже, чем температура, преобладающая в камере

Возможность сохранить 90 программ по 4 шага в каждой:

Просто выберите одну из 90 программ и нажмите СТАРТ.

Печь начнет работать сама по себе, точно поддерживая сохраненные

параметры, такие как температура в камере, температура внутри блюда, время приготовления, степень влажности на каждом этапе всего цикла.

Установка времени с шагом в 1 минуту:

Возможность установить время работы от 1 минуты до 999 минут позволяет готовить в ночном режиме. Печь автоматически регулирует как продолжительность всего цикла, так и отдельные этапы приготовления.

Ночное Приготовление:

Эта функция особенно удобна для приготовления сложных блюд, которым требуется длительная термообработка. Печь самостоятельно контролирует заданные параметры, не требуя контроля со стороны оператора. Например, ее можно настроить на постоянное низкотемпературное приготовление в течение ночи для идеального созревания мяса с минимальной потерей веса блюда и низким потреблением энергии.

Автоматически открывающийся камин:

Система позволяет поддерживать оптимальные параметры в камере печи. Открывается камин для приготовления в горячем и сухом воздухе. Закрывается, когда вы хотите приготовить на пару, например, тушеные овощи. Это позволяет получить необходимую сочность или хрусткость блюд.

Две скорости вращения вентилятора 1400/2800 об/мин и автореверс:

Двухступенчатая регулировка скорости вентилятора с автоматическим реверсом, то есть изменением направления вращения. Это гарантирует, что воздушный поток регулируется в соответствии с потребностями приготовления, а температура одинакова во всей камере.

NANO Technology:

Ручки, панель управления и дверная ручка покрыты краской, содержащей наночастицы серебра, уничтожающие микроорганизмы, бактерии и вирусы и грибки

Автоматическая система мойки:

Это гарантирует, что печь всегда будет чистой. Ухоженная печь – долгие годы безотказной работы



**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
МОЮЩИЕ ПРЕПАРАТЫ
ДЛЯ ПЕЧИ**
стр. 434

от 3303⁰⁰



	5x	5x	7x	12x
	GN 2/3	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
код	219195	219171	219157	219133
расстояние между уровнями	67 мм	70 мм	70 мм	70 мм
внешние габариты	700x715x(H)630 мм	937x821x(H)715 мм	937x821x(H)875 мм	937x827x(H)1211 мм
количество реверсных вентиляторов	1	2	2	3
мощность/напряжение	5,4 кВт/400 В	10,5 кВт/400 В	10,5 кВт/400 В	15,7 кВт/400 В
вес	64 кг	87/103 кг		133/151 кг
Евро	3303,00	5337,00	5591,00	8133,00
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ				
код	223666	223659	223659	223642
габариты	700x580x(H)700 мм	930x640x(H)700 мм	930x640x(H)700 мм	930x640x(H)500 мм
Евро	507,86	533,28	533,28	533,28





ДРУГИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ NANO DRIVE:

- Пар производится путем прямого распыления воды на нагреватели. Этот процесс управляется электроникой и состоит из 10 шагов регулирования уровня пара каждые 10%
- Функция PRE-HEATING – нагрев камеры духового шкафа на + 30°C выше установленной температуры для подготовки печи к приему блюд
- Гнездо для подключения зонда снаружи, что позволяет подключить еще один зонд
- Уплотнение двери выполнено из толстого и устойчивого к высоким температурам силикона. Легко заменить самостоятельно.
- Изолированный кожух печи не только экономит электрическую энергию, но также повышает безопасность работающего на кухне персонала
- Дверь с двойным стеклопакетом для камеры и галогенное освещение облегчают наблюдение за процессами, происходящими в камере печи.
- Внешнее стекло печи с гравитационным охлаждением.
- Легкое открывание внутреннего стекла двери облегчает процесс чистки печи
- Желоб под дверью предотвращает стекание конденсата, особенно после приготовления в смешанном цикле и на пару
- Прессованная камера печи с закругленными углами облегчает чистку печи.
- Камера из нержавеющей стали AISI 304
- Дверные петли слева
- Подключение воды: наружная резьба 3/4", макс температура: + 30°C, 150-200 кПа (2 бар), только с обработкой, смягчение максимум до 5°f

ПРОТИВЕНЬ
GN 2/3
GN 1/1



219058



20x
GN 1/1

219119
67 мм
1091x938x(H)1900 мм

4

28,5 кВт/400 В
310 кг

18300,00



6x или **12x**
GN 2/1 GN 1/1

219072
85 мм
980x878x(H)1938 мм

2

13,8 кВт/400 В
120 кг

9404,00



10x или **20x**
GN 2/1 GN 1/1

219058
85 мм
980x878x(H)1274 мм

3

20,6 кВт/400 В
155 кг

12708,00



20x или **40x**
GN 2/1 GN 1/1

219096
67 мм
1091x1183x(H)1900 мм

4

43,5 кВт/400 В
322 кг

22876,00

КОНВЕКТОМАТЫ – ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННО-ПАРОВЫЕ NANO MAX И NANO MAX BAKERY С СЕНСОРНЫМ ЭКРАНОМ, СИСТЕМОЙ МОЙКИ И ЗОНДОМ, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ



– Самые технологичные конвекционно-паровые печи серии NANO MAX сочетают в себе традиции и современность.

– 5-дюймовая емкостная сенсорная панель управления предлагает неизвестные до сих пор функции, но полезные для использования на любой кухне.

– Для приготовления с ручной настройкой рабочих параметров, выбором рецептов из поваренной книги, содержащей до 92 наименований, и специальных программ

ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫПЕКАНИЯ В ПЕЧАХ NANO MAX:

Конвекционное приготовление в сухом горячем воздухе при 30-260°C:

Метод идеален, особенно для кондитерских и хлебобулочных изделий.

Приготовление с использованием горячего воздуха и пара при температуре 30-230°C:

Особенно рекомендуется для запекания всех видов мяса и рыбы, а также для выпечки хлебобулочных изделий, что гарантирует хрустящую корочку хлеба и булочек.

Приготовление на пару при 35-130°C:

Метод идеален для приготовления овощей, фруктов, рыбы и пызы великопольской.

Приготовление с помощью зонда:

Зонд используется для точного контроля температуры внутри блюда в процессе приготовления. Он автоматически останавливается, когда достигается необходимый уровень приготовления.

Приготовление с использованием функции Delta T:

Это усовершенствованный метод приготовления с использованием зонда. Особенно полезно для приготовления больших кусков мяса, например, ветчины. Это позволяет поддерживать одинаковую разницу между температурой в варочной камере и температурой внутри приготовляемой пищи на протяжении всего цикла приготовления / выпекания.

Приготовление в режиме Sous Vide:

Приготовление пищи при низких температурах, например, 63°C для куриной грудки или 75°C для говядины. Продукты, помещенные вместе со специями в вакуумные пакеты из фольги, подвергаются медленной термической обработке, благодаря чему они сохраняют всю пищевую ценность и аромат. Блюда, приготовленные таким образом, отличаются необычайной нежностью. Для этой цели предназначен дополнительный. Зонд диаметром Ø1 мм

ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ NANO MAX:

Multi Level:

Эта функция полезна при приготовлении нескольких блюд, требующих одинаковой температуры и степени пропаривания, но разное время приготовления. Режим Multi Level позволяет готовить все блюда одновременно, а плита подскажет, какое блюдо нужно вынуть из камеры печи, когда оно будет готово.

Multi language:

режим позволяет сохранять и читать названия блюд на нескольких языках. Доступные языки, в том числе: польский, русский, чешский, английский.

USB-порт:

Это решение особенно рекомендуется для сетевых кухонь. Необходимо запрограммировать только одну печь. Программа может быть загружена во все другие печи через порт USB

WiFi:

Это позволяет дистанционно регулировать и читать параметры печи. Кроме того, это позволяет скачивать и загружать новые рецепты из облака.

Инвертор:

Благодаря инвертору двигатели вентиляторов практически неразрушимы.

Бесщеточная конструкция обеспечивает долговечность и низкий уровень шума.

Ночное Приготовление:

Возможность настройки длительного времени работы печи и непрерывного контроля всех параметров позволяет устройству работать автономно в ночное время. Особенно полезно для приготовления блюд, требующих длительной термической обработки.

Cook & Hold:

– технология приготовления и хранения блюд, подавать которые можно даже через несколько часов. Она заключается в циклической подаче горячего воздуха периодически с перерывами

Proofing:

функция позволяет печи действовать как камера для брожения, или выполнять роль расстоечной камеры.

Automatic Cooling:

Система предназначена для быстрого понижения температуры в камере, чтобы адаптироваться к потребностям следующего блюда, требующего температуру ниже, чем температура, преобладающая в камере

Возможность сохранить 92 программ по 6 шагов в каждой:

Просто выберите одну из 92 программ и нажмите СТАРТ.

Печь начнет работать сама по себе, точно поддерживая сохраненные ранее параметры, такие как температура в камере, температура внутри блюда, время приготовления, степень влажности на каждом этапе всего цикла.

Установка времени с шагом в 1 минуту:

Возможность установить время работы от 1 минуты до 999 минут позволяет готовить в ночном режиме. Печь управляет сама ак рабочим временем всего цикла, так и отдельными этапами приготовления.

Автоматически открывающийся камин:

Система позволяет поддерживать оптимальные параметры в камере печи. Открывается камин для приготовления в горячем и сухом воздухе. Закрывается, когда вы хотите приготовить на пару, например, тушеные овощи. Это позволяет получить необходимую сочность или хрусткость блюд.

Две скорости вращения вентилятора 1400/2800 об / мин и автореверс.

Двухступенчатое регулирование скорости вращения вентилятора с автоматическим реверсом, то есть реверсированием направления вращения. Обеспечивает регулировку воздушного в соответствии с потребностями приготовления пищи.

NANO Technology:

Ручки, панель управления и дверная ручка покрыты краской, содержащей наночастицы серебра, уничтожающие микроорганизмы, бактерии и вирусы и грибки

Автоматическая система мойки:

Это гарантирует, что печь всегда будет чистой. Ухоженная печь – долгие годы безотказной работы

ДРУГИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ NANO:

– Пар производится путем прямого распыления воды на нагреватели. Электронное управление подачи пара.

– Функция PRE-HEATING – нагрев камеры духовки на + 30°C выше заданной температуры, чтобы подготовить духовку к приему блюда. Вы можете сохранить его в программе

– Гнездо для подключения зонда снаружи, что позволяет подключить еще один зонд



- Уплотнение двери выполнено из толстого и устойчивого к высоким температурам силикона. Легко заменить самостоятельно.
- Изолированный кожух печи не только экономит электрическую энергию, но также повышает безопасность работающего на кухне персонала
- Дверь с двойным остеклением для камеры и галогенное освещение облегчают наблюдение за процессами, происходящими в камере печи.
- Внешнее стекло печи с гравитационным охлаждением.
- Легкое открывание внутреннего стекла двери облегчает процесс

чистки печи.

- Желоб под дверью предотвращает стекание конденсата, особенно после приготовления в смешанном цикле и на пару
- Прессованная камера печи с закругленными углами облегчает чистку печи.
- Камера из нержавеющей стали AISI 304
- Дверные петли справа
- Подключение воды: наружная резьба 3/4", макс. температура: + 30°C, 150-200 кПа (2 бар), только с обработкой, смягчение максимум до 5°f

NEW



ПРОТИВЕНЬ

**GN 1/1
GN 2/1**

от **7625⁰⁰**



219027



5x

GN 1/1



7x

GN 1/1



12x

GN 1/1



20x

тележка – GN 1/1



20x

тележка
GN 2/1 или

40x
GN 1/1

код	219041	219034	219027	219010	219003
расстояние между уровнями	70 мм	70 мм	70 мм	67 мм	67 мм
внешние габариты	937x821x(H)715 мм	937x821x(H)875 мм	937x821x(H)1211 мм	1091x938x(H)1900 мм	1091x1183x(H)1900 мм
количество реверсных вентиляторов	2	2	3	4	4
мощность/напряжение	10,5 кВт/400 В	10,5 кВт/400 В	15,7 кВт/400 В	28,5 кВт/400 В	43,5 кВт/400 В
вес	105 кг	119 кг	153 кг	310 кг	322 кг
Евро	7625,00	8387,00	10675,00	21351,00	26943,00
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ					
код	223659	223659	223642	–	–
габариты	930x640x(H)700 мм	930x640x(H)700 мм	930x640x(H)500 мм		
Евро	533,28	533,28	533,28		

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ HENDI NANO COMPACT ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ, С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Идеально подходит для любой кухни в ресторанах, барах, столовых, для выпечки тортов, хлеба, мяса, рыбы и птицы.
- Функция приготовления на пару помогает приготовить нежную и полезную рыбные и мясные блюда.
- Компактный размер и низкое энергопотребление делают его пригодным для установки практически где угодно.

NANO

NEW

- Корпус и варочная камера из нержавеющей стали.
- Стеклопанель с гравитационной вентиляцией, безопасная для оператора.
- Галогенное освещение камеры для легкого контроля процесса приготовления.

от **5083⁰⁰**

**ЭКСТРА
УЗКИЙ
ВСЕГО 53 СМ**



**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
МОЮЩИЕ ПРЕПАРАТЫ
ДЛЯ ПЕЧЕЙ**
стр. 434

ПРОТИВЕНЬ

**GN 2/3
GN 1/1**

223185



6x

GN 2/3



6x

GN 1/1



10x

GN 1/1

код	223208	223185	223161
расстояние между уровнями	40 мм	40 мм	40 мм
внешние габариты	530x740x(H)730 мм	530x842x(H)730 мм	530x842x(H)910 мм
количество реверсных вентиляторов	1	1	2
мощность/напряжение	5,3 кВт/400 В	7 кВт/400 В	14 кВт/400 В
вес	80 кг	93 кг	115 кг
Евро	5083,00	5591,00	7116,00
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ			
код	223499	223505	223512
габариты	460x445x(H)680 мм	460x620x(H)680 мм	460x620x(H)500 мм
Евро	482,45	482,45	482,45



КОМПАКТНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ HENDI NANO ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ, С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ, С ЗОНДОМ И СИСТЕМОЙ ПРОМЫВКИ

NANO **NEW**

- Идеально подходит для любой кухни в ресторанах, барах, столовых, для выпечки кексов, хлеба, мяса, рыбы и птицы
- Функция приготовления на пару помогает приготовить нежные и полезные рыбные и мясные блюда.
- Компактный размер и низкое энергопотребление делают его пригодным для установки практически где угодно.
- Корпус и варочная камера из нержавеющей стали
- Стеклопанель с гравитационной вентиляцией, безопасная для оператора.

- Галогенное освещение камеры для легкого контроля процесса приготовления.
- Программируемый: 99 программ 4 шага каждая.
- Функция «Delta T», обеспечивающая очень деликатные результаты приготовления, особенно для мяса.
- Функция подогрева.
- Две скорости вентилятора.
- Датчик температуры внутри.
- Автоматическая система мойки для идеальной очистки духовки.

**ЭКСТРА
УЗКИЙ
ВСЕГО 53 СМ**



от **6099⁰⁰**

ПРОТИВЕНЬ

**GN 2/3
GN 1/1**

223178



	6x GN 2/3	6x GN 1/1	10x GN 1/1
код	223192	223178	223154
расстояние между уровнями	40 мм	40 мм	40 мм
внешние габариты	530x740x(H)730 мм	530x842x(H)730 мм	530x842x(H)910 мм
количество реверсных вентиляторов	1	1	2
мощность/напряжение	5,3 кВт/400 В	7 кВт/400 В	14 кВт/400 В
вес	80 кг	93 кг	115 кг
Евро	6099,00	6608,00	9150,00
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ			
код	223499	223505	223512
габариты	460x445x(H)680 мм	460x620x(H)680 мм	460x620x(H)500 мм
Евро	482,45	482,45	482,45

ВЫТЯЖКИ С ВЕНТИЛЯТОРОМ ДЛЯ ПЕЧЕЙ HENDI NANO

- Корпус полностью изготовлен из нержавеющей стали.
- Оснащены вентилятором с двумя скоростями вращения.
- Включатель на передней панели вытяжки.
- Автоматическое увеличение скорости при открытии

- дверцы печи
- Два лабиринтных фильтра из нержавеющей стали, можно мыть в посудомоечной машине
- Необходимость подключения к стоку

NEW



2388⁰⁰



219454

ВЫТЯЖКА КОНДЕНСАЦИОННАЯ ДЛЯ ПЕЧЕЙ NANO MAX, DRIVE И SCROLL И ИХ ВЕРСИЙ BAKERY НА 5, 7, 12 GN 1/1 ТАКЖЕ НА 4, 6 И 10 ПРОТИВНЕЙ 600X400 ММ

- Изготовлен из нержавеющей стали.
- Вентилятор с 2 скоростями
- 2 съёмных лабиринтных фильтра

код	В	Вт	мм	Евро
219454	230	300	937x871x(H)317	2388,00

3507⁰⁰



223451

ВЫТЯЖКА КОНДЕНСАЦИОННАЯ ДЛЯ ПЕЧЕЙ NANO MAX, DRIVE, SCROLL И ВЕРСИЙ BAKERY НА 6X GN 2/1 И НА 10X GN 2/1

- Изготовлена из нержавеющей стали.
- 2 скорости
- 2 съёмных лабиринтных фильтра

код	В	Вт	мм	Евро
219447	230	300	983x901x(H)317	3507,00

ВЫТЯЖКА КОНДЕНСАЦИОННАЯ ДЛЯ ПЕЧЕЙ NANO MAX, DRIVE И SCROLL И ИХ ВЕРСИЙ BAKERY НА 20 GN 1/1 ТАКЖЕ НА 16X 600X400 ММ

- Изготовлена из нержавеющей стали.
- 2 скорости
- 2 съёмных лабиринтных фильтра

код	В	Вт	мм	Евро
219430	230	230	1051x991x(H)317	3507,00

ВЫТЯЖКА КОНДЕНСАЦИОННАЯ ДЛЯ ПЕЧЕЙ NANO COMPACT НА ЛИСТАХ GN 1/1

- Изготовлена из нержавеющей стали.
- 2 скорости
- 2 съёмных лабиринтных фильтра

код	В	Вт	мм	Евро
219461	230	300	530x893x(H)320	2490,00



NEW

от 584¹²

ВЫТЯЖКИ НАСТЕННЫЕ

- Необходимо для улавливания и отвода тепла, пара и загрязняющих веществ от вышеуказанных нагревательных устройств.
- Отложения и жир на лабиринтных фильтрах стекают в специальный желоб.
- Сливной клапан на поддоне для сбора капель позволяет слить жир и грязь.
- Оснащенный набором лабиринтных фильтров из нержавеющей стали, его можно мыть в гастрономических посудомоечных машинах.
- С одним соединением для подключения вентиляции: 1x Ø150 мм
- Изготовлен полностью из высококачественной нержавеющей стали AISI 430

код	освещение	мм	кг	Евро
229286	-	1000x700x(H)450	32	584,12
229293	-	1200x700x(H)450	36	619,71
229309	ДА	1000x700x(H)450	35	711,21
229316	ДА	1200x700x(H)450	39	736,63



ШКАФ РАСТОЕЧНЫЙ ДЛЯ ПЕЧЕЙ HENDI NANO

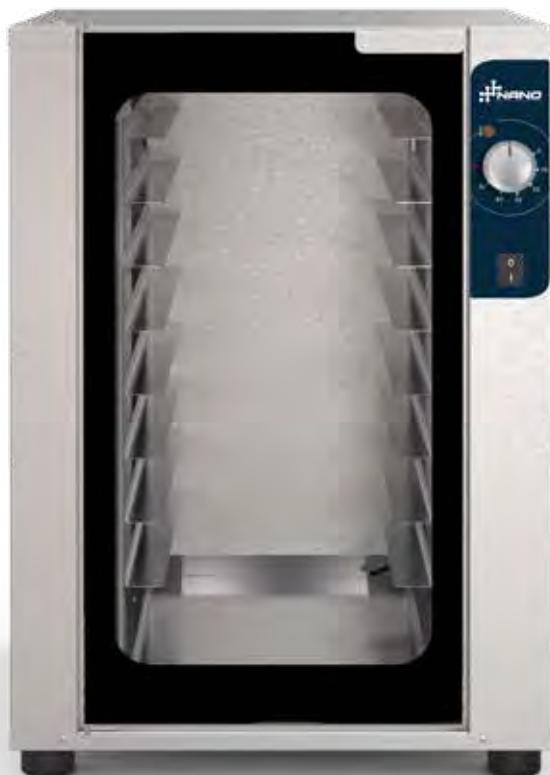
- Изготовлена из нержавеющей стали.
- Увлажнение благодаря емкости для воды.
- Электромеханическая установка температуры до + 60°C

NANO

NEW



от **1372⁰⁰**



ПРОТИВЕНЬ
GN 2/3
GN 1/1



219423



8x
460x330
или GN 2/3



12x
600x400
или GN 1/1



8x
600x400
или GN 1/1

код	219423	219393	219409
расстояние между уровнями	75 мм	75 мм	75 мм
внешние габариты	600x688x(H)876 мм	935x903x(H)706 мм	935x813x(H)867 мм
мощность/напряжение	1,2 кВт/230 В	2,4 кВт/400 В	2,4 кВт/400 В
вес	40 кг	65 кг	63 кг
Евро	1372,00	2236,00	2185,00

ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ NANO

NANO

- Оборудование для быстрого охлаждения или замораживания готовых блюд
- Внешний корпус и внутренняя камера сделаны из высококачественной нержавеющей стали
- Внутренняя камера с закругленными углами облегчает чистку
- Камера с направляющими для GN 1/1 и противней 600x400 мм
- Изоляция толщиной 60 мм из полиуретана, впрыскиваемая под высоким давлением, гарантирует высокий уровень термоизоляции
- Демонтируемая верхняя крышка
- Самозакрывающиеся двери с магнитным уплотнением
- Электронная панель управления и контроля данных

- Температурный зонд в наборе
- Система принудительного охлаждения / заморозки с помощью вентилятора
- Беспроблемно работает при температуре окружающей среды до +43°C и относительной влажности воздуха до 65%
- Хладагент: R404a/R507
- Возможность охлаждения от +70°C до +3°C (90 мин), от +70°C до -18°C (240 мин) или в течение определенного времени без указания конечной температуры
- Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали



235096

от 3049⁰⁰



235102

ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ NANO 3X GN 1/1

- Вместимость камеры: 3x GN 1/1 или 3 противня 600x400 мм
- Внутренние габариты камеры: 610x410x280 мм
- 3 пары направляющих, расстояние между направляющими 70 мм
- Производительность при охлаждении до +3°C: 14 кг
- Производительность при заморозке до -18°C: 11 кг
- Вес: 50 кг

код	В	Вт	мм	Евро
235096	230	1150	750x740x(H)720/750	3049,00

ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ NANO 5X GN 1/1

- Вместимость камеры: 5x GN 1/1 или 5 противней 600x400 мм
- Внутренние габариты камеры: 610x410x410 мм
- 5 пар направляющих, расстояние между направляющими 70 мм
- Производительность при охлаждении до +3°C: 20 кг
- Производительность при заморозке до -18°C: 15 кг
- Вес: 71 кг

код	В	Вт	мм	Евро
235102	230	1420	750x740x(H)850/880	3456,00



235119

Камера и корпус
из нержавеющей
стали



235126

ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ NANO 7X GN 1/1

- Вместимость камеры: 7x GN 1/1 или 7 противней 600x400 мм
- Внутренние габариты камеры: 610x410x760 мм
- 7 пар направляющих, расстояние между направляющими 105 мм
- Производительность при охлаждении до +3°C: 25 кг
- Производительность при заморозке до -18°C: 20 кг
- Вес: 90 кг

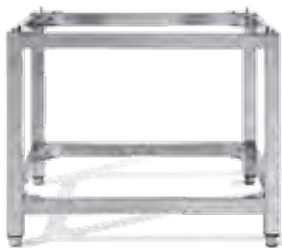
код	В	Вт	мм	Евро
235119	230	1490	750x740x(H)1260/1290	4015,00

ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ NANO 10X GN 1/1

- Вместимость камеры: 10x GN 1/1 или 10 противней 600x400 мм
- Внутренние габариты камеры: 610x410x760 мм
- 10 пар направляющих, расстояние между направляющими 70 мм
- Производительность при охлаждении до +3°C: 25 кг
- Производительность при заморозке до -18°C: 20 кг
- Вес: 90 кг

код	В	Вт	мм	Евро
235126	230	1490	750x740x(H)1260/1290	4575,00



**NEW****507⁸⁶**

219492

ОСНОВАНИЕ ПОД 2 ПЕЧИ NANO COMPACT НА ЛИСТАХ GN 1/1 I GN 2/3

- Изготовлен из нержавеющей стали.
- Ножки для выравнивания
- Подходит для подключения печей мощностью:
 - 6x GN 1/1 + 6x GN 1/1
 - 6x GN 2/3 + 6x GN 2/3
- Требуется монтажный комплект

код	мм	Евро
219492	490x615x(H)500	507,86

**NEW****889¹⁴**

219508

ОСНОВАНИЕ ПОД 2 ПЕЧИ NANO COMPACT НА ЛИСТАХ GN 1/1 И GN 2/3

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Расстояние между направляющими: 80 мм
- Подходит для подключения печей вместимостью:
 - 6x GN 1/1 + 6x GN 1/1
 - 6x GN 2/3 + 6x GN 2/3
- Ножки для выравнивания
- Вес: 18 кг.
- Требуется монтажный комплект

код	мм	Евро
219508	490x615x(H)500	889,14



Посмотреть видео ролик

**5⁷⁴**

975039

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОЮЩИЙ КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ ГРИЛЕЙ И ПЕЧЕЙ

- Сильное чистящее средство для устранения жирных и пригоревших остатков пищи с поверхностей, устойчивых к воздействию щелочей
- Эффективно устраняет пригоревший жир, обугленные остатки пищи и запахи
- Не оставляет разводов
- Рекомендован для очистки грилей, печей, духовок, противней, сковород, копильных камер газовых плит, копильных камер и т.п.
- Не разрушает эмалированные поверхности

код	-	литры [л]	Евро
975039	бутылка	1	5,74

**NEW****197⁷⁶**

219676

МОНТАЖНЫЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ ПЕЧЕЙ NANO MAX, DRIVE, SCROLL

код	Евро
219669	197,76

**NEW****от 2794⁷⁴**

219546

ТЕЛЕЖКА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ NANO MAX, DRIVE I SCROLL

код	-	Евро
219546	Тележка с направляющими на 20x GN 1/1 для печей NANO MAX, DRIVE i SCROLL	2794,74
219539	Тележка с направляющими на 40x GN 1/1 или 20x GN 2/1 для печей NANO MAX, DRIVE i SCROLL	3761,00

80⁸³

979785

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОЮЩИЙ ПРЕПАРАТ NANO С ЧАСТИЦАМИ СЕРЕБРА ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМОВ

- Профессиональный моющий препарат для конвектоматов, грилей, печей, газовых плит
- Эффективно удаляет жирную, спеченную грязь с различных поверхностей
- Наночастицы серебра защищают поверхность перед повторным прилипанием грязи, проявляют дезинфицирующие свойства (остановка процесса гниения), замедление процесса старения материала (лучшие эффекты заметны при длительном использовании), ограничивают действие ультрафиолетовых лучей

код	-	литры [л]	Евро
979785	канистра	10	80,83

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ HENDI - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ, РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ



- Идеальны для любой кухни в ресторане, баре, столовой – для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий, мяса, рыбы, птицы
- Благодаря наличию пара сохраняется сочность, консистенция, форма и цвет продукта
- Прямая подача пара: впрыск воды на вентилятор
- 5-уровневая регулировка паровлажнения
- Простая панель управления
- Индикаторы отдельных функций

- Корпус и камера жарочного шкафа полностью сделаны из высококачественной нержавеющей стали AISI 304
- Внутреннее освещение
- Дверца с двойным стеклом и уплотняющей прокладкой
- Съемные направляющие в камере для GN 2/3, GN 1/1 или GN 2/1 в зависимости от модели печи
- Присоединение к водопроводу 3/4", присоединение к канализации: Ø30 мм



ПРОТИВЕНЬ

GN 2/3
GN 1/1

от 2000⁰⁰

225554



5x

GN 2/3

4x

GN 1/1

7x

GN 1/1

11x

GN 1/1

20x

тележка – GN 1/1

код	225530	225677	225554	225578	224748
расстояние между уровнями	80 мм	73 мм	68 мм	68 мм	66 мм
внешние габариты	610x730x(H)660 мм	790x750x(H)635 мм	935x930x(H)825 мм	935x930x(H)1150 мм	984x1031x(H)1920 мм
количество реверсных вентиляторов	1	2	2	3	5
электромеханический термостат	50°C до 275°C	50°C до 300°C	100°C до 275°C	100°C до 275°C	100°C до 260°C
мощность/напряжение	3,2 кВт/230 В	6,4 кВт/400 В	8,4 кВт/400 В	16 кВт/400 В	30 кВт/400 В
вес	45 кг	58 кг	105 кг	129 кг	244,4 кг
Евро	2000,00	2338,00	3284,00	5342,00	15250,00

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ

код	224458	224441	224472	224472	-
габариты	590x480x(H)700 мм	790x520x(H)700 мм	820x570x(H)700 мм	820x570x(H)700 мм	
Евро	401,05	401,05	512,95	512,95	



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ HENDI - ГАЗОВЫЕ, РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ



- Идеальны для любой кухни в ресторане, баре, столовой – для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий, мяса, рыбы, птицы
- Благодаря наличию пара сохраняется сочность, консистенция, форма и цвет продукта
- Прямая подача пара: впрыск воды на вентилятор
- 5-уровневая регулировка пароувлажнения
- Простая панель управления
- Индикаторы отдельных функций
- Корпус и камера полностью сделаны из высококачественной нержавеющей стали AISI 304

- Внутреннее освещение
- Дверца с двойным стеклом и уплотняющей прокладкой
- На природный газ и пропан-бутан - в комплекте набор форсунок
- Съемные направляющие в камере для GN 1/1
- Присоединение к газопроводу 3/4", Присоединение к водопроводу 3/4"
- Присоединение к канализации: Ø30 мм
- Реверсные вентиляторы Ø197 мм, макс. скорость 2800 об./мин.
- Требуется подключение к сети 230 В для питания вентилятора и панели управления
- Кабель электропитания с вилкой

от **6099⁰⁰**



ПРОТИВЕНЬ

GN 1/1

224694



5x

GN 1/1



7x

GN 1/1



11x

GN 1/1

код	224687	224694	224717
расстояние между уровнями	68 мм	68 мм	68 мм
внешние габариты	935x978x(H)991 мм	935x978x(H)1068 мм	935x978x(H)1389 мм
количество реверсных вентиляторов	1	2	2
мощность газовой горелки	9 кВт	13 кВт	18 кВт
мощность/напряжение	0,3 кВт/230 В	0,5 кВт/230 В	0,7 кВт/230 В
вес	99,2 кг	117,4 кг	150,6 кг
Евро	6099,00	7625,00	9150,00
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ			
код	224472	224472	224472
габариты	820x570x(H)700 мм	820x570x(H)700 мм	820x570x(H)700 мм
Евро	512,95	512,95	512,95

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ HENDI – ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ, ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ



- Идеальны для любой кухни в ресторане, баре, столовой – для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий, мяса, рыбы, птицы
- Благодаря наличию пара сохраняется сочность, консистенция, форма и цвет продукта
- Прямая подача пара: впрыск воды на вентилятор
- Регулировка пароувлажнения в диапазоне от 20% до 100%
- Возможность программирования 99 рецептов, до 4 этапов приготовления за один цикл
- Температурный зонд в комплекте (не касается модели 225042)
- Приготовление в режиме Дельта-Т (только с зондом не касается модели 225042)

- Система автоматической мойки код 224656 (не касается модели 225547 и 225042) необходимо заказать отдельно
- Простая панель управления
- Индикаторы отдельных функций
- Корпус и камера полностью сделаны из высококачественной нержавеющей стали AISI 304
- Внутреннее освещение
- Дверца с двойным стеклом и уплотняющей прокладкой
- Съёмные направляющие в камере для GN 1/1 или GN 2/1 в зависимости от модели печи
- Присоединение к водопроводу 3/4"
- Присоединение к канализации: Ø30 мм



ПРОТИВЕНЬ

GN 2/3
GN 1/1

225547

от **2795⁰⁰**



5x
GN 2/3



4x
GN 1/1



7x
GN 1/1



11x
GN 1/1

код	225547	225042	222577	229323
	пароконвектомат	конвектомат с пароувлажнением	пароконвектомат	пароконвектомат
расстояние между уровнями	68 мм	73 мм	68 мм	68 мм
внешние габариты	610x730x(H)660 мм	790x750x(H)635 мм	935x930x(H)825 мм	935x930x(H)1150 мм
количество реверсных вентиляторов	1	2	2	3
мощность/напряжение	3,2 кВт/230 В	6,4 кВт/400 В	8,4 кВт/400 В	16 кВт/400 В
вес	43 кг	58 кг	98 кг	129 кг
Евро	3049,00	2795,00	5423,00	7528,00
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ				
код	224458	224441	224472	224472
габариты	590x480x(H)700 мм	790x520x(H)700 мм	820x570x(H)700 мм	820x570x(H)700 мм
Евро	401,05	401,05	512,95	512,95



КОНВЕКТОМАТЫ – ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННО-ПАРОВЫЕ MILLENNIAL, SMART GASTRO ДЛЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ, С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ

NEW

- Серия новых, чрезвычайно простых в использовании конвекционно-паровых печей MILLENNIAL SMART GASTRO для контейнеров GN 1/1.
- Панель управления состоит из 3-х регуляторов:
 - Регулировка времени в диапазоне от 10 до 120 минут или режим NON-STOP
 - Регулировка температуры от 100°C до 275°C
 - Регулировка уровня пара в камере, 5-ступенчатая
- Пар производится путем прямого распыления воды на нагреватели с 5-ступенчатой регулировкой уровня пара.
- Безопасная дверь – открывание замков при 60°, 90°, 120° и 180° предотвращает ожоги оператора из-за неконтролируемого движения дверей после их открытия
- Двери камеры с двойным остеклением и светодиодное освещение LED облегчают наблюдение за процессами, происходящими в печи.
- Внешнее стекло печи с гравитационным охлаждением.
- Дверные петли справа
- Легкое открывание внутреннего стекла двери облегчает процесс чистки печи.
- Уплотнение двери выполнено из толстого и устойчивого к высоким температурам силикона. Легко заменить самостоятельно.
- Изолированный кожух печи не только экономит электрическую энергию, но также повышает безопасность работающего на кухне персонала
- Желоб под дверью предотвращает стекание конденсата, особенно после приготовления в смешанном цикле и на пару
- Камера печи изготовлена из нержавеющей стали AISI 304

- Прессованная камера печи с закругленными углами облегчает чистку печи.
- Корпус полностью из нержавеющей стали
- Герметичность: IPX4
- Регулируемые ножки обеспечивают идеальное выравнивание печи, что напрямую влияет на работу устройства.
- Требуется электрическое соединение, очищенная вода, подключение к канализации



от **3521⁰⁰**



ПРОТИВЕНЬ

GN 1/1



5x

GN 1/1



7x

GN 1/1



11x

GN 1/1



20x

тележка – GN 1/1

код	MKF511S	MKF711S	MKF1111S	MKF2011S
производительность	75-120 блюд/день	105-140 блюд/день	165-220 блюд/день	300-400 блюд/день
расстояние между уровнями	68 мм	68 мм	68 мм	66 мм
внешние габариты	730x784x(H)700 мм	730x784x(H)850 мм	730x785x(H)1130 мм	930x971x(H)1900 мм
количество реверсных вентиляторов	1	2	2	4
мощность/напряжение	7,8 кВт/400 В	11,4 кВт/400 В	15,5 кВт/400 В	31 кВт/400 В
вес	78,4 кг	96 кг	113,8 кг	247,2 кг
Евро	3521,00	4330,00	6638,00	14574,00
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ				
код	229521	229521	229521	-
габариты	730x600x(H)770 мм	730x600x(H)770 мм	730x600x(H)770 мм	
Евро	507,86	507,86	507,86	

- Серия современных конвекционно-паровых печей MILLENIAL BLACK MASK GASTRO. Название не случайно – черная панель управления после выключения печи полностью исчезает в черной крышке дверцы печи.
- Электронная 7-дюймовая сенсорная панель управления позволяет удобно и точно настраивать параметры приготовления.
- Печи MILLENIAL BLACK MASK имеют два запатентованных решения:
 - Airflowlogic™** – это запатентованное и инновационное решение, заключается в полном перепроектировании дефлектора (кожуха вентилятора). Эффект такой обработки заключается в улучшении циркуляции воздушного потока
 - Humilogic™** – новая запатентованная система увлажнения, которая подает воду прямо из вентилятора. Это обеспечивает высокий уровень влажности и значительно снижает потребление воды

НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫЕ ФУНКЦИИ:

1-точечный зонд:

Благодаря зонду печь может постоянно контролировать и поддерживать указанную температуру внутри блюда. Постоянно и автоматически исправлять параметры, обеспечивая идеальные результаты выпечки и приготовления.

Автоматическая система мойки.

Опция доступна только на заводе. 4 программы мойки: Эко, Нормальная, Интенсивная, Полоскание. Адаптирована к разным уровням загрязнения камеры. Новая конструкция моечной головки позволяет экономить до 30% воды.

Pre-Heating:

Нагревание камеры духового шкафа на + 30°C выше установленной температуры для подготовки печи к приему блюда.

Holding:

Хранение блюда при достаточно высокой температуре сразу после цикла приготовления.

Cool Down:

Быстрое снижение температуры в камере для адаптации к потребностям следующего блюда, которое требует более низкой температуры, чем та, которая преобладает в камере

НАССР:

Возможность считывать рабочие параметры печи для контроля правильного хода процессов приготовления

Proofer:

функция превращает печь в расстоечную камеру

Holding Cabinet

Печь может действовать как банкетный шкаф - хранит еду при достаточно высокой температуре и увлажнении, пока блюда не будут поданы

Возможность сохранить 100 программ по 10 шага в каждой:

Просто выберите одну из 100 программ и нажмите СТАРТ. Печь начнет работать сама по себе, точно поддерживая сохраненные ранее параметры, такие как температура в камере,

температура внутри блюда, время приготовления, степень влажности на каждом этапе всего цикла. Эти параметры могут быть изменены, сохранены и удалены из памяти.

Три скорости вращения вентилятора 1500/2800 об/мин:

Три скорости вентилятора. Трехступенчатая регулировка скорости вращения вентилятора гарантирует, что воздушный поток регулируется в соответствии с потребностями приготовления, а температура является равномерной по всей камере.

Приготовление с помощью зонда:

Зонд используется для точного контроля температуры внутри блюда в процессе приготовления. Он автоматически останавливается, когда достигается необходимый уровень приготовления.

Приготовление с использованием функции Delta T:

Это усовершенствованный метод приготовления с использованием зонда. Особенно полезно для приготовления больших кусков мяса, например, ветчины. Это позволяет поддерживать одинаковую разницу между температурой в варочной камере и температурой внутри приготовляемой пищи на протяжении всего цикла приготовления / выпекания. В результате пища готовится равномерно

USB-порт:

Это решение особенно рекомендуется для сетевых кухонь. Необходимо запрограммировать только одну печь. Программа может быть загружена во все другие печи через порт USB.

ДРУГИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ MILLENIAL BLACK MASK GASTRO:

- Регулировка температуры в диапазоне 30-270°C
- Установка времени работы до 11 часов, 59 минут или непрерывная работа NON-STOP
- Задержка автозапуска печи до 24 часов - полезно с целью подготовки печи для работы или приготовления блюда до прибытия обслуживающего персонала.
- Возможность сохранить день и текущее время
- Сигнализация, срабатывающая от вытяжки для конденсата (работает только в печи с подключенной вытяжкой).
- Пар производится путем прямого распыления воды на нагреватели, с 10-ступенчатой регулировкой уровня подачи пара
- Двери камеры с двойным остеклением и светодиодным освещением LED.
- Безопасная дверь – открытие замков при 60°, 90°, 120° и 180° предотвращает ожоги оператора из-за неконтролируемого движения двери после ее открытия
- Внешнее стекло печи с гравитационным охлаждением
- Дверные петли справа
- Легкое открывание внутреннего стекла двери
- Уплотнение двери выполнено из толстого и устойчивого к высоким температурам силикона. Легко заменить самостоятельно.
- Изолированный кожух печи не только экономит электрическую энергию, но также повышает безопасность работающего на кухне персонала. Желоб под дверью предотвращает стекание конденсата, особенно после приготовления в смешанном цикле



ПРОТИВЕНЬ

GN 1/1

NEW



MKF711BM



от 4816⁰⁰



5x

GN 1/1



7x

GN 1/1



11x

GN 1/1



20x

тележка – GN 1/1

код	MKF511BM	MKF711BM	MKF1111BM	MKF2011BM
производительность	75-120 блюд/день	105-140 блюд/день	165-220 блюд/день	300-400 блюд/день
расстояние между уровнями	68 мм	68 мм	68 мм	66 мм
внешние габариты	730x784x(H)700 мм	730x784x(H)850 мм	730x785x(H)1130 мм	930x971x(H)1900 мм
количество реверсных вентиляторов	1	2	2	4
мощность/напряжение	7,8 кВт/400 В	11,4 кВт/400 В	15,5 кВт/400 В	31 кВт/400 В
вес	78,4 кг	96 кг	113,8 кг	247,2 кг
Евро	4816,00	5625,00	7935,00	15582,00
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ				
код	229521	229521	229521	-
габариты	730x600x(H)770 мм	730x600x(H)770 мм	730x600x(H)770 мм	
Евро	507,86	507,86	507,86	

КОНВЕКТОМАТЫ – ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННО-ПАРОВЫЕ MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO ДЛЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, С СИСТЕМОЙ МОЙКИ, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ, С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

NEW

- Самая современная из всей серии печей для общественного питания.
- Электронная, 7-дюймовая, цветная сенсорная панель управления TFT (тонкопленочный транзистор) позволяет очень точно установить желаемые параметры приготовления. Меню управления сохранено на 42 языках, в т.ч. на русском языке.
- Печи MILLENNIAL Touch Screen Gastro имеют три запатентованных решения:
 - Airflowlogic™ – это запатентованное и инновационное решение, заключается в полном перепроектировании дефлектора (кожуха вентилятора). Эффект такой обработки заключается в улучшении циркуляции воздушного потока
 - Humilogic™ – новая запатентованная система увлажнения, которая подает воду прямо из вентилятора. Это обеспечивает высокий уровень влажности и значительно снижает потребление воды
 - Drylogic™ – система быстрой сушки камеры печи Drylogic™. Благодаря постоянному контролированию запрограммированных параметров, Печи MILLENNIAL имеют полный контроль над управлением уровня влажности в камере приготовления еды

НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫЕ ФУНКЦИИ:

Multi Level:

Эта функция полезна при приготовлении нескольких блюд, требующих одинаковой температуры и степени пропаривания, но разное время приготовления. Режим Multi Level позволяет готовить все блюда одновременно, а плита подскажет, какое блюдо нужно вынуть из камеры печи, когда оно будет готово.

1-точный зонд:

Благодаря зонду печь может постоянно контролировать и поддерживать указанную температуру внутри блюда. Постоянно и автоматически исправлять параметры, обеспечивая идеальные результаты выпечки и приготовления.

Автоматическая система мойки.

Опция доступна только на заводе. 4 программы мойки: Эко, Нормальная, Интенсивная, Полоскание. Адаптирована к разным уровням загрязнения камеры. Новая конструкция моечной головки позволяет экономить до 30% воды.

Pre-Heating:

Нагревание камеры духового шкафа на + 30°C выше установленной температуры для подготовки печи к приему блюда.

Holding:

Хранение блюда при достаточно высокой температуре сразу после цикла приготовления.

Cool Down:

Быстрое снижение температуры в камере для адаптации к потребностям следующего блюда, которое требует более низкой температуры, чем та, которая преобладает в камере

НАССР

Возможность считывать рабочие параметры печи для контроля правильного хода процессов приготовления

Proofer:

функция превращает печь в расстоечную камеру.

Holding Cabinet

Печь может действовать как банкетный шкаф - хранит еду при достаточно высокой температуре и увлажнении, пока блюда не будут поданы

Возможность сохранения 500 программ, по 10 шагов в каждой, просто выберите одну из 500 программ и нажмите СТАРТ. Печь начнет работать сама по себе, точно поддерживая сохраненные ранее параметры, такие как температура в камере, температура внутри блюда, время приготовления, степень влажности на

каждом этапе всего цикла. Эти параметры могут быть изменены, сохранены и удалены из памяти.

Три скорости вращения вентилятора 1500/2800 об/мин: Трехступенчатая регулировка скорости вращения вентилятора гарантирует, что воздушный поток регулируется в соответствии с потребностями приготовления, а температура является равномерной по всей камере.

Приготовление с помощью зонда:

Зонд используется для точного контроля температуры внутри блюда в процессе приготовления. Он автоматически останавливается, когда достигается необходимый уровень приготовления.

Приготовление с использованием функции Delta T:

Это усовершенствованный метод приготовления с использованием зонда. Особенно полезно для приготовления больших кусков мяса, например, ветчины. Это позволяет поддерживать одинаковую разницу между температурой в варочной камере и температурой внутри приготовляемой пищи на протяжении всего цикла приготовления / выпекания. В результате пища готовится равномерно

USB-порт:

Это решение особенно рекомендуется для сетевых кухонь. Необходимо запрограммировать только одну печь. Программа может быть загружена во все другие печи через порт USB.

ДРУГИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ MILLENNIAL Touch Screen Gastro:

- Регулировка температуры в диапазоне 30-270°C
- Задержка автозапуска печи до 24 часов - полезно с целью подготовки печи для работы или приготовления блюда до прибытия обслуживающего персонала.
- Возможность сохранить день и текущее время.
- Сигнализация срабатывает от конденсационной вытяжки (работает только в печи с подключенной вытяжкой)
- Пар производится путем прямого распыления воды на нагреватели, с 10-ступенчатой регулировкой уровня подачи пара
- Двери камеры с двойным остеклением и светодиодным освещением LED.
- Безопасная дверь – открывание замков при 60°, 90°, 120° и 180° предотвращает ожоги оператора из-за неконтролируемого движения двери после ее открытия.
- Внешнее стекло печи с гравитационным охлаждением
- Дверные петли справа
- Легкое открывание внутреннего стекла двери
- Уплотнение двери выполнено из толстого и устойчивого к высоким температурам силикона. Легко заменить самостоятельно.
- Изолированный кожух печи не только экономит электрическую энергию, но также повышает безопасность работающего на кухне персонала.
- Желоб под дверью предотвращает стекание конденсата, особенно после приготовления в смешанном цикле и на пару
- Камера печи изготовлена из высококачественной нержавеющей стали AISI 304.
- Штампованная камера печи с закругленными углами для легкой очистки печи.
- Корпус полностью из нержавеющей стали
- Герметичность: IPX5
- Регулируемые ножки обеспечивают идеальное выравнивание печи.
- Требуется электрическое соединение, очищенная вода, подключение к канализации.



ПРОТИВЕНЬ

GN 1/1

NEW



MKTS11

MKF711TS



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
МОЮЩИЕ ПРЕПАРАТЫ
ДЛЯ ПЕЧЕЙ
стр. 434

от 7487⁰⁰



5x
GN 1/1



7x
GN 1/1



11x
GN 1/1



20x
тележка – GN 1/1

код	MKF511TS	MKF711TS	MKF111TS	MKF201TS
производительность	70-100 блюд/день	105-140 блюд/день	165-220 блюд/день	300-400 блюд/день
расстояние между уровнями	68 мм	68 мм	68 мм	66 мм
внешние габариты	730x784x(H)700 мм	730x784x(H)850 мм	730x785x(H)1130 мм	930x970x(H)1900 мм
количество реверсных вентиляторов	1	2	2	4
мощность/напряжение	7,8 кВт/400 В	11,4 кВт/400 В	15,4 кВт/400 В	31 кВт/400 В
вес	78,4 кг	96 кг	113,8 кг	247,2 кг
Евро	7487,00	8499,00	9714,00	19429,00
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ				
код	229521	229521	229521	-
габариты	730x600x(H)770 мм	730x600x(H)770 мм	730x600x(H)770 мм	
Евро	507,86	507,86	507,86	

- Серия современных конвекционно-паровых печей MILLENIAL BLACK MASK GASTRO СОМПАКТ прекрасно найдет свое предназначение там, где каждый сантиметр поверхности важен. Ширина всего 500 мм означает, что печь поместится даже на самой маленькой кухне. Это также хорошее решение для второй или даже третьей печи на кухне.
- Электронная 7-дюймовая сенсорная панель управления обеспечивает удобную и точную настройку заданных параметров приготовления.
- Печи MILLENIAL BLACK MASK имеют два запатентованных решения:
Airflowlogic™ – это запатентованное и инновационное решение, заключается в полном перепроектировании дефлектора (кожуха вентилятора). Эффект такой обработки заключается в улучшении циркуляции воздушного потока
Humilogic™ – новая запатентованная система увлажнения, которая подает воду прямо из вентилятора. Это обеспечивает высокий уровень влажности и значительно снижает потребление воды.

НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫЕ ФУНКЦИИ:

1-точечный зонд:

Благодаря зонду печь может постоянно контролировать и поддерживать указанную температуру внутри блюда. Постоянно и автоматически исправлять параметры, обеспечивая идеальные результаты выпечки и приготовления.

Автоматическая система мойки.

Опция доступна только на заводе. 4 программы мойки: Эко, Нормальная, Интенсивная, Полоскание. Адаптирована к разным уровням загрязнения камеры. Новая конструкция моечной головки позволяет экономить до 30% воды.

Pre-Heating:

Нагревание камеры духового шкафа на + 30°C выше установленной температуры для подготовки печи к приему блюда.

Holding:

Хранение блюда при достаточно высокой температуре сразу после цикла приготовления.

Cool Down:

Быстрое снижение температуры в камере для адаптации к потребностям следующего блюда, которое требует более низкой температуры, чем та, которая преобладает в камере

НАССР:

Возможность считывать рабочие параметры печи для контроля правильного хода процессов приготовления

Proofer:

функция превращает печь в расстоечную камеру

Holding Cabinet

Печь может действовать как банкетный шкаф - хранит еду при достаточно высокой температуре и увлажнении, пока блюда не будут поданы

Возможность сохранить 100 программ по 10 шага в каждой:

Просто выберите одну из 100 программ и нажмите СТАРТ. Печь начнет работать сама по себе, точно поддерживая сохраненные ранее параметры, такие как температура в камере, температура внутри блюда, время приготовления, степень влажности на каждом этапе всего цикла. Эти параметры могут быть изменены, сохранены и удалены из памяти.

Три скорости вращения вентилятора 1500/2800 об/мин.

Трехступенчатая регулировка скорости вращения вентилятора гарантирует, что воздушный поток регулируется в соответствии с потребностями приготовления, а температура является равномерной по всей камере.

Приготовление с помощью зонда:

Зонд используется для точного контроля температуры внутри блюда в процессе приготовления. Он автоматически останавливается, когда достигается необходимый уровень приготовления.

Приготовление с использованием функции Delta T:

Это усовершенствованный метод приготовления с использованием зонда. Особенно полезно для приготовления больших кусков мяса, например, ветчины. Это позволяет поддерживать одинаковую разницу между температурой в варочной камере и температурой внутри приготовляемой пищи на протяжении всего цикла приготовления / выпекания. В результате пища готовится равномерно

USB-порт:

Это решение особенно рекомендуется для сетевых кухонь. Необходимо запрограммировать только одну печь. Программа может быть загружена во все другие печи через порт USB.

ДРУГИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ MILLENIAL BLACK MASK GASTRO СОМПАКТ:

- Регулировка температуры в диапазоне 30-270°C
- Установка времени работы до 11 часов, 59 минут или непрерывная работа NON-STOP
- Задержка автозапуска печи до 24 часов - полезно с целью подготовки печи для работы или приготовления блюда до прибытия обслуживающего персонала.
- Возможность сохранить день и текущее время
- Сигнализация, срабатывающая от вытяжки для конденсата [работает только в печи с подключенной вытяжкой].
- Пар производится путем прямого распыления воды на нагреватель, с 10-ступенчатой регулировкой уровня подачи пара
- Двери камеры с двойным остеклением и светодиодным освещением LED.
- Безопасная дверь – открывание замков при 60°, 90°, 120° и 180° предотвращает ожоги оператора из-за неконтролируемого движения двери после ее открытия
- Внешнее стекло печи с гравитационным охлаждением
- Дверные петли справа
- Легкое открывание внутреннего стекла дверцы
- Уплотнение двери выполнено из толстого и устойчивого к высоким температурам силикона. Легко заменить самостоятельно.
- Изолированный кожух печи не только экономит электрическую энергию, но также повышает безопасность работающего на кухне персонала.
- Желоб под дверью предотвращает стекание конденсата, особенно после приготовления в смешанном цикле и на пару.
- Камеры печи из высокой нержавеющей стали марки AISI 304
- Штампованная камера печи с закругленными углами для легкой очистки печи
- Корпус из нержавеющей стали
- Герметичность: IPX4
- Регулируемые ножки обеспечивают идеальное выравнивание печи.
- Требуется электрическое соединение, очищенная вода, подключение к канализации.



**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
МОУЩИЕ ПРЕПАРАТЫ
ДЛЯ ПЕЧЕЙ**
стр. 434



от 4940⁰⁰

ПРОТИВЕНЬ

GN 2/3
GN 1/1

NEW



229545

MKF611CBM



6x
GN 2/3



6x
GN 1/1



10x
GN 1/1

код	MKF623CBM	MKF611CBM	MKF1011CBM
производительность	54-72 блюд/день	90-120 блюд/день	150-200 блюд/день
расстояние между уровнями	68 мм	68 мм	68 мм
внешние габариты	500x750x(H)700 мм	500x930x(H)700 мм	500x930x(H)970 мм
количество реверсных вентиляторов	1	1	1
мощность/напряжение	5,2 кВт/400 В	7,8 кВт/400 В	15,4 кВт/400 В
вес	61,6 кг	70,8 кг	95,2 кг
Евро	4940,00	6115,00	7691,00
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ			
код	229545	229545	229545
габариты	500x736x(H)770 мм	500x736x(H)770 мм	500x736x(H)770 мм
Евро	507,86	507,86	507,86

- Серия современных конвекционно-паровых печей MILLENIAL TOUCH SCREEN GASTRO COMPACT прекрасно найдет свое предназначение там, где каждый сантиметр поверхности важен. Ширина всего 500 мм означает, что печь поместится даже на самой маленькой кухне. Это также хорошее решение для второй или даже третьей печи на кухне.
- Электронная, 7-дюймовая, цветная сенсорная панель управления TFT (тонкопленочный транзистор) позволяет очень точно установить предварительно заданные параметры приготовления. Меню управления сохранено на 42 языках, в т.ч. на русском языке.
- Печи MILLENIAL TOUCH SCREEN GASTRO COMPACT имеют три запатентованных решения:
 - Airflowlogic™** – это запатентованное и инновационное решение, заключается в полном перепроектировании дефлектора (кожуха вентилятора). Эффект такой обработки заключается в улучшении циркуляции воздушного потока
 - Humilogic™** – новая запатентованная система увлажнения, которая подает воду прямо из вентилятора. Это обеспечивает высокий уровень влажности и значительно снижает потребление воды
 - Drylogic™** – система быстрой сушки камеры печи Drylogic™. Благодаря постоянному контролю запрограммированных параметров, печи MILLENIAL имеют полный контроль над уровнем влажности в камере.

НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫЕ ФУНКЦИИ:**Multi Level:**

Эта функция полезна при приготовлении нескольких блюд, требующих одинаковой температуры и степени пропаривания, но разное время приготовления. Режим Multi Level позволяет готовить все блюда одновременно, а плита подскажет, какое блюдо нужно вынуть из камеры печи, когда оно будет готово.

1-точечный зонд:

Благодаря зонду печь может постоянно контролировать и поддерживать указанную температуру внутри блюда. Постоянно и автоматически исправлять параметры, обеспечивая идеальные результаты выпечки и приготовления.

Автоматическая система мойки.

Опция доступна только на заводе. 4 программы мойки: Эко, Нормальная, Интенсивная, Полоскание. Адаптирована к разным уровням загрязнения камеры. Новая конструкция моечной головки позволяет экономить до 30% воды.

Pre-Heating:

Нагревание камеры духового шкафа на +30°C выше установленной температуры для подготовки печи к приему блюда.

Holding:

Хранение блюда при достаточно высокой температуре сразу после цикла приготовления.

Cool Down:

Быстрое снижение температуры в камере для адаптации к потребностям следующего блюда, которое требует более низкой температуры, чем та, которая преобладает в камере

НАССР

Возможность считывать рабочие параметры печи для контроля правильного хода процессов приготовления

Proofer:

функция превращает печь в расстоечную камеру.

Holding Cabinet

Печь может действовать как банкетный шкаф - хранит еду при достаточно высокой температуре и увлажнении, пока блюда не будут поданы

Возможность сохранения 500 программ, по 10 шагов в каждой, просто выберите одну из 500 программ и нажмите СТАРТ. Печь

начнет работать сама по себе, точно поддерживая сохраненные ранее параметры, такие как температура в камере, температура внутри блюда, время приготовления, степень влажности на каждом этапе всего цикла. Эти параметры могут быть изменены, сохранены и удалены из памяти.

Три скорости вентилятора.

Трехступенчатая регулировка скорости вращения вентилятора гарантирует, что воздушный поток регулируется в соответствии с потребностями приготовления, а температура является равномерной по всей камере.

Приготовление с помощью зонда:

Зонд используется для точного контроля температуры внутри блюда в процессе приготовления. Он автоматически останавливается, когда достигается необходимый уровень приготовления.

Приготовление с использованием функции Delta T:

Это усовершенствованный метод приготовления с использованием зонда. Особенно полезно для приготовления больших кусков мяса, например, ветчины. Это позволяет поддерживать одинаковую разницу между температурой в варочной камере и температурой внутри приготовляемой пищи на протяжении всего цикла приготовления / выпекания. В результате пища готовится равномерно.

USB-порт:

Это решение особенно рекомендуется для сетевых кухонь. Необходимо запрограммировать только одну печь. Программа может быть загружена во все другие печи через порт USB.

ДРУГИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ MILLENIAL TOUCH SCREEN GASTRO COMPACT:

- Регулировка температуры в диапазоне 30-270°C
- Задержка автозапуска печи до 24 часов - полезно с целью подготовки печи для работы или приготовления блюда до прибытия обслуживающего персонала.
- Возможность сохранить день и текущее время.
- Сигнализация срабатывает от конденсационной вытяжки (работает только в печи с подключенной вытяжкой)
- Пар производится путем прямого распыления воды на нагреватели, с 10-ступенчатой регулировкой уровня подачи пара
- Двери камеры с двойным остеклением и светодиодным освещением LED.
- Безопасная дверь – открытие замков при 60°, 90°, 120° и 180° предотвращает ожоги оператора из-за неконтролируемого движения двери после ее открытия.
- Внешнее стекло печи с гравитационным охлаждением
- Дверные петли справа
- Легкое открывание внутреннего стекла двери
- Уплотнение двери выполнено из толстого и устойчивого к высоким температурам силикона. Легко заменить самостоятельно.
- Изолированный кожух печи не только экономит электрическую энергию, но также повышает безопасность работающего на кухне персонала.
- Желоб под дверью предотвращает стекание конденсата, особенно после приготовления в смешанном цикле и на пару
- Камера печи изготовлена из высококачественной нержавеющей стали AISI 304.
- Штампованная камера печи с закругленными углами для легкой очистки печи.
- Корпус полностью из нержавеющей стали
- Герметичность: IPX5
- Регулируемые ножки обеспечивают идеальное выравнивание печи.
- Требуется электрическое соединение, очищенная вода, подключение к канализации



от 6557⁰⁰

ПРОТИВЕНЬ

GN 2/3
GN 1/1

NEW



229545

MKF611CTS



6x
GN 2/3



6x
GN 1/1



10x
GN 1/1

код	MKF623CTS	MKF611CTS	MKF1011CTS
производительность	54-72 блюд/день	90-120 блюд/день	150-200 блюд/день
расстояние между уровнями	68 мм	68 мм	68 мм
внешние габариты	500x750x(H)700 мм	500x930x(H)700 мм	500x930x(H)970 мм
количество реверсных вентиляторов	1	1	1
мощность/напряжение	5,2 кВт/400 В	7,8 кВт/400 В	15,4 кВт/400 В
вес	61,6 кг	70,8 кг	95,2 кг
Евро	6557,00	7584,00	9872,00
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ			
код	229545	229545	229545
габариты	500x736x(H)770 мм	500x736x(H)770 мм	500x736x(H)770 мм
Евро	507,86	507,86	507,86

ВЫТЯЖКИ КОНДЕНСАЦИОННЫЕ

NEW

- Однофазный двигатель с одним направлением вращения.
- Максимальный расход воздуха: от 400 м³/ч до 600 м³/ч
- Корпус изготовлен из высококачественной стали AISI 430.
- Подключение к пресной воде 3/4" с давлением 100-200 кПа (1,0-2,0 бар)
- Не требуют подключения к стационарной вентиляционной трубе или дымоходу.

- В комплекте:
 - соединительный шланг для воды с резьбой 3/4", длиной 1,5 м
 - 1 лабиринтный фильтр
 - электрический кабель длиной 1,6 м
 - слив канализационный Ø 30 мм

от 1788⁰⁰



назначение	MILLENNIAL TOUCH SCREEN 5x GN 1/1	MILLENNIAL TOUCH SCREEN 7x GN 1/1, 11x GN 1/1	MILLENNIAL TOUCH SCREEN 16x 600x400 мм, 20x GN 1/1	MILLENNIAL TOUCH SCREEN COMPACT 6x GN 1/1, 10x GN 1/1
внешние габариты	730x860x(H)308 мм	730x860x(H)308 мм	930x1045x(H)308 мм	500x942x(H)308 мм
мощность/напряжение	600 Вт/230 В	600 Вт/230 В	600 Вт/230 В	600 Вт/230 В
вес	26 кг	26 кг	31,4 кг	19 кг
код	MKKC5	MKKC711	MKKC1620	MKKC610C
Евро	1788,00	1788,00	2354,00	1662,00

КОПТИЛЬНЫЙ АППАРАТ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

- Позволяет одновременно готовить и коптить блюда прямо в камере пароконвектомата.
- За несколько минут вы можете придать еде естественный аромат дыма.
- Изготовлен из нержавеющей стали, легко содержать в чистоте
- Аппарат состоит из 2-х частей:
 - Коптильня с нагревателем мощностью 240 Вт
 - Блок управления для установки вне камеры печи
- Масса коптильни: 4 кг

NEW



914⁵⁶

код	В	Вт	мм	Евро
219560	240	240	242x307x(H)107	914,56

NEW

355³⁵



229460

ЗОНД Ø1 ММ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ SOUS VIDE

- Только для печей NANO MAX, NANO DRIVE и их версий BAKERY

код	Евро
229460	355,35

NEW



229477

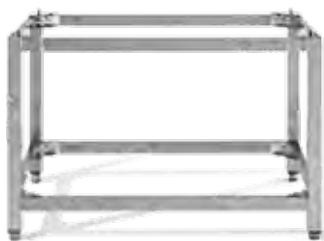
1051⁰⁰

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА МОЙКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ NANO DRIVE И ИХ ВЕРСИЙ BAKERY

код	Евро
229477	1051,00

NEW

507⁸⁶

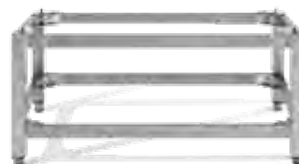


219522

ОСНОВАНИЕ ДЛЯ 2 УСТАНОВЛЕННЫХ ОДНА НА ОДНУ ПЕЧЕЙ NANO MAX, DRIVE И SCROLL 12X GN 1/1

код	мм	Евро
219522	920x620x(H)500	507,86

NEW



219515

ОСНОВАНИЕ ДЛЯ 2 ПЕЧЕЙ NANO MAX, DRIVE И SCROLL 5-7 X GN 1/1 920X620X(H)300

- Подходит для соединения печей вместимостью:
 - 5xGN 1/1 + 5xGN 1/1
 - 5xGN 1/1 + 7xGN 1/1
 - 7xGN 1/1 + 7xGN 1/1

457⁰³

код	мм	Евро
219515	920x620x(H)300	457,03

350

HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС



ПРОТИВНИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И РЕШЁТКИ GN 1/1



808306

17⁵⁸

ПРОТИВЕНЬ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ GN 1/1 - 4 БОРТИКА



код	мм	Евро
808306	530x325x(H)10	17,58

40⁹¹



808405



ПРОТИВЕНЬ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ GN 1/1 - 4 БОРТИКА

- С тефлоновым антипригарным покрытием

код	мм	Евро
808405	530x325x(H)10	40,91



808429

35⁵³

ПРОТИВЕНЬ GN 1/1 - 4 БОРТИКА

- С тефлоновым антипригарным покрытием

- Гладкий



код	мм	Евро
808429	325x530x(H)10	35,53



801956

801901
801918

от 33⁵⁵

РЕШЕТКА СТАЛЬНАЯ

- GN 1/1



код	мм	Евро	
801901	530x325	33,55	
801918	из нержавеющей стали 18/10	530x325	38,64
801956	из хромированной стали, поперечная	530x325	27,96

ПРОТИВНИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И РЕШЁТКИ GN 2/3



808313

17⁵⁸



ПРОТИВЕНЬ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ GN 2/3 - 4 БОРТИКА

код	мм	Евро
808313	354x325x(H)10	17,58



808412

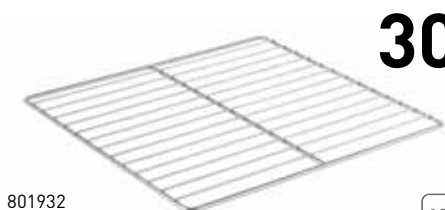
31⁹⁴



ПРОТИВЕНЬ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ GN 2/3 - 4 БОРТИКА

- С тефлоновым антипригарным покрытием

код	мм	Евро
808412	354x325x(H)10	31,94



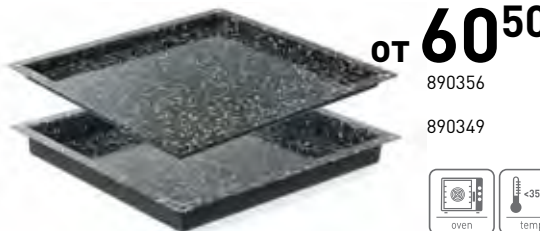
801932

30⁵⁰



РЕШЁТКА СТАЛЬНАЯ GN 2/3

код	мм	Евро
801932	354x325	30,50



ГАСТРОЕМОСТЬ GN 2/3 «КОНВЕКТОМАТ»

код	GN	мм	Евро
890349	GN 2/3	345x325x(H)40	70,66
890356	GN 2/3	345x325x(H)20	60,50



NEW

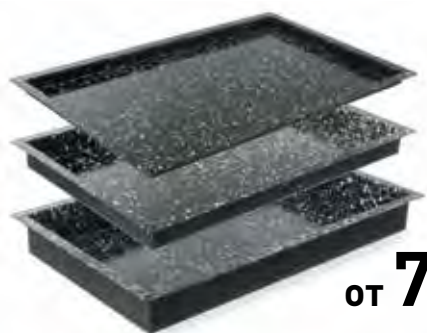
ПОДНОС GN 2/3

код	мм	Евро
809280	354x325x(H)20	19,38
809273	354x325x(H)40	21,17



809273

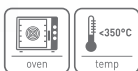
от 19³⁸



890257

890240

890233

от 70⁶⁶**ГАСТРОЕМОСТЬ GN 1/1
«КОНВЕКОМАТ»**

код	GN	мм	Евро
890233	GN 1/1	530x325x(H)60	83,37
890240	GN 1/1	530x325x(H)40	75,75
890257	GN 1/1	530x325x(H)20	70,66



805558

805541

805534

от 43⁷²**ГАСТРОЕМОСТЬ GN 1/1 АЛЮМИНИЕВАЯ
С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ**

код	GN	мм	Евро
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	51,35
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	46,77
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	43,72

ПЕЧИ

от 96⁰⁸

808580

808597

808603

**ГАСТРОЕМОСТЬ GN 1/1 С АНТИПРИГАРНЫМ
ПОКРЫТИЕМ**– Антипригарное покрытие на внутренней и внешней стороне
гастроемкости

код	мм	Евро
808580	530x325x(H)20	96,08
808597	530x325x(H)40	106,25
808603	530x325x(H)60	106,25

от 32⁰³

808627

808634

**ГАСТРОЕМОСТЬ GN 1/1 АЛЮМИНИЕВАЯ**

код	мм	Евро
808627	530x325x(H)40	32,03
808634	530x325x(H)65	34,57

32⁰³

808672

**ГАСТРОЕМОСТЬ GN 1/1 АЛЮМИНИЕВАЯ
- ПЕРФОРИРОВАННАЯ**

код	мм	Евро
808672	530x325x(H)20	32,03

от 68¹²



808696



ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1 С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

код	мм	Евро
808696	530x325x(H)20	68,12
808702	530x325x(H)40	70,66
808719	530x325x(H)65	82,36

от 49⁸²



808764



ПРОТИВЕНЬ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

код	мм	Евро
808764	350x280x(H)30	49,82
808771	400x300x(H)30	70,66
808788	450x350x(H)30	70,66
808795	500x350x(H)30	74,73
808801	600x400x(H)30	91,00

124⁵⁵



808757



ПРОТИВЕНЬ GN 1/1 АЛЮМИНИЕВЫЙ, С ФОРМАМИ, С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ
– 6 форм диаметром 125 мм

код	мм	Евро
808757	530x325x(H)	124,55

71¹⁷



808740



ПРОТИВЕНЬ GN 1/1 АЛЮМИНИЕВЫЙ, С ФОРМАМИ
– 6 форм диаметром 125 мм

код	мм	Евро
808740	530x325x(H)	71,17

263⁸⁵



808733



ПРОТИВЕНЬ GN 1/1 ДЛЯ ГРИЛЯ
– Алюминиевый с антипригарным покрытием
– Двусторонний: гладкий и рифленый

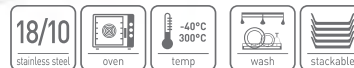
код	мм	Евро
808733	530x325x(H)10	263,85

от 31⁰¹



809259

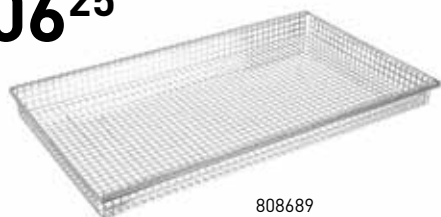
809242



ПРОТИВЕНЬ PROFI LINE GN 1/1

код	GN	мм	Евро
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	31,52
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	31,01

106²⁵



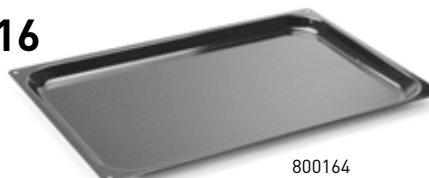
808689



ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1 ДЛЯ ЖАРКИ

код	мм	Евро
808689	530x325x(H)40	106,25

от 40¹⁶



800164

NEW

КОНТЕЙНЕР GN 1/1 ЭМАЛИРОВАННАЯ СТАЛЬ

- Закругленные края
- Толщина листа 1 мм
- Для использования в предварительно разогретой духовке макс. до 250-300°C



код	мм	Евро
800164	530x325x(H)20	40,16
800171	530x325x(H)40	45,25
800188	530x325x(H)60	50,33

163⁷⁰



808726

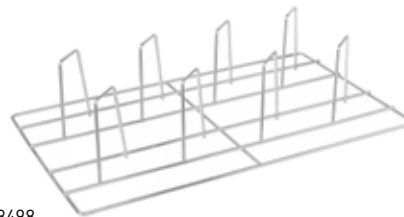
РЕШЕТКА GN 1/1 ДЛЯ ГРИЛЯ

– Алюминиевая с антипригарным покрытием



код	мм	Евро
808726	530x325	163,70

54⁹⁰



808498

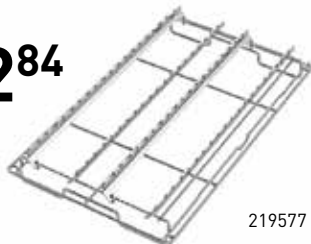
РЕШЕТКА ДЛЯ ЖАРКИ ЦЫПЛЯТ GN 1/1

– Для жарки 8 цыплят



код	мм	Евро
808498	530x325	54,90

202⁸⁴



219577

NEW

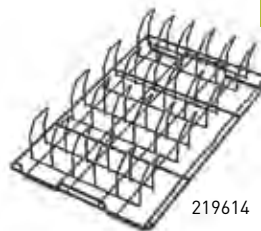
РЕШЕТКА GN 1/1 ДЛЯ ШАМПУРОВ

– Нержавеющая сталь

– Без шпалек

код	Евро
219577	202,84

304⁵²



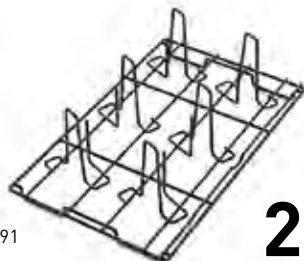
219614

NEW

РЕШЕТКА ТЕФЛОНОВАЯ GN 1/1 С 5 ОТДЕЛЕНИЯМИ

код	Евро
219614	304,52

219591



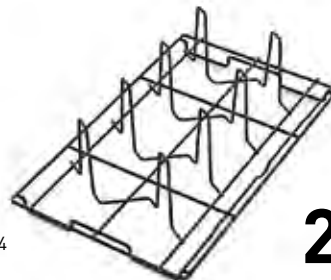
253⁶⁸

NEW

РЕШЕТКА ТЕФЛОНОВАЯ GN 1/1 НА 6 ЦЫПЛЯТ

код	Евро
219591	253,68

219584



268⁹³

NEW

РЕШЕТКА ТЕФЛОНОВАЯ GN 1/1 НА 8 ЦЫПЛЯТ

код	Евро
219584	268,93

ПРОТИВНИ И РЕШЕТКИ GN 2/1

809150



73⁷¹

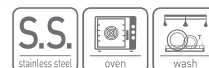


ГАСТРОПОДНОС PROFI LINE GN 2/1

код	GN	мм	Евро
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	73,71

от 42⁷⁰

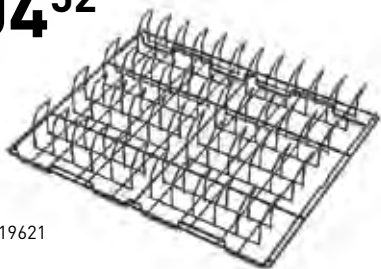
801895



РЕШЕТКА СТАЛЬНАЯ

код	мм	Евро
801949	хромированная 650x530	42,70
801895	из нержавеющей стали 650x530	70,66

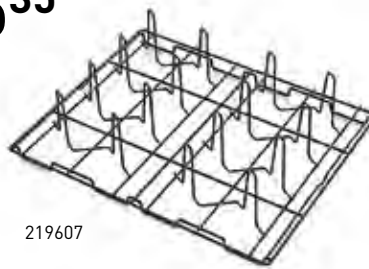


NEW**304⁵²**

219621

**РЕШЕТКА ТЕФЛОНОВАЯ
GN 2/1 С 11 ОТДЕЛЕНИЯМИ**

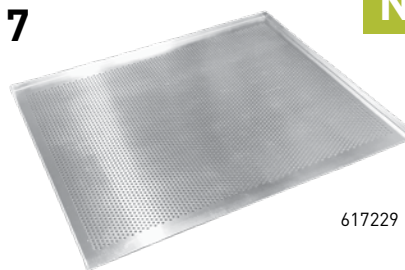
код	Евро
219621	304,52

NEW**355³⁵**

219607

**РЕШЕТКА ТЕФЛОНОВАЯ
GN 2/1 НА 16 ЦЫПЛЯТ**

код	Евро
219607	355,35

NEW**21¹⁷**

617229

ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ЛИСТ, 3 КРОМКИ

код	мм	Евро
617229	470x340	21,17

Посмотреть
видео ролик

975039

5⁷⁴
**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОЮЩИЙ КОНЦЕНТРАТ
ДЛЯ ГРИЛЕЙ И ПЕЧЕЙ**

- Сильное чистящее средство для устранения жирных и пригоревших остатков пищи с поверхностей, устойчивых к воздействию щелочей
- Эффективно устраняет пригоревший жир, обугленные остатки пищи и запахи
- Не оставляет разводов
- Рекомендован для очистки грилей, печей, духовок, противней, сковород, коптильных камер газовых плит, коптильных камер и т.п.
- Не разрушает эмалированные поверхности

код		литры (л)	Евро
975039	бутылка	1	5,74

80⁸³

979785

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОЮЩИЙ ПРЕПАРАТ
NANO С ЧАСТИЦАМИ СЕРЕБРА ДЛЯ
ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ**

- Профессиональный моющий препарат для конвектоматов, грилей, печей, газовых плит
- Эффективно удаляет жирную, спеченную грязь с различных поверхностей
- Наночастицы серебра защищают поверхность перед повторным прилипанием грязи, проявляют дезинфицирующие свойства (остановка процесса гниения), замедление процесса старения материала (лучшие эффекты заметны при длительном использовании), ограничивают действие ультрафиолетовых лучей

код		литры (л)	Евро
979785	канистра	10	80,83

ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ PROFI LINE 670 Л И 1300 Л



- Корпус и камера сделаны из высококачественной нержавеющей стали (задняя внешняя стенка – из гальванической стали)
- Принудительная циркуляция воздуха, с верхним расположением агрегата
- Фильтр защиты от пыли
- Холодильный компрессор EMBRACO
- Климатический класс: 5
- Камера в стандарте GN 2/1, подсветка камеры
- Самозакрывающаяся дверь с замком

- Удобная для захвата профилированная ручка двери
- 4 колеса, 2 из которых с тормозом
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до 43°C
- Толщина стенки 60 мм



Посмотреть видео ролик

от **1575⁰⁰**

232118
232132



232125
232149



Камера и корпус
из нержавеющей стали

NEW

КОМПЛЕКТ ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ И МОРОЗИЛЬНЫХ ШКАФОВ

- 4 ножки из нержавеющей стали, регулируемые в диапазоне 60 мм.
- Диаметр 55 мм

код	Евро
941072	65,58

тип	холодильный 1-дверный	морозильный 1-дверный	холодильный 2-дверный	морозильный 2-дверный
код	232118	232132	232125	232149
емкость	670 л	670 л	1300 л	1300 л
габариты	730x805x(H)1940 мм	730x805x(H)1940 мм	1314x805x(H)1940 мм	1314x805x(H)1940 мм
габариты камеры	610x635x(H)1540 мм	610x635x(H)1540 мм	1194x635x(H)1540 мм	1194x635x(H)1540 мм
диапазон	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
хладагент	R600a (110 г)	R290 (120 г)	R600a (140 г)	R290 (150 г)
класс энергоэффективности	B	C	B	C
полки	4 x GN 2/1 (650x530 мм)*	4 x GN 2/1 (650x530 мм)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 мм)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 мм)*
среднесуточное потребление электр.	1,26 кВт	4,99 кВт	2,01 кВт	8,19 кВт
мощность/напряжение	220 Вт/230 В	600 Вт/230 В	350 Вт/230 В	980 Вт/230 В
вес	107 кг	115 кг	171 кг	177 кг
Евро	1575,00	2208,00	2328,00	2795,00

* Максимальная грузоподъемность полки около 40 кг (при равномерной нагрузке)

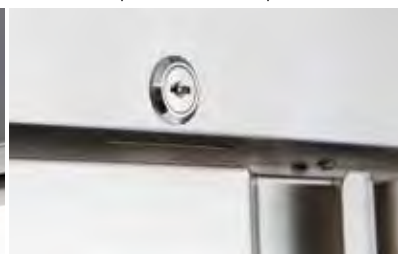
4 колеса, 2 из которых



Принудительная циркуляция воздуха



Самозакрывающаяся дверь с замком



ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ PROFI LINE 410 Л И 900 Л



- Корпус и камера сделаны из высококачественной нержавеющей стали (задняя внешняя стенка из гальванической стали)
- Принудительная циркуляция воздуха
- Толщина изоляционного материала (C5H10): 50 мм
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Холодильный компрессор EMBRACO
- Автоматический отвод конденсата
- Климатический класс: 4
- Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до 38°C
- Самозакрывающиеся двери с замком
- Удобная для захвата профилированная ручка двери 4 колеса, 2 из которых с тормозом

от 1524⁰⁰

233108
233115



Камера и корпус из нержавеющей стали

NEW

КОМПЛЕКТ ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ И МОРОЗИЛЬНЫХ ШКАФОВ

- 4 ножки из нержавеющей стали, регулируемые в диапазоне 60 мм
- Диаметр 55 мм

код	Евро
941072	65,58

233122
233139



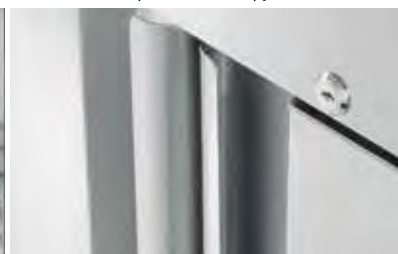
тип	холодильный 1-дверный	морозильный 1-дверный	холодильный 2-дверный	морозильный 2-дверный
код	233108	233115	233122	233139
емкость	410 л	440 л	900 л	900 л
габариты	600x745x(H)1820 мм	600x745x(H)1820 мм	1200x745x(H)1820 мм	1200x745x(H)1820 мм
габариты камеры	500x540x(H)1380 мм	500x540x(H)1380 мм	1100x540x(H)1380 мм	1100x540x(H)1380 мм
диапазон	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
компрессор	EMT65HLT с силой 1/4 KM	NE2124Z с силой 1/2 KM	EG AS100HLR с силой 1/3 KM	NEK2150GK с силой 3/4 KM
хладагент	R600a (80 г)	R290 (90 г)	R600a (130 г)	R290 (150 г)
класс энергоэффективности	C	D	C	D
климатический класс	5	4	5	4
полки	4 x 485x525 мм*	4 x 485x525 мм*	4+4 x 525x530 мм*	4+4 x 525x530 мм*
среднесуточное потребление электр.	1,43 кВт	5,78 кВт	2,18 кВт	9,17 кВт
мощность/напряжение	290 Вт/230 В	600 Вт/230 В	450 Вт/230 В	750 Вт/230 В
вес	82 кг	82 кг	132 кг	132 кг
Евро	1524,00	1855,00	2124,00	2359,00

* Максимальная грузоподъемность полки около 40 кг (при равномерной нагрузке)

Электронная регулировка температуры

Камера из нержавеющей стали

Эргономичная ручка



ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНО-МОРОЗИЛЬНЫЕ PROFI LINE 420+420 Л, 890+420 Л

Arctic
REFRIGERATION SINCE 1952



- Корпус и камера изготовлены из высококачественной нержавеющей стали (задняя внешняя стенка из гальванической стали)
- Принудительная циркуляция воздуха
- Толщина изоляционного материала (C5H10): 50 мм
- Цифровой дисплей, электронный термостат

- Холодильный компрессор EMBRACO
- Автоматический отвод конденсата
- Климатический класс: 4
- Самозакрывающиеся двери с замком
- Удобная для захвата профилированная ручка двери
- 4 колеса, 2 из которых с тормозом

от **2820⁰⁰**



233146

233153

тип	холодильно-морозильные 2-дверный	холодильно-морозильные 3-дверный
код	233146	233153
емкость	420+420 л	890+420 л
габариты	1200x745x(H)1820 мм	1800x745x(H)1820 мм
габариты камеры	холодильная – 550x540x(H)1380 мм морозильная – 550x540x(H)1380 мм	холодильная – 1100x540x(H)1380 мм морозильная – 600x540x(H)1380 мм
диапазон	0/8°C, -17/-22°C	0/8°C, -17/-22°C
компрессор	холодильник – EMT65HLR мощностью 1/4 л.с. морозильник – NE2134Z мощностью 1/2 л.с.	2x NE2134Z с силой 1/2 КМ каждый
хладагент	холодильник – R600a (80 г) морозильник – R290 (90 г)	холодильник – R600a (130 г) морозильник – R290 (90 г)
класс энергоэффективности	D	D
полки	4+4 x 510x525 мм*	холодильная – 8x 525x530 мм морозильная – 4x 510x525 мм
среднесуточное потребление электр.	8,22 кВт	9,32 кВт
мощность/напряжение	870 Вт/230 В	1150 Вт/230 В
вес	158 кг	207 кг
Евро	2820,00	3476,00

* Максимальная грузоподъемность полки около 40 кг (при равномерной нагрузке)

NEW 65⁵⁸ КОМПЛЕКТ ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ И МОРОЗИЛЬНЫХ ШКАФОВ

- 4 ножки из нержавеющей стали, регулируемые в диапазоне 60 мм
- Диаметр 55 мм

код	Евро
941072	65,58

Принудительная циркуляция воздуха



Самозакрывающиеся двери с замком



СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ PROFI LINE 700

Arctic 

S.S.
stainless steel


cooling

- Корпус и камера сделаны из высококачественной нержавеющей стали (задняя внешняя стенка – из гальванической стали)
- Принудительная циркуляция воздуха, фильтр защиты от пыли
- Толщина изоляционного материала [C5H10]: 60 мм
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Холодильный компрессор EMBRACO
- Автоматический отвод конденсата
- Климатический класс: 5 (232040, 232057), 4 (232064, 232699)

- Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до +43°C
- Самозакрывающиеся двери с замком
- Удобная для захвата профилированная ручка двери
- 4 регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали
- Борт 40 мм



от **1685⁰⁰**

NEW

Камера и корпус из нержавеющей стали



232040
232064

4 ПОЛКИ НА НАПРАВЛЯЮЩИХ В ПОДАРОК!



233764



232057
232699

6 ПОЛКИ НА НАПРАВЛЯЮЩИХ В ПОДАРОК!



от **444³²**

232071

ВЫДВИЖНОЙ ЯЩИК С НАПРАВЛЯЮЩИМИ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ И МОРОЗИЛЬНЫХ СТОЛОВ PROFI LINE С БОКОВЫМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ АГРЕГАТА - КОМПЛЕКТ 2 ШТ.

код	мм	Евро
232071	300x545x(H)145	444,32

тип	холодильный 2-дверный	холодильный с 4 ящиками	морозильный 2-дверный	холодильный 3-дверный	морозильный 3-дверный
код	232040	233764	232064	232057	232699
емкость	280 л	280 л	280 л	420 л	420 л
габариты	1360x700x(H)850 мм	1360x700x(H)850 мм	1360x700x(H)850 мм	1795x700x(H)850 мм	1795x700x(H)850 мм
габариты камеры	822x570x(H)580 мм	822x570x(H)580 мм	822x570x(H)580 мм	1257x570x(H)580 мм	1257x570x(H)580 мм
диапазон	0/8°C	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
компрессор	EMT65HLR с силой 1/4 KM	EMT65HLR с силой 1/4 KM	EGU130HLR с силой 1/2 KM	EGAS100HLR с силой 1/3 KM	NEK2140Z с силой 2/3 KM
хладагент	R600a (120 г)	R600a (120 г)	R290 (140 г)	R290 (130 г)	R290 (140 г)
класс энергоэффективности	A	B	C	A	C
полки	2+2 x GN 1/1*	4 ящика	2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*
среднесуточное потребление электр.	1,34 кВт	1,34 кВт	3,97 кВт	1,73 кВт	5,09 кВт
мощность/напряжение	250 Вт/230 В	250 Вт/230 В	600 Вт/230 В	400 Вт/230 В	600 Вт/230 В
вес	95 кг	95 кг	95 кг	120 кг	120 кг
Евро	1685,00	2572,00	2008,00	2021,00	2186,00

* Максимальная грузоподъемность полки около 40 кг (при равномерной нагрузке)

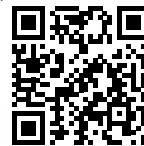
ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ KITCHEN LINE 580 Л И 1300 Л

Arctic
REFRIGERATION SINCE 1957



- Корпус и камера сделаны из высококачественной нержавеющей стали (задняя внешняя стенка из гальванической стали)
- Статическое охлаждение, усиленное вентилятором, с нижним расположением агрегата
- Фильтр защиты от пыли
- Камера в стандарте GN 2/1
- Толщина изоляционного материала (C5H10): 60 мм

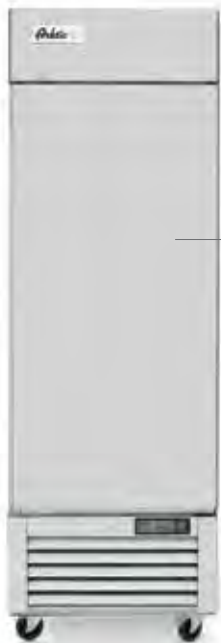
- Самозакрывающиеся двери с замком
- Удобная для захвата профилированная ручка двери
- 4 колеса, 2 из которых с тормозом
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Климатический класс: 4
- Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до +43°C



Посмотреть видео ролик

от **1524⁰⁰**

232729
232514



232736
232521



Камера и корпус
из нержавеющей стали

NEW

КОМПЛЕКТ ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ И МОРОЗИЛЬНЫХ ШКАФОВ

- 4 ножки из нержавеющей стали, регулируемые в диапазоне 60 мм.
- Диаметр 55 мм

код	Евро
941072	65,58

тип	холодильный 1-дверный	морозильный 1-дверный	холодильный 2-дверный	морозильный 2-дверный
код	232729	232514	232736	232521
емкость	580 л	580 л	1300 л	1300 л
габариты	685x800x(H)1987 мм	685x805x(H)1987 мм	1382x800x(H)1987 мм	1382x805x(H)1987 мм
габариты камеры	565x640x(H)1525 мм	565x640x(H)1525 мм	1262x640x(H)1525 мм	1262x640x(H)1525 мм
диапазон	-5/5°C	-18/-12°C	-5/5°C	-18/-12°C
хладагент	R600a (120 г)	R290 (120 г)	R290 (110 г)	R290 (150 г)
класс энергоэффективности	D	D	D	D
полки	4 x GN 2/1	4 x GN 2/1	4+4 x GN 2/1	4+4 x GN 2/1
среднесуточное потребление электр.	2,5 кВт	6,79 кВт	3,77 кВт	10,6 кВт
мощность/напряжение	350 Вт/230 В	500 Вт/230 В	320 Вт/230 В	900 Вт/230 В
вес	110 кг	120 кг	180 кг	190 кг
Евро	1524,00	1677,00	2022,00	2396,00

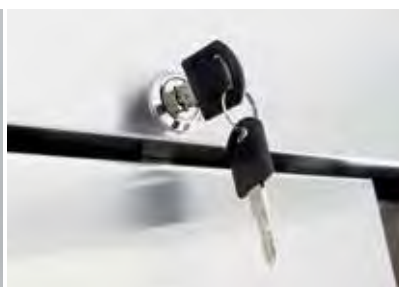
Электронная регулировка температуры



Принудительная циркуляция воздуха



Самозакрывающаяся дверь с замком



СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ KITCHEN LINE 600



- Корпус и камера сделаны из высококачественной нержавеющей стали (задняя внешняя стенка из гальванической стали)
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem, filtr przeciwpyłkowy
- Толщина изоляционного материала [C5H10]: 50 мм
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Холодильный компрессор EMBRACO
- Автоматический отвод конденсата

- Климатический класс: 5 (233344, 233382), 4 (233351, 233399).
- Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до +38°C
- Самозакрывающиеся двери
- 4 регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали
- Борт 40 мм

от **1658⁰⁰**



Камера и корпус из нержавеющей стали



233344
233351



233382
233399

тип	холодильная 2-дверный	морозильная 2-дверный	холодильная 3-дверный	морозильная 3-дверный
код	233344	233351	233382	233399
емкость	166 л	166 л	291 л	291 л
габариты	1200x600x(H)850 мм	1200x600x(H)850 мм	1800x600x(H)850 мм	1800x600x(H)850 мм
габариты камеры	800x480x(H)580 мм	800x480x(H)580 мм	1400x480x(H)580 мм	1400x480x(H)580 мм
диапазон	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
компрессор	EMT65HLR с силой 1/4 KM	NE2134Z-263CA с силой 1/2 KM	FFI10HAK с силой 1/3 KM	NEK2140GZ-269GA с силой 1/2 KM
хладагент	R600a (100 г)	R290 (90 г)	R600a (100 г)	R290 (90 г)
класс энергоэффективности	B	C	B	C
климатический класс	5	4	5	4
полки	1+1 x 390x428 мм*	1+1 x 390x428 мм*	2x 430x428 мм + 1x 490x428 мм*	2x 430x428 мм + 1x 490x428 мм*
среднесуточное потребление электр.	2,06 кВт	4,5 кВт	2,36 кВт	5,48 кВт
мощность/напряжение	270 Вт/230 В	550 Вт/230 В	270 Вт/230 В	550 Вт/230 В
вес	74 кг	74 кг	100 кг	100 кг
Евро	1658,00	1700,00	1727,00	2032,00

* Максимальная грузоподъемность полки около 15 кг (при равномерной нагрузке)

Электронная регулировка температуры



Принудительная циркуляция воздуха



Стальные пластифицированные полки-решетки



СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СО СТОЛЕШНИЦЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



NEW

- Внутренний и внешний корпус выполнены из качественной нержавеющей стали AISI 201
- Столешница изготовлена из нержавеющей стали AISI 201, заполнена ДСП для усиления ее конструкции.
- Статическое охлаждение с помощью внутреннего вентилятора
- Климатический класс: 4
- Версии с выдвигаемыми ящиками идеально подходят для размещения в них контейнеров GN 1/1, 2x 1/2 или 3x 1/3



от **853⁵⁶**

Камера и корпус из нержавеющей стали



236130



236154



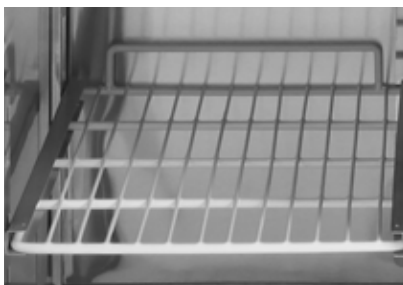
236147

тип	холодильная z 4 szufladami	холодильная 2-дверный	холодильная 3-дверный
код	236154	236130	236147
емкость	247 л	247 л	368 л
габариты	900x700x(H)850 мм	900x700x(H)850 мм	1365x700x(H)850 мм
габариты камеры	830x595x(H)455 мм	830x595x(H)455 мм	1295x595x(H)455 мм
диапазон	2/8°C	2/8°C	2/8°C
хладагент	R290 (55 г)	R290 (55 г)	R290 (60 г)
полки	4 szuflady	1+1 x 333x560 мм	1+1+1 x 333x560 мм
среднесуточное потребление электр.	3,39 кВт	3,39 кВт	4,00 кВт
мощность/напряжение	143 Вт/230 В	143 Вт/230 В	152 Вт/230 В
вес	72 кг	72 кг	110 кг
Евро	1880,00	853,56	1422,00

Электронная регулировка температуры



Стальные пластифицированные полки-решетки



Ручки в углублениях двери



ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ KITCHEN LINE, ЗАСТЕКЛЕННЫЙ - 1-ДВЕРНЫЙ, 610 Л

- Внутренний и внешний корпус из высококачественной нержавеющей стали AISI 403 (задняя наружная стенка из оцинкованной стали)
- Принудительное охлаждение, с нижним блоком
- Холодильная установка EMBRACO
- Автоматическое испарение конденсата
- Размеры камеры: 565x640x(H)1525 мм
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Толщина изоляции: 60 мм (материал: C5H10)
- Хладагент: R600a (110 г)
- Климатический класс: 5
- Безаварийная работа устройства при температуре окружающей среды до 43°C и относительной влажности 60%
- Среднесуточное потребление электроэнергии: 1,9 кВт
- Светодиодное освещение камеры в двери
- Самозакрывающаяся дверь с замком
- 4 ролика, 2 из которых имеют тормоза
- Компрессор: FFI10HAK мощностью 1/3 л.с.
- Пятая полка без направляющих, для положения на дне камеры
- Вес: 133 кг

код	В	Вт	мм	Евро
233160	230	280	685x805x(H)1987	2032,00

233160



Arktic
SPECIALIZATION: SERVICE: 2005

2032⁰⁰

Камера и корпус из нержавеющей стали



Посмотреть видео ролик



СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ЗАСТЕКЛЕННЫЕ

- Внутренний и внешний корпус из высококачественной нержавеющей стали AISI 201 (задняя стенка из оцинкованной стали, дверные рамы из алюминия)
- Принудительное охлаждение
- Толщина изоляции: 60 мм (материал: C5H10)
- Самозакрывающаяся дверь
- 4 неоткручивающиеся регулируемые ножки из нержавеющей стали

- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Холодильная установка EMBRACO
- Автоматическое испарение конденсата
- Безаварийная работа устройства при температуре окружающей среды до 43°C
- Борт 40 мм

от **1677⁰⁰**



233429



233436

тип	холодильный 2-дверный застекленный	холодильный 3-дверный застекленный
код	233429	233436
емкость	280 л	420 л
габариты	1360x700x(H)815 мм	1795x700x(H)815 мм
габариты камеры	822x570x(H)580 мм	1257x570x(H)580 мм
диапазон	0/8°C	0/8°C
компрессор	EMT65HLR с силой 1/4 KM	FFI10HAK с силой 1/3 KM
хладагент	R600a (120 г)	R290 (130 г)
климатический класс	5	5
полки	2+2 x 330x545 мм*	2+2+2 x 330x545 мм*
среднесуточное потребление электр.	2,62 кВт	3,15 кВт
мощность/напряжение	250 Вт/230 В	400 Вт/230 В
вес	100 кг	125 кг
Евро	1677,00	2032,00

* Максимальная грузоподъемность полки около 40 кг (при равномерной нагрузке)

СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ С НАДСТАВКОЙ И ГРАНИТНОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ

Arctic
REFRIGERATION SINCE 1952



NEW

- Экологичный хладагент R290
- Внутренний и внешний корпус из высококачественной нержавеющей стали AISI 201
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Статическое охлаждение с помощью внутреннего вентилятора

- Климатический класс: 4
- Отверстие в верхней части для контейнеров GN 1/6
- Столешница из гранита
- Эргономичная ручка для открывания двери

от **1067⁰⁰**



Камера и корпус
из нержавеющей стали



236208



236215

тип	холодильная 2-дверный	холодильная 3-дверный
код	236208	236215
емкость	247 л	368 л
габариты	900x700x(H)1070 мм	1365x700x(H)1070 мм
габариты камеры	830x595x(H)455 мм	1295x595x(H)455 мм
otwór w blacie	na 5x GN 1/6 - (H)150 мм*	na 8x GN 1/6 - (H)150 мм*
диапазон	2/8°C	2/8°C
хладагент	R290 (55 г)	R290 (60 г)
полки	1+1 x 333x560 мм	1+1+1 x 333x560 мм
среднесуточное потребление электр.	3,5 кВт	4,2 кВт
мощность/напряжение	145 Вт/230 В	156 Вт/230 В
вес	92 кг	120 кг
Евро	1067,00	1890,00

* Поставляется без контейнеров GN

Электронная регулировка температуры



Стальные пластифицированные полки-решетки



Столешница из гранита



СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ С НАДСТАВКОЙ И ГРАНИТНОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ

Arctic REFRIGERATION SINCE 1952

S.S.
stainless steel

cooling

- Внутренний и внешний корпус из высококачественной нержавеющей стали AISI 201
- Статическое охлаждение поддерживаемое внутренним вентилятором
- Цифровой дисплей, электронный термостат

- Холодильная установка EMBRACO
- Автоматическое испарение конденсата
- Удобная профилированная ручка для открывания двери
- 4 ножки из пластика

2693⁰⁰



Холодильные витрины стр. 368



232996

СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ С 7 ЯЩИКАМИ И ГРАНИТНОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ - 2-ДВЕРНЫЙ

- Объем камеры: 250 л
- Камера для контейнеров 600x400 мм, 7 пар направляющих на дверь, 7 неохлаждаемых ящиков с внутренними размерами 400x620x(H)65 мм, поставляется без контейнеров
- Размеры камеры: 1480x670x(H)570 мм
- Толщина изоляции: 60 мм (материал: C5H10)
- Класс энергоэффективности: A.
- Климатический класс: 5
- Хладагент: R600a (120 г)
- Среднесуточное потребление электроэнергии: 1,38 кВт
- Вес: 300 кг
- На столе можно разместить холодильную надставку 9x GN 1/3 - (H)150 мм - 232996



232842

Камера и корпус из нержавеющей стали

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
232842	0/8°C	230	250	2010x800x(H)875	2693,00



СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ С НАДСТАВКОЙ И ГРАНИТНОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ, 3-ДВЕРНЫЙ

- Объем камеры: 254 л
- Размеры камеры: 1295x595x(H)475 мм
- В комплект входят 3 полки 335x570 мм, максимальной грузоподъемностью 15 кг (при равномерной нагрузке на полки)
- Надставка холодильная со статическим охлаждением
- Надставка холодильная для 6x GN 1/4, размеры 1405x335x(H)435 мм
- Класс энергоэффективности (стол): A.
- Климатический класс: стол: 4, надставка: 5
- Хладагент: R600a (70 г + 40 г)
- Среднесуточное потребление электроэнергии: 1,6 кВт (стол), 1,55 кВт (надставка)
- Самозакрывающаяся дверь
- Вес: 193 + 41 кг



232033

2541⁰⁰

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
232033	0/8°C	230	400	1365x700x(H)1012	2541,00

СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ДЛЯ САЛАТОВ С ОТКИДНОЙ КРЫШКОЙ

Arctic REFRIGERATION SINCE 1952



NEW

- Внутренний и внешний корпус из высококачественной нержавеющей стали AISI 201
- Статическое охлаждение с помощью внутреннего вентилятора
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Автоматическое испарение конденсата
- Климатический класс: 4
- Часть верха из полиэтилена, предназначенная для резки.
- Эргономичная ручка для открывания двери
- 4 пластиковые ножки



236161



от **1000⁰⁰**

Камера и корпус из нержавеющей стали



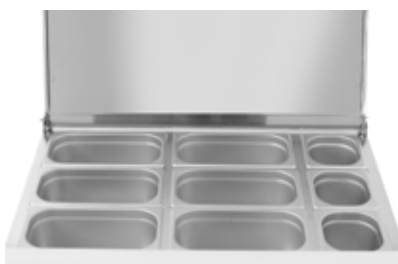
236178



236246

тип	холодильный 2-дверный с откидной крышкой	холодильный 3-дверный с откидной крышкой	холодильный 2-дверный застекленный с откидной крышкой
код	236161	236178	236246
емкость	247 л	368 л	247 л
габариты	900x700x(H)860 мм	1365x700x(H)860 мм	900x700x(H)860 мм
габариты камеры	830x595x(H)455 мм	1295x595x(H)455 мм	830x595x(H)455 мм
верхние ячейки	2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H)150 мм*	4x GN 1/1 - (H)150 мм*	2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H)150 мм*
диапазон	2/8°C	2/8°C	2/8°C
хладагент	R290 [55 г]	R290 [60 г]	R290 [55 г]
полки	1+1 x 333x560 мм	1+1+1 x 333x560 мм	1+1 x 333x560 мм
среднесуточное потребление электр.	3,52 кВт	4,1 кВт	3,52 кВт
мощность/напряжение	145 Вт/230 В	155 Вт/230 В	145 Вт/230 В
вес	70 кг	107 кг	70 кг
Евро	1000,00	1422,00	1016,00

* Поставляется без контейнеров GN



СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ С ВАННОЙ НА GN-Ы И СТЕКЛЯННОЙ НАДСТАВКОЙ

Arctic REFRIGERATION SINCE 1952



- Внутренний и внешний корпус из высококачественной нержавеющей стали AISI 201
- Статическое охлаждение поддерживаемое внутренним вентилятором
- Цифровой дисплей, электронный термостат

- Автоматическое испарение конденсата
- Климатический класс: 4
- Внутри стеклянной надставки есть дополнительная полка
- Удобная профилированная ручка для открывания двери
- 4 ножки из пластика

от **1016⁰⁰** **NEW**



236185

Камера и корпус из нержавеющей стали



236192



236222

Камера и корпус из нержавеющей стали



236239

тип	холодильный 2-дверный со стеклянной надставкой	холодильный 3-дверный со стеклянной надставкой	холодильная 2-дверный со надставкой	холодильная 3-дверный со надставкой
код	236185	236192	236222	236239
емкость	247 л	368 л	247 л	368 л
габариты	900x700x(H)1270 мм	1365x700x(H)1270 мм	900x700x(H)990	1365x700x(H)990
габариты камеры	830x595x(H)455 мм	1295x595x(H)455 мм	830x595x(H)455 мм	1295x595x(H)455 мм
верхние ячейки	на 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H)150 мм*	на 4x GN 1/1 - (H)150 мм*	-	-
надставка			5x GN 1/6 - (H)150 мм*	на 8x GN 1/6 - (H)150 мм*
диапазон	2/8°C	2/8°C	2/8°C	2/8°C
хладагент	R290 (55 г)	R290 (60 г)	R290 (55 г)	R290 (60 г)
полки	1+1 x 333x560 мм	1+1+1 x 333x560 мм	1+1 x 333x560 мм	1+1+1 x 333x560 мм
среднесуточное потребление электр.	3,52 кВт	4,10 кВт	3,39 кВт	4,00 кВт
мощность/напряжение	145 Вт/230 В	155 Вт/230 В	143 Вт/230 В	152 Вт/230 В
вес	70 кг	107 кг	72 кг	110 кг
Евро	1321,00	1865,00	1016,00	1473,00

* Поставляется без контейнеров GN

Цены EXW, указаны без учета НДС

HENDI

367

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ - НАДСТАВКИ



- Внешний и внутренний корпус сделан из высококачественной нержавеющей стали
- Витрина из закаленного стекла
- Статическое охлаждение - охлаждается внутренняя ванна
- Толщина изоляционного материала (С5Н10): 40 мм
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Диапазон температур: -2°C до +8°C
- Холодильный компрессор EMBRACO
- Компрессор: EMT45HLR мощностью 1/5 л.с.
- Автоматическая разморозка
- Хладагент R600a [40 г]
- Климатический класс: 5
- Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до +32°C и относительной влажности воздуха до 60%
- 4 пластиковые ножки



от **609⁴⁷**

от **660³⁸**



232903 **5x GN 1/4**



232972 **6x GN 1/3**



232910 **7x GN 1/4**



232989 **7x GN 1/3**



232927 **8x GN 1/4**



232996 **9x GN 1/3**

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ GN 1/4 - НАДСТАВКА

- Надставка для GN 1/4 - Н 150 мм (гастроемкости GN в комплект не входят)

код	-	В	Вт	мм	Евро
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)430	609,47
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)430	711,21
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)430	787,47

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ GN 1/3 - НАДСТАВКА

- Надставка для GN 1/3 - Н 150 мм (гастроемкости GN в комплект не входят)

код	-	В	Вт	мм	Евро
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x395x(H)430	762,05
232965	4x GN 1/3	230	180	1205x395x(H)430	660,38
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x395x(H)430	685,80
232996	9x GN 1/3	230	180	2006x395x(H)430	863,68

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ GN 1/3

- Крышка из нержавеющей стали
- Надставка для GN 1/3 (H)150 мм (гастроемкости GN в комплект не входят)

код	-	В	Вт	мм	Евро
233955	6x GN 1/3	230	180	1405x395x(H)290	711,21
233948	4x GN 1/3	230	180	1205x395x(H)290	634,97
233979	7x GN 1/3	230	180	1605x395x(H)290	863,68
233986	8x GN 1/3	230	180	1805x395x(H)290	914,56
233993	9x GN 1/3	230	180	2005x395x(H)290	968,79



от **634⁹⁷**

233948



Посмотреть
видео ролик



1219⁰⁰

233757



ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ ДЛЯ СУШИ

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej malowanej na biało
- Изогнутое двойное стекло витрины
- Доступ к камере через двойную раздвижную дверцу сзади или изогнутое переднее стекло
- Вместимость: 5x GN 1/3
- Корпус из нержавеющей стали, окрашенной в белый цвет
- Внутреннее светодиодное освещение на потолке
- Испаритель в верхней части камеры
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Принудительная циркуляция воздуха с автоматической разморозкой
- Диапазон температур: от 0 до 12°C
- Хладагент: R600a
- Климатический класс: 3
- Гастроемкости в комплект не входят

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
233757	3/7°C	230	160	1307x450x(H)330	1219,00



1509⁰⁰



Посмотреть
видео ролик

ВИТРИНА МОРОЗИЛЬНАЯ НАСТОЛЬНАЯ 77Л

- Корпус из нержавеющей стали
- Крышка с тройным остеклением, легко открывающаяся
- Вместимость: 4 кюветы для мороженого 360x165x(H)макс. 120 мм
- Охлаждение статическое, прямое, с автоматическим размораживанием
- Климатический класс: 4
- Хладагент: R600a
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Регулируемые по высоте ножки: от 15 до 25 мм
- Поставляется без контейнеров GN

Подходят
кюветы: 807019,
802038, 802045,
см. страницу 117

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
233689	-24/-20°C	230	162	805x666x(H)305	1509,00



233689



Посмотреть
видео ролик

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ НАСТОЛЬНАЯ 67 Л

- Крышка с изогнутым стеклом, легко открывается
- Вместимость: 8x GN 1/6 или 4x GN 1/3 – (H) макс. 100 мм
- Корпус из нержавеющей стали
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Система непосредственного охлаждения с автоматической разморозкой
- Регулируемые по высоте ножки
- Хладагент: R600a. Климатический класс: 4
- Гастроемкости в комплект не входят

1158⁰⁰

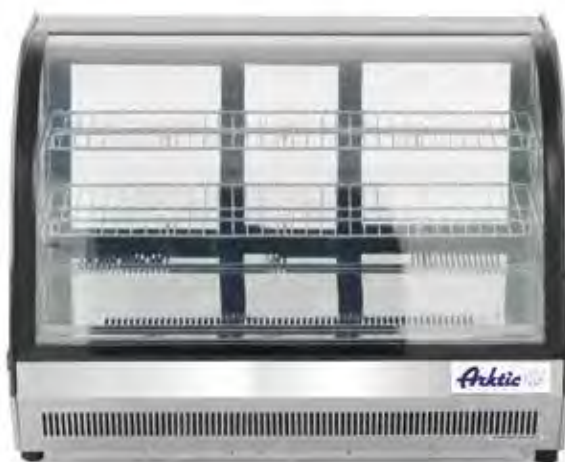
код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
233672	0/3°C	230	105	767x612x(H)328	1158,00



233672

965⁴⁰

233207

Посмотреть
видео ролик1075⁰⁰

233214


Arctic ❄️
REFRIGERATION SINCE 1952
**ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ 110**

- Конструкция из нержавеющей стали
- Двойное безопасное стекло витрины
- Однослойное безопасное остекление по бокам
- Принудительная циркуляция воздуха
- Толщина изоляционного материала (EPS): 20 мм
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Холодильный компрессор EMBRACO
- Компрессор: EMT2121U мощностью 1/3 л.с.
- Автоматический отвод конденсата
- Хладагент: R290
- Климатический класс: 3
- Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до +25°C
- Светодиодное освещение сверху камеры
- В комплекте полки 1x 630x230 мм + 1x 630x280 мм + дно 630x260 мм
- Допустимая нагрузка около 5 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Габариты камеры: 640x410x(H)400 мм
- Объем камеры: 110 л
- Средний расход электроэнергии в сутки: 3,8 кВт
- Вес 63 кг

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
233207	110	230	220	700x557x(H)670	965,40

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ 130

- Конструкция из нержавеющей стали
- Двойное безопасное стекло витрины
- Однослойное безопасное остекление по бокам
- Принудительная циркуляция воздуха
- Толщина изоляционного материала (EPS): 20 мм
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Холодильный компрессор EMBRACO
- Компрессор: EMT2121U мощностью 1/3 л.с.
- Автоматический отвод конденсата
- Хладагент: R290
- Климатический класс: 3
- Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до +25°C
- Светодиодное освещение сверху камеры
- В комплекте полки 1x 830x230 мм + 1x 830x280 мм + дно 830x260 мм
- Допустимая нагрузка около 6,5 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Габариты камеры: 830x410x(H)400 мм
- Объем камеры: 130 л
- Средний расход электроэнергии в сутки: 4,5 кВт
- Вес 70 кг

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
233214	130	230	260	900x557x(H)670	1075,00

Задние раздвижные
дверцыДинамичная
циркуляция воздухаЭлектронная регулировка
температуры

370

Цены EXW, указаны без учета НДС



Посмотреть видео ролик



233702



233719



от 1117⁰⁰



ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

- Конструкция из нержавеющей стали, двойная, безопасный изгиб лобового стекла
- Доступ в камеру через заднюю раздвижную дверь, состоящую из двух частей.
- Принудительное охлаждение с автоматическим замораживанием, компрессор под камерой
- 2 хромированные и регулируемые полки
- 233702: верхняя полка 636x335 мм, нижняя полка 636x367 мм
- 233719: верхняя полка 813x335 мм, нижняя полка 813x367 мм
- Светодиодное освещение в верхней части камеры
- Диапазон температур: 2°/6°C
- Климатический класс: 4
- Хладагент: R600a

Отвод воздуха



Цифровой дисплей

код	литры [л]	В	Вт	мм	Евро
233702	120	230	160	686x568x(H)686	1117,00
233719	160	230	160	850x568x(H)686	1321,00

3710⁰⁰



ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ 320 Л

- Корпус выполнен из нержавеющей стали и закаленного безопасного стекла
- Охлаждение принудительное с автоматическим размораживанием, компрессор расположен под камерой
- 3 полки
- Раздвижные двери легко снимаются
- Светодиодное освещение размещается сверху и под каждой полкой
- В наборе 4 колеса, 2 с тормозами
- Цифровой термостат и дисплей
- Максимальная температура окружающей среды: 28°C
- Хладагент: R290



Посмотреть видео ролик



233252

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
233252	2/8°C	230	1300	920x847x(H)1465	3710,00

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ



- Корпус выполнен из окрашенной нержавеющей стали с двойным остеклением
- Принудительная циркуляция воздуха с автоматической разморозкой, компрессор расположен под камерой
- Наружный воздушный канал для отвода и предотвращения образования конденсата на стекле



Посмотреть видео ролик

- Прочные, регулируемые стальные полки, с покрытием из ПВХ.
- Внутреннее освещение в потолке
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Диапазон температур: 2/6°C
- Климатический класс: 4
- Хладагент: R600a



233610



233627



233634

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ НАСТОЛЬНАЯ, 58 л

- 2 полки
- Ножки с регулировкой высоты

код	цвет	В	Вт	мм	Евро
233627	чёрный	230	170	452x406x(H)816	634,74
233610	белый	230	170	452x406x(H)816	609,47

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ НАСТОЛЬНАЯ, 68 л

- 3 полки
- Регулируемые по высоте ножки

код	цвет	В	Вт	мм	Евро
233238	чёрный	230	170	452x406x(H)891	685,80
233634	белый	230	170	452x406x(H)891	634,74

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Наружный воздушный канал для отвода и предотвращения образования конденсата на стекле



Двойное стекло витрины, легко открывающаяся дверца



Цифровой дисплей



Регулируемые ножки



Внутреннее освещение в потолке



Светодиодное освещение



от 60947



233641



233658



233665

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ НАСТОЛЬНАЯ, 78 Л

- 3 полки

- Регулируемые по высоте ножки

код		В	Гг	мм	Евро
233641	<input type="checkbox"/> белый	230	170	452x406x(H)966	660,00
233658	<input checked="" type="checkbox"/> чёрный	230	170	452x406x(H)966	660,00

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ, 98 Л

- 4 полки

- Регулируемые по высоте ножки

код		В	Гг	мм	Евро
233665	<input type="checkbox"/> белый	230	210	452x406x(H)1116	711,21
233269	<input checked="" type="checkbox"/> чёрный	230	210	452x406x(H)1116	787,47

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ, 270 Л

- 5-полочная размером 427x386,6x(H)8 мм
- 5 регулируемых стальных полок, покрытых белым ПВХ
- Двойное остекление с легко открывающейся изогнутой распашной дверью
- Воздушный канал на наружном стекле для удаления и предотвращения образования конденсата
- Диапазон температур: 2°/8°C
- Оснащена 4 колесами, в том числе 2 с тормозами

код		В	Гг	мм	Евро
233290	<input type="checkbox"/> чёрный	230	290	556x526x(H)1913	1778,00
233696	<input checked="" type="checkbox"/> белый	230	290	556x526x(H)1913	1727,00



4 колеса, в том числе 2 с тормозами (233696 и 233290)



Двойное стекло витрины, легко открывающаяся дверца



233696

ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

1372⁰⁰



233825



Посмотреть
видео ролик



Arktic
REFRIGERATION SINCE 1952

3303⁰⁰



233832

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ КРУГЛАЯ 100 Л

- Корпус из нержавеющей стали, закаленное двойное остекление
- Доступ к внутренней части через самозакрывающиеся двери
- Принудительная циркуляция воздуха с автоматической разморозкой, компрессор расположен под камерой
- 3 регулируемые стеклянные полки
- Светодиодное освещение с двух сторон
- 3 колеса, 1 с тормозом
- Электронный термостат и цифровой дисплей с выключателем
- Диапазон температур: 2/6°C
- Климатический класс: 6
- Хладагент: R600a

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
233825	100	230	210	ø480x(H)1030	1372,00

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ КРУГЛАЯ 360 Л

- Корпус из нержавеющей стали, закаленное двойное остекление
- Доступ к внутренней части через самозакрывающиеся двери
- Принудительная циркуляция воздуха с автоматической разморозкой, компрессор расположен под камерой
- 3 регулируемые стеклянные полки
- Светодиодное освещение с двух сторон
- 5 колес, 2 с тормозом
- Электронный термостат и цифровой дисплей с выключателем
- Диапазон температур: 2/6°C
- Климатический класс: 4
- Хладагент: R600a
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 7,23 кВтh

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
233832	360	230	460	ø680x(H)1750	3303,00



233276

от 3558⁰⁰



Посмотреть
видео ролик

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

- Корпус из нержавеющей стали, тройное остекление
- Принудительное охлаждение с автоматическим размораживанием, компрессор расположен под камерой
- 3 регулируемые хромированные полки
- Яркое светодиодное освещение на 4 столбиках
- 4 колеса, 2 с тормозами
- Цифровой термостат и дисплей с выключателем
- Диапазон температур: 2/6°C
- Климатический класс: 4
- Хладагент: R290

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
233276	400	230	495	650x650x(H)1908	3558,00
233283	550	230	500	850x650x(H)1908	4142,00



от **3558⁰⁰**

Arctic REFRIGERATION SINCE 1952

S.S.
stainless steel



Посмотреть
видео ролик



233306

от **3405⁰⁰**

233337

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ С ТРЕМЯ ПОЛКАМИ

- Оснащена тремя регулируемыми наклонными стеклянными полками
- Диапазон температур: 2/6°C
- Хладагент: R290

код	литры (л)	В	Гг	мм	Евро
233320	650	230	490	1200x805x(H)1445	3558,00
233306	300	230	480	650x805x(H)1445	2948,00
233443	500	230	490	900x805x(H)1445	3049,00

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ С ДВУМЯ ПОЛКАМИ

- Оснащена двумя регулируемыми стеклянными полками
- Хладагент: R290

код	литры (л)	В	Гг	мм	Евро
233375	510	230	490	1515x675x(H)1210	4422,00
233337	300	230	480	915x675x(H)1210	3405,00
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210	3888,00
233467	610	230	500	1815x675x(H)1210	5591,00



Освещение LED



Электронный регулятор температуры



4 поворотных колеса



233276

БАРНЫЕ ХОЛОДИЛЬНИКИ

Arktic REFRIGERATION SINCE 1952



- Стальной корпус, камера внутри из экструдированного алюминия, закаленная стеклянная дверь с пластиковой рамой, с замком
- Статическое охлаждение, поддерживаемое вентилятором, автоматическое размораживание, генератор расположен под камерой
- Камера оснащена светодиодным освещением
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- 4 регулируемые нескользящие ножки
- Хладагент: R600a

NEW

от **675⁶³**

NEW



233900

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ, 1-ДВЕРНЫЙ, 118 Л

– 1-дверный, с двумя хромированными полками

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
233900	2/10°C	230	150	500x500x(H)900	675,63



226568

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ, 1-ДВЕРНЫЙ, 138 Л

– 1-дверный, с тремя хромированными полками

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
226568	2/10°C	230	135	600x500x(H)900	660,38



235829

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ, 2-ДВЕРНЫЙ 228 Л

– Двойные двери, с 4 хромированными полками

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
235829	2/10°C	230	215	900x500x(H)900	1016,00



233924

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ, 1-ДВЕРНЫЙ, 293 Л

– 1-дверный, с пятью хромированными полками.

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
233924	2/10°C	230	240	600x515x(H)1820	1321,26



233931

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ, 2-Х ДВЕРНЫЙ 458 Л

– 2-х дверный, с десятью хромированными полками

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
233931	2/10°C	230	300	900x515x(H)1820	1778,00

NEW



233917

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ, РАЗДВИЖНЫЕ ДВЕРЦЫ 228 Л

– 2-х дверный, раздвижные дверцы, с четырьмя хромированными полками

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
233917	2/10°C	230	220	900x500x(H)900	965,40



235836

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ, РАЗДВИЖНЫЕ ДВЕРЦЫ 338 Л

– 3-х дверный, раздвижные дверцы, с 6 хромированными полками

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
235836	2/10°C	230	300	1335x500x(H)900	1372,00

ВИННЫЙ ШКАФ DUAL ZONE

- Две зоны охлаждения с возможностью установки разных температур в каждой из них
- Черный корпус, стеклянная дверь с элегантной ручкой из нержавеющей стали
- Самозакрывающиеся двери оснащены замком
- Статическое охлаждение с помощью вентилятора, автоматическое размораживание, генератор, расположенный в задней части холодильника
- Деревянные полки

- Светодиодное освещение в верхней части камеры
- Цифровой дисплей и электронный термостат.
- Температура в градусах Цельсия, с возможностью переключения на Фаренгейта
- 4 регулируемые нескользащие ножки
- Климатический класс: N
- Хладагент: R600a



ИНФОРМАЦИЯ О ХРАНЕНИИ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ВИНА

температура	вид вина
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti



233221

ВИННЫЙ ШКАФ 145 Л

– Вмещает 44 бутылки вина
– Внутри 5 деревянных полок

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
233221	4/20°C	230	130	596x654x(H)855	1168,00



233245

ВИННЫЙ ШКАФ 440 Л

– Вмещает 166 бутылок вина
– Внутри 15 деревянных полок

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
233245	4/20°C	230	185	595x720x(H)1820	1880,00

от **1168⁰⁰**

ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ BUDGET LINE



- Статическое охлаждение
- Задняя внешняя стенка и дно сделаны из оцинкованного листового металла.
- Салон из пластика ABS
- Толстая изоляция из пеноциклопентана (C5H10) до 70 мм, в зависимости от модели, поддерживает более стабильную температуру в камере шкафа
- Высокоточный цифровой термостат, позволяющий точно определять температуру хранения
- Регулируемые полки вместимостью 30 кг каждая, при равномерном распределении веса в морозильных шкафах
- Несъемные полки с элементами морозильной системы в шкафах грузоподъемностью 25 кг каждая, при равномерном распределении веса в морозильных шкафах
- Дополнительная полка на дне камеры, увеличивающая поверхность хранения (только некоторые модели - см. таблицу)
- Электромеханическое управление с электронным дисплеем температуры заданной и фактической
- Климатический класс 4
- Две передние ножки с небольшой регулировкой высоты для выравнивания оборудования и два задних колеса, идеально при перемещении шкафа (относится к шкафам на 400 и 600 л)
- Самозакрывающаяся дверь снижает потребление электроэнергии
- Дверь обычно запирается на ключ

от 641⁵⁷

NEW



236000
236062



236024
236086



236048

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ BUDGET LINE В СТАЛЬНОМ, ОКРАШЕННОМ В БЕЛЫЙ ЦВЕТ, КОРПУСЕ

- Диапазон температур: 0/8°C

код	л	внешние габариты (мм)	внутренние габариты (мм)	полки (мм)	класс	хладагент	изоляция (мм)	V	Вт	kg	Евро
236000	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	641,57
236024	400	600x701x(H)1876	460x466x(H)1643	3x 486x410, 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	69,50	1016,00
236048	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525, 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	87,50	1320,00

ШКАФ МОРОЗИЛЬНЫЙ BUDGET LINE С КОРПУСОМ ИЗ ОКРАШЕННОЙ СТАЛИ

- Диапазон температур: -23/-18°C

код	л	внешние габариты (мм)	внутренние габариты (мм)	полки (мм)	хладагент	изоляция (мм)	V	Вт	kg	Евро
236062	200	598x623x(H)838	493x477x(H)647	state полки, 2x 458x445	R600a	50	230	111	37,50	677,66
236086	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	state полки, 6x 425x412	R290	60	230	322	71,50	1213,00
236109	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	state полки, 6x 588x496	R290	65	230	436	91,50	1534,00



от **749³⁴**

NEW



236017
236079



236031
236093



236055

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ BUDGET LINE В КОРПУСЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

- Диапазон температур: 0/8°C

код	л	внешние габариты (мм)	внутренние габариты (мм)	полки (мм)	класс	хладагент	изоляция (мм)	V	Вт	kg	Евро
236017	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	749,34
236031	400	600x701x(H)1875	460x466x(H)1643	3x 486x410 + 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	75,50	1159,00
236055	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525 + 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	89,00	1426,00

ШКАФ МОРОЗИЛЬНЫЙ BUDGET LINE В КОРПУСЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

- Диапазон температур: -23/-18°C

код	л	внешние габариты (мм)	внутренние габариты (мм)	полки (мм)	хладагент	изоляция (мм)	V	Вт	kg	Евро
236079	200	598x623x(H)838	493x477x(H)647	state полки, 2x 458x445	R600a	50	230	111	38	892,19
236093	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	state полки, 6x 452x412	R290	60	230	322	75	1320,00
236116	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	state полки, 6x 588x496	R290	65	230	436	95,5	1570,00

ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ С ПАНЕЛЬЮ С ПОДСВЕТКОЙ



- Сделан из нержавеющей стали, алюминия и полипропилена
- Дверь с тройным остеклением, одно из стекол закалено
- Принудительное охлаждение с автоматическим размораживанием – генератор расположен под камерой
- Светодиодное освещение в камере и верхней панели для графики
- 4 колеса, 2 с тормозами
- Цифровой контроллер температуры и дисплей
- Климатический класс: N-ST

от **1016⁰⁰**



233788



233795



ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ, 1-ДВЕРНЫЙ, 360 Л

- Включает 4 регулируемые полки с покрытием ПВХ
- Самозакрывающиеся двери
- Хладагент: R600a

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
233788	2/10°C	230	240	620x669x(H)1965	1016,00

ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ, 2-Х ДВЕРНЫЙ, 750 Л

- Включает 8 регулируемые полки с покрытием ПВХ
- С двумя самозакрывающимися дверями
- Хладагент: R290

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
233795	2/10°C	230	410	1120x595x(H)1965	1677,00

Графическая панель с подсветкой



Светодиодное освещение в камере



Регулируемые полки



4 колеса, 2 с тормозами



ШКАФ МОРОЗИЛЬНЫЙ 90 Л

- Внутренний корпус из высокопрочного полистирола (HIPS) и полипропилена
- Внешний корпус сделан из окрашенной стали
- Двери оснащены тройным остеклением и нагревательным элементом для предотвращения запотевания
- Принудительная циркуляция воздуха с автоматической разморозкой, компрессор расположен под камерой
- 3 регулируемые полки из ПВХ
- Светодиодное освещение в верхней части морозильной камеры
- Цифровой термостат и дисплей
- Климатический класс: 4
- Хладагент: R290
- Wyposażony w regulowane półki

1117⁰⁰



233412

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
233412	-18/-14°C	230	230	620x575x(H)712	1117,00

NEW

МОРОЗИЛЬНЫЙ ЛАРЬ

- Корпус из алюминия.
- Самозакрывающаяся крышка.
- Система непосредственного охлаждения с автоматической разморозкой, компрессор расположен под камерой.
- Толщина изоляционного материала: 70 мм.
- Светодиодное освещение в камере.
- Цифровой дисплей температуры, ручной контроллер.
- 2 колеса, 2 регулируемые по высоте ножки.
- Диапазон температур: -18/-26°C.
- Климатический класс: SN.
- Хладагент: R600a.

от 457⁰³



235904

код	В	Вт	мм	Евро
235904	230	65	574x608x(H)845	457,03
235911	230	70	754x608x(H)845	482,45



МОРОЗИЛЬНЫЙ ЛАРЬ

- Корпус из алюминия
- Самозакрывающаяся крышка
- Система непосредственного охлаждения с автоматической разморозкой, компрессор расположен под камерой
- Толщина изоляционного материала: 70 мм
- Светодиодное освещение в камере
- Цифровой дисплей температуры, ручной контроллер
- 2 колеса, 2 регулируемые по высоте ножки
- Диапазон температур: -18/-26°C.
- Климатический класс: SN-T
- Хладагент: R600a



от 558⁷⁰

код	литры [л]	В	Вт	мм	Евро
233894	488	230	115	1655x785x(H)840	1219,00
233856	190	230	85	953x607x(H)840	558,70
233863	282	230	95	1116x686x(H)840	660,38
233870	354	230	95	1275x785x(H)840	863,68
233887	446	230	100	1538x785x(H)840	1067,00

Светодиодное освещение в камере, на крышке

Крышка из VCM, запирается на ключ



233856

2 колеса, 2 регулируемые по высоте ножки

Цифровой дисплей

Механическая панель управления

ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

Arktic
REFRIGERATION SINCE 1952



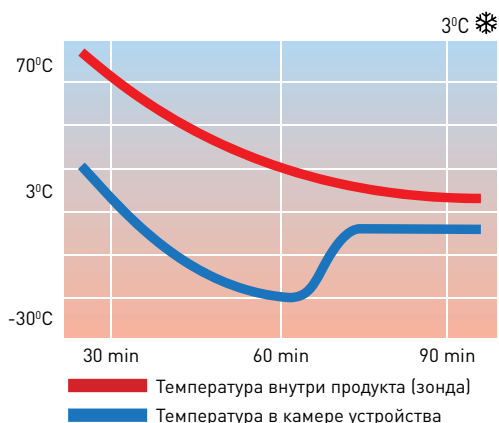
- Предназначены для быстрого охлаждения или замораживания готовых блюд
- Корпус и камера изготовлены из высококачественной нержавеющей стали
- Камера со скругленными углами облегчает очистку
- Камера с направляющими для GN 1/1 и противней 600x400 мм
- Слой полиуретана толщиной 60 мм гарантирует высокий уровень термоизоляции
- Демонтируемая верхняя крышка
- Самозакрывающиеся двери с магнетическим уплотнителем

- Электронная панель управления и контроля данных
- Температурный зонд в наборе
- Система принудительной циркуляции воздуха
- Беспорядочно работает при температуре окружающей среды до +43 °C и относительной влажности воздуха до 65%
- Хладагент R404a/R507
- Возможность охлаждения от +70°C до +3°C (90 мин.), от +70°C до -18°C (240 мин.) или в течение определенного времени без указания конечной температуры
- Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали

Быстрое охлаждение от +90°C до +3°C

Этот процесс позволяет снизить температуру приготовленных продуктов питания до безопасной +3°C в короткое время в соответствии с нормами НАССР.

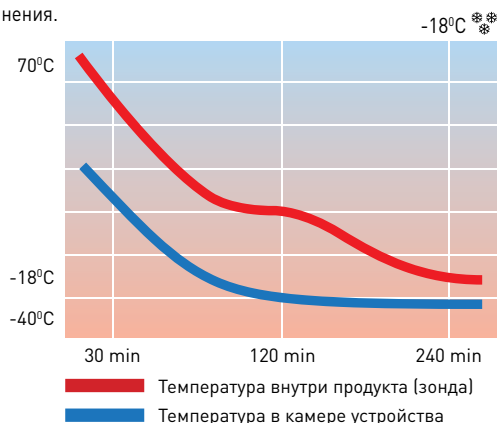
Соответствующая скорость охлаждения позволяет сократить количество бактерий, быстро размножающихся в опасном диапазоне температур от +65°C до +10°C. Благодаря быстрому охлаждению продукты сохраняют свое качество, цвет и запах, а также продлевается срок их хранения.



Быстрая заморозка от +90°C до -18°C

Благодаря мощной системе охлаждения и вдуванию холодного воздуха температурой -40°C в камеру, температура сердцевины продуктов питания быстро снижается до -18°C. Что предотвращает образование больших кристаллов льда, которые повреждают внутреннюю структуру продуктов.

В результате быстрой заморозки образуется большое количество мелких кристаллов, что позволяет сохранить первоначальные питательные свойства и продлить срок их хранения.



232163

от 3049⁰⁰



232170

ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ 3X GN 1/1

- Вместимость камеры: 3x GN 1/1 или 3 противня 600x400 мм
- Внутренние габариты камеры: 610x410x280 мм
- 3 пары направляющих, расстояние между направляющими 70 мм
- Производительность при охлаждении до +3°C: 14 кг
- Производительность при заморозке до -18°C: 11 кг
- Вес: 50 кг

код	В	Гг	мм	Евро
232163	230	1150	750x740x(H)750	3049,00

ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ 5X GN 1/1

- Вместимость камеры: 5x GN 1/1 или 5 противней 600x400 мм
- Внутренние габариты камеры: 610x410x410 мм
- 5 пар направляющих, расстояние между направляющими 70 мм
- Производительность при охлаждении до +3°C: 20 кг
- Производительность при заморозке до -18°C: 15 кг
- Вес: 71 кг

код	В	Гг	мм	Евро
232170	230	1420	750x740x(H)880	3456,00



Камера и корпус
из нержавеющей
стали

232194

ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ 7X GN 1/1

- Вместимость камеры: 7x GN 1/1 или 7 противней 600x400 мм
- Внутренние габариты камеры: 610x410x760 мм
- 7 пар направляющих, расстояние между направляющими 105 мм
- Производительность при охлаждении до +3°C: 25 кг
- Производительность при заморозке до -18°C: 20 кг
- Вес: 90 кг

код	В	Вт	мм	Евро
232194	230	1490	750x740x(H)1290	3522,00



232187

ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ 10X GN 1/1

- Вместимость камеры: 10x GN 1/1 или 10 противней 600x400 мм
- Внутренние габариты камеры: 610x410x760 мм
- 10 пар направляющих, расстояние между направляющими 70 мм
- Производительность при охлаждении до +3°C: 25 кг
- Производительность при заморозке до -18°C: 20 кг
- Вес: 90 кг

код	В	Вт	мм	Евро
232187	230	1490	750x740x(H)1290	3944,00



Камера и корпус
из нержавеющей
стали

232491

ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ 15X GN 1/1

- Вместимость камеры: 15x GN 1/1 или 15 противней 600x400 мм
- Внутренние габариты камеры: 610x410x(H)1120 мм
- 15 пар направляющих, расстояние между направляющими 70 мм
- Производительность при охлаждении до +3°C: 45 кг
- Производительность при заморозке до -18°C: 35 кг
- Вес: 120 кг

код	В	Вт	мм	Евро
232491	230	1820	750x740x(H)1850	12759,00



232507

ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ 20X GN 1/1

- Вместимость камеры: 20x GN 1/1 или 20 противней 600x400 мм
- Внутренние габариты камеры: 610x410x(H)1360 мм
- 20 пар направляющих, расстояние между направляющими 70 мм
- Производительность при охлаждении до +3°C: 50 кг
- Производительность при заморозке до -18°C: 40 кг
- Вес: 150 кг

код	В	Вт	мм	Евро
232507	230	2040	750x740x(H)2080	15250,00

ШОКОВЫЙ ХОЛОДИЛЬНИК С МОРОЗИЛЬНОЙ КАМЕРОЙ 5X GN 1/1

- Камера адаптирована для контейнеров GN 1/1 и лотков 600x400 мм.
- Зонд в стандартной комплектации
- Принудительное охлаждение
- Ручное размораживание
- Поддон для сбора капель под прибором
- Вместимость камеры: 5 лотков GN1/1 или 5 лотков 600x400 мм
- Внутренние размеры камеры: 640x400x(H)360 мм
- 5 пар направляющих с шагом 65 мм
- Емкость для охлаждения до 3°C: 15 кг
- Вместимость при замораживании до -18°C: 10 кг
- Внутреннее светодиодное освещение камеры
- Самозакрывающиеся двери, серийно оснащенные замком
- Звуковая и визуальная сигнализация открытия двери
- Возможность изменения направления открывания двери
- Микровыключатель, который прерывает работу устройства при открытии двери
- Цифровой термостат
- Корпус и камера из нержавеющей стали
- Изоляция толщиной 60 мм
- Климатический класс 5, безаварийная работа при температуре окружающей среды до + 40°C
- Регулируемая высота ножек из нержавеющей стали
- Высота 830 мм позволяет разместить устройство под столешницей.
- Вес: 76 кг

код	В	Гг	мм	Евро
236123	230	590	760x725x(H)850	3050,00

NEW



3050⁰⁰



ШКАФ ДЛЯ ВЫЗРЕВАНИЯ МЯСА

- Корпус изготовлен из нержавеющей стали, так же стеклянная дверца в рамке из нержавеющей стали AISI 304.
- Легко снимаемый крюк
- Светодиодное освещение теплого цвета
- Контроль влажности от 60 до 85%
- Бактерицидная УФ-лампа
- Внутренняя рабочая температура от 1°C до 25°C
- Хладагент: R600a
- Климатический класс 4
- Изоляция: 45 мм
- Агрегат охлаждается воздухом
- Петли дверей справа и возможность изменения направления их открывания
- Дверной замок, 2 комплекта ключей
- Управление через сенсорную панель
- Стандартное оборудование:
 - 1 полка 505 x 410 мм (модель 201565), 3 полки 520 x 480 мм (модель 201572, 20158) и максимальная грузоподъемность 25 кг
 - 1 крюк с максимальной грузоподъемностью 50 кг с 3 крюками максимальной грузоподъемностью 15 кг каждый
 - 1 лоток для соляного блока



NEW

от **3304⁰⁰**



201565

201572

201589

код	литры [л]	В	Вт	мм	Евро
201565	127	230	140	595x570x(H)820	3304,00
201572	270	230	170	595x710x(H)1270	4575,00
201589	388	230	170	645x780x(H)1870	5084,00

МИНИ КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ И МОРОЗИЛЬНАЯ

- Камера холодильная и морозильная для самостоятельной сборки
- Уменьшенные внешние размеры и доставка по частям позволяют легко делать вставки и монтаж в каждом заведении общественного питания, даже самом маленьком
- Возможность приспособить внутреннее пространство камеры к индивидуальным потребностям
- Большие дверцы обеспечивают быструю и удобную загрузку
- Подсветка двери: 700x(H)1680 мм
- Возможность прямого входа тележкой с кондитерскими листами 600x400 мм и 600x800 мм
- Вариант без пола возможен только в холодной камере
- Внешний и внутренний корпус из листовой стали, окрашенный в белый цвет (кроме пола)
- Пол из нержавеющей стали
- Изоляция толщиной 60 мм с высоким коэффициентом теплоизоляции, без FCKW (фреонов)
- Автоматически закрывающаяся дверь с магнитным уплотнителем
- Электронная панель управления для контроля параметров на передней панели, с дополнительным главным подсвеченным выключателем питания
- Температура камеры измеряется электронным термостатом.
- Бесперебойная работа при температуре окружающей среды до +43°C и относительной влажности воздуха до 65%
- Хладагент: R452A
- Агрегат типа MONOBLOCK расположен на крыше камеры
- 3 полки из нержавеющей стали 880x400 мм

от **3914⁰⁰**



NEW



237274

код	тип	габариты z агрегатом [мм]	емкость [л]	диапазон температур [°C]	V	Вт	кг	Евро
237281	мини камера холодильная	1000x1000x(H)2120	1400	од +0 до +8	230	570	190	3914,00
237274	мини камера морозильная	1000x1000x(H)2120	1400	од -18 до -20	230	700	190	4498,00

ПОДНОС КОНДИТЕРСКИЙ

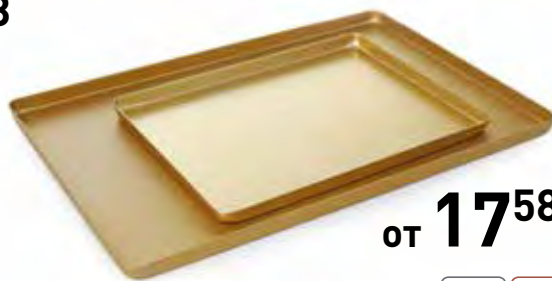
от 13²⁸



ПОДНОС КОНДИТЕРСКИЙ



код	мм	Евро
808511	600x400x(H)20	17,58
808504	400x300x(H)20	13,28



от 17⁵⁸

ПОДНОС КОНДИТЕРСКИЙ



код	мм	Евро
808566	400x300x(H)20	17,58
808573	600x400x(H)20	24,76

КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ МЯСА



808542

от 17⁵⁸

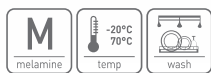


568200

от 14⁰⁰

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МЯСА

– Сделан из чёрного мелamina



код	мм	Евро
568101	290x160x(H)35	14,00
568200	350x250x(H)40	27,63
568309	420x280x(H)60	39,83

ПОДНОС КОНДИТЕРСКИЙ - ЧЕРНЫЙ



код	мм	Евро
808542	600x400x(H)20	31,94
808535	400x300x(H)20	21,17
808528	300x200x(H)20	17,58

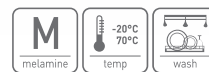


568507

от 17⁹⁴

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МЯСА

– Сделан из чёрного мелamina



код	мм	Евро
568408	290x160x(H)60	17,94
568507	300x190x(H)80	25,84

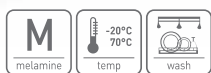


568804

36²⁴

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МЯСА

– Сделан из чёрного мелamina



код	мм	Евро
568804	280x210x(H)60	36,24

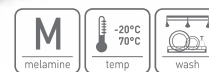


569108

от 12⁹²

ПОДНОС ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ ВИТРИН

– Сделан из чёрного мелamina



код	мм	Евро
569009	270x210x(H)17	15,07
569016	300x150x(H)17	12,92
569108	300x190x(H)17	14,71
569207	350x240x(H)17	21,53

ПОДНОСЫ И БЛЮДА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



12⁹²

407202

ПОДНОС ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ ВИТРИН
– С ножками



код	мм	Евро
407202	240x170	12,92



22⁹⁷

407400

ПОДНОС ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ ВИТРИН
– Не использовать при высоких температурах



код	мм	Евро
407400	345x245	22,97



15⁰⁷

408308

ПОДНОС ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ ВИТРИН



код	мм	Евро
408308	310x230	15,07



508305

от 26⁵⁶

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МЯСА



код	мм	Евро
508107	260x200x(H)48	26,56
508206	310x240x(H)48	31,94
508305	360x275x(H)52	42,70

21¹⁷

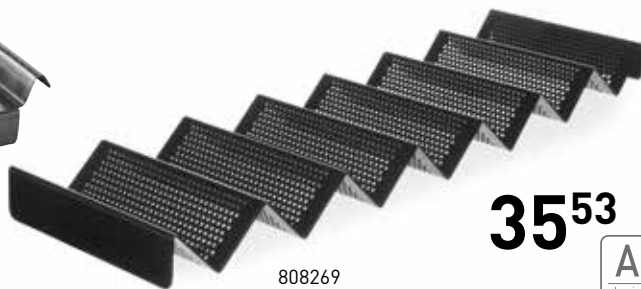


429419



ПОДСТАВКА ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ
– Вместимость: 7 бутербродов

код	мм	Евро
429419	475x105x(H)60	21,17



808269

35⁵³



ПОДСТАВКА ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ - ПЕРФОРИРОВАННАЯ
– Вместимость: 7 бутербродов

код	мм	Евро
808269	580x170x(H)40	35,53

NEW

от 9⁶⁹



ПОДСТАВКА ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ (СЭНДВИЧЕЙ)

код	-	мм	Евро
429440	2 перегородки	135x115x(H)50	9,69
429457	4 перегородки	225x115x(H)50	14,35



429457



15x GN 1/1

15x 600x400

212⁸⁹

7x GN 1/1



810668

810613

810651



Ограничитель защищает углы

2 колеса с тормозом

Имеет двустороннее предохранение от выпадения гастроемкостей



ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЛОТКОВ 7 X GN 1/1

- Для 7 противней GN 1/1
- С рабочей поверхностью 530x325 мм
- Имеет двустороннее предохранение от выпадения гастроемкостей
- 4 поворотных колеса, 2 из которых с тормозом

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЛОТКОВ - 15 X GN 1/1

- Для 15 противней GN 1/1
- Расстояние между уровнями 80 мм
- Имеет двустороннее предохранение от выпадения гастроемкостей
- 4 поворотных колеса, 2 из которых с тормозом

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ 15 X 600X400

- Для 15 противней 600x400 мм
- Расстояние между уровнями 80 мм
- Имеет двустороннее предохранение от выпадения гастроемкостей
- 4 поворотных колеса, 2 из которых с тормозом

код	мм	Евро
810668	380x550x(H)925	212,89

код	мм	Евро
810613	615x450x(H)1695	273,05

код	мм	Евро
810651	690x515x(H)1695	309,47



30x GN 1/1

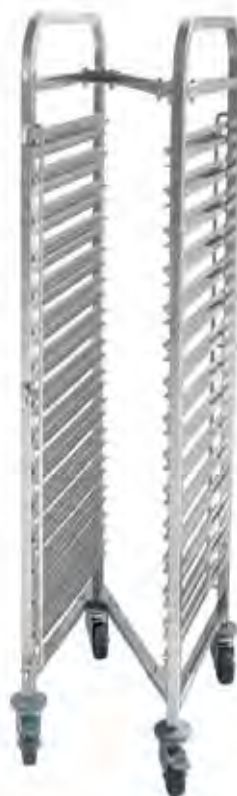
810576

464⁶⁵

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЛОТКОВ - ДВОЙНАЯ 30 X GN 1/1

- Для 30 контейнеров GN 1/1
- Расстояние между уровнями 80 мм
- Имеет двухстороннюю защиту от выпадения контейнеров
- Оснащена 4 поворотными колесами, 2 с тормозами

код	мм	Евро
810576	740x550x(H)11730	464,65



15x GN 1/1

810606

238⁴³

Тележки компактно складываются друг в друга для удобного хранения



ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЛОТКОВ - 15 X GN 1/1

- Тележки компактно складываются друг в друга для удобного хранения
- Для 15 противней GN 1/1 - расстояние между уровнями 80 мм
- Имеет двустороннее предохранение от выпадения гастроремкостей
- 4 поворотных колеса, 2 из которых с тормозом
- Для самостоятельной сборки

код	мм	Евро
810606	380x550x(H)1700	238,43



12x GN 1/1

810569

289²⁶

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЛОТКОВ - ДВОЙНАЯ 12 X GN 1/1

- Для 12 контейнеров GN 1/1 - расстояние между уровнями 80 мм
- Имеет двухстороннюю защиту от выпадения контейнеров
- Оснащена 4 поворотными колесами, 2 с тормозами

код	мм	Евро
810569	740x550x(H)940	289,26



153¹⁶



NEW



355³⁵

**ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ
2 ПОЛКИ**

- Выполнена из нержавеющей стали
- 2 полки с шумопоглощающим материалом снизу
- Максимальная нагрузка на полку - 50 кг
- 4 поворотных колеса, 2 тормоза
- Скругленные края
- Расстояние между полками - 550 мм

**ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ
3 ПОЛКИ**

- Выполнена из нержавеющей стали
- 3 полки с шумопоглощающим материалом снизу
- Максимальная нагрузка на полку 50 кг
- 4 поворотных колеса, 2 тормоза
- Скругленные края
- Расстояние между полками 295 мм

СВАРНАЯ ТЕЛЕЖКА С 3 ПОЛКАМИ

- Изготовлена из нержавеющей стали, сварена для дополнительной прочности.
- Оснащена 3 полками.
- Максимальная нагрузка на лоток 80 кг.
- Установлено 4 ролика, из которых 2 с тормозами.

код	мм	Евро	код	мм	Евро	код	мм	Евро
810002	910x590x(H)950	126,96	810101	910x590x(H)950	153,16	810224	800x500x(H)850	355,35



218⁰⁹



Массивные поворотные колеса с тормозами



Полки с звукоизоляционным материалом

253⁶⁸



**ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ
4 ПОЛКИ**

- Выполнена из нержавеющей стали
- 4 полки с шумопоглощающим материалом снизу
- Максимальная нагрузка на полку 40 кг
- 4 поворотных колеса, 2 тормоза
- Скругленные края
- Расстояние между полками 267 мм

ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ 5 ПОЛОК

- Выполнена из нержавеющей стали
- 5 полок с шумопоглощающим материалом снизу
- Максимальная нагрузка на полку 40 кг
- 4 поворотных колеса, 2 тормоза
- Скругленные края
- Расстояние между полками 267 мм

код	мм	Евро	код	мм	Евро
810118	910x590x(H)1260	218,09	810125	910x590x(H)1560	253,68

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ПОСУДЫ

- Серый, с ручками
- Для сбора грязной посуды



код	мм	Евро
552001	555x410x(H)130	14,00



552001

14⁰⁰



ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ 3 ПОЛКИ - ПОЛИПРОПИЛЕН

- Очень удобна в качестве мобильного рабочего места и системы хранения инвентаря
- Плавное движение по твердым поверхностям, лифтам и дверным проёмам
- Верхняя полка находится на эргономичной высоте и является удобной рабочей зоной
- Максимальная нагрузка на полку 50 кг
- 4 поворотных колеса, 2 тормоза
- Скругленные края
- Расстояние между полками - 340 мм

код	мм	Евро
810200	800x410x(H)950	141,84



810200

141⁸⁴



355³⁵

ТЕЛЕЖКА С 3 ПОЛКАМИ, СКЛАДНАЯ

- Мобильная, 3-х полочная, складная тележка.
- Рама изготовлена из нержавеющей стали.
- Оснащена 4 поворотными резиновыми колесами, в том числе 2 с тормозами
- Полки из полипропилена
- Равномерная нагрузка на полку 30 кг
- Прочные ручки для удобного вождения тележки
- Расстояние между полками 300 мм
- Рабочая поверхность полки 820x510 мм

код	мм	Евро
810231	880x500x(H)930	355,35

NEW





323⁶⁸



339⁴⁷



ТРАНСПОРТИРОВКА, СКЛАДИРОВАНИЕ



СТЕЛЛАЖ СКЛАДСКОЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ

- Возможность размещения контейнеров GN 1/1 непосредственно на поперечных балках стеллажа вместо полок
- Рама изготовлена из анодированного алюминия
- Полки из полипропилена – можно мыть в посудомоечной машине
- Возможность расширения и создания угловых стеллажей
- Максимальная нагрузка на одну полку 150 кг

код		мм	Евро
812266		1120x355x(H)1685	323,68
812372	крючок для расширения	15x42x(H)42	5,38

СТЕЛЛАЖ СКЛАДСКОЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ

- Рама изготовлена из анодированного алюминия
- Полки из полипропилена – можно мыть в посудомоечной машине
- Возможность расширения и создания угловых стеллажей
- Максимальная нагрузка на одну полку 150 кг

код		мм	Евро
812273		1280x405x(H)1685	339,47
812280	крючок для расширения	15x42x(H)42	5,38

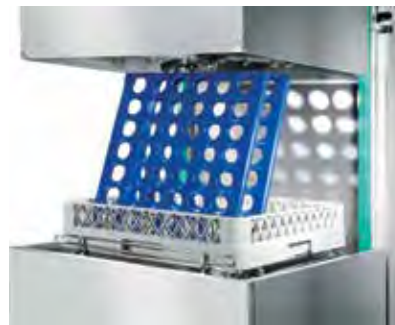
Возможность расширения и создания угловых стеллажей



Возможность размещения контейнеров GN 1/1 непосредственно на поперечных балках стеллажа



Полки из полипропилена, которые можно мыть в посудомоечной машине



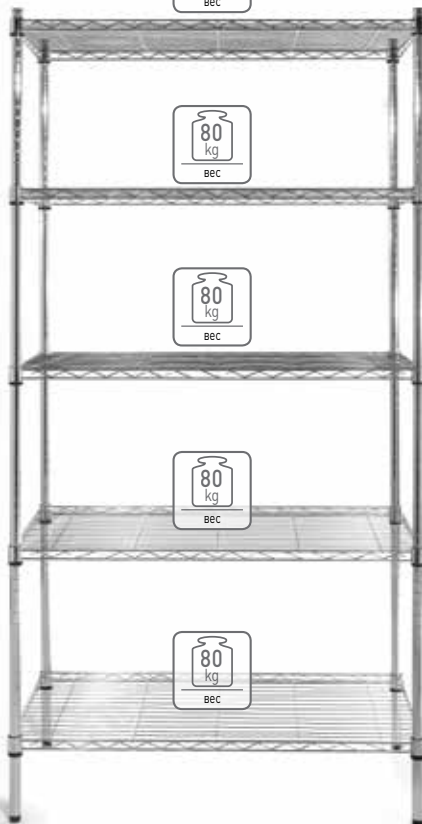
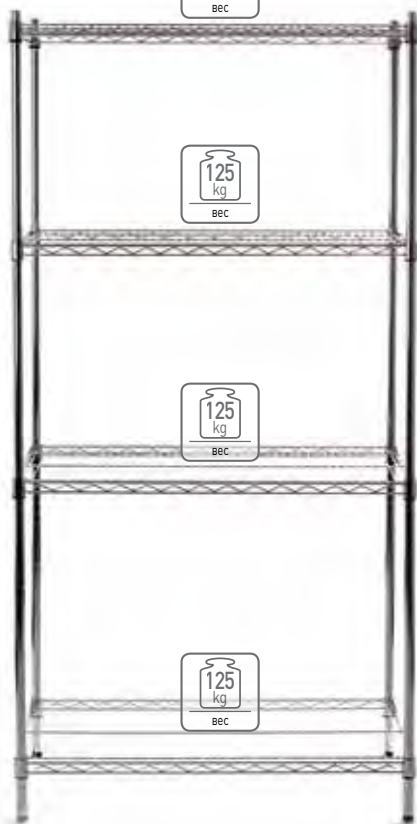


121²⁶



109²⁰

Инструкция по монтажу



СТЕЛЛАЖ СКЛАДСКОЙ – 4 ПОЛКИ

- 4 регулируемые полки
- Нагрузка на одну полку 125 кг
- Регулируемые по высоте ножки
- Хромированный

код	мм	Евро
812259	910x455x(H)1830	121,26

СТЕЛЛАЖ СКЛАДСКОЙ – 5 ПОЛОК

- 5 регулируемых полок
- Нагрузка на одну полку 80 кг
- Регулируемые по высоте ножки
- Хромированный

код	мм	Евро
812204	910x455x(H)1830	109,20

ТЕЛЕЖКА ПЛАТФОРМЕННАЯ

- Высокая грузоподъемность - до 150 кг
- Складная, удобная транспортировка и складирование
- 2 колеса с тормозами



код	мм	Евро
810514	730x480x(H)825	152,00

152⁰⁰



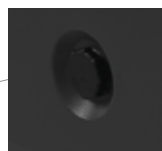
Складная – удобная
транспортировка и складирование

810514

877814

AMER★BOX

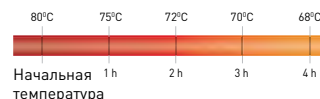
877821

2 колеса
с тормозомгерметизирующий
клапан

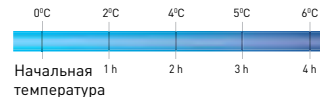
прокладка в дверце

Удержание температуры

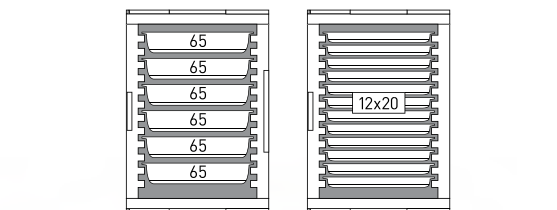
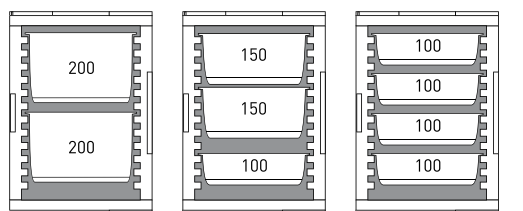
горячий



холодный



Примеры разных конфигураций

**ТЕРМОКОНТЕЙНЕР КЕЙТЕРИНГОВЫЙ 2X GN 1/1 200**

- Двойные термоизоляционные стенки из полиэтилена LDPE
- Поддерживает как низкую, так и высокую температуру содержимого
- Две крепкие ручки для переноски
- Цельнотянутые направляющие
- Внутренние размеры: 335x533x(H)590 мм
- Подходит для gastronormов GN 1/1
 - GN - 20 мм - 12 шт.
 - GN - 65 мм - 6 шт.
 - GN - 100 мм - 4 шт.
 - GN - 150 мм - 3 шт.
 - GN - 200 мм - 2 шт.

408²⁵

код	мм внутр.	мм	Евро
877814	335x533x(H)590	477x680x(H)620	408,25

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ КЕЙТЕРИНГОВОГО ТЕРМОКОНТЕЙНЕРА

код	мм	Евро
877821	530x710x(H)230	233,34

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

- Можно нагреть до 90°C
- Чтобы нагреть элемент, поместите его в контейнер из нержавеющей стали, а потом в конвекционную печь, не более 90°C на макс. 40 минут

код	GN	мм	Евро
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	33,01
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	57,06

NEW

ХЛАДОЭЛЕМЕНТ

- Для использования в термоконтейнерах, поддерживает температуру от 0°C до 4°C в течение 3-4 часов благодаря эвтектической плите

код	GN	мм	Евро
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	22,25
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	35,53

застыжной
ремень
в наборе

707845



707821





NEW



1079⁰⁰

707692

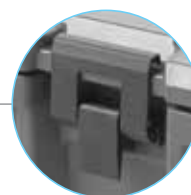
ТЕРМОКОНТЕЙНЕР С ФУНКЦИЕЙ ОБОГРЕВА - КЕЙТЕРИНГ 2X GN 1/1

- Двойные изолирующие стены из полиэтилена HDPE, ударопрочные.
- Возможна установка температуры нагрева камеры при подключении к источнику питания
- Две большие эргономичные ручки
- Большой и легко читаемый светодиодный дисплей, показывающий температуру в камере
- Поддерживает как высокую, так и низкую температуру содержимого
- Направляющие рельсы запрессованы в корпус камеры
- Внутренние размеры: 335 x 533 x(H)590 мм
- Подходит для контейнеров 1/1 GN:
 - GN 1/1 (H)20 мм: 12 шт.
 - GN 1/1 (H)65 мм: 6 шт.
 - GN 1/1 (H)100 мм: 4 шт.
 - GN 1/1 (H)150 мм: 3 шт.
 - GN 1/1 (H)200 мм: 2 шт.
 - GN 1/2 (H)150 мм: 6 шт.
- Максимальная температура: 68°C
- Степень водонепроницаемости: IPX3

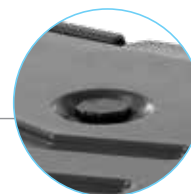


код	В	W	мм	Евро
707692	230	200	477x680x(H)620	1079,00





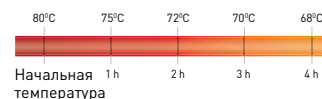
4 зажима



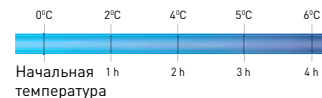
герметизирующий клапан

Удержание температуры

горячий



холодный



можно штабелировать

266³⁹



ТЕРМОКОНТЕЙНЕР КЕЙТЕРИНГОВЫЙ GN 1/1 – С ВЕРХНЕЙ ЗАГРУЗКОЙ

- Выполнен из полиэтилена HDPE
- Двойные стенки с наполнителем из высококачественной полиуретановой пены обеспечивают превосходную изоляцию и длительное поддержание температуры блюд
- Герметичная крышка с 4 зажимами, выполненными из прочных нейлоновых волокон

код	мм внутр.	мм	Евро
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	266,39

Примеры разных конфигураций



1x GN 1/1

2x GN 1/2

2x GN 1/4
1x GN 1/2

1x GN 2/3
1x GN 1/3

3x GN 1/3

4x GN 1/4

2x GN 1/6
2x GN 1/3

6x GN 1/6



ТЕРМОС ДЛЯ НАПИТКОВ – С КРАНОМ

- Идеальный для хранения, транспортировки и сервировки холодных и горячих напитков
- Прочная конструкция из полиэтилена LDPE
- Надежная изоляция из полиуретановой пены
- 4 прочных зажима шириной 25 мм с обеих сторон позволяют быстро и легко закрыть и открыть термос
- Удобные ручки для переноски

AMER★BOX



- Расстояние крана от пола: 95 мм
- Кран находится в углублении – защита от повреждений при транспортировке
- В комплекте наклейки для удобной идентификации напитков
- Воздушный клапан позволяет легко открыть крышку
- Устойчивый к ударам и сотрясениям
- Закругленные края контейнера с желобками в направлении крана

от **231³¹**



877869

ТЕРМОС ДЛЯ НАПИТКОВ – С КРАНОМ

код	литры [л]	мм	Евро
877869	9.4	230x420x(H)470	231,31
877876	18	230x420x(H)620	267,40

4 зажима



место для этикетки



877876



877388

304⁵²

ТЕРМОС ДЛЯ НАПИТКОВ С КРАНОМ И ЗАЖИМАМИ

код	литры [л]	мм	Евро
877388	45	420x535x(H)630	304,52

2 зажима

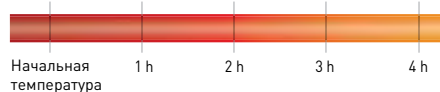


место для билета



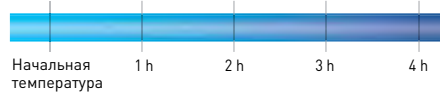
Удержание температуры

горячий
80°C 75°C 72°C 70°C 68°C



холодный

0°C 2°C 4°C 5°C 6°C



от 285²⁰

PE
polyethylene



877920

MAX.
103 kg

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ

- Пригодится в любой большой кухне для безопасного хранения, транспортировки сыпучих продуктов таких, как мука, сахар, соль, каши, рис, а также позволяет быстро и удобно отмерить их вес
- Большой контейнер, помещает 103 кг сахара или 68 кг муки
- Однородная прочная и долговечная конструкция выполнена из полиэтилена
- Благодаря закругленным краям и гладким внутренним стенкам легко содержать в чистоте
- Направляющие во внутренней верхней части тележки позволяют удобно разместить совок
- Прозрачная крышка из полипропилена позволяет быстро распознать содержимое и его количество
- Четыре широких резиновых колеса ø75 мм, в том числе два поворотных с тормозом для легкой и удобной транспортировки
- Эргономичная высота 71 см – идеально помещается под столешницу рабочего стола
- Вес: 14 кг



совок



Прозрачная крышка



четыре торсионных колеса

Для продуктов:



мука



сахар



соль



каша



рис

189¹¹

PE
polyethylene

Al
aluminium

user assembly

ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ 3 ПОЛКИ - ПОЛИЭТИЛЕН

- Предназначен для ресторанов, баров, кейтеринга
- пригодится везде, где нужно быстро и безопасно собрать посуду со столов
- Полки сделаны из полиэтилена, рама – из алюминия
- Легко содержать в чистоте
- Расстояние между полками 270/290 мм
- Допустимая нагрузка: 103 кг



877937



расстояние между полками 270/290 мм



четыре торсионных колеса

код	мм	Евро
877937	1280x510x(H)980	189,11

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

PE
polyethylene

- Изготовлен из полиэтилена.
- 4 ячейки

код	цвет	мм	Евро
877968	серый	520x290x(H)95	6,86



877968

6⁸⁶

877968



ТЕРМОКОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЛЬДА - 110 Л

- Идеальный для транспортировки чешуйчатого и кубикового льда на большие расстояния
- Позволяет обеспечить запас льда в мобильных барах у бассейна, моря или озера
- Прочный корпус из полиэтилена, устойчивый к ударам и сотрясениям
- Толстый слой пенной изоляции для максимально длительного поддержания температуры льда
- Внутренние стенки устойчивы к царапинам и пятнам
- Раздвижная герметичная крышка позволяет легко и удобно доставать лед
- Эргономичная интегрированная с корпусом ручка
- Два больших колеса, устойчивых к неровной поверхности, и 2 маленьких, поворотных, с тормозом
- Сточный желобок с крапом в камере для слива талого льда
- Поставляется в собранном состоянии
- 4 колеса, 2 с тормозом (большие $\varnothing 20$ мм и маленькие $\varnothing 10$ мм)
- В комплекте кран, совок и решетка для слива (кран 90 мм от пола)



AMER★BOX



MAX.

110 L



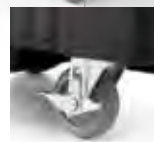
877883



1070⁰⁰



решетка для слива



2 поворотных колеса с тормозом



кран



совок для льда

код	литры (л)	мм	Евро
877883	110	585x800x(H)745	1070,00

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ ТАРЕЛОК

- Основной элемент инвентаря каждой кейтеринговой компании, который позволяет организовать мероприятия в любом месте, в любых условиях с возможностью сервировки блюд на фарфоровых тарелках.
- Гарантирует безопасную транспортировку столовой посуды
- Подвижные ограничительные рейки из полиэтилена позволяют загружать тарелки разного размера
- Исключительно прочная конструкция выполнена из полиэтилена, защищает посуду от сколов и других повреждений
- Количество штабелей тарелок: 6
- Количество тарелок в штабеле: 50
- Колеса, устойчивые к неровной поверхности, не оставляют следов даже при максимальной загрузке тележки
- Два поворотных колеса с тормозом $\varnothing 10$ мм, большие колеса $\varnothing 20$ мм
- Устойчивый к ударам и сотрясениям
- Не подвержена коррозии
- В комплекте виниловый чехол для поддержания санитарных норм



877906

1079⁰⁰



чехол



до 50 тарелок в одном штабеле



2 поворотных колеса с тормозом

код	мм	Евро
877906	930x720x(H)785	1079,00

Примеры разных конфигураций



4 штабеля тарелки $\varnothing 230$ -335 мм



6 штабелей тарелки $\varnothing 118$ -230 мм



4 штабеля - тарелки $\varnothing 115$ мм
2 штабеля - тарелки $\varnothing 140$ мм
2 штабеля - тарелки $\varnothing 230$ мм



5 штабелей - тарелки $\varnothing 128$ мм
2 штабеля - тарелки $\varnothing 231$ мм



5 штабелей - тарелки $\varnothing 102$ мм
2 штабеля - тарелки $\varnothing 334$ мм



$\varnothing 115$

$\varnothing 330$

КЕЙТЕРИНГОВЫЕ ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ



5x GN 1/1



707661

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР КЕЙТЕРИНГОВЫЙ

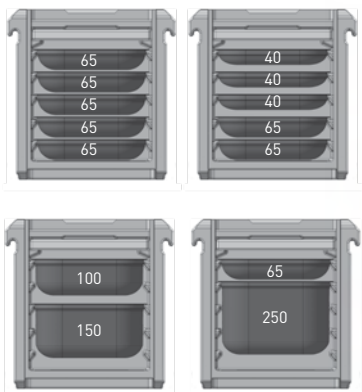
- Идеален для кейтеринга, транспортировки и хранения горячих и холодных продуктов
- Ультралегкий, открывается путем снятия передней панели
- Высокая термостойчивость
- 5 направляющих для gastronormов и подносов GN 1/1
- Расстояние между уровнями: 65 мм
- Отверстия на корпусе для штабелирования
- Закругленные углы для безопасной переноски
- Можно мыть в посудомоечных машинах при температуре до +80°C
- Облегчает введение норм HACCP в заведениях общественного питания

код	литры (л)	мм внутр.	мм	Евро
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	202,84

Идеально помещается на европаллету – 4 контейнера/уровень

202⁸⁴

Примеры разных конфигураций



ТРАНСПОРТИРОВКА, СКЛАДИРОВАНИЕ



от 33⁰¹



НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

- Можно нагреть до 90°C
- Чтобы нагреть элемент, поместите его в контейнер из нержавеющей стали, а потом в конвекционную печь, не более 90°C на макс. 40 минут



от 23⁶⁸



NEW

ХЛАДОЭЛЕМЕНТ

- Для использования в термоконтейнерах, поддерживает температуру от -12°C до -10°C в течение 3-4 часов благодаря эвтектической плите
- Перед использованием: заморозить в температуре -18°C в течение 24 часов или до заморозка.
- Чтобы проверить готовность, встряхните элемент, и когда вы почувствуете и услышите, что внутри ничего не движется, он готов

код	GN	мм	Евро
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	33,01 NEW
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	57,06

код	GN	мм	Евро
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	39,47
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	23,68

400



Цены EXW, указаны без учета НДС



ТЕРМОКОНТЕЙНЕР КЕЙТЕРИНГОВЫЙ

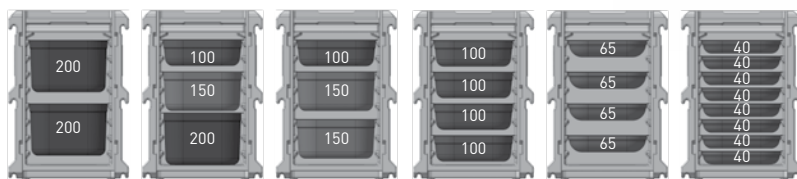
- Идеален для кейтеринга, транспортировки и хранения горячих и холодных продуктов
- Ультралегкий, открывается путем снятия передней панели
- Высокая термоустойчивость
- 8 направляющих для gastronormов и подносов GN 1/1
- Расстояние между уровнями: 61 мм
- Отверстия на корпусе для штабелирования
- Закругленные углы для безопасной переноски
- Можно мыть в посудомоечных машинах при температуре до +80°C
- Облегчает введение норм НАССР в заведениях общественного питания

код	литры [л]	мм внутр.	мм	Евро
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	248,83



707999

Примеры разных конфигураций



248⁸³

от 22²⁵



ХЛАДОЭЛЕМЕНТ

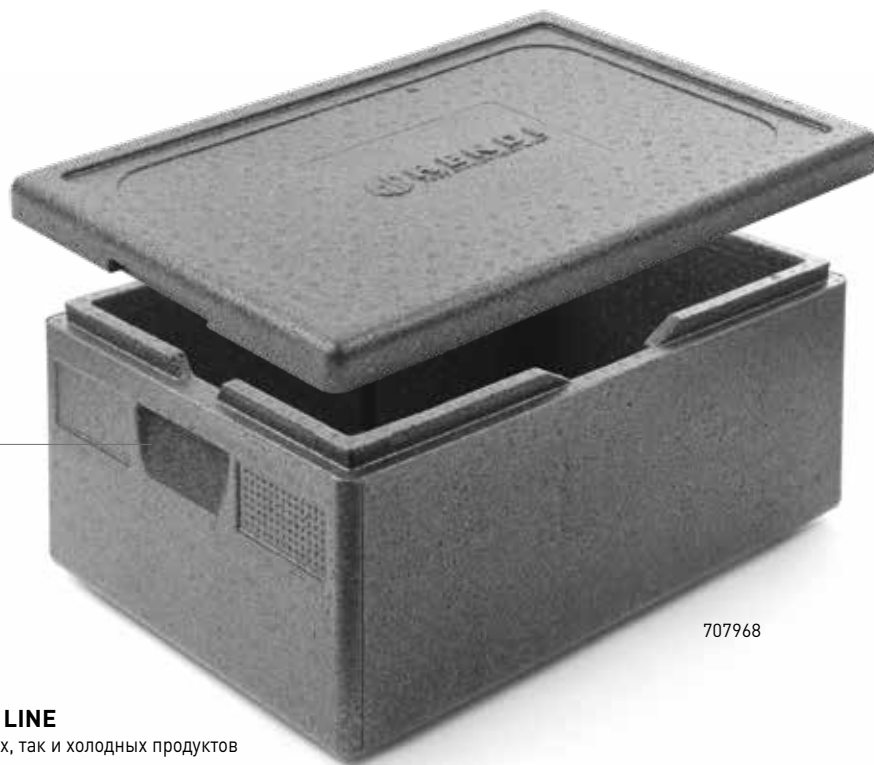
- Для использования в термоконтейнерах, поддерживает температуру от 0°C до 4°C в течение 3-4 часов благодаря эвтектической плите
- Подходит для: 707814, 707999, 707661, 707906, 707968
- Перед использованием: заморозить в температуре -18°C в течение 24 часов или до заморозки. Чтобы проверить готовность, встряхните элемент, и когда вы почувствуете и услышите, что внутри ничего не движется, он готов

код	GN	мм	Евро
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	35,53
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	22,25 NEW



от 37⁰⁷

Эргономичные ручки



707968



ТЕРМОКОНТЕЙНЕР KITCHEN LINE

- Идеальный для переноса как горячих, так и холодных продуктов
- Термоконтейнеры выполнены из полипропилена, отличаются высоким уровнем термоизоляции
- Термостойкость от -20°C до +110°C
- Эргономичные ручки для удобной транспортировки

код	литры [л]	мм внутр.	мм	Евро
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	37,07
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	52,11

42⁷⁰



707814



КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ХЛАДОЭЛЕМЕНТА GN 1/1

- Контейнер с хладоэлементом для помещения поверх Термоконтейнера Kitchen Line GN 1/1 для поддержания низкой температуры в течение очень длительного времени
- Поставляется без хладоэлемента
- Для термоконтейнеров 707906 и 707968

код	мм	Евро
707814	600x400x(H)85	42,70

от 27⁴⁵



707012



ПОДСТАВКА ДЛЯ ТЕРМОКОНТЕЙНЕРА GN1/1

- Для увеличения емкости термоконтейнеров 707906 и 707968

код	мм	Евро
707012	600x400x(H)85	27,45
707029	600x400x(H)180	35,08



707821

707814

707029

707012

707968

Рамки позволяют выровнять верхние края GN разной высоты





707982



Очень прочная, упругая и эластичная конструкция



Эргономичные ручки



Углубления облегчают открывание термобокса

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР PROFI LINE

- Универсальный термоконтейнер, соответствующий стандартам НАССР
- Благодаря своим свойствам термоконтейнер идеально подходит для транспортировки горячих и холодных продуктов в соответствии с санитарными требованиями
- Поддерживает как низкую, так и высокую температуру содержимого
- Термостойкость от -20°C до +110°C
- Специальное внутреннее покрытие обеспечивает защиту от загрязнений и легко чистится
- Благодаря удобным ручкам контейнер легко переносить и штабелировать с крышкой или без

97⁰¹



Исключительно гладкое внутреннее покрытие

код	литры (л)	мм внутр.	мм	Евро
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	97,01



ТЕРМОКОНТЕЙНЕР КЕЙТЕРИНГОВЫЙ

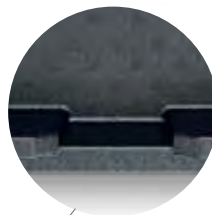
- Идеальный для транспорта и хранения горячих или холодных блюд
- Для транспорта блюд в одноразовой и керамической упаковке
- Специальный профиль внутри на боковых стенках для удобного вынимания контейнеров
- Прочная и стабильная конструкция рассчитана на длительное использование
- Контейнер сделан из одного куска материала, без каких-либо заклепок или склеивания
- Ультралегкий, закрытый отдельной крышкой сверху
- Высокая термостойкость
- Возможность штабелирования
- Закругленные углы для безопасного транспорта
- Можно мыть в посудомоечной машине до +80°C
- Облегчает введение норм НАССР в объектах общественного питания
- Пригоден для вторичной переработки

код	литры [л]	мм внутр.	мм	Евро
707043	9	380x250x(H)95	440x310x(H)160	42,70
707050	15.6	380x250x(H)165	440x310x(H)230	45,25



707043

от 42⁷⁰



Углубления облегчают открытие термобокса

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР КЕЙТЕРИНГОВЫЙ SALTO

- Возможность штабелирования контейнеров без крышки, что позволяет переносить больше пиццы
- После оборота контейнера на 180 градусов его можно использовать в качестве крышки для другого контейнера Salto
- Идеальный для транспорта пиццы в картонных коробках
- Боковые ручки облегчают транспортировку и переноску
- Прочная и стабильная конструкция рассчитана на длительное использование
- Контейнер сделан из одного куска материала, без каких-либо заклепок или склеивания
- Ультралегкий
- Высокая термостойкость
- Можно мыть в посудомоечной машине до +80°C
- Облегчает введение норм НАССР в объектах общественного питания
- Пригоден для вторичной переработки

NEW



от 22⁸⁸

код	литры [л]	мм внутр.	мм	Евро
707067	5.5	350x350x(H)45	410x410x(H)100	22,88
707074	9.8	350x350x(H)80	410x410x(H)135	27,45



707067



После оборота контейнера на 180 градусов его можно использовать в качестве крышки для другого контейнера

КЕЙТЕРИНГОВЫЕ ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ



ТЕРМОКОНТЕЙНЕР 9X 600X400 ММ КЕЙТЕРИНГОВЫЙ

- Идеальный для кейтеринга, для транспорта и хранения горячих или холодных блюд Ультралегкий, закрытый спереди отдельной крышкой
- Высокая термостойкоподносов 600x400 мм
- Расстояние между направляющими: 50 мм
- Возможность штабелирования благодаря отверстиям в корпусе
- Закругленные углы для безопасного транспорта
- Можно мыть в посудомоечных машинах при температуре до 80°C
- Облегчает введение норм НАССР в заведениях общественного питания

380⁷⁷

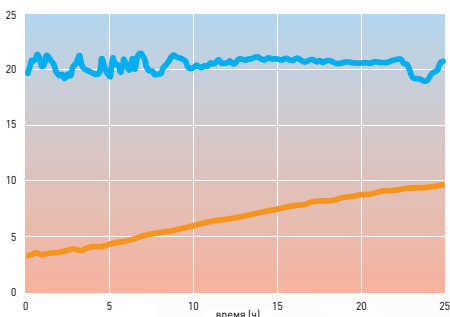
9x 600x400

код	литры [л]	мм внутр.	мм	Евро
707685	128	410x610x(H)580	540x700x(H)640	380,77



707685

темпл. [°C]



Рост температуры блюд в термоконтейнере, при полной загрузке

- начальная температура 2,3°C
- темп. окружающей среды 20°C



от 37⁰⁷

707951

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР KITCHEN LINE

- Идеальный для переноса как горячих, так и холодных продуктов
- Термоконтейнеры выполнены из полипропилена, отличаются высоким уровнем термоизоляции
- Термостойкость от -20°C до +110°C
- Эргономичные ручки для удобной транспортировки

код	литры [л]	мм внутр.	мм	Евро
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	60,50
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	37,07
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	52,11
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	71,05
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	81,55



от 10⁶⁸



707579
707586
707593



707586

NEW

ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ ИЗ СОПОЛИМЕРА PIOCELAN

- Теплоизоляционные контейнеры с подходящими крышками из черного пиоцелана.
- Предназначены для транспортировки и длительного хранения любых продуктов питания в условиях охлаждения или заморозки.
- Можно мыть в посудомоечных машинах для общественного питания

код	литры [л]	мм	Евро
707586	20	500x300x(H)213	15,76
707579	13	400x300x(H)173	10,68
707593	47	600x400x(H)296	29,49



707746

29⁹⁹

NEW

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР ИЗ СОПОЛИМЕРА PIOCELAN GN 1/1, 40L

- Термоизоляционная упаковка, подходящая для контакта с любыми пищевыми продуктами в условиях длительного охлаждения или замораживания, включая нагрев до 70°C в течение 2 часов или нагрев до 100°C в течение 15 минут, или для хранения при комнатной температуре на срок до 30 дней
- Изготовлен из черного Piocelan LSP EB путем формования
- Оснащен эргономичными ручками для транспортировки
- Соответствует законодательным и санитарным требованиям, предъявляемым к упаковочным материалам, предназначенным для прямого контакта с пищевыми продуктами

код	литры [л]	мм внутр.	мм	Евро
707746	40	540x340	600x400x(H)283	29,99

от 50³³



ТЕРМОКОНТЕЙНЕР ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Идеальный для транспорта пиццы в картонных коробках и для кондитерских изделий
- Для использования в сфере общественного питания для транспорта и хранения горячей или холодной пиццы
- Боковые ручки для транспорта, погрузки и разгрузки
- Специальный профиль внутри на боковых стенках для удобного вынимания контейнеров
- Прочная и стабильная конструкция рассчитана на длительное использование
- Контейнер сделан из одного куска материала, без каких-либо заклепок, сварных швов или склеивания
- Ультралегкий, закрытый отдельной крышкой сверху
- Высокая термостойкость
- Возможность штабелирования
- Закругленные углы для безопасного транспорта
- Можно мыть в посудомоечной машине до +80°C
- Облегчает введение норм НАССР в объектах общественного питания
- Полностью сделан из полипропилена
- Пригоден для вторичной переработки



707975

код	литры [л]	мм внутр.	мм	Евро
707081	32	350x350x(H)265	410x410x(H)330	50,33
707098	21	420x420x(H)117	480x480x(H)165	54,40
707135	35	420x420x(H)200	480x480x(H)260	63,04
707142	33	535x535x(H)117	595x595x(H)165	65,58



ø500



707142

3x пицца ø50 см



ø400



707098

3x пицца ø40 см

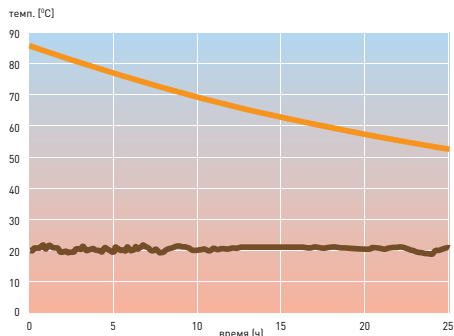


ø320



707975

5x пицца ø32 см



Снижение температуры в термоконтейнере при полной загрузке

— начальная темп. 85°C
— темп. окружающей среды 20°C



707135

5x пицца ø40 см



707081

7x пицца ø32 см



от 199⁰⁶

6 замков - идеально подходит для транспорта жидкостей

Одинаковый диаметр термосов - можно штабелировать



Переглянути відео ролик

710203

Эргономичные ручки

Пластмассовое основание предохраняет термос и пол от повреждений



Герметизирующий клапан



Двойная крышка с прокладкой крепится 6 замками



Пространство между стенками заполнено специальным термоизоляционным материалом, что обеспечивает сохранение высокой температуры в течение 6-8 часов

ТЕРМОС ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ПИЩИ

- Пространство между стенками заполнено специальным термоизоляционным материалом, что обеспечивает сохранение высокой температуры в течение 6-8 часов
- Двойная крышка с прокладкой крепится 6 замками
- Герметизирующий клапан
- Эргономичные ручки для переноса
- Пластмассовое основание предохраняет термос и пол от повреждений
- Возможность штабелирования моделей до 35 л



код	литры (л)	мм	Евро
710104	10	ø330x(H)220	199,06
710203	20	ø330x(H)360	243,08
710302	35	ø330x(H)570	290,31
710111	15	ø330x(H)280	223,94
710210	25	ø330x(H)430	228,26
710319	50	ø480x(H)380	318,75





Переглянути
відео ролик

от 199⁰⁶



6 замков - идеально подходит
для транспорта жидкостей

710234

710326

710227



710128



710135

Кран из
нержавеющей стали

Эргономичные
ручки



710333

Пластмассовое основание
предохраняет термос и пол
от повреждений



Герметизирующий
клапан



Двойная крышка с прокладкой
крепится 6 замками



ТЕРМОС ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ПИЦЦЫ, С КРАНОМ

- Пространство между стенками заполнено специальным термоизоляционным материалом, что обеспечивает сохранение высокой температуры в течение 6-8 часов
- Двойная крышка с прокладкой крепится 6 замками
- Герметизирующий клапан
- Эргономичные ручки для переноса
- Пластмассовое основание предохраняет термос и пол от повреждений
- Возможность штабелирования моделей до 35 л

код	литры (л)	мм	Евро
710128	10	ø330x(H)220	199,06
710135	15	ø330x(H)280	240,54
710227	20	ø330x(H)360	253,68
710234	25	ø330x(H)430	253,68
710326	35	ø330x(H)570	319,77
710333	50	ø480x(H)380	349,76

Пространство между стенками заполнено специальным термоизоляционным материалом, что обеспечивает сохранение высокой температуры в течение 6-8 часов



Мебель из нержавеющей стали для самостоятельной сборки

Очень простой монтаж

Компактная упаковка - низкие транспортные затраты



ИМБУСНЫЙ КЛЮЧ
ДЛЯ БЫСТРОЙ СБОРКИ



СОЛИДНОЕ КРЕПЛЕНИЕ
НОГ С ПОМОЩЬЮ ДВУХ БОЛТОВ



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ
НОГИ ДЛЯ ГОРИЗОНТАЛЬНОГО
ВЫРАВНИВАНИЯ



СТОЛ СО СТОЛЕШНИЦЕЙ, БОЛТОВОЙ – ЦЕНТРАЛЬНЫЙ

- Конструкция болтовая для самостоятельной сборки
- Столешница из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 430
- Рама и корпус из стального профиля AISI 430, 40x40 мм
- Полка на высоте 160 мм от пола до нижнего края (если имеется)
- Регулируемые ножки + 25/-5 мм
- Ориентировочно, допустимая нагрузка на столешницы, полки 70 кг/м²



код	мм	Евро
БЕЗ ПОЛКИ, ГЛУБИНА 600 ММ		
811276	1000x600x(H)850	243,51
811283	1200x600x(H)850	270,45
811290	1400x600x(H)850	309,09

БЕЗ ПОЛКИ, ГЛУБИНА 700 ММ			
812778	1000x700x(H)850	284,18	NEW
812785	1200x700x(H)850	304,52	NEW
812792	1400x700x(H)850	335,02	NEW

С ПОЛКОЙ, ГЛУБИНА 600 ММ		
811511	1000x600x(H)850	274,01
811528	1200x600x(H)850	294,35
811535	1400x600x(H)850	314,68
811542	1600x600x(H)850	350,27
811559	1800x600x(H)850	385,86

С ПОЛКОЙ, ГЛУБИНА 700 ММ			
812808	1000x700x(H)850	329,93	NEW
812815	1200x700x(H)850	355,35	NEW
812822	1400x700x(H)850	385,86	NEW
812839	1600x700x(H)850	411,27	NEW
812846	1800x700x(H)850	441,78	NEW



812778

от 243⁵¹



812808

СТОЛ-ТУМБА, ДВЕРЦЫ КУПЕ - ЦЕЛЬНОСВАРНАЯ КОНСТРУКЦИЯ

- Изготовлен из нержавеющей стали AISI 430
- Цельносварная конструкция
- Столешница укреплена стальным профилем
- С бортом 40 мм - помогает содержать в чистоте
- Регулируемые по высоте ножки из квадратного профиля
- Вынимаемая полка
- Раздвижные двери оснащены роликовым механизмом скольжения
- Вертикальная планка для открывания

от 543⁴⁵

код	мм	Евро
811641	800x600x(H)850	543,45
811658	1000x600x(H)850	645,13
811665	1200x600x(H)850	660,38
811672	1400x600x(H)850	716,30
811689	1600x600x(H)850	762,05



811641



5⁷⁴

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ
ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ЗАГРЯЗНЕНИЙ
В КУХНЕ**

код	-	литры (л)	Евро
975466	бутылка	1	5,74

11⁴⁸

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ
ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ
И ПОЛИРОВКИ СТАЛИ**

код	-	литры (л)	Евро
979761	бутылка	1	11,48



975466



979761



811245

от 192⁶³



811450



811818

136⁷⁵

СТОЛ СО СТОЛЕШНИЦЕЙ ПРИСТЕННЫЙ С ПОЛКОЙ ИЛИ БЕЗ

- Конструкция болтовая для самостоятельной сборки
- Столешница из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 430
- Рама и корпус из стального профиля AISI 430, 40x40 мм
- Полка на высоте 160 мм от пола до нижнего края (если имеется)
- Борт пристенный 40 мм
- Регулируемые ножки + 25/-5 мм
- Ориентировочно, допустимая нагрузка на столешницы, полки 70 кг/м²

код	мм	Евро
БЕЗ ПОЛКИ, ГЛУБИНА 600 ММ		
811313	600x600x(H)850	192,63
811238	800x600x(H)850	202,84
811245	1000x600x(H)850	248,59
811252	1200x600x(H)850	289,77
811269	1400x600x(H)850	297,40

код	мм	Евро	
БЕЗ ПОЛКИ, ГЛУБИНА 700 ММ			
812655	600x700x(H)850	274,01	NEW
812662	800x700x(H)850	268,93	NEW
812679	1000x700x(H)850	284,18	NEW
812686	1200x700x(H)850	294,35	NEW
812693	1400x700x(H)850	335,02	NEW

код	мм	Евро
с полкой, ГЛУБИНА 600 ММ		
811306	600x600x(H)850	223,18
811450	800x600x(H)850	253,68
811467	1000x600x(H)850	294,35
811474	1200x600x(H)850	319,77
811481	1400x600x(H)850	350,27
811498	1600x600x(H)850	380,77
811504	1800x600x(H)850	431,61

код	мм	Евро	
с полкой, ГЛУБИНА 700 ММ			
812709	600x700x(H)850	279,10	NEW
812716	800x700x(H)850	304,52	NEW
812723	1000x700x(H)850	314,68	NEW
812730	1200x700x(H)850	352,81	NEW
812747	1400x700x(H)850	385,86	NEW
812754	1600x700x(H)850	411,27	NEW
812761	1800x700x(H)850	462,11	NEW

РАКОВИНА

- Изготовлена из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 304
- Для настенного монтажа
- Внутренние габариты: 350x250x(H)100 мм
- Отверстие ø35 мм под смеситель HENDI 970522
- Сливное отверстие ø52 мм, подходит для стандартных сифонов

код	мм	Евро
811818	400x295x(H)145	136,75



975466

979761

2 РАЗА
БОЛЬШЕ
- ТАКАЯ
ЖЕ ЦЕНА

5⁷⁴

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ
ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ЗАГРЯЗНЕНИЙ
В КУХНЕ**

код	-	литры [л]	Евро
975466	бутылка	1	5,74

11⁴⁸

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ
ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ
И ПОЛИРОВКИ СТАЛИ**

код	-	литры [л]	Евро
979761	бутылка	1	11,48



СТОЛ С ВАННОЙ МОЕЧНОЙ, БОЛТОВОЙ

- Конструкция болтовая для самостоятельной сборки
- Ванна мойки и столешница из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 304
- Ванна прессованная
- Рама и корпус из стального профиля AISI 430, 40x40 мм
- Ванна мойки: 400x400x(H)250 мм
- Выступ снизу для сифона: Ø50 мм
- Выступ столешницы: 10 мм
- Борт пристенный 40 мм
- Регулируемые ножки +25/-5 мм
- Отверстие Ø30 мм под смесители HENDI 970515 и 970508



код	мм	расположение ванны	Евро
1 ВАННА МОЕЧНАЯ, ГЛУБИНА 600 ММ			
811849	600x600x(H)850	посередине	340,10
811573	1000x600x(H)850	справа	406,19
812648	1000x600x(H)850	слева	436,69 NEW

811573

от 340¹⁰

1 ВАННА МОЕЧНАЯ, ГЛУБИНА 700 ММ			
812877	600x700x(H)850	посередине	421,44 NEW
812884	1000x700x(H)850	справа	477,36 NEW
812891	1000x700x(H)850	слева	477,36 NEW

2 ВАННЫ МОЕЧНЫЕ, ГЛУБИНА 600 ММ			
811580	1000x600x(H)850	посередине	482,45

2 ВАННЫ МОЕЧНЫЕ, ГЛУБИНА 700 ММ			
812952	1000x700x(H)850	посередине	573,95 NEW

811580

СТОЛ С МОЙКОЙ И ПОЛКОЙ, БОЛТОВОЙ

- Конструкция болтовая для самостоятельной сборки
- Ванна мойки и столешница из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 304
- Ванна прессованная
- Рама и корпус из стального профиля AISI 430, 40x40 мм
- Ванна мойки: 400x400x(H)250 мм
- Выступ снизу для сифона: Ø50 мм
- Выступ столешницы: 10 мм
- Полка на высоте 160 мм от пола до нижнего края (если имеется)
- Борт пристенный 40 мм
- Регулируемые ножки +25/-5 мм
- Ориентировочно, допустимая нагрузка на столешницу, полки 70 кг/м²
- Отверстие Ø30 мм под смесители HENDI 970515 и 970508



код	мм	расположение ванны	Евро
1 ВАННА МОЕЧНАЯ, ГЛУБИНА 600 ММ			
811856	600x600x(H)850	посередине	365,52
811863	800x600x(H)850	справа	406,19
812495	800x600x(H)850	слева	406,19 NEW
811870	1000x600x(H)850	справа	441,78
812631	1000x600x(H)850	слева	446,84 NEW

811870

от 365⁵²

1 ВАННА МОЕЧНАЯ, ГЛУБИНА 700 ММ			
812907	600x700x(H)850	посередине	446,84 NEW
812914	800x700x(H)850	справа	472,28 NEW
812921	800x700x(H)850	слева	472,28 NEW
812938	1000x700x(H)850	справа	492,61 NEW
812945	1000x700x(H)850	слева	492,61 NEW

2 ВАННЫ МОЕЧНЫЕ, ГЛУБИНА 600 ММ			
811887	1000x600x(H)850	посередине	558,70

2 ВАННЫ МОЕЧНЫЕ, ГЛУБИНА 700 ММ			
812969	1000x700x(H)850	посередине	609,54 NEW

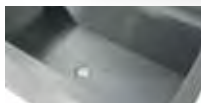
811887



от 394⁷⁴



812860



Наклон в направлении сливного отверстия

СТОЛ С БАСЕЙНОМ – ПРИСТЕННЫЙ

- Конструкция сварная
- Камера бассейна из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 304
- Бассейн сварной
- Рама и корпус из стального профиля AISI 430, 40x40 мм
- Выпуклое вниз дно бассейна на т.наз. конверт, для эффективного отвода воды
- Выступ снизу для сифона: Ø 50 мм
- Борт пристенный 40 мм
- Регулируемые ножки + 25/-5 мм
- Ориентировочно, допустимая нагрузка на столешницы, полки 70 кг/м²
- Отверстие Ø 30 мм под смесители HENDI 970515 и 970508

код	мм	расположение ванны	размер бассейна (мм)	Евро
ГЛУБИНА 600 ММ				
811825	800x600x(H)850	посередине	686x443x(H)300	394,74
811832	1000x600x(H)850	посередине	886x443x(H)300	410,53

ГЛУБИНА 700 ММ				
812853	800x700x(H)850	посередине	686x540x(H)300	507,86
812860	1000x700x(H)850	посередине	886x540x(H)300	548,53

NEW
NEW



811900

426⁵³

СТОЛ РАЗГРУЗОЧНЫЙ - ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ СБОРКИ

- Столешница из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 304
- Столешница с углублением для направления кассет шириной 510 мм
- Крепление для купольных посудомоечных машин
- Регулируемые по высоте ножки из квадратного профиля
- Столешница укреплена стальным профилем

код	мм	Евро
811900	1000x600x(H)850	426,53



811924

579⁰⁴

СТОЛ РАЗГРУЗОЧНЫЙ С ВАННОЙ МОЕЧНОЙ - ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ СБОРКИ

- Столешница и раковина из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 304
- Столешница с углублением для направления кассет шириной 510 мм
- Крепление для купольных посудомоечных машин (при заказе указать модель посудомоечной машины)
- Возможность выбора модели с раковиной с правой или левой стороны
- Раковина 400x400x(H)250 мм
- Регулируемые по высоте ножки из квадратного профиля
- С бортом 40 мм - помогает содержать в чистоте
- Столешница укреплена стальным профилем
- Сливное отверстие ø52 мм, подходит для стандартных сифонов

код	мм	Евро
811917	1000x600x(H)850	579,04
811924	1000x600x(H)850	579,04



975466

979761

2 РАЗА БОЛЬШЕ - ТАКАЯ ЖЕ ЦЕНА

574

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ЗАГРЯЗНЕНИЙ В КУХНЕ

код	-	литры (л)	Евро
975466	бутылка	1	5,74

1148

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ И ПОЛИРОВКИ СТАЛИ

код	-	литры (л)	Евро
979761	бутылка	1	11,48



ПОЛКА НАСТЕННАЯ РЕГУЛИРУЕМАЯ

- Изготовлена из нержавеющей стали AISI 430
- Полка настенная с бортиком
- Полки можно снимать для очистки

от 96⁰⁸



код	мм	Евро
811719	800x300x(H)600	96,08
811788	1000x300x(H)600	96,08
811795	1200x300x(H)600	106,25
811801	1400x300x(H)600	106,25



811719

от 177⁴²

ПОЛКА НАСТЕННАЯ РЕГУЛИРУЕМАЯ - ДВОЙНАЯ

- Изготовлена из нержавеющей стали AISI 430
- Полка настенная с бортиком - двухъярусная
- Полки можно снимать для очистки



код	мм	Евро
811771	800x300x(H)600	177,42
811726	1000x300x(H)600	189,11
811733	1200x300x(H)600	218,09
811740	1400x300x(H)600	213,01



811726

СТЕННОЙ ШКАФ-КУПЕ СВАРНОЙ

- Изготовлен из нержавеющей стали AISI 430
- Цельносварная конструкция
- Полка не регулируемая по высоте, съемная
- Раздвижные двери оснащены роликовым механизмом скольжения
- Крепится к стене при помощи кронштейнов

от 446⁸⁴



код	мм	Евро
811207	1000x300x(H)600	446,84
811214	1200x400x(H)600	507,86



811207

от 1199⁰⁰

ШКАФ-КУПЕ СКВОЗНОЙ

- Изготовлен из нержавеющей стали AISI 430
- Цельносварная конструкция
- 2 полки не регулируемые по высоте, съемные
- 2 несъемные полки (дно и центральная перегородка)
- 8 раздвижных дверей, оснащённых механизмом скольжения
- Вертикальная профильная ручка дверей
- Регулируемые по высоте ножки из квадратного профиля



код	мм	Евро
811634	800x500x(H)1800	1199,00
812402	800x700x(H)1800	1270,00
811108	1000x600x(H)1800	1422,00

NEW



811634



812525

от **294³⁵**

СТЕЛЛАЖ СКЛАДСКОЙ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ СБОРКИ

- Изготовлен из нержавеющей стали AISI 430
- Ножки выполнены из профиля 30x30 мм, регулировка ±15 мм
- Максимальная нагрузка на одну полку 70 кг/м²
- Полки укреплены стальным профилем

код	мм	Евро
812501	600x400x(H)1800	294,35
812518	800x400x(H)1800	332,98
812525	1000x400x(H)1800	350,27
812532	1000x500x(H)1800	370,60
812549	1200x500x(H)1800	416,36
812556	1000x600x(H)1800	421,44
812563	1200x600x(H)1800	457,03



812587

от **431⁶¹**

СТЕЛЛАЖ СКЛАДСКОЙ С ПЕРФОРИРОВАННЫМИ ПОЛКАМИ - ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ СБОРКИ

- Изготовлен из нержавеющей стали AISI 430
- Ножки выполнены из профиля 30x30 мм, регулировка ±15 мм
- Максимальная нагрузка на одну полку 70 кг/м²

код	мм	Евро
812570	1000x500x(H)1800	431,61
812587	1200x500x(H)1800	467,19



NEW

229286

от **584¹²**

ВЫТЯЖКА НАСТЕННАЯ НАКЛОННАЯ С ЛАБИРИНТНЫМИ ФИЛЬТРАМИ И ПАТРУБКОМ Ø150 ММ

- Необходима на любой кухне для улавливания и отведения тепла, пара и загрязнений от отопительных приборов.
- Накапливаясь на лабиринтных фильтрах, загрязнения и жир стекают в специальный желоб
- Оснащена комплектом лабиринтных фильтров, изготовленных из нержавеющей стали, поэтому их можно мыть в промышленной посудомоечной машине
- С одним патрубком для подключения к вентиляции: 1x Ø150 мм
- Со светодиодной подсветкой или без нее в зависимости от модели
- Полностью изготовлена из высококачественной нержавеющей стали AISI 430

код	подсветка	мм	кг	Евро
229286	-	1000x700x(H)450	32	584,12
229293	-	1200x700x(H)450	36	619,71
229309	да	1000x700x(H)450	35	711,21
229316	да	1200x700x(H)450	39	736,63





5⁷⁴

975466

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ
ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ЗАГРЯЗНЕНИЙ
В КУХНЕ**

- Эффективно устраняет жирные пятна и загрязнения
- Благодаря современной рецептуре устраняет даже трудновыводимые загрязнения
- Не оставляет разводов
- Распылитель обеспечивает соответствующую дозировку средства и доступ к труднодоступным местам
- Средство для постоянного поддержания чистоты в ресторанах

код	-	литры (л)	Евро
975466	бутылка	1	5,74



11⁴⁸

979761

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ
ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ
И ПОЛИРОВКИ СТАЛИ**

- Средство предназначено для чистки, полировки и консервации поверхностей оборудования из благородной стали
- Эффективно устраняет жирные пятна, следы пальцев и пыль
- Придает стальным поверхностям естественный блеск и предотвращает появление налета

код	-	литры (л)	Евро
979761	бутылка	1	11,48



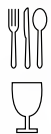
6¹⁰

979778

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЩЕЛОЧНОЙ
КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ ЖИРНЫХ
ЗАГРЯЗНЕНИЙ - ДЛЯ СТЕН,
ПОЛОВ И ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО
ОБОРУДОВАНИЯ**

- Концентрированное чистящее средство для чистки, удаления пятен и обезжиривания
- Особенно эффективно удаляет жир, устойчивый к другим чистящим средствам
- Для использования как на стены и полы в кухнях и для чистки оборудования
- Препарат в виде концентрата, пропорции раствора для индивидуальных применений на этикетке

код	-	литры (л)	Евро
979778	бутылка	1	6,10



max H
290 мм



230299

Сверху отдельные моющие и ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали



Снизу отдельные моющие и ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА 40X40 - РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

- Простая в управлении, обслуживании и чистке
- Предназначена для мойки стеклянной посуды, кружек, чашек, тарелок, столовых приборов
- Электромеханическое управление
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Отдельные моющие и ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали
- Солидная двойная дверь
- 1 цикл мойки 120 с.
- Производительность: до 30 кассет/час
- Расход воды на один цикл: 2-2,5 л (в зависимости от давления воды)
- Температура воды для мойки/ополаскивания: +62°C / +85°C
- Бойлер (ёмкость / мощность): 3,5 л / 2,5 кВт
- Бак (ёмкость / мощность): 17 л / 2,5 кВт
- Помпа: 0,1 КМ
- Термостат для бойлера / для бака: до 105°C / до 99°C
- Класс защиты помпы: IP 44

от **1473⁰⁰**



КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- 1x универсальная кассета для стеклянной посуды 400x400x(H)150 мм
- 1x вкладыш для кассеты на тарелки 400x400x(B)110 мм
- 1x корзина для столовых приборов 110x110x(H)130 мм
- шланг для подключения воды 3/4 ... , длина 1,5 м, внутренняя резьба
- сливной шланг длиной 2 м, ø25 мм
- электрический кабель без вилки
- дозатор ополаскивателя
- готова к установке дозатора моющего средства (болт на задней стенке бака) регулируемые по высоте ножки ±10 мм, ø40 мм
- Вес: 39 кг

код	-	В	Вт	мм	Евро
233023	с дозатором моющего средства и с насосом	230	2800	470x510x(H)710	1626,00
230299	посудомоечная машина K40	230	2800	470x510x(H)710	1473,00
233009	с дозатором моющего средства	230	2800	470x510x(H)710	1594,00
233016	с насосом	230	2800	470x510x(H)710	1524,00



979792



60⁵⁰

НАБОР МОЮЩИЙ И ОПОЛАСКИВАЮЩИЙ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

- В наборе: 975053 и 975022

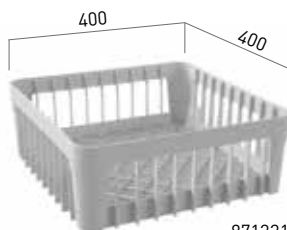
код	Евро
979792	60,50

21³⁵



КОРЗИНА ДЛЯ СТЕКЛА 400X400 ММ

- Конструкция обеспечивает оптимальное поступление воды между посудой во всех плоскостях



871331

код	-	мм	Евро
871331		400x400x(H)150	21,35
871348	с 40 опорными штифтами	400x400x(H)110	21,35

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА 50X50

- РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

- Простая в управлении, обслуживании и чистке
- Предназначена для мойки стеклянной посуды, кружек, тарелок, столовых приборов, подносов
- Электромеханическое управление
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Отдельные моющие коромысла (из материала) и ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали
- Сверху стационарные моющие коромысла, вращающиеся ополаскивающие коромысла
- Солидная двойная дверь
- 1 цикл мойки 120 с.
- Производительность: до 30 кассет/час
- Расход воды на один цикл: 2-2,5 л (в зависимости от давления воды)
- Температура воды для мойки/ополаскивания: +62°C/ +85°C
- Бойлер (ёмкость / мощность): 6 л / 3,5 кВт для 230 В и 6 кВт для 400 В
- Бак (ёмкость / мощность): 35 л / 2,8 кВт
- Помпа: 0,75 КМ
- Термостат для бойлера /для бака: до 105°C / до 99°C
- Аналоговый водный термометр в бойлере
- Класс защиты помпы: IP 44

от 1673⁰⁰



max H
335 мм



230305

Сверху стационарные моющие коромысла, вращающиеся ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали



КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- 1х универсальная кассета для стеклянной посуды 500x500x(H)105 мм
- 1х вкладыш для кассеты на тарелки 5x8 штук, 500x500x(B)105 мм
- 1х корзина для столовых приборов 110x110x(H)130 мм
- шланг для подключения воды 3", длина 1,5 м, внутренняя резьба
- сливной шланг длиной 2 м, ø25 мм
- электрический кабель без вилки
- дозатор ополаскивателя
- готова к установке дозатора моющего средства (болт на задней стенке бака) регулируемые по высоте ножки ±10 мм, ø40 мм
- вес: 57 кг



Снизу отдельные моющие коромысла и ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА 50X50

- ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

код	В	кВт	мм	цена [EUR]	
230305	400	6,6	570x600(+370)x(H)830	1728,00	
233030	с дозатором моющего средства	400	6,6	570x600(+370)x(H)830	1779,00
233047	с насосом	400	6,6	570x600(+370)x(H)830	1673,00
233054	с дозатором моющего средства и с насосом	400	6,6	570x600(+370)x(H)830	2044,00
231050	подставка		560x560x(H)500	228,26	

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА 50X50

- ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

код	В	кВт	мм	цена [EUR]	
230220	230	3,6	570x600(+370)x(H)830	1728,00	
230237	с дозатором моющего средства	230	3,6	570x600(+370)x(H)830	1779,00
230251	с дозатором моющего средства и с насосом	230	3,6	570x600(+370)x(H)830	1830,00
231050	подставка		560x560x(H)500	228,26	

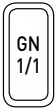


979792

НАБОР МОЮЩИЙ И ОПОЛАСКИВАЮЩИЙ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

- В наборе: 975053 и 975022

код	Евро
979792	60,50



max H
400 mm



230312

Сверху отдельные моющие и ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали



Снизу отдельные моющие и ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали

КУПОЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА 50X50

- Простая в управлении, обслуживании и чистке
- Предназначена для мойки стеклянной посуды, кружек, тарелок, столовых приборов, подносов, гастроремковок GN
- Электромеханическое управление
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Отдельные моющие коромысла и ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали
- Сверху стационарные моющие коромысла, вращающиеся ополаскивающие коромысла
- Поверхностные фильтры над уровнем воды в баке (4 шт.)
- Дополнительный фильтр перед входом в помпу
- Подъем купола облегчается благодаря встроенным пружинам
- 1 цикл мойки 120 с.
- Производительность: до 30 кассет/час
- Расход воды на один цикл: 2-2,5 л (в зависимости от давления воды)
- Температура воды для мойки/ополаскивания: +62°C/ +85°C
- Бойлер (ёмкость / мощность): 7,4 л / 7,5 кВт
- Бак (ёмкость / мощность): 68 л / 6,0 кВт
- Помпа: 1,5 KM
- Термостат для бойлера / для бака: до 105°C / до 99°C
- Аналоговый водный термометр в бойлере

от **3726⁰⁰**



КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- 1х универсальная кассета для стеклянной посуды 500x500x(H)105 мм
- 1х вкладыш для кассеты на тарелки 5x8 штук, 500x500x(B)105 мм
- 1х корзина для столовых приборов 110x110x(H)130 мм
- шланг для подключения воды, длина 1,5 м, (для высоты 350-400 мм)
- сливной шланг
- электрический кабель без вилки
- дозатор ополаскивателя
- готова к установке дозатора моющего средства (болт на задней стенке бака) регулируемые по высоте ножки (100-150 мм)
- вес: 111 кг

код	-	В	Вт	мм	Евро
230312	посудомоечная машина K1500	400	8600	750x880x(H)1390	3726,00
233061	с дозатором моющего средства	400	8600	750x880x(H)1390	3964,00



979792

НАБОР МОЮЩИЙ И ОПОЛАСКИВАЮЩИЙ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

- В наборе: 975053 и 975022

код	Евро
979792	60,50



ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА - ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ

- Простая в управлении, обслуживании и чистке
- Предназначена для мойки стеклянной посуды, кружек, тарелок, столовых приборов
- Электронное управление
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Отдельные моющие коромысла и ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали
- Солидная двойная дверь
- Термостат для бойлера /для бака: до 105°C / до 99°C
- Электронные термометры, встроенные в бойлер и бак облегчают введение процедур НАССР
- Класс защиты помпы: IP 44
- Регулируемые по высоте ножки ±10 мм, ø40 мм

ФУНКЦИИ:

- Программа мойки камеры посудомоечной машины
- Функция «SOFT START» запуск водяной помпы при низком давлении и постепенный подъем защищает хрупкую посуду от повреждения
- Функция ополаскивания горячей водой в соответствии с НАССР
- Ополаскивание начинается, когда вода достигнет нужной температуры

КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- 1x универсальная кассета для стеклянной посуды 400x400x(H)105 мм
- 1x вкладыш для кассеты на тарелки 400x400x(B)150 мм
- 1x корзина для столовых приборов 110x110x(B)130 мм
- шланг для подключения воды 3", длина 1,5 м, внутренняя резьба
- сливной шланг, длина 1,5 м, ø24 мм
- электрический кабель без вилки



2032⁰⁰

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ СТЕКЛА 40X40 - ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ - 3 ПРОГРАММЫ МОЙКИ

Код	230268
Управление	электронное
Размер (мм)	470x510(+320)x(H)710
Помпа	0,3 КМ
Дозатор моющего средства	Да
Дозатор ополаскивателя	Да
Сливная помпа	Да
Количество/длительность циклов мойки	3/60, 120, 180 с*
Производительность	60/30/20 кассет/час*
Максимальная высота тарелок	295 мм/290 мм
Расход воды на один цикл	1,7 л
Температура воды для мойки/ополаскивания	62°C/ 85°C
Бойлер: ёмкость/мощность	3,5 л/2,5 кВт
Бак: ёмкость/мощность	17 д/ 2,5 кВт
Мощность/Напряжение	2,8 кВт/ 230 В
Вес	39 кг
Евро	2032,00

S.S.
stainless steel



max H
290 mm



Сверху отдельные моющие и ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали

230268



Снизу отдельные моющие и ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали

ПОДСТАВКА ПОД ПОСУДОМОЕЧНУЮ МАШИНУ 230268

Код	222980
Размер	470x500x(H)500 мм
Объем	Две пары направляющих для корзин 400x400x(H)150 мм
Евро	202,84



НАБОР МОЮЩИХ И ОПОЛАСКИВАЮЩИХ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

- В наборе: 975053 и 975022



979792

код
979792

Евро
60,50

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА 50X50 – ЭЛЕКТРОННАЯ, 3 ПРОГРАММЫ МОЙКИ

- Очень простая эксплуатация, содержание в чистоте и ремонт
- Предназначена для мойки стеклянной посуды, чашек, тарелок, подносов
- Сенсорная электронная панель управления
- Максимальная высота стеклянной посуды: 325 мм
- Максимальная высота тарелок: 335 мм
- Программа мойки камеры посудомоечной машины
- Возможность ополаскивания холодной водой – особенно практична в случае стеклянной посуды
- Система самодиагностики
- Камера из нержавеющей стали AISI 304
- Вращающиеся нижние коромысла, отдельно моющие пластиковые и ополаскивающие из нержавеющей стали
- Верхние стационарные моющие и вращающиеся ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали

- Функция «SOFT START» – запуск водяной помпы при низком давлении и постепенный подъем защищает хрупкую посуду от повреждения
- Функция ECO – сокращение расхода электроэнергии
- Функция «THERMO-PROTECTOR» – обеспечивает постоянную высокую температуру воды во время ополаскивания
- Сплошная двойная дверь, высота проема 360 мм
- Микровыключатель на дверце останавливает работу посудомоечной машины при ее открытии
- Сливной насос
- Термостат безопасности для бойлера до +105°C
- Термостат безопасности для бака до +99°C
- Электронный термометр для воды в бойлере
- Электронный термометр для воды в баке
- Класс защиты помпы: IP 44

18/10
stainless steel

ДОЗАТОР И НАСОС ВКЛЮЧАЮТСЯ В ЦЕНУ



max H
335 mm

Сверху стационарные моющие коромысла, вращающиеся ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали



Снизу отдельные моющие коромысла и ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали

231753



2400⁰⁰

Комплектация:

- 1 универсальная кассета 500x500x(H)105 мм для стеклянной посуды
- 1 кассета с опорными рейками в конфигурации 5x8 шт., 500x500x(H)105 мм для глубоких и мелких тарелок
- 1 корзина 110x110x(H)130 мм для столовых приборов
- перистальтический дозатор ополаскивателя
- электрический дозатор моющего средства
- шланг для подключения воды 3/4", внутренняя резьба, длина 1,5 м
- сливной шланг
- регулируемые ножки ±10 мм, ø40 мм
- вес: 55 кг

10% В НАБОРЕ ДЕШЕВЛЕ



979792

НАБОР МОЮЩИХ И ОПОЛАСКИВАЮЩИХ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

- В наборе: 975053 и 975022

код	Евро
979792	60,50

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА 50X50 – ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ - 3 ПРОГРАММЫ МОЙКИ

Код	231753
Управление	электронное
Размер (мм)	570x600(+370)x(H)830
Помпа	0,75 KM
Дозатор моющего средства	Да
Дозатор ополаскивателя	Да
Сливная помпа	Да
Количество/длительность циклов мойки	3 программы/60, 120, 180 с
Производительность	60/30/20 кассет/час*
Максимальная высота тарелок	335 мм / 325 мм
Расход воды на один цикл	2-2,5 л
Температура воды для мойки/ополаскивания	60°C / 85°C
Бойлер: ёмкость/мощность	6 л/6 кВт
Бак: ёмкость/мощность	35 л/2,8 кВт
Мощность/Напряжение	6,6 кВт/400 В
Вес	55 кг
Евро	2400,00

* Программа мойки может автоматически продлиться на время нагрева ополаскивающей воды до 85°C

ПОДСТАВКА ПОД ПОСУДОМОЕЧНУЮ МАШИНУ 231753

Код	231050
Размер	570x560x(H)500 мм
Объем	Две пары направляющих для корзин 500x500x(H)105 мм
Евро	228,26



КУПОЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА – ЭЛЕКТРОННАЯ

- Очень простая эксплуатация, содержание в чистоте и ремонт
- Предназначена для мойки стеклянной посуды, чашек, тарелок, подносов, гастроместностей GN 1/1
- Электронное управление
- Максимальная высота стеклянной посуды: 395 мм
- Максимальная высота тарелок: 400 мм
- Сенсорная электронная панель управления
- Камера из нержавеющей стали AISI 304
- Верхние и нижние моющие и ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали
- Легкое поднятие купола благодаря встроенным пружинам
- Электронные термометры – отдельно для воды в бойлере и в баке
- Термостат безопасности для бойлера до +105°C
- Термостат безопасности для бака до +99°C
- Класс защиты помпы: IP 44

ФУНКЦИИ:

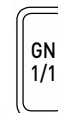
- Программа мойки камеры посудомоечной машины
- Возможность ополаскивания холодной водой особенно практична в случае стеклянной посуды
- Функция «THERMO-PROTECTOR» обеспечивает постоянную высокую температуру воды во время

- ополаскивания
- Система самодиагностики
- Функция «SOFT START» запуск водяной помпы при низком давлении и постепенный подъем защищает хрупкую посуду от повреждения
- Микровыключатель останавливает работу посудомоечной машины при поднятом куполе
- Функция ECO сокращение расхода электроэнергии, когда оборудование не используется в течение 15 минут

КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- 1 универсальная кассета 500x500x(H)105 мм для стеклянной посуды
- 1 кассета с опорными рейками в конфигурации 5x8 шт., 500x500x(H)105 мм для глубоких и мелких тарелок
- 1 корзина 110x110x(H)130 мм для столовых приборов
- Дозатор ополаскивателя
- Готова к установке дозатора моющего средства (болт на задней стенке бака) – опционально
- Шланг для подключения воды 3/4", внутренняя резьба, длина 1,5 м
- Сливной шланг
- Возможность установки в углу
- Присоединение к водопроводу 3/4"
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали от 100 до 150 мм

18/10
stainless steel



max H
400 mm



231340

4173⁰⁰

Сверху отдельные моющие и ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали



Снизу отдельные моющие и ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали

КУПОЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА – ЭЛЕКТРОННАЯ, 3 ПРОГРАММЫ

Код	231340
Управление	электронное
Размер (мм)	750x880x(H)1390/1830
Помпа	1,5 КМ
Дозатор моющего средства	Да
Дозатор ополаскивателя	Да
Сливная помпа	Да
Количество/длительность циклов мойки	3 программы/60, 120, 240 с
Производительность	60/30/15 кассет/час
Максимальная высота тарелок	400 мм / 395 мм
Расход воды на один цикл	2-3 л
Температура воды для мойки/ополаскивания	60°C/ 85°C
Бойлер: ёмкость/мощность	13,5 л/7,5 кВт
Бак: ёмкость/мощность	68 л/6 кВт
Мощность/Напряжение	8,6 кВт/400 В
Вес	131,5 кг
Евро	4173,00

10%
в НАБОРЕ
ДЕШЕВЛЕ

НАБОР МОЮЩИХ И ОПЛАСКИВАЮЩИХ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

- В наборе: 975053 и 975022

979792

код	Евро
979792	60,50



NEW



236574

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПОДНОСОВ И ПОСУДЫ 50X60, ЭЛЕКТРОННАЯ, С ДОЗАТОРОМ МОЮЩИХ СРЕДСТВ И СЛИВНЫМ НАСОСОМ, 400В

- Специальная посудомоечная машина идеально подходит для мытья и пропаривания кастрюль, контейнеров GN, кондитерских противней 600x400 мм, термосов, подносов и столовых приборов.
- С электронным управлением
- 3 программы мытья: 3/60 с, 120 с, 180 с
- Температура пропаривания: 82 °C
- Объем / мощность бойлера: 7,4 л / 4 кВт для 230 В и 6 кВт для 400 В
- Объем / мощность ванны: 58 л / 4 кВт для 230 В и 6 кВт для 400 В
- Сенсорная электронная панель
- Система автоматической очистки
- Класс герметичности насоса: IP 44
- Большая корзина 500x600 мм
- Двухслойный корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Руки моечные и ополаскивающие изготовлены из нержавеющей стали
- Вес: 57 кг

ОБОРУДОВАНИЕ:

- Дозатор моющих средств
- Дозатор ополаскивателя
- Электронный термометр для бойлера
- Электронный термометр для ванны
- Промысловый насос 1,2 кВт
- Сливной насос
- корзина для тарелок: 500x500x(H)105 мм
- корзина универсальная: 500x500x(H)105 мм
- корзина для столовых приборов: 110x110x(H)130 мм

6608⁰⁰

код	В	кВт	мм	Евро
236574	400	7,1	595x730x(H)1340	6608,00

ПОЛИРОВАЛЬНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

- Идеально подходит для сушки и полировки столовых приборов.
- Полностью автоматизированный процесс
- Стерилизация столовых приборов бактерицидной УФ-лампой
- Круглая форма барабана делает невозможным блокирование столовых приборов.
- Тормоз двигателя (только на некоторых моделях)
- Охлаждение двигателя воздушное при помощи вентилятора (только на некоторых моделях)
- Корпус из нержавеющей стали
- Отдельно стоящие модели с 2 колесами и 2 ножками.
- Дополнительные 2 колеса в качестве опции

NEW



1370043



1370042

от **6608⁰⁰**

код	производительность (шт/час)	количество полирующего средства в стандартной комплектации (кг)	тип	охлаждение двигателя (50 Вт)	бактерицидная лампа UVC (8 Вт)	тормоз	V	Вт	мм	кг	Евро
1370043	3000	3	настольные	да	да	-	230	683	484x664x(H)410	43	6608,00
1370042	до 8000	5	отдельно стоящие	да	да	-	230	1208	633x791x(H)778	130	10166,00
1370046	до 8000	5		да	да	-	400	1208	633x791x(H)778	130	9761,00
1370044	до 8000	5		да	да	да	230	1258	633x791x(H)778	130	11423,00
1370048	до 8000	5		да	да	да	230	1258	633x791x(H)778	130	11133,00

АКСЕССУАРЫ

код	мм	Евро
976562	Гранулы для полировки 3 кг Rental	31,94
2379015	Комплект передних колес для автономных упаковочных машин - 2 шт.	558,70

976562



NEW

810163

329⁹³**СМЕСИТЕЛЬ ДЛЯ УМЫВАЛЬНИКА С ДУШЕМ**

- Смеситель изготовлен из полированной нержавеющей стали.
- Поворотный излив с одним отверстием
- Регулирование потока
- Требуемое отверстие в столе: 30 мм
- Соединительные шланги: 3/8", длиной 400 мм
- Диапазон излива: 190 мм
- Высота Смесителя: 370 мм

код	Евро
810163	329,93

NEW

810170

406¹⁹**СМЕСИТЕЛЬ ДЛЯ УМЫВАЛЬНИКА С ВЫТЯЖНЫМ ДУШЕМ**

- Одно отверстие, поворотный излив
- Регулирование потока
- Требуемое отверстие в столе: 30 мм
- Соединительные шланги: 3/8", длина 350 мм
- Высота смесителя: 445 мм
- Смеситель изготовлен из полированной нержавеющей стали

код	Евро
810170	406,19

NEW

810248

96⁰⁸**СМЕСИТЕЛЬ ДЛЯ РАКОВИНЫ С ДЛИННЫМ РЫЧАГОМ**

- Смеситель из нержавеющей стали.
- Одно отверстие, поворотный излив
- Регулирование потока
- Необходимое отверстие в столе: диаметр 27 мм
- Соединительные шланги: 1/2", длина 400 мм
- Диапазон излива: 180 мм
- Высота смесителя: 225 мм

код	Евро
810248	96,08

NEW

810255

202⁸⁴**СМЕСИТЕЛЬ ДЛЯ МОЙКИ С ВЫТЯЖНЫМ ДУШЕМ**

- Смеситель из нержавеющей стали.
- Одно отверстие, поворотный излив
- Регулирование потока
- Длина душа: 150 см.
- Необходимое отверстие в столе: диаметр 32 мм
- Соединительные шланги: 3/8", длина 350 мм
- Диапазон излива: 230 мм
- Высота смесителя: 230 мм

код	Евро
810255	202,84

131⁶⁷

231142

ДОЗАТОР МОЮЩЕЙ ЖИДКОСТИ С РЕГУЛИРОВКОЙ

- Электронный дозатор моющей жидкости
- Возможна регулировка цикла при помощи таймера

код	В	Вт	мм	Евро
231142	230	8	82x103x(H)92	131,67

NEW**101¹⁷**

235973

ДОЗАТОР МОЮЩЕЙ ЖИДКОСТИ С РЕГУЛИРОВКОЙ

- Винт регулировки расхода жидкости от 0 до 1,5 л/ч

код	В	Вт	Евро
235973	230	5	101,17



323⁹⁸

СМЕСИТЕЛЬ С ВЫДВИЖНЫМ ИЗЛИВОМ

- Смеситель на пружине, на одно отверстие
- Излив выдерживает напор воды под высоким давлением
- Максимальный поток воды: 17 л/мин.
- под давлением 4 бар
- Излив защищен пластиковым колпачком
- Регулируемая опорная стойка
- Настенный кронштейн с возможностью регулировки
- Гибкие шланги к смесителю: 1/2"
- Отверстие в столешнице: Ø30 мм
- Длина излива: 280 мм
- Максимальный поток воды: 17 л/мин. при давлении 4 бар



код	Евро
970515	323,98



202⁸⁴

NEW

ПОДВЕСНОЙ ДУШЕВОЙ НАБОР

код	Евро
810330	202,84



385⁸⁶



457⁰³



289²⁶

NEW

СМЕСИТЕЛЬ С ДУШЕМ, НАСТЕННЫЙ

- Душ устойчив к потоку воды под высоким давлением
- Традиционное настенное подключение для раздельной подачи холодной и горячей воды, поворотный излив
- Головка душа изготовлена из пластика
- Настенный держатель с возможностью регулирования
- Высота смесителя: 1010 мм

код	Евро
810293	385,86

СМЕСИТЕЛЬ С ДУШЕМ

- Душ устойчив к потоку воды под высоким давлением.
- Смеситель на одно отверстие, поворотный излив
- Пластиковая крышка для душа
- Настенный кронштейн, который можно укоротить
- Необходимое отверстие в столе: диаметр 32,5 мм
- Соединительные шланги: 3/8", длиной 400 мм
- Высота смесителя: 1060 мм

код	Евро
810279	457,03

СМЕСИТЕЛЬ ДЛЯ ДУША

- Душ устойчив к потоку воды под высоким давлением.
- Пластиковая крышка для душа
- Настенный кронштейн, который можно укоротить
- Необходимое отверстие в столе: диаметр 27 мм
- Соединительные шланги: 1/2", длина 400 мм
- Высота смесителя: 1030 мм

код	Евро
810262	289,26





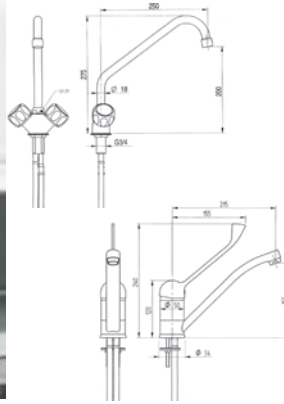
970508

СМЕСИТЕЛЬ ДЛЯ КУХНИ ВЕНТИЛЬНЫЙ

- Смеситель на одно отверстие, регулировка напора воды с помощью вентилей
- Гибкие шланги соединения к смесителю: 1/2"
- Диаметр отверстия в борту мойки: Ø30
- Поворотный излив
- Длина излива 250 мм

101¹⁷

код	Евро
970508	101,17



970522

СМЕСИТЕЛЬ ОДНОРЫЧАЖНЫЙ ЛОКТЕВОЙ

- Смеситель на одно отверстие
- Гибкие шланги соединения к смесителю: 3/8"
- Диаметр отверстия в борту мойки: Ø35
- Длина излива 215 мм

106²⁵

код	Евро
970522	106,25

СМЕСИТЕЛЬ С ВЫДВИЖНЫМ ИЗЛИВОМ

- Смеситель на пружине, на одно отверстие
- Излив выдерживает напор воды под высоким давлением
- Максимальный поток воды: 17 л/мин. под давлением 4 бар
- Излив защищен пластиковым колпачком
- Регулируемая опорная стойка
- Настенный кронштейн с возможностью регулировки
- Гибкие шланги к смесителю: 1/2" длиной 400 мм каждый
- Отверстие в столешнице: Ø27 мм

**279¹⁰**

код	Евро
970300	279,10



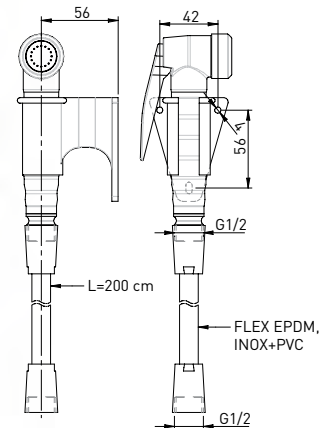
970300

ДУШ ДЛЯ МЫТЬЯ КАМЕРЫ ПЕЧИ, РУЧНОЙ, УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

- Идеально подходит для каждого шеф-повара, который заботится о чистоте своего оборудования
- Предназначен для камер всех типов печей: конвектоматов, пароконвектоматов, духовок, а также фритюрниц, грилей, рабочих поверхностей и всего оборудования и элементов, которые можно мыть открытой струей воды
- Длинный 2-х метровый шланг позволяет добраться до любого устройства в своем диапазоне.
- Удобная ручка со сливным клапаном идеально ложится в руку
- Специальный держатель для монтажа 3-мя винтами непосредственно на корпусе печи (место обозначается сервисантом) или на стене
- Струя, разделенная с помощью решетки на множество более мелких, увеличивает моющую поверхность
- Идеально подходит для воды при температуре от 5°С до 85°С
- Максимальный расход воды до 11 л / мин при давлении 3 бар
- Рекомендуемое давление подачи воды: 3 бара
- Рабочее давление подачи воды: 0,5-7 бар
- Корпус сделан из нейлона PA66, стальные части покрыты нержавеющей хромом
- Подключение к водопроводу: 1/2"



810323

**70⁶⁶**

код	мм	Евро
810323	56x42x(H)2000	70,66





Вращающиеся и измельчающие элементы из нержавеющей стали



Сливное колено



Съемная защита от брызг



979983

304⁵²

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ 550 Вт С ВЫКЛЮЧАТЕЛЕМ

- Малогабаритный прибор для переработки пищевых отходов.
- Предназначен для использования в заведениях общественного питания.
- Низкий уровень шума.
- Крепежный хомут из нержавеющей стали.
- Внутренние элементы измельчителя из нержавеющей стали.
- Скоростной двигатель: 4000 об./мин.
- Диаметр выпуска $\varnothing 90$ мм.
- Кабель питания в комплекте.
- Самосмазывающийся подшипник.
- Простая и быстрая установка.
- В комплекте съемная защита от брызг, пробка раковины и выключатель со шлангом.

СЪЕМНАЯ ЗАЩИТА ОТ БРЫЗГ
- легкая чистка

ЗВУКОИЗОЛЯЦИЯ КОРПУСА

ОЧЕНЬ ОСТРОЕ РЕЖУЩЕЕ ЛЕЗВИЕ
- быстрая обработка пищевых отходов

ВРАЩАЮЩИЕСЯ И ИЗМЕЛЬЧАЮЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

4000 об./мин.
- быстрое измельчение

КРЕПЕЖНАЯ СИСТЕМА SPEEDMASTER
- быстрая и легкая установка

СИСТЕМА ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ TORQUE MASTER

УРАВНОВЕШЕННЫЙ ВРАЩАЮЩИЙСЯ ДИСК
- ровная работа без вибраций

ВАЛ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



код	В	Вт	мм	Евро
979983	230	550	$\varnothing 210 \times (H) 406$	304,52



279¹⁰

810316



МОЙКА КУХОННАЯ БЕСКОНТАКТНАЯ

- Полностью выполнена из нержавеющей стали
- Диаметр раковины: 350 мм, глубина: 123 мм
- Легко включается при помощи колена
- Монтажный набор в комплекте

код	мм	Евро
810316	400x400x(H)450	279,10



289²⁶

Включение
воды
коленом

810309



МОЙКА КУХОННАЯ БЕСКОНТАКТНАЯ

- Включение воды простым и гигиеничным способом, нажав коленом на переднюю панель
- Размеры раковины: 330x230x(H)120 мм
- Подключение воды: 1/2", сливное отверстие Ø54 мм
- В комплекте излив и дозатор мыла
- Раковина и стенка из нержавеющей стали 18/10

код	мм	Евро
810309	400x335x(H)570	289,26

177⁴²

СУШИЛКА ДЛЯ РУК

- Электронный сенсорный выключатель
- Оснащена электропроводом и штепселем
- Металлический, окрашенный в белый цвет корпус

код	В	Вт	мм	Евро
221808	230	1500	240x210x(H)265	177,42



221808



СЕПАРАТОР ДЛЯ ЖИРА

- Предотвращает засорение систем канализации
- Предназначен для использования внутри помещений
- Изготовлен из нержавеющей стали
- Крышка с прокладкой, закрывается на 4 замка-защелки
- Диаметр входного и выходного отверстия Ø50 мм
- Две вертикальные внутренние перегородки для сепарации жира и шлама (осадка)
- Дополнительно шаровой клапан для спуска жира из камеры

код	литры (л)	мм	Евро
975718	30	670x340x(H)310	393,16
975725	60	745x410x(H)400	543,45
979945	180	903x548x(H)629	889,14

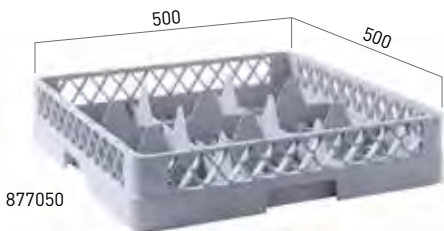


975718

от 393¹⁶



КОРЗИНЫ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН



877050



877043



877036

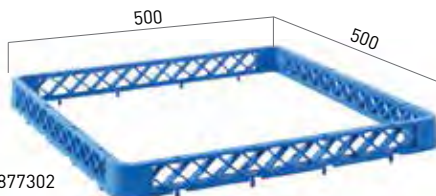


877029



877012

от 9,69



877302



877548



877531



877524



877517



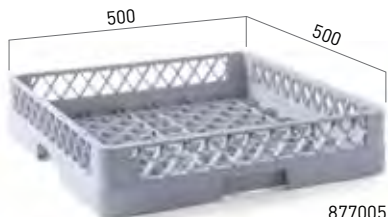
877500

КОРЗИНА ДЛЯ СТЕКЛА

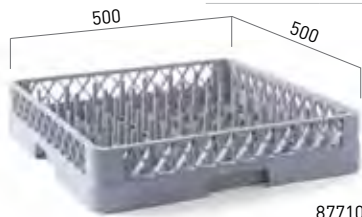
код	-	мм	Евро
877050	9 элементов	500x500x(H)104	24,91
877043	16 элементов	500x500x(H)104	29,99
877036	25 элементов	500x500x(H)104	29,99
877029	36 элементов	500x500x(H)104	29,99
877012	49 элементов	500x500x(H)104	29,99

НАДСТАВКА ДЛЯ КОРЗИНЫ

код	-	мм	Евро
877302	1 отсек	500x500x(H)45	9,69 NEW
877548	9 элементов	500x500x(H)45	14,74
877531	16 элементов	500x500x(H)45	14,74
877524	25 элементов	500x500x(H)45	14,74
877517	36 элементов	500x500x(H)45	14,74
877500	49 элементов	500x500x(H)45	14,74



877005



877104



877203

КОРЗИНА УНИВЕРСАЛЬНАЯ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

- Выполнена из полипропилена
- Для чашек, кастрюль, мисок и т.п.
- Конструкция обеспечивает оптимальное поступление воды между посудой во всех плоскостях
- Крупно-сетчатое дно

код	мм	Евро
877005	500x500x(H)100	24,91

КОРЗИНА ДЛЯ ТАРЕЛОК ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

- Выполнена из полипропилена
- Конструкция обеспечивает оптимальное поступление воды между посудой во всех плоскостях
- Расстояние между столбиками обеспечивает оптимальный угол наклона для эффективного мытья

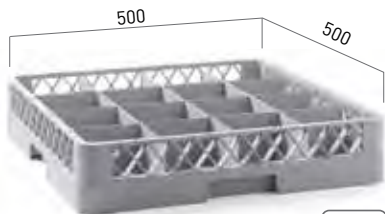
код	мм	Евро
877104	500x500x(H)100	23,39

КОРЗИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

- Выполнена из полипропилена
- Конструкция обеспечивает оптимальное поступление воды между столовыми приборами во всех плоскостях
- Конструкция из мелкой сетки предохраняет мелкие столовые приборы от выпадания через дно корзины

код	мм	Евро
877203	500x500x(H)100	24,91



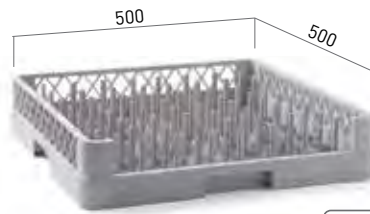


877128

КОРЗИНА ДЛЯ ЧАШЕК

- Конструкция обеспечивает оптимальное поступление воды между посудой во всех плоскостях
- 16 секций

код	мм	Евро
877128	500x500x(H)100	24,91

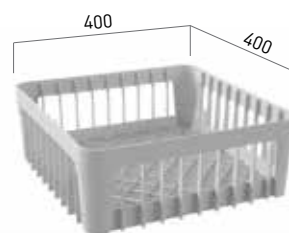


877111

КОРЗИНА ДЛЯ ПОДНОСОВ

- Конструкция обеспечивает оптимальное поступление воды между посудой во всех плоскостях
- Опорные рейки удерживают подносы в вертикальном положении
- Открытая конструкция обеспечивает эффективную мойку

код	мм	Евро
877111	500x500x(H)100	19,83



871331



871348



КОРЗИНА ДЛЯ СТЕКЛА 400X400 ММ

- Конструкция обеспечивает оптимальное поступление воды между посудой во всех плоскостях

код	мм	Евро
871331	400x400x(H)150	21,35
871348 с 40 опорными штифтами	400x400x(H)110	21,35

12⁹²



871102

КОРЗИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

- 8 секций, с ручками

код	мм	Евро
871102	425x205x(H)150	12,92



871300

871324

КОРЗИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

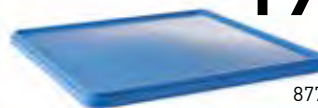
код	мм	Евро
871300	110x110x(H)140	3,59



КОРЗИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

код	мм	Евро
871324	125x84x(H)135	5,59

19⁸³



877180

КРЫШКА ДЛЯ КОРЗИН

код	мм	Евро
877180	500x500	19,83



810583

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ КОРЗИН ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН - 7 X 500X500 ММ

- Для 7 корзин 500x500 мм
- Расстояние между уровнями 200 мм
- Имеет двухстороннюю защиту от выпадения контейнеров
- Оснащена 4 поворотными колесами, 2 с тормозами

код	мм	Евро
810583	555x500x(H)1695	274,01



274⁰¹



877197



ТЕЛЕЖКА С РУЧКОЙ ДЛЯ КОРЗИН ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

- 4 колеса, 2 поворотных с тормозами и 2 неповоротных
- Ручка из нержавеющей стали

код	мм	Евро
877197	575x545x(H)920	177,42



877197



877173

106²⁵

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ КОРЗИН ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

- 4 колеса: 2 поворотных с тормозами и 2 неповоротных

код	мм	Евро
877173	575x545x(H)210	106,25



от 45²⁵

975046

975053

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОЮЩИЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

- Концентрированное щелочное моющее средство для посудомоечных машин
- Эффективно устраняет даже очень сильные загрязнения
- Рекомендован для мытья фарфора, пластика и столовых приборов
- Не содержит хлора и фосфатов
- Можно использовать с водой любой степени жесткости
- Рекомендован для использования в профессиональных посудомоечных машинах в ресторанах и заведениях общественного питания

код	-	литры (л)	Евро
975053	канистра	10	45,25
975046	канистра	20	75,75

от 26⁹⁴

975015

979792

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ОПОЛАСКИВАЮЩИЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

- Концентрированное кислотное средство для ополаскивания посуды в посудомоечных машинах
- Современная рецептура предотвращает образование накипи, придает блеск и не оставляет разводов
- В сочетании с моющим препаратом HENDI гарантирует идеальную чистоту и блеск посуды

код	-	литры (л)	Евро
975022	канистра	5	26,94
975015	канистра	10	42,70



975046

975015



НАБОР МОЮЩИЙ И ОПОЛАСКИВАЮЩИЙ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

- В наборе: 975053 и 975022

код	Евро
979792	60,50



126⁵⁵

699317

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ
ДЛЯ МОЙКИ АЛЮМИНИЕВОЙ
ПОСУДЫ В ПОСУДОМОЕЧНЫХ
МАШИНАХ**

- Жидкое моющее средство с компонентами для защиты алюминия и противопенным действием
- Применяется для чистки оборудования и запчастей, таких как емкости, подносы, сковороды, миски, кухонные принадлежности и столовые приборы из алюминия, нержавеющей стали, пластика и фарфора
- Эффективно устраняет остатки жира, белка, крахмала и теста
- Гарантия безукоризненной чистоты
- Следует предварительно проверить воздействие средства на изделия из анодированного алюминия

код	-	литры (л)	Евро
699317	канистра	20	126,55



8⁹⁷

975145

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОЮЩИЙ
КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ РУЧНОЙ
МОЙКИ ПОСУДЫ**

- Профессиональное моющее средство для посуды
- Эффективно устраняет жир, не оставляет подтеков и разводов
- После применения средства посуда не требует полировки и вытирания насухо
- Содержит компоненты, ухаживающие за кожей рук

код	-	литры (л)	Евро
975145	канистра	5	8,97



5⁷⁴

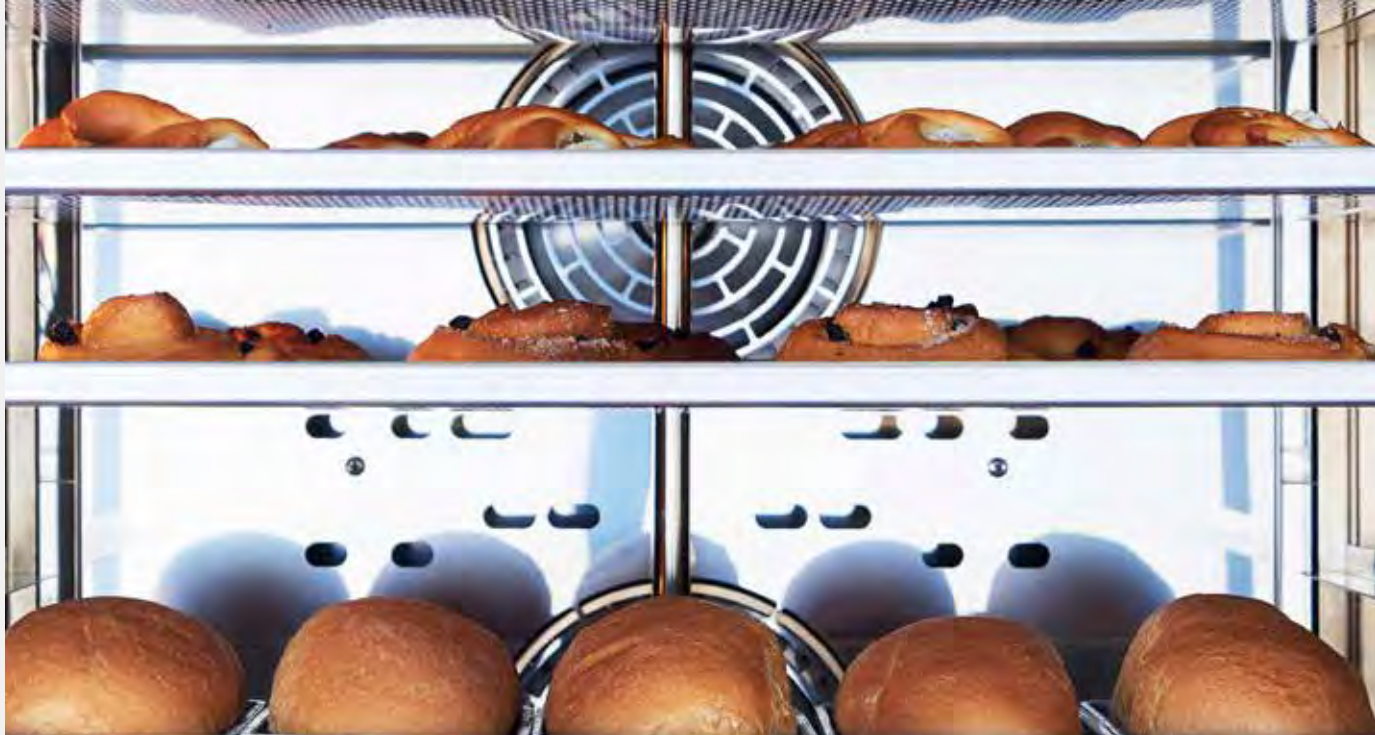
975008

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ
ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ**

- Концентрированное моющее средство для оборудования общепита и других элементов, устойчивых к действию кислот
- Превосходно устраняет любые минеральные осадки, которые накапливаются при эксплуатации оборудования, а также предотвращает их дальнейшее образование
- Рекомендуется для устранения накипи с гастрономических посудомоечных машин, мармитов, чайников, ТЭНов, стиральных машин, кофемашин и т.д.

код	-	литры (л)	Евро
975008	бутылка	1	5,74





80⁸³



979785

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
МОЮЩИЙ ПРЕПАРАТ NANO
С ЧАСТИЦАМИ СЕРЕБРА ДЛЯ
ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ**

- Профессиннальный моющий препарат для конвектоматов, грилей, печей, газовых плит
- Эффективно удаляет жирную, спеченную грязь с различных поверхностей
- Наночастицы серебра защищают поверхность перед повторным прилипанием грязи, проявляют дезинфицирующие свойства (остановка процесса гниения), замедление процесса старения материала (лучшие эффекты заметны при длительном использовании), ограничивают действие ультрафиолетовых лучей

код	-	литры (л)	Евро
979785	канистра	10	80,83

75⁷⁵



231388

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
МОЮЩИЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ
ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ**

- Сильно щелочное моющее средство для пароконвектоматов
- Эффективно удаляет жир и пригоревшие остатки пищи с различных поверхностей

код	-	литры (л)	Евро
231388	канистра	10	75,75

6¹⁰



979754

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ
ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ**

- Специальный препарат для удаления накипи из различного типа профессиональный посудомоечных машин и котлов
- Можно использовать на алюминий

код	-	Евро
979754	упаковка 0,5 кг.	6,10





5⁷⁴

975466



Посмотреть
видео ролик

5⁷⁴

975039



11⁴⁸

979761



6¹⁰

979778



**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ
ПРЕПАРАТ ДЛЯ
УСТРАНЕНИЯ
ЗАГРЯЗНЕНИЙ В КУХНЕ**

- Эффективно устраняет жирные пятна и загрязнения
- Благодаря современной рецептуре устраняет даже трудновыводимые загрязнения
- Не оставляет разводов
- Распылитель обеспечивает соответствующую дозировку средства и доступ к труднодоступным местам
- Средство для постоянного поддержания чистоты в ресторанах

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
МОЮЩИЙ КОНЦЕНТРАТ
ДЛЯ ГРИЛЕЙ И ПЕЧЕЙ**

- Сильное чистящее средство для устранения жирных и пригоревших остатков пищи с поверхностей, устойчивых к воздействию щелочей
- Эффективно устраняет пригоревший жир, обугленные остатки пищи и запахи
- Не оставляет разводов
- Рекомендован для очистки грилей, печей, духовок, противней, сковород, копильных камер газовых плит, копильных камер и т.п.
- Не разрушает эмалированные поверхности

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ПРЕПАРАТ ДЛЯ
ОПОЛАСКИВАНИЯ
И ПОЛИРОВКИ СТАЛИ**

- Средство предназначено для чистки, полировки и консервации поверхностей оборудования из благородной стали
- Эффективно устраняет жирные пятна, следы пальцев и пыль
- Придает стальным поверхностям естественный блеск и предотвращает появление налета

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ЩЕЛОЧНОЙ
КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ
ЖИРНЫХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ
- ДЛЯ СТЕН, ПОЛОВ
И ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО
ОБОРУДОВАНИЯ**

- Концентрированное чистящее средство для чистки, удаления пятен и обезжиривания
- Особенно эффективно удаляет жир, устойчивый к другим чистящим средствам
- Для использования как на стены и полы в кухнях и для чистки оборудования
- Препарат в виде концентрата, пропорции раствора для индивидуальных применений на этикетке

код	-	литры [л]	Евро
975466	бутылка	1	5,74

код	-	литры [л]	Евро
975039	бутылка	1	5,74

код	-	литры [л]	Евро
979761	бутылка	1	11,48

код	-	литры [л]	Евро
979778	бутылка	1	6,10





8⁶¹



979747

ПОРОШОК ДЛЯ ЧИСТКИ КОФЕМАШИН

- Порошок с добавлением активного кислорода для удаления танина и осадков кофе в кофемашинах
- Для чистки фарфора и внутренней поверхности термосов от кофейных и чайных осадков

6⁸²



231296

ЖИДКОЕ МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПРОМЫВКИ МОЛОЧНЫХ ТРУБОК И КАППУЧИНАТОРОВ В КОФЕМАШИНАХ

- Предназначено для промывки всех стандартных кофемашин, оборудованных капучинатором
- Удаляет жировой осадок и остатки белков
- Можно использовать для мойки наружной поверхности устройства
- Не влияет на качество и вкус кофе
- Противостоит отложению накипи

8⁶¹



231319

МОЮЩИЕ ТАБЛЕТКИ ДЛЯ КОФЕМАШИН

- Содержит активный кислород для удаления кофейных масел и кофейных осадков в кофемашинах

код	-	Евро
979747	упаковка 0,5 кг.	8,61

код	-	литры (л)	Евро
231296	бутылка	1	6,82

код	-	Евро
231319	25 таблеток	8,61

NEW

177⁹³

947012

ФИЛЬТР С ГОЛОВКОЙ ДЛЯ ЛЬДОГЕНЕРАТОРОВ 3.0

- Комплексная станция фильтрации воды для льдогенераторов кубикового и чешуйчатого льда установленных под столешницей
- Срок эксплуатации: 12 месяцев или 30 000 литров
- Станция имеет систему настенного монтажа

код	мм	Евро
947012	180x90x(H)340	177,93
947029	сменный картридж	32,03

ФИЛЬТР УНИВЕРСАЛЬНЫЙ NORECA С ГОЛОВКОЙ

- Комплектная станция фильтрации воды предназначенной для питания кофемашин автоматических и полуавтоматических
- Система предназначена для мест с очень высокой потребностью в фильтрованной воде
- Срок эксплуатации: 12 месяцев вне зависимости от количества отфильтрованной воды
- Фильтрация предотвращает образование накипи
- Станция имеет систему настенного монтажа

код	мм	Евро
947050	250x90x(H)340	331,97
947067	сменный картридж	224,70

ФИЛЬТР ДЛЯ КОФЕМАШИН 10.5 С ГОЛОВКОЙ

- Комплектная станция фильтрации воды для кофемашин автоматических, полуавтоматических и кипяtilьников
- Производительность: 10 500 порций кофе или чая

код	мм	Евро
947098	420x173x(H)300	260,29
947104	сменный картридж	124,55

ФИЛЬТР УГОЛЬНЫЙ ВЕНДИНГОВЫЙ

- Предотвращает образование накипи.
- Улучшает вкус и запах воды.
- Удаляет хлор, пестициды и их производные
- Картридж с активированным углем
- Механический фильтр
- Пищевой медленно растворимый полифосфор
- Максимальная рабочая температура 38°C

код	ø	длина (мм)	Евро
235928	50	280	32,54

NEW

314⁶⁸

947036

ФИЛЬТР С ГОЛОВКОЙ ДЛЯ ЛЬДОГЕНЕРАТОРОВ 9.0

- Комплексная станция фильтрации воды для льдогенераторов кубикового и чешуйчатого льда, генераторов Nugget с производительностью более 55 кг льда за 24 часа
- Пропускная способность 90000 литров
- Станция имеет систему настенного монтажа

код	мм	Евро
947036	340x90x(H)340	314,68
947043	сменный картридж	103,20

ФИЛЬТР ДЛЯ КОФЕМАШИН 4.5 С ГОЛОВКОЙ

- Комплектная станция фильтрации воды для кофемашин автоматических, полуавтоматических и кипяtilьников
- Производительность: 4500 порций кофе или чая

код	мм	Евро
947074	420x85x(H)300	190,13
947081	сменный картридж	60,50

NEW

260²⁹

947098

NEW

32⁵⁴

235928

ФИЛЬТРЫ ДЛЯ ВОДЫ

от **5745**

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ,
С РЕГУЛИРОВКОЙ
ДЛЯ ВСЕХ ТИПОВ
ОБОРУДОВАНИЯ

ДЛЯ
КОФЕ-
МАШИН

ДЛЯ
ПАРОКОНВЕКТО-
МАТОВ
И ЛЬДОГЕНЕРА-
ТОРОВ

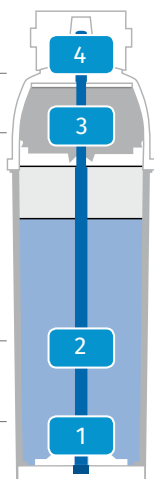


NEW



код	1013637	1002952	1002949	1033041
название	ГОЛОВКА PURITY C by-pass 0-70% 3/8"	ГОЛОВКА PURITY C by-pass 30% 3/8"	ГОЛОВКА PURITY C by-pass 0% 3/8"	Электронный счетчик расхода воды
предназначение	универсальная	для кофемашин	для пароконвектоматов, печей и льдогенераторов	
Евро	84,39	57,45	57,45	141,84

- Окончательная фильтрация**
В конце процесса фильтрации
фильтр задерживает мелькие
частицы.
- Фильтрация активированным углем**
Вода (также вода из обвода)
протекает через фильтр
с активированным углем, благодаря
чему удаляются субстанции
изменяющие вкус и аромат.
- Уменьшение карбонатной
жесткости**
Эта часть фильтра PURITY C
Quell ST уменьшает карбонатную
жесткость и защищает
от известковых отложений.
- Предварительная фильтрация**
Фильтр задерживает большие
твердые частицы.



от **7575**



код	1002730	102828	102826	1002045	1012446
название	PURITY C 50	PURITY C 150	PURITY C 300	PURITY C 500	PURITY C 1100
Евро	75,75	120,99	177,42	274,01	405,17

технология	декарбонизация				
макс. рабочее давление/темп. воды на входе (мин/макс.)	8,6 бар / 4-30°C				
номинальный поток	60 л/ч (0,25 бар)	60 л/ч (0,25 бар)	60 л/ч (0,25 бар)	100 л/ч (0,5 бар)	100 л/ч (0,5 бар)
размер (шир./гл./выс.) - головка фильтра с фильтрующим элементом	119/108/268 мм	117/104/419 мм	125/119/466 мм	144/144/557 мм	184/184/557 мм
масса (сухая/мокрая)	1,0/1,6 кг	1,8/2,8 кг	2,8/4,2 кг	4,6/6,9 кг	7,7/12,5 кг
резьбовое соединение (вход/выход)	3/8"				
рабочее положение / использование	горизонтальное и вертикальное / можно использовать вместе с оборудованием смягчающим воду				

головка фильтра PURITY C 0-70% с регулировкой обвода					
Производительность: для кофемашин/для вендинговых аппаратов (dH°10/установка обвода 40%)	960 л	2 408 л	4 000 л	6 800 л	11 500 л
Производительность: для пароварок/для печей (dH°10/установка обвода 10%)	660 л	1 656 л	2 750 л	4 675 л	7 906 л
головка фильтра PURITY C 30% с постоянным обводом					
Производительность: dH°10	831 л	2 086 л	3 464 л	5 889 л	9 960 л
головка фильтра PURITY C 0% с постоянным обводом					
Производительность: dH°10	600 л	1 505 л	2 500 л	4 250 л	7 188 л



от **85⁹²**



kod	1023325	1033041
nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	Электронный счетчик расхода воды
opis	четырёхступенчатое регулирование потока воды	
cena	85,92	141,84

Окончательная фильтрация

В конце процесса фильтрующее волокно задерживает мелкие частицы с точностью до 10 мкм

Фильтрация активированным углем

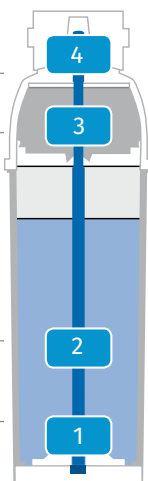
Вся вода – включая воду из байпаса – протекает через фильтр с активированным углем, благодаря чему удаляются субстанции изменяющие вкус и аромат

Снижение карбонатной жесткости

Эта часть фильтра PURITY C Steam снижает карбонатную жесткость воды, предотвращая нежелательные образования известкового налета

Предварительная фильтрация

Фильтр предварительной очистки задерживает большие твердые частицы



от **279¹⁰**



код	1023320	1023328
название	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
Евро	279,10	431,61
технология	декарбонизация	
макс. рабочее давление температура воды на входе	2 – 8,6 бар 4–30°C	
номинальный поток	300 л/ч	300 л/ч
размеры (шир./гл./выс.) - головка фильтра с фильтрующим картриджем	ø144x(H)557 mm	ø184x(H)557 mm
резьбовое соединение (вход/выход)	G 3/8"	
рабочее положение использование	горизонтальное и вертикальное возможность использования в сочетании с системой смягчения воды	

Производительность зависит от типа используемой головки

ПРИМЕРНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ В ЛИТРАХ КАРТРИДЖЕЙ BRITA PURITY C STEAM

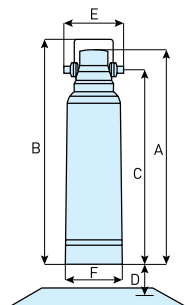
Жесткость воды °dH (немецкая шкала)	Картридж фильтра BRITA PURITY C 500 STEAM			Картридж фильтра BRITA PURITY C 1100 STEAM		
	Настройка регулировки BY-PASS			Настройка регулировки BY-PASS		
	0	1-2	3	0	1-2	3
5	7083	7792	8677	11980	13178	14676
10	4250	4675	5206	7188	7907	8697
15	2833	3117	3471	4792	5271	5798
20	2125	2338	2603	3594	3953	4349
25	1700	1870	2083	2875	3653	3479
30	1417	1558	1735	2396	2636	2899

ФИЛЬТРЫ ДЛЯ ВОДЫ BWT

- 5 степеней фильтрации - гарантия высокого качества воды для любых потребностей
- Простая замена использованного фильтрующего элемента
- Все фильтрующие элементы подходят для головки 231913
- Изменение настройки байпаса - идеально для кофемашин



88⁴²



ГОЛОВКА УНИВЕРСАЛЬНАЯ

- Винт входа и выхода 3/8"

код	Евро
231913	88,42

Атрибут:

	Фильтр для воды BWT - картридж М	Фильтр для воды BWT - картридж L	Фильтр для воды BWT - картридж 2XL
Производительность при dH°10 при установке «1»	2880 л	3945 л	9720 л
Общая высота с головкой без кронштейна (A)	475 мм	500 мм	580 мм
Общая высота с головкой и кронштейном (B)	500 мм	530 мм	600 мм
Высота подключения (C)	425 мм	450 мм	520 мм
Расстояние от пола при установке (крепёже) на стене (D)	min. 65 мм	min. 65 мм	min. 65 мм
Монтажная длина (E)	125 мм	125 мм	125 мм
Диаметр фильтрующего элемента (картриджа) (F)	130 мм	145 мм	185 мм
Резьбовое соединение (внутреннее, наружное)	3/8"	3/8"	3/8"
Давление воды на входе (мин/макс. бар)	2-8 бар	2-8 бар	2-6 бар
Рекомендуемая температура воды на входе	+4 до +30°C	+4 до +30°C	+4 до +65°C
Рекомендуемая температура окружающей среды	+4 до +40°C	+4 до +40°C	+4 до +40°C
Масса (сухая/мокрая)	2,4 кг/4,2 кг	3,4 кг/5,9 кг	7,5 кг/11 кг



Фильтр для воды BWT - картридж М



Фильтр для воды BWT - картридж L



Фильтр для воды BWT - картридж 2XL

ГИГИЕНА



177⁴²

231920

КАРТРИДЖ М ДЛЯ ФИЛЬТРОВ BWT

- Для кофемашин, пароконвектоматов, льдогенераторов
- Вес сухого/мокрого картриджа: 2,4 кг/4,2 кг
- Производительность для dH°10 и обвода „1” - 2880 л

код	мм	Евро
231920	ø130	177,42



223¹⁸

231937

КАРТРИДЖ L ДЛЯ ФИЛЬТРОВ BWT

- Для кофемашин, пароконвектоматов, льдогенераторов
- Вес сухого/мокрого картриджа: 3,4 кг/5,9 кг
- Производительность для dH°10 и обвода „1” - 3945 л

код	мм	Евро
231937	ø145	223,18



329⁹³

231944

КАРТРИДЖ 2XL ДЛЯ ФИЛЬТРОВ BWT

- Для посудомоечных машин
- Вес сухого/мокрого картриджа: 7,5 кг/11 кг
- Производительность для dH°10 и обвода „1” - 9720 л

код	мм	Евро
231944	ø185	329,93

СЧЕТЧИК ДЛЯ ВОДЫ С ДИСПЛЕЕМ

- Идеальное устройство для точного определения объема потока воды
- Дисплей на 5 знаков
- Обратный отсчет от «99999» до «-99999»
- Для воды температурой от +4 до +40°C
- Питание от батарейки 3VDC
- Класс защиты: IPx4
- Рекомендуется установка в вертикальном положении
- Размер датчика: 77x72x(H)46 мм

код	пропускная способность (л/ч)	размер дисплея (мм)	Евро
231333	10-100	62x50x(H)17	141,84



231333

141⁸⁴

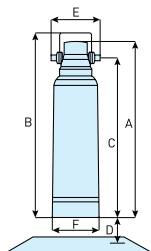


Фильтр для воды BWT - картридж 2xL extra

Фильтр для воды BWT - картридж V

Фильтр для воды BWT - картридж M

Атрибут



Атрибут	2xL extra	V	M
Производительность при dH°10 при установке «1»	3560 л	2160 л (для обвода «3»)	3240 л (для обвода «3»)
Общая высота с головкой без кронштейна (A)	580 мм	420 мм	475 мм
Общая высота с головкой и кронштейном (B)	600 мм	445 мм	500 мм
Высота подключения (C)	520 мм	370 мм	425 мм
Расстояние от пола при установке (крепёже) на стене (D)	min. 65 мм	min. 65 мм	min. 65 мм
Монтажная длина (E)	125 мм	125 мм	125 мм
Диаметр фильтрующего элемента (картриджа) (F)	185 мм	115 мм	130 мм
Резьбовое соединение (внутреннее, наружное)	3/8"	3/8"	3/8"
Давление воды на входе (мин/макс. бар)	2-6 бар	2-8 бар	2-8 бар
Рекомендуемая температура воды на входе	+4 до +30°C	+4 до +40°C	+4 до +40°C
Рекомендуемая температура окружающей среды	+4 до +40°C	+4 до +60°C	+4 до +60°C
Масса (сухая/мокрая)	7,5 кг/11 кг	2,3 кг (приблизительная)	2,8 кг (приблизительная)



329⁹³

238479

КАРТРИДЖ 2XL EXTRA ДЛЯ ФИЛЬТРОВ BWT

- Для стаканоомочных машин
- 7 степеней фильтрации - эффективная полная деминерализация
- Установка в вертикальном положении
- Производительность для dH°10 и обвода «1» - 3560 л

код	мм	Евро
238479	ø185	329,93



152⁰⁰

238455

КАРТРИДЖ PREMIUM V ДЛЯ ФИЛЬТРОВ BWT

- Для кофемашин и других устройств для горячих напитков
- 5 степеней фильтрации с дополнительной формулой AROMA PLUS - инновационная защита от известковых отложений
- Возможность установки в вертикальном и горизонтальном положении
- Производительность для кофемашин: dH°14, обвод «2» - 1165 л, для вендинговых аппаратов: dH°14, обвод «3» - 1400 л

код	мм	Евро
238455	ø115	152,00



197⁷⁶

238462

КАРТРИДЖ PREMIUM M ДЛЯ ФИЛЬТРОВ BWT

- Для кофемашин и других устройств для горячих напитков
- 5 степеней фильтрации с дополнительной формулой AROMA PLUS - инновационная защита от известковых отложений
- Возможность установки в вертикальном и горизонтальном положении
- Производительность для кофемашин: dH°14, обвод «2» - 1750 л, для вендинговых аппаратов: dH°14, обвод «3» - 2100 л

код	мм	Евро
238462	ø130	197,76

УМЯГЧИТЕЛИ ВОДЫ

- Использование умягчителей воды значительно продлевает срок эксплуатации оборудования для гастрономии.
- Умягчение воды основано на явлении ионного обмена, сущность которого состоит в способности ионообменной смолы поглощать ионы кальция и магния, ответственные за жесткость воды.
- Что значительно сокращает расходы на ремонт оборудования за счет эффективному предотвращению образования накипи.
- Устройство имеет блок управления, который позволяет настроить параметры системы водоочистки в соответствии с индивидуальными требованиями.
- Элементы блока управления сделаны из керамики высокого качества, устойчивы к истиранию, коррозии и загрязнениям (в т.ч.к оседанию железа).

- Эта технология обеспечивает герметичность блока управления, что гарантирует долговечность и безаварийную работу устройства.
- Корпус темно-синего цвета
- Присоединение к водопроводу 3/4"
- Рабочее давление [Бар]: 1,5-6,0
- Температура окружающей среды [°C]: 5 – 38
- Максимальная температура воды на входе [°C]: 38
- Время регенерации [мин.]: 37
- Производительность для 10°dH – 1200 л
- Объем смолы: 4,0 л
- Бак для регенерации: 8 кг
- Макс. поток воды: 5 л/мин.
- Расход соли на 1 цикл регенерации: 0,5 кг



289²⁶

230442



396³²

230459

УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ

- Полуавтоматический процесс регенерации смолы при помощи солевого раствора запускается вручную
- Вес: 8 кг

код	В	Вт	мм	Евро
230442	230	18	195x360x(H)510	289,26

УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ АВТОМАТИЧЕСКИЙ

- Автоматический процесс регенерации смолы при помощи солевого раствора запускается автоматически
- При помощи блока управления можно точно установить время работы устройства, длительность процесса регенерации и объем воды для очистки
- Защита от доступа детей благодаря функции автоматической блокировки
- Вес: 7,7 кг

код	В	Вт	мм	Евро
230459	230	18	206x380x(H)480	396,32

12⁹²



231265

СОЛЬ ДЛЯ УМЯГЧИТЕЛЕЙ В ТАБЛЕТКАХ

- Состав: хлорид натрия NaCl

код	Евро
231265	12,92



УМЯГЧИТЕЛИ ВОДЫ

- Умягчение воды основано на явлении ионного обмена, сущность которого состоит в способности ионообменных материалов поглощать из воды положительные ионы кальция и магния, которые отвечают за жесткость воды и являются причиной образования накипи.
- После истощения рабочей обменной емкости ионообменной смолы она теряет способность умягчать воду и ее необходимо регенерировать спомощью раствора соли
- Умягчители воды можно устанавливать везде, где температура воды не превышает 45°C, а давление воды на входе не превышает 2 бар

- Для регенерации применять только нейодированную соль
- Использовать только для питьевой воды
- Подходят для умягчения воды для кофемашин, посудомоечных машин, пароконвектоматов и льдогенераторов
- Благодаря своим небольшим размерам идеально подходят для кафе и ресторанов
- Применение высококачественных комплектующих гарантирует безотказную многолетнюю работу
- Оптимальное рабочее давление воды: 1-2 бар



УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ С ТРАДИЦИОННЫМИ КЛАПАНАМИ

- Во время регенерации смолы нельзя использовать подключенное к нему оборудование
- Максимальное/минимальное давление воды: от 1 до 8 бар
- Номинальный поток воды: 1000 л/ч
- Температура окружающей среды: от +4°C до +35°C
- Температура воды на входе: от +4°C до +25°C
- Размер трубы: 3/8"

код	Емкость фильтра (20 ° F / 30 ° F / 40 ° F)	литры (l)	мм	Евро
231210	1200/1000/900	8	ø185x(H)400	126,55
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	146,84
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	172,34



By-Pass позволяет использовать подключенное к нему оборудование во время регенерации смолы



от 152⁰⁰

УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ С БАЙПАСОМ (BY-PASS)

- Во время регенерации смолы можно использовать подключенное к нему оборудование, но вода, которая поступает в оборудование, - не умягчена
- Максимальное/минимальное давление воды: от 1 до 8 бар
- Номинальный поток воды: 800 л/ч
- Температура окружающей среды: от +4°C до +35°C
- Температура воды на входе: от +4°C до +25°C
- Размер трубы: 3/8"

код	Емкость фильтра (20 ° F / 30 ° F / 40 ° F)	литры (l)	мм	Евро
230350	1680/1120/840	8	ø185x(H)400	152,00
230367	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	177,42
230374	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	202,84



ГИГИЕНА



691045

КРЫШКА ДЛЯ КОНТЕЙНЕРА КРУГЛОГО

код	-	мм	Евро
691045	для 691038	ø580	17,28
691410	для 691403	ø500	18,30 NEW



от 60⁵⁰



691052

КРЫШКА С ОТВЕРСТИЕМ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРА КРУГЛОГО

код	-	мм	Евро
691052	для 691038	ø580x(H)80	19,83
691427	для 691403	ø500x(H)100	18,81 NEW



691069

КРЫШКА ОТКИДНАЯ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРА КРУГЛОГО

код	-	мм	Евро
691069	для 691038	ø580x(H)190	29,99
691434	для 691403	500	26,44 NEW



691076

444

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ КОНТЕЙНЕРА КРУГЛОГО

код	-	мм	Евро
691076	для 691038	ø580x(H)130	44,74
691441	для 691403	ø500x(H)130	45,25 NEW



691038

КОНТЕЙНЕР КРУГЛЫЙ

код	литры (л)	мм	Евро
691403	80	ø500x(H)620	60,50
691038	120	ø580x(H)700	83,37 NEW



от **70⁶⁶**



691151

**КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ОТХОДОВ
С ПЕДАЛЬЮ**

код	литры [л]	мм	Евро
691151	68	504x412x(H)673	70,66
691168	87	504x412x(H)820	101,17



14⁷⁴



691144



691175

**КРЫШКА С ОТВЕРСТИЕМ ДЛЯ
КОНТЕЙНЕРА ПРЯМОУГОЛЬНОГО 60 Л**

код	отверстие	мм	Евро
691144	прямоугольный	660x470x(H)30	14,74
691175	круглый	660x470x(H)30	14,74

40¹⁶

691137

КОНТЕЙНЕР ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ ДЛЯ ОТХОДОВ 60 Л

код	литры [л]	мм	Евро
691137	60	440x320x(H)580	40,16

УРНЫ ДЛЯ МУСОРА И ПЕПЕЛЬНИЦЫ

- Корпус из нержавеющей стали, полированная поверхность
- Педаль с противоскользящим покрытием



от **19⁸³**

Педаль с нескользящей накладкой



Механизм „click lock”, который блокирует клапан урны для мусора после открытия

Внутренний эластичный контейнер из полипропилена с двойной ручкой, которая блокирует мусорный мешок

691342

Крышка качающаяся 360° - удобное, гигиеническое открытие

Отверстие для кольца для мусорного мешка

Popielnice również na stronach **XXX**

от **80⁸³**

691366

УРНА ДЛЯ МУСОРА КРУГЛАЯ С ПЕДАЛЬЮ И СЪЕМНЫМ КОНТЕЙНЕРОМ

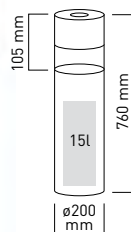
код	литры [л]	мм	Евро
691311	5	ø210x(H)280	19,83
691328	12	ø250x(H)400	31,01
691335	20	ø300x(H)440	31,01
691342	30	ø300x(H)650	53,89

УРНА ДЛЯ МУСОРА С КАЧАЮЩЕЙСЯ КРЫШКОЙ

код	литры [л]	мм	Евро
691359	18	ø240x(H)400/500	80,83
691366	45	ø300x(H)660/780	128,11



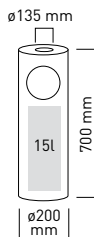
Съемная пепельница облегчает чистку урны



691373



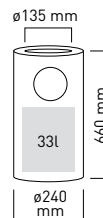
Съемная пепельница облегчает чистку урны



691380



Съемная пепельница облегчает чистку урны



691397



УРНА С ПЕПЕЛЬНИЦЕЙ

код	литры [л]	мм	Евро
691373	15	ø200x(H)760	111,84

УРНА С ПЕПЕЛЬНИЦЕЙ

код	литры [л]	мм	Евро
691380	15	ø200x(H)700	53,38

УРНА С ПЕПЕЛЬНИЦЕЙ

код	литры [л]	мм	Евро
691397	33	ø240x(H)660	115,91



Отверстие для кольца для мусорного мешка

от **19⁸³**

691212

КОРЗИНА ДЛЯ МУСОРА

код	литры [л]	мм	Евро
691212	7	ø200x(H)250	19,83
691229	18	ø240x(H)410	35,08



Отверстие для кольца для мусорного мешка

от **35⁰⁸**

691236

КОРЗИНА ДЛЯ МУСОРА С КРЫШКОЙ

код	литры [л]	мм	Евро
691236	7	ø200x(H)250	35,08
691243	45	ø300x(H)690	80,83



Самозатухающая крышка

от **45²⁵**

691250

КОРЗИНА ДЛЯ МУСОРА САМОЗАТУХАЮЩАЯ

код	литры [л]	мм	Евро
691250	12	ø200x(H)430	45,25
691267	30	ø240x(H)720	60,50



NEW

14⁰⁰



663950



ЗНАК ИНФОРМАЦИОННЫЙ „ВНИМАНИЕ! СКОЛЬЗКИЙ ПОЛ”

– Предупреждение на 5 языках

код	мм	Евро
663950	300x460x(H)615	14,00



197⁷⁶

691083



ГОСТИНИЧНАЯ ТЕЛЕЖКА ДЛЯ БЕЛЬЯ

– Конструкция из нержавеющей стали со съемной сумкой для белья.

– 4 колеса, из которых 2 – колесика.

код	мм	Евро
691083	900x650x(H)850	197,76

192⁶³



Ножная педаль открывает пакет



691021



ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ МУСОРНЫХ МЕШКОВ

– Каркас из нержавеющей стали

– Ножная педаль открывает пакет

– 2 колеса с тормозами

– Предназначен для мусорных пакетов размером около 60x90 см, т.е. около 70/80 литров

код	мм	Евро
691021	420x580x(H)960	192,63

355³⁵



691120



УРНА ДЛЯ МУСОРА 43 Л

– Из нержавеющей стали

– С качающейся крышкой

код	мм	Евро
691120	360x360x(H)740	355,35



9⁶⁹



17931152828 17931162828 17931172828

НАССР НАБОР СОВОК С ЩЕТКОЙ

код	цвет	мм	Евро
17931152828	<input type="checkbox"/> белый	230x340	9,69
17931162828	<input checked="" type="checkbox"/> красный	230x340	9,69
17931172828	<input checked="" type="checkbox"/> синий	230x340	9,69

7⁵⁴



591315028 591316028 591317028

НАССР ЩЕТКА С КОРОТКОЙ РУЧКОЙ

код	цвет	длина (мм)	Евро
591315028	<input type="checkbox"/> белый	240	7,54
591316028	<input checked="" type="checkbox"/> красный	240	7,54
591317028	<input checked="" type="checkbox"/> синий	240	7,54

10⁴¹



592315028 592316028 592317028

ЩЕТКА С ДЛИННОЙ РУЧКОЙ

код	цвет	длина (мм)	Евро
592315028	<input type="checkbox"/> белый	520	10,41
592316028	<input checked="" type="checkbox"/> красный	520	10,41
592317028	<input checked="" type="checkbox"/> синий	520	10,41

от 2⁸⁷



712315028 712316028 712317028

НАССР ЩЕТКА ДЛЯ ПОСУДЫ

код	цвет	длина (мм)	Евро
712315028	<input type="checkbox"/> белый	260	2,87
712316028	<input checked="" type="checkbox"/> красный	260	4,67
712317028	<input checked="" type="checkbox"/> синий	260	2,87

NEW

5⁰²



10240028

НАССР ПАЛКА МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ДЛЯ ЩЕТОК И РАКЕЛЕЙ

код	ø	длина (мм)	Евро
10240028	25	1300	5,02

26²⁰



218315028

218316028

218317028

НАССР БОЛЬШАЯ ЩЕТКА

код	цвет	длина (мм)	Евро
218315028	<input type="checkbox"/> белый	400	26,20
218316028	<input checked="" type="checkbox"/> красный	400	26,20
218317028	<input checked="" type="checkbox"/> синий	400	26,20

от 11⁸⁴



117702814

117702815

117702828

НАССР РАКЕЛЬ

код	цвет	длина (мм)	Евро
117702814	<input checked="" type="checkbox"/> красный	450	11,84
117702815	<input checked="" type="checkbox"/> синий	450	11,84
117702828	<input type="checkbox"/> белый	450	11,84
117802814	<input checked="" type="checkbox"/> красный	550	12,20
117802815	<input checked="" type="checkbox"/> синий	550	12,20
117802828	<input type="checkbox"/> белый	550	12,20

20⁸¹



618315028

618316028

618317028

НАССР ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ

код	цвет	длина (мм)	Евро
618315028	<input type="checkbox"/> белый	400	20,81
618316028	<input checked="" type="checkbox"/> красный	400	20,81
618317028	<input checked="" type="checkbox"/> синий	400	20,81



6¹⁰


590315028

590316028

590317028

НАССР ЩЕТКА УНИВЕРСАЛЬНАЯ

код	цвет	длина (мм)	Евро
590315028	<input type="checkbox"/> белый	300	6,10
590316028	<input checked="" type="checkbox"/> красный	300	6,10
590317028	<input checked="" type="checkbox"/> синий	300	6,10

7¹⁸

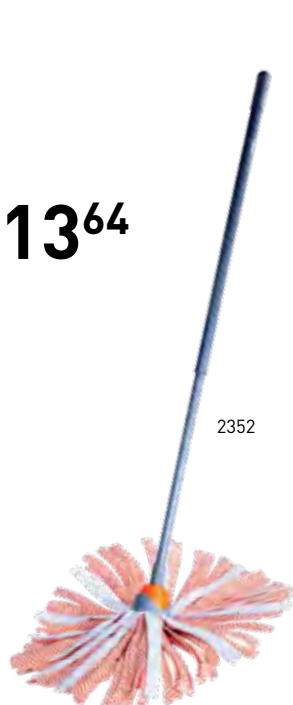

583315028

583316028

583317028

НАССР ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ

код	цвет	Евро
583315028	<input type="checkbox"/> белый	7,18
583316028	<input checked="" type="checkbox"/> красный	7,18
583317028	<input checked="" type="checkbox"/> синий	7,18

13⁶⁴


2352

от 10⁷⁷


2390

ШВБРА ДЛЯ ВЛАЖНОЙ УБОРКИ

код	Евро
2390	28,71
2391	10,77

31⁹⁴


1777

ШВАБРА С ТЕЛЕСКОПИЧЕСКОЙ ПАЛКОЙ

код	мм	Евро
2352	750/1300	13,64

НАКОНЕЧНИК ДЛЯ ШВАБРЫ

- Подходит для швабры 2352

код	Евро
2353	8,61

КОМПЛЕКТ ДЛЯ УБОРКИ - ЩЕТКА С СОВКОМ ДЛЯ МУСОРА

код	Евро
1777	31,94



13250024

6⁸²
ВЕДРО ДЛЯ ШВАБРЫ

код	литры (л)	Евро
13250024	13	6,82



1326

2⁵¹
ОТЖИМАТЕЛЬ ДЛЯ ШВАБРЫ

код	Евро
1326	2,51

20⁴⁵


48461603467

**ВЕНИК ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ
ПОМЕЩЕНИЯ С ПАЛКОЙ**

код	мм	Евро
48461603467	1300	20,45

8⁹⁷


76264673467

**ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ
СО СКРЕБКОМ**

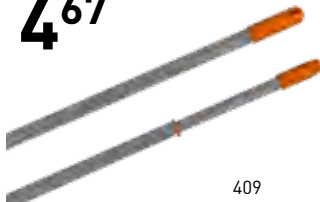
код	-	Евро
76264673467		8,97

7⁵⁴


76064673467

**УНИВЕРСАЛЬНАЯ ЩЕТКА
С ЖЕСТКОЙ ЩЕТИНОЙ
И СКРЕБКОМ**

код	-	Евро
76064673467		7,54

4⁶⁷


409

**ПАЛКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКАЯ
- Средняя 210/170 мм**

код	в	длина (мм)	Евро
409	210	1300	4,67

9³³


1798953467

**КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПОДМЕТАНИЯ
- СОВOK С ЩЕТКОЙ**

код	-	Евро
1798953467		9,33

6⁴⁶


50703467

**РАКЕЛЬ ДЛЯ ОКОН
С ПЛАСТИКОВЫМ КРЮЧКОМ**

код	мм	Евро
50703467	250	6,46

6¹⁰


71965

КРУГЛАЯ ЩЕТКА С ДОЗАТОРОМ ЖИДКОСТИ

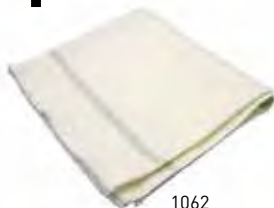
код	-	Евро
71965		6,10



811

3⁹⁵
ЩЕТКА ДЛЯ ОЧИСТКИ СТЫКОВ

код	-	Евро
811	Щетка для чистки стыков	3,95

1⁵⁸


1062

ТРЯПКА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОЛА

код	мм	Евро
1062	500x600	1,58

11⁴⁸


1275

НАБОР САЛФЕТОК ИЗ МИКРОФИБРЫ

код	количество в упаковке	мм	Евро
1275	4	530x380	11,48

3⁰⁹


1272

**УНИВЕРСАЛЬНАЯ САЛФЕТКА
ИЗ МИКРОФИБРЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ**

код	мм	Евро
1272	400x400	3,09





281208



Посмотреть видео ролик

КОЛИЧЕСТВО ЯИЦ

30



СТЕРИЛИЗАТОР ДЛЯ ЯИЦ

- Устройство необходимо в каждой школе, на кухне отеля, в ресторане, столовой, кондитерской и везде, где используются и взбиваются сырые яйца.
- Одновременно обеззараживает 10 яиц.
- После процесса обеззараживания яйца можно сразу использовать.
- Время выдержки (стерилизации) около 2 минут 30 секунд.
- Потребляет всего 32 Вт.
- Срок службы облучающих ламп: 7500 часов
- Автоматическое выключение лампы при открытом ящике



281253

S.S.
stainless steel



КОЛИЧЕСТВО ЯИЦ

10

от 207⁹²

- Стерилизация яиц происходит путем облучения с длиной волны 253,7 нм.
- Решетка для яиц на подшпниках из нержавеющей стали (281208) или из стали с полиэфирным порошковым покрытием (281253).
- Корпус изготовлен из нержавеющей стали.

код	В	Вт	мм	Евро
281253	230	32	422x228x(H)188	207,92
281208	230	78	358x512x(H)255	386,84



NEW

406¹⁹

281215

СТЕРИЛИЗАТОР ДЛЯ НОЖЕЙ HENDI 30

- Идеально подходит для стерилизации ножей, вместимость до 30 штук
- Дезинфекция бактерицидным УФ-излучением
- Корпус из нержавеющей стали
- Возможность повесить на стену
- Встроенный таймер с регулированием до 120 минут
- Вес: 8 кг

код	В	Вт	мм	Евро
281215	230	15	482x155x(H)613	406,19



287³⁷

281246



Посмотреть видео ролик

PMMA
plexiglas S.S.
stainless steel

СТЕРИЛИЗАТОР ДЛЯ НОЖЕЙ НАСТЕННЫЙ HENDI 14

- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Внутренний стеллаж для 14 ножей из нержавеющей стали
- Дверца из прозрачного плексигласа с микровыключателем
- Стерилизация в результате бактерицидного действия UV-излучения
- Таймер 60 мин. с индикатором

код	В	Вт	мм	Евро
281246	230	25	510x160x(H)610	287,37



NEW

от 6⁶¹



70% ЭТАНОЛА И ГЛИЦЕРИН
ВИРУЛИЦИДНЫЙ, БАКТЕРИЦИДНЫЙ, ФУНГИЦИДНЫЙ!

237304

237298
ПЛЫН ANTYWIRUSOWY DO DEZYNFEKЦИИ RĄK I POWIERZCHNI

- Profesjonalny płyn przeznaczony do dezynfekcji rąk i powierzchni (mających również kontakt z żywnością) o działaniu bakteriobójczym, grzybobójczym i wirusobójczym
- Produkt zawiera 70% etanolu i glicerynę
- Dodatek gliceryny rewelacyjnie nawilża skórę i chroni przed wysuszeniem. Specjalna formuła zapobiega uczuciu lepkości dłoni

код	литры (л)	Евро
237304	1	25,42
237298	5	6,61

NEW

от 8⁶⁴



70% ЭТАНОЛА И ГЛИЦЕРИН
ВИРУЛИЦИДНЫЙ, БАКТЕРИЦИДНЫЙ, ФУНГИЦИДНЫЙ!

237175

237182

ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЙ ГЕЛЬ ДЛЯ РУК

- Профессиональный гель для гигиенической дезинфекции кожи рук с вирулицидными, бактерицидными и фунгицидными свойствами.
- Продукт содержит 70% этанола и глицерина, что предотвращает чрезмерное пересыхание кожи рук.
- Препарат готовый к употреблению

код	литры (л)	Евро
237175		8,64
237182		42,70

NEW

от 6¹⁰



70% ЭТАНОЛА ВИРУЛИЦИДНАЯ, БАКТЕРИЦИДНАЯ!

237205

237199

ЖИДКОСТЬ ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ ПОВЕРХНОСТЕЙ

- Профессиональный препарат с дезинфицирующим действием
- Предназначен для дезинфекции поверхностей
- Применение: кухонная мебель, полки, столы, шкафы, кассовые аппараты, столешницы, прилавки, стеклянные поверхности и т.д.
- Бактерицидное и вирулицидное действие
- 70% этиловый спирт
- Готов к использованию

код	литры (л)	Евро
237328	0,75	6,61
237199	1	6,10
237205	5	24,91

ГИГИЕНА



NEW

9⁶⁶

ЗАЩИТНЫЙ ШЛЕМ

- Защищает кожу лица, носа, глаз и рта и, таким образом, снижает риск заражения и распространения болезней.
- Легкий и устойчивый к дезинфицирующим средствам
- Чехол изготовлен из PET толщиной 0,7 мм.
- Имеет сертификат PZH
- Ремешок толщиной 1,5 мм
- Пенопласт
- Эластичный

код	мм	Евро
570937	200x280	9,66



NEW

41⁹⁴

557310

ОДНОРАЗОВАЯ МАСКА ДЛЯ ЛИЦА

- Одноразовая маска для лица
- Защита от микроорганизмов, патогенов и вирусов
- Три основы из волокна и тканевый фильтр
- Требования к реализации, изложенные в Регламенте 2016/425/EU и в стандарте EN 149

код	мм	Евро
557310	200x280	41,94

29⁹⁹

NEW



570975

НИТРИЛОВЫЕ ПЕРЧАТКИ, НАБОР ИЗ 100 ШТ.

- Неопудренные нитриловые перчатки обеспечивают высочайшее качество и максимальную защиту от химических и механических факторов
- Изготовлены из 100% нитрила, не содержат латекса и силикона
- Очень прочные и благодаря дополнительному напылению нитрила на пальцах обеспечивают повышенный комфорт использования
- Цвет синий, в упаковке 100 шт

код	-	Евро
571057	XL	29,99
570975	M	29,99
571040	S	29,99
570982	L	29,99

ПЕРЧАТКИ ПОЛИЭТИЛЕНОВЫЕ НА ПОДВЕСКЕ, КОМПЛЕКТ 100 ШТ

- Перчатки полиэтиленовые обеспечивают первичную, простейшую защиту против инфекций, бактерий и загрязнений
- Изготовлены из высококачественной пленки HDPE, благодаря чему они намного более прочные, чем другие обыкновенные перчатки
- Подходит для правой и левой руки
- Универсальный размер
- В упаковке 100 шт.

код	-	Евро
571033		1,98



1⁹⁸

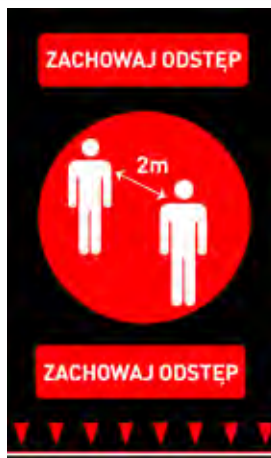
NEW

571033

КОВРИК "СОБЛЮДАЙ ДИСТАНЦИЮ"

- Дистанционный коврик безопасности применим везде, где нужно сохранять дистанцию между людьми, используя данное пространство, например, в офисах, приемных, отелях, больницах, супермаркетах и других общественных местах
- Препятствует распространению вирусов, бактерий и микробов, напоминает клиентам об обязанности соблюдать дистанцию в два метра с помощью сообщения на уровне пола!
- Бархатная поверхность 100% из полиамидной пряжи
- Эластичная основа из нескользящего латекса.
- Высокая стойкость к истиранию
- Можно стирать в стиральной машине при 30°C.
- Возможность адаптации языковой версии

код	мм	Евро
899991	900x1500	60,50



NEW

60⁵⁰

899991

NEW**91⁰⁰**

570968

ЭКРАН ИЗ ОРГСТЕКЛА ОТДЕЛЬНОСТОЯЩИЙ

- Экран обеспечивает безопасность во время обслуживания клиентов повсюду, где есть прямой контакт: магазины, ресепшен отелей, рынки, аптеки, прилавки
- Изготовлен из толстого оргстекла, что обеспечивает необходимую прочность и жесткость при сохранении высокой прозрачности.
- С возможностью вырезания нужной формы и адаптации ее для использования в различных общественных местах

код	мм	Евро
570968	x700x(H)800	91,00

NEW**91⁰⁰**

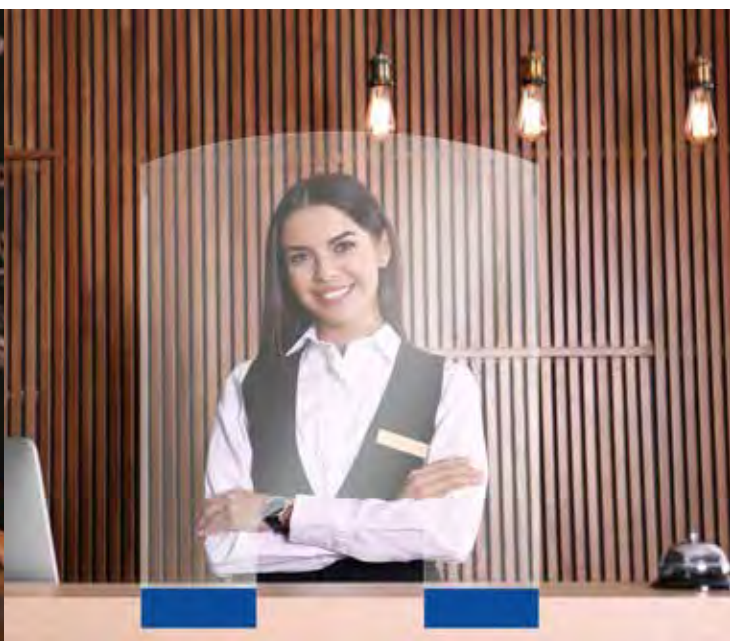
570951

ЭКРАН ИЗ ОРГСТЕКЛА

- Экран обеспечит безопасность персонала при обслуживании клиента везде, где прямой контакт: магазины, рынки, аптеки, пункты обслуживания.
- Изготовлен из толстого оргстекла, обеспечивающего достаточную жесткость без усиления конструкции, сохраняя при этом высокую прозрачность

код	мм	Евро
570951	850x700	91,00

ГИГИЕНА





560105

**КОЛПАК ДЛЯ ПОВАРА
LE GRAND CHEF - 10 ШТ.**

- Вискоза гофрированная, цвет белый
- Поглощающий влагу, мягкий и паропроницаемый (дышащий) материал
- Регулировка размера, окружность головы от 55 до 62 см

код	мм	Евро
560105	ø600x(H)300	24,77



560044

КОЛПАК ДЛЯ ПОВАРА - 10 ШТ.

- Гофрированный, из полипропиленового волокна
- Верх перфорированный
- Регулировка размера

код	мм	Евро
560044	ø600x(H)230	5,38



560037

**ПИЛОТКА БУМАЖНАЯ, БЕЛАЯ
- 100 ШТ.**

- Сделана из белой бумаги с голубой полосой
- Обхват 600 мм
- Верх перфорированный
- Размер универсальный

код	мм	Евро
560037	ø190x(H)95	8,25

ИНСЕКТИЦИДНЫЕ ЛОВУШКИ



от 47⁰¹



270172

270165

270158



Подвешивается на цепях



Съемный лоток

ИНСЕКТИЦИДНАЯ ЛОВУШКА

- Корпус из специального сплава алюминия и огнестойкой ABS-пластмассы – гарантирует безопасность
- 2 ультрафиолетовые лампы
- Насекомые погибают под разрядом электрического тока в 2000 – 2500 V
- Съёмный лоток для сбора, легко чистится
- Можно повесить на цепях или поставить

код	В	Вт	мм	Евро
270165	230	40	485x90x(H)310	61,58
270158	230	26	335x90x(H)260	47,01
270172	230	45	640x90x(H)360	69,47



270080

152⁰⁰

ИНСЕКТИЦИДНАЯ ЛОВУШКА 100 М²

- Пригодна для использования на кухне
- Металлический корпус, с возможностью настенного монтажа
- 2 ультрафиолетовые лампы по 15 Вт
- Максимальный радиус действия 100 м²
- В наборе липкая бумага для инсектицидной ловушки

код	В	Вт	мм	Евро
270080	230	30	480x100x(H)285	152,00
270073	клеевая пластина 10 шт		395x210	42,63
270028	230	30	запасные лампы - комплект 2 шт.	42,63



270097

96⁰⁸

NEW

ИНСЕКТИЦИДНАЯ ЛАМПА 150М²

- Использует прочный светодиод UV-A, средний срок службы 20 000 часов.
- Корпус изготовлен из огнестойкого ABS для высокой безопасности.
- Насекомые поражены электрическим током 2000 - 2500 В.
- Съёмный сборный лоток, легко моется.
- Может крепиться к потолку цепью или использоваться отдельно стоящим.

код	В	Вт	мм	Евро
270097	230	13	470x100x(H)263	96,08



270196

74²¹

ABS
plastic

ИНСЕКТИЦИДНАЯ ЛОВУШКА С КЛЕЕВОЙ ПЛАСТИНОЙ 120 М²

- Пригодна для использования на кухне
- Корпус из огнестойкого пластика ABS, металлическая задняя панель, с возможностью настенного монтажа
- 1 флуоресцентная лампа UV-A 36W с пленкой, предохраняющей от разбивания
- Клеевая пластина на задней панели
- Простая замена лампы и клеевой пластины
- Максимальный радиус действия 120 м²
- В наборе клеевая пластина (390x270mm)

код	В	Вт	мм	Евро
270196	230	36	475x80x(H)283	74,21
270028	230	36	запасные лампы - комплект 2 шт.	42,63





от 126³²

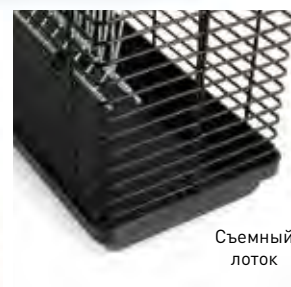
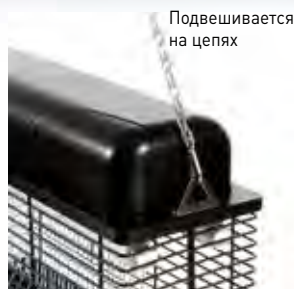


270141

ИНСЕКТИЦИДНАЯ ЛОВУШКА

- Огнестойкая ABS-пластмасса гарантирует безопасность
- 2 лампы UV-A
- Насекомые погибают под разрядом электрического тока в 2000 В
- Степень защиты IPX4 - для внутреннего и внешнего использования
- Съёмный лоток для сбора, легко чистится
- Подвешивается на цепях

код	-	В	Вт	мм	Евро
270066	100 м ²	230	40	510x105x(H)315	126,32
270141	150 м ²	230	45	680x135x(H)310	152,00
935286	запасные лампы для 270066 - комплект 2 шт.				28,35



ЗАПАСНЫЕ ЛЮМИНЕСЦЕНТНЫЕ ЛАМПЫ ДЛЯ ИНСЕКТИЦИДНЫХ ЛАМП

- Комплект из двух флуоресцентных трубок 15 Вт UV-A
- Сменные люминесцентные лампы для прод. № 270066/270165

код	для	В	Вт	мм	Евро
934159	270158	230	8	285x15x(H)15	10,77
934166	270172 - 270141	230	20	570x20x(H)20	10,77

10⁷⁷



ЛАМПА ИНСЕКТИЦИДНАЯ ВОДОНЕПРОНИЦАЕМАЯ С ВЕНТИЛЯТОРОМ 300М²

- Насекомые летят на свет, а затем засасываются в лоток вентилятором большой мощности
- Высококачественная лампа мощностью 25W BLB 3U излучает 100% невидимого излучения UV-A
- Корпус из огнестойкого пластика ABS влияет на высокую безопасность пользования
- Класс защиты от брызг IPX4, можно использовать как внутри, так и вне помещений
- Максимальный радиус действия 300 м²
- Держатель из пачочки



217⁸⁹



Насекомые летят на свет, а затем засасываются в лоток вентилятором большой мощности

ОТКРЫВАЛКИ ДЛЯ БУТЫЛОК И ШТОПОРЫ



2⁵¹

596746

Нож для снятия защитной пленки



ОТКРЫВАЛКА ДЛЯ БАРМЕНА

код	мм	Евро
596746	179x40x(H)2	2,51



2⁸⁷

597200

ШТОПОР МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ

- Изогнутая модель
- 3-функциональный



код	мм	Евро
597200	110	2,87



6⁸²

597507

ШТОПОР

- Модель с рычагом
- Хромированный
- С открывалкой для бутылок



код	мм	Евро
597507	170	6,82



17²²

643914

ОТКРЫВАЛКА ДЛЯ БУТЫЛОК С КОНТЕЙНЕРом ДЛЯ КРЫШЕК

- Для настенного монтажа
- Съемный контейнер для крышек
- Поставляется с набором шурупов и дюбелей

код	мм	Евро
643914	135x70x(H)295	17,22



Посмотреть видео ролик

11⁶⁹



597323

ШТОПОР МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ PROFI LINE

- Сделан из нержавеющей стали, ручка из ABS-пластика
- 3-функциональный
- Запатентованный рычаг и спираль для длинных пробок, нож для снятия защитной пленки

код	мм	Евро
597323	37x130x(H)14	11,69

2⁵¹



596807

ШТОПОР МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ

- Сделан из хромированной стали, ручка из ABS-пластика
- 4-функциональный
- С открывалкой для бутылок



код	мм	Евро
596807	140	2,51



Посмотреть видео ролик



Дополнительный изгиб рычага для удлинённых пробок

6⁸²

ШТОПОР МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ

- Сделан из нержавеющей стали, металлическая ручка
- 3-функциональный
- Дополнительный изгиб рычага для длинных пробок



код	мм	Евро
597316	120	6,82

ДОЗАТОРЫ И ГЕЙЗЕРЫ ДЛЯ БУТЫЛОК

8²⁵



599372

ГЕЙЗЕР ХРОМИРОВАННЫЙ - 6 ШТУК

- Сделан из пластмассы ЭВА
- Хромированный наконечник

код	количество в упаковке	Евро
599372	6	8,25

51⁶⁷



593363



ГЕЙЗЕР ДЛИННЫЙ - МЕДНЫЙ, КОМПЛЕКТ 12 ШТ.

- Сделан из нержавеющей стали с медным покрытием
- С пластиковой пробкой

код	количество в упаковке	Евро
593363	12	51,67

2¹⁵



590140

ГЕЙЗЕР СТАЛЬНОЙ ДЛИННЫЙ - С пластиковой пробкой

код	Евро
590140	2,15

от 9³³



599464



599471



599488



ГЕЙЗЕР - 6 ШТУК

код	-	количество в упаковке	Евро
599464	Медленный поток	6	9,33
599471	С флип-топом	6	10,05
599488	Быстрый поток	6	9,33



6⁴⁶



599402



599419



599426



599433

ГЕЙЗЕР ХРОМИРОВАННЫЙ - 4 ШТУК

- Сделан из пластмассы ЭВА

код	-	количество в упаковке	Евро
599402	синий	4	6,46
599419	красный	4	6,46
599426	прозрачный	4	6,46
599433	жёлтый	4	6,46

599440



599457



2⁴⁰

ГЕЙЗЕР ХРОМИРОВАННЫЙ - 4 ШТУК

- Сделан из пластмассы ЭВА

код	-	количество в упаковке	Евро
599440	2 черные, 2 белые, 2 красные	6	2,40
599457	2 синие, 2 красные, 2 зеленые	6	2,40



ABS
plastic



8⁶¹

от 11⁴⁸

598702

598801

Крепление к стене

Крепление к полке



СТОЙКА ДЛЯ БУТЫЛОК С ДОЗАТОРОМ

- Высота бутылки от 240 мм до 350 мм

код		Евро
598702	крепится к полке	11,84
598801	крепится к стене	11,48



598009

598207

598405

ДОЗАТОР НЕКАПАЮЩИЙ

код	литры (л)	Евро
598009	0,025	8,61
598207	0,035	8,61
598405	0,050	8,61

3⁹⁵



599006

599105

599204

ABS
plastic

ДОЗАТОР ШАРИКОВЫЙ

код	литры (л)	Евро
599105	0,035	3,95
599006	0,025	3,95
599204	0,050	3,95



Посмотреть
видео ролик

17⁵⁸



595572

ДЫРОКОЛ ДЛЯ БУТЫЛОЧНЫХ КРЫШЕК - 16 ШТУК

- Для легкого проделывания отверстий 6,5 мм в бутылочных крышках и жестяных банках

- В проделанное отверстие помещается трубочка, которая предотвращает попадание насекомых в напиток

- Минимизирует вытекание перевернутых напитков

код	мм	Евро
595572	ø45x(H)80	17,58

5³⁸



595589

ПРОБКА ДЛЯ БУТЫЛКИ ШАМПАНСКОГО

- Для хранения откупоренных бутылок



код	Евро
595589	5,38





Посмотреть
видео ролик

от 96⁰⁸



ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ПИВА - НАСТОЛЬНЫЙ

- Выполнен из оргстекла
- Высококачественный некапающий кран

код	литры [л]	мм	Евро
598955	3	ø100x(H)815	96,08
598962	5	ø100x(H)1150	106,25

598955

598962



NEW

6⁸²

696200



ПОДНОС ДЛЯ ПИВА С ОТВЕРСТИЯМИ

- Выполнен из пластмассы
- На 12 стаканов
- Диаметр отверстий 55 мм

код	мм	Евро
696200	ø315x(H)35	6,82

5⁰²

NEW



565360



ЛОПАТКА ДЛЯ СНЯТИЯ ПИВНОЙ ПЕНЫ - 6 ШТУК

- Изготовлена из белой SAN-пластмассы

код	мм	Евро
565360	235x26	5,02

NEW



516751

12⁵⁶



ВЕДРО ДЛЯ ПИВА

- С открывалкой для бутылок, встроенной в крепление ручки

код	мм	Евро
516751	ø230x(H)180	12,56

14⁰⁰



696002

ЁРШ ДЛЯ МОЙКИ СТАКАНОВ - ТРОЙНОЙ

- 3 щётки из нейлона
- На дне 4 ножки-присоски



код	мм	Евро
696002	190x100x(H)180	14,00

17⁵⁸



696040

ЁРШ ДЛЯ МОЙКИ СТАКАНОВ - ТРОЙНОЙ

- Изготовлены из полипропилена
- 3 щётки из нейлона
- На дне 4 ножки-присоски



код	мм	Евро
696040	190x100x(H)250	17,58



21¹⁷

552681

УСТРОЙСТВО ДЛЯ МОЙКИ СТАКАНОВ

- Корпус из алюминия
- Ёрш из нейлона
- На основании 4 ножки-присоски

код	мм	Евро
552681	∅150x(H)190	21,17

от 10⁶⁸

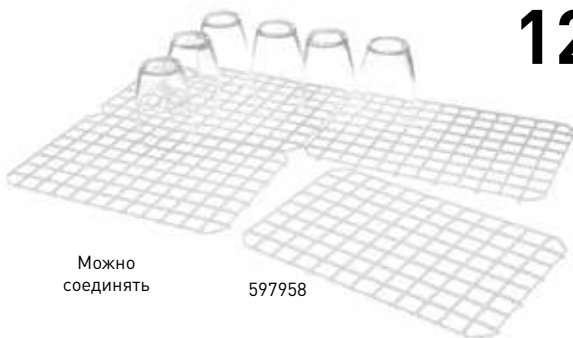


597972

597965

КОВРИК БАРНЫЙ РЕЗИНОВЫЙ

код	мм	Евро
597965	600x80x(H)15	10,68
597972	453x305x(H)15	16,87



12²⁰

Можно
соединять

597958

КОВРИК БАРНЫЙ - 5 ШТУК

- Выполнен из белого полипропилена
- Идеальный для сушки стаканов и рюмок
- Можно соединять
- НАССР



код	количество в упаковке	мм	Евро
597958	5	313x209	12,20



11⁶⁹



596760

КОНТЕЙНЕР БАРНЫЙ

- 6 отделений: для салфеток, трубочек, палочек-мешалок и т.д.
- Отделение для салфеток: 130x130 мм



код	мм	Евро
596760	240x145x(H)105	11,69

10⁰⁵



596777

РИММЕР

- Для украшения края бокалов
- 3 контейнера для: лимонного сока, соли, сахара
- Губка в контейнере для сок предотвращает проливание



код	мм	Евро
596777	200x160x(H)75	10,05

29⁴³



552131



КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ИНГРЕДИЕНТОВ

- Корпус из черной ABS-пластмассы с прозрачной крышкой из поликарбоната
- Включает 5 контейнеров для хранения из полипропилена

код	мм	Евро
552131	495x160x(H)100	29,43

от 29⁴³



552100



КОНТЕЙНЕР ДЛЯ БАРМЕНА

- Сделан из нержавеющей стали
- Прозрачная крышка из полипропилена
- В комплекте 5 белых лотков-вкладышей

код		мм	Евро	
593998	6 контейнеров	445x148x(H)85	37,68	NEW
593981	4 контейнера	295x148x(H)85	30,14	NEW
552100	5 контейнеров	375x140x(H)90	29,43	



ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ С РУЧКОЙ

- Изготовлена из полиэтилена HDPE
- Двусторонняя, гладкая



код	цвет	мм	толщина (мм)	Евро
826485	■ черный	300x200	10	6,82
826348	□ белый	250x150	10	3,39
826478	■ черный	250x150	10	4,31
826355	□ белый	300x200	10	6,24

от 3³⁹



826485

826348

от 5⁰²



593042



593066



БОСТОНСКИЙ ШЕЙКЕР

код		литры (л)	Евро
593042	стальной стакан	0.8	5,02
593066	стеклянный стакан	0.45	5,38

17⁵⁸



593004



ШЕЙКЕР

- Состоит из 3 частей

код	литры (л)	мм	Евро
593004	0.75	ø80x(H)240	17,58

13²⁸



593035



ШЕЙКЕР

код	литры (л)	мм	Евро
593035	0.75	ø90x(H)255	13,28

44⁵⁰



593301



ФРАНЦУЗСКИЙ ШЕЙКЕР - МЕДНЫЙ

- Состоит из 3 частей
- Сделан из нержавеющей стали с медным покрытием

код	литры (л)	мм	Евро
593301	0.6	ø91x(H)227	44,50

51⁶⁷



593318



ШЕЙКЕР TIN TIN - МЕДНЫЙ

- Состоит из 2 частей
- Сделан из нержавеющей стали с медным покрытием
- 2 стакана 600/800 мл: ø90x(H)140 мм / ø92x(H)174 мм

код	литры (л)	мм	Евро
593318	0,8/0,6	ø92	51,67

БАРИ ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ



3⁹⁵



596715



ДЖИГГЕР

- Двухсторонний: объем 25 мл и 35 мл

код	мм	Евро
596715	ø40x(H)73	3,95

4³¹



596722

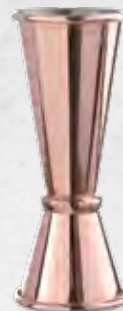


ДЖИГГЕР

- Двухсторонний: объем 25 мл и 35 мл

код	мм	Евро
596722	ø43x(H)85	4,31

22⁹⁷



593332



ДЖИГГЕР - МЕДНЫЙ

- Сделан из нержавеющей стали с медным покрытием
- Двухсторонний: объем 25 мл и 50 мл
- Дополнительно отмечен объем 35 мл

код	литры (л)	мм	Евро
593332	25 + 50	ø45x(H)112	22,97

8⁹⁸

593097

БАРНАЯ ЛОЖКА**БАРНАЯ ЛОЖКА - МЕДНАЯ**

- Сделана из нержавеющей стали с медным покрытием

код	мм	Евро
593097	27x27x(H)266	8,98

19³⁸

593325



код	мм	Евро
593325	27x20x(H)450	19,38

7⁸⁹

596739

**МАДЛЕР**

- Сделан из нержавеющей стали, наконечник - из полипропилена
- Для перетирания компонентов коктейлей, напр. малины, лайма, мяты и т.д.

код	мм	Евро
596739	34x34x(H)207	7,89

8⁹⁸

596753

СТРЕЙНЕР10⁰⁵

593370

**СТРЕЙНЕР JULEP - МЕДНЫЙ**

- Сделан из нержавеющей стали с медным покрытием

код	мм	Евро
593370	75x25x(H)160	10,05

31⁵⁸

593356

**КРУЖКА ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ - МЕДНАЯ**

- Для подачи коктейлей и напитков
- Сделана из нержавеющей стали с медным покрытием

код	литры [л]	мм	Евро
593356	0,5	130x89x89	31,58

6¹⁰

521410

**СОВОК БАРНЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ**

код	мм	Евро
521410	78x48x(H)215	6,10

5⁰²

523520

**ЩИПЦЫ ДЛЯ ЛЬДА**

- Комплект 2 шт.

код	мм	Евро
523520	180	5,02

35¹⁷

593349

**САЛФЕТНИЦА - МЕДНАЯ**

- Сделана из нержавеющей стали с медным покрытием

код	мм	Евро
593349	130x130x(H)100	35,17

5⁸³**ДИСПЕНСЕР ДЛЯ БАРА - ИЗ 2 ЧАСТЕЙ**

- Сменная насадка и крышка
- Предназначен для дозирования, смешивания и хранения напитков
- Съёмная верхняя часть

код	литры [л]	мм	Евро
557600	0.8	ø90x(H)300	5,83
557617	0.8	ø90x(H)300	5,83
557624	0.8	ø90x(H)300	5,83
557631	0.8	ø90x(H)300	5,83
557648	0.8	ø90x(H)300	5,83



557600

557617

557624

557631

557648

16⁵¹



Использовать
без кубиков
льда

593806



ТЕРМОС ДЛЯ ВИНА

- Двойные стенки из нержавеющей стали
- Использовать без кубиков льда
- Średnica wewnętrzna: 105 mm

код	мм	Евро
593806	ø120x(H)180	16,51

15⁷⁹



593158



ЁМКОСТЬ ДЛЯ ВИНА/ШАМПАНСКОГО

- Прозрачная
- Подходит для стойки 593905

код	литры [л]	мм	Евро
593158	3	220x185x(H)226	15,79



превосходные
изоляционные
качества

593813

15⁰⁷



ТЕРМОС ДЛЯ ВИНА - ТЕРМОИЗОЛЯЦИОННЫЙ

- Сделан из полипропилена EPP, легкий, с превосходными изоляционными качествами
- Сохраняет низкую температуру охлажденного вина дольше, чем обычные термосы из нержавеющей стали

код	мм	Евро
593813	ø142x(H)210	15,07

11⁸⁴



593202

ВЕДРО ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

- С ручками
- Подходит для стойки 593905

код	литры [л]	мм	Евро
593202	3.3	ø220x(H)190	11,84



14⁰⁰



593103

ВЕДРО ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

- С ручками
- Подходит для стойки 593905

код	литры [л]	мм	Евро
593103	3.5	ø210x(H)210	14,00



593905

17²²

КРЕПЛЕНИЕ ДЛЯ ВЕДРА ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

- Кольцо диаметром 185 мм
- Крепится к столу
- Подходит для ведер 593103, 593202, 593158
- Ведро не входит в стоимость

код	мм	Евро
593905	ø195x(H)510	17,22



NEW



593936

17⁹⁴

ВЕДРО ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ ВИНА (ШАМПАНСКОГО)

- 3 круглыми ручками.

код	мм	Евро
593936	ø198x(H)202	17,94





471500

85⁹²

**ЁМКОСТЬ ДЛЯ ШАМПАНСКОГО/
ПУНША**



35⁵³

**ЁМКОСТЬ ДЛЯ ШАМПАНСКОГО/
ПУНША ECONOMIC**



24⁷⁶



593165



ЁМКОСТЬ ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

- Прозрачная
- Овальная

код	литры (л)	мм	Евро
471500	13.5	ø370x(H)230	85,92

код	литры (л)	мм	Евро
471524	9.5	ø350x(H)230	35,53

код	мм	Евро
593165	470x290x(H)230	24,76



594704

91⁰⁰



ЁМКОСТЬ ДЛЯ ЛЬДА

код	литры (л)	мм	Евро
594704	5	ø200x(H)230	91,00



594742

от 22⁸⁸

ЁМКОСТЬ ДЛЯ ЛЬДА

код	литры (л)	мм	Евро
594742	5	ø190x(H)200	22,88
594759	10	ø292x(H)220	40,19

101¹⁷



593608

СТОЙКА ДЛЯ ВЕДРА ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

- Удобное складирование
- Для самостоятельной сборки - 5 частей
- Диаметр подставки для ведра: 180 мм

код	мм	Евро
593608	ø185x(H)740	101,17



Цены EXW, указаны без учета НДС



467





9⁶⁶

679012

ФОРМА ДЛЯ ЛЬДА В ВИДЕ ДРАГОЦЕННЫХ КАМНЕЙ

- Идеально подходит для коктейлей, необходимый аксессуар для профессионалов бара
- Позволяет получить 6 кубиков льда в форме кристаллов драгоценных камней
- Изготовлена из прочного пищевого силикона



код	мм	Евро
679012	190x105x(H)30	9,66



8¹³

679043

ФОРМА ДЛЯ МИНИ-КУБИКОВ ЛЬДА

- Идеально подходит для напитков, необходима в профессиональных барах
- Для приготовления 15 маленьких кубиков льда (±3x3x3 см)
- Изготовлена из прочного пищевого силикона



код	мм	Евро
679043	190x120x(H)35	8,13

8¹³



679036

ФОРМА ДЛЯ КУБИКОВ ЛЬДА XL

- Идеально подходит для виски, незаменима в профессиональных барах
- Для приготовления 6 больших, медленно тающих кубиков льда (±5x5x5 см)
- Изготовлена из прочного пищевого силикона



код	мм	Евро
679036	170x110x(H)52	8,13



Посмотреть
видео ролик

14²³



679029

ФОРМА ДЛЯ ЛЬДА - КРУГЛЫЙ ДЛЯ ВИСКИ

- Идеально подходит для виски, незаменимый аксессуар для бара
- Создает 6 больших сферических (± 4,5 см), медленно тающих кубиков льда
- Состоит из двух частей со стопорным кольцом, благодаря чему шарики можно сделать без утечки воды
- Изготовлена из прочного пищевого силикона



код	мм	Евро
679029	180x125x(H)50	14,23



679050

22³⁷



ФОРМА ДЛЯ КУБИКОВ ЛЬДА В ФОРМЕ РЮМКИ

- Идеально подходит для подачи шотов, необходима в профессиональных барах
- Создает 6 кубиков льда в форме рюмки
- Изготовлена из прочного пищевого силикона

код	мм	Евро
679050	125x190x(H)60	22,37

679067



11¹⁸



ФОРМА ДЛЯ КУБИКОВ ЛЬДА В ФОРМЕ РЮМКИ

- Идеально подходит для подачи шотов, необходима в профессиональных барах
- Создает 4 кубика льда в форме рюмки
- Изготовлена из прочного пищевого силикона

код	мм	Евро
679067	122x122x(H)60	11,18

679005



С фиксирующей
подставкой

ФОРМА ДЛЯ ЛЬДА

- Профессиональная
- Изготовлена из мягкой резины
- Объем - 32 кубика льда

код	мм	Евро
679005	335x180	18,66



18⁶⁶





Посмотреть видео ролик



274224

3217⁰⁰

ГРАНИТОР 2X 12 л

- Два 12-литровых резервуара с краном для легкого порционирования, крышки с подсветкой
- Электронный контроллер температуры в режиме холодных напитков и напитков типа «фруктовый снег»
- Высокопроизводительный компрессор, диапазон температур в режиме «фруктовый снег» от -7°C до -2°C
- Резервуары легко снимаются, что облегчает чистку
- Хладагент: R290
- Сливной поддон в комплекте

код	литры [л]	В	Вт	мм	Евро
274224	24	230	740	470x520x(H)810	3217,00



Посмотреть видео ролик



425206

1219⁰⁰

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОКА 2X12Л

- Два 12-литровых резервуара с краном для легкого порционирования
- Электронный контроллер температуры, температура может быть установлена между 0°C и 10°C
- Резервуары легко снимаются, что облегчает чистку
- Хладагент: R290
- Сливной поддон в комплекте

код	литры [л]	В	Вт	мм	Евро
425206	24	230	370	430x430x(H)640	1219,00



507⁸⁶



HVB250-CE

БЛЕНДЕР-БАРМЕН HAMILTON RIO 250

- Позволяет приготовить до 0,5 л напитков всего за 20 секунд.
- Производительность: до 25 напитков/час
- Идеально подходит для замороженных напитков на основе небольших кубиков или колотого льда.
- 4 прочных лезвия из нержавеющей стали
- Патентованная система Wave ~ Action® - непрерывное движение продуктов через лезвия для создания эффекта смузи
- Две скорости: низкая / высокая - 14000/17000 об/мин и пульсация позволяет готовить разнообразные напитки
- Система SureGrip™, гарантирующая устойчивость блендера.
- Ударопрочный кувшин 1,25 л из поликарбоната, четко градуированный, штабелируемый
- Съёмный мерный стаканчик - позволяет добавлять ингредиенты во время смешивания
- Вес: 4,4 кг

код	В	Вт	мм	Евро
HVB250-CE	230	450	165x203x(H)406	507,86

6126-250- Кувшин для блендера-бармена Hamilton Rio 250
Цена с НДС, указаны без учета НДС



345¹⁹



HBB908-CE

БЛЕНДЕР-БАРМЕН HAMILTON BEACH 908

- Позволяет смешать до 0,5 л напитков всего за 25 секунд.
- Производительность: до 15 напитков/час
- 4 прочных лезвия из нержавеющей стали
- Идеально подходит для замороженных напитков на основе небольших кубиков или колотого льда.
- Две скорости: низкая / высокая - 17 300/19 000 об/мин
- Система SureGrip™, гарантирующая устойчивость блендера.
- Кувшин 1,25 л из поликарбоната, ударопрочный,
- с мерным стаканом и читаемой шкалой для удобного наполнения и дозирования
- Съёмный мерный стаканчик - позволяет добавлять ингредиенты во время смешивания
- Вес: 3,28 кг

код	В	Вт	мм	Евро
HBB908-CE	230	400	165x203x(H)387	345,19

6126-HBB908-CE Кувшин для блендера-бармена Hamilton Beach 908 131,67



БЛЕНДЕР С ШУМОИЗОЛЯЦИОННЫМ КОЛПАКОМ

- Предназначен для измельчения овощей и фруктов, приготовления коктейлей, смузи, десертов, а также для дробления льда
- Сменный нож из нержавеющей стали с титановым покрытием
- Ручное управление при помощи поворотной ручки для регулировки скорости и функция импульсного режима
- Шумоизоляционный колпак из поликарбоната, блендер работает только при полностью закрытой крышке

- В комплекте удароустойчивый стакан объемом 2,5 л из поликарбоната с прочной крышкой из полимера ПБТ и небольшим мерным стаканом из поликарбоната
- Съемный термостойкий стакан с рабочим диапазоном температур от -40 °С до +90 °С
- Высокоскоростной двигатель с регулировкой скорости от 13500 до 24800 об./мин. (без нагрузки) и функцией импульсного режима работы
- Оснащен защитой от перегрева и сверхтоков



Посмотреть видео ролик



230688



Шумоизолирующий колпак

230695

Нескользкая подставка

от 560⁵³

БЛЕНДЕР С ШУМОИЗОЛЯЦИОННЫМ КОЛПАКОМ

- Ручное управление при помощи поворотной ручки для регулировки скорости и функция импульсного режима

БЛЕНДЕР С ШУМОИЗОЛЯЦИОННЫМ КОЛПАКОМ - ЦИФРОВОЙ

- 3 уровня мощности, 3 программы времени и функция импульсного режима (цифровая панель управления)

код	В	Вт	мм	Евро
230688	230	1680	252x258x(H)547	560,53
943489	Стакан для блендера		200x170x(H)360	131,67

код	В	Вт	мм	Евро
230695	230	1680	252x258x(H)547	612,63
943489	Стакан для блендера		200x170x(H)360	131,67

Небующийся стакан из поликарбоната



Нож из нержавеющей стали с титановым покрытием



Солидный металлический стержень



Прочная металлическая зубчатая шестерня





БЛЕНДЕР ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ

- Предназначен для измельчения овощей и фруктов, приготовления коктейлей, смузи, десертов, а также для дробления льда
- Сменный нож из нержавеющей стали с титановым покрытием
- Ручное управление при помощи поворотной ручки для регулировки скорости и функция импульсного режима
- В комплекте удароустойчивый стакан объемом 2,5 л из поликарбоната с прочной крышкой из полимера ПБТ и небольшим мерным стаканом из поликарбоната
- Съёмный термостойкий стакан с рабочим диапазоном температур от -40 °С до +90 °С
- Высокоскоростной двигатель с регулировкой скорости от 8350 до 24800 об./мин. (без нагрузки) и функцией импульсного режима работы
- Оснащен защитой от перегрева и сверхоков



Большая мощность
- возможность
дробления льда

В наборе: небьющийся
стакан 2,5 л, толкатель
и твердая крышка



код	В	Вт	мм	Евро
230718	230	1680	270x250x(H)550	331,77

331⁷⁷



СТАКАН/ЧАША ДЛЯ БЛЕНДЕРА BPA FREE

- Сменная чаша для блендера 230718/230695/230688.
- Ударопрочный кувшин из тритана объемом 2,5 л, прочная крышка из ПБТ и небольшая крышка из тритана без БФА.
- Оснащен лезвиями из нержавеющей стали с титановым покрытием.



СТАКАН ДЛЯ БЛЕНДЕРА

- Запасной стакан для блендера 230718/230695/230688
- Удароустойчивый стакан объемом 2,5 л из поликарбоната с прочной крышкой из полимера ПБТ и небольшим мерным стаканом из поликарбоната
- В комплекте нож из нержавеющей стали с титановым покрытием



136⁷⁵

933688

код	мм	Евро
933688	200x170x(H)360	136,75



131⁶⁷

943489

код	мм	Евро
943489	200x170x(H)360	131,67



ЦЕНТРОБЕЖНАЯ/ШНЕКОВАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА

- Для приготовления сока из овощей и твердых фруктов.
- Корпус, чаша, емкость для сока и диск выполнены из нержавеющей стали.
- Скорость режущего диска 3000 об./мин.
- Безопасная эксплуатация, запуск происходит только когда крышка и предохранительный рычаг закрыты.
- Не пригодна для льда и замороженных овощей и фруктов.

код	В	Вт	мм	Евро
221082	230	700	250x410x(H)530	1067,00



Посмотреть
видео ролик



Все элементы (кроме
корпуса) можно мыть
в посудомоечной
машине



221082

1067⁰⁰



ШНЕКОВАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА



- Идеально подходит для приготовления свежавыжатых соков, муссов, пюре и фруктовых коктейлей
- Пригодна как для мягких фруктов и овощей (черника, малина, клубника), так и твердых (свекла, репа, имбирь), а также трав, зелени, проросших семян
- Выжимает намного больше сока, чем обычные соковыжималки, а оставшийся от фруктов и овощей жмых получается почти полностью сухим, что свидетельствует о высокой эффективности устройства
- Выжимание сока напоминает процесс холодного прессового отжима
- Скорость вращения: 45 об./мин.
- Реверс для самоочистки устройства от застрявшего жмыха
- Мощный индукционный двигатель постоянного тока
- Очень тихая работа: 65 дБ
- Магнитный выключатель безопасности при неправильном монтаже головки
- Максимальное время непрерывной работы: до 20 мин.
- Большое загрузочное отверстие Ø83 мм с механизмом безопасности от случайного вложения руки (для яблок, груш, репы)

- Малое загрузочное отверстие Ø42 мм с толкателем для длинных овощей (морковь, петрушка, лук-порей)
- Практичный некапающий сливной клапан
- Сетка для сока изготовлена из нержавеющей стали AISI 304
- Материал шнека и отжимной корзины - TRITAN (не содержат бисфенола А)
- Корпус с практичной ручкой изготовлен из матового алюминия и пластика ABS
- Простая в использовании и очистке
- Вес: 7,2 кг
- Два контейнера из поликарбоната для жмыха и сока емкостью по 850 мл каждый
- В комплекте нейлоновая щетка для чистки



Посмотреть видео ролик

ШНЕКОВАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА

код	В	Вт	мм	Евро
221044	230	250	260x175x(H)545	329,93

Большое загрузочное отверстие Ø83 мм с механизмом безопасности от случайного вложения руки (для яблок, груш, репы)



Малое загрузочное отверстие Ø42 мм с толкателем для длинных овощей (морковь, петрушка, лук-порей)



329⁹³

221044



501¹³



Посмотреть
видео ролик



Коническая насадка и сито
из нержавеющей стали



Прижимная крышка – простая
и безопасная эксплуатация



221099

СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

- Прижимная крышка обеспечивает легкую и безопасную эксплуатацию
- Съёмный контейнер для сока и конус из нержавеющей стали
- Экран от брызг
- Скорость вращения: 980 об./мин.

код	В	Вт	мм	Евро
221099	230	230	280x200x(H)470	501,13

Hamilton Beach

COMMERCIAL

СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ HAMILTON BEACH

- Надежная и быстрая соковыжималка для приготовления фруктового сока из цитрусовых, таких как апельсины, грейпфруты или лимоны
- Усовершенствованные специальные 3 конические головки из ABS, усиленные вставкой из нержавеющей стали для выжимания цитрусовых любого размера
- Длинный носик из высококачественной нержавеющей стали
- 21,6 см от столешницы позволяет готовить сок прямо в высокие стаканы и емкости
- Резиновый воротник, поддерживающий чашу для сока, защищает ее от перемещения
- Бесщеточный двигатель для бесшумной работы устройства
- Герметизация двигателя от проникновения воды
- Переключатель защищен резиновым кожухом
- Низкий центр тяжести обеспечивает устойчивость соковыжималки.
- Чаша из нержавеющей стали
- Корпус из кислотостойкого алюминиевого сплава.
- Сито из сплава ABS, пригодного для контакта с пищевыми продуктами
- Вес: 13,6 кг

код	В	Вт	мм	Евро
HCJ967-CE	230	400	260x254x(H)470	1422,00

HCJ967-CE

1422⁰⁰





СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

- Сделана из нержавеющей материалов
- Чаша для сока из нержавеющей стали
- В комплекте 3 наконечника для выжимания сока из малых и крупных цитрусовых плодов и ситечко из ABS-пластмассы
- Скорость 1500 об/мин
- Ручное управление с помощью кнопки ON/OFF
- Крышка от брызг
- Внимание! Все элементы, кроме корпуса, можно мыть в посудомоечных машинах

код	В	Вт	мм	Евро
221204	230	180	308x218x(H)463	227,37



В комплекте 3 наконечника для выжимания сока из малых и крупных цитрусовых плодов

227³⁷



Посмотреть видео ролик

221204



NEW



221037

858⁶⁴



Крышка прижимная

Насадка и решетка из нержавеющей стали



СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

- Корпус из нержавеющей стали
- Основание алюминиевое с лаковым покрытием серого цвета
- Насадка и решетка из нержавеющей стали
- Ручной прижим
- Скорость вращения: 900 об./мин.
- Вес: 7 кг

код	В	Вт	мм	Евро
221037	230	350	180x290x(H)400	858,64

БАРИ И ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ



695906

101¹⁷



Посмотреть видео ролик



СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

- Модель с рукояткой, выполнена из высококачественного сплава цинка и хромированной стали
- Рукоятка увеличивающая стабильность
- Благодаря пружине самостоятельно возвращается в первоначальное положение
- Чаша для сока и пресс из нержавеющей стали



код	мм	Евро
695906	225x180x(H)510	101,17



224038

218⁰⁹

Идеальный для приготовления кофе «Фредо» эспрессо и капучино



Посмотреть видео ролик



2 насадки нержавеющей стали

4 насадки из поликарбоната



МИКСЕР ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ - 1 л

- Комплектация: 1 стакан из нержавеющей стали, 1 стакан из поликарбоната, 2 насадки для смешивания из нержавеющей стали и 4 насадки для смешивания из поликарбоната
- Рама из нержавеющей стали
- Автоматический запуск при установке стакана
- Мощный двигатель вращает стальной стержень со скоростью 15000 об./мин.
- Объем стакана: 1000 мл

код	В	Вт	мм	Евро
224038	230	180	170x170x(H)520	218,09
942758			Стакан из нержавеющей стали	26,84
942765			Стакан из поликарбоната	12,92



390⁹⁴



ШЕЙКЕР ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

- Для приготовления фраппе, коктейля, шейка, сорбета и т. д.
- Алюминиевая рама, хромированный корпус двигателя
- Стакан 0,5 л из нержавеющей стали
- Миксер автоматически включается после подвешивания стакана
- Скорость: 15000 об/мин
- Вес: 3 кг

код	мм	В	Вт	Евро
224021	160x190x(H)490	230	140	390,94

224021



NEW





от 9³³

592069

592052

592045

СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

– Алюминиевый сплав с порошковым покрытием

код	-	мм	Евро
592069	оранжевая (для апельсина)	232x91x(H)60	15,43
592052	жёлтая (для лимона)	223x75x(H)45	14,00
592045	зелёная (для лайма)	203x60x(H)40	9,33



Простое и быстрое приготовление газированных напитков – достаточно поместить все ингредиенты в бутылку, вставить баллончик с газом и встряхнуть

SODA SPLASH - СИФОН ДЛЯ ГАЗИРОВАНИЯ ВОДЫ И НАПИТКОВ

- Для приготовления различных газированных напитков: коктейлей, сиропов, воды, вина и т.п. с использованием углекислого газа
- Бутылка 0,75 л из полированной нержавеющей стали, головка оснащена кнопкой спуска давления предохранительным клапаном избыточного давления
- В комплекте: лейка, крышка для бутылки и фиксатор баллончика
- Предназначен только для холодных напитков, не использовать густые сиропы
- Использовать исключительно с баллончиками CO₂

код	литры (л)	мм	Евро
588567	0.75	ø80x(H)370	88,46



588567

88⁴⁶



Zobacz film



94⁵⁶



588574

СИФОН ДЛЯ ГАЗИРОВАНИЯ ВОДЫ

- Сделан из нержавеющей стали
- Для быстрого приготовления газированной воды
- Использовать исключительно с баллончиками CO₂



код	литры (л)	мм	Евро
588574	1	ø100x(H)320	94,56

БАЛЛОНЧИКИ С УГЛЕКИСЛЫМ ГАЗОМ - 10 ШТУК

– Дозировка: 1 баллончик 8 г CO₂ на 1 литр

код	количество в упаковке	Евро
588406	10	7,11



NEW**856¹⁰****ДРОБИЛКА ДЛЯ ЛЬДА НА МРАМОРНОМ ОСНОВАНИИ – ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ**

- Базовое оборудование для профессионального бара, где подают такие напитки как мохито, кайпиринья или маргарита
- Уникальный и элегантный вид придает устройству прочное основание из настоящего мрамора толщиной 30 мм
- Остальной корпус выполнен из сатинированной нержавеющей стали
- Высоко расположенный выход позволяет насыпать раздробленный лед непосредственно в подставленный стакан
- Набор из 3 ножей из закаленной стали гарантирует быстрое и эффективное дробление кубиков льда
- Число оборотов ножа: 66 об/мин.
- Переключатель со встроенной контрольной лампой
- Чрезвычайно проста в использовании
- Вес нетто: 9,7 кг

код	В	Вт	мм	Евро
271025	230	105	200x320x(H)490	856,10



271025

МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ЛЬДА BARMATIC MINERAL

- Предназначена для кафе, дринок-баров, ресторанов, дискотек
- Простая и безопасная в использовании
- Прочная и солидная конструкция
- Адаптирована к непрерывной работе
- 8 элементов для измельчения льда с зубами, ловящими кубики льда из лотка
- Закаленные диски и вал, защищенные от коррозии
- Переменная настройка дисков позволяет равномерно давить на лёд
- Крепкое соединение с валом гарантирует прочность
- Мощный двигатель гарантирует стабильную работу и долгий срок службы оборудования
- Двойная защита от несчастного случая - возможность включения оборудования только при одновременном нажатии на крышку и контейнер для льда (открытие крышки или снятие контейнера выключает устройство)
- Производительность: до 180 кг/час
- Вес: 10 кг

код	В	Вт	мм	Евро
271544	230	120	180x320x(H)330	1727,00

1727⁰⁰

271544

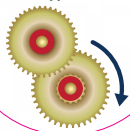


Сначала
включить
– потом
добавить лед



271520

НОВЫЙ МЕХАНИЗМ
ВЫСОКАЯ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ



116⁴²



965⁴⁰



271513



Zobacz film

МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ЛЬДА

- Корпус из шлифованной нержавеющей стали
- Широкий лоток для льда из ABS-пластика
- Прочный механизм для измельчения льда с ножами из нержавеющей стали
- Прозрачный бункер с макс.
- ёмкостью равной 12 стаканам измельчённого льда (около 3 л)
- Производительность: до 12 кг/ч
- Не предназначена для непрерывной работы



ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ЛЬДА ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

- Профессиональный измельчитель льда идеальный для разбивания льда, приготовления коктейлей Кайпиринья, Мохито, замороженных коктейлей и т.п.
- Корпус лакированный из алюминиевого литья
- Микровыключатель на крышке
- Стакан и ножевой блок из нержавеющей стали
- Можно получить измельчённый лёд различных размеров
- Ёмкость стакана - 3 л
- Скорость вращения: 800 об./мин.
- Производительность: ок. 120 кг/ч
- Вес: 5 кг



код	В	Вт	мм	Евро
271520	230	80	170x260x(H)460	116,42

код	В	Вт	мм	Евро
271513	230	150	210x380x(H)490	965,40

БАРИ ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ



695708



Посмотреть
видео ролик



МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ЛЬДА

- Хромированный сплав цинка
- Нож из нержавеющей стали
- Съёмный контейнер
- Сок для льда в наборе

43⁷²

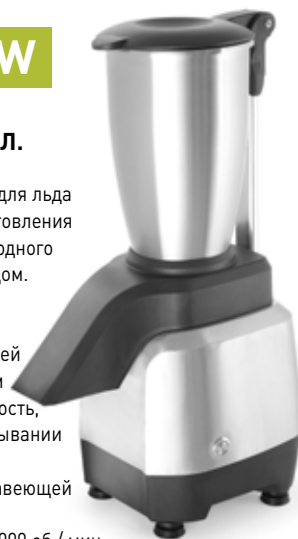


код	мм	Евро
695708	160x140x(H)270	43,72

558⁷⁰ **NEW**

ДРОБИЛКА ДЛЯ ЛЬДА ЗЛ. – ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

- Профессиональная дробилка для льда идеально подходит для приготовления льда для граните, мохито, холодного кофе и других напитков со льдом.
- Корпус двигателя из нержавеющей стали.
- Чаша со льдом из нержавеющей стали с микропереключателем в крышке повышает безопасность, выключая двигатель при открывании крышки.
- Оснащены лезвиями из нержавеющей стали.
- Ёмкость чаши 3 л. Скорость: 1000 об / мин.
- Выход 160 кг / ч.
- Вес: 5,4 кг.



271599

код	В	Вт	мм	Евро
271599	230	200	194x329x(H)523	558,70

301³⁷

ABS
plastic



271568



3 размера
кубиков



533²⁸

S.S.
stainless steel



271551



3 размера
кубиков

ЛЬДОГЕНЕРАТОР КУБИКОВОГО ЛЬДА KITCHEN LINE 12

- Настольная модель
- Корпус выполнен из ABS-пластмассы
- Заливного типа, производительность 12 кг/24 часа, резервный запас 3,2 кг - 9 кубиков/цикл (по выбору 3 размера)
- Без подключения к источнику воды
- Хладагент R600A
- Объём - 100 кубиков льда

код	В	Вт	мм	Евро
271568	230	120	297x367x(H)378	301,37

ЛЬДОГЕНЕРАТОР КУБИКОВОГО ЛЬДА KITCHEN LINE 15

- Настольная модель
- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Заливного типа, производительность 15 кг/24 часа, резервный запас 4,5 литра - 12 кубиков/цикл (по выбору 3 размера)
- Без подключения к источнику воды
- Хладагент R134A
- Объём - 150 кубиков льда

код	В	Вт	мм	Евро
271551	230	160	380x435x(H)431	533,28

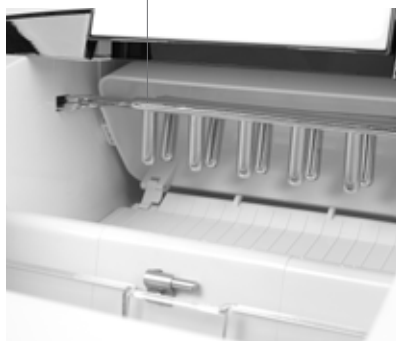


Zobacz film

Контейнер для льда



Изготовление кубиков
заливным методом

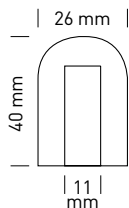


Охлаждение
компрессора (271551)



от 993⁶⁶

Электронное управление обеспечивает точную работу оборудования



Форма кубиков гарантирует большую охлаждающую поверхность



271773

ЛЬДОГЕНЕРАТОР

- Производит частично пустые кубики льда
- Корпус полностью сделан из нержавеющей стали
- Вместимость ёмкости-накопителя до 7 кг
- Подающий шланг и сливной шланг и совок включены
- Климатический класс: N
- Хладагент: R290

код	-	В	Вт	мм	Евро
271773	~ 26 кг/день	230	241	398x546x(H)682	993,66
271780	~ 50 кг/день	230	293	398x546x(H)682	1142,00

271797

ЛЬДОГЕНЕРАТОР ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА

- Производит чешуйчатый лед, идеальный для коктейлей
- Корпус сделан из нержавеющей стали
- Вместимость ёмкости-накопителя: 20 кг
- Климатический класс: N
- Хладагент: R290

код	-	В	Вт	мм	Евро
271797	~ 50 кг/день	230	430	548x612x(H)867	2578,00

БАРИ И ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ



271575



973⁴⁴

Кубики соединены в плиту



ЛЬДОГЕНЕРАТОР КУБИКОВОГО ЛЬДА

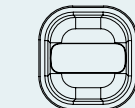
- Корпус сделан из кислотостойкой нержавеющей стали, подходит для установки под столешницей
- Производительность: до 35 кг/сутки (около 1940 кубиков), вместимость ёмкости-накопителя: 15 кг (около 830 кубиков)
- Количество кубиков за цикл: 45 шт., длительность цикла: 13-16 минут
- Кубики необходимо отделить друг от друга
- В комплекте совок для льда
- Воздушное охлаждение, хладагент: R290

код	В	Вт	мм	Евро
271575	230	300	448x400x(H)798	973,44

ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ



- Идеальны для гостиниц, ресторанов, баров, дискотек, автозаправочных станций, лабораторий
 - Полный компактный кубик льда гарантирует эффективное охлаждение напитка, не разбавляя его
 - Кубики льда прозрачные, производятся по методу водяного распыления, идеальные для коктейлей, виски, закусок
 - Легкая регулировка размера кубиков
 - Корпус из нержавеющей стали со скругленными краями
 - Электронная панель управления
 - Модели с воздушным охлаждением дополнительно оснащены фильтром защиты от пыли, повышающим производительность
 - Каждый льдогенератор оснащен интегрированным контейнером для кубиков, размером идеально соответствующим производительности устройства
 - Требуется подключение к водопроводу и канализации
- *данные для температуры воды до +10°C и температуры окружающей среды до +10°C



от **1372⁰⁰**

272015
271933

ЛЬДОГЕНЕРАТОР С ВОЗДУШНЫМ ОХЛАЖДЕНИЕМ

код	мм	производительность в сутки	количество кубиков за цикл	ёмкость ёмкости-накопителя	В	Вт	кг	Евро
271971	340x480x(H)605	до 21 кг (1050 кубиков*)	18	6,5/325	230	440	28	1372,00
271988	400x480x(H)600	до 23 кг (1150 кубиков*)	18	7/350	230	460	34	1727,00
272008	400x540x(H)690	до 36 кг (1800 кубиков*)	28	11,5/575	230	470	36	1966,00
272015	500x540x(H)690	до 41 кг (2050 кубиков*)	28	15/750	230	560	39	2200,00
272022	500x580x(H)800	до 54 кг (2700 кубиков*)	36	21/900	230	680	48	2373,00
272039	700x580x(H)995	до 72 кг (3600 кубиков*)	56	42/2100	230	880	57	2998,00
272046	700x580x(H)995	до 89 кг (4450 кубиков*)	56	42/2100	230	980	61	3334,00

ЛЬДОГЕНЕРАТОР С ВОДЯНЫМ ОХЛАЖДЕНИЕМ

код	мм	производительность в сутки	количество кубиков за цикл	ёмкость ёмкости-накопителя	В	Вт	кг	Евро
271902	340x480x(H)605	до 21 кг (1050 кубиков*)	18	6,5/325	230	360	28	1422,00
271919	400x480x(H)600	до 21,5 кг (1075 кубиков*)	18	7/350	230	410	34	1727,00
271926	400x540x(H)690	до 35 кг (1750 кубиков*)	28	11,5/575	230	420	36	1967,00
271933	500x540x(H)690	до 40 кг (2000 кубиков*)	28	15/750	230	540	39	2200,00
271940	500x580x(H)800	до 54 кг (2700 кубиков*)	36	21/900	230	630	48	2373,00
271957	700x580x(H)995	до 72 кг (3600 кубиков*)	56	42/2100	230	560	57	2998,00
271964	700x580x(H)995	до 90 кг (4500 кубиков*)	56	42/2100	230	820	61	3334,00



БАРНЫЕ ХОЛОДИЛЬНИКИ

Arktic REFRIGERATION SINCE 1912



- Стальной корпус, камера внутри из экструдированного алюминия, закаленная стеклянная дверь с пластиковой рамой, с замком
- Статическое охлаждение, поддерживаемое вентилятором, автоматическое размораживание, генератор расположен под камерой

- Камера оснащена светодиодным освещением
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- 4 регулируемые нескользящие ножки
- Хладагент: R600a

NEW

NEW



233900

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ, 1-ДВЕРНЫЙ, 118 л

- 1-дверный, с двумя хромированными полками

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
233900	2/10°C	230	150	500x500x(H)900	675,63



226568

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ, 1-ДВЕРНЫЙ, 138 л

- 1-дверный, с тремя хромированными полками

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
226568	2/10°C	230	135	600x500x(H)900	660,38



235829

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ, 2-ДВЕРНЫЙ 228 л

- Двойные двери, с 4 хромированными полками

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
235829	2/10°C	230	215	900x500x(H)900	1016,00



233924

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ, 1-ДВЕРНЫЙ, 293 л

- 1-дверный, с пятью хромированными полками.

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
233924	2/10°C	230	240	600x515x(H)1820	1321,26



от **660³⁸**



233931

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ, 2-Х ДВЕРНЫЙ 458 л

- 2-х дверный, с десятью хромированными полками

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
233931	2/10°C	230	300	900x515x(H)1820	1778,00



965⁴⁰

NEW



233917

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ, РАЗДВИЖНЫЕ ДВЕРЦЫ 228 Л

– 2-х дверный, раздвижные дверцы, с четырьмя хромированными полками

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
233917	2/10°C	230	220	900x500x(H)900	965,40



235836

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ, РАЗДВИЖНЫЕ ДВЕРЦЫ 338 Л

– 3-х дверный, раздвижные дверцы, с 6 хромированными полками

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
235836	2/10°C	230	300	1335x500x(H)900	1372,00

ВИННЫЙ ШКАФ DUAL ZONE

- Две зоны охлаждения с возможностью установки разных температур в каждой из них
- Черный корпус, стеклянная дверь с элегантной ручкой из нержавеющей стали
- Самозакрывающиеся двери оснащены замком
- Статическое охлаждение с помощью вентилятора, автоматическое размораживание, генератор, расположенный в задней части холодильника

- Деревянные полки
- Светодиодное освещение в верхней части камеры
- Цифровой дисплей и электронный термостат.
- Температура в градусах Цельсия, с возможностью переключения на Фаренгейта
- 4 регулируемые нескользящие ножки
- Климатический класс: N
- Хладагент: R600a

PP
polypropyleneS.S.
stainless steel**ИНФОРМАЦИЯ О ХРАНЕНИИ
РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ВИНА**

температура	вид вина
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti



233245

от 1168⁰⁰

233221

ВИННЫЙ ШКАФ 145 Л

- Вмещает 44 бутылки вина
- Внутри 5 деревянных полок

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
233221	4/20°C	230	130	596x654x(H)855	1168,00

ВИННЫЙ ШКАФ 440 Л

- Вмещает 166 бутылки вина
- Внутри 15 деревянных полок

код	диапазон	В	Вт	мм	Евро
233245	4/20°C	230	185	595x720x(H)1820	1880,00

АВТОМАТИЧЕСКАЯ КОФЕМАШИНА С СЕНСОРНЫМ ЭКРАНОМ

- Современная и полностью автоматическая кофемашина, предназначенная для небольших и средних кафе, гостиниц, moteлей, общежитий, автозаправок, офисов, столовых, кейтеринговых компаний и во всех местах, где заботятся о вкусным и быстро приготовленным кофе
- Благодаря простой и понятной панели выбора кофе, кофемашина идеально подходит для самообслуживания
- Приготовление кофе с одной кнопкой
- Цифровое управление, большой 7-дюймовый цветной сенсорный экран
- Возможность запрограммировать 14 различных напитков: эспрессо, американо, капучино, латте, латте маккиато, горячее молоко, вспененное молоко, горячая вода, двойной эспрессо, двойной капучино, двойной латте, двойной латте маккиато, двойное горячее молоко, двойное горячее вспененное молоко

Большая
емкость
для воды



3116⁰⁰



Емкость для воды
с подсветкой



Возможность
подключения
к водопроводу



Посмотреть
видео ролик

- Параметры каждого из запрограммированных напитков могут быть установлены индивидуально для каждого потребителя. Могут измениться:
 - **крепость кофе** от слабого до очень крепкого, регулируется уменьшением или увеличением количества молотого кофе на одну чашку в диапазоне от 8 до 14 г
 - **емкость кофе**, регулируется добавлением горячей воды
 - **температура кофе**, регулируется температурой заваривающей воды
 - **предварительная варка „PRE-BREW“** дополнительно влияет на увеличение крепости кофе и извлечение максимального аромата
 - **емкость горячей воды** для приготовления других горячих напитков, например, чая и шоколада
 - **температура горячей воды**, которая является важным элементом при заваривании например, зеленого чая, требующего пониженной температуры
 - **время подачи горячего молока**, например, для приготовления какао
 - **время подачи вспененного молока**, например, для приготовления вкусного капучино
 - **время одновременного дозирования кофе и молока**
- Двойная система отопления с двумя насосами позволяет одновременно разливать кофе и горячее молоко до двух чашек менее чем за 50 секунд, что влияет на эффективное и быстрое обслуживание
- Функция регулировки температуры горячего молока и горячего вспененного молока расширяет возможности подачи наиболее необычных напитков
- Возможность готовить до 2 чашек одновременно повышает производительность оборудования
- Подвижной кран для чашек с максимальной высотой до 165 мм
- Большой контейнер для кофе 1 кг гарантирует приготовление более 140 эспрессо без добавления кофе
- Большой 6-литровый контейнер для свежей воды гарантирует приготовление до 240 чашек эспрессо без добавления воды
- Возможность подключения кофемашины к водопроводной сети обеспечивает непрерывную работу кофемашины без добавления воды в емкость
- Вибронасос с давлением заваривания 19 бар
- Контейнер для гуаки: до 35 порций в зависимости от типа кофе
- Контейнер для конденсата: 2 л
- Электрический кабель длиной 1,5 м
- Вес: 21 кг

код	В	Вт	мм	Евро
208540	230	2700	390x511x(H)582	3116,00



Большая емкость для кофе в зернах (1 кг)

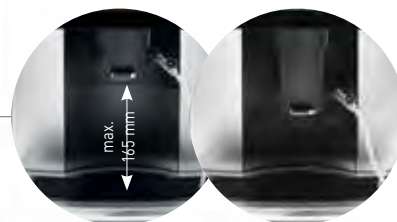
Возможность использования молотого кофе



Функция регулировки температуры горячего молока и горячего вспененного молока



Кран с регулировкой высоты до 165 мм



208540



232835

812⁸⁹

ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ МОЛОКА С ДИСПЛЕЕМ ТЕМПЕРАТУРЫ

- Оборудование для охлаждения и хранения молока в соответствии с правилами НАССР до 4°C
- Встроенный цифровой термометр облегчает контроль температуры молока
- Благодаря простому и современному дизайну, небольшому весу и размеру можно его разместить прямо на барной стойке рядом с кофемашиной
- Электронный термостат с температурным диапазоном: от 0°C до 4°C
- Цифровой дисплей на передней верхней панели - простое управление температурой
- Универсальное отверстие для шланга диаметром 7 мм, соединяющего картон с молоком в холодильнике с кофемашиной.
- Свежее охлажденное молоко собирается автоматически при приготовлении напитков на основе кофе и молока или молока и других добавок

- Автоматическое размораживание
- Принудительное охлаждение
- Бесперебойная работа устройства в помещениях с температурой макс. до 25°C
- Ёмкость камеры брутто: 6 л
- Размер камеры: 160x130x(H)280 мм
- Камера из белого ABS-пластика
- Климатический класс: 3 -
- Хладагент: R600a [12 г]
- Четыре регулируемые ножки
- Уровень шума: ниже 45 дБ
- Вес: 14,1 кг

код	В	Вт	мм	Евро
232835	230	75	220x452x(H)456	812,89



КОФЕМАШИНА АВТОМАТИЧЕСКАЯ PROFI LINE

- Возможность запрограммировать различные напитки: эспрессо, лунго, капучино, латте, горячее молоко, горячая молочная пена, горячая вода
- Увеличенный контейнер для воды и кофейной гущи
- Сенсорная панель управления, цифровой дисплей функции, команды, ошибки
- Встроенная кофемолка с регулируемой степенью помола кофе
- Возможность использовать уже молотый кофе
- Встроенный контейнер для пресной воды: 1,8 л
- Возможность подключения к внешнему контейнеру с большей емкостью
- Подвижный носик для чашек: от 80 до 140 мм
- Регулируемая крепость кофе: 7-14 г на порцию
- Регулируемый объем напитка: 25-240 мл
- Регулируемый объем горячей воды: 25-450 мл
- Регулировка дозы пара по времени: 3-120 секунд
- Бак для использованной воды: 2 литра
- Счетчик отдельных видов напитков и общий
- Автоматическая программа мойки
- Вибрационный насос: 19 бар
- Электрический кабель: 1,5 м
- Емкость для молока: 600 мл (в комплекте)
- Вес: 14 кг



Посмотреть
видео ролик



reddot design award

Встроенный
контейнер для
кофейных зерен: 750 г

Цифровой дисплей
функций, команд, ошибок



Возможность
использования
молотого кофе



Встроенная кофемолка
с регуляцией степени
помола кофе

208953

код	В	Вт	мм	Евро
208953	230	1400	302x450x(H)590	1686,32

Подвижный
кран подачи
кофе в пределах
от 80 до 140 мм

Контейнер для
кофейной гущи:
50 порций

Препараты
для чистки
кофемашин
на стр. 436



эспрессо



лунго



капучино



латте



горячее молоко,
вспененное молоко



горячая
вода



231296



231319



АВТОМАТИЧЕСКАЯ КОФЕМАШИНА PROFI LINE XXL

- Возможность программирования напитков: эспрессо, лунго, капучино, latte, горячее молоко, вспененное молоко, горячая вода
- Встроенный увеличенный контейнер для кофейной гущи и резервуар для воды
- Сенсорная панель управления, цифровой дисплей функций, команд, ошибок
- Встроенная кофемолка с регуляцией степени помола кофе
- Возможность использования молотого кофе
- Встроенный резервуар для свежей воды: 6 л
- Возможность подключения к внешнему большому по объему резервуару

- Подвижный кран подачи кофе в пределах от 100 до 160 мм
- Регулируемая крепость кофе: 7-14 г/порция
- Регулируемый объем напитка: 15-240 мл
- Регулируемый объем горячей воды: 25-450 мл
- Регулирование продолжительности подачи пара: 3-120 с
- Резервуар для использованной воды: 1,8 л
- Счетчик приготовленных напитков по видам и общий
- Автоматическая моющая программа
- Вибронасос: 19 бар
- Кабель электропитания: 1,8 м

код	В	Вт	мм	Евро
208991	230	1400	391x506x(H)581	2272,00



Резервуар для воды 6 л

Возможность подключения к внешнему контейнеру с водой



Контейнер для кофейных зерен XXL 1 кг

2272⁰⁰



208991

202⁸⁴

ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ МОЛОКА

- Компактное, экономичное и эффективное оборудование для охлаждения и хранения молока
- Идеально подходит для дома и офиса
- Охлаждает до 12-15 °С ниже температуры окружающей среды
- Универсальное отверстие диаметром 7 мм для трубки, которая доставит молоко из контейнера в холодильник непосредственно в кофемашину
- Встроенный термостат предотвращает замерзание молока
- Объем камеры: 6 л
- Размер камеры: 163x140x(H)283 мм
- Камера с полиуретановой изоляцией
- ВНИМАНИЕ: молоко необходимо охладить, прежде чем поместить в холодильник

код	цвет	В	Вт	мм	Евро
943434	черный	230	50	213x275x(H)343	202,84
943441	серебряный	230	50	213x275x(H)343	202,84



943434

943441



АВТОМАТИЧЕСКАЯ КОФЕМАШИНА ONE TOUCH

- Возможность программирования напитков: эспрессо, лунго, капучино, латте, горячее молоко, вспененное молоко, горячая вода
- Приготовление капучино и латте одним нажатием кнопки
- Сенсорная панель управления, цифровой дисплей функций, команд, ошибок
- Встроенная кофемолка с регуляцией степени помола кофе
- Встроенный контейнер для кофейных зерен: 250 г
- Возможность использования молотого кофе
- Встроенный резервуар для свежей воды: 1.8 л
- Сливной поддон

- Подвижный кран подачи кофе в пределах от 80 до 140 мм
- Регулировка крепости кофе: 7-14 г/порция
- Регулировка объема напитка: 25-240 мл
- Регулировка объема горячей воды: 25-450 мл
- Регулировка продолжительности подачи пара: 3-120 с
- Контейнер для кофейной гущи: 15 порций
- Счетчик приготовленных напитков по видам и общий
- Автоматическая моющая программа
- Ёмкость для молока в наборе, 600 мл

код	цвет	В	Вт	мм	Евро
208984	серебряный	230	1400	302x450x(H)370	1057,00



1057⁰⁰

208984

Препараты для чистки кофемашин на стр. 436



231296 231319

Возможность использования молотого кофе

Ёмкость для молока в наборе, 600 мл

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ



Встроенная кофемолка с регуляцией степени помола кофе



эспрессо

лунго

капучино

латте

горячее молоко, вспененное молоко

горячая вода



от 9³³



от 21⁵³

ЧАШКА И БЛЮДЦЕ ДЛЯ ЭСПРЕССО

- Продаются исключительно целыми упаковками

код	-	количество в упаковке	мм	литры [л]	Евро
797952	чашка	6		0.08	14,35
797969	блюдец	6	ø110		9,33

ЧАШКА И БЛЮДЦЕ ДЛЯ ЭСПРЕССО

- Продаются исключительно целыми упаковками

код	-	количество в упаковке	мм	литры [л]	Евро
797938	чашка	6		0.185	25,84
797945	блюдец	6	ø150		21,53





Посмотреть видео ролик

КОФЕМАШИНЫ РОЖКОВЫЕ

- Профессиональные рожковые кофемашины, выполненные из высококачественной нержавеющей стали с эмалевым покрытием
- Цифровая панель управления
- Программирование объема до 4 порций напитков на каждой группе
- Эргономичная горизонтальная клавиатура выбора типа кофе
- 1 кран для кипятка, 1 паровой кран
- Паровой кран с резиновой изоляционной насадкой для

- защиты рук от ожогов
- Встроенная ротационная помпа
- Автоматическое заполнение воды в бойлере со световым сигналом оповещения
- Подогрев чашек с использованием тепла бойлера
- Главный выключатель питания с возможностью отключения только ТЭНов
- Легкая установка уровня при помощи регулируемых ножек

от 3050⁰⁰



208915



208922

КОФЕМАШИНА HENDI TOP LINE BY WEGA - 1 ГРУППА, ЭЛЕКТРОННАЯ, БЕЛАЯ

- 1 кран для кипятка, 1 паровой кран
- Вес: 48 кг

код	В	Вт	мм	Евро
208915	230	2900	530x555x(H)515	3050,00

КОФЕМАШИНА HENDI TOP LINE BY WEGA - 1 ГРУППА, ЭЛЕКТРОННАЯ, ЧЕРНАЯ

- 1 кран для кипятка, 1 паровой кран
- Вес: 48 кг

код	В	Вт	мм	Евро
208922	230	2900	530x555x(H)515	3050,00



208939



208946

КОФЕМАШИНА HENDI TOP LINE BY WEGA - 2 ГРУППЫ, ЭЛЕКТРОННАЯ, БЕЛАЯ

- 1 кран для кипятка, запуск при помощи кнопки
- 2 паровых крана
- Манометр давления воды в бойлере
- Манометр давления помпы
- Вес: 62 кг

код	В	Вт	мм	Евро
208939	230	3700	740x555x(H)515	3339,00

КОФЕМАШИНА HENDI TOP LINE BY WEGA - 2 ГРУППЫ, ЭЛЕКТРОННАЯ, ЧЕРНАЯ

- 1 кран для кипятка, запуск при помощи кнопки
- 2 паровых крана
- Манометр давления воды в бойлере
- Манометр давления помпы
- Вес: 62 кг

код	В	Вт	мм	Евро
208946	230	3700	740x555x(H)515	3863,00



КОФЕЙНЫЕ МАШИНЫ VERONA

- Профессиональные кофемашины из нержавеющей стали.
- Автоматическое рулевое управление (модель 207499, 207642), полуавтоматическое рулевое управление (модель 207598)
- Ручная дозировка количества кофе
- Автоматическое наполнение водой
- Автоматическая мойка (модель 207499)
- Встроенный подогреватель чашек (модель 207499)
- Максимальная высота чашки: 140 мм



VERONA
MACCHINE PER CAFFÈ

NEW

КОФЕМАШИНА ROMEO EASY, 1 ГРУППА, ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ, ЧЕРНАЯ

- Полуавтоматическая
- Маленькая и элегантная кофемашина идеально подходит для кафе, баров, ресторанов или офисов.
- Простой в использовании механический контроль температуры воды
- Бойлер автоматически заполняется водой
- Встроенный вибрационный насос
- Объем бойлера: 3 л
- 1 насадка для кипячения воды
- 1 паровое сопло
- Вес: 30,5 кг

2139⁰⁰

код	В	Вт	мм	Евро
207598	230	1800	375x530x(H)485	2139,00



207598

КОФЕМАШИНА ROMEO, 1 ГРУППА, АВТОМАТИЧЕСКАЯ, ЧЕРНАЯ

- Автоматическая
- Маленькая и элегантная кофемашина идеально подходит для кафе, баров, ресторанов или офисов.
- Простой в использовании механический контроль температуры воды
- Бойлер автоматически заполняется водой
- Встроенный вибрационный насос
- Объем бойлера: 3 л
- 1 насадка для кипячения воды
- 1 паровое сопло
- Вес: 30,5 кг

2466⁰⁰

код	В	Вт	мм	Евро
207642	230	1800	375x530x(H)485	2466,00



207642

3762⁰⁰

КОФЕМАШИНА JULIA COMPACT, 2 ГРУППЫ, АВТОМАТИЧЕСКАЯ, ЧЕРНАЯ

- Управляется удобными, износостойкими и освещенными панелями управления.
- Встроенный роторный насос
- 1 насадка для кипячения воды
- 1 паровое сопло
- Вес: 53 кг

код	В	Вт	мм	Евро
207499	230	2700	475x563x(H)530	3762,00



207499





Контейнер для кофейных зерен: 1,2 кг



812⁸⁹

208878



Контейнер для кофейных зерен: 1,2 кг



1158⁰⁰

208885



Пресс для кофе



Электронная регулировка величины порции и крепости кофе. Большой дисплей с подсветкой облегчает работу в темных помещениях

КОФЕМОЛКА АВТОМАТИЧЕСКАЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ

- Профессиональная кофемолка выполнена из высококачественных материалов
- Корпус - лакированное алюминиевое литье
- Контейнер для молотого кофе: 250 г
- Регулировка порций: 4-9 г
- Жернова из нержавеющей стали Ø63 мм
- Скорость вращения жерновов: 1400 об./мин.
- Производительность в сутки: 3 кг (500 порций кофе)

код	В	Вт	мм	Евро
208878	230	420	160x290x(H)510	812,89

КОФЕМОЛКА ЭЛЕКТРОННАЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ

- Помол каждой порции производится непосредственно перед приготвлением напитка, благодаря чему кофе сохраняет свой неповторимый аромат (контейнер для молотого кофе отсутствует)
- Возможность независимой (индивидуальной) установки крепости и величины (одинарная, двойная, тройная) порции
- Корпус - лакированное алюминиевое литье
- Жернова из нержавеющей стали Ø63 мм
- Скорость вращения жерновов: 1400 об./мин.
- Производительность в сутки: 3 кг (500 порций кофе)

код	В	Вт	мм	Евро
208885	230	420	160x280x(H)510	1158,00

NEW



207475



207468

50³³

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ КОФЕ ДЛЯ КОФЕМОЛКИ

код	литры [л]	Евро
207468	0.5	50,33
207475	0.25	50,33



КОФЕ В ЗЕРНАХ LA CREMA 1 КГ

- Старательно подобранная композиция кофейных зерен Арабика и Робуста наивысшего качества придется по вкусу самым утонченным ценителям кофе
- Интенсивный аромат с легким вкусом шоколада

код	-	Евро
992500	1 кг	17,58



Специальный вентиляционный клапан - предотвращает впитывание запахов - продлевает срок годности кофе

992500

30⁵⁰

998960



САХАР БЕЛЫЙ В СТИКАХ LA CREMA

- Упаковка 1000 шт.

код	-	Евро
998960	5 г	30,50

40¹⁶

998977



САХАР ТРОСТНИКОВЫЙ В СТИКАХ LA CREMA

- Упаковка 1000 шт.

код	-	Евро
998977	5 г	40,16

22⁸⁸



998953

ПЕЧЕНЬЕ КАРАМЕЛЬНОЕ LA CREMA

- Упаковка 300 шт.

код	-	Евро
998953		22,88



428245

101⁰⁵

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ БУФЕТА

- 3-х ярусный, для пакетированных порционных продуктов
- Основа из полированной нержавеющей стали, 3 контейнера объемом 1 л



код	мм	Евро
428245	190x240x(H)410	101,05





31⁹⁴



208632

ТЕМПЕР С РЕГУЛЯЦИЕЙ

- Плавное регулирование высоты темпера позволяет всегда оказывать такое же самое давление на кофе в колбе
- Подходит для большинства колб
- Темпер выполнен из нержавеющей стали в черном алюминии

код	мм	Евро
208632	ø58x(H)35	31,94



31⁹⁴



208625

ТЕМПЕР

- Для формирования кофейной таблетки, подходит для большинства кофемашин
- Выполнен из нержавеющей стали с пружиной
- Черная алюминиевая ручка

код	мм	Евро
208625	ø58x(H)100	31,94



27⁹⁹



208731

ТЕМПЕР

- Для формирования кофейной таблетки, подходит для большинства кофемашин
- Выполнен из нержавеющей стали AISI 304
- Деревянная окрашенная ручка
- Вес: 380 г

код	мм	Евро
208731	ø58x(H)95	27,99



13²⁸



208670

ПОДСТАВКА ДЛЯ ТЕМПЕРА

- Сделано из силикона, вырезка для помещения колбы во время формирования кофейной таблетки

код	мм	Евро
208670	100x150x(H)45	13,28

16⁵¹



208649

ПОДСТАВКА ДЛЯ ТЕМПЕРА - ДВОЙНАЯ

- Сделано из силикона, вырезка для помещения колбы во время формирования кофейной таблетки

код	мм	Евро
208649	205x150x(H)45	16,51



24⁷⁶



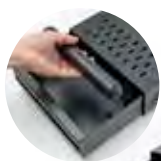
208687

СТАНЦИЯ ДЛЯ ТЕМПИНГА

- Вырезка для помещения колбы во время формирования кофейной таблетки
- С вырезкой на темпер

код	мм	Евро
208687	93x142x(H)60	24,76





208694

116⁴²

208335

от 24⁷⁶

208380

49⁸⁸

ПОДСТАВКА ДЛЯ КОФЕМОЛКИ С ЯЩИКОМ

- Ящик сделан из углеродистой стали
- Со съёмной перекладной и перфорированным верхом

код	мм	Евро
208694	350x250x(H)90	116,42

НОК-БОКС GN

- Сделан из нержавеющей стали
- Съёмный амортизатор с силиконовой втулкой

код	мм	Евро
208335	176x162x(H)100	24,76
208342	265x162x(H)100	35,53

НОК-БОКС В ДЕРЕВЯННОМ КОРПУСЕ

- Корпус изготовлен из тёмного дерева, контейнер для гуши из нержавеющей стали GN 1/4
- Съёмная перекладина в силиконовом корпусе

код	мм	Евро
208380	275x175x(H)110	49,88

11⁴⁸

208724



ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ КОЛБЫ КОФЕМАШИНЫ

- Щетка для удобной чистки колбы и порта-фильтра кофемашины от остатков кофе
- Жесткая щетка изготовлена из нейлоновых волокон
- Мерная ложка для очищающих средств
- Экран, защищающий от попадания воды на рукоятку
- В состав комплекта входят две щетки

код	мм	Евро
208724	225	11,48



КУВШИН ДЛЯ МОЛОКА ЧЁРНЫЙ

- Изготовлен из нержавеющей стали с черным антипригарным покрытием.

код	литры (л)	мм	Евро
458198	0.6	ø90x(H)112	19,02

ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МОЛОКА

- Зеленое поле указывает идеальную температуру вспененного молока для капучино и т.п.
- Диапазон температуры от -10 до +110°C
- Интервал 1°C
- С клипсом для крепления на кувшине
- Зонд из нержавеющей стали, с защитным покрытием
- Удобное снятие отсчётов

код	диапазон	мм	Евро
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	4,34

4³⁴

271247

53⁴⁷

НОК-БОКС КРУГЛЫЙ

- Сделан из нержавеющей стали
- Съёмный амортизатор с силиконовой втулкой

код	мм	Евро
208618	153x185x(H)165	53,47



208618



NEW

19⁰²

458198



428245

от 9³³

КУВШИН ДЛЯ ВСПЕНИВАНИЯ МОЛОКА



код	литры (л)	мм	Евро
451502	0.35	ø76x(H)93	9,33
451519	0.6	ø90x(H)112	11,48
451526	0.9	ø102x(H)125	13,64
451533	1.5	ø112x(H)161	20,81

Цены EXW, указаны без учета НДС



497



355³⁵



208304

КОФЕВАРКА ПРОТОЧНАЯ KITCHEN LINE

- Корпус и контейнер для фильтра выполнены из нержавеющей стали
- 2 подогреваемые плитки (нижняя и верхняя) и индикатор, сигнализирующий работу кофеварки
- Быстрая система фильтрации с проточным элементом - 1,8 л в течение 5 минут
- Рабочая температура от 93°C до 96°C
- Укомплектована 2 стеклянными кувшинами 1,8 л и 25 фильтрами (90/250)



код	В	Вт	мм	Евро
208304	230	2100	195x370x(H)430	355,35

ФИЛЬТРЫ БУМАЖНЫЕ ДЛЯ ПРОТОЧНЫХ КОФЕВАРОК Ø250 ММ - 1000 ШТУК

- Подходят для большинства доступных на рынке проточных кофеварок
- Диаметр расправленного фильтра 250 мм
- Диаметр дна фильтра 110 мм



код	количество в упаковке	мм	Евро
208656	1000	ø250x(H)70	35,53

14⁷⁴

445907



КУВШИН ДЛЯ КОФЕ

- Выполнен из закалённого стекла
- Ручка и крышка из полипропилена



код	литры [л]	мм	Евро
445907	1.8	ø160x(H)185	14,74



Посмотреть видео ролик

243⁵¹



208533

КОФЕВАРКА ПРОТОЧНАЯ PROFI LINE

- Время приготовления 1 кувшина кофе (1,8 л) - около 6 минут
- Специально спроектированный корпус из полипропилена с резиновым покрытием черного цвета
- Стеклянный кувшин 1,8 л с крышкой и ручкой из полипропилена
- 2 плитки подогрева (нижняя и верхняя) с независимой регулировкой
- Индикатор сигнализирует окончание процесса заварки
- Для фильтров 110/250



код	В	Вт	мм	Евро
208533	230	2020	204x380x(H)425	243,51



Посмотреть видео ролик



274125

274149

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА

- Подогрев типа водяная баня (bain-marie) предотвращает пригорание шоколада
- Дно емкости из нержавеющей стали
- Боковые стенки емкости из поликарбоната
- Поддон с индикатором уровня жидкости
- Предохранение от перегрева
- Постоянное помешивание обеспечивает однородную консистенцию шоколада
- Кран с системой „антизасор“
- Диапазон температур: от +65°C до +85°C
- Требуемая температура в помещении: от +10°C до +32°C



код	литры [л]	В	Вт	мм	Евро
274125	5	230	1006	410x280x(H)465	711,21
274149	10	230	1006	410x280x(H)580	812,89

от 711²¹





Посмотреть видео ролик



50³³

209998

ЧАЙНИК ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ БЕСПРОВОДНОЙ - 4,2 Л

- Корпус и ТЭН сделаны из нержавеющей стали
- Ручка, крышка и подставка – из полипропилена
- ТЭН установлен под дном, что защищает его от накипи и продлевает срок эксплуатации чайника
- Индикатор работы ТЭНа
- Отметка максимального уровня воды на внутренней стороне корпуса
- Автоматическое отключение после закипания воды
- Двойная защита от включения без воды

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
209998	4.2	230	2000	340x234x(H)290	50,33

Внутренний индикатор уровня воды



29⁹⁹



209981

Внешний индикатор уровня воды



ЧАЙНИК ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ БЕСПРОВОДНОЙ - 1,8 Л

- Корпус и ТЭН сделаны из нержавеющей стали
- Ручка, крышка и подставка – из полипропилена
- Возможность поворота чайника на подставке на 360°
- ТЭН установлен под дном, что защищает его от накипи и продлевает срок эксплуатации чайника
- Индикатор работы ТЭНа
- Отметка максимального уровня воды на внешней стороне корпуса
- Автоматическое отключение после закипания воды
- Двойная защита от включения без воды
- Предназначен исключительно для кипячения воды, кипячение других жидкостей может повредить чайник

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
209981	1.8	230	2150	221x163x(H)249	29,99



240700



240601

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ГЛИНТВЕЙНА

- Емкость из нержавеющей стали
- Изолированные ручки из полипропилена и некапающий кран
- Термостат с диапазоном температур до 110°C
- Идеальный для приготовления глинтвейна или горячей воды
- Время закипания ± 75 мин
- Не пригоден для подогревания шоколада



код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
240700	28	230	2500	447x441x(H)485	177,42
240601	28	230	2500	447x441x(H)485	167,25

от 167²⁵

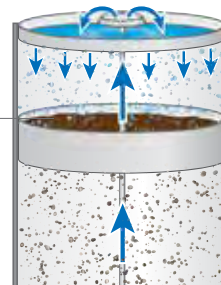


КИПЯТИЛЬНИКИ – КОФЕВАРОЧНЫЕ МАШИНЫ С ДВОЙНЫМИ СТЕНКАМИ

- Изолированные двойные стенки из полированной нержавеющей стали минимизируют потери тепла, тем самым сокращая расход электроэнергии
- Встроенный фильтр для кофе грубого помола из нержавеющей стали, рекомендуется использование бумажных фильтров
- Крышка с безопасным замком типа «Twist-Lock»
- Ненагревающиеся ручки, ручка крышки и некапающий кран сделаны из полипропилена
- Удобный указатель уровня воды, показания выражены в количестве чашек
- Максимальная высота чашки: 110 мм
- Температура заваривания кофе: до 90°C
- Температура поддержания тепла: 70 ±5°C
- Выключатель с силиконовым покрытием
- Индикаторы функций нагрева и поддержания тепла
- Нагревательный элемент с защитой от перегрева установлен под дном, что защищает его от накипи
- Сливной поддон в комплекте



ИННОВАЦИОННАЯ СИСТЕМА ЗАВАРИВАНИЯ: вода медленно стекает по капельным линиям, благодаря чему кофе приобретает лучший вкус и аромат



от 202⁸⁴



211342



211359



211366

код	полный объем [л]	полезный объем [л]	В	Вт	мм	время закипания воды (мин.)	диаметр фильтра [мм]	Евро
211342	6	4,2	230	950	310x330x(H)395	21 ±5	ø204	202,84
211359	12	9,5	230	1650	360x380x(H)462	31 ±5	ø254	253,68
211366	16	13	230	1650	360x380x(H)532	37 ±5	ø254	258,08

Двойные стенки сокращают затраты энергии на 20%

Встроенный фильтр из нержавеющей стали для кофе грубого помола

Крышка фильтра с отверстиями

Съемный сливной поддон



КИПЯТИЛЬНИК – КОФЕВАРОЧНЫЕ МАШИНЫ С ОДИНОЧНЫМИ СТЕНКАМИ

18/10
stainless steel

PP
polypropylene

- Корпус с однослойными стенками из нержавеющей стали и крышка с безопасным замком типа «Twist-Lock».
- Встроенный фильтр для кофе грубого помола выполнен из нержавеющей стали, рекомендуется использование бумажных фильтров.
- Ненагревающиеся ручки, ручка крышки и некапающий кран, все из полипропилена.
- Удобный указатель уровня воды, показания выражены в литрах.
- Максимальная высота чашки: 110 мм (без сливного поддона).
- Температура заваривания кофе: до 96°C, температура поддержания тепла: 90°C (±5°C).
- Выключатель с силиконовым покрытием, индикаторы функций нагрева и поддержания тепла.
- Информирование о завершении заваривания и необходимости удаления камня.
- Нагревательный элемент расположен под дном с защитой от перегрева.

Сливной поддон
- опционально



211298

от 142³⁶



211311



211328



211335

код	полный объем (л)	полезный объем (л)	В	Вт	мм	время закипания воды (мин.)	диаметр фильтра (мм)	Евро
211311	8	7	230	950	310x330x(H)442	31 ±5	ø188	142,36
211328	12	11	230	1650	360x380x(H)462	30 ±5	ø246	202,84
211335	16	15	230	1650	360x380x(H)532	40 ±5	ø246	211,58
211298			сливной поддон					9,66

Ненагревающиеся ручки и ручка крышки из полипропилена



Некапающий кран и указатель уровня воды



Встроенный фильтр для кофе грубого помола из нержавеющей стали



КИПЯТИЛЬНИК - ЗАВАРОЧНАЯ МАШИНА С ДВОЙНЫМИ СТЕНКАМИ

- Идеальны для приготовления глинтвейна и кипячения воды, автоматическое переключение функций нагрева и поддержания требуемой температуры.
- Не предназначены для горячего шоколада.
- Изолированные двойные стенки из полированной нержавеющей стали минимизируют потери тепла, тем самым сокращая расход электроэнергии.
- Крышка с безопасным замком типа «Twist-Lock».
- Ненагревающиеся ручки, ручка крышки и некапающий кран сделаны из полипропилена.
- Удобный указатель уровня воды, показания выражены в литрах.
- Максимальная высота чашки: 130 мм (без сливного поддона).
- Выключатель с силиконовым покрытием и поворотная ручка для установки требуемой температуры.
- Установка температуры при помощи термостата в диапазоне от 30°C до 100°C.
- ТЭН с защитой от перегрева установлен под дном, что защищает его от накипи.
- Сливной поддон в комплекте.
- Не подходит для шоколадного молока.



Посмотреть видео ролик



от **157⁷⁸**



211168



211175

Сливной поддон в комплекте

код	полный объем [л]	полезный объем [л]	В	Вт	мм	Евро
211168	10	9	230	1300	310x330x(H)490	157,78
211175	20	18	230	2250	360x380x(H)598	177,42

Двойные стенки сокращают затраты энергии на 20%

Закрытый ТЭН обеспечивает долговечность устройства

Эргономичные ненагревающиеся ручки и ручка крышки из полипропилена
Крышка с замком типа „Twist-Lock“



КИПЯТИЛЬНИК – ЗАВАРОЧНАЯ МАШИНА С ОДИНОЧНЫМИ СТЕНКАМИ



- Идеальны для приготовления глинтвейна и кипячения воды, автоматическое переключение функций нагрева и поддержания требуемой температуры.
- Не предназначены для горячего шоколада.
- Одиночные стенки сделаны из матовой нержавеющей стали, крышка с безопасным замком типа «Twist-Lock».
- Ненагревающиеся ручки, ручка крышки и некапающий кран сделаны из полипропилена.
- Удобный указатель уровня воды, показания выражены в литрах.
- Максимальная высота чашки: 130 мм (без сливного поддона).
- Выключатель с силиконовым покрытием и поворотная ручка для установки требуемой температуры.
- Установка температуры при помощи термостата в диапазоне от 30°C до 100°C.
- ТЭН с защитой от перегрева установлен под дном, что защищает его от накипи.
- Не подходит для шоколадного молока.



Посмотреть видео ролик

от **116⁴²**



211137



211144



211151

код	объем [л]	В	Вт	мм	время закипания воды (мин.)	Евро
211137	10	230	1300	310x330x(H)455	40 ±5	116,42
211144	20	230	2250	400x420x(H)475	42 ±5	161,64
211151	30	230	2600	400x420x(H)610	65 ±2	214,74
211298			сливной поддон			9,66



Сливной поддон - опционально

211298

Макс. уровень воды внутри



Некапающий кран и указатель уровня воды



Эргономичные ненагревающиеся ручки и ручка крышки из полипропилена
Крышка с замком типа „Twist-Lock“



NEW

КОФЕВАРОЧНАЯ МАШИНА И КИПЯТИЛЬНИК CONCEPT LINE МАТОВЫЙ ЧЁРНЫЙ

- Разработанный для ваших гостей известным голландским дизайнером Робертом Бронвассером.
- Уникальный дизайн и внимание к деталям делают это оборудование привлекательным для любого буфета
- Одностенный корпус из нержавеющей стали с матовым черным покрытием, стильными полипропиленовыми ручками и крышкой

- Уникальный дизайн со встроенным стеклом со шкалой
- Магнитный поддон может быть удален без подъема или разлива
- Бойлер поддерживает температуру подачи напитка после нагрева
- Световой индикатор указывает на завершение процесса нагрева и необходимость удаления накипи
- Не подходит для шоколадного молока



design by
Robert Bronwasser

от **157⁰⁹**



211472



211465

КОФЕВАРОЧНАЯ МАШИНА CONCEPT LINE МАТОВАЯ ЧЁРНАЯ

- Встроенный фильтр для кофе грубого помола, Бумажные фильтры не требуются
- Кофеварочная машина поддерживает температуру подачи после варки.

код	литры [л]	В	Вт	мм	Евро
211489	13	230	1650	357x380x(H)502	177,42
211472	7	230	1650	307x330x(H)450	162,17

КИПЯТИЛЬНИК CONCEPT LINE МАТОВЫЙ ЧЁРНЫЙ

- Кипятильник поддерживает температуру подачи после варки.
- Не подходит для шоколадного молока

код	литры [л]	В	Вт	мм	Евро
211458	10	230	950	307x330x(H)450	157,09
211465	18	230	1650	357x380x(H)502	182,51

Некапающий кран



Сливной поддон



Кипятильники – регулирование температуры



КИПЯТИЛЬНИКИ – КОФЕВАРОЧНЫЕ МАШИНЫ С ОДИНОЧНЫМИ СТЕНКАМИ

NEW

- Разработанный для ваших гостей известным голландским дизайнером Робертом Бронвассером.
- Уникальный дизайн и внимание к деталям делают это оборудование привлекательным для любого буфета
- Одностенный корпус из нержавеющей стали, стильными полипропиленовыми ручками и крышкой

- Уникальный дизайн со встроенным стеклом со шкалой
- Магнитный поддон может быть удален без подъема или разлива
- Бойлер поддерживает температуру подачи напитка после нагрева
- Световой индикатор указывает на завершение процесса нагрева и необходимость удаления накипи



design by
Robert Bronwasser

от 116⁴²



211434



211427

КОФЕВАРОЧНАЯ МАШИНА CONCEPT LINE

- Встроенный фильтр для кофе грубого помола, Бумажные фильтры не требуются
- Кофеварочная машина поддерживает температуру подачи после варки.

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
211434	7	230	1650	307x330x(H)450	131,67
211441	13	230	1650	357x380x(H)502	157,09

КИПЯТИЛЬНИК CONCEPT LINE

- Кипятильник поддерживает температуру подачи после варки.
- Не подходит для шоколадного молока

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
211410	10	230	950	307x330x(H)450	116,42
211427	18	230	1650	357x380x(H)502	131,67

Некапающий кран



Сливной поддон



Warniki – regulacja temperatury



КИПЯТИЛЬНИК – КОФЕВАРОЧНАЯ МАШИНА С ОДИНОЧНЫМИ СТЕНКАМИ

NEW

– Корпус с однослойными стенками из нержавеющей стали

от 113⁸⁸

S.S.
stainless steel



208007



209899

КИПЯТИЛЬНИК – КОФЕВАРОЧНАЯ МАШИНА С ОДИНОЧНЫМИ СТЕНКАМИ

- Встроенный фильтр для кофе грубого помола, использование бумажного фильтра не является необходимым
- После заварки кофе поддерживается требуемая температура
- Оснащены мерной шкалой, некапающим краном и функцией автоматического сброса
- Индикатор оповещает о завершении процесса заваривания кофе и о необходимости удаления накипи

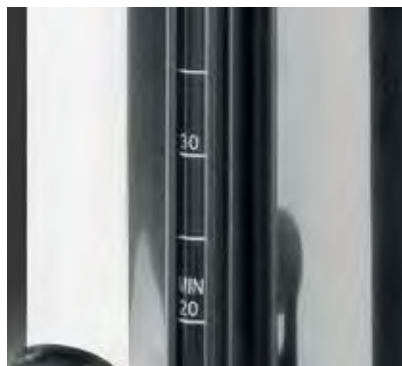
код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
208007	6	230	1500	340x227x(H)468	145,26
208106	10	230	1500	387x275x(H)530	202,84
208205	15	230	1500	387x275x(H)595	218,09

КИПЯТИЛЬНИК – ЗАВАРОЧНАЯ МАШИНА С ОДИНОЧНЫМИ СТЕНКАМИ

- Идеально подходит для глинтвейна и кипячения воды для чая
- Время закипания - около 50 мин.
- Максимальная температура 94-99°C
- Защита от включения насухо
- Не предназначен для подогрева горячего шоколада

код	литры (л)	В	Вт	мм	Евро
209882	10	230	2200	336x221x(H)474	113,88
209899	20	230	2200	384x268x(H)602	150,48

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ



КИПЯТИЛЬНИК – КОФЕВАРОЧНАЯ МАШИНА С ДВОЙНЫМИ СТЕНКАМИ



NEW

- Изолированные двойные стенки из полированной нержавеющей стали сокращают потери тепла
- Потребляют на 20% меньше энергии, чем кипятильники с одиночными стенками
- Корпус и бак выполнены из нержавеющей стали
- Приваренные ручки с силиконовыми накладками

- Некапающий кран
- Указатель уровня со стеклянной трубкой
- Индикатор удаления накипи
- Сливной поддон с решёткой из нержавеющей стали
- Легкая разборка деталей для очистки



от 152⁰⁰



211106



211502

КИПЯТИЛЬНИК – КОФЕВАРОЧНАЯ МАШИНА С ДВОЙНЫМИ СТЕНКАМИ

код	литры [л]	В	Вт	мм	Евро
211106	6	230	1500	ø241x(H)480	172,34
211205	10	230	1500	ø295x(H)576	218,09
211304	15	230	1500	ø295x(H)641	238,43

КИПЯТИЛЬНИК - ЗАВАРОЧНАЯ МАШИНА С ДВОЙНЫМИ СТЕНКАМИ

- Термостат с плавной регулировкой температуры до 110°C
- Не предназначен для горячего шоколада

код	литры [л]	В	Вт	мм	Евро
211403	9	230	2200	ø241x(H)480	152,00
211502	18	230	2200	ø288x(H)602	202,84



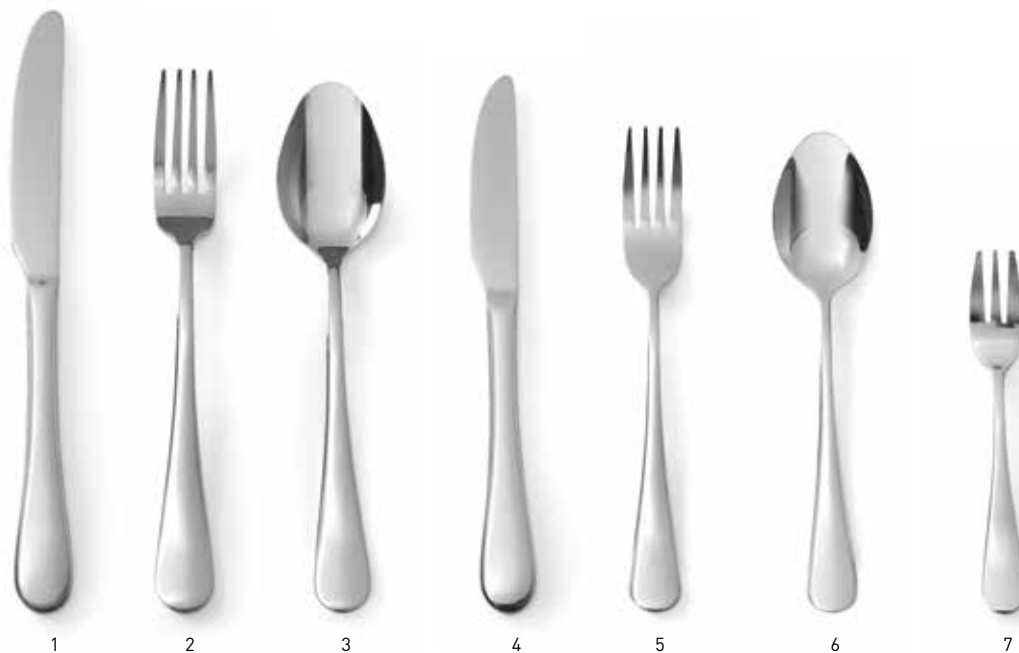
PROFI LINE



СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ PROFI LINE

- Зеркальная механическая полировка
- Продажа только полными комплектами

18/0
stainless steel



от **6⁸⁹**



код	№	название	комплект	длина мм	цена [EUR] шт./упак.
764404	1	Нож столовый	6 шт.	225	12,92
764411	2	Вилка столовая	6 шт.	205	7,54
764428	3	Ложка столовая	6 шт.	205	7,54
764435	4	Нож десертный	6 шт.	205	12,06
764442	5	Вилка десертная	6 шт.	186	6,89
764459	6	Ложка десертная	6 шт.	186	6,89
764466	7	Вилка для торта	12 шт.	136	9,47

код	№	название	комплект	длина мм	цена [EUR] шт./упак.
764473	8	Ложка кофейная	12 шт.	111	9,47
764480	9	Ложка чайная	12 шт.	138	9,90
764497	10	Ложка для десерта	12 шт.	135	10,33
764503	11	Ложка для латте	6 шт.	198	6,89
764510	12	Нож для масла	12 шт.	158	10,77
764527	13	Нож для стейка	6 шт.	215	15,07



СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ KITCHEN LINE

- Зеркальная механическая полировка
- Продажа только полными комплектами



от **4⁷⁴**



код	№	название	комплект	длина мм	цена (EUR) шт./упак.
764206	1	Нож столовый	6 шт.	215	6,46
764213	2	Вилка столовая	6 шт.	197	4,74
764220	3	Ложка столовая	6 шт.	197	4,95
764237	4	Вилка для торта	12 шт.	150	8,61
764244	5	Ложка чайная	12 шт.	146	8,61
764251	6	Ложка кофейная	12 шт.	131	7,11
764268	7	Ложка для латте	6 шт.	198	5,38





СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ BUDGET LINE

- Механическая полировка
- Продажа только полными комплектами

18/0
stainless steel



от **3⁹⁵**

код	№	название	комплект	длина мм	цена (EUR) шт./упак.
764039	1	Ложка столовая	12 шт.	198	4,31
764022	2	Вилка столовая	12 шт.	198	3,95
764015	3	Нож столовый	12 шт.	214	6,82
764084	4	Ложка чайная	24 szt.	138	5,74
764091	5	Ложка кофейная	24 szt.	115	6,46
764077	6	Вилка для торта	24 szt.	148	5,38
764138	7	Ложка для латте	12 шт.	214	6,46

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ ДЛЯ СТЕЙКА PROFI LINE

- Сделаны из нержавеющей стали, ручки из раккаwood - пластик на основе натурального дерева
- «Раккаwood» - это термин, который относится к древесным шпонам, состоящим из нескольких слоев высококачественной твердой древесины.
- Слои спрессованы, пропитаны эпоксидной смолой, отшлифованы

и отполированы

от **46²⁶**



- Ножи Corfu для стейка являются острыми, устойчивыми к ржавчине, твердыми и в то же время гибкими
- Столовые приборы не следует мыть в посудомоечных машинах.
- После мытья рекомендуем вытереть их насухо



781050

ВИЛКА ДЛЯ СТЕЙКА - НАБОР 6 ШТ.

код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
781050	6	205	46,26



781036

НОЖ ДЛЯ СТЕЙКА - НАБОР 6 ШТ.

код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
781036	6	240	68,12



781043

НОЖ ДЛЯ СТЕЙКА JUMBO - НАБОР 6 ШТ.

код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
781043	6	255	71,68

ПРИБОРЫ ДЛЯ СТЕЙКОВ

- Сделана из нержавеющей стали, ручка - из АБС-пластика

от **8²⁵**



781432

ВИЛКА ДЛЯ СТЕЙКА - 6 ШТУК

код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
781432	6	200	8,61



781449

НОЖ ДЛЯ СТЕЙКА - 6 ШТУК

код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
781449	6	215	8,25



781456

НОЖ ДЛЯ СТЕЙКА XL - 6 ШТУК

код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
781456	6	250	16,51

NEW



1 2 3 4 5

от **11⁰⁵** НОЖ ДЛЯ СТЕЙКА

код	№	длина лезвия (мм)	Евро
841082	1	130	31,94
841167	2	120	11,05
841099	3	120	21,17
841143	4	125	17,58
841150	5	120	11,05

НОЖ И ВИЛКА ДЛЯ СТЕЙКА

код	длина лезвия (мм)	Евро
841174	120	21,17

NEW



841174





33⁷³

403709

ВИЛКИ И ЩИПЦЫ ДЛЯ ОМАРОВ

- Набор: 1 щипцы из хромированной стали и 4 вилки из нержавеющей стали



код	мм	Евро
403709	205	33,73



17⁵⁸

403716

ВИЛКА ДЛЯ ОМАРОВ - 6 ШТУК



код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
403716	6	205	17,58



6³²

402221

ВИЛКА ДЛЯ УЛИТОК - 6 ШТУК



код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
402221	6	130	6,32



11⁴⁸

402528

ЩИПЦЫ ДЛЯ УЛИТОК - 2 ШТУК
- Модель „Squeeze”



код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
402528	2	170	11,48



19³⁸

402023

ТАРЕЛКА ДЛЯ УЛИТОК - 3 ШТУК

- Для 6 улиток



код	количество в упаковке	мм	Евро
402023	3	ø150x(H)20	19,38



ОРТИМА

- Белый фарфор для гостиниц и ресторанов
- Усиленные края, высококачественная глазурь
- Ударопрочный и износостойкий
- 10 лет гарантии поставок
- Продается исключительно целыми упаковками



от 1⁰⁸



ТАРЕЛКА МЕЛКАЯ

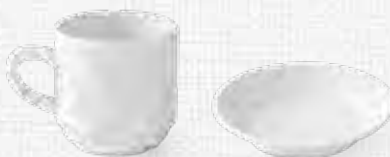
код	количество в упаковке	мм	Евро
770849	12	ø160	2,51
770856	12	ø210	3,23
770870	12	ø240	3,41
770887	12	ø270	3,95
770894	6	ø300	7,89

ТАРЕЛКА ДЛЯ ПАСТЫ

код	количество в упаковке	мм	Евро
770948	6	ø260	6,46

ТАРЕЛКА ГЛУБОКАЯ

код	количество в упаковке	мм	Евро
770863	12	ø220	3,59



БУЛЬОННИЦА

код	количество в упаковке	литры [л]	мм	Евро
770924	бульонница	12 0,38		6,82
770931	блюдец	12	ø170	2,51

ЧАШКА И БЛЮДЦЕ

код	количество в упаковке	литры [л]	мм	Евро
770900	чашка	12 0,09		1,79
770917		12	ø90	1,08
770962	чашка	12 0,23		2,87
770979		12	ø145	2,15



БУЛЬОНИЦЫ И СОУСНИКИ

34⁷⁴



434208



от 4³¹

432136

СОУСНИК С РУЧКОЙ

- На ножке

код	литры [л]	мм	Евро
432143	0.085	120x72x(H)50	4,31
432006	0.14	135x76x(H)70	4,31
432105	0.23	160x98x(H)90	5,74
432129	0.28	200x100x(H)105	6,82
432136	0.46	240x120x(H)120	7,18

СУПНИЦА

- Крышка с отверстием для половника

код	литры [л]	мм	Евро
434208	2.7	ø270x(H)120	34,74

LIONHEAD

- Наиболее крепкий тип фарфора на рынке
- Высокая устойчивость к физическим воздействиям и небольшой вес
- Белый блестящий фарфор



784730

784778

784754

от 2⁵¹

БУЛЬОНИЦА

код	литры [л]	мм	Евро
784747	1	ø175x(H)120	12,20
784730	2	ø215x(H)155	22,97

БУЛЬОНИЦА - 6 ШТУК

код	литры [л]	мм	Евро
784778	0.125	ø90x(H)60	2,51
784761	0.25	ø120x(H)78	4,31
784754	0.5	ø138x(H)95	6,46
784433	0.05	ø55x(H)45	11,48

19³⁸



от 7⁵⁴



от 11⁴⁸



БЛЮДО TORRO

- Прямоугольное

код	мм	Евро
783658	360x240x(H)30	19,38

БЛЮДО BARK

- Прямоугольное

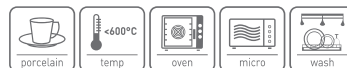
код	мм	Евро
785546	218x105x(H)23	7,54
785553	352x146x(H)40	16,51

БЛЮДО VANILLA

код	мм	Евро
785560	225x111x(H)62	11,48
785577	290x136x(H)80	16,51

ФАРФОРОВЫЕ ФОРМЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

- Наиболее крепкий тип фарфора на рынке
- Белый блестящий фарфор
- Ударопрочный, износостойкий и небольшой вес



от **4³¹**



БЛЮДО ОВАЛЬНОЕ

- С ручками.



код	мм	Евро
784006	165x105x(H)30	4,31
784013	215x140x(H)35	7,54
784020	270x180x(H)40	12,92

от **4³¹**



БЛЮДО ПРЯМОУГОЛЬНОЕ

- С ручками.



код	мм	Евро
784105	100x140x(H)45	4,31
784112	120x190x(H)50	7,54
784129	185x260x(H)55	16,51

от **8²⁵**



786321

ФОРМА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ RUSTICA - ОВАЛЬНАЯ

код	мм	Евро
786321	220x130x(H)40	8,25
786338	245x145x(H)55	11,48



786352

ФОРМА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ RUSTICA - КВАДРАТНАЯ

код	мм	Евро
786352	165x165x(H)70	8,97

от **15⁷⁹**



786369

ФОРМА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ RUSTICA - ПРЯМОУГОЛЬНАЯ

код	мм	Евро
786369	280x185x(H)65	15,79
786376	330x225x(H)70	24,76
786383	375x260x(H)75	35,53

3²³



786307

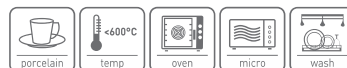
ФОРМА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ RUSTICA - КРУГЛАЯ

код	мм	Евро
786307	∅100x(H)50	3,23

ФАРФОРОВЫЕ БЛЮДА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

- Наиболее крепкий тип фарфора на рынке
- Устойчив к экстремальным перепадам температур
- Высокая удароустойчивость и небольшой вес
- Кремовый цвет

6⁴⁶



БЛЮДО ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ КРУГЛОЕ С РУЧКАМИ

код	мм	Евро
785904	185x152x(H)40	6,46



785904

ПОСУДА ДЛЯ ДЕТЕЙ

12⁹²



786499

ДЕТСКАЯ ТАРЕЛКА „МИШКА”

- Диаметр тарелки без ушек: 190 мм

код	мм	Евро
786499	∅265	12,92



12²⁰



786239

МИСОЧКА ДЛЯ ДЕСЕРТОВ „КЛОУН”

код	мм	Евро
786239	226x145x(H)37	12,20

9³³



786413



НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

- Из 2 частей - перечница, солонка

код	мм	Евро
786413	∅42x(H)80	9,33

12⁹²



786420



НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

- Из 3 частей - перечница, солонка, баночка для зубочисток

код	мм	Евро
786420	125x54x(H)90	12,92

7⁸⁹



786437



СОУСНИК

код	мм	Евро
786437	180x55x(H)130	7,89

от 9³³



785645



САЛАТНИК СО СКОШЕННЫМ КРАЕМ

код	мм	Евро
785645	170x163x(H)134	14,00
785652	138x138x(H)118	9,33

TAPASMINI

- Наиболее крепкий тип фарфора на рынке
- Высокая устойчивость к физическим воздействиям и небольшой вес
- Белый блестящий фарфор



от **8⁶¹**



784426

МИСОЧКА ПЛАТО - 6 ШТУК

код	количество в упаковке	мм	Евро
784426	6	ø100x(H)25	10,77



784327

МИСОЧКА CUADRADO - 6 ШТУК

код	количество в упаковке	мм	Евро
784327	6	80x80x(H)35	14,00



784365

МИСОЧКА REDONDO - 6 ШТУК

код	количество в упаковке	мм	Евро
784365	6	ø75x(H)30	10,05



784433

МИСОЧКА LIONHEAD - 6 ШТУК

код	количество в упаковке	мм	Евро
784433	6	ø55x(H)45	11,48



784334

МИСОЧКА СОНЧА - 6 ШТУК

код	количество в упаковке	мм	Евро
784334	6	90x50x(H)20	10,77



784419

МИСОЧКА TAPAS CUADRADO - 6 ШТУК

код	количество в упаковке	мм	Евро
784419	6	59x59x(H)37	8,61



784396

МИСОЧКА TRIANGOLO - 6 ШТУК

код	количество в упаковке	мм	Евро
784396	6	100x100x(H)25	12,20



784389

МИСОЧКА CASEROLE - 6 ШТУК

код	количество в упаковке	мм	Евро
784389	6	ø60x(H)25	8,97



784372

МИСОЧКА NUEVO - 6 ШТУК

код	количество в упаковке	мм	Евро
784372	6	ø65x(H)15	9,33



785324

ЛОЖКА ДЛЯ ДИПОВ - 6 ШТУК

код	количество в упаковке	мм	Евро
785324	6	133x43x(H)26	11,84



АКСЕССУАРЫ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ ЗАКУСОК



Посмотреть
видео ролик



564509



4³²



564516

14²¹

СОТЕЙНИК КРУГЛЫЙ LITTLE CHEF - МИНИАТЮРА

– Миниатюрные блюда из меламина в форме кухонной посуды

код	мм	Евро
564509	162x121x(H)30	4,32

ПРОТИВЕНЬ ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ LITTLE CHEF - МИНИАТЮРА

– Миниатюрные блюда из меламина в форме кухонной посуды

код	мм	Евро
564516	320x162x(H)20	14,21

от 4³²

564523



от 3³⁰

564554



СКОВОРОДА КРУГЛАЯ LITTLE CHEF - МИНИАТЮРА

– Миниатюрные блюда из меламина в форме кухонной посуды

код	мм	Евро
564523	150x115x(H)37	4,32
564530	189x147x(H)37	6,61

СКОВОРОДА ОВАЛЬНАЯ LITTLE CHEF - МИНИАТЮРА

– Миниатюрные блюда из меламина в форме кухонной посуды

код	мм	Евро
564547	155x80x(H)37	3,30
564554	263x140x(H)37	8,64





678206

от **20⁴⁵**

NEW

ПЕРГАМЕНТНАЯ БУМАГА - 500 ШТУК

- Упаковка 500 листов

код		мм	Евро
678183	нейтральный рисунок	306x305	31,94
678206	с принтом "кухонный хаос/беспорядок"	258x425	40,91
678169	образец с рисунком "еда от шеф-повара"	306x305	36,24
678176	образец в клетку	306x305	36,24
678213	нейтральный рисунок	263x380	31,58
678220	образец с рисунком "еда от шеф-повара"	250x200	25,48
678237	нейтральный рисунок	250x200	20,45



678169

47³⁷

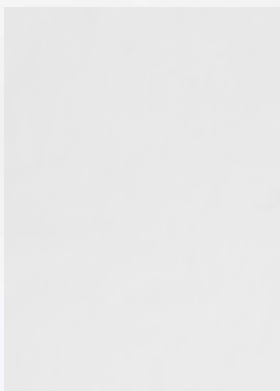
NEW

ЖИРОНЕПРОНИЦАЕМАЯ БУМАЖНАЯ САЛФЕТКА - 500 ШТУК

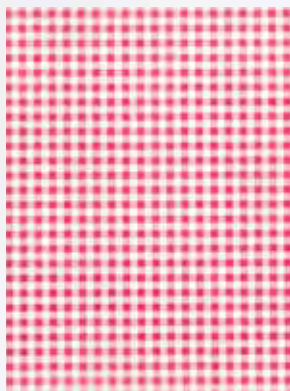
- Упаковано по 500 листов.

код		мм	Евро
678152	образец в клетку	420x275	47,37
678145	с принтом "кухонный хаос/беспорядок"	420x275	47,37





678237



678152



678121



678138

ПЕРГАМЕНТНАЯ БУМАГА - 500 ШТУК **от 21¹⁷**

- Упаковка 500 листов

код	цвет	мм	Евро
678107	Распечатка газеты	250x350	46,29
678114	бежевый	250x350	31,94
678121	Распечатка газеты	200x250	28,35
678138	бежевый	200x250	21,17

ЖИРОНЕПРОНИЦАЕМАЯ БУМАГА - 150 ШТУК

- Предварительно в форме корзины.
- С иллюстрацией шеф-повара с едой (по шаблону).

NEW

код	мм	Евро
678190	160x160x(H)50	14,00



678190

14⁰⁰

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ ЗАКУСОК



426425



426432



426449



426456

от **789**

КОРЗИНКА - МИНИАТЮРА

код	мм	Евро
426425	100x80x(H)75	7,89
426432	125x100x(H)85	8,61
426449	90x90x(H)90	9,33
426456	255x135x(H)45	13,28



Посмотреть
видео ролики



425664

425688

от **718**

КОРЗИНКА - МИНИАТЮРА

код	мм	Евро
425688	130x115x(H)80	8,97
425664	105x90x(H)60	7,18

NEW



425619



425626



425633

от **789**

425657



NEW



КОРЗИНКА - МИНИАТЮРА - С чёрным матовым покрытием

код	мм	Евро
425633	90x90x(H)90	7,89
425619	100x80x(H)75	7,89
425626	125x100x(H)85	10,05
425657	255x135x(H)45	13,64



NEW**от 7⁸⁹****КОРЗИНКА - МИНИАТЮРА**

- С чёрным матовым покрытием

код	мм	Евро
425671	105x90x(H)60	7,89
425695	130x115x(H)80	9,69



425671



425695

**6⁴⁶**

630938

ПОДСТАВКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ-ФРИ

- Черная проволочная подставка для трёх пакетов

код	мм	Евро
630938	ø115x(H)172	6,46

8⁶¹

630914

ПОДСТАВКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ-ФРИ

- Черная проволочная подставка для подачи картофеля-фри и мисочки для соуса
 - Подходит для мисочки для соусов и дипов 80 мл [561713] - не прилагается

код	мм	Евро
630914	210x110x(H)172	8,61

19³⁸

630921

ПОДСТАВКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ-ФРИ - ДЛЯ 3 ПАКЕТОВ

- Черная проволочная подставка для трёх пакетов

код	мм	Евро
630921	270x270x(H)280	19,38

10⁴¹

630907

ПОДСТАВКА ДЛЯ РОЖКОВ

код	мм	Евро
630907	ø110x(H)175	10,41

4⁶⁷

426494

КОРЗИНА ДЛЯ ЖАРЕННЫХ ЗАКУСОК

- Чёрная конструкция

код	мм	Евро
426494	ø115x(H)100	4,67

NEW

ЭМАЛИРОВАННАЯ ПОСУДА

- Громкое возвращение эмалированной посуды
- Сталь с белым эмаливым покрытием с изящной голубой каймой
- Износостойчивая эмаль высокого качества

от 3⁹⁵



621202



621226



621257

БЛЮДО ПРЯМОУГОЛЬНОЕ

- Идеально подходит для приготовления в нем блюд и десертов

код	мм	Евро
621219	215x160	6,32
621202	175x130	5,02

ТАРЕЛКА МЕЛКАЯ

код	мм	Евро
621226	ø200	4,49
621233	ø240	6,46

ТАРЕЛКА ГЛУБОКАЯ

код	мм	Евро
621240	ø180	5,38
621257	ø200	6,10
621264	ø220	6,82
621271	ø240	7,54



621288



621295



621318

САЛАТНИК

код	мм	Евро
621288	ø160x(H)75	6,10

КРУЖКА

код	литры (л)	мм	Евро
621295	0.36	ø90x(H)80	4,67
621301	0.52	ø100x(H)90	5,74

ЧАШКА

код	литры (л)	мм	Евро
621318	0.12	ø70x(H)50	3,95



621332

СТАКАН

код	литры (л)	мм	Евро
621325	0.3	ø90x(H)90	5,02
621332	0.4	ø90x(H)120	6,46

ВЕДРО С РУЧКОЙ

код	литры (л)	мм	Евро
621356	5	ø220x(H)186	29,78
621349	2	ø160x(H)140	16,15



621349

СТОЛОВЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



524

HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС



625804



625705



КАСТРЮЛЯ ДЛЯ СУПОВ И СОУСОВ - С КРЫШКОЙ

- Эмалированная
- Рант из нержавеющей стали
- Низкая крышка

код		литры [л]	мм	Евро
625804	■ синий	0.3	ø120x(H)95	12,20
625705	■ чёрный	0.6	ø135x(H)103	12,92

от 12²⁰

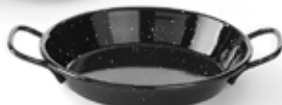


622704

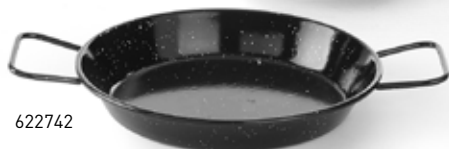


от 7⁸⁹

622728



622742



СКОВОРОДА РАЕЛЛА ЭМАЛИРОВАННАЯ

- Две ручки
- Эмалированная сталь

код	мм	Евро
622735	ø200x(H)36	10,77
622704	ø100x(H)20	7,89
622711	ø120x(H)25	8,25
622728	ø150x(H)27	8,97
622742	ø240x(H)40	11,84

622810



622841

от 9⁶⁹



622858

МИСКА РАЕЛЛА ЭМАЛИРОВАННАЯ

- Глубокая модель
- Эмалированная сталь

код	мм	Евро
622810	ø145x(H)40	9,69
622827	ø170x(H)40	10,41
622834	ø185x(H)43	11,84
622841	ø205x(H)57	12,92
622858	ø245x(H)70	12,20





от 5⁷⁴

от 6⁸⁰

426326



426357

от 3⁹⁵



426463

ВЕДЕРКО - МИНИАТЮРА

код	мм	Евро
426326	ø97x(H)98	6,80
426340	ø135x(H)130	8,61

ВЕДЕРКО С РУЧКОЙ - МИНИАТЮРА

код	мм	Евро
426357	ø70x(H)77	5,74
426364	ø87x(H)93	5,74
426371	ø125x(H)127	8,61

БИДОН - МИНИАТЮРА

код	мм	Евро
426463	ø45x(H)50	3,95
426470	ø70x(H)100	6,46



от 4⁶⁷

426388

ДУРШЛАГ - МИНИАТЮРА

код	мм	Евро
426388	ø100x(H)54	4,67
426395	ø130x(H)64	5,02



7¹⁸

426487

ПРОТИВЕНЬ - МИНИАТЮРА

код	мм	Евро
426487	185x95x(H)45	7,18



от 12⁵⁶

535271

ДУРШЛАГ КВАДРАТНЫЙ

- Квадратный, с подставкой и двумя ручками

код	мм	Евро
535271	240x169x(H)65	12,56
535288	290x218x(H)80	16,15



от 18³⁰

535295

ДУРШЛАГ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ

- С подставкой и двумя ручками

код	мм	Евро
535431	ø180x(H)90	18,30
535448	ø220x(H)110	26,56
535455	ø260x(H)140	34,74





Посмотреть
видео ролик

СОТЕЙНИК С НОСИКОМ - МИНИАТЮРА

- Сделан из прочного 3-слойного материала медь/алюминий/нержавеющая сталь
- Ручка закреплена заклепками

код	мм	Евро
607015	ø50x(H)30	19,38
607022	ø75x(H)40	23,33
607039	ø85x(H)50	26,84

от 19³⁸



607046

СКОВОРОДА - МИНИАТЮРА

- Сделана из прочного 3-слойного материала медь/алюминий/нержавеющая сталь
- Ручка закреплена заклепками

код	мм	Евро
607046	ø120x(H)30	43,06

43⁰⁶



ОЦИНКОВАННАЯ СТАЛЬНАЯ ПОСУДА

- Изготовлена из оцинкованной листовой стали, это создает деревенский вид.
- Оцинкованная сталь не предназначена для контакта с пищевыми продуктами, при использовании для подачи пищи застелить ведра жиронепроницаемыми бумажными листами HENDI.



от **10⁴¹**

425947

ДВОЙНОЕ ВЕДРО С РУЧКОЙ

- Деревянная ручка

код	мм	Евро
425947	190x95x(H)90	10,41
425954	250x125x(H)105	12,20

16¹⁵



425961

3 ВЕДРА С ПОДНОСОМ

код	мм	Евро
425961	415x130x(H)125	16,15



17⁵⁸

425978

ЯЩИК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ И САЛФЕТОК

- С ручкой с деревянной накладкой

код	мм	Евро
425978	245x180x(H)130	17,58



24⁷⁶

425992

ВЕДЕРКО ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

код	мм	Евро
425992	400x330x(H)220	24,76



5³⁸

425930

ПРЯМОУГОЛЬНАЯ МИСКА

код	мм	Евро
425930	100x100x(H)80	5,38

от **2⁵¹**



425909

425916

425923

425985

ВЕДРО С РУЧКОЙ

- С ручкой

код	мм	Евро
425909	ø70x(H)65	2,51
425916	ø100x(H)90	5,00
425923	ø120x(H)105	5,00
425985	ø160x(H)140	5,00



от 2¹⁵



783153

783160

783177

**РАМЕКИН
ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ**

- С декоративными желобками



код	мм	Евро
783153	ø70x(H)35	2,15
783160	ø90x(H)48	2,87
783627	ø100x(H)25	2,15
783177	ø120x(H)55	3,59

от 1⁷⁴



561706

561713

561720

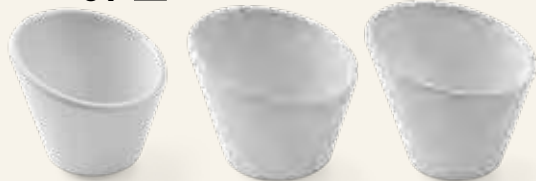
**РАМЕКИН ДЛЯ СОУСОВ
И ДИПОВ - 4 ШТУК**

- С декоративными желобками



код	-	количество в упаковке	мм	Евро
565643	35 мл	4	ø60x(H)25	4,31
561706	50 мл	1	ø70x(H)35	1,74
565650	50 мл	4	ø70x(H)35	6,46
561713	80 мл	1	ø80x(H)40	2,19
561720	100 мл	1	ø85x(H)45	2,54

от 2¹⁹



564578

564585

564592

**РАМЕКИН
- 12 ШТУК**



код	количество в упаковке	цвет	литры [л]	мм	Евро
565605	12	■ черный	0.045	ø60x(H)35	11,84
565612	12	□ цвета слоновой кости	0.045	ø60x(H)35	11,84

**САЛАТНИК СО СКОШЕННЫМ
КРАЕМ VELOCITY**



код	мм	Евро
564578	70x70x(H)60	2,19
564585	97x97x(H)80	4,32
564592	110x110x(H)100	5,34

NEW

от 9⁶⁹



400012

400036

400067

**ПИАЛА ДЛЯ МАСЛА
И СОУСА - 3 ШТУК**



код	количество в упаковке	цвет	мм	Евро
564561	3	■ черный	ø80x(H)30	6,46

РАМЕКИН - 12 ШТУК

код	литры [л]	мм	Евро
400012	0.045	ø62x(H)24	9,69
400029	0.07	ø62x(H)40	11,05
400036	0.115	ø73x(H)47	15,79
400043	0.175	ø85x(H)52	20,45
400050	0.23	ø93x(H)58	25,48
400067	0.34	ø100x(H)75	26,84

6⁴⁶

564561

NEW

19⁰²

426982



426920



426999

КОРЗИНА ДЛЯ ХЛЕБА КРУГЛАЯ

- Устойчивая к разрывам, с рамой из нержавеющей стали
- Разные цвета

код	цвет	мм	Евро
426920	бежевый	ø400x(H)90	19,02
426982	черный	ø400x(H)90	19,02
426999	коричневый	ø400x(H)90	19,02

NEW

35⁵³

426289



КРЫШКА ROLLTOP ДЛЯ КОРЗИНКИ ДЛЯ ХЛЕБА

- Подходит для корзинки для хлеба 426920, 426982 & 426999
- Круглая с легким открытием

код	мм	Евро
426289	ø405x(H)230	35,53

КОРЗИНА ДЛЯ ХЛЕБА КРУГЛАЯ

код	цвет	мм	Евро
426654	■ черный	320x230x(H)70	11,05
426623	■ черный	250x190x(H)65	7,89
426777	■ черный	190x120x(H)60	6,10
426647	■ серый	320x230x(H)70	11,05
426616	■ серый	250x190x(H)65	7,89
426760	■ серый	190x120x(H)60	6,10

от 6¹⁰



NEW

426784



426647



426760



426616

NEW

426654



426623



426777



426791

6⁴⁶

КОРЗИНА ДЛЯ ХЛЕБА



код	цвет	мм	Евро
426784	■ серый	190x130x(H)60	6,46
426791	■ черный	190x130x(H)60	6,46



426562



426586

**NEW**от **12⁵⁶**

426579



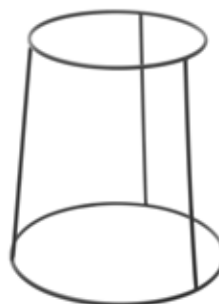
426593

**КОРЗИНА ДЛЯ ХЛЕБА С ЗАКРУГЛЕННЫМИ УГЛАМИ**

код	цвет	мм	Евро
426562	■ серый	ø310x(H)120	12,56
426579	■ черный	ø310x(H)120	12,56
426586	■ серый	ø370x(H)120	17,58
426593	■ черный	ø370x(H)120	17,58

от **5³⁸****NEW****ПОДСТАВКА ПОД КОРЗИНУ**

код	мм	Евро
426814	ø250x(H)180	5,38
426821	ø250x(H)265	6,10



426821



426814

426524

**NEW**

426555

21¹⁷**КОРЗИНА ДЛЯ ХЛЕБА СО СТАЛЬНОЙ РАМОЙ**

код	цвет	мм	Евро
426555	■ черный	400x300x(H)50	21,17
426524	■ серый	400x300x(H)50	21,17

426678



426661

20⁴⁵**КОРЗИНА ДЛЯ ХЛЕБА СО СКОШЕННЫМ КРАЕМ**

код	цвет	мм	Евро
426661	■ серый	400x300x(H)120	20,45
426678	■ черный	400x300x(H)120	20,45

NEW

от **2⁵¹**

426227

КОРЗИНЫ ТКАНЫЕ

код	-	мм	Евро
426227	квадртный	190x190x(H)80	2,51
426241	прямоугольный	225x150x(H)65	3,23
426258	круглый	200x200x(H)65	2,87
426234	овальный	225x130x(H)55	2,51
426265	овальный	320x230x(H)55	4,67



от **17⁵⁸**

КОРЗИНА ДЛЯ ХЛЕБА С МЕШКОМ

- Изготовлена с матовым порошковым покрытием черного цвета.
- Оснащена серой моющейся сумкой.

код	-	мм	Евро
427125	овальный	250x160x(H)75	17,58
427149	квадртнный	190x190x(H)100	22,25
427118	круглый	220x220x(H)80	17,58
427132	прямоугольный	250x180x(H)85	23,68



NEW

NEW 20¹⁹



КОРЗИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ
- С 4 секциями



код	цвет	мм	Евро
426074	■ черный	260x180x(H)150	20,19
426067	■ серый	260x180x(H)150	20,19

КОРЗИНКА ДЛЯ ЗАКУСОК

код	цвет	мм	Евро
426043	■ серый	ø130x(H)110	6,46
426050	■ черный	ø130x(H)110	6,46

6⁴⁶



NEW

NEW от 6⁴⁶



КОРЗИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ



код	цвет	мм	Евро
426081	■ серый	270x100x(H)45	6,46
426098	■ черный	270x100x(H)45	6,82

NEW

6¹⁰



КОРЗИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ



код	цвет	мм	Евро
426210	■ черный	ø100x(H)120	6,10
426197	■ серый	ø100x(H)120	6,10

СТОЛОВЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



NEW



426272

СТЕЛЛАЖ С КОРЗИНАМИ

- В наборе стеллаж из нержавеющей стали и 3 корзины
- Корзины: 335x215x(H)80 мм

код	мм	Евро
426272	350x215x(H)600	61,36

NEW

42⁷⁰



426517

КОРЗИНА ДЛЯ БАГЕТОВ

код	мм	Евро
426517	305x320x(H)350	42,70



NEW

426753

426685

426692



426715

426722

426746

КОРЗИНА ДЛЯ ХЛЕБА GN

- Укреплена рамкой из нержавеющей стали

код	-	мм	Евро
426685	GN 1/1	530x325x(H)65	22,25
426692	GN 1/2	325x265x(H)65	13,64
426715	GN 1/3	325x176x(H)65	10,05
426722	GN 1/4	265x162x(H)65	9,33
426746	GN 1/6	176x162x(H)65	7,89
426753	GN 2/3	325x354x(H)65	16,87

от 7⁸⁹



426722

426715

КОРЗИНКИ

20⁴⁶



561102

**КОРЗИНКА ДЛЯ ХЛЕБА И БУЛОЧЕК
- ПРЯМОУГОЛЬНАЯ GN 1/1**

- Укреплена проволочной рамкой из нержавеющей стали.



Посмотреть видео ролик

код	мм	Евро
561102	530x320x(H)90	20,46

34⁵³



561201

**КОРЗИНКА ДЛЯ ХЛЕБА И БУЛОЧЕК
- ПРЯМОУГОЛЬНАЯ GN 1/2**

- Набор из 2 шт., с хромированным стеллажом
- Корзины усилены рамой из нержавеющей стали
- Размер: 360x280x(H)90 мм
- Стеллаж не подходит для мытья в посудомоечной машине

код	мм	Евро
561201	360x280x(H)315	34,53

14⁰⁴



561003

КОРЗИНА ДЛЯ ХЛЕБА ОВАЛЬНАЯ

- Укреплена проволочной рамкой из нержавеющей стали.

код	мм	Евро
561003	380x270x(H)90	14,04

от 49⁸⁸



426968

70⁶⁶



426951

КОРЗИНКА ДЛЯ ХЛЕБА И БУЛОЧЕК С КРЫШКОЙ ROLLTOP

- Корзина изготовлена из укрепленного полиротанга
- Крышка Rolltop изготовлена из поликарбоната



код	мм	Евро
426968	365x335x(H)245	82,18
427538	365x335x(H)175	49,88

КОРЗИНКА ДЛЯ ХЛЕБА И БУЛОЧЕК С КРЫШКОЙ ROLLTOP - КРУГЛАЯ

- Изготовлена из укрепленного полиротанга
- Внутренний укрепляющий ободок выполнен из нержавеющей стали



код	мм	Евро
426951	ø400x(H)300	70,66

57⁹⁵

NEW



566442

КОРЗИНА ИЗ ПОЛИРОТАНГА

- Усиленная рама из нержавеющей стали
- Можно штабелировать

код	GN	мм	Евро
566442	GN 1/1	530x352x(H)100	57,95



561102



561003



426951



426968



561201



NEW**ДОСКА СЕРВИРОВОЧНАЯ**

- Оригинальный способ подачи
- Идеально подходит для подачи выложенных на пергаменте бургеров и стейков

от **24⁹¹**

код	мм	Евро
566244	300x200x(H)30	24,91
566251	400x150x(H)30	32,54



566251



566244

МЕШКИ ДЛЯ ХЛЕБА**14⁰⁰****КРАФТ-БУМАЖНЫЙ МЕШОК ДЛЯ ХЛЕБА**

- Мешок для пищевых продуктов из моющейся крафт-бумаги

код	цвет	мм	Евро
429211	■ черный	170x170x(H)150	14,00
429228	■ бежевый	170x170x(H)150	14,00



429211



429228

МЕШОК ДЛЯ ХЛЕБА - КРУГЛЫЙ

- Изготовлены из прочного хлопка
- Доступны разные цветовые комбинации: серый/бежевый и серый/синий

код	цвет	мм	Евро
429006	■ бежевый	ø150x(H)150	6,82
429013	■ Темно-серый	ø150x(H)150	6,82
429020	■ бежевый	ø200x(H)200	8,61
429037	■ Темно-серый	ø200x(H)200	8,61
429044	■ бежевый	ø250x(H)160	10,05
429051	■ Темно-серый	ø250x(H)160	10,05

429006

от **6⁸²**

429051



429037

КОРЗИНКИ

- Сделана из полиротанга
- Ударопрочная

от 2⁵¹



КОРЗИНКА - ОВАЛЬНАЯ

код	мм	Евро
426500	225x130x(H)55	2,51

КОРЗИНКА - ПРЯМОУГОЛЬНАЯ

код	мм	Евро
426807	225x150x(H)65	3,95

КОРЗИНКА - КРУГЛАЯ

код	мм	Евро
426609	ø200x(H)65	2,87

КОРЗИНКА - ОВАЛЬНАЯ

код	мм	Евро
426708	225x110x(H)60	3,00

КОРЗИНКА - ОВАЛЬНАЯ, ДЛИННАЯ

код	мм	Евро
426906	375x140x(H)70	4,31

от 3¹⁶

от 15²⁵



от 2¹⁵

NEW

КОРЗИНА ИЗ ПОЛИУРЕТАНА

- Буфетные корзины повышенной прочности благодаря использованию рамы из нержавеющей стали
- Возможность штабелировать
- Можно мыть в посудомоечных машинах для общественного питания



КОРЗИНКА - КРУГЛАЯ

код	мм	Евро
425701	ø150x(H)38	2,15
425800	ø200x(H)50	3,23



КОРЗИНКА - ОВАЛЬНАЯ

код	мм	Евро
425503	195x140	3,16
425602	255x190	3,95



код	GN	мм	Евро
561119	GN 1/1	530x325x(H)65	40,16
466350	GN 1/4	264x162x(H)65	15,25
561126	GN 2/3	325x354x(H)65	32,03



ПРОВОЛОЧНЫЕ КОРЗИНЫ



7⁸⁹



425831

КОРЗИНА BASIC ОВАЛЬНАЯ

– С чёрным матовым покрытием

код	мм	Евро
425831	230x180x(H)60	7,89

NEW



425817

от 5⁰²

425824

КОРЗИНА BASIC КРУГЛАЯ

– С чёрным матовым покрытием

код	мм	Евро
425817	ø100x(H)90	5,02
425824	ø120x(H)110	5,74

9⁶⁹



425855

КОРЗИНА DECO ПРЯМОУГОЛЬНАЯ

– Декоративный край

– С чёрным матовым покрытием

код	мм	Евро
425855	230x150x(H)80	9,69



425862

11⁰⁵

КОРЗИНА DECO КРУГЛАЯ

– Декоративный край

– С чёрным матовым покрытием

код	мм	Евро
425862	ø250x(H)80	11,05

10⁴¹



425879

КОРЗИНА DECO ОВАЛЬНАЯ

– Декоративный край

– С чёрным матовым покрытием

код	мм	Евро
425879	255x160x(H)80	10,41

12⁵⁶



425886

КОРЗИНА DECO ПРОДОЛГОВАТАЯ

– Декоративный край

– С чёрным матовым покрытием

код	мм	Евро
425886	385x160x(H)80	12,56

425565



425534



от 6⁴⁶

КОРЗИНА СЕРВИРОВОЧНАЯ

код	мм	Евро
425565	310x125x(H)55	6,46
425534	290x220x(H)60	7,18

425558



425572

от 7¹⁸

КОРЗИНА СЕРВИРОВОЧНАЯ ЧЁРНАЯ

– С чёрным матовым покрытием

код	мм	Евро
425558	295x220x(H)60	7,89
425572	310x125x(H)55	7,18

11⁸⁴



426418

NEW

КОРЗИНКА ДЛЯ ФРУКТОВ

– Сделана из хромированной стали



код	мм	Евро
426418	ø215x(H)205	11,84



427187

15⁷⁹

КОРЗИНА ДЛЯ ФРУКТОВ ЧЁРНАЯ

– Изготовлена с матовым порошковым покрытием черного цвета.

код	мм	Евро
427187	ø230x(H)250	15,79

от 7⁸⁹

NEW

КОРЗИНА ДЛЯ ФРУКТОВ ЧЁРНАЯ

– Изготовлена с матовым порошковым покрытием черного цвета.

код	мм	Евро
427088	ø280x(H)130	19,02
427071	ø300x(H)250	21,17
427095	ø150x(H)80	7,89



427088



427071



427095

426265

NEW

426241



426227

от 2⁵¹

КОРЗИНЫ ТКАНЫЕ

– Сделаны из полипропилена

код	-	мм	Евро
426227	квадртный	190x190x(H)80	2,51
426241	прямоугольный	225x150x(H)65	3,23
426258	круглый	200x200x(H)65	2,87
426234	овальный	225x130x(H)55	2,51
426265	овальный	320x230x(H)55	4,67

426234

426258





NEW

17⁵⁸



449615



ТЕРМОС

- Герметическая крышка с кнопкой для разлива.
- Двойные стенки со стеклянным вкладом.

код	литры [л]	мм	Евро
449615	1	ø110x(H)289	17,58

NEW

19⁰²



КУВШИН ДЛЯ МОЛОКА ЧЁРНЫЙ

- Изготовлен из нержавеющей стали с черным антипригарным покрытием.

код	литры [л]	мм	Евро
458198	0.6	ø90x(H)112	19,02



458198



ТЕРМОС ДЛЯ КОФЕ И ЧАЯ

- Двойные стенки из нержавеющей стали
- Вакуумная изоляция
- Крышка, кнопка, носик и ручка с хромым покрытием
- Превосходные термоизоляционные свойства



445815

445822

445839

от 64⁵⁶

ТЕРМОС ДЛЯ КОФЕ И ЧАЯ

код	литры (л)	мм	Евро
445822	1	ø136x(H)188	68,12
445815	0.6	ø120x(H)168	64,56
445839	1.5	ø136x(H)258	71,68



446508

446607

446706

от 20⁸¹

ТЕРМОС ДЛЯ КОФЕ

- Двойные стенки из нержавеющей стали
- Чёрная крышка с кнопкой сделана из полипропилена

код	литры (л)	мм	Евро
446508	1	ø145x(H)205	20,81
446607	1.5	ø145x(H)230	22,25
446706	2	ø145x(H)260	24,40



446522

446621

446720

от 20⁸¹

ТЕРМОС ДЛЯ ЧАЯ

- Двойные стенки из нержавеющей стали
- Чёрная крышка с желтой кнопкой сделана из полипропилена

код	литры (л)	мм	Евро
446522	1	ø145x(H)205	20,81
446621	1.5	ø145x(H)230	22,25
446720	2	ø145x(H)260	24,40





Посмотреть
видео ролик

33⁷³

448908



ТЕРМОС С НАСОСОМ

- Изготовлен из нержавеющей стали
- С насосом - для легкого дозирования напитков

код	литры [л]	мм	Евро
448908	2.2	ø150x(H)340	33,73



445877



ТЕРМОС С НАСОСОМ - 3Л

- Двойные стенки, крышка из полипропилена
- Вращающаяся основа. Кнопка из сплава цинка - очень прочная
- Крышка открывается на 125 градусов, а также полностью снимается для мытья.
- Удобная ручка для переноса
- Каплесборник приобретается отдельно

код	мм	Евро
445877	(H)373	121,50
445891	каплесборник 185x245x(H)45	15,79



445891

449608

15⁰⁷

ТЕРМОС СО СТЕКЛЯННОЙ КОЛБОЙ



код	литры [л]	мм	Евро
449608	1	ø140x(H)268	15,07



от 9³³



451502

451519

451526

451533

КУВШИН ДЛЯ ВСПЕНИВАНИЯ МОЛОКА



код	литры [л]	мм	Евро
451502	0.35	ø76x(H)93	9,33
451519	0.6	ø90x(H)112	11,48
451526	0.9	ø102x(H)125	13,64
451533	1.5	ø112x(H)161	20,81

от 14⁰⁰



458228

458211

458204

458006

КУВШИН ДЛЯ ВСПЕНИВАНИЯ МОЛОКА



- С ручкой

код	литры [л]	мм	Евро
458228	0.3	ø80x(H)80	14,00
458211	0.5	ø85x(H)110	17,58
458204	0.7	ø95x(H)115	22,25
458006	0.9	ø115x(H)115	24,40

NEW

19⁰²

от 10⁴¹



458198

451007

451106



КУВШИН ДЛЯ МОЛОКА ЧЁРНЫЙ

- Изготовлен из нержавеющей стали с черным антипригарным покрытием.

код	литры [л]	мм	Евро
458198	0.6	ø90x(H)112	19,02

КУВШИН ДЛЯ МОЛОКА И ВОДЫ



- Прямая модель

код	литры [л]	мм	Евро
451007	0.35	ø85x(H)110	10,41
451106	0.75	ø100x(H)120	14,00

от 2⁵¹



450109

450208

450307

450406

450505

КУВШИН ДЛЯ СЛИВОК



- Прямая модель

код	литры [л]	мм	Евро
450109	0.03	ø35x(H)35	2,51
450208	0.04	ø40x(H)40	3,95
450307	0.07	ø50x(H)55	3,59
450406	0.12	ø60x(H)60	4,31
450505	0.25	ø75x(H)75	6,82

от 10⁰⁵



453001

453209

453407

КОФЕЙНИК С КРЫШКОЙ

- Откидная крышка
- Прямая модель



код	литры [л]	мм	Евро
453001	0.2	ø74x(H)95	10,05
453100	0.3	ø74x(H)123	11,05
453209	0.6	ø97x(H)142	15,07
453308	0.9	ø120x(H)158	21,17
453407	1.4	ø126x(H)185	26,56





456514

48⁰⁹

КОРОБКА ДЛЯ ЧАЯ

- Коробка изготовлена из дерева
- Крышка с акриловым окошком
- 12 перегородок



код	мм	Евро
456514	300x280x(H)90	48,09

4³¹

570807



СИТЕЧКО ДЛЯ ЧАЯ И ТРАВ - ЗАКРЫВАЮЩЕЕСЯ
- С проволочной ручкой



код	мм	Евро
570807	ø40x150	4,31

5³⁸

638101



СИТЕЧКО ДЛЯ ЧАЯ И ТРАВ
- С проволочной ручкой



код	мм	Евро
638101	ø70x225	5,38

6⁸²



523629

523636

ЩИПЦЫ ДЛЯ САХАРА - 2 ШТУК



код	количество в упаковке	длина [мм]	Евро
523629	2	160	6,82

от 6⁸²



452714

452325



МИСОЧКА ДЛЯ САХАРА ИЛИ ВЗБИТЫХ СЛИВОК

код	количество в упаковке	мм	Евро
452714	6	ø65x(H)20	6,82
452325	4	ø100x(H)20	8,61

8⁶¹

452103



САХАРНИЦА

- С откидной крышкой



код	литры [л]	мм	Евро
452103	0.3	ø85x(H)80	8,61

6⁸²

452202



САХАРНИЦА

- Без крышки



код	литры [л]	мм	Евро
452202	0.3	ø85x(H)65	6,82

4³¹



452400

САХАРНИЦА

- Сделана из стекла

- Крышка сделана из нержавеющей стали 18/0



код	мм	Евро
452400	ø80x(H)140	4,31

7⁵⁴



452424

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ МЁДА

- Сделан из стекла

- Крышка из нержавеющей стали

код	мм	Евро
452424	ø80x(H)115	7,54

9⁶⁹



465370

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ПАРМЕЗАНА/САХАРНИЦА

- Со стеклянной ёмкостью и ложечкой из нержавеющей стали



код	мм	Евро
465370	ø130x(H)90	9,69

8⁹⁷



631300

631102

631201

КУХОННЫЙ ДИСПЕНСЕР

код		мм	Евро
631201	для перца и соли	ø55x(H)75	8,97
631102	для пармезана	ø55x(H)75	8,97
631300	для сахарной пудры	ø55x(H)75	8,97

9³³



786413

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

- Из 2 частей - перечница, солонка

код	мм	Евро
786413	ø42x(H)80	9,33

12⁹²



786420

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

- Из 3 частей - перечница, солонка, баночка для зубочисток

код	мм	Евро
786420	125x54x(H)90	12,92

14⁰⁰



460245

НАБОР ДЛЯ МАСЛА И УКСУСА

- Штатив из хромированного железа

- 2 бутылки для масла/уксусу с дозатором из нержавеющей стали

код		мм	Евро
460245	2x0,237л	115x60x(H)325	14,00

15⁰⁷



468821

БАНОЧКА ДЛЯ ЗУБОЧИСТОК - 6 ШТУК

- Сделана из стекла

- Ободок из нержавеющей стали

код	количество в упаковке	мм	Евро
468821	6	ø40x(H)70	15,07

544



Цены EXW, указаны без учета НДС



4⁶⁷

465301

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

- Из 2 частей - перца, солонка
- Матовый

код	мм	Евро
465301	85x55x(H)115	4,67

18/0
stainless steel**9³³**

465349

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

- Из 2 частей - уксус, оливковое масло
- Матовый

код	литры [л]	мм	Евро
465349	0.15	120x75x(H)185	9,33

18/0
stainless steel**8⁶¹**

465332

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

- Из 3 частей - перца, солонка, горчица
- С ложкой для горчицы из нержавеющей стали
- Матовый

код	мм	Евро
465332	100x95x(H)115	8,61

18/0
stainless steel**6⁵⁷**

465318

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

- Из 3 частей - перца, солонка, салфетница
- Матовый

код	мм	Евро
465318	85x75x(H)115	6,57

18/0
stainless steel**6⁰⁰**

465325

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

- Из 3 частей - перца, солонка,
стаканчик для зубочисток
- Матовый

код	мм	Евро
465325	90x90x(H)115	6,00

18/0
stainless steel**12⁹²**

465356

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

- Из 4 частей - солонка, перец, уксус,
оливковое масло
- Матовый

код	мм	Евро
465356	130x110x(H)185	12,92

18/0
stainless steel

465363

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

- Из 5 частей - солонка, перец, уксус,
оливковое масло, стаканчик для зубочисток
- Матовый

код	мм	Евро
465363	130x110x(H)185	13,64

18/0
stainless steel**2⁵¹**

465387

**НАБОР ДЛЯ ПРИПРАВ
- ПЕРЧИЦА И СОЛОНКА**

- Набор из 2 шт.

код	мм	Евро
465387	ø40x(H)70	2,51

S.S.
stainless steel

wash

12⁵⁶

461167

ПЕРЧИЦА И СОЛОНКА - 6 ШТУК

- Изготовлены из стекла
- Крышка из нержавеющей стали

код		количество в упаковке	мм	Евро
461167	перчица	6	ø40x(H)70	12,56
461266	солонка	6	ø40x(H)70	12,56

S.S.
stainless steel

wash

МЕЛЬНИЦЫ ДЛЯ СОЛИ И ПЕРЦА

- Уникальное устройство для помола соли и перца
- Зажим и стержень из нержавеющей стали
- Верхняя гайка с резьбовой вставкой HELICOIL предотвращает самопроизвольное выкручивание
- Сделано в Германии



Керамический механизм для помола соли



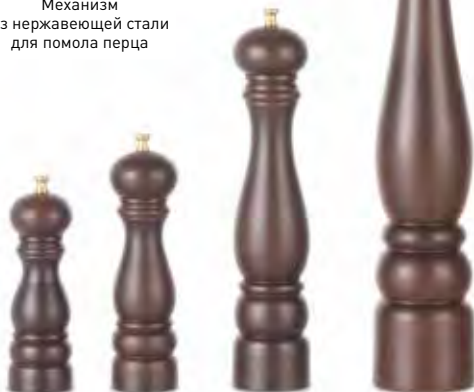
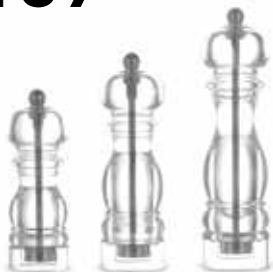
Механизм из нержавеющей стали для помола перца

10 лет гарантии

пожизненная гарантия

от 35⁰⁸

от 39¹⁴



МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ПЕРЦА

код	цвет	длина (мм)	Евро
469316	<input type="checkbox"/> прозрачный	140	39,14
469323	<input type="checkbox"/> прозрачный	180	42,70
469330	<input type="checkbox"/> прозрачный	210	42,70

МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ПЕРЦА ДЕРЕВЯННАЯ

код	цвет	длина (мм)	Евро
469019	<input checked="" type="checkbox"/> коричневый	180	35,08
469026	<input checked="" type="checkbox"/> коричневый	210	39,14
469040	<input checked="" type="checkbox"/> коричневый	300	53,38
469064	<input checked="" type="checkbox"/> коричневый	500	113,88

МЕЛЬНИЦА ДЛЯ СОЛИ

код	цвет	длина (мм)	Евро
469347	<input type="checkbox"/> прозрачный	140	35,08
469354	<input type="checkbox"/> прозрачный	180	39,14
469361	<input type="checkbox"/> прозрачный	210	46,26

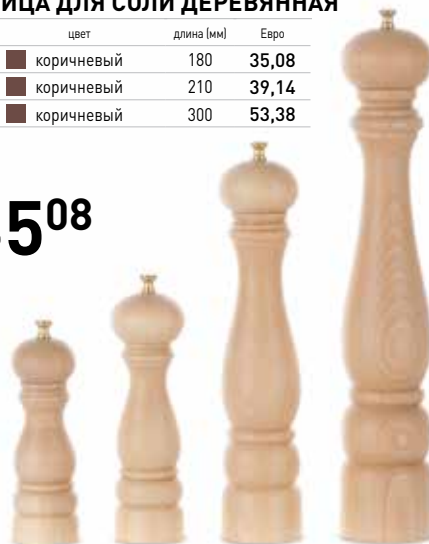
МЕЛЬНИЦА ДЛЯ СОЛИ ДЕРЕВЯННАЯ

код	цвет	длина (мм)	Евро
469095	<input checked="" type="checkbox"/> коричневый	180	35,08
469101	<input checked="" type="checkbox"/> коричневый	210	39,14
469125	<input checked="" type="checkbox"/> коричневый	300	53,38

от 42⁷⁰



от 35⁰⁸



МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ПЕРЦА ДЕРЕВЯННАЯ

код	цвет	длина (мм)	Евро
469286	<input type="checkbox"/> белый	180	42,70
469262	<input checked="" type="checkbox"/> черный	180	42,70
469132	<input checked="" type="checkbox"/> черный	300	85,41
469149	<input checked="" type="checkbox"/> черный	400	116,93

МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ПЕРЦА ДЕРЕВЯННАЯ

код	цвет	длина (мм)	Евро
469156	<input checked="" type="checkbox"/> натуральный	180	35,08
469163	<input checked="" type="checkbox"/> натуральный	210	39,14
469187	<input checked="" type="checkbox"/> натуральный	300	53,38
469194	<input checked="" type="checkbox"/> натуральный	400	78,29

МЕЛЬНИЦА ДЛЯ СОЛИ ДЕРЕВЯННАЯ

код	цвет	длина (мм)	Евро
469293	<input type="checkbox"/> белый	180	42,70
469279	<input checked="" type="checkbox"/> черный	180	42,70

МЕЛЬНИЦА ДЛЯ СОЛИ ДЕРЕВЯННАЯ

код	цвет	длина (мм)	Евро
469217	<input checked="" type="checkbox"/> натуральный	180	35,08
469224	<input checked="" type="checkbox"/> натуральный	210	39,14
469248	<input checked="" type="checkbox"/> натуральный	300	53,38





469422



469477

469415
469446469460
469491

Уникальный
измельчительный
механизм
с четырехступенчатой
регулировкой
степени помола от
грубого до мелкого



Измельчитель-
ный механизм
без регулировки

469408
469439469453
469484от 16²⁷ABS
plastic**МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ПЕРЦА**

- Прочный измельчительный механизм, точное положение зубчатого колеса уменьшает его истирание
- Уникальный измельчительный механизм с четырехступенчатой регулировкой степени помола от грубого до мелкого, расположен в основании мельницы
- Крышка для наполнения мельницы легко снимается, степень помола не зависит от того, как плотно закручена верхняя гайка
- Доступны в двух цветовых вариантах: дерево бука (светлое) или ореховое дерево (темное)

код	-	мм	Евро
469408	■ светлое дерево	ø48x(H)100	16,27
469453	■ темное дерево	ø48x(H)100	16,27
469415	■ светлое дерево	ø58x(H)215	21,35
469460	■ темное дерево	ø58x(H)215	19,32
469422	■ светлое дерево	ø63x(H)310	30,50
469477	■ темное дерево	ø68x(H)310	30,50

ABS
plastic**МЕЛЬНИЦА ДЛЯ СОЛИ**

- Прочный измельчительный механизм, точное положение зубчатого колеса уменьшает его истирание
- Измельчительный механизм без регулировки, обеспечивает однородный помол
- Крышка для наполнения мельницы легко снимается, степень помола не зависит от того, как плотно закручена верхняя гайка
- Доступны в двух цветовых вариантах: дерево бука (светлое) или ореховое дерево (темное)

код	-	мм	Евро
469439	■ светлое дерево	ø48x(H)100	16,27
469484	■ темное дерево	ø48x(H)100	16,27
469446	■ светлое дерево	ø58x(H)215	19,32
469491	■ темное дерево	ø58x(H)215	19,32

11¹⁸

469385



469392

МЕЛЬНИЦА ДЛЯ СОЛИ И ПЕРЦА – ПРОЗРАЧНАЯ

- Сделана из акрила (ПММА)
- Прочный измельчительный механизм, точное положение зубчатого колеса уменьшает его истирание
- Мельница для перца оснащена уникальным измельчительным механизмом с четырехступенчатой регулировкой степени помола от грубого до мелкого – расположен в основании мельницы
- Мельница для соли – без регулировки, обеспечивает однородный помол
- Крышка для наполнения мельницы легко снимается

код	-	мм	Евро
469385	мельница для перца	ø45x(H)105	11,18
469392	мельница для соли	ø45x(H)105	11,18

PMMA
pexiglas ABS
plastic

5⁷⁴



400203



ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ - ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ

код	мм	Евро
400203	205x155	5,74



441107

3⁷⁷

ВАЗОЧКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

- На ножке



код	мм	Евро
441107	ø90x(H)50	3,77

5⁹²



595008

ЗВОНОК ДЛЯ РЕСЕПШН

- Хромированный, с чёрной металлической основой



код	мм	Евро
595008	ø85x(H)60	5,92

4⁶⁷



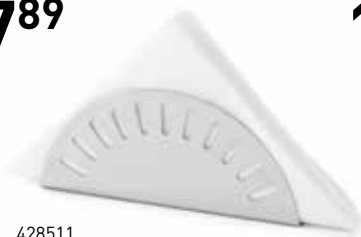
444023



КЛИПСЫ ДЛЯ СКАТЕРТИ - 4 ШТУК

код	количество в упаковке	мм	Евро
444023	4	50x10x(H)40	4,67

7⁸⁹



428511

САЛФЕТНИЦА

- Матовое покрытие



код	мм	Евро
428511	170x30x(H)70	7,89

12²⁰



428528

САЛФЕТНИЦА

- Изготовлена из хромированной нержавеющей стали



код	мм	Евро
428528	190x190x(H)65	12,20

от 8⁶¹

NEW



427163

САЛФЕТНИЦА ЧЁРНАЯ

- Изготовлен с матовым порошковым покрытием черного цвета.

код	мм	Евро
427156	155x160	8,61
427163	205x210	10,05

14⁰⁰



441466

ПАШОТНИЦА С ОБОДКОМ - 6 ШТУК

- Низкая модель
- Набор из 6 шт.



код	количество в упаковке	мм	Евро
441466	6	ø85x(H)15	14,00

6⁸²



441367

ПАШОТНИЦА - 6 ШТУК

- На ножке
- Набор из 6 шт.



код	количество в упаковке	мм	Евро
441367	6	ø50x(H)45	6,82

3⁹⁵



441503

ЛОЖКА ДЛЯ ЯИЦ - 6 ШТУК

- Изготовлена из ABS-пластика
- Набор из 6 шт..



код	количество в упаковке	Евро
441503	6	3,95





15⁰⁷

440704



**КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МУСОРА
НАСТОЛЬНЫЙ**

- Изготовлен из нержавеющей стали
- Плавающая крышка изготовлена из чёрного ABS-пластика

код	мм	Евро
440704	ø120x(H)165	15,07



9⁶⁹

421550



**КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МУСОРА
НАСТОЛЬНЫЙ**

код	мм	Евро
421550	ø120x(H)180	9,69



Идеальный
контейнер для
столовых
приборов

13²⁸

421574



**КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МУСОРА/
СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ,
НАСТОЛЬНЫЙ**

код	цвет	мм	Евро
421574	■ черный	ø130x(H)160	13,28

30¹⁴



665251

ПОДСТАВКА ПОД МЕНЮ - 6 ШТУК
- Не содержит карты меню



код	количество в упаковке	мм	Евро
665251	6	80x77x(H)18	30,14

16¹⁵



595206

ПОДНОС ДЛЯ СЧЕТОВ С ЗАЖИМОМ - 3 ШТУК
- С зажимом.



код	количество в упаковке	мм	Евро
595206	3	152x110	16,15

от 8⁶¹



665503

665510

ПОДСТАВКА ПОД МЕНЮ

код	мм	Евро
665503	ø75x(H)100	8,61
665510	ø75x(H)200	10,05

17²²



595305

ШТАТИВ ДЛЯ КАРТЫ МЕНЮ - 2 ШТУК
- С зажимом



код	количество в упаковке	мм	Евро
595305	2	ø40x(H)104	17,22

NEW

8⁹⁷



664186

ДЕРЕВЯННЫЙ ЯЩИК

– Сделан из прочного дерева

код	мм	Евро
664186	80x80x(H)95	8,97

NEW

12⁵⁶



427033

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ ЧЁРНЫЙ

– Изготовлен с матовым порошковым покрытием черного цвета.

код	мм	Евро
427033	ø120x(H)150	12,56

NEW

19⁰²



664315

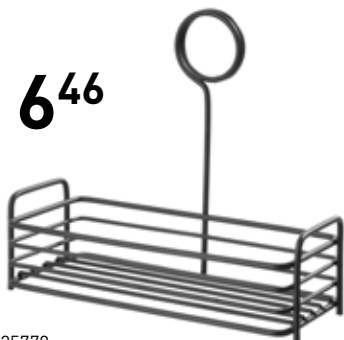
ОРГАНИЗЕР СТОЛОВЫЙ

– Сделан из прочного дерева
– 2 перегородки и ручка

код	мм	Евро
664315	190x160x(H)200	19,02

NEW

6⁴⁶



425770

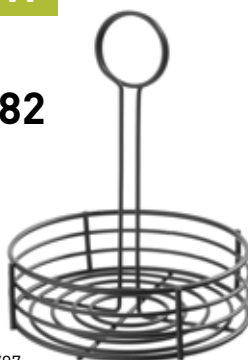
ОРГАНИЗЕР ДЛЯ СПЕЦИЙ ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ

– Чёрная конструкция

код	мм	Евро
425770	205x90x(H)180	6,46

NEW

6⁸²



425787

ОРГАНИЗЕР ДЛЯ СПЕЦИЙ КРУГЛЫЙ

– Чёрная конструкция

код	мм	Евро
425787	ø165x(H)205	6,82

NEW

28³⁵



664148

ЯЩИК ДЛЯ МЕНЮ

– Деревянный ящик со встроенной доской с двух сторон

– Коробка имеет 4 секции

код	мм	Евро
664148	210x150x(H)150	28,35

NEW

5³⁸



427170

КОРЗИНА ДЛЯ СПЕЦИЙ

– Изготовлен с матовым порошковым покрытием черного цвета.

код	мм	Евро
427170	135x65x(H)200	5,38

NEW



427064

ОРГАНИЗЕР СТОЛОВЫЙ ЧЁРНЫЙ

– Оснащен деревянной ручкой.

– Изготовлен с матовым порошковым покрытием черного цвета.

код	мм	Евро
427064	140x105x(H)190	21,17
427040	230x100x(H)240	21,17
427057	170x130x(H)160	21,17



427040



427057

21¹⁷



ПЕПЕЛЬНИЦЫ И НАСТОЛЬНЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ МУСОРА

от 4⁶⁷

440605



569757



440407



5⁷⁴



ПЕПЕЛЬНИЦА С ЖЕЛОБОМ ДЛЯ ПЕПЛА

код	мм	Евро
440605	ø140x(H)40	5,74

10⁰⁵



ПЕПЕЛЬНИЦА С КРЫШКОЙ – Изготовлена из чёрного меламина

код	мм	Евро
569757	ø146x(H)60	10,05



ПЕПЕЛЬНИЦА С КРЫШКОЙ - 3 ШТУК

код	количество в упаковке	мм	Евро
440407	1	ø90x(H)28	4,67
440490	3	ø90x(H)28	9,69

от 7⁵⁴



440803



ПЕПЕЛЬНИЦА PROFI LINE

код	мм	Евро
440803	ø80x(H)30	7,54
440858	ø100x(H)30	8,61
440902	ø120x(H)30	11,48

от 3¹⁶



440001



ПЕПЕЛЬНИЦА С ЖЕЛОБОМ ДЛЯ ПЕПЛА

код	мм	Евро
440001	ø140x(H)30	3,16
440100	ø160x(H)30	3,95

от 3⁹⁵



440872



ПЕПЕЛЬНИЦА KITCHEN LINE

код	мм	Евро
440872	ø80x(H)30	3,95
440865	ø100x(H)30	5,02

NEW

7⁸⁹

440230



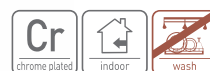
ПЕПЕЛЬНИЦА ЧЕРНАЯ

- Нержавеющая сталь, снаружи с матовым черным покрытием.
- Со съёмным ободом.

код	мм	Евро
440230	ø105x(H)58	7,89

7⁵⁴

440209



ПЕПЕЛЬНИЦА С КНОПКОЙ

код	мм	Евро
440209	ø90x(H)45	7,54

50²⁴

440506



КОРОБКА ДЛЯ ПЕПЛА

- С откидной крышкой
- Для безопасного опорожнения пепельниц

код	мм	Евро
440506	202x170x(H)91	50,24



NEW

10⁴¹



440711



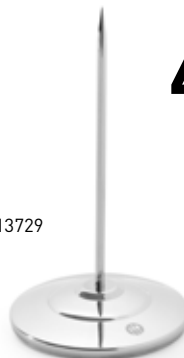
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МУСОРА НАСТОЛЬНЫЙ

– С пластиковой верхом и крышкой из нержавеющей стали

код	мм	Евро
440711	ø95x(H)130	10,41

NEW

4⁶⁷



513729



ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ СЧЕТОВ

код	мм	Евро
513729	ø80x(H)150	4,67

NEW

от 2⁵¹



664179



664162



664155



ПЛАНШЕТ ДЛЯ МЕНЮ

– Сделан из прочного МДФ с металлическим зажимом
– Доступный в различных размерах

код	мм	Евро
664179	125x180	2,51
664162	185x245	2,87
664155	240x330	3,23

NEW

20⁴⁵



664322

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТАБЛИЧКИ-НОМЕРА

– Сделаны из прочного дерева
– В наборе номера от 1 до 10



код	мм	Евро
664322	Номера 1-10 55x48x(H)44	20,45

NEW

3⁵⁹



664308



ИНФОРМАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА „РЕЗЕРВАЦИЯ”

– Сделана из прочного дерева



код	мм	Евро
664308	„reserved” [“зарезервировано”] 152x44x(H)44	3,59



3⁵⁹

ИНФОРМАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА НА ДВЕРИ

- С самоклеющейся полоской



код	-	мм	Евро
663608	для мужчин	ø75	3,59
663615	для женщин	ø75	3,59
663622	туалет	ø75	3,59
663639	не курить	ø75	3,59
663646	для инвалидов	ø75	3,59
663653	запрещается пользоваться мобильными телефонами	ø75	3,59



663608



663615



663622



663639



663646



663653

ИНФОРМАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА НА ДВЕРИ

- С самоклеющейся полоской



код	-	мм	Евро
663790	не курить	ø75	3,59
663820	место для курения - большая	ø160	11,48
663806	не курить - большая	ø160	11,48



663820



663806

от 3⁵⁹

НАСТОЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА - „НЕ КУРИТЬ”

- Двусторонняя



код	мм	Евро
663660	50x35x(H)40	3,23

663820

663806

3²³

663660



НАСТОЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА - „РЕЗЕРВАЦИЯ”

- Чёрно-белая

- Двусторонняя



код	-	мм	Евро
663523	rezerwacja	130x35x(H)40	2,15
663530	стол заказан	130x35x(H)40	2,51
663462	reserved	130x35x(H)40	2,51

663523

от 2¹⁵

663530



НАСТОЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА - РЕЗЕРВАЦИЯ

- Набор разных номеров

- 12 номеров в наборе



код	-	количество в упаковке	мм	Евро
663714	rezerwacja	4	50x(H)42	8,61

8⁶¹

663714



ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТАБЛИЧКИ-НОМЕРА

- Набор разных номеров

- 12 номеров в наборе



код	-	мм	Евро
663844	Номера 1-12	50x35x(H)40	19,38
663851	Номера 13-24	50x35x(H)40	19,38
663868	Номера 25-36	50x35x(H)40	22,25
663875	Номера 37-48	50x35x(H)40	22,25
663882	Номера 49-60	50x35x(H)40	22,25
663899	Номера 61-72	50x35x(H)40	22,25

от 19³⁸

663844



от 15⁰⁷



664025



664032



664049



от 111³³

664018

664001

ДОСКА МАРКЕРНАЯ - НАСТЕННАЯ

- Черная, в деревянной рамке

код	мм	Евро
664025	300x400	15,07
664032	400x600	22,97
664049	600x800	46,29

ДОСКА МАРКЕРНАЯ

- Черная, в деревянной рамке

код	мм	Евро
664001	500x450x(H)850	111,33
664018	700x600x(H)1200	228,26



664100



664117

ДОСКА МАРКЕРНАЯ

- Черная, в стальной раме

код	мм	Евро
664100	700x500x(H)1100	167,25

167²⁵

ДОСКА МАРКЕРНАЯ

- Черная, в стальной раме

код	мм	Евро
664117	500x550x(H)850	141,84

141⁸⁴





от 15⁷⁹

ДОСКА МАРКЕРНАЯ - НАСТОЛЬНАЯ - 2 ШТУК
- Черная, на деревянной стойке

код	мм	Евро
664087	148x130x(H)120	15,79
664094	210x190x(H)150	19,74



от 10⁴¹

ДОСКА МАРКЕРНАЯ - НАСТОЛЬНАЯ - 2 ШТУК
- Черная, в деревянной рамке

код	количество в упаковке	мм	Евро
664056	2	150x50x(H)230	10,41
664063	2	210x50x(H)320	15,79



от 10⁰⁵

NEW

ТАБЛИЧКА С ПОДСТАВКОЙ
- Большая табличка с деревянной рамой
- С удобной подставкой

код	мм	Евро
664131	400x600	14,35
664124	300x400	10,05

15⁷⁹

664070

ДОСКА МАРКЕРНАЯ С МОЛЬБЕРТОМ
- Черная, с деревянным мольбертом

код	мм	Евро
664070	220x210x(H)360	15,79

15⁷⁹

664278



МАРКЕРЫ ДЛЯ ДОСКИ 3 ММ
- 8 маркеров с круглым наконечником шириной 3 мм

код	мм	Евро
664278	1 белый, 1 красный, 1 синий, 1 зеленый, 1 желтый, 1 фиолетовый, 1 оранжевый и 1 розовый маркер	15,79



664209

664216

МАРКЕРЫ ДЛЯ ДОСКИ, ТОНКИЕ 6 ММ
- Форма наконечника клиновидная, толщина линии письма от 2 до 6 мм

код	мм	Евро
664216	в наборе: 1 розовый, 1 зеленый, 1 голубой, 2 белых маркера	16,51
664209	5 белых маркеров	16,51



664223

16⁷⁸

МАРКЕРЫ ДЛЯ ДОСКИ, ШИРОКИЕ 15 ММ
- Форма наконечника плоская широкая, толщина линии письма 15 мм

код	мм	Евро
664223	3 белых маркера	16,78





440032



ПЕПЕЛЬНИЦА НАСТЕННАЯ 3 Л – С ВКЛАДЫШЕМ 1,5 Л



- Для использования снаружи помещений
- Практичное и эстетичное решение для курильщиков
- Внешнее покрытие устойчивое к ультрафиолетовому излучению
- Темно-серый цвет
- Планка для гашения окурков из нержавеющей стали
- Внутренний контейнер для пепла 1,5 л
- Сливные отверстия для дождевой воды
- Быстрое и легкое открытие и опорожнение
- Простой монтаж и легкая чистка
- Монтажный набор в комплекте
- Вес: 3,5 кг

126⁵⁵

код	литры [л]	мм	Евро
440032	3	191x64x(H)355	126,55



440049



ПЕПЕЛЬНИЦА НАСТЕННАЯ 3 Л – С КОРЗИНОЙ 14 Л



- Для использования снаружи помещений
- Практичное и эстетичное приспособление для сбора пепла и другого мусора
- Внешнее покрытие устойчивое к ультрафиолетовому излучению
- Темно-серый цвет
- Изготовлена из оцинкованной стали
- Планка для гашения окурков из нержавеющей стали
- Выдвижной ящик для пепла 3 л, выдвижная корзина для мусора 14 л
- Замок из нержавеющей стали
- Быстрое и легкое открытие и опорожнение
- Простой монтаж и легкая чистка
- Монтажный набор в комплекте
- Вес: 10 кг

284¹⁸

код	литры [л]	мм	Евро
440049	14	300x140x(H)670	284,18



440056



ПЕПЕЛЬНИЦА УЛИЧНАЯ - 3 Л



- Для использования внутри и снаружи помещений
- На любую погоду и время года
- Замок, болты и 4 планки для гашения окурков из нержавеющей стали
- Корпус из лакированной стали
- Темно-серый цвет
- Тяжелое стабильное основание $\varnothing 300$ мм
- Главная колонна $\varnothing 100$ мм
- Внутренний контейнер для пепла 3 л
- Съёмный колпак для быстрого и легкого опорожнения
- Простой монтаж и легкая чистка
- Возможность крепления к грунту
- Монтажный набор в комплекте
- Вес: 10 кг

253⁶⁸

код	литры [л]	мм	Евро
440056	3	$\varnothing 300 \times (H) 1080$	253,68



440070



ПЕПЕЛЬНИЦА УЛИЧНАЯ С КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ ПЕПЛА – 12,5 Л



- Для использования снаружи помещений, особенно в местах большого скопления людей
- На любую погоду и время года
- 2 планки для гашения окурков из нержавеющей стали
- Корпус из лакированной оцинкованной стали
- Темно-серый цвет
- Тяжелое стабильное основание
- Внутренний контейнер для пепла 12,5 л
- Специальная система удержания дыма
- Простой монтаж и легкая чистка
- Возможность крепления к грунту
- Монтажный набор в комплекте
- Вес: 17 кг

355²⁶

код	литры [л]	мм	Евро
440070	12.5	400x260x(H)1040	355,26



126⁵⁵



440216

ПЕПЕЛЬНИЦА НАСТЕННАЯ

- Прочная конструкция, простой монтаж на стены и столбы
- Легкое очищение пепельницы с помощью открывающегося дна, которое закрывается ключом

код	мм	Евро
440216	ø75x(H)460	126,55



182⁵¹



440223

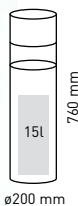
ПЕПЕЛЬНИЦА СТОЯЩАЯ

- Прочная конструкция, отдельностоящая с возможностью монтажа на полу
- Легкое очищение пепельницы с помощью верхней части, которая закрывается ключом
- Основа ø170 мм, столб ø 75 мм

код	мм	Евро
440223	ø170x(H)920	182,51



111⁸⁴



691373



УРНА С ПЕПЕЛЬНИЦЕЙ

- Корпус из нержавеющей стали
- Матовая поверхность
- Пепельница расположена над урной
- Расстояние от пепельницы до урны 105 мм
- Съёмная пепельница - облегчает чистку и опорожнение урны
- Противоскользящая резиновая подставка стабилизирует урну и защищает пол от царапин

код	литры (л)	мм	Евро
691373	15	ø200x(H)760	111,84



53³⁸



691380



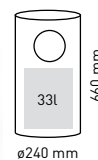
УРНА С ПЕПЕЛЬНИЦЕЙ

- Корпус из нержавеющей стали
- Полированная поверхность
- Съёмная пепельница - облегчает чистку и опорожнение урны
- Диаметр отверстия урны ø 135 мм
- Противоскользящая резиновая подставка стабилизирует урну и защищает пол от царапин

код	литры (л)	мм	Евро
691380	15	ø200x(H)700	53,38



115⁹¹



691397



УРНА С ПЕПЕЛЬНИЦЕЙ

- Корпус из нержавеющей стали
- Полированная поверхность
- Съёмная пепельница с решеткой расположена над урной - облегчает чистку и опорожнение урны
- Диаметр отверстия урны ø 135 мм
- Противоскользящая резиновая подставка стабилизирует урну и защищает пол от царапин

код	литры (л)	мм	Евро
691397	33	ø240x(H)660	115,91

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МАРМИТЫ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД



Крышка с подставкой для этикетки

Крышка с изолированной ручкой и выемкой для половника

Цифровая сенсорная панель, которая высвечивает поочередно заданную и текущую температуру первого блюда

Регулировка температуры от 65°C до 95°C, с интервалом 1°C



Защита от перегрева
- извещение о низком уровне воды



860502

123⁰³

МАРМИТ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД - 8 Л

- Термоизоляция снижает энергопотребление и поддерживает низкую температуру внешней оболочки
- Экономия энергии до 30%
- Съёмная крышка изготовлена из прочного прозрачного поликарбоната
- Алюминиевая ёмкость для воды обеспечивает оптимальный теплообмен
- Ёмкость для пищи выполнена из нержавеющей стали 18/8
- Корпус изготовлен из полипропилена
- Кольцо позволяет легко и безопасно извлекать ёмкость
- Держатель для карточки на крышке с названием первого блюда
- Идеально подходит для шведского стола
- Odpowiednie chochle: 527306, 529003, 540305

код	литры [л]	В	Вт	мм	Евро
860502	8	230	450	ø370x(H)300	123,03



860083

102⁹⁹



МАРМИТ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД KITCHEN LINE - 8 Л

- Идеальный для шведского стола
- Корпус выполнен из окрашенной в чёрный цвет стали
- Крышка и резервуар для воды выполнены из нержавеющей стали
- Регулировка мощности
- Odpowiednie chochle: 527306, 529003, 540305

код	литры [л]	В	Вт	мм	Евро
860083	8	230	435	ø340x(H)360	102,99



204825

138⁹⁵

**МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
НАСТОЛЬНЫЙ KITCHEN LINE - GN 1/1**



- Модель Tellano
- Водяная баня выполнена из высококачественного полипропилена, устойчивого к высокой температуре
- Крышка и ручка выполнены из нержавеющей стали
- Плавная регулировка температуры до 85°C
- Выключатель, индикатор
- В наборе гастроёмкость GN 1/1 - 65 мм

код	литры [л]	В	Вт	мм	Евро
204825	9	230	900	573x348x(H)284	138,95

210⁰⁰



204900

**МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАСТОЛЬНЫЙ
PROFI LINE - GN 1/1**



- Модель Pollina
- Полностью выполнен из полированной нержавеющей стали
- Плавная регулировка температуры до 85°C
- Выключатель, индикатор
- В наборе гастроёмкость GN 1/1 - 65 мм
- Соответствует GN глубиной до 100 мм

код	литры [л]	В	Вт	мм	Евро
204900	9	230	850	615x355x(H)280	210,00

132⁶³



204832

**МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
НАСТОЛЬНЫЙ KITCHEN LINE
- КРУГЛЫЙ**



- Модель Tesino
- Водяная баня выполнена из высококачественного полипропилена, устойчивого к высокой температуре
- Крышка выполнена из стекла
- Плавная регулировка температуры до 85°C
- Выключатель, индикатор
- В наборе ёмкость из нержавеющей стали - ø400x(H)65 мм, объёмом 6,8 л

код	литры [л]	В	Вт	мм	Евро
204832	6.8	230	500	ø405x(H)248	132,63



от 60⁰⁰

18/0
stainless steel



475904



**МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ GN 1/1
- ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТЫ - 2 ШТУК**

- Модель Economic
- Крышка отполирована до зеркального блеска
- В наборе один бачок для пасты и гастроёмкость GN 1/1 глубиной 65 мм
- Соответствует GN глубиной до 65 мм

код	количество в упаковке	литры [л]	мм	Евро
472613	2	9	600x358x(H)295	106,25
475904	1	9	600x358x(H)295	60,00

NEW



475201

60⁵⁰

**МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ GN 1/2
- ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТЫ**

- Модель Economic
- Крышка отполирована до зеркального блеска
- В наборе один бачок для пасты и гастроёмкость GN 1/2 глубиной 65 мм
- Соответствует GN глубиной до 65 мм

18/0
stainless steel

код	литры [л]	мм	Евро
475201	4.5	385x295x(H)310	60,50



470619

55²⁶

**МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ - КРУГЛЫЙ,
ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТЫ**

- Стеклопанельная крышка с отверстием для выпуска пара
- В наборе бачок для пасты и ёмкость из нержавеющей стали

S.S. 18/0
stainless steel stainless steel

код	литры [л]	мм	Евро
470619	3.5	ø390x(H)270	55,26



472507

70⁶⁶

**МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ ДЛЯ СУПОВ,
ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТЫ**

- Модель Economic
- В наборе бачок для пасты и ёмкость для супов из нержавеющей стали
- Крышка с отверстием для половника

S.S. 18/0
stainless steel stainless steel

код	литры [л]	мм	Евро
472507	8	ø370x(H)325	70,66





471005

74⁵³



**МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ GN 1/1
- ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТЫ**

- Модель Fioga GN 1/1
- Штабелируемая рама, крышка отполирована до зеркального блеска
- В наборе два бачка для топлива и гастроёмкость GN 1/1 - 65 мм
- Соответствует GN глубиной до 100 мм

код	литры [л]	мм	Евро
471005	9	585x385x(H)315	74,53



101¹⁷

МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ GN 1/1 - НАБОР

- В состав набора входят:
- Мармит модель Fioga GN 1/1, код 471005
- 2 дополнительные гастроёмкости GN 1/2 глубиной 65 мм
- 3 дополнительные гастроёмкости GN 1/3 глубиной 65 мм

код	мм	Евро
471050	585x385x(H)315	101,17



3 x

2 x

471050



28³⁵

**МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ GN 1/1 С ДВУМЯ
ЁМКОСТЯМИ**

- Мармит с двумя ёмкостями [2x3,75 л]

код	литры [л]	мм	Евро
470190	7.5	530x325x(H)65	28,35



470190



от 31⁹⁴

ПЕРЕХОДНИК ДЛЯ ЁМКОСТЕЙ ДЛЯ СУПОВ

- Соответствует разным типам мармитов GN 1/1
- Для двух ёмкостей для супа

код		мм	Евро
470930	переходник	530x325x(H)30	39,11
470909	вкладыш для переходника 4,2 л	220x220x(H)190	31,94



470909

470909

470930



НАСТОЛЬНЫЕ МАРМИТЫ

- Идеально подходят для шведского стола и кейтеринга.
- Благодаря использованию высококачественного материала и элегантной отделке, мармиты Profi Line подчеркивают качество блюда.
- Мармиты и аксессуары сделаны из нержавеющей стали.



Посмотреть
видео ролик



152⁵¹



470251

МАРМИТ GN 1/1 - АТЛАСНАЯ ОТДЕЛКА

- Крышка с тормозом, который позволяет оставить ее в данной позиции.
- Крышка снимается, что облегчает чистку
- В наборе габаритность для воды, габаритность GN 1/1 глубиной 65 мм и 2 бачки для пасты

код	литры (л)	мм	Евро
470251	9	570x430x(H)290	152,51

134⁷²



470275

МАРМИТ GN 2/3 - АТЛАСНАЯ ОТДЕЛКА

- Крышка с тормозом, который позволяет оставить ее в данной позиции.
- Крышка снимается, что облегчает чистку
- В наборе габаритность для воды, габаритность GN 2/3 глубиной 65 мм и бачок для пасты

код	литры (л)	мм	Евро
470275	6	395x430x(H)290	134,72

124⁵⁵



470268

МАРМИТ GN 1/2 - АТЛАСНАЯ ОТДЕЛКА

- Крышка с тормозом, который позволяет оставить ее в данной позиции.
- Крышка снимается, что облегчает чистку
- В наборе круглая габаритность для воды, габаритность GN 1/2 глубиной 65 мм и бачок для пасты

код	литры (л)	мм	Евро
470268	4	365x370x(H)280	124,55

134⁷²



Посмотреть
видео ролик



470282

МАРМИТ КРУГЛЫЙ - АТЛАСНАЯ ОТДЕЛКА

- Крышка с тормозом, который позволяет оставить ее в данной позиции.
- Крышка снимается, что облегчает чистку
- В наборе круглая емкость для воды, круглая пищевая емкость глубиной 65 мм и бачок для пасты

код	литры (л)	мм	Евро
470282	6	465x420x(H)320	134,72



НАСТОЛЬНЫЕ МАРМИТЫ

- Идеально подходят для шведского стола и кейтеринга.
- Благодаря использованию высококачественного материала и элегантной отделке, мармиты Profi Line подчеркивают качество блюда.
- Мармиты и аксессуары сделаны из нержавеющей стали.



197⁷⁶



470213

МАРМИТ GN 1/1 - ЗЕРКАЛЬНАЯ ОТДЕЛКА

- Крышка с тормозом, который позволяет оставить ее в данной позиции.
- Крышка снимается, что облегчает чистку
- В наборе гостроемкость для воды, гостроемкость GN 1/1 глубиной 65 мм и 2 бачки для пасты

код	литры [л]	мм	Евро
470213	9	570x405x(H)320	197,76

160¹⁴



470237

МАРМИТ GN 2/3 - ЗЕРКАЛЬНАЯ ОТДЕЛКА

- Крышка с тормозом, который позволяет оставить ее в данной позиции.
- Крышка снимается, что облегчает чистку
- В наборе гостроемкость для воды, гостроемкость GN 2/3 глубиной 65 мм и бачок для пасты

код	литры [л]	мм	Евро
470237	6	395x405x(H)320	160,14



470220

МАРМИТ GN 1/2 - ЗЕРКАЛЬНАЯ ОТДЕЛКА

- Крышка с тормозом, который позволяет оставить ее в данной позиции
- Крышка снимается, что облегчает чистку
- В наборе гостроемкость для воды, гостроемкость GN 1/2 глубиной 65 мм и бачок для пасты

код	литры [л]	мм	Евро
470220	4	365x345x(H)345	152,00

152⁰⁰

177⁴²



Посмотреть видео ролик

470244



МАРМИТ ДЛЯ СУПОВ - ЗЕРКАЛЬНАЯ ОТДЕЛКА

- Емкость для супа помещается в водяной бане, которая сохраняет температуру супа
- Емкость для супа с двумя ручками
- Крышка с отверстием для половника
- В наборе емкость для воды, круглая емкость для супа и бачок для пасты

код	литры [л]	мм	Евро
470244	10	ø420x(H)380	177,42





165⁸⁸

МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ ROLLTOP GN 1/1 - ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТЫ

- Модель Rental-Top GN 1/1
- Прочная конструкция, крышка Rolltop отполирована до зеркального блеска
- В наборе два бачка для пасты и гастроёмкость GN 1/1 - 65 мм из нержавеющей стали
- Болты для крепления нагревательного элемента 809709
- Соответствует GN глубиной до 100 мм

код	литры [л]	мм	Евро
470206	9	590x340x(H)400	165,88



470206



198¹³

МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ ROLLTOP GN 1/1 - ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТЫ

- Элегантный мармит чафинг диш
- Запатентованный бесшумный механизм открывания крышки
- Крышка Rolltop открывается на 180°
- Возможность установки электрического нагревательного элемента
- В наборе 2 бачка для горячей пасты и контейнер GN 1/1 - 65 мм
- Нержавеющая сталь отполированная до зеркального блеска 18/10
- Стеллаж из стали 2,3 мм, крышка толщиной 1,2 мм

код	литры [л]	мм	Евро
470305	9	660x490x(H)460	198,13



470305



146⁸⁴

МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ КРУГЛЫЙ - ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТЫ

- Элегантный мармит чафинг диш
- Запатентованный бесшумный механизм открывания крышки
- Крышка Rolltop открывается на 180°
- В наборе один бачок для горячего
- Пищевая емкость: Ø внутр. 345x(H)60 мм
- Нержавеющая сталь отполированная до зеркального блеска 18/10
- Стеллаж из стали 2,8 мм, крышка толщиной 1,2 мм

код	литры [л]	мм	Евро
470312	5.6	510x540x(H)480	146,84



470312



406¹⁹



470060

МАРМИТ ИНДУКЦИОННЫЙ TOP LINE – ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ GN 2/3

18/10
stainless steel

- Элегантный мармит чафинг диш
- Нержавеющая сталь 18/10 отполированная до зеркального блеска
- Без стеллажа, предназначен для подогрева на индукционной плите диаметром до 260 мм
- Пищевая емкость из нержавеющей стали: GN 2/3 (354x325x(H)60 мм)
- Откидная крышка с механизмом плавного закрывания
- Стеклопластиковая вставка в крышке 260x260 мм и отверстие для сброса пара
- Благодаря регулируемому стабилизирующему элементу емкость не опрокидывается при снятии крышки

код	литры (л)	мм	Евро
470060	5.5	405x420x(H)190	406,19



470091

от 482⁴⁵



470084

NEW

МАРМИТ ИНДУКЦИОННЫЙ GN 2/3

- Мармит из нержавеющей стали отполированной до зеркального блеска, предназначен для подогрева на индукционной плите диаметром до 260 мм
- Капсульное, индукционное дно, подходит тоже к электрическим плитам и топливу для подогрева мармитов
- Съёмная крышка обеспечивает легкую очистку
- Крепкая ручка, стеклянная вставка в крышке, отверстие для сброса пара и механизм плавного закрывания
- В наборе контейнер для ложки, гастроёмкость GN 2/3 – глубина 65 мм (6 л)
- Две версии, с рамой или без

код		мм	Евро
470091	набор мармит + рама	430x420x(H)325	553,62
470084	мармит	430x420x(H)210	482,45

53⁴⁷



463000



463109

64²³

1⁴²



464809

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ НАСТОЛЬНЫЙ - НА 2 СВЕЧИ

- Корпус и ручки изготовлены из нержавеющей стали
- Нагревательная поверхность изготовлена из анодированного алюминия
- Устойчив к царапинам
- С ручками
- В наборе 2 держателя для свечей



код	мм	Евро
463000	330x180x(H)65	53,47

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ НАСТОЛЬНЫЙ - НА 3 СВЕЧИ

- Корпус и ручки изготовлены из нержавеющей стали
- Нагревательная поверхность изготовлена из анодированного алюминия
- Устойчив к царапинам
- С ручками
- В наборе 3 держателя для свечей



код	мм	Евро
463109	450x180x(H)65	64,23

ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ СВЕЧЕЙ



код	мм	Евро
464809	ø46x(H)20	1,42





239193

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ ИНДУКЦИОННЫЙ 800 ВТ

- Нагревательная поверхность из черного хрустального стекла, пластиковый корпус
- 10-уровневая регулировка мощности, электронный предохранитель от перегрева
- Панель управления сенсорная с LED дисплеем, возможность потайной установки
- Можно использовать в качестве нагревательного элемента для мармитов, оснащенных крепежными деталями
- Можно использовать в качестве встроенной индукционной плиты, для этого необходимо отдельно приобрести монтажное кольцо (239186)

131⁶⁷

код	В	Вт	мм	Евро
239193	230	800	ø245x(H)68	131,67



МОНТАЖНАЯ РАМА ДЛЯ ИНДУКЦИОННОГО НАГРЕВАТЕЛЯ 800 ВТ

- Аксессуар для интеграции индукционной плиты 800 Вт (239193) в любую жаростойкую плоскую поверхность.
- Индукционный нагреватель 800 Вт продается отдельно.

код	мм	Евро
239186	ø270x(H)17	15,76

15⁷⁶

239186

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ ДЛЯ МАРМИТОВ - КРУГЛЫЙ

- Применяется альтернативно со стандартными мармитами с подогревом горячей пастой
- Использовать для мармитов исключительно с плоским дном
- Идеальное решение для мармитов, к которым не крепятся нагревательные элементы
- В частности подходит для мармитов HENDI 470008, 475201, 470206 и 471005

64⁰⁶

код	В	Вт	мм	Евро
809600	230	500	ø130x(H)100	64,06



809600



Выключатель безопасности

от 49⁸⁸

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ ДЛЯ МАРМИТОВ

- Для мармитов GN 1/1 470206.
- С выключателем безопасности.

код	В	Вт	мм	Евро
809709	230	380	300x200x(H)19	85,92
809716			ёмкость для воды + шурупы	49,88



809709



ГОРЮЧАЯ ПАСТА ДЛЯ ПОДОГРЕВА МАРМИТОВ

- Горючая паста сделана из натурального (био) этилового спирта, разведённого водой с добавлением загустителя для превращения в гель.

ГОРЮЧАЯ ПАСТА ДЛЯ ПОДОГРЕВА МАРМИТОВ

- Банка 200 грамм
- Время горения около 3 часов
- Продается исключительно целыми упаковками

от 3⁶⁶

код	количество в упаковке	Евро
194356	3	3,66
194357	6	7,02
194539	24	26,84
194546	48	53,68



от 3⁵⁶

190401



195505

195109

ГОРЮЧАЯ ПАСТА ДЛЯ ПОДОГРЕВА МАРМИТОВ

- Ведро 4 кг, этанол

код	единица заказа	Евро
190401	4	16,55

ГОРЮЧАЯ ПАСТА ДЛЯ ПОДОГРЕВА МАРМИТОВ

- Канистра 5 литров, этанол

код	единица заказа	Евро
195505	4	18,30

ГОРЮЧАЯ ПАСТА ДЛЯ ПОДОГРЕВА МАРМИТОВ

- Бутылка 1 л, этанол

код	единица заказа	Евро
195109	12	3,56

10⁷⁷



470527

15⁷⁹

NEW



111420

35⁵³

195604



БАЧОК ДЛЯ ГОРЮЧЕЙ ПАСТЫ - КОМПЛЕКТ 2 ШТ.



код	количество в упаковке	мм	Евро
470527	2	ø90x(H)60	10,77

ГОРЕЛКА ДВОЙНАЯ - 2 ШТУК

- Do napetniania pastą do podgrzewaczy

код	количество в упаковке	мм	Евро
111420	2	ø95x(H)50	15,79

НАСОС ДЛЯ ГОРЮЧЕЙ ПАСТЫ

- Предназначен для канистры 5 л, код: 195505

код	мм	Евро
195604	280	35,53



ТОПЛИВО ДЛЯ ПОДОГРЕВА МАРМИТОВ С ФИТИЛЕМ

- Содержит чистый диэтиленгликоль
- Сгорает полностью без копоти и без запаха
- Специальный фитиль гарантирует соответствующую температуру пламени и время сгорания
- Ненагревающаяся банка

- Стабильная температура и высота пламени на протяжении всего процесса горения
- Благодаря специальному колпачку, банку можно использовать многократно, хранить и безопасно транспортировать

от **9,46**



4 часа

193693
193822



6 часов

193686
193815



8 часов

193679
193808

Специальный колпачок дает возможность:
- многократно использовать одну и ту же банку
- хранить
- переносить



Специальный фитиль гарантирует соответствующую температуру и высоту пламени



Ненагревающаяся банка - можно переносить без бачка



Многократное использование одной и той же банки

код	время горения	количество шт. упаковки	г	цена [EUR] шт./упак.
193693	± 4 часа	24	145	36,60
193822	± 4 часа	6	145	9,46
193686	± 6 часов	24	200	41,48
193815	± 6 часов	6	200	10,68
193679	± 8 часов	24	250	45,14
193808	± 8 часов	6	250	11,44



СЕРВИРОВОЧНАЯ ПОСУДА



от 8⁹⁷



529089

529096

529058

529065

529072

ЛОЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ

код	мм	Евро
529058	305x60	8,97
529065	71x321	8,97

ШУМОВКА

код	мм	Евро
529072	71x321	8,61

ПОЛОВНИК СЕРВИРОВОЧНЫЙ

код	литры [л]	мм	Евро
529089	0.05	69x270	10,05
529096	0.09	85x308	12,56



720103

720608

720400

721308

720509

от 12²⁰

ВИЛКА ТРАНЖИРНАЯ

код	мм	Евро
720103	325	12,20

ВИЛКА ДЛЯ САЛАТА

код	мм	Евро
720608	305	12,20

ПОЛОВНИК ДЛЯ СОУСОВ

код	литры [л]	мм	Евро
720400	0.03	290	15,79

ПОЛОВНИК СЕРВИРОВОЧНЫЙ

код	литры [л]	мм	Евро
720509	0.12	ø90x(H)315	15,79
721308	0.06	ø70x(H)285	15,07



720905

721001

720806

721407

от 12²⁰

ШУМОВКА

код	мм	Евро
720905	ø110x(H)365	14,00

ЛОПАТКА

код	мм	Евро
721001	325	14,00

ЛОЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ

код	мм	Евро
720806	325	12,20
721407	300	12,20



АКСЕССУАРЫ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ KITCHEN LINE

– Ручка из полипропилена



от **8⁹⁷**

529003

529010

529300

529201

529041

529102

529409

ШУМОВКА

код	мм	Евро
529201	345	8,97

ПОЛОВНИК ДЛЯ СУПА

код	литры (л)	мм	Евро
529003	0.09	ø90x(H)335	11,05
529010	0.11	ø80x(H)300	10,41

ЛОЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ

код	мм	Евро
529300	350	8,97

ШУМОВКА КРУГЛАЯ

код	мм	Евро
529041	370	10,41

ВИЛКА ТРАНЖИРНАЯ

код	мм	Евро
529102	345	8,97

ЛОПАТКА

код	мм	Евро
529409	355	8,97

ЛОЖКА ДЛЯ ЗАКУСКИ ИЗ МЕЛАМИНА

код	количество в упаковке	цвет	мм	Евро
566596	24	<input type="checkbox"/> черный	135x45	3,00
566534	24	<input checked="" type="checkbox"/> белый	135x45	3,00

3⁰⁰

566596

NEW

566534



722107



ПОДСТАВКА ПОД СЕРВИРОВОЧНЫЕ АКСЕССУАРЫ

код	мм	Евро
722107	115x270x(H)45	12,20

12²⁰



ЛОЖКИ ДЛЯ САЛАТОВ И ПЛОВНИКИ ИЗ ПЛАСТМАССЫ



ПРИБОРЫ ДЛЯ САЛАТОВ

код	-	мм	Евро
563908	ложка для салатов	305	5,02
564004	вилка для салатов	305	5,38

ПЛОВНИК

код	цвет	литры [л]	мм	Евро
563502	<input type="checkbox"/> белый	0.07	235	5,02
563557	<input checked="" type="checkbox"/> черный	0.07	235	5,02
563700	<input type="checkbox"/> белый	0.14	300	5,38
563755	<input checked="" type="checkbox"/> черный	0.14	300	5,38

от **5⁰²**



ЛОЖКА ДЛЯ САЛАТОВ

код	цвет	литры [л]	мм	Евро
564103	<input type="checkbox"/> белый	0.03	235	2,15
564158	<input checked="" type="checkbox"/> черный	0.03	235	2,15
564202	<input type="checkbox"/> прозрачный	0.03	235	2,15

ЛОЖКА ДЛЯ САЛАТОВ

код	цвет	литры [л]	мм	Евро
564400	<input type="checkbox"/> белый	0.06	335	3,59
564455	<input checked="" type="checkbox"/> черный	0.06	335	3,59

ПЛОВНИК ДЛЯ СОУСА

код	цвет	литры [л]	мм	Евро
563649	<input checked="" type="checkbox"/> черный	0.03	180	2,54
563632	<input type="checkbox"/> цвета слоновой кости	0.03	180	2,54



от **2¹⁵**

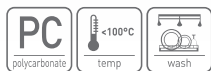


ЩИПЦЫ



от **3⁹⁵**

ЩИПЦЫ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ



код	цвет	длина [мм]	Евро
657607	■ черный	230	3,95
657669	■ черный	250	4,67
657676	■ черный	300	5,02
657621	□ прозрачный	230	3,59



от **5²⁰**

ЩИПЦЫ КОНДИТЕРСКИЕ

- Декоративные щипцы



код	мм	Евро
171608	220	5,20
171622	280	5,38



171615 **6⁸²**



ЩИПЦЫ КОНДИТЕРСКИЕ

- Декоративные щипцы

код	мм	Евро
171615	220	6,82



523018 **4⁶⁷**



ЩИПЦЫ КОНДИТЕРСКИЕ

код	мм	Евро
523018	215	4,67

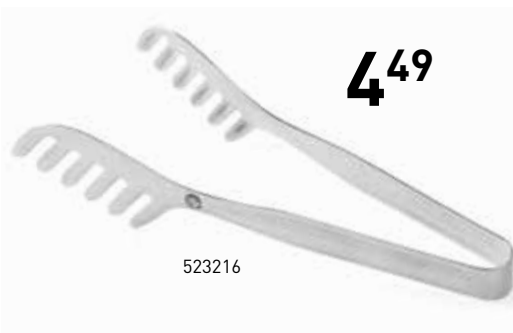


523315 **4³¹**



ЩИПЦЫ ДЛЯ САЛАТОВ

код	мм	Евро
523315	212	4,31



523216 **4⁴⁹**



ЩИПЦЫ ДЛЯ СПАГЕТТИ

код	мм	Евро
523216	200	4,49





138²⁴



424186

ПОДНОС ОХЛАЖДАЕМЫЙ - GN 1/1

- 1 хладоэлемент, охлаждение до температуры ниже 0°C
- В наборе поднос GN 1/1 из нержавеющей стали
- Прозрачная крышка типа Rolltop из поликарбоната
- Основание выполнено из ABS-пластмассы

код	-	мм	Евро
424186	комплект	555x357x(H)175	138,24
424193	хладоэлемент для охлаждаемого подноса 424186	528x324x(H)30	35,08



424193



36⁶⁰



424155



ПОДНОС ОХЛАЖДАЕМЫЙ С КРЫШКОЙ - ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ

- Комплект из 5 частей
- Прозрачная крышка из ABS-пластика, основание выполнено из полистирола
- В наборе поднос из нержавеющей стали
- 2 хладоэлемента

код	мм	Евро
424155	430x290x(H)150	36,60





141⁸⁴

70⁶⁶



871805



ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМАЯ - ОДИНОЧНАЯ

- Выполнена из ABS-пластика
- Прозрачная крышка Rolltop из SAN-пластика
- В наборе поднос из нержавеющей стали
- 2 хладоэлемента

код	мм	Евро
871805	440x320x(H)205	70,66



871812



ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМАЯ - ДВОЙНАЯ

- Выполнена из ABS-пластика
- Прозрачная крышка Rolltop из SAN-пластика
- В комплекте 2 подноса из нержавеющей стали
- 4 хладоэлемента

код	мм	Евро
871812	440x320x(H)440	141,84

65⁵⁸



871706

ВИТРИНА ОДИНОЧНАЯ

- Идеальная для кондитерских изделий
- Выполнена из ABS-пластика
- Прозрачная крышка Rolltop из SAN-пластика



код	мм	Евро
871706	465x310x(H)190	65,58

115⁹¹



871713

ВИТРИНА ДВОЙНАЯ

- Идеальная для кондитерских изделий
- Выполнена из ABS-пластика
- Прозрачная крышка Rolltop из SAN-пластика



код	мм	Евро
871713	465x310x(H)410	115,91



42⁶³



427507

КРЫШКА ROLLTOP - GN 1/1
- Сделана из прозрачного поликарбоната



код	-	мм	Евро
427507	GN 1/1	540x330x(H)180	42,63

67⁸²



866009

КРЫШКА ROLLTOP - GN 1/1



код	-	мм	Евро
866009	GN 1/1	545x335x(H)95	67,82

49⁸⁸



427538

КРЫШКА ROLLTOP - GN 2/3
- Крышка выполнена из поликарбоната



код	-	мм	Евро
427538	Только верхняя крышка	365x335x(H)175	49,88

31⁹⁴



427415

КРЫШКА ОТКИДНАЯ - GN 1/1



код	-	мм	Евро
427415	GN 1/1	530x325x(H)76	31,94



от 40¹⁶



424001

ПОДНОС С КРЫШКОЙ - КРУГЛЫЙ

- Набор из 2 частей:

- поднос из нержавеющей стали
- крышка Rolltop с хромированной ручкой (можно купить отдельно, код 427 514)



код	-	мм	Евро
424001	набор: поднос с крышкой	ø380x(H)240	65,58
427514	крышка	ø380x(H)200	40,16

14⁰⁰



980101

ПОДНОС ДЛЯ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ

- Крышка сделана из SAN-пластика

- Поднос с ручками сделан из нержавеющей стали



код	мм	Евро
980101	ø300x(H)110	14,00

от 6⁸²



ПОДСТАВКА ВРАЩАЮЩАЯСЯ ДЛЯ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ

- Подставка из нержавеющей стали

- Полистироловая крышка продаётся отдельно

код	-	мм	Евро
523827	подставка	ø300x(H)90	80,83
523834	крышка	ø300x(H)110	6,82



523834

523827

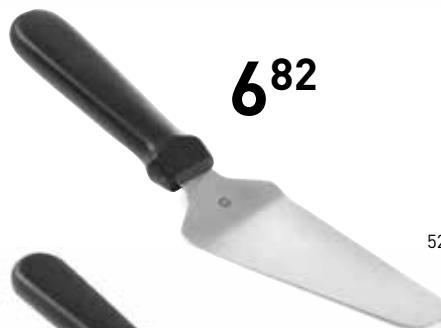
6⁸²

ЛОПАТКА ДЛЯ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ

- Ручка из полипропилена



код	мм	Евро
523902	265x55	6,82



523902

11⁴⁸

НОЖ-ЛОПАТКА ДЛЯ РАЗРЕЗАНИЯ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ

- Ручка чёрного цвета из полипропилена

- Благодаря острой кромке, может служить в качестве ножа



код	мм	Евро
523957	300x75	11,48



523957



ЭТАЖЕРКИ

от 28³⁵



425466

425473



ЭТАЖЕРКА ДЛЯ ТАРЕЛОК

- Для 3 тарелок

код	для 3 тарелок	мм	Евро
425466	Ø 170 мм	185x120x(H)260	28,35
425473	Ø 275 мм	290x200x(H)440	39,11

от 12²⁰



480519



ЭТАЖЕРКА ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ 2-Х ЯРУСНАЯ

- 2 подноса, Ø300/400 мм.

код	мм	Евро
480519	Ø400x(H)200	46,31
480502	подставка Ø250x(H)190	12,20

60⁵⁰



429914



ЭТАЖЕРКА ДЛЯ ПИРОЖНЫХ 3-Х ЯРУСНАЯ - СКЛАДНАЯ

- 3 подноса, Ø166/220/268 мм.

код	мм	Евро
429914	Ø268x(H)320	60,50



428245



101⁰⁵

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ БУФЕТА

- 3-х ярусный, для пакетированных порционных продуктов

- Основа из полированной нержавеющей стали, 3 контейнера объемом 1 л

код	мм	Евро
428245	190x240x(H)410	101,05



425138



КУВШИН ДЛЯ СОКА

- Небьющийся, сделан из устойчивого к стиранию прозрачного пластика

- С крышкой

код	литры [л]	мм	Евро
425138	2	Ø120x(H)250	21,17

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН для ФОНДЮ

91⁰⁰



Посмотреть видео ролик



274101



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН для ФОНДЮ

- Сделан из нержавеющей стали
- С функцией подогрева, регулировка температуры до 45 °C

- Минимальная вместимость шоколада: 1 кг
- Максимальная вместимость шоколада: 1,5 кг
- Отдельные выключатели для двигателя и для ТЭНа

код	В	Вг	мм	Евро
274101	230	170	Ø210x(H)390	91,00





от 21¹⁷



425107

425121



567906



425763

8⁹⁷

10⁴¹

КУВШИН С КОЛБОЙ ДЛЯ ЛЬДА

- Сделан из устойчивого к царапинам прозрачного пластика (стирол- метилметакрилат)
- С крышкой
- Оснащен специальной колбой для кубиков льда

код	литры (л)	мм	Евро
425107	2.2	ø150x(H)260	21,17
425121	3	ø170x(H)285	31,94

КУВШИН ДЛЯ НАПИТКОВ

- Небьющийся

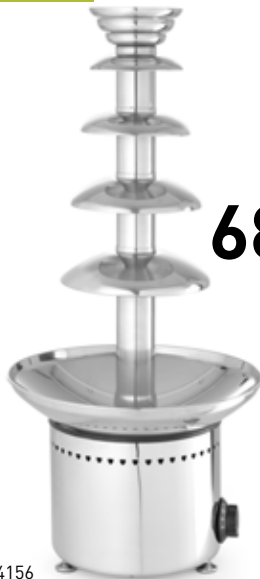
код	литры (л)	мм	Евро
567906	1.8	ø125x(H)210	8,97

ГРАФИН

- С крышкой и дозатором

код	литры (л)	мм	Евро
425763	1	ø92x(H)245	10,41

NEW



274156

685⁸⁰

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН 5-ЯРУСНЫЙ

- Изготовлен из нержавеющей стали.
- С функцией подогрева, температура может быть установлена до 110 °С.
- Минимальная вместимость шоколада: 2,5 кг.
- Максимальная вместимость шоколада: 6 кг.
- С отдельным выключателем для двигателя и нагревательного элемента.

код	В	Вт	мм	Евро
274156	230	265	ø330x(H)700	685,80

NEW



274163

1016⁰⁰

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН 6-ЯРУСНЫЙ

- Изготовлен из нержавеющей стали.
- С функцией подогрева, температура может быть установлена до 150 °С.
- Минимальная вместимость шоколада: 2,5 кг.
- Максимальная вместимость шоколада: 8 кг.
- С отдельным выключателем для двигателя и нагревательного элемента.

код	В	Вт	мм	Евро
274163	230	300	ø370x(H)840	1016,00



ДИСПЕНСЕРЫ



Посмотреть
видео ролик



425299

от 98⁶²



425411

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОКОВ

- Имеет специальную трубку, размещенную внутри дозатора, предназначенную для льда, охлаждающего напиток
- Легко чистится, съёмная сливная решётка
- Ёмкость для сока изготовлена из поликарбоната
- Непротекающий кран

код	литры [л]	мм	Евро
425299	8	260x360x(H)560	98,62
425411	16	580x350x(H)560	202,84



425428

от 101¹⁷



425435

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОКОВ

- Имеет специальную трубку, размещенную внутри дозатора, предназначенную для льда, охлаждающего напиток
- Легко чистится, съёмная сливная решётка
- Ёмкость для сока изготовлена из поликарбоната
- Непротекающий кран

код	литры [л]	мм	Евро
425428	3	215x315x(H)490	101,17
425435	6	415x315x(H)490	202,84





152⁰⁰



ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОКОВ

- Имеет специальную трубку, размещенную внутри дозатора, предназначенную для льда, охлаждающего напиток
- Ёмкость для сока изготовлена из поликарбоната
- Непротекающий кран

код	литры [л]	мм	Евро
425190	5	280x220x(H)510	152,00



425190



329⁹³



ДИСПЕНСЕР ДЛЯ МОЛОКА

- Корпус изготовлен из нержавеющей стали
- Имеет специальную трубку, размещенную внутри дозатора, предназначенную для льда
- Вынимаемая ёмкость с непротекающим краном
- Стабильное основание, съёмная сливная решетка

код	литры [л]	мм	Евро
425343	10.5	260x360x(H)536	329,93



425343



111³³



ДИСПЕНСЕР ДЛЯ МЮСЛИ

- Идеален для шведского стола и кухни
- Предназначен для дозировки сыпучих продуктов
- Основание изготовлено из нержавеющей стали
- Ёмкость для мюсли - из пластика
- Эластичный дозатор
- Герметичная крышка позволяет надолго сохранить свежесть содержимого
- Устанавливается на столе или крепиться к стене

код	литры [л]	мм	Евро
557402	4	184x240x(H)600	111,33



557402



ОДНОРАЗОВАЯ ПОСУДА ДЛЯ ЗАКУСОК FINGERFOOD

– Сделана из полистирола

PS
polystyrene



ТАРЕЛКА ДЛЯ ЗАКУСОК FINGERFOOD - ОДНОРАЗОВАЯ, 100 ШТ.

код	литры [л]	мм	Евро
560242	0.02	90x90x(H)15	27,27



ПИАЛА ТРЕУГОЛЬНАЯ ДЛЯ ЗАКУСОК FINGERFOOD - ОДНОРАЗОВАЯ, 100 ШТ.

код	литры [л]	мм	Евро
560280	0.02	65x65x(H)15	27,27



ПИАЛА ТРЕУГОЛЬНАЯ ДЛЯ ЗАКУСОК FINGERFOOD - ОДНОРАЗОВАЯ, 100 ШТ.

код	литры [л]	мм	Евро
560297	0.02	110x65x(H)20	27,27



ПИАЛА СО СКОШЕННЫМИ КРАЯМИ ДЛЯ ЗАКУСОК FINGERFOOD - ОДНОРАЗОВАЯ, 100 ШТ.

код	литры [л]	мм	Евро
560341	0.08	63x69x(H)57	24,76
560358	0.14	73x81x(H)67	29,43



СТАКАН ДЛЯ ЗАКУСОК FINGERFOOD - ОДНОРАЗОВЫЙ, 100 ШТ.

код	литры [л]	мм	Евро
560365	0.09	ø50x(H)65	27,27
560372	0.12	ø55x(H)70	31,58



ПИАЛА С ВОЛНИСТЫМИ КРАЯМИ ДЛЯ ЗАКУСОК FINGERFOOD - ОДНОРАЗОВАЯ, 100 ШТ.

код	литры [л]	мм	Евро
560303	0.05	64x46x(H)53	23,68
560310	0.12	80x60x(H)70	31,58



СТАКАН ДЛЯ ЗАКУСОК FINGERFOOD - ОДНОРАЗОВЫЙ, 100 ШТ.

код	литры [л]	мм	Евро
560327	0.14	ø70x(H)67	40,19



КРЕМАНКА ДЛЯ ЗАКУСОК FINGERFOOD - ОДНОРАЗОВАЯ, 100 ШТ.

код	литры [л]	мм	Евро
560334	0.16	ø90x(H)75	40,19



ПИАЛА СО СКОШЕННЫМИ КРАЯМИ ДЛЯ ЗАКУСОК FINGERFOOD - ОДНОРАЗОВАЯ, 100 ШТ.

код	литры [л]	мм	Евро
560273	0.01	105x50x(H)30	27,27



ТАРЕЛКА ДЛЯ ЗАКУСОК FINGERFOOD - ОДНОРАЗОВАЯ, 100 ШТ.

код	литры [л]	мм	Евро
560259	0.03	85x85x(H)30	27,27

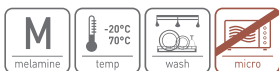


ПИАЛА ДЛЯ ЗАКУСОК FINGERFOOD - ОДНОРАЗОВАЯ, 100 ШТ.

код	литры [л]	мм	Евро
560266	0.05	75x75x(H)30	27,27

от 23⁶⁸





от 8⁶⁴



ПОДНОСЫ GN ИЗ МЕЛАМИНА

код	-	мм	Евро
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	26,44
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	24,40 NEW
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	14,21
566060	GN 1/2	325x265x(H)65	22,88
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	14,21
566077	GN 1/3	325x177x(H)65	19,32
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	8,64
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	21,39



САЛАТНИК КВАДРАТНЫЙ

код	цвет	мм	Евро
566480	■ черный	125x125x(H)65	13,22 NEW
566206	■ черный	190x190x(H)90	45,25 NEW
566497	■ черный	250x250x(H)105	70,66 NEW
561560	□ белый	130x130x(H)65	6,86
561577	□ белый	190x190x(H)100	15,76
561584	□ белый	270x270x(H)105	29,99



49⁸²

ДЕРЕВЯННАЯ ПОДСТАВКА С ПИАЛАМИ ИЗ МЕЛАМИНА

- Основание из бамбуковой древесины с 3 пиалами из меламин

код	мм	Евро
561294	400x130x(H)60	49,82



ПОДНОСЫ И БЛЮДА ИЗ МЕЛАМИНА

- Гигиеничные и ударопрочные
- Очень легкие



от **22⁸⁸**

БЛЮДО ПРЯМОУГОЛЬНОЕ

код	мм	Евро
561508	360x205x(H)38	22,88
561515	495x270x(H)56	42,70



561607

ПОДНОС GN 1/1

код	мм	Евро
561607	530x325x(H)20	32,03

БЛЮДО ОВАЛЬНОЕ

код	мм	Евро
561645	610x230x(H)42	28,42



28⁴²

561645

от **28⁴²**

БЛЮДО СЕРВИРОВОЧНОЕ ИЗ МЕЛАМИНА

- Гигиеничное и ударопрочное
- Очень легкое

код	мм	Евро
561669	530x325x(H)40	53,38
561676	325x265x(H)40	28,42



561669

NEW



561775

от **57⁹⁵**

NEW



566527

от **63⁰⁴**

ПОДСТАВКА ДЛЯ ТОРТА С МЕЛАМИНА

код	мм	Евро
566572	ø310x(H)80	57,95
561775	ø310x(H)160	70,66

ПОДСТАВКА ДЛЯ ТОРТА С МЕЛАМИНА

код	мм	Евро
566589	310x310x(H)80	63,04
566527	310x310x(H)160	75,75





561478

от 6⁸⁶



561423

от 17⁷⁹

ТАРЕЛКА ИЗ МЕЛАМИНА В ВИДЕ ВОЛНЫ

- Гигиеничная и ударопрочная
- Очень легкая

код	цвет	мм	Евро
561478	■ черный	315x310x(H)123	22,88
561454	□ белый	250x120x(H)75	6,86

ПИАЛА ИЗ МЕЛАМИНА СО СКОШЕННЫМИ КРАЯМИ

- Гигиеничная и ударопрочная
- Очень легкая

код	мм	Евро
561423	212x208x(H)104	17,79
561430	300x291x(H)137	32,03
561447	360x349x(H)163	42,70

от 12²⁰



561966



561973

от 12²⁰



561980



561997

ПОДСТАВКА НАСТОЛЬНАЯ, НЕСКОЛЬЗЯЩАЯ

- Сталь с покрытием из ПВХ
- Для блюд и тарелок для презентации

код	мм	Евро
561966	260x230x(H)100	12,20
561973	265x230x(H)200	19,32

ПОДСТАВКА НАСТОЛЬНАЯ, НЕСКОЛЬЗЯЩАЯ

- Сталь с покрытием из ПВХ
- Для блюд и тарелок для презентации

код	мм	Евро
561980	∅200x(H)100	12,20
561997	∅200x(H)200	24,40

от 45²⁵



566268

NEW

ЧАША БЕТОННАЯ

- Антискользящее основание

код	литры [л]	мм	Евро
566282	2,5	∅295x(H)145	60,50
566268	1,1	∅220x(H)105	45,25
566275	1,7	∅260x(H)130	52,87

NEW



566312

от 35⁰⁸

ПОДСТАВКА ФУРШЕТНАЯ

- Сделана из древесины акации

код	мм	Евро
566329	∅250x(H)150	42,70
566312	∅150x(H)100	35,08





ПОДНОСЫ И БЛЮДА ИЗ ФАРФОРА

- Наиболее прочный тип фарфора на рынке
- Устойчивый к резким сменам температуры
- Ударопрочный, износостойкий и небольшой вес
- Белый блестящий фарфор



783009

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/1

85⁹²

код	-	мм	Евро
783009	GN 1/1	530x325x(H)65	85,92



783061

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 2/3

61⁰⁰

код	-	мм	Евро
783061	GN 2/3	354x325x(H)65	61,00



783016

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/2

32⁰³

код	-	мм	Евро
783016	GN 1/2	325x265x(H)65	32,03



783023

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/3

19³²

код	-	мм	Евро
783023	GN 1/3	325x176x(H)65	19,32



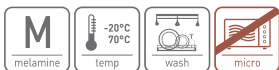
785003

785010

от **12²⁰**

СОУСНИЦА

код	литры [л]	Евро
785003	1.8	17,58
785010	1	12,20



от **8⁶⁴**

ПОДНОСЫ GN ИЗ МЕЛАМИНА



566008

код	-	мм	Евро
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	26,44
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	14,21
566060	GN 1/2	325x265x(H)65	22,88
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	14,21
566077	GN 1/3	325x177x(H)65	19,32
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	8,64
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	21,39
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	24,40

NEW





КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

- Изготовлен из полиэтилена.

- 4 ячейки

6⁸⁶

код	цвет	мм	Евро
877968	серый	520x290x(H)95	6,86

AMER★BOX®

877968



КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ - GN 1/1

- 4 секции

от 10⁰⁵

код	цвет	мм	Евро
552315	черный	530x325x(H)100	10,05
552308	серый	530x325x(H)100	10,41



552315



552308



КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ - GN 1/1

- 6 секций

- С секциями для чайных ложек, кофейных ложек и вилок для кондитерских изделий

от 10⁷⁷

код	цвет	мм	Евро
552353	серый	530x325x(H)105	10,77
552360	черный	530x325x(H)105	12,92



552360



552353

552254



от 31⁹⁴

552261



КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ С ПОДСТАВКОЙ

- Набор контейнер для столовых приборов и подставка GN 1/1



код	цвет	мм	Евро
552254	4 секции	530x325x(H)215	31,94
552261	6 секций	530x325x(H)215	33,73

53³⁸

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

- Для 4 вкладышей

- Контейнер не содержит вкладышей



код	мм	Евро
552407	255x295x(H)215	53,38



552407

ВКЛАДЫШ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

код	мм	Евро
871201	ø97x(H)137	2,87



7¹⁸

ВКЛАДЫШ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ - СТАЛЬНОЙ

код	мм	Евро
552490	ø97x(H)137	7,18



871201

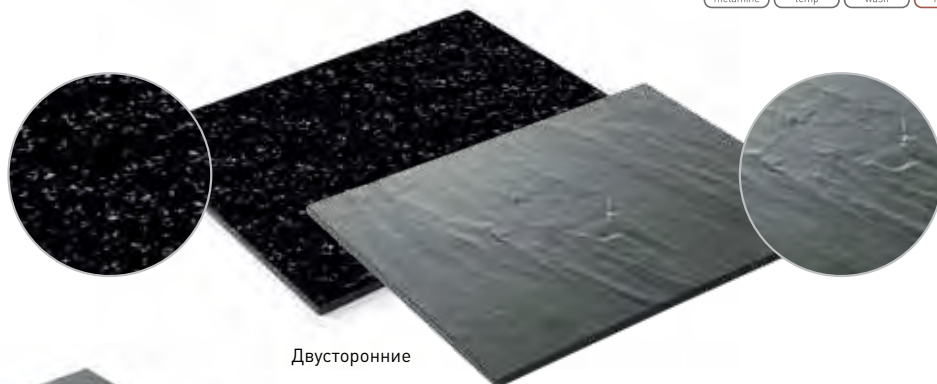


552490



ПОДНОСЫ И БЛЮДА ИЗ МЕЛАМИНА

– Прямоугольная



от **24⁴⁰**

Двусторонние



561379

561393

от **39⁶⁵**



561409

ДОСКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ МЕЛАМИНА - ИМИТАЦИЯ СЛАНЦА

– Прямоугольная

код	мм	Евро
561362	530x325x(H)7	70,16
561379	325x265x(H)7	37,62
561386	325x175x(H)7	24,40
561393	525x160x(H)7	37,62

ДОСКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ МЕЛАМИНА - ИМИТАЦИЯ СЛАНЦА

– Круглая

код	мм	Евро
561409	ø330x(H)7	39,65
561416	ø430x(H)7	59,99

29⁴⁹



561355

ДОСКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ МЕЛАМИНА С РУЧКОЙ - ИМИТАЦИЯ СЛАНЦА

– Круглая

код	мм	Евро
561355	424x300x(H)15	29,49



от 29⁴⁹

**ДОСКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ МЕЛАМИНА
- ИМИТАЦИЯ ДУБА**

- Прямоугольная

код	мм	Евро
561324	530x325x(H)10	59,99
561331	325x265x(H)10	29,49
561348	525x160x(H)10	29,49



**ДОСКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ МЕЛАМИНА
С РУЧКОЙ - ИМИТАЦИЯ ДУБА**

- Круглая

код	мм	Евро
561300	424x300x(H)15	24,40



24⁴⁰

**ДОСКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ МЕЛАМИНА
С РУЧКОЙ - ИМИТАЦИЯ ДУБА**

- Прямоугольная

код	мм	Евро
561317	530x200x(H)15	33,04

33⁰⁴



28³⁵

Крышки для подносов на стр. 576



436103

ПОДНОС БАНКЕТНЫЙ - GN 1/1

- Полированный с матовым ободком



код	мм	Евро
436103	530x325x(H)13	28,35

33⁵⁵



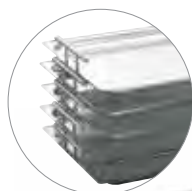
807705

ПОДНОС С ГЛАДКИМ ОБОДКОМ GN 1/1



код	мм	Евро
807705	530x325x(H)10	33,55

54⁴⁰



809181

ПОДНОС ДЛЯ СЕРВИРОВКИ GN 1/1 - ШТАБЕЛИРУЕМЫЙ, ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ

- С ручками

- Расстояние между сложенными в стопку подносами - 40 мм



код	мм	Евро
809181	530x325x(H)70	54,40

от 6⁸²



809198

523834

ПОДНОС ДЛЯ СЕРВИРОВКИ - ШТАБЕЛИРУЕМЫЙ, КРУГЛЫЙ

- С ручками

- Расстояние между сложенными в стопку подносами - 40 мм



код	мм	Евро	
809198	поднос	ø400x(H)60	54,40
523834	крышка	ø300x(H)110	6,82

ПОДНОС ДЛЯ СЕРВИРОВКИ



код	мм	Евро	
496206	овальный	455x340	7,89
496404	GN 1/1	530x325	9,69
496107	прямоугольный	410x310	7,89

от 7⁸⁹



496404

496107



496206





от **10⁷⁷**

ПОДНОС БАНКЕТНЫЙ

- Высокое качество
- Идеальный для кейтеринговых мероприятий
- Декоративный узор



код	мм	Евро
480205	ø300x(H)17	10,77
480403	ø400x(H)19	12,56



807804

34⁰⁶

ПОДНОС БАНКЕТНЫЙ С ДЕКОРАТИВНЫМ ОБОДКОМ - ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ

- С декоративным краем



код	мм	Евро
807804	GN 1/1 530x325	34,06

13²⁸

ПОДНОС БАНКЕТНЫЙ - GN 1/1



код	мм	Евро
410110	530x325x(H)20	13,28

NEW



410110

от **3²³**

от **8⁶¹**



БЛЮДО ОВАЛЬНОЕ

- Идеальное для кейтеринга
- Высокое качество



код	мм	Евро
404935	450x180	8,61
404942	505x245	9,33
404959	540x220	10,05
404966	600x250	12,20
404973	650x260	15,07
404980	710x255	17,22
404997	750x300	26,56



БЛЮДО ДЛЯ МЯСА - ОВАЛЬНОЕ



код	мм	Евро
404003	190x140	3,23
404102	240x170	4,31
404201	300x220	5,38
404300	350x240	6,10
404409	400x260	8,97
404508	450x290	11,05
404607	500x350	13,82



от **2⁸⁷**

405000

ПОДНОС ДЛЯ СЕРВИРОВКИ КОФЕ - ОВАЛЬНЫЙ

- Матовый



код	мм	Евро
405000	200x140	2,87
405208	265x195	4,67
405307	285x220	5,74



480106

14⁷¹

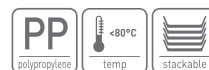
ПОДНОС ДЛЯ ОФИЦИАНТА - КРУГЛЫЙ



код	мм	Евро
480106	ø315x(H)45	14,71



ПОДНОСЫ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА



3⁵⁹



5²⁰

ПОДНОС ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА FAST FOOD - СРЕДНИЙ

код	цвет	мм	Евро
878958	■ черный	305x415x(H)20	3,59
878903	■ серый	305x415x(H)20	3,59
878910	■ красный	305x415x(H)20	3,59
878927	■ синий	305x415x(H)20	3,59
878934	■ зеленый	305x415x(H)20	3,59
878941	■ коричневый	305x415x(H)20	3,59

ПОДНОС ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА FAST FOOD - БОЛЬШОЙ

код	цвет	мм	Евро
878804	■ серый	350x450x(H)20	5,20
878811	■ красный	350x450x(H)20	5,20
878828	■ синий	350x450x(H)20	5,20
878835	■ зеленый	350x450x(H)20	5,20
878842	■ коричневый	350x450x(H)20	5,20
878859	■ черный	350x450x(H)20	5,20

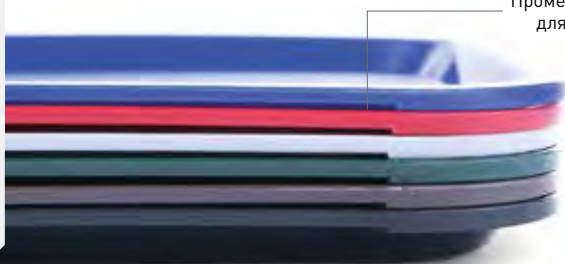
от **4³¹**



ПОДНОС ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА FAST FOOD - МАЛЕНЬКИЙ

код	цвет	мм	Евро
878736	■ зеленый	265x345x(H)20	4,31
878705	■ серый	265x345x(H)20	4,67
878712	■ красный	265x345x(H)20	4,31
878729	■ синий	265x345x(H)20	4,31
878743	■ коричневый	265x345x(H)20	4,31
878750	■ черный	265x345x(H)20	4,67

Промежуток между подносами
для циркуляции воздуха



ПОДНОСЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ ИЗ ПОЛИЭСТЕРА

- Полиэстер армированный стекловолокном
- Выдерживает большую нагрузку
- С антискользящей поверхностью (мокрой и сухой)
- Устойчив к механическим повреждениям
- Не ставить горячую посуду



от **5⁰⁸**



508657



508817



508718

ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ

- Чёрный

код	-	мм	Евро
508657		200x280	9,66
508626	GN 1/1	325x530	17,28
508619	Euronorm	370x530	18,30

ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ КРУГЛЫЙ

- Чёрный

код	мм	Евро
508824	ø280x(H)22	8,61
508817	ø350x(H)22	9,69
508800	ø400x(H)22	10,17
508794	ø460x(H)22	20,33
508787	ø500x(H)22	23,68

ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ ОВАЛЬНЫЙ

- Чёрный

код	мм	Евро
508718	160x230	5,08
508725	200x265	7,11
508732	210x290	7,63



508831



40⁵⁵

ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ ОВАЛЬНЫЙ XL

- Чёрный

код	мм	Евро
508831	735x600	40,55



810507

53⁴⁷

ПОДСТАВКА ДЛЯ ПОДНОСА СКЛАДНАЯ

- Изготовлена из высококачественных материалов, стабильная, прочная конструкция
- Оснащена черными ремнями, легко устанавливается



код	мм	Евро
810507	520x410x(H)800	53,47



ПОДНОС ИЗ ПОЛИЭСТЕРА

от 8⁶⁴



876602

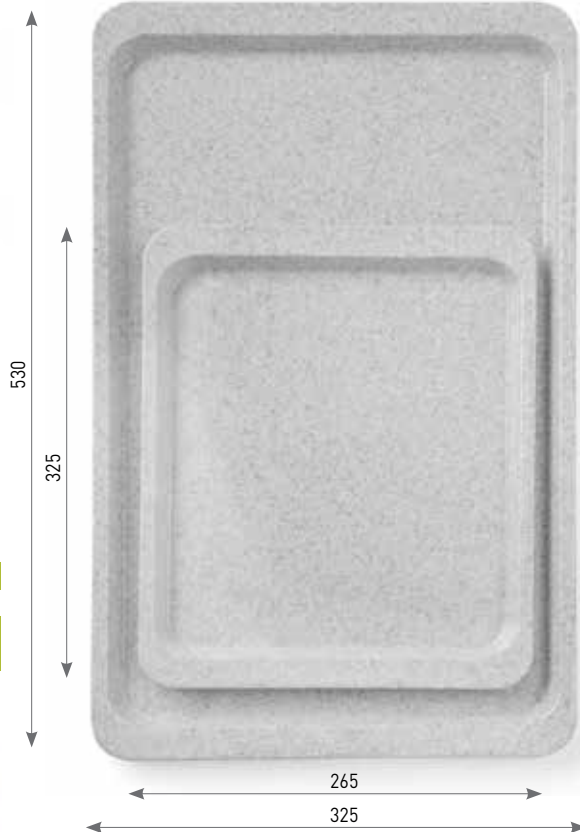
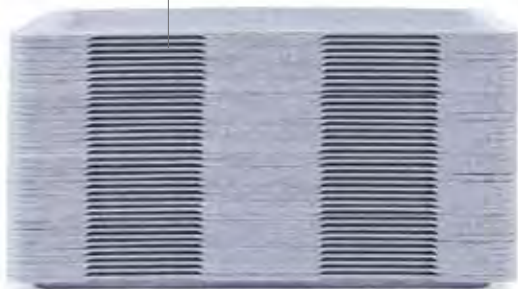


ПОДНОС ИЗ ПОЛИЭСТЕРА

- Прямоугольный, цвет - гранит
- Профессиональное качество, исключительная прочность материала
- Идеальный для столовых и фаст фуд

код		мм	Евро
876619	GN 1/1	530x325	13,83
876640	GN 1/1 специальная кромка, гранит	430x330	12,71 NEW
876602	GN 1/2	265x325	8,64
876527		360x460	14,23 NEW
876510		370x530	15,76 NEW

Промежуток между подносами
для циркуляции воздуха



2⁸⁷



878507



878552

ПОДНОС FAST FOOD - ОВАЛЬНЫЙ

- Овальный, с низким бортиком

код	цвет	мм	Евро
878507	серый	265x195x(H)20	2,87
878552	черный	265x195x(H)20	2,87



ПОДНОСЫ ДЕРЕВЯННЫЕ С АНТИСКОЛЬЗЯЩИМ ПОКРЫТИЕМ

- Деревянные подносы, ламинированные с антискользящим покрытием
- Ударопрочные и износостойкие
- Цвет - красное дерево



от 14²³

507216



14²¹

507865

ПОДНОС ДЕРЕВЯННЫЙ С АНТИСКОЛЬЗЯЩИМ ПОКРЫТИЕМ

- Прямоугольный

код	мм	Евро
507216	325x530	15,76
507117	370x530	17,79
507018	430x610	21,35
507025	460x360	14,23
507469	330x430	15,25

ПОДНОС ДЕРЕВЯННЫЙ С АНТИСКОЛЬЗЯЩИМ ПОКРЫТИЕМ

- Круглый, с низким бортом

код	мм	Евро
507865	ø380x(H)15	14,21

от 17⁷⁹



507933



507568



507711

ПОДНОС ДЕРЕВЯННЫЙ С АНТИСКОЛЬЗЯЩИМ ПОКРЫТИЕМ

- Овальный

код	мм	Евро
507568	200x265	8,13
507964	230x160	7,11
507933	290x210	10,66

ПОДНОС ДЕРЕВЯННЫЙ С АНТИСКОЛЬЗЯЩИМ ПОКРЫТИЕМ

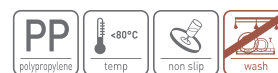
- Круглый, с высоким бортом

код	мм	Евро
507711	ø320x(H)35	17,79
507766	ø360x(H)30	18,30
507773	ø420x(H)30	31,01

ПОДНОСЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА

- Выдерживают большую нагрузку
- С антискользящей поверхностью (мокрой и сухой)
- Ударопрочные и износостойкие

от 6⁸²



878101

ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА

- Прямоугольный, чёрный

код	мм	Евро
878118	255x355	7,89
878101	530x325	11,84



878125

ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА

- Круглый, чёрный

код	мм	Евро
878125	ø280x(H)20	6,82
878132	ø360x(H)20	7,54
878149	ø410x(H)20	7,89



878606

ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА

- Круглый, чёрный, с высоким бортом

код	мм	Евро
878606	ø320x(H)37	10,05
878408	ø360x(H)39	11,48



от 10⁴¹



ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ - ИМИТАЦИЯ ДЕРЕВА

- Сделан из меламина, цвет: имитация дерева
- Превосходная устойчивость к чистящим средствам, пятнам и царапинам
- 3 элегантных узора на выбор

код	цвет	мм	Евро
508909	Светлый деревянный	240x350	10,41
508916	древесина	240x350	10,41
508923	Темный деревянный	240x350	10,41
508930	Светлый деревянный	370x530	19,38
508947	древесина	370x530	19,38
508954	Темный деревянный	370x530	19,38
508862	Светлый деревянный	330x430	15,79
508879	древесина	330x430	15,79
508886	Темный деревянный	330x430	15,79

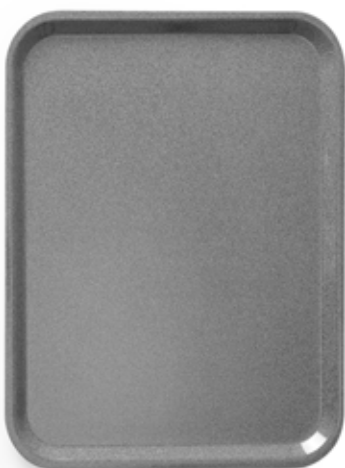


ПОДНОС С МЕЛАМИНА С ГРАНИТНЫМ ПРИНТОМ

NEW

- Изготовлен из меламина, отпечатан с гранитным рисунком.
- Отличная стойкость к химическим веществам, пятнам и царапинам.

код	мм	Евро
508893	330x430	15,79



15⁷⁹

508893

от 24⁹¹

NEW



566107

566114

ПОДНОС GN ИЗ МЕЛАМИНА

код	GN	мм	Евро
566473	GN 2/4	530x162x(H)30	50,33
566565	GN 1/4	265x162x(H)30	24,91
566107	GN 1/1	530x325x(H)30	85,92
566114	GN 1/2	325x265x(H)30	45,25
566541	GN 1/3	325x176x(H)30	35,08



50³³



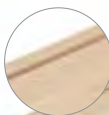
505502

ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ ДЛЯ ХЛЕБА

- Со съемной деревянной решеткой

код	мм	толщина (мм)	Евро
505502	475x322	20	50,33

Гладкая сторона
с желобком



28³⁵



505403

**ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ
ДВУСТОРОННЯЯ**

- Сделана из бука

- 1 сторона гладкая - традиционная
- 2 сторона рифленая - для резки хлеба

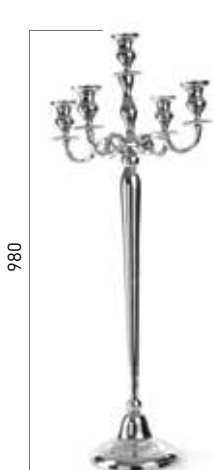
Рифленая сторона



код	мм	толщина (мм)	Евро
505403	530x325	18	28,35



Съемная
деревянная
решетка для крошек
облегчает очистку



980

466124

от 55⁴¹



790

466117



540

466087



380

466070



ПОДСВЕЧНИК НА 5 СВЕЧЕЙ - СТОЛОВЫЙ

- Для самостоятельной сборки
- Свечи не прилагаются

код	высота (мм)	Евро
466124	980	207,92
466070	380	55,41
466087	540	85,92
466117	790	146,84

ЗАЖИГАЛКА ГАЗОВАЯ - 2 ШТУК

- Многократная заправка
- Поставляется без газа

код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
198124	2	230	14,00



14⁰⁰

198124

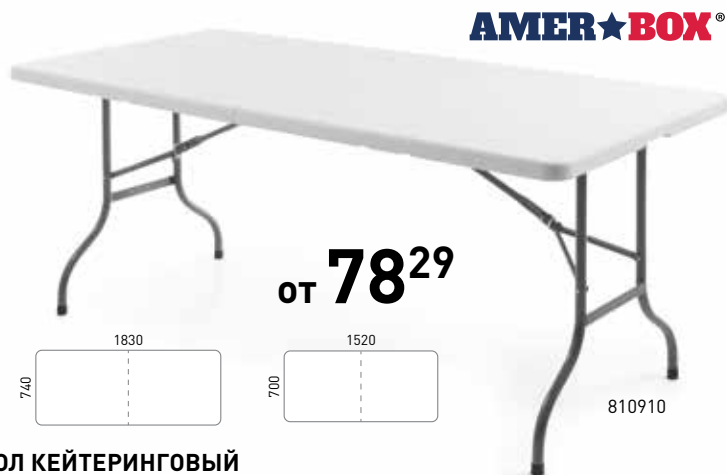


МЕБЕЛЬ ДЛЯ КЕЙТЕРИНГА

HDPE
polyethylene

- Многофункциональная складная мебель, предназначенная для использования снаружи и внутри помещений
- Идеальна на выставки, конференции, мероприятия под открытым небом, для отдыха на свежем воздухе, аренды и т.д.

- Столешница из полиэтилена HDPE
- Конструкция из металлических профилей - устойчивая к коррозии
- Удобное складирование и транспортировка
- Устойчивость к загрязнениям и легкая очистка



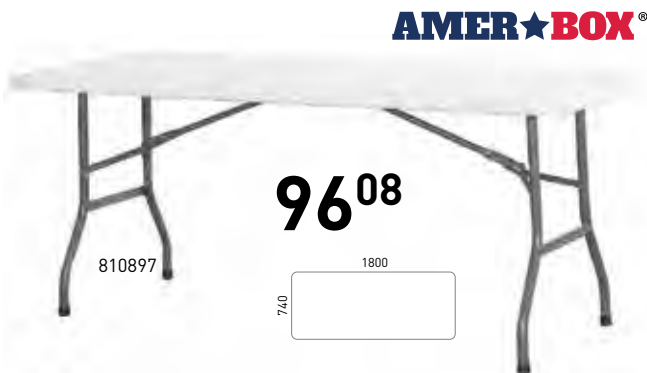
от **78²⁹**



СТОЛ КЕЙТЕРИНГОВЫЙ

- Складная конструкция облегчает транспортировку и складирование

код	мм	Евро
810910	1830x750x(H)740	96,08
810927	1520x700x(H)740	78,29



96⁰⁸

70⁶⁶



СТОЛ КЕЙТЕРИНГОВЫЙ

- Максимальная нагрузка до 150 кг при равномерно распределенном весе

код	мм	Евро
810897	1800x740x(H)740	96,08

СТОЛ КЕЙТЕРИНГОВЫЙ

- Максимальная нагрузка до 130 кг при равномерно распределенном весе

код	мм	Евро
810934	1220x610x(H)740	70,66



811221



NEW

355³⁵

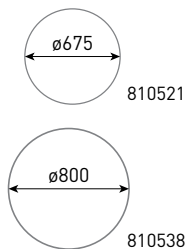
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ СТОЛОВ

- Облегчает транспортировку круглых и квадратных кейтеринговых столов

код	мм	Евро
811221	1800x850x(H)990	355,35



от **154⁵⁵**



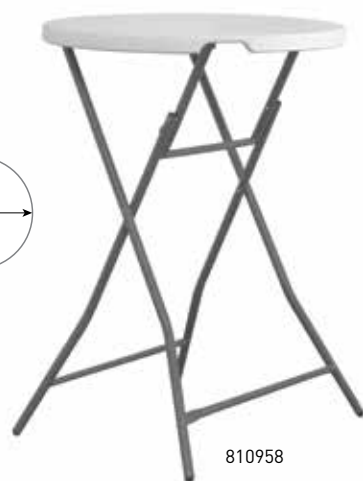
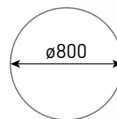
810521

СТОЛ БАРНЫЙ КРУГЛЫЙ

– Благодаря структуре ног стола скатерти идеально подходят к столу.

код	мм	Евро
810521	ø675x(H)1100	154,55
810538	ø800x(H)1100	173,86

69¹³



810958

СТОЛ БАРНЫЙ КРУГЛЫЙ

код	мм	Евро
810958	ø800x(H)1100	69,13



813171

28⁴²

813164

813157

СКАТЕРТЬ КРУГЛАЯ SYMPOSIUM

- Материал: Джерси (трикотаж) 160 г/м²
- 90% полиэстер 10% эластан
- Не требует глажки
- Исключительная стойкость цвета



код	цвет	мм	Евро
813157	белый	ø800-850x(H)1050-1150	28,42
813171	кремовый	ø800-850x(H)1050-1150	28,42
813164	черный	ø800-850x(H)1050-1150	28,42



813850

28⁴²

813836

813829

СКАТЕРТЬ КРУГЛАЯ SYMPOSIUM

- Материал: Джерси (трикотаж) 160 г/м²
- 90% полиэстер 10% эластан
- Не требует глажки
- Исключительная стойкость цвета



код	цвет	мм	Евро
813829	белый	ø700-850x(H)1050-1150	28,42
813850	кремовый	ø700-850x(H)1050-1150	28,42
813836	черный	ø700-850x(H)1050-1150	28,42

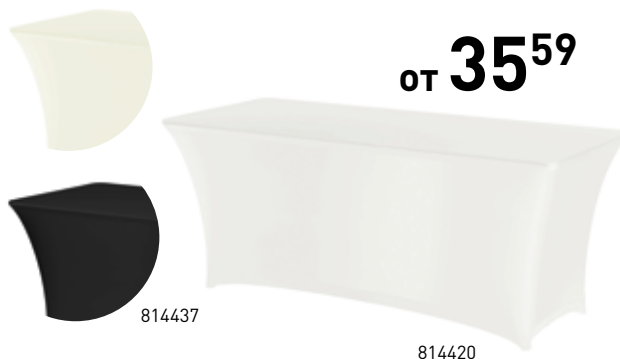
СКАТЕРТЬ ПРЯМОУГОЛЬНАЯ SYMPOSIUM

- Ткань: джерси 160 г/м²
- 90% полиэстер, 10% эластан
- Скатерть не требует глажения
- Отличная стойкость цвета

814413

от **35⁵⁹**

код	цвет	мм	Евро
814352	белый	1200x760x(H)730	35,59
814369	кремовый	1200x760x(H)730	35,59
814376	черный	1200x760x(H)730	35,59
814390	белый	1500x760x(H)730	39,14
814383	кремовый	1500x760x(H)730	39,14
814406	черный	1500x760x(H)730	39,14
814420	белый	1830x760x(H)730	42,70
814413	кремовый	1830x760x(H)730	42,70
814437	черный	1830x760x(H)730	42,70



814437

814420



810941

от **164⁷¹**



814451

68¹²

814444

814468

СТОЛ КЕЙТЕРИНГОВЫЙ КРУГЛЫЙ

– Может сложиться в формат чемодана для удобной транспортировки и хранения

код	мм	Евро
810996	ø1500x(H)740	164,71 NEW
810941	ø1800x(H)740	235,26

СКАТЕРТЬ КРУГЛАЯ SYMPOSIUM

– Ткань: джерси 160 г/м², 90% полиэстер, 10% эластан.
– Скатерть не требует глажения.
– Отличная стойкость цвета

OEKO-TEX®
CONFIDENCE IN TEXTILES

код	цвет	мм	Евро
814444	кремовый	810941 ø1800x(H)760	68,12
814451	белый	810941 ø1800x(H)760	68,12
814468	черный	810941 ø1800x(H)760	68,12

65⁵⁸



811191

СКАМЕЙКА СКЛАДНАЯ КЕЙТЕРИНГОВАЯ

– Складная конструкция облегчает транспортировку и складирование



код	мм	Евро
811191	1830x300x(H)430	65,58

NEW



33³³



810965

СТУЛ КЕЙТЕРИНГОВЫЙ

– Максимальная нагрузка до 180 кг при равномерно распределенном весе

код	мм	Евро
810965	540x440x(H)840	33,33

35²¹



810989

СТУЛ КЕЙТЕРИНГОВЫЙ - ЧЕРНЫЙ

– Максимальная нагрузка до 180 кг при равномерно распределенном весе

код	мм	Евро
810989	540x440x(H)840	35,21

15⁷⁶



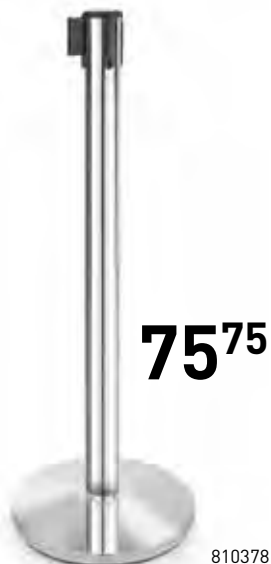
813096

ЧЕХОЛ ДЛЯ СТУЛА EXCELLENT

– Ткань: поли-джерси 135 г/м²
– 100% полиэстер.
– Легко гладить.

код	цвет	мм	Евро
813096	белый	540x440x(H)840	15,76





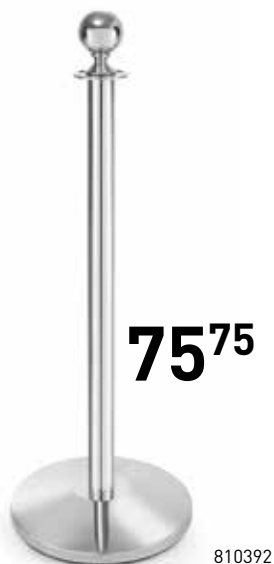
75⁷⁵

810378

ВЫДВИЖНОЙ БАРЬЕРНЫЙ РЕМЕНЬ С ЗЕРКАЛЬНОЙ ОТДЕЛКОЙ

- Барьерная система со встроенным выдвижным ремнем.
- Легко устанавливается, ремень крепится к стойке с помощью зажимной системы.
- Ремень длиной 2,75 метра.

код	-	мм	Евро
810378	стойка + база	ø360x(H)1010	75,75
810422	стойка	ø64x(H)935	46,29 N
810484	база	ø360x(H)65	42,70 N



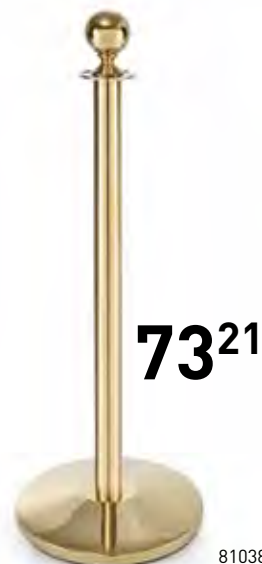
75⁷⁵

810392

БАРЬЕРНЫЕ СТОЙКИ - ЗЕРКАЛЬНАЯ ОТДЕЛКА

- Сделаны из нержавеющей стали, стабильные и прочные
- Для использования с барьерным канатом

код	-	мм	Евро
810392	стойка + база	ø360x(H)1010	75,75
810446	стойка	ø51x(H)935	30,86 N
810484	база	ø360x(H)65	42,70



73²¹

810385

БАРЬЕРНЫЕ СТОЙКИ - ЗОЛОТАЯ ОТДЕЛКА

- Сделаны из нержавеющей стали, стабильные и прочные
- Для использования с барьерным канатом

код	-	мм	Евро
810385	стойка + база	ø360x(H)1010	73,21
810439	стойка	ø51x(H)935	35,53 NEW
810491	база	ø360x(H)65	46,29 NEW



35⁰⁸

810453



810460



БАРЬЕРНЫЙ КАНАТ

- Сделан из прочного каната с крючками из нержавеющей стали в каждом конце
- Для использования с барьерными стойками

код	-	мм	Евро
810453	красный с полированным крючком	1500	35,08
810460	Синий с полированным крючком	1500	35,08
810477	красный с золотым крючком	1500	35,08



810477



ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ GREEN FIRE

- Хорошо защищён от ветра
- Легко чистится благодаря:
 - полностью съёмным горелкам
 - съёмному контейнеру для сбора жира GN 2/1
- Улучшенные горелки гарантируют оптимальное распределение тепла на 90% поверхности гриля
- Сглаженные и незаметные сварные швы
- Очень чистое пламя, низкий уровень выбросов CO₂
- Съёмные ножки



Верхняя решётка для подогревания соусов или ранее приготовленного мяса



1067⁰⁰



149508

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ GREEN FIRE PROFI LINE - 2 ГОРЕЛКИ

- В наборе ветрозащитный экран из нержавеющей стали
- Верхняя решётка из нержавеющей стали для подогревания соусов или ранее приготовленного мяса
- Укомплектован газовым шлангом с редуктором давления
- подключение к газовому баллону

код		kW [HS]	мм	Евро
149508	Эмалированная чугунная сковорода и решетка GN 1/1	11.6	740x612x(H)825	1067,00



149621

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ GREEN FIRE PROFI LINE - 2 ГОРЕЛКИ

- В наборе ветрозащитный экран из нержавеющей стали
- Верхняя решётка из нержавеющей стали для подогревания соусов или ранее приготовленного мяса
- Укомплектован газовым шлангом с редуктором давления
- подключение к газовому баллону

код		kW [HS]	мм	Евро
149621	2 решетки из нержавеющей стали GN1/1	11.6	740x612x(H)825	965,40

965⁴⁰



1677⁰⁰



149591

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ GREEN FIRE PROFI LINE - 3 ГОРЕЛКИ

- В наборе эмалированная чугунная сковорода и 2 решётки GN 1/1
- Ветрозащитный экран из нержавеющей стали
- Верхняя решётка из нержавеющей стали для подогревания соусов или ранее приготовленного мяса
- Укомплектован газовым шлангом с редуктором давления - подключение к газовому баллону
- Демонтируемая подставка с полкой на 2 колесах для легкой транспортировки

код	kW [HS]	мм	Евро
149591	17.4	1078x612x(H)825	1677,00



Демонтируемые ножки

1932⁰⁰

149607

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ GREEN FIRE PROFI LINE - 4 ГОРЕЛКИ

- В наборе 2 эмалированные чугунные сковороды и 2 решётки GN 1/1
- Ветрозащитный экран из нержавеющей стали
- Верхняя решётка из нержавеющей стали для подогревания соусов или ранее приготовленного мяса
- Укомплектован газовым шлангом с редуктором давления - подключение к газовому баллону

код	kW [HS]	мм	Евро
149607	22	1400x612x(H)825	1932,00



2542⁰⁰

149614

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ GREEN FIRE PROFI LINE - 4 ГОРЕЛКИ

- В наборе 2 эмалированные чугунные сковороды и 2 решётки GN 1/1
- Ветрозащитный экран из нержавеющей стали
- Верхняя решётка из нержавеющей стали для подогревания соусов или ранее приготовленного мяса
- Укомплектован газовым шлангом с редуктором давления - подключение к газовому баллону

код		kW [HS]	мм	Евро
149614	база с полкой для колес	22	1400x612x(H)825	2542,00



Крышка со встроенным термометром



149515



558⁷⁰



КРЫШКА ROLLTOP ДЛЯ ГРИЛЯ GREEN FIRE 2 ГОРЕЛКИ

- Со встроенным термометром

18/0
stainless steel

код	мм	Евро
149515	706x685x(H)239	558,70



144930

28³⁵

ЧЕХОЛ ДЛЯ ГРИЛЯ GREEN FIRE - 2 ГОРЕЛКИ 149508 И 149621

- Выполнен из пленки PEVA, устойчивой к воздействию УФ-излучения

код	мм	Евро
144930	745x615x(H)355	28,35



149539

143¹⁸

ЩИТОК ДЛЯ ПРЕДОХРАНЕНИЯ ОТ ВЕТРА ДЛЯ ГРИЛЕЙ GREEN FIRE - ЗАДНИЙ

- Для газовых грилей: 149508, 149621, 149607, 149614

- Задняя полка 149539 составляет половину длины гриля Green Fire с 4 горелками, следует установить 2 полки по всей длине

18/0
stainless steel

код	мм	Евро
149539	650x298x(H)160	143,18



149522

149522

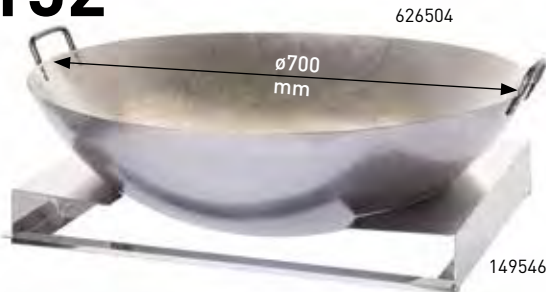
ЩИТОК ДЛЯ ПРЕДОХРАНЕНИЯ ОТ ВЕТРА ДЛЯ ГРИЛЕЙ GREEN FIRE - БОКОВОЙ

- Для газовых грилей: 149508, 149621, 149591, 149607, 149614

18/0
stainless steel

код	мм	Евро
149522	480x298x(H)160	143,18

152⁰⁰



626504

ø700 mm

149546

СКОВОРОДА ВОК

- С ручками, выполнена из прокатной стали, толщина - 1,5 мм

- Подходит к подставке 149546, которая позволяет использовать сковороду Вок на газовом гриле, а также для обруча для плиты-табурета 147207 с плитой-табуретом 147108



код	мм	Евро
626504	ø700x(H)235	152,00

ПОДСТАВКА ПОД ВОК

- Подходит для всех газовых грилей Green Fire Profi Line.

код	Евро
149546	179,07

149553



1661⁰⁰

NEW

СКОВОРОДА ДЛЯ ГОЛЛАНДСКИХ БЛИНЧИКОВ

код	Евро
149553	GN 2/1 1661,00



гладкая
сторона



932001

78⁵⁹

рифленая
сторона



932018

78⁵⁹

СКОВОРОДА ЧУГУННАЯ GN 1/1

- Подходит для газовых грилей Green Fire Profi Line



код	-	мм	Евро
932001	GN 1/1	325x530	78,59

РЕШЕТКА ЧУГУННАЯ GN 1/1

- Подходит для газовых грилей Green Fire Profi Line



код	-	мм	Евро
932018	GN 1/1	325x530	78,59



939949

от 21⁵³



939956



145777

РЕШЕТКА И РАССЕКАТЕЛЬ ПЛАМЕНИ

- Следует поместить рассекаль пламени над горелкой для предотвращения стекания жира непосредственно на горелку
- Хромированная решетка GN 1/1
- Рассекатель из нержавеющей стали
- Подходит для газовых грилей Green Fire Profi Line



код	-	мм	Евро
939949	Решетка GN 1/1	325x530	21,53
939956	рассекатель пламени GN 1/1	650x530	43,06

РЕШЁТКА ДЛЯ ЛАВОВОГО КАМНЯ

- Лавовый камень прилагается в комплекте



код	-	мм	Евро
145777	GN 1/1	535x330x(H)68	355,35

12²⁰



152706



от 21¹⁷

152805



КАМЕНЬ ЛАВОВЫЙ

- Подходит для разных видов газовых грилей
- Мелкие камни

код	-	вес (кг)	Евро
152706	коробка	3	12,20

КАМЕНЬ ЛАВОВЫЙ

- Подходит для разных видов газовых грилей
- Крупные камни

код	-	вес (кг)	Евро
152805	коробка	5	21,17
152904	пакет	9	27,27



ГРИЛИ ГАЗОВЫЕ GRILL MASTER 187⁵⁹



154601

ГРИЛЬ ВАКЕ-MASTER MINI

- Корпус из нержавеющей стали 18/0
- Эмалированный противень
- Внутренние размеры противня: 290x480 мм
- Электронная система зажигания и термopара
- Оснащен газовым проводом и редуктором
- С газовым баллоном (пропан бутан)
- Балонный газ, расход 0,215 м³/час

код	kW [HS]	мм	Евро
154601	5.8	340x540x(H)300	187,59

279⁴⁷



154618

ГРИЛЬ ВАКЕ-MASTER MAXI

- Корпус из нержавеющей стали 18/0
- Эмалированный противень
- Внутренние размеры противня: 590x480 мм
- Электронная система зажигания и термopара
- Оснащен газовым проводом и редуктором
- С газовым баллоном (пропан бутан)
- Балонный газ, расход газа 0,430 м³/час

код	kW [HS]	мм	Евро
154618	11.6	650x540x(H)300	279,47



154700

Эмалированная
сковорода
в комплекте

253⁶⁸

ГРИЛЬ GRILL-MASTER MINI

- Корпус из нержавеющей стали 18/0
- Хромированная решетка и эмалированный противень
- Внутренние размеры противня: 290x480 мм
- Электронная система зажигания и термopара
- Оснащен газовым проводом и редуктором
- С газовым баллоном (пропан бутан)
- Расход газа 0,215 м³/час

код	kW [HS]	мм	Евро
154700	5.8	340x540x(H)840	253,68



154717

371⁰⁵

ГРИЛЬ GRILL-MASTER MAXI

- Корпус из нержавеющей стали 18/0
- Хромированная решетка и эмалированный противень
- Внутренние размеры противня: 590x480 мм
- Электронная система зажигания и термopара
- Оснащен газовым проводом и редуктором
- С газовым баллоном (пропан бутан)
- расход газа 0,430 м³/час

код	kW [HS]	мм	Евро
154717	11.6	650x540x(H)840	371,05





355²⁶



ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ ROAST MASTER HEAVY DUTY

- Корпус из нержавеющей стали 18/0
- Хромированная решетка
- Электронная система зажигания и термопара
- Оснащен газовым проводом и редуктором
- С газовым баллоном (пропан бутан)
- Балонный газ, расход газа 0,430 м³/час

код	kW (HS)	мм	Евро
154878	11.6	650x540x(H)840	355,26



154878



737³⁷

154908

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ GRILL-MASTER QUATTRO

- Корпус и 2 контейнера для сбора жира выполнены из нержавеющей стали
- 4 независимые горелки
- В комплекте 2 никелированные решетки и эмалированная сковорода на 1/2 поверхности гриля (внутр. габариты 590x480 мм)
- Высота без основания 300 мм
- Электронный розжиг и термопара
- Укомплектован газовым шлангом с редуктором
- Балонный газ, расход газа 0,8 м³/час
- Демонтируемая подставка с полкой на 4 колесах для легкой транспортировки

код	kW (HS)	мм	Евро
154908	22	1270x525x(H)840	737,37



154656

85⁹²

ПРОТИВЕНЬ ЭМАЛИРОВАННЫЙ

- Внутренние размеры: 590x480 мм

код	мм	Евро
154656	700x520x(H)55	85,92



ГРИЛИ ГАЗОВЫЕ FIESTA



Демонтируемое нагревательное устройство облегчает очистку

146002

1016⁰⁰

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ FIESTA 600

- Корпус выполнен из нержавеющей стали, сковорода из прокатной стали ø600 мм
- Укомплектован газовым шлангом, электронным розжигом и редуктором
- Демонтируемое нагревательное устройство облегчает очистку
- В подставке помещаются газовые баллоны на 5 или 6 кг
- На баллонный газ, расход газа 334 г/час
- Подходит для приготовления шаурмы, гирса, паэлы и других блюд, приготавливаемых на больших мероприятиях

код	kW [HS]	мм	Евро
146002	4.8	600x600x(H)870	1016,00



146804

1321⁰⁰

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ FIESTA 800

- Корпус выполнен из нержавеющей стали, сковорода из прокатной стали ø800 мм
- Укомплектован газовым шлангом, электронным розжигом и редуктором
- Демонтируемое нагревательное устройство облегчает очистку
- В подставке помещаются газовые баллоны на 5 или 11 кг
- На баллонный газ, расход газа 489 г/час
- Подходит для приготовления шаурмы, гирса, паэлы и других блюд, приготавливаемых на больших мероприятиях

код	kW [HS]	мм	Евро
146804	7	800x800x(H)900	1321,00



от **46²⁹**

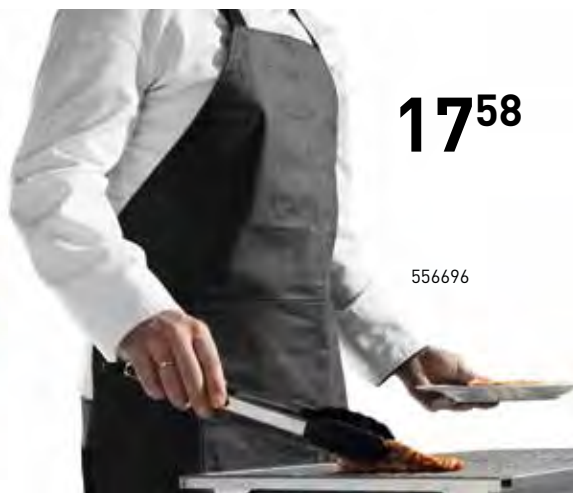


622407

СКОВОРОДА PAELLA

- Сковорода высокого качества сделана из прокатной стали
- Две удобные ручки

код	подходит для газовых грилей Fiesta	мм	Евро
622407	146002	ø600x(H)40	46,29
622605	146804	ø800x(H)50	107,30



17⁵⁸

556696

ФАРТУК ДЛЯ ГРИЛЯ

- Ткань 280 г/м²
- Огнезащитное покрытие

код	мм	Евро
556696	810x660	17,58

ГРИЛИ НА ДРЕВЕСНОМ УГЛЕ

- Выполнены из нержавеющей стали 18/0 со съёмными ногами



150603

253⁶⁸



150801

294³⁵

ГРИЛЬ РАТІО

- Модель Ratio
- Укомплектован 2 решётками 345x345 мм
- Wymiary wew. wanny: 710x350x(H)max 110 mm
- Podwójne dno na popiół

код	мм	Евро
150603	770x380x(H)760	253,68

ГРИЛЬ RESTO

- Модель Resto
- Укомплектован 3 решётками 345x345 мм
- Wymiary wew. wanny: 1070x350x(H)max 110 mm
- Podwójne dno na popiół

код	мм	Евро
150801	1145x380x(H)770	294,35

812⁸⁹



ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ XENON PRO

- Гриль с высокой мощностью, изготовлен из нержавеющей стали
- Подставка с 2 колесами складывается в одну плоскость для легкой транспортировки и хранения гриля
- Горелки достигают очень высокую температуру, что позволяет грилировать большое количество блюд в короткий срок
- Легко чистится благодаря высокой температуре, которую достигает
- Оснащен термопарой, электронным розжигом, газовым шлангом с редуктором
- Поверхность решетки для грилирования 860x260 мм (2 решетки 430x260 мм)
- Складная подставка на колесах
- На баллонный газ, расход газа 536 г/ч

код	kW (HS)	мм	Евро
148105	7.5	1120x410x(H)900	812,89



148105

NEW



РУКАВИЦЫ ПЕКАРСКИЕ

- Сертифицированные защитные рукавицы.
- Маркированы знаком CE согласно Директиве 2016/425/EU о средствах индивидуальной защиты



РУКАВИЦЫ ПЕКАРСКИЕ - 2 ШТУК

код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
556603	2	350	9,95



РУКАВИЦЫ ПЕКАРСКИЕ - ИЗ СТЕКЛОВОЛОКНА - 2 ШТУК

код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
556627	2	360	24,88



РУКАВИЦЫ ПЕКАРСКИЕ ТЕРМОСТОЙКИЕ - 2 ШТУК

- Устойчивость к температуре до 250°C
- Удобно прилегают к рукам

код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
556634	2	300	26,56



РУКАВИЦЫ ПЕКАРСКИЕ ОГНЕУПОРНЫЕ - 2 ШТУК

- Очень длинные - предохраняют руки

код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
556610	2	380	15,63



КОЖАНЫЕ ПЕРЧАТКИ - 2 ШТУК

- Устойчивость к температуре до 250°C.
- Изготовлены из коровьей кожи.
- Благодаря длине защищают предплечье.

код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
556658	2	460	27,27



КОЖАНЫЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ - 2 ШТУК

- Устойчивость к температуре до 250°C.
- Изготовлены из коровьей кожи.
- Благодаря длине защищают предплечье.

код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
556689	2	460	31,94



ШАМПУР ДЛЯ ШАШЛЫКОВ - 24 ШТУК

код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
170045	24	210	8,97



ШАМПУР ДЛЯ ШАШЛЫКОВ - 6 ШТУК

код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
170120	6	250	6,10
170328	6	350	8,97



NEWот 4³¹

525524

525531

NEW7⁸⁹

525555

ЩЁТКА ДЛЯ ГРИЛЯ УЗКАЯ - НАБОР - 3 ШТУК

- Набор 3 разных щёток для гриля
- В наборе: одна щетка с щетиной из нержавеющей стали, одна с латунной щетиной и одна с нейлоновой щетиной

код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
525531	3	230	4,67
525524	3	178	4,31

ЩЕТКА ДЛЯ ГРИЛЯ - НАБОР СО СТАЛЬНЫМИ И ЛАТУННЫМИ ЩЕТИНКАМИ - 2 ШТУК

- Набор 2 разных щеток для гриля, 4 ряда по 14 проволок
- В наборе одна щетка с щетиной из нержавеющей стали и одна с латунной щетиной

код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
525555	2	290	7,89

NEW

525548

4⁶⁷**ЩЁТКА ДЛЯ ГРИЛЯ**

- Сделана из полипропилена, 8 рядов стальных проволок
- Со стальным скребком и длинной ручкой

код	мм	Евро
525548	70x310x(H)85	4,67

525425



525432

от 4⁶⁷**ЩЁТКА ДЛЯ ГРИЛЯ ФОРМА Y**

- Проволока из нержавеющей стали, удобная ручка с петлей

код	мм	Евро
525425	310x170	4,67
525432	520x170	6,10

NEW**NEW**

525562

3²³**ЩЁТКА ДЛЯ ГРИЛЯ КОРОТКАЯ**

- Удобная ручка из черного пластика, со стальными щетинками

код	мм	Евро
525562	150x55	3,23



525418

4⁶⁷**ЩЁТКА ДЛЯ ГРИЛЯ**

- Сделана из полипропилена, 8 рядов стальных проволок
- Со стальным скребком и длинной ручкой



код	мм	Евро
525548	70x310x(H)85	4,67

7¹⁸

525517

**ЩЁТКА ДЛЯ ГРИЛЯ - 2 ШТУК**

- Деревянная, 4 ряда стальной проволоки

код	количество в упаковке	длина (мм)	Евро
525517	2	290	7,18



855218

21¹⁷

855201

СКРЕБОК ДЛЯ ГРИЛЯ

код	мм	Евро
855201	100x315	21,17



ОБОГРЕВАТЕЛЬ ГАЗОВЫЙ

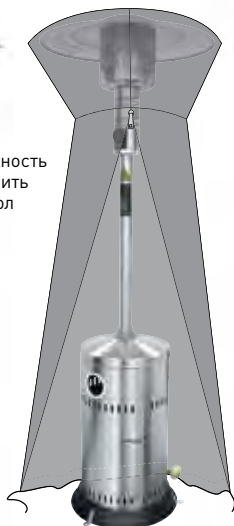
40⁹¹



406¹⁹

272602

Возможность
докупить
чехол



144916



2 колеса у основания для
легкой транспортировки



Оснащен электронным
розжигом и газовым шлангом
с редуктором



406¹⁹

Регулировка
высоты
обогревателя
272701

272701

ОБОГРЕВАТЕЛЬ ГАЗОВЫЙ

- Лампа для пользования на открытых террасах.
- Балонный газ.
- 2 колеса у основания для легкой транспортировки.
- Электронный розжиг, газовый шланг с редуктором.
- Оборудована ручками для прикрепления к грунту.
- Вес 18,8 кг.

ОБОГРЕВАТЕЛЬ ГАЗОВЫЙ - с подвижной ЧАШЕЙ

- Обогреватель для пользования на открытых террасах
- 2 колеса у основания для легкой транспортировки
- Электронный розжиг, газовый шланг с редуктором
- Оборудована ручками для крепления к грунту
- Высота в собранном состоянии: 1600 мм
- Вес 16,5 кг

код	кВт [HS]	мм	Евро
272602	12.5	ø770x(H)2200	406,19
144916	Чехол	ø790x(H)2220	40,91

код	кВт [HS]	мм	Евро
272701	12.5	ø770x(H)1580	406,19
144916	Чехол	ø790x(H)2220	40,91





Возможность
докупить
чехол



144909

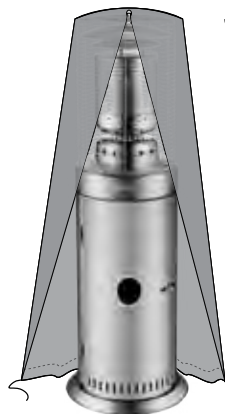
40⁹¹



272404

660³⁸

Возможность
докупить
чехол



144954

31⁹⁴

457⁰³



272411

ОБОГРЕВАТЕЛЬ ГАЗОВЫЙ ПИРАМИДА С ПЛАМЕНЕМ В СТЕКЛЯННОЙ КОЛБЕ

- Обогрев с помощью живого огня в стеклянной колбе, создает неповторимую атмосферу
- Корпус из алюминия с черными угловыми элементами, колба из кварцевого стекла
- Место на газовый баллон в основании обогревателя
- Электронное зажигание, газовый шланг, редуктор
- Поддача газа блокируется при падении лампы
- Баллонный газ
- Вес 22,6 кг

код	кВт [HS]	мм	Евро
272404	11.2	420x420x(H)2220	660,38
144909	Чехол	480x480x(H)2220	40,91

ОБОГРЕВАТЕЛЬ ГАЗОВЫЙ

- Баллонный газ, максимальный объем баллона 15 л
- Компактная конструкция, дверь на шарнирах для простой замены баллона
- Автоматическое выключение подачи газа при опрокидывании и предохранение пламени для безопасности
- Имеется пьезоэлемент для включения горелки, газовый шланг с редуктором
- 2 колеса у основания для легкой транспортировки
- Вес 14 кг

код	кВт [HS]	мм	Евро
272411	8.5	ø556x(H)1430	457,03
144954	Чехол	ø580x(H)1460	31,94



ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Мы рады предложить вам наш новый Каталог. Международная Группа HENDI – лидер на европейском рынке профессионального оборудования для индустрии питания и торговли. Бренд HENDI широко известен в Европе и пользуется большим уважением среди поваров-профессионалов и рестораторов.

Голландская фирма HENDI была основана в 1934 г. Главный офис фирмы HENDI и фабрики по производству оборудования находятся в Нидерландах, где также расположены её центральные склады. В настоящее время HENDI – это Группа независимых компаний с офисами и складами в Гонконге, Австрии, Румынии и Польше, а также Торговое Представительство в Германии. Нашими клиентами являются сотни дистрибьюторов во всех европейских странах. HENDI – один из основных поставщиков для сетей Metro и Cash&Carry.

Фирма HENDI предлагает широкий ассортимент высококачественных товаров, удовлетворяющих потребности как нового, так и уже функционирующего ресторана, столовой, бара, магазина. Все продукты, которые HENDI имеет в своем торговом предложении, можно разделить на две основные группы: технологическое и электромеханическое оборудование, а также кухонный, барный и столовый инвентарь.

Представленные в каталоге продукты соответствуют всем требованиям в отношении норм санитарии и безопасности HACCP и CE.



Приглашаем к нашим дистрибьюторам в России, Украине, Беларуси, Прибалтике, Казахстане и других странах. Их адреса вы можете найти на нашем интернет-сайте.

ПОЯСНЕНИЯ К ПИКТОГРАММАМ



Энергосберегающий продукт



Соответствует требованиям HACCP

NEW

Новинка



Пригодно для использования внутри и снаружи помещений



Для использования внутри помещений



Для использования снаружи



Пригодно для газовых плит



Использовать исключительно на газовых плитах



Пригодно для электрических плит



Пригодно для стеклокерамических плит



Пригодно для индукционных плит



Не пригодно для индукционных плит



Можно использовать в микроволновых печах



Нельзя использовать в микроволновых печах



Можно мыть в посудомоечной машине



Нельзя мыть в посудомоечных машинах



Можно использовать в печах



Можно штабелировать



Материалы предназначены для контакта с пищей



Материалы не предназначены для контакта с пищей



Функция охлаждения



Для самостоятельного монтажа



Термоустойчивость до 350°C



Термоустойчивость от -40° до +300°C



Алюминий



Алюминиевое литьё



Сталь нержавеющая



Сталь нержавеющая 18/0



Сталь нержавеющая 18/8



Сталь нержавеющая 18/10



Немецкая сталь X50CrMoV15



Углеродистая сталь



Луженое изделие



Хромовое покрытие



Никелевое покрытие



Полиэтилен



Полиэтилен HDPE



Полиэтилен LD



Полипропилен



Полипропилен EPP



Поликарбонат



ABS - пластик



POM - пластик



Полиамид



SAN - пластик



PBT - Термостойкий пластик



Силикон



Плексиглас



Не содержит бисфенола А



Стекловолокно



Меламин



Фарфор



Противоскользящий

код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница
877906	399	878927	592	880364	33-34	881705	35	939949	605	970461	190	975268	186	979754	434	MKF1664BM	159		
877913	398	878934	592	880371	33-34	881712	35	939956	605	970508	427	975275	186	979761	411-412, 414, 417	MKF1664S	157		
877920	398	878941	592	880388	33-34	881729	35	941072	356-358	970515	426	975305	176			MKF1664TS	161		
877937	398	878958	592	880401	31	881736	35	942758	477	970522	427	975312	176	979778	417, 435	MKF2011BM	343		
877968	398, 587	880005	31	880418	31	881743	35	942765	477	970607	187, 191	975329	176	979785	337, 355	MKF2011S	341		
878101	595	880012	31	880425	31	881750	35	943380	163,	970614	187, 191	975336	190	979792	418-423	MKF2011TS	345		
878118	595	880029	31	880456	33-34	881804	31	320-321		970621	187, 191	975350	190	979945	429	MKF464BM	159		
878125	595	880036	32, 34	880463	33-34	881811	31	943434	489	970638	189	975374	189	979983	428	MKF464S	157		
878132	595	880050	32, 34	880470	33-34	881828	31	943441	489	971345	186, 191	975398	186	980033	92	MKF464TS	161		
878149	595	880067	32, 34	880487	33-34	890233	21, 352	943465	319	971352	186, 191	975466	229,	980101	577	MKF511BM	343		
878408	595	880074	32, 34	880524	31	890240	21, 352	943489	470-471	971369	186, 191		411-412, 414	992500	495	MKF511S	341		
878507	594	880104	31	880555	33-34	890257	21, 352	947012	437	971376	186, 191	975534	317	998953	495	MKF511TS	345		
878552	594	880111	31	880562	33-34	890349	21, 351	947029	437	971383	186, 191	975541	317	998960	495	MKF611CBM	347		
878606	595	880128	31	880609	31, 33	890356	21, 351	947036	437	971390	191	975718	429	998977	495	MKF611CTS	349		
878705	592	880159	32, 34	880616	31, 33	899991	453	947043	437	971406	191	975725	429	Hxxxx		MKF623CBM	347		
878712	592	880166	32, 34	880623	31, 33	9xxxx		947050	437	971413	191	975732	183	HBB250-CE	469	MKF623CTS	349		
878729	592	880173	32, 34	880630	31, 33	919200	237	947067	437	971420	191	975749	183	HBB908-CE	469	MKF664BM	159		
878736	592	880203	31	880647	31, 33	919217	237	947074	437	971437	191	975756	183	HCJ967-CE	474	MKF664S	157		
878743	592	880210	31	880654	31, 33	931257	173	947081	437	971444	191	975770	55	HMI200-CE	198	MKF664TS	161		
878750	592	880227	31	880661	33	932001	605	947098	437	971451	191	975787	111	Mxxxx		MKF711BM	343		
878804	592	880258	33-34	880678	33	932018	605	947104	437	975008	433	975800	183	MKF1011CBM347		MKF711S	341		
878811	592	880265	33-34	880685	33	933367	173	970294	185	975015	432	975855	111	MKF1011CTS349		MKF711TS	345		
878828	592	880272	33-34	880692	33	933688	471	970300	427	975022	432	975862	111	MKF1064BM	159	MKKC1620	162, 350		
878835	592	880289	33-34	880869	33, 35	934012	198	970362	190	975039	337, 355	975879	111	MKF1064S	157	MKKC5	162, 350		
878842	592	880302	31	880906	298	934029	195	970386	187, 191	975046	432	975886	111	MKF1064TS	161	MKKC610C	162, 350		
878859	592	880319	31	880913	298	934159	457	970393	187, 191	975053	432	975893	111	MKF1111BM	343	MKKC711	162, 350		
878903	592	880326	31	880920	298	934166	457	970430	190	975145	433	976562	424	MKF1111S	341	MKLM1064	162		
878910	592	880357	33-34	880968	299	935286	457	970447	190	975251	186	979747	436	MKF1111TS	345	MKM1211	162		

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

А

Автоматическая кофемашинa One Touch.....	490
Автоматическая кофемашинa Profi Line XXL.....	489
Автоматическая кофемашинa с сенсорным экраном.....	486
Автоматическая система мойки для печей NANO DRIVE и их версий BAKERY 154, 350	
Адаптер для гастроремкостей.....	19, 23
Аксессуары для сервировки Kitchen Line.....	571
Аксессуары для сервировки закусok.....	519, 522
Анти-режущие перчатки - 2 штук.....	63
Анти-режущие перчатки.....	63

Б

Баллончик для горелки - 4 штук.....	139
Баллончики для сифона для сливок Kurt Scheller Edition - 10 штук.....	111
Баллончики для сифона для сливок.....	112
Баллончики с углекислым газом - 10 штук.....	478
Баночка для зубочисток - 6 штук.....	544
Барная ложка - медная.....	465
Барная ложка.....	465
Барные холодильники.....	376, 484
Барьерные стойки - золотая отделка.....	601
Барьерные стойки - зеркальная отделка.....	601
Барьерный канат.....	601
Бачок для горячей пасты - комплект 2 шт.....	568
Бидон - миниатюра.....	526
Блендер высокой мощности.....	471
Блендер погружной HENDI 250 с регулировкой скорости.....	198
Блендер погружной HENDI 400 с венчиком - с регулировкой скорости.....	196
Блендер погружной HENDI 500 с регулировкой скорости - высокой мощности.....	195
Блендер погружной Kitchen Line 160 с переменной скоростью.....	194
Блендер погружной Profi Line 250 с постоянной скоростью.....	195
Блендер погружной Profi Line 300 с регулировкой скорости.....	195
Блендер погружной Profi Line 400 с регулировкой скорости.....	197
Блендер погружной Profi Line 400 с регулировкой скорости.....	195
Блендер погружной Profi Line 500 с регулировкой скорости.....	195
Блендер погружной.....	199
Блендер с шумоизоляционным колпаком - цифровой.....	470
Блендер с шумоизоляционным колпаком.....	470
Блендер-бармен Hamilton Beach 908.....	469
Блендер-бармен Hamilton Rio 250.....	469
Блинница одинарная.....	274
Блок разделочный из полиэтилена с подставкой.....	72
Блок разделочный деревянный на деревянной подставке.....	72
Блок разделочный деревянный без подставки.....	72
Блюдо Bark.....	515
Блюдо Torro.....	515
Блюдо Vanilla.....	515
Блюдо для запекания круглое с ручками.....	516
Блюдо для мяса - овальное.....	591
Блюдо овальное.....	516, 584, 591
Блюдо прямоугольное.....	516, 524, 584
Блюдо сервировочное из меламина.....	584
Бостонский шейкер.....	464
Бульонница - 6 штук.....	515
Бульонница.....	514-515
Бульонницы и соусники.....	515

В

Вакуум-упаковочная машина серия se.....	222
Вакуум-упаковочные машины Sensor Ultra seria 6000.....	225
Вакуум-упаковочные машины Sensor Ultra serie 800.....	225
Вакуум-упаковочные машины SE Seria 600.....	223
Вакуум-упаковочные машины SE Seria 800.....	223
Вакуум-упаковочные машины SE Serie 200, 300, 400 и 500.....	223
Вакуум-упаковочные машины Sensor Ultra seria 600.....	224
Вакуум-упаковочные машины Sensor Ultra serie 300, 400 и 500.....	224
Вакуум-упаковочные машины серия Sensor Ultra.....	224
Вытяжка настенная наклонная с лабиринтными фильтрами и патрубком ø150 мм	
Вазочка для мороженого.....	548
Вакуум-упаковочная машина Profi Line - бескамерная.....	190
Вакуум-упаковочная машина Budget Line - бескамерная.....	190
Вакуум-упаковочная машина Fresh Budget Line - бескамерная.....	190
Вакуум-упаковочная машина Kitchen Line - бескамерная.....	189-190
Вакуум-упаковочная машина Kitchen Line.....	186
Вакуум-упаковочная машина Profi Line.....	186
Вакуум-упаковочные машины.....	186-187
Вакуумная упаковочная машина - бескамерная.....	188
Вакуумная упаковочная машина Diva - бескамерная.....	188
Вакуумно-упаковочная машина для вакуумных пакетов в рулонах.....	189

Вакуумные упаковочные машины - бескамерные.....	188
Валик с шипами для прокалывания теста.....	307
Вафельница „Сердце“.....	274
Вафельница.....	274
Ведроко - миниатюра.....	526
Ведроко для шампанского.....	528
Ведроко с ручкой - миниатюра.....	526
Ведро для льда с двойными стенками.....	467
Ведро для охлаждения вина (шампанского).....	466
Ведро для пива.....	461
Ведро для шампанского.....	466
Ведро для швабры.....	449
Ведро с ободком.....	76
Ведро с ручкой.....	524, 528
Ведро.....	75-76
Веник для применения помещения с палкой.....	450
Венчик - 12 прутьев, с ручкой.....	87
Венчик - 7 прутьев, с ручкой.....	87
Венчик пиано.....	86
Венчик спиральный.....	86
Венчики.....	86
Весы кухонные водонепроницаемые.....	92
Весы кухонные до 15 кг.....	94
Весы кухонные с чашей.....	92
Весы кухонные электронные до 5 кг.....	92
Весы кухонные электронные до 100 кг.....	93
Весы кухонные.....	92, 94
Весы настольные.....	93
Весы с легализацией.....	94
Весы торговые со стойкой.....	95
Весы торговые.....	95
Вешалка для лопаты и щетки для пиццы - 3 места.....	306
Вешалка для лопаты и щетки для пиццы - 4 места.....	306
Вешалка настенная для погружного блендера HENDI 250.....	198
Вешалка настенная для погружных блендеров.....	195
Вилка для мяса.....	43, 45
Вилка для омаров - 6 штук.....	513
Вилка для салата.....	570
Вилка для стейка - 6 штук.....	512
Вилка для стейка - набор 6 шт.....	512
Вилка для улиток - 6 штук.....	513
Вилка транжирная.....	85, 570-571
Вилки и щипцы для омаров.....	513
Винный шкаф 145 Л.....	377, 485
Винный шкаф 440 Л.....	377, 485
Винный шкаф dual zone.....	377, 485
Витрина 75 л, самообслуживание.....	248
Витрина двойная.....	575
Витрина морозильная настольная 77л.....	118, 369
Витрина одиночная.....	575
Витрина охлаждаемая - двойная.....	575
Витрина охлаждаемая - одиночная.....	575
Витрина тепловая - два уровня.....	247
Витрина тепловая - двухуровневая.....	246
Витрина тепловая - один уровень.....	247
Витрина тепловая настольная.....	246-247
Витрина холодильная 110.....	370
Витрина холодильная 130.....	370
Витрина холодильная 320 Л.....	371
Витрина холодильная GN 1/3 - надставка.....	368
Витрина холодильная GN 1/3.....	368
Витрина холодильная GN 1/4 - надставка.....	368
Витрина холодильная для суши.....	369
Витрина холодильная круглая 100 Л.....	374
Витрина холодильная круглая 360 Л.....	374
Витрина холодильная настольная 67 л.....	369
Витрина холодильная настольная, 58 л.....	372
Витрина холодильная настольная, 68 л.....	372
Витрина холодильная настольная, 78 л.....	373
Витрина холодильная с двумя полками.....	375
Витрина холодильная с рабочей поверхностью.....	371
Витрина холодильная с тремя полками.....	375
Витрина холодильная, 270 л.....	373
Витрина холодильная, 98 л.....	373
Витрина холодильная.....	374
Витрины холодильные.....	374
Вкладыш для столовых приборов - стальной.....	587
Вкладыш для столовых приборов.....	587
Воронка с ручкой.....	77

Воронка	77	Гастроёмкость перфорированная - GN 1/2	23
Воронка-дозатор для соусов Kitchen Line	101	Гастроёмкость перфорированная - GN 2/3	23
Воронка-дозатор для соусов и кремов Profi Line	101	Гейзер - 6 штук	459
Вставка для варки макарон	5	Гейзер длинный - медный, комплект 12 шт.	459
Выдвижной барьерный ремень с зеркальной отделкой	601	Гейзер стальной длинный	459
Выдвижной ящик с направляющими для холодильных и морозильных столов Profi Line с боковым расположением агрегата - комплект 2 шт.	359	Гейзер хромированный - 6 штук	459
Высечка кондитерская, набор - бабочка	123	Гейзер хромированный - 4 штук	459
Высечка кондитерская, набор - овальная	123	Головка универсальная	440
Высечка кондитерская, набор - треугольная	123	Горелка Шеф-Повара для Крем-Брюле design by Robert Bronwasser	141
Высечка кондитерская, набор	123	Горелка Шеф-Повара для Крем-Брюле	140
Высечка кондитерская	123	Горелка двойная - 2 штук	568
Высокоточный тепловой циркуляционный насос iVide Junior Plus	264	Горячая паста для подогрева мармитов	568
Вытяжка конденсационная для печей NANO COMPACT на листах GN 1/1	334	Гостиничная тележка для белья	447
Вытяжка конденсационная для печей NANO MAX, DRIVE, SCROLL и версий BAKERY на 6x GN 2/1 и на 10x GN 2/1	334	Гранитор 2x 12 л	469
Вытяжка конденсационная для печей Nano Max, Drive и SCROLL и их версий BAKERY на 20 GN 1/1 также на 16x 600x400 мм	334	Графин	579
Вытяжка конденсационная для печей Nano Max, Drive и Scroll и их версий BAKERY на 5, 7, 12 GN 1/1 также на 4, 6 и 10 противней 600x400 мм	334	Грили газовые Fiesta	608
Вытяжки конденсационные	162, 350	Грили газовые Grill Master	606
Вытяжки настенные	334	Грили для кур газовые	295
Вытяжки с вентилятором для печей Hendi Nano	334	Грили и ножи для шаурмы	314
Г		Грили на древесном угле	609
Гастроёмкости GN Kitchen Line перфорированные	23	Гриль Bake-Master Maxi	606
Гастроёмкости GN Profi Line перфорированные	19	Гриль Bake-Master Mini	606
Горловина с режущим инструментом к приводу ps-22	205	Гриль Grill-Master Maxi	606
Газовая горелка для Крем Брюле	139	Гриль Grill-Master Mini	606
Газовая плита на 6 конфорок с закрытым с трех сторон основанием, с газовой или электрической духовкой	227	Гриль Patio	609
Газовые баллоны - 4 штук	141	Гриль Resto	609
Гастроёмкость GN 1/1 «Конвектомат»	352	Гриль Salamander 450	269
Гастроёмкость GN 1/1 «Конвектомат»	21	Гриль Salamander 580	270
Гастроёмкость GN 1/1 алюминиевая - перфорированная	352	Гриль Salamander 600	269
Гастроёмкость GN 1/1 алюминиевая с антипригарным покрытием	352	Гриль Salamander 800	270
Гастроёмкость GN 1/1 алюминиевая с антипригарным покрытием	21	Гриль Salamander кварцевый инфракрасный	271
Гастроёмкость GN 1/1 для жарки	353	Гриль Salamander настенный	270
Гастроёмкость GN 1/1 с антипригарным покрытием	352-353	Гриль газовый Fiesta 600	608
Гастроёмкость GN 1/1	28	Гриль газовый Fiesta 800	608
Гастроёмкость GN 1/2	28	Гриль газовый Green Fire Profi Line - 2 горелки	602
Гастроёмкость GN 1/3	28	Гриль газовый Green Fire Profi Line - 3 горелки	603
Гастроёмкость GN 1/4	28	Гриль газовый Green Fire Profi Line - 4 горелки	603
Гастроёмкость GN 1/6	28	Гриль газовый Green Fire	602
Гастроёмкость GN 1/9	23, 27-28	Гриль газовый Grill-Master Quattro	607
Гастроёмкость GN 2/3 «Конвектомат»	21, 351	Гриль газовый Roast Master Heavy Duty	607
Гастроподнос Profi Line GN 2/1	21, 354	Гриль газовый Xenon Pro	609
Гастроёмкости GN из поликарбоната	30	Гриль для шаурмы Profi Line, газовый	314
Гастроёмкости GN Budget Line со складными ручками	25	Гриль для шаурмы Profi Line, электрический	314
Гастроёмкости GN Budget Line	24	Гриль кварцевый MAXI GN 1/1	271
Гастроёмкости GN HACCP из полипропилена - без крышек	32	Гриль контактный - двойной	259
Гастроёмкости GN Kitchen Line с усиленными углами	22	Гриль контактный - одинарный	258
Гастроёмкости GN Profi Line	18	Гриль контактный „Panini“	258
Гастроёмкости GN из белого поликарбоната	29	Гриль „Hot-dog“ роликовый	272
Гастроёмкости GN из гриламида для высоких температур	26	Д	
Гастроёмкости GN из мелamina	583	Двойная индукционная плита с функцией Boost	241
Гастроёмкости GN из полипропилена	31	Двойная индукционная плита	241
Гастроёмкости GN из тритана BPA FREE	27	Двойное ведро с ручкой	528
Гастроёмкости GN со складными ручками	20	Деревянная доска для пиццы al Metro или al Focacci	304
Гастроёмкости из черного поликарбоната	28	Деревянная подставка с пиалами из мелamina	583
Гастроёмкость GN 1/1 - перфорированная	19	Деревянный смеситель	304
Гастроёмкость GN 1/1 со складными ручками	20, 25	Деревянный ящик	550
Гастроёмкость GN 1/1	17-18, 22, 24, 26-27, 29-32, 34, 586	Держатель для мешков и для насадок	119
Гастроёмкость GN 1/2 - перфорированная	19	Держатель для мусорных мешков	447
Гастроёмкость GN 1/2 со складными ручками	20, 25	Держатель для свечей	566
Гастроёмкость GN 1/2	17-18, 22, 24, 26-27, 29-32, 34, 586	Держатель для счетов	552
Гастроёмкость GN 1/3 - перфорированная	19	Держатель для фильтра для фритюра	75
Гастроёмкость GN 1/3 со складными ручками	20, 25	Держатель форм для пиццы	302-303, 307
Гастроёмкость GN 1/3	17-18, 22, 24, 26-27, 29-31, 33-34, 586	Деска разделочная универсальная с вырезом	40
Гастроёмкость GN 1/4 со складными ручками	20	Деска разделочная универсальная	40
Гастроёмкость GN 1/4	19, 22, 24, 26-27, 29-31, 33-34	Детская тарелка „Мишка“	517
Гастроёмкость GN 1/6 со складными ручками	20	Джиггер - медный	464
Гастроёмкость GN 1/6	19, 22, 24, 26-27, 29-31, 33-34	Джиггер	464
Гастроёмкость GN 1/9	19, 25-26, 30-31, 33-34	Диск для брусочков	168, 170
Гастроёмкость GN 2/1	18, 27, 30	Диск для картофеля-фри	168
Гастроёмкость GN 2/3 - перфорированная	19	Диск для кубиков	168
Гастроёмкость GN 2/3 со складными ручками	20, 25	Диск для ломтиков	169-170
Гастроёмкость GN 2/3	17-18, 22, 24, 586	Диск для соломки	169-170
Гастроёмкость GN 2/4	18	Диспенсер для оливкового масла	77
Гастроёмкость перфорированная - GN 1/1	23	Диспенсер для бара - из 2 частей	465
		Диспенсер для буфета	495, 578
		Диспенсер для глинтвейна	499
		Диспенсер для горячего шоколада	498
		Диспенсер для молока	581
		Диспенсер для мюсли	581
		Диспенсер для мёда	544

Диспенсер для пармезана/сахарница	544
Диспенсер для пива – настольный	461
Диспенсер для сока 2x12л	469
Диспенсер для соков	580-581
Диспенсер для этикеток Food Safety на каждый день недели	36
Диспенсер для этикеток Food Safety – одинарный	37
Диспенсер с комплектом этикеток Food Safety на каждый день недели	37
Диспенсеры для холодных соусов - 3 штук	102
Диспенсеры для холодных соусов easy squeeze	103
Диспенсеры для холодных соусов	102-103
Диспенсеры	580
Дистанционные прокладки для пиццы - 500 штук	310
Для циркуляторов SmartVide	262
Дозатор моющей жидкости с регулировкой	425
Дозатор некапающий	460
Дозатор шариковый	460
Дозаторы и гейзеры для бутылок	459
Доска деревянная двусторонняя	597
Доска деревянная двусторонняя	41
Доска деревянная для хлеба со съёмной решеткой	41
Доска деревянная для хлеба	41, 597
Доска деревянная с ручкой	41
Доска деревянная	41
Доска для пиццы с ручкой	309
Доска для пиццы	309
Доска маркерная с мольбертом	555
Доска маркерная - настенная	554
Доска маркерная - настольная - 2 штук	555
Доска маркерная	554
Доска разделочная универсальная с ручкой	463
Доска разделочная НАССР 450x300	38
Доска разделочная НАССР 600x400	38
Доска разделочная НАССР GN 1/1	39
Доска разделочная НАССР GN 1/2	39
Доска разделочная Perfect Cut	40
Доска разделочная универсальная с ручкой	40
Доска сервировочная деревянная	304
Доска сервировочная из меламина - имитация сланца	588
Доска сервировочная из меламина с ручкой - имитация дуба	589
Доска сервировочная из меламина - имитация дуба	589
Доска сервировочная из меламина - имитация сланца	588
Доска сервировочная из меламина с ручкой - имитация сланца	588
Доска сервировочная	535
Доски разделочные НАССР	35, 38-39
Доски разделочные универсальные	40
Дробилка для льда 3л	480
Дробилка для льда на мраморном основании – электрическая	479
Дуршлаг - миниатюра	526
Дуршлаг Kitchen Line	91
Дуршлаг Profi Line	91
Дуршлаг густой	90
Дуршлаг квадратный	91, 526
Дуршлаг китайский конический - густая сетка	89
Дуршлаг китайский конический	89
Дуршлаг перфорированный	91, 526
Дуршлаг с ручками Kitchen Line	90
Дуршлаг с ручкой	90
Дуршлаг усиленный	90
Дуршлаг-солонка для картофеля фри	75
Дуршлаг	91
Духовка для пиццы	272
Душ для мытья камеры печи, ручной, универсальный	167, 323, 427
Дырокол для бутылочных крышек - 16 штук	460

Е	
Ёмкость для масла / уксуса double wall	544
Ёмкость для вина/шампанского	466
Ёмкость для льда	467
Ёмкость для шампанского	467
Ёмкость для шампанского/пунша Economic	467
Ёмкость для шампанского/пунша	467
Ёрш для мойки стаканов - тройной	462

Ж	
Жарочная поверхность-гриль Blue Line	257
Жарочная поверхность-гриль Terranyaki Gigant	256
Жарочная поверхность-гриль Terranyaki	256
Жарочная поверхность-гриль	257
Жарочные поверхности-гриль Blue Line	257
Жидкое моющее средство для промывки молочных трубок и капучинаторов в кофемашинах	436
Жидкость для дезинфекции поверхностей	452

Жиронепроницаемая бумага - 150 штук	521
Жиронепроницаемая бумажная салфетка - 500 штук	520

З

Зажигалка газовая - 2 штук	139, 231, 597
Зажим для тостов	277
Закуска Cardinal	517
Запасное лезвие для 855201	257
Запасные люминесцентные лампы для инсектицидных ламп	457
Запасные части для сифонов со взбитыми сливками Kitchen Line	110
Запасные части для сифонов со взбитыми сливками	108
Защитное стекло для роликового гриля	272
Защитный шлем	452
Звонок для ресепшн	548
Знак информационный „Внимание! Скользкий пол“	447
Зонд Ø1 мм для приготовления в режиме Sous Vide	154, 350

И

Игольчатый зонд для устройств SmartVide 5, 7, 9	262
Измельчитель льда электрический	480
Измельчитель пищевых отходов 550 Вт с выключателем	428
Изолированные контейнеры GN 1/1 и 2/1	262
Индукционная плита 2000Вт	240
Индукционная плита 3500Вт	240
Индукционные плиты Black Line	238
Индукционные плиты Oblique	240
Инсектицидная лампа 150м²	456
Инсектицидная ловушка 100 м2	456
Инсектицидная ловушка с клейовой пластиной 120 м²	456
Инсектицидная ловушка	455, 457
Инсектицидные ловушки для использования снаружи помещений	457
Инсектицидные ловушки	455-456
Информационная табличка на двери	553
Информационная табличка „Резервация“	552
Информационные таблички-номера	553
Информационные таблички-номера	552
Инфракрасная лампа для подогрева блюд	237
Инфракрасная лампочка	237

К

Коптильный аппарат - универсальный	350
Кофейные машины Verona	493
Куттеры и эмульгаторы	207
Камень лавовый	605
Картофелемалка	88
Картофелечистка HENDI 7	181
Картофелечистка Profi Line 10 кг	181
Картофелечистка Profi Line 5 кг	181
Картридж 2XL EXTRA для фильтров BWT	441
Картридж 2XL для фильтров BWT	440
Картридж L для фильтров BWT	440
Картридж M для фильтров BWT	440
Картридж PREMIUM M для фильтров BWT	441
Картридж PREMIUM V для фильтров BWT	441
Кастриоль Budget Line с крышками - дно «сэндвич»	6
Кастриоль для рыбы 60 см	7
Кастриоль Kitchen Line с крышками – капсульное дно	4
Кастриоль Profi Line с крышками - дно «сэндвич»	2
Кастриоль для мидий, супов и соусов	12
Кастриоль высокая - с крышкой	2, 4, 6
Кастриоль для мидий - с крышкой	12
Кастриоль для спаржи XL	5
Кастриоль для супов и соусов - с крышкой	12, 525
Кастриоль низкая - с крышкой	2, 4
Кастриоль средняя - с крышкой	2, 4, 6
Кейтеринговые термоконтейнеры	400, 405
Кипятильник - заварочная машина с двойными стенками	507
Кипятильник - заварочная машина с двойными стенками	502
Кипятильник Concept Line матовый чёрный	504
Кипятильник Concept Line	505
Кипятильник - заварочная машина с одиночными стенками	503, 506
Кипятильник - кофеварочная машина с одиночными стенками	506
Кипятильник - кофеварочная машина с двойными стенками	507
Кипятильник - кофеварочная машина с одиночными стенками	506
Кипятильник - кофеварочные машины с одиночными стенками	501
Кипятильники - кофеварочные машины с двойными стенками	500
Кипятильники - кофеварочные машины с одиночными стенками	505
Кисть кондитерская - плоская - 2 штук	134
Кисть кондитерская - плоская	134
Клипсы для гастробюджетов GN НАССР из полипропилена	33, 35
Клипсы для скатерти - 4 штук	548
Коврик „соблюдай дистанцию“	453

Коврик антискользящий	41	Корзина Deco овальная.....	537
Коврик барный - 5 штук	462	Корзина Deco продолговатая.....	537
Коврик барный резиновый.....	462	Корзина Deco прямоугольная	537
Коврик силиконовый непрлипающий для выпечки	134	Корзина для багетов.....	533
Кожаные защитные перчатки - 2 штук	323, 610	Корзина для жареных закусок.....	523
Кожаные перчатки - 2 штук	323, 610	Корзина для макаронотварки	319
Колпак для повара Le Grand Chef - 10 шт.....	455	Корзина для мусора с крышкой.....	446
Колпак для повара - 10 шт.....	455	Корзина для мусора самозатахующая	446
Компактная печь для пиццы.....	286	Корзина для мусора.....	446
Компактный пароконвектомат HENDI NANO электрический, с электронным управлением,	325	Корзина для подносов.....	431
Компактный пароконвектомат HENDI NANO электрический, с электронным управлением,	333	Корзина для специй	550
Комплект для подметания - совок с щеткой.....	450	Корзина для стекла 400x400 мм	418, 431
Комплект для уборки - щетка с совком для мусора	449	Корзина для стекла	430
Комплект из 4 ножек для холодильных и морозильных шкафов.....	356-358, 360	Корзина для столовых приборов для посудомоечных машин	430
Конвектомат H90.....	163, 320	Корзина для столовых приборов.....	431, 532
Конвектомат multifunctionальный с парувлажнением 4x GN 2/3	322	Корзина для тарелок для посудомоечных машин.....	430
Конвектомат с инжекторным парувлажнением H90S.....	163, 321	Корзина для фруктов чёрная	538
Конвектомат с парувлажнением HENDI NANO - 4x 600x400 мм, электрический, однофазный, ручное управление	143	Корзина для хлеба GN.....	533
Конвектоматы HENDI NANO - 4x 450x340 мм.....	142, 150-151	Корзина для хлеба круглая	530
Конвектоматы с парувлажнением 429x345 мм.....	165	Корзина для хлеба овальная	534
Конвектоматы с парувлажнением 600x400 мм.....	164	Корзина для хлеба с закругленными углами.....	531
Конвектоматы - печи конвекционно-паровые NANO DRIVE с электронным управлением, электрические	325, 328	Корзина для хлеба с мешком	532
Конвектоматы - печи конвекционно-паровые NANO SCROLL	325	Корзина для хлеба со скошенным краем	531
Конвектоматы - печи конвекционно-паровые Millennial Touch Screen Gastro Compact, с системой мойки, электрические, с электронным управлением	348	Корзина для хлеба со стальной рамой	531
Конвектоматы - печи конвекционно-паровые Millennial Touch Screen Gastro для общественного питания, с системой мойки, электрические, с электронным управлением	344	Корзина для хлеба	530
Конвектоматы - печи конвекционно-паровые Millennial, Smart Bakery для кондитерских изделий и выпечки, с электронным управлением, электрические	156	Корзина для чашек.....	431
Конвектоматы - печи конвекционно-паровые Millennial Black Mask Bakery для кондитерских изделий и выпечки, электрические, с электронным управлением	158	Корзина из полиротанга.....	534
Конвектоматы - печи конвекционно-паровые Millennial Black Mask Gastro для общественного питания, электрические, с электронным управлением	342	Корзина из полиуретана	536
Конвектоматы - печи конвекционно-паровые Millennial Black Mask Gastro Compact электрические, с электронным управлением	346	Корзина сервировочная.....	537
Конвектоматы - печи конвекционно-паровые Millennial Touch Screen Gastro для кондитерских изделий и выпечки, с системой мойки, электрические, с электронным управлением	160	Корзина сервировочная	537
Конвектоматы - печи конвекционно-паровые Millennial, Smart Gastro для общественного питания, электрические, с электромеханическим управлением	341	Корзина универсальная для посудомоечных машин.....	430
Конвектоматы - печи конвекционно-паровые NANO DRIVE с электронным управлением, электрические	146, 148	Корзинка - круглая	536
Конвектоматы - печи конвекционно-паровые NANO MAX и NANO MAX BAKERY с сенсорным экраном, системой мойки и зондом, электрические стр.	325	Корзинка - миниатюра	522-523
Конвектоматы - печи конвекционно-паровые NANO MAX и NANO MAX BAKERY с сенсорным экраном, системой мойки и зондом, электрические.....	330	Корзинка - овальная, длинная	536
Конвектоматы - печи конвекционно-паровые NANO SCROLL	144, 326	Корзинка - овальная	536
Коническая лампа для подогрева блюд с регулируемой высотой.....	237	Корзинка - прямоугольная	536
Контактные грили.....	258	Корзинка для закусок	532
Контейнер GN 1/1 эмалированная сталь	353	Корзинка для фруктов.....	538
Контейнер барный.....	463	Корзинка для хлеба и булочек с крышкой Rolltop - круглая.....	534
Контейнер для бармена	463	Корзинка для хлеба и булочек с крышкой Rolltop.....	534
Контейнер для ингредиентов	463	Корзинка для хлеба и булочек - прямоугольная GN 1/1	534
Контейнер для кофе для кофемолки.....	494	Корзинка для хлеба и булочек - прямоугольная GN 1/2	534
Контейнер для мусора настольный.....	549, 552	Корзинки	534, 536
Контейнер для мусора/столовых приборов, настольный.....	549	Корзины для посудомоечных машин	430
Контейнер для мяса.....	386-387	Корзины тканые.....	532, 538
Контейнер для отходов с педалью	445	Коробка для пепла.....	551
Контейнер для посуды.....	391	Коробка для чая	543
Контейнер для столовых приборов.....	398	Корпус с двигателем погружного блендера Kitchen Line 350 с регулируемой скорости	194
Контейнер для столовых приборов с подставкой.....	587	Корпус с двигателем погружного блендера Kitchen Line 500 с регулируемой скорости	194
Контейнер для столовых приборов - GN 1/1	587	Кофе в зернах La Crema 1 кг	495
Контейнер для столовых приборов чёрный	550	Кофеварка проточная Kitchen Line	498
Контейнер для столовых приборов	587	Кофеварка проточная Profi Line.....	498
Контейнер для теста	298	Кофеварочная машина Concept Line матовая чёрная	504
Контейнер для хладоэлемента GN 1/1	402	Кофеварочная машина Concept Line	505
Контейнер круглый	444	Кофеварочная машина и Кипятильник Concept Line матовый чёрный	504
Контейнер прямоугольный для отходов 60 л	445	Кофейник с крышкой.....	542
Контейнеры для мяса.....	386	Кофемашина HENDI Top Line by Wega - 1 группа, электронная, белая	492
Коптильный пистолет SMOKING GUN PRO	106, 266	Кофемашина HENDI Top Line by Wega - 1 группа, электронная, черная	492
Коптильный пистолет.....	106, 266	Кофемашина HENDI Top Line by Wega - 2 группы, электронная, белая	492
Корзина Basic круглая.....	537	Кофемашина HENDI Top Line by Wega - 2 группы, электронная, черная	492
Корзина Basic овальная.....	537	Кофемашина JULIA Compact, 2 группы, автоматическая, черная	493
Корзина Deco круглая.....	537	Кофемашина ROME0 easy, 1 группа, полуавтоматическая, черная.....	493
		Кофемашина ROME0, 1 группа, автоматическая, черная	493
		Кофемашина автоматическая profi line.....	488
		Кофемашины рожковые.....	492
		Кофемолка автоматическая, профессиональная	494
		Кофемолка электронная, профессиональная.....	494
		Кофемолки.....	494
		Крафт-бумажный мешок для хлеба.....	535
		Креманка для закусок Fingerfood - одноразовая, 100 шт.....	582
		Крепление для ведра для шампанского	466
		Круглая щетка с дозатором жидкости.....	450
		Кружка double wall	491
		Кружка для коктейлей - медная	465
		Кружка	524
		Крышка Rolltop - GN 1/1	576
		Крышка Rolltop - GN 2/3.....	576
		Крышка Rolltop для корзинки для хлеба	530
		Крышка rolltop для гриля Green Fire 2 горелки.....	604

Крышка для гастробоксов GN.....	30
Крышка для GN с отверстиями для ручек.....	25
Крышка для GN с силиконовой прокладкой и выемками для ручек.....	20
Крышка для GN с силиконовой прокладкой.....	20, 23, 25
Крышка для GN из полипропилена с прокладкой.....	31
Крышка для GN с выемками для ручек.....	20
Крышка для GN с отверстием для половника.....	20, 23
Крышка для GN.....	20, 23, 25-26, 29
Крышка для ведра.....	76
Крышка для гастробоксов GN.....	28
Крышка для гастробоксов GN.....	27, 31, 33, 35
Крышка для контейнера круглого.....	444
Крышка для контейнеров для теста.....	299
Крышка для корзин.....	431
Крышка для кюветы для мороженого из поликарбоната.....	118
Крышка для кюветы для мороженого круглая.....	117
Крышка для кюветы для мороженого.....	118
Крышка откидная - GN 1/1.....	576
Крышка откидная для контейнера круглого.....	444
Крышка с отверстием для контейнера круглого.....	444
Крышка с отверстием для контейнера прямоугольного 60 л.....	445
Крышки GN 1/1 и 2/1 для контейнеров термостата SmartVide.....	262
Крюки мясницкие - комплект 4 шт. - 4 штук.....	73
Кувшин для вспенивания молока.....	542
Кувшин для вспенивания молока.....	497, 542
Кувшин для кофе.....	498
Кувшин для молока и воды.....	542
Кувшин для молока чёрный.....	497, 539, 542
Кувшин для напитков.....	579
Кувшин для сливок.....	542
Кувшин для сока.....	578
Кувшин полипропиленовый с мерной шкалой.....	78
Кувшин с колбой для льда.....	579
Кувшин с мерной шкалой.....	78
Кувшин стальной с мерной шкалой.....	78
Кулинарная форма - круглая.....	105
Кулинарная форма - квадратная.....	105, 122
Кулинарная форма - круглая.....	105, 122
Купольная посудомоечная машина - электронная, 3 программы.....	423
Купольная посудомоечная машина 50x50.....	420
Купольная посудомоечная машина - электронная.....	423
Кухонные ножницы с мягкой ручкой.....	63
Кухонные принадлежности ручной работы Kitchen Line.....	85
Кухонные принадлежности моноблок Profi Line.....	85
Кухонный диспенсер.....	544
Кювета для мороженого Kitchen Line.....	117
Кювета для мороженого из поликарбоната.....	118
Кювета для мороженого круглая.....	117
Кювета для мороженого.....	117

Л

Лампа для подогрева блюд.....	237
Лампа инсектицидная водонепроницаемая с вентилятором 300м².....	457
Лопатка электрическая.....	316
Лопатка электрическая.....	316
Лезвие для нарезки картофеля фри 11 мм для измельчителя картофеля.....	71
Ленточная пила для распила костей.....	179
Ложка деревянная.....	84, 128
Ложка для дипов - 6 штук.....	518
Ложка для закуски из меламина.....	571
Ложка для салатов.....	572
Ложка для соуса для пиццы - плоская.....	306
Ложка для яиц - 6 штук.....	548
Ложка из композитного материала.....	84, 128
Ложка кухонная.....	84, 128
Ложка сервировочная.....	85, 570-571
Ложки для салатов и половники из пластмассы.....	572
Лопата для переворачивания пиццы с подвижной ручкой.....	305
Лопата для пиццы Italia 3D - алюминиевая, перфорированная.....	305
Лопата для пиццы Orschidea - алюминиевая.....	305
Лопата для пиццы Sole Mio - алюминиевая, перфорированная.....	305
Лопата для пиццы Venezia.....	305
Лопата для пиццы деревянная.....	304
Лопата для пиццы для конвейерных печей.....	306
Лопата для пиццы квадратная 33x33 см - 120 см.....	301
Лопата для пиццы квадратная 33x33 см - 150 см.....	301
Лопата для пиццы квадратная 45x45 см - 120 см.....	301
Лопата для пиццы квадратная 45x45 см - 150 см.....	301
Лопата для пиццы квадратная перфорированная.....	301
Лопата для пиццы квадратная.....	302-303
Лопата для пиццы круглая.....	301-302

Лопата для пиццы.....	304
Лопата операционная для пиццы.....	301
Лопатка - перфорированная.....	83
Лопатка - узкая.....	83, 129
Лопатка гибкая.....	83
Лопатка деревянная.....	82
Лопатка для пирожных и тортов.....	303
Лопатка для гамбургеров - широкая.....	83
Лопатка для жарки.....	82
Лопатка для мороженого с тритановой ручкой.....	116
Лопатка для пирожных и тортов.....	577
Лопатка для пиццы.....	307
Лопатка для снятия пивной пены - 6 штук.....	461
Лопатка для стейков.....	83
Лопатка из полимера.....	82
Лопатка кондитерская с кольцом.....	127
Лопатка кондитерская.....	127
Лопатка плоская гибкая, для намазывания теста.....	129
Лопатка плоская для намазывания теста.....	129
Лопатка угловая - узкая.....	83
Лопатка.....	82, 85, 570-571
Лопаты для пиццы.....	305
Льдогенератор кубикового льда Kitchen Line 15.....	481
Льдогенератор кубикового льда Kitchen Line 12.....	481
Льдогенератор кубикового льда.....	482
Льдогенератор с водяным охлаждением.....	483
Льдогенератор с воздушным охлаждением.....	483
Льдогенератор чешуйчатого льда.....	482
Льдогенератор.....	482
Льдогенераторы.....	483

М

Миксер Turbo TRX-22.....	219
Мясорубка Profi Line 350.....	175
Мясорубка высокой эффективности до 280 кг/ч.....	205
Мадлер.....	465
Маргарита.....	469
Маркер для тарта.....	125
Маркер для тортов.....	125
Маркеры Horeca.....	33
Маркеры для доски 3 мм.....	555
Маркеры для доски, тонкие 6 мм.....	555
Маркеры для доски, широкие 15 мм.....	555
Мармит GN 1/1 - атласная отделка.....	563
Мармит GN 1/1 - зеркальная отделка.....	564
Мармит GN 1/2 - атласная отделка.....	563
Мармит GN 1/2 - зеркальная отделка.....	564
Мармит GN 2/3 - атласная отделка.....	563
Мармит GN 2/3 - зеркальная отделка.....	564
Мармит Kitchen Line - GN 1/1.....	249
Мармит Thermosystem 1.....	249
Мармит Thermosystem 2.....	249
Мармит для первых блюд - 8 л.....	558
Мармит для первых блюд Kitchen Line - 8 л.....	558
Мармит для супов - зеркальная отделка.....	564
Мармит индукционный GN 2/3.....	566
Мармит индукционный Top Line - прямоугольный GN 2/3.....	566
Мармит круглый - атласная отделка.....	563
Мармит настольный - круглый, подогрев горячей пастой.....	560
Мармит настольный GN 1/1 - подогрев горячей пастой - 2 штук.....	560
Мармит настольный GN 1/1 - подогрев горячей пастой.....	561
Мармит настольный GN 1/1 - набор.....	561
Мармит настольный GN 1/1 с двумя емкостями.....	561
Мармит настольный GN 1/2 - подогрев горячей пастой.....	560
Мармит настольный Rolltop GN 1/1 - подогрев горячей пастой.....	565
Мармит настольный для супов, подогрев горячей пастой.....	560
Мармит настольный круглый - подогрев горячей пастой.....	565
Мармит со сливным краном Kitchen Line - GN 1/1.....	249
Мармит электрический настольный Profi Line - GN 1/1.....	559
Мармит электрический настольный Kitchen Line - круглый.....	559
Мармит электрический настольный Kitchen Line - GN 1/1.....	559
Мармиты Thermosystem.....	249
Мармиты.....	249
Масленка для оливкового масла Friulana.....	306
Машина для взбивания сливок HENDI 2,5.....	113
Машина для производства макаронных изделий Kitchen Line.....	317
Машина для производства макаронных изделий, электрическая Kitchen Line.....	317
Машина для производства свежих макаронных изделий 13 кг/ч.....	318
Машина для производства свежих макаронных изделий 8 кг/ч.....	318
Машинка для нарезки картофеля.....	71
Мебель для кейтеринга.....	598

Мельница для льда Barmatic Mineral.....	479
Мельница для льда.....	480
Мельница для перца деревянная.....	546
Мельница для перца.....	546-547
Мельница для соли деревянная.....	546
Мельница для соли и перца – прозрачная.....	547
Мельница для соли.....	546-547
Мельницы для соли и перца.....	546
Мешалка деревянная.....	84, 128
Мешалка для фарша - ручная.....	180
Мешалка для фарша ручная с опрокидывающейся дежой.....	180
Мешки для хлеба.....	535
Мешки кондитерские - 100 штук.....	119
Мешки кондитерские противоскользкие - 100 штук.....	119
Мешки кондитерские.....	119
Мешок для хлеба - круглый.....	535
Мешок кондитерский Kitchen Line - 2 штук.....	119
Микроволновая печь 1000W.....	281
Микроволновая печь MENUMASTER 1500/1000 W, 23 L.....	282
Микроволновая печь MENUMASTER 2300/1400 Вт, 17 л, 100 программ.....	282
Микроволновая печь MENUMASTER 1100 Вт, 34 л, 100 программ.....	283
Микроволновая печь MENUMASTER 1100 Вт, 34 л.....	283
Микроволновая печь MENUMASTER 2700/1800 Вт, 34 л, 100 программ.....	283
Микроволновая печь Samsung 1050W.....	280
Микроволновая печь Samsung 1450W.....	279
Микроволновая печь Samsung 1850W, 30 программ.....	278
Микроволновая печь Samsung 1850W.....	279
Микроволновая печь с возможностью программирования 1000W.....	281
Микроволновая печь с грилем.....	281
Микроволновые печи.....	278
Миксер для молочных коктейлей - 1 л.....	477
Миксер ручной Chef Plus - с регулируемой скоростью - с венчиком и ножом для гомогенизации.....	197
Миксер ручной GELATO для мороженого - с регулируемой скоростью - с ножом для гомогенизации.....	197
Миксер ручной с регулируемой скоростью с венчиком и вешалкой.....	196
Миксеры ручные с регулируемой и постоянной скоростью Sammic.....	201
Мини камера холодильная и морозильная.....	385
Миска Paella эмалированная.....	13, 525
Миска для взбивания - с закруглённым дном.....	87
Миска кухонная с ободком.....	87
Миски.....	87
Мисочка Caserole - 6 штук.....	518
Мисочка Concha - 6 штук.....	518
Мисочка Cuadrado - 6 штук.....	518
Мисочка Nuevo - 6 штук.....	518
Мисочка Lionhead - 6 штук.....	518
Мисочка Plato - 6 штук.....	518
Мисочка Redondo - 6 штук.....	518
Мисочка Tapas Cuadrado - 6 штук.....	518
Мисочка Triangolo - 6 штук.....	518
Мисочка для десертов „Клоун“.....	517
Мисочка для сахара или взбитых сливок.....	543
Многофункциональная машина с электронной графической панелью серии СК.....	217
Мойка для порционных ложек для мороженого Kitchen Line.....	115
Мойка кухонная бесконтактная.....	429
Мойки для порционных ложек для мороженого.....	115
Молоток для отбивания мяса.....	73
Молоток шеф-повара.....	73
Монтажная рама для индукционного нагревателя 800 Вт.....	245, 567
Монтажный комплект для штабелирования печей NANO MAX, DRIVE, SCROLL.....	337
Монтажный комплект для штабелирования печей.....	154
Мороженица.....	113
Морозильный ларь.....	381
Моющие таблетки для кофемашин.....	436
Мусат алмазный.....	43
Мусат.....	45, 59
Миксер ручной Hamilton Beach Heavy Duty.....	198
Мясорубка Hendi 198.....	175
Мясорубка Kitchen Line 12.....	173
Мясорубка Kitchen Line 22.....	173
Мясорубка Profi Line 1/2 Unger 12.....	174
Мясорубка Profi Line 12.....	172
Мясорубка Profi Line 22.....	172
Мясорубка TOP LINE UNGER TI22R.....	174
Мясорубка TOP LINE UNGER TI32R.....	174
Мясорубка Top Line 12.....	171
Мясорубка Top Line 22.....	171
Мясорубка Top Line 8.....	171
Мясорубки Top Line.....	171

Н

Набор из 4 ножей для карвинга.....	49
Нож для очистки томатов.....	49
Набор аксессуаров для печи для пиццы Venezia – 3 элемента.....	305
Набор для масла и уксуса.....	544
Набор для приправ - перечница и солонка.....	545
Набор для специй.....	517, 544-545
Набор игл-насадок для сифона для сливок.....	109
Набор из 4 ножей для очистки овощей и фруктов.....	49
Набор из 6 ножей для декоративной нарезки.....	65
Набор из 7 предметов: 5 ножей DELUXE, точилка и чехол.....	53
Набор из 9 ножей из нержавеющей стали.....	55
Набор кастрюль – 9 элементов.....	5
Набор кастрюль, медь.....	12
Набор мощиций и ополаскивающий для посудомоечных машин.....	418-423, 432
Набор ножей.....	50
Набор салфеток из микрофибры.....	450
Наборы кастрюль Kurt Scheller Edition.....	5
Наборы редукционные.....	218
Нагревательный элемент для мармитов - круглый.....	567
Нагревательный элемент для мармитов.....	567
Нагревательный элемент индукционный 800 Вт.....	245, 567
Нагревательный элемент.....	394, 400
Надставка для корзины.....	430
Накладка для газовой плиты.....	3, 231
Наконечник CAPELLI D'AGNELO – волосы ангела.....	318
Наконечник CASERECE.....	318
Наконечник FETTUCCINE.....	318
Наконечник FUSILLI.....	318
Наконечник GNOCCHI.....	318
Наконечник PAPPARDELLE.....	318
Наконечник PASTA SFOLIA.....	318
Наконечник для швабры.....	449
Наконечники для кондитерских мешков, зубчатые.....	120
Наконечники для кондитерских мешков, простые.....	120
Наполнители фарша.....	178
Наполнитель фарша Profi Line - вертикальный.....	178
Наполнитель фарша для колбас, электрический, 15 л.....	179
Насадка для кондитерских мешков - Французская звезда.....	121
Насадка для пиццы.....	176
Насадка для смешивания для погружного блендера Kitchen Line 221884 и 221891.....	194
Насадка для шаурмы.....	176
Насадка-венчик для для погружного блендера моделей 221884 и 221891.....	194
Насадка-венчик для погружного блендера Kitchen Line 160.....	194
Насадка-венчик для погружного блендера Profi Line 300, 400 и 500.....	195
Насадки для кондитерских мешков, разные - комплект 5 шт.....	121
Насадки для кондитерских мешков - форма звезды.....	120
Насадки для кондитерских мешков - форма простая.....	120
Насадки для кондитерских мешков - плетение корзины.....	121
Насадки для кондитерских мешков - V-образные.....	121
Насадки для кондитерских мешков - цветок и лепесток.....	121
Насадки для кондитерских мешков - цветок.....	121
Насадки для кондитерских мешков.....	121
Насос для горячей пасты.....	568
Настольная информационная табличка - резервация.....	553
Настольная информационная табличка - „Резервация“.....	553
Настольная информационная табличка - „Не курить“.....	553
Настольные мармиты.....	562, 564
Нескользкая.....	59-62
Нитриловые перчатки, набор из 100 шт.....	453
Нож Santoku.....	43
Нож декоративный для масла.....	64
Нож для ветчины узкий.....	57
Нож для ветчины и лосося.....	43, 45, 57
Нож для вырезания шариков - двойной.....	64
Нож для вырезания шариков - одинарный, гофрированный.....	64
Нож для вырезания шариков - одинарный.....	64
Нож для грейпфрута.....	64
Нож для декоративной нарезки.....	65
Нож для зелени.....	68
Нож для кебаба - шашлыка.....	315
Нож для кебаба/печёного окорока.....	59
Нож для масла - зубчатый.....	64
Нож для мягкого сыра.....	65
Нож для мяса.....	44, 56, 59
Нож для мясорубки.....	171-172
Нож для нарезания цедры.....	64
Нож для нарезки хлеба.....	56
Нож для овощей.....	44, 56, 64
Нож для очистки овощей и фруктов.....	49

Нож для очистки цитрусовых.....	64	Овощечистка	50
Нож для плоского теста.....	129	Одноразовая маска для лица.....	453
Нож для помидоров	50, 65	Одноразовая посуда для закусок Fingerfood.....	582
Нож для резки ломтиками	57	Органайзер для специй круглый.....	550
Нож для ростбифа.....	57	Органайзер для специй прямоугольный.....	550
Нож для стейка - 6 штук.....	512	Органайзер столовый чёрный.....	550
Нож для стейка - набор 6 шт.....	512	Органайзер столовый.....	550
Нож для стейка Jumbo - набор 6 шт.....	512	Основание для 2 печей Nano Max, Drive и Scroll 5-7 x GN 1/1 920x620xh300.....	350
Нож для стейка XL - 6 штук.....	512	Основание для 2 установленных одна на одну печей Nano Max, Drive и Scroll 12x GN 1/1.....	350
Нож для стейка	512	Основание под 2 печи NANO COMPACT на листах GN 1/1 и GN 2/3.....	337
Нож для стейков	56	Основания под печи в виде расстоечной камеры и расстоечного шкафа.....	162
Нож для твердого сыра	65	Отжиматель для швабры.....	449
Нож для теста для пиццы - гибкий	307	Открывалка для бармена.....	458
Нож для теста для пиццы.....	307	Открывалка для бутылок с контейнером для крышек.....	458
Нож для теста.....	57, 127	Открывалка для консервных банок Kitchen Line.....	67
Нож для торта.....	129	Открывалка для консервных банок безопасная	67
Нож для удаления сердцевин яблок.....	64	Открывалка для консервных банок.....	67
Нож для устриц длинный	63	Открывалка для бутылок и штопоры	458
Нож для устриц прямой.....	63	Оцинкованная стальная посуда.....	528
Нож для устриц	63	Очки для резки лука	77
Нож для хлеба.....	43-44, 56-57		
Нож для хлеба/сдобы.....	59	П	
Нож для чистки овощей с выгнутым лезвием.....	56	Планетарные настольные миксеры серия BM	218
Нож для чистки овощей.....	42, 44, 50, 65	Планетарный настольный миксер 5 л серия BM-5.....	218
Нож для чистки овощей.....	42, 44, 50, 65	Плита для упаковки жидкостей.....	225
Нож для шаурмы электрический Kitchen Line – беспроводной.....	315	Подставка под посудомоечную машину 230268.....	421
Нож для шаурмы электрический Kitchen Line	315	Подставка под посудомоечную машину 231753.....	422
Нож для шаурмы электрический Profi Line.....	315	Посудомоечная машина 50x50 - электромеханическое управление	419
Нож и вилка для стейка	512	Посудомоечная машина 50x50 - электронное управление - 3 программы мойки ..	422
Нож кухонный	56	Посудомоечная машина для стекла 40x40 - электронное управление	
Нож мясницкий.....	35, 42, 59	- 3 программы мойки.....	421
Нож обвалочный для рыбы - гибкий	57	Привод мясорубки высокой эффективности PS-22	205
Нож обвалочный.....	42, 44, 57, 59	Пригодны для всех сифонов.....	112
Нож поварской.....	35, 42, 44, 59	Противни для выпечки и решётки GN 1/1	351
Нож тефлоновый неприлипающий для слайсеров Profi Line.....	183	Противни для выпечки и решётки GN 2/3.....	351
Нож универсальный	35, 59	Пакеты гофрированные для хранения продуктов — для вакуумных	
Нож шеф-повара.....	57	упаковочных машин, бескамерных.....	191
Нож электрический для отрезания кусочков выжатых макаронных изделий.....	318	Пакеты для вакуумной упаковки и sous-vide - 100 штук.....	186, 191, 263
Нож-канал.....	64	Пакеты для вакуумной упаковки - 100 штук.....	187, 191
Нож-лопатка для разрезания тортов и пирожных	303	Пакеты для вакуумной упаковки - гофрированные.....	191
Нож-лопатка для мягкого сыра	65	Палка телескопическая.....	450
Нож-лопатка для разрезания тортов и пирожных.....	577	Пароконвектомат многофункциональный 4x GN 2/3 - газовый.....	322
Нож-лопатка для сыра	65	Пароконвектоматы HENDI NANO Compact электрические, с ручным управлением.....	325
Нож-ролик для пиццы - с изгибом.....	307	Пароконвектоматы HENDI - газовые, ручное управление	339
Нож-ролик для пиццы	65, 302, 307	Пароконвектоматы HENDI - электрические, ручное управление	338
Нож-ролик для теста - зубчатый	64	Пароконвектоматы HENDI - электрические, электронное управление	340
Ножи DUO	52	Пашотница с ободком - 6 штук	548
Ножи BUTCHER'S	54	Пашотница - 6 штук.....	548
Ножи ECCO	54	Пенный уплотнитель для игольчатого зонда.....	262
Ножи GASTRO.....	51	Пепельница с крышкой - 3 штук.....	551
Ножи Green Line	56	Пепельница Kitchen Line	551
Ножи HACCP белые - для хлеба, молочных продуктов и деликатесов	62	Пепельница Profi Line	551
Ножи HACCP для чистки овощей - набор из 6 штук	50	Пепельница настенная 3 л – с вкладышем 1,5 л.....	556
Ножи HACCP жёлтые - для птицы.....	61	Пепельница настенная 3 л – с корзиной 14 л.....	556
Ножи HACCP зеленые - для овощей и фруктов	62	Пепельница настенная	557
Ножи HACCP коричневые - для колбасы и вареного мяса	60	Пепельница с желобом для пепла	551
Ножи HACCP красные - для мяса.....	60	Пепельница с кнопкой	551
Ножи HACCP синие - для рыбы.....	61	Пепельница с крышкой.....	551
Ножи Kitchen Line.....	44	Пепельница стоящая.....	557
Ножи PROFi.....	51	Пепельница уличная - 3 л.....	556
Ножи Profi Line.....	42	Пепельница уличная с контейнером для пепла – 12,5 л.....	556
Ножи SUPERIOR.....	53	Пепельница черная	551
Ножи TITAN EAST.....	58	Пепельницы и настольные контейнеры для мусора.....	551
Ножи Victorinox Forged Grand Maitre	47	Пергаментная бумага - 500 штук.....	520-521
Ножи Victorinox linia Swiss Classic	47-48	Переходник для ёмкостей для супов.....	561
Ножи для чистки овощей	50	Перечница и солонка - 6 штук	545
Ножи универсальные - чёрные	59	Перечница и солонка	75
Ножи японские.....	58	Перфорированный лист, 3 кромки	355
Ножницы для птицы	44	Перчатки полиэтиленовые на подвеске, комплект 100 шт.....	453
Ножницы для разделки птицы	63	Печенье карамельное La Crema	495
Ножницы кухонные - универсальные.....	63	Печи для пиццы BASIC SLIM LINE	290
Нок-бокс GN	497	Печи для пиццы BASIC XL.....	289
Нок-бокс в деревянном корпусе.....	497	Печи для пиццы BASIC.....	288
Нок-бокс круглый	497	Печи для пиццы HENDI SMART 44 PLUS - электромеханическое управление.....	286
		Печи для пиццы PLUS XL.....	291
		Печи для пиццы Superior Glass XL полностью выстланы шамотным камнем.....	293
		Печи для пиццы Trays Glass на пекарские и кондитерские противни 600x400 мм ..	292
		Печи для пиццы газовые	294
		Печи для пиццы	284-285
		Печи кондитерские статические 600x400 мм с пароваркой и электронным	
О			
Обогреватель газовый - с подвижной чашей.....	612		
Обогреватель газовый Пирамида с пламенем в стеклянной колбе.....	613		
Обогреватель газовый.....	612-613		
Обруч для плиты-табурета	236		
Овощерезка электрическая Profi Line	168		
Овощерезка электрическая с большим загрузочным отверстием	169		

управлением.....	155	Поднос для сервировки - штабелируемый, круглый.....	590
Печи пекарные, конвекционные с увлажнением HENDI Nano Bakery 4x 600x400 мм.....	152	Поднос для сервировки GN 1/1 - штабелируемый, прямоугольный.....	590
Печь для пиццы 3- уровневая BASIC 3/50 GLASS AND LIGHT.....	290	Поднос для сервировки кофе - овальный.....	591
Печь для приготовления пищи в низких температурах.....	265	Поднос для сервировки.....	590
Печь конвейерная Tunnel C/40, электрическая, с электронным управлением, 7,8 кВт.....	287	Поднос для счетов с зажимом - 3 штук.....	549
Пиала для закусок Fingerfood - одноразовая, 100 шт.....	582	Поднос для холодильных витрин.....	386-387
Пиала для масла и соуса - 3 штук.....	529	Поднос из полипропилена Fast Food - большой.....	592
Пиала из меламина со скошенными краями.....	585	Поднос из полипропилена Fast Food - маленький.....	592
Пиала с волнистыми краями для закусок Fingerfood - одноразовая, 100 шт.....	582	Поднос из полипропилена Fast Food - средний.....	592
Пиала со скошенными краями для закусок Fingerfood - одноразовая, 100 шт.....	582	Поднос из полиэстера.....	594
Пиала треугольная для закусок Fingerfood - одноразовая, 100 шт.....	582	Поднос кондитерский - черный.....	386
Пилотка бумажная, белая - 100 шт.....	455	Поднос кондитерский.....	386
Пинцет для суши.....	79	Поднос охлаждаемый - GN 1/1.....	574
Пинцет для удаления костей из рыбы.....	79	Поднос охлаждаемый с крышкой - прямоугольный.....	574
Пинцет изогнутый.....	79	Поднос с гладким ободком GN 1/1.....	590
Пинцет с закругленными кончиками.....	79	Поднос с крышкой - круглый.....	577
Пинцет.....	79	Поднос с меламина с гранитным принтом.....	596
Планетарные миксеры.....	192-193	Поднос сервировочный из полипропилена.....	595
Планка для заказов.....	55	Поднос сервировочный - имитация дерева.....	596
Планка магнитная с крючками.....	45	Поднос сервировочный - прямоугольный.....	548
Планшет для меню.....	552	Поднос сервировочный круглый.....	593
Плита газовая 5-ти конфорочная Kitchen Line с конвекционной электрической духовкой и грилем.....	235	Поднос сервировочный овальный XL.....	593
Плита газовая 4-х конфорочная Kitchen Line, настольная.....	231	Поднос сервировочный овальный.....	593
Плита газовая 4-е конфорочная Kitchen Line на открытом модуле.....	230	Поднос сервировочный прямоугольный.....	593
Плита газовая 4-конфорочная на основании закрытом с трех сторон.....	226	Подносы GN из меламина.....	17, 583, 586
Плита газовая 4-х конфорочная Kitchen Line с электрическим конвекционным духовым шкафом GN 1/1.....	230	Подносы деревянные с антискользящим покрытием.....	595
Плита газовая 5-ти конфорочная Kitchen Line на открытом модуле.....	235	Подносы и блюда из меламина.....	584, 588
Плита газовая 6-ти конфорочная Kitchen Line на открытом модуле.....	230	Подносы и блюда из нержавеющей стали.....	387
Плита газовая 6-ти конфорочная Kitchen Line с электрическим конвекционным духовым шкафом GN 1/1.....	230	Подносы и блюда из фарфора.....	17, 586
Плита газовая 6-ти конфорочная Kitchen Line, настольная.....	231	Подносы и витрины.....	574
Плита индукционная 2000.....	245	Подносы из полипропилена.....	592
Плита индукционная 2000W Black Line.....	238	Подносы сервировочные из полипропилена.....	595
Плита индукционная 2000W Display Line.....	244	Подносы сервировочные из полиэстера.....	593
Плита индукционная 3500 D XL.....	242	Подогреваемая поверхность GN 1/1.....	248
Плита индукционная 3500 D.....	242	Подогреватели для сосисок.....	273
Плита индукционная 3500 M.....	245	Подогреватель для сосисок 10 л.....	273
Плита индукционная 3500W Black Line.....	238	Подогреватель для сосисок.....	273
Плита индукционная 3500W Display Line.....	244	Подогреватель для шоколада.....	135
Плита индукционная 5000 D.....	243	Подогреватель настольный - на 2 свечи.....	566
Плита индукционная Economic Model 1800.....	245	Подогреватель настольный - на 3 свечи.....	566
Плита индукционная Vok Profi Line 3500.....	243	Подсвечник на 5 свечей - столовый.....	597
Плита индукционная двойная 7000.....	243	Подставка вращающаяся для пирожных и тортов.....	577
Плита индукционная двойная Black Line.....	239	Подставка для бутербродов (сэндвичей).....	103
Плита индукционная двойная Display Line.....	244	Подставка для картофеля-фри.....	523
Плита электрическая 4-х конфорочная Kitchen Line с электрическим конвекционным духовым шкафом GN 1/1.....	228	Подставка для 18 дисков овощерезки.....	169
Плита электрическая 6-конфорочная Kitchen Line с конвекционной электрической духовкой GN 1/1.....	228	Подставка для 2 печей HENDI NANO Bakery.....	154
Плита электрическая Kitchen Line 4-х конфорочная на открытом основании.....	229	Подставка для бутербродов (сэндвичей).....	387
Плита-гриль, газовая, гладкая, на шкафу, закрытом с 3-х сторон.....	231	Подставка для бутербродов - перфорированная.....	387
Плита-табурет газовая Kitchen Line.....	236	Подставка для бутербродов.....	387
Плита-табурет газовая Profi Line.....	236	Подставка для дисков.....	170
Пломба, защищающая упаковки и контейнеры - комплект из 2 рулонов.....	37	Подставка для картофеля-фри - для 3 пакетов.....	523
Поверхность для подогрева блюд индукционная Black Line.....	239	Подставка для кофемолки с ящиком.....	497
Поверхность для подогрева блюд индукционная Display Line.....	248	Подставка для пакетов для бескамерной вакуум-упаковочной машины Kitchen Line.....	189
Погружной термостат для приготовления пищи Sous Vide 5, 7, 9.....	261	Подставка для подноса складная.....	593
Погружные блендеры Profi Line.....	195	Подставка для рожков.....	523
Погружные блендеры с регулировкой скорости.....	195	Подставка для соусов.....	103
Подвесной душевой набор.....	426	Подставка для темпера - двойная.....	496
Подвижное основание для овощерезки многофункционального оборудования.....	215	Подставка для темпера.....	496
Подкладки для резки - комплект 6 шт.....	40	Подставка для термоконтейнера GN1/1.....	402
Подкладки для резки несколькозьящие - комплект 6 шт.....	40	Подставка для торта с меламина.....	584
Поднос Fast Food - овальный.....	594	Подставка для хот-догов.....	102
Поднос GN 1/1.....	584	Подставка для шампанского Deluxe.....	467
Поднос GN 2/3.....	351	Подставка настольная, нескользящая.....	585
Поднос gn из меламина.....	596	Подставка под вок.....	604
Поднос банкетный - GN 1/1.....	590-591	Подставка под корзину.....	531
Поднос банкетный с декоративным ободком - прямоугольный.....	591	Подставка под меню - 6 штук.....	549
Поднос банкетный.....	591	Подставка под меню.....	549
Поднос деревянный с антискользящим покрытием.....	595	Подставка под мороженое и вафли.....	116
Поднос для мяса / картофеля фри.....	75	Подставка под плиту-табурет.....	236
Поднос для официанта - круглый.....	591	Подставка под сервировочные аксессуары.....	571
Поднос для пива с отверстиями.....	461	Подставка фуршетная.....	585
Поднос для пирожных и тортов.....	577	Полипропиленовые шарики для термостатов SmartVide 1000 штук в наборе.....	262
Поднос для пиццы.....	308	Полировальные машины для столовых приборов.....	424
		Полка настенная регулируемая - двойная.....	415
		Полка настенная регулируемая.....	415
		Половник для соуса для пиццы - плоский.....	306
		Половник для соуса.....	572
		Половник для соусов.....	570
		Половник для супа.....	571
		Половник сервировочный.....	82, 85, 570

Полвник.....	85, 572
Порошок для чистки кофемашин.....	436
Порционная ложка Profi Line.....	114
Порционная ложка для мороженого Stöckel.....	116
Порционная ложка для мороженого Stöckel.....	116
Порционная ложка Kitchen Line.....	114
Порционная ложка Stöckel - овальная.....	115
Порционная ложка Stöckel.....	114-115
Порционная ложка для мороженого Kitchen Line.....	116
Посуда для детей.....	517
Посудомоечная машина - электронное управление.....	421
Посудомоечная машина 40x40.....	418
Посудомоечная машина 50x50 - ручное управление.....	419
Посудомоечная машина 50x50 - электронная, 3 программы мойки.....	422
Посудомоечная машина для подносов и посуды 50x60, электронная, с дозатором моющих средств и сливным насосом, 400В.....	424
Пресс для гамбургеров - ручной.....	177
Пресс для гамбургеров - ручной.....	177
Пресс для гамбургеров.....	177
Пресс для пиццы 33.....	296
Пресс для пиццы 45.....	296
Пресс для пиццы.....	296
Пресс для пюре.....	88
Пресс для тортильи - ручной.....	177
Пресс для чеснока.....	67
Приборы для салатов.....	572
Приборы для стейков.....	512
Пробка для бутылки шампанского.....	460
Проволочные корзины.....	537
Прокладка для транспортировки пиццы 250 шт.....	310
Прокладки для пресса для гамбургеров.....	177
Противень Profi Line GN 1/1.....	353
Противень - миниатюра.....	526
Противень GN 1/1 - 4 бортика.....	351
Противень GN 1/1 алюминиевый, с формами, с антипригарным покрытием.....	353
Противень GN 1/1 алюминиевый, с формами.....	353
Противень GN 1/1 для гриля.....	353
Противень Profi Line GN 1/1.....	21
Противень для багетов.....	166
Противень для багетов-5 углублений.....	166
Противень для выпечки - с трёхсторонней обортовкой.....	166
Противень для выпечки с трёхсторонней обортовкой, перфорированный.....	166
Противень для выпечки с трёхсторонней обортовкой.....	166
Противень кондитерский алюминиевый - с высокими бортами.....	167
Противень перфорированный GN 1/1 - 4 бортика.....	351
Противень перфорированный GN 2/3 - 4 бортика.....	351
Противень прямоугольный Little Chef - миниатюра.....	519
Противень с антипригарным покрытием.....	353
Противень эмалированный.....	607
Противень.....	7
Противни для выпечки.....	166
Противни и решетки GN 2/1.....	354
Профессиональный щелочной концентрат для жирных загрязнений - для стен, полов и гастрономического оборудования.....	435
Профессиональный щелочной концентрат для жирных загрязнений - для стен, полов и гастрономического оборудования.....	417
Профессиональные моющие препараты для печей.....	143, 145, 147, 149-152, 155, 157, 159, 161, 164-165, 320, 326, 328, 331-333, 339-340, 343, 345-346
Профессиональные мармиты для первых блюд.....	558
Профессиональный мощный концентрат для грилей и печей.....	337, 355, 435
Профессиональный мощный концентрат для ручной мойки посуды.....	433
Профессиональный мощный препарат для посудомоечных машин.....	432
Профессиональный мощный препарат NANO с частицами серебра для пароконвектоматов.....	337, 355, 434
Профессиональный мощный препарат для пароконвектоматов.....	434
Профессиональный ополаскивающий препарат для посудомоечных машин.....	432
Профессиональный препарат для мойки алюминиевой посуды в посудомоечных машинах.....	433
Профессиональный препарат для удаления накипи.....	433
Профессиональный универсальный препарат для устранения загрязнений в кухне.....	229, 411-412, 414, 417, 435
Прочная конструкция.....	82
Профессиональный препарат для ополаскивания и полировки стали.....	411-412, 414, 417, 435
Профессиональный препарат для удаления накипи.....	434
Прямоугольная миска.....	528

Р	
Различных видов вина.....	485
Решетка для мясорубки высокой эффективности.....	205
Ручная машина для резки картофеля серия CF-5.....	221

Разделочные доски Perfect Cut.....	40
Рапель для окон с пластиковым крючком.....	450
Раковина.....	412
Рамекин - 12 штук.....	529
Рамекин для запекания.....	529
Рамекин - 12 штук.....	529
Рамекин для запекания.....	139
Рамекин для соусов и дипов - 4 штук.....	529
Рамка для противня кондитерского алюминиевого - с высокими бортами.....	167
Распылитель для ручной очистки плит и другого кухонного оборудования.....	154
Распылитель для ручной очистки плит.....	323
Расстоенные шкафы.....	153
Резак для помидоров.....	70
Резак для теста - сетка.....	136-137
Резак для теста.....	125, 137
Рекламные штендеры и доски.....	554
Решетка GN 1/1 для гриля.....	354
Решетка GN 1/1 для шампуров.....	354
Решетка для мясорубки.....	172
Решетка для гастроекмостей GN.....	23
Решетка для жарки цыплят GN 1/1.....	354
Решетка для мясорубки.....	171
Решетка и рассекатель пламени.....	605
Решетка стальная.....	351, 354
Решетка тефлоновая GN 1/1 на 6 цыплят.....	354
Решетка тефлоновая GN 1/1 на 8 цыплят.....	354
Решетка тефлоновая GN 1/1 с 5 отделениями.....	354
Решетка тефлоновая.....	355
Решетка чугунная GN 1/1.....	605
Решётка для гастроекмостей GN.....	27, 30
Решётка для лавового камня.....	605
Решётка стальная GN 2/3.....	351
Решётка.....	166
Решётка-гриль с антипригарным тефлоновым покрытием - 5 штук.....	250
Риммер.....	463
Рисоварка с функцией приготовления на пару - 1,8 л.....	268
Рисоварка - 5,4 л i kaszy.....	268
Ролик для теста - перфорирующий.....	136-137
Ролик для теста KITCHEN Line.....	137
Ролик для теста.....	137
Рукавицы пекарские - 2 штук.....	236, 323, 610
Рукавицы пекарские - из стекловолокна - 2 штук.....	323, 610
Рукавицы пекарские огнеупорные - 2 штук.....	323, 610
Рукавицы пекарские термостойкие - 2 штук.....	323, 610
Рукавицы пекарские.....	323, 610
Ручной куллер для колбасок.....	180

С	
Салатник квадратный.....	583
Салатник со скошенным краем Velocity.....	529
Салатник со скошенным краем.....	517
Салатник.....	524
Салфетница - медная.....	465
Салфетница чёрная.....	548
Салфетница.....	548
Самоклеющаяся пломба, защищающая отверстие для соломки - комплект из 2 рулонов.....	37
Сахар белый в стиках La Crema.....	495
Сахар тростниковый.....	495
Сахарница.....	543-544
Сварная тележка с 3 полками.....	390
Секач.....	43, 57
Сервировочная посуда.....	570
Сервировочный нож для торта.....	129
Сетка для пиццы алюминиевая.....	308
Сетка для пиццы прямоугольная.....	308
Силиконовая кисть кондитерская - плоская.....	134
Силиконовый коврик для выпечки антипригарный.....	133
Силиконовый коврик для выпечки.....	134
Система автоматической мойки.....	143
Ситечко для чая и трав - закрывающееся.....	543
Ситечко для чая и трав.....	543
Сито для просеивания муки.....	138
Сито для просеивания.....	138
Сито для протирки овощей.....	89
Сито для формования «птичьих гнезд».....	74
Сито с лейкой для сифона для сливок.....	109
Сифон для газирования воды.....	478
Сифон для сливок Kitchen Line.....	110
Сифон для сливок Kurt Scheller Edition.....	111
Сифон для сливок Profi Line.....	108

Сифон для сливок черный Kitchen Line.....	110	Соковыжималка для цитрусовых электрическая Hamilton Beach.....	474
Сифоны для сливок.....	108	Соковыжималка для цитрусовых.....	474-476, 478
Скалка для раскатки теста - деревянная.....	138	Соль для умягчителей в таблетках.....	442
Скалка для раскатки теста - неприлипающая.....	138	Сотейник - без крышки.....	3-4
Скалка для раскатки теста.....	138	Сотейник для жарки - без крышки.....	3-4
Скамейка складная кейтеринговая.....	600	Сотейник круглый Little Chef - миниатюра.....	519
Скатерть круглая Symposium.....	599-600	Сотейник с носиком - миниатюра.....	527
Скатерть прямоугольная Symposium.....	599	Сотейник.....	12
Сковорода - без крышки.....	3-4	Соусник с ручкой.....	515
Сковорода - миниатюра.....	527	Соусник.....	517
Сковорода Paella.....	7, 608	Соусница.....	586
Сковорода Вок 3-ply - без крышки.....	13	Стакан бармена.....	464
Сковорода Вок.....	9-10, 236, 604	Стакан для блендера.....	471
Сковорода Paella эмалированная.....	13, 525	Стакан для закусок Fingerfood - одноразовый, 100 шт.....	582
Сковорода глубокая.....	9	Стакан для latte double wall.....	491
Сковорода гриль - с рифлёным дном.....	9	Стакан для latte.....	491
Сковорода гурмана - 2 штук.....	11	Стакан.....	524
Сковорода для блинчиков - мелкая.....	10-11	Стакан/чаша для блендера BPA free.....	471
Сковорода для блинчиков.....	9	Станция для темпинга.....	496
Сковорода для голландских блинчиков.....	604	Стекланный купол с вентиляционным.....	267
Сковорода для рыбы - овальная.....	10	Стекланный купол с вентиляционным отверстием.....	107
Сковорода индукционная из алюминиевого литья.....	8	Стекланный купол.....	107, 267
Сковорода индукционная Вок.....	243	Стеллаж для сеток/противней для пиццы.....	309
Сковорода круглая Little Chef - миниатюра.....	519	Стеллаж с корзинами.....	533
Сковорода маленькая.....	11	Стеллаж складской алюминиевый.....	392
Сковорода многофункциональная Profi Line.....	232	Стеллаж складской для самостоятельной сборки.....	416
Сковорода овальная Little Chef - миниатюра.....	519	Стеллаж складской с перфорированными полками - для самостоятельной сборки.....	416
Сковорода овальная для рыбы.....	9	Стеллаж складской - 4 полки.....	393
Сковорода с антипригарным покрытием - без крышки.....	3	Стеллаж складской - 5 полок.....	393
Сковорода с антипригарным покрытием.....	10	Стенной шкаф-купе сварной.....	415
Сковорода с ручкой для индукционных плит.....	8	Стерелизатор для яиц.....	451
Сковорода универсальная.....	11	Стерелизатор для ножей HENDI 30.....	451
Сковорода чугунная GN 1/1.....	605	Стерелизатор для ножей настенный HENDI 14.....	451
Сковорода электрическая Party pan.....	256	Стерелизатор для ножей настенный.....	43
Сковорода.....	9-10, 12	Стойка для бутылок с дозатором.....	460
Сковороды Paella.....	13	Стойка для ведра для шампанского.....	467
Сковороды Profi Line из прокатной стали.....	11	Стойка для досок.....	38
Сковороды алюминиевые с антипригарным покрытием «Marble Professional» Induction.....	10	Стол барный круглый.....	599
Сковороды алюминиевые с антипригарным покрытием «Platinum Professional».....	10	Стол кейтеринговый круглый.....	600
Сковороды из алюминиевого литья «Titanium Professional» Induction.....	8	Стол кейтеринговый.....	598
Сковороды из алюминиевого литья «Titanium Professional».....	9	Стол разгрузочный с ванной моечной - для самостоятельной сборки.....	414
Скребки и скалки для теста.....	126, 136	Стол разгрузочный - для самостоятельной сборки.....	414
Скребок для гриля.....	257, 611	Стол с бассейном - пристенный.....	414
Скребок для теста в форме ложки.....	84, 128	Стол с мойкой и полкой, болтовой.....	413
Скребок для теста - 3 штук.....	127	Стол со столешницей пристенный с полкой или без.....	412
Скребок для теста - 6 штук.....	127	Стол со столешницей, болтовой - центральный.....	411
Скребок для теста квадратный - 6 штук.....	126	Стол холодильный для пиццы с 7 ящиками и гранитной столешницей - 2-дверный.....	365
Скребок для теста полукруглый - 6 штук.....	126	Стол холодильный для пиццы с надставкой и гранитной столешницей, 3-дверный.....	365
Скребок для теста прямоугольный - 6 штук.....	126	Стол-тумба, дверцы купе - цельносварная конструкция.....	411
Скребок для теста прямоугольный.....	127	Столовые приборы Budget Line.....	511
Скребок для теста треугольный - 6 штук.....	126	Столовые приборы Kitchen Line.....	510
Скребок для теста треугольный.....	127	Столовые приборы Profi Line.....	509
Скребок для теста.....	84, 128	Столовые приборы для стейка Profi Line.....	512
Скребок.....	83, 257	Столы холодильные для салатов с откидной крышкой.....	366
Слайсер Kitchen Line 250 с тефлоновым покрытием.....	184	Столы холодильные застекленные.....	363
Слайсер Kitchen Line 250.....	184	Столы холодильные и морозильные Kitchen Line 600.....	361
Слайсер Kitchen Line 300.....	184	Столы холодильные и морозильные Profi Line 700.....	359
Слайсер Profi Line 195.....	182	Столы холодильные с надставкой и гранитной столешницей.....	364-365
Слайсер Profi Line 220 red edition.....	185	Стрейнер Juler - медный.....	465
Слайсер Profi Line 220.....	182	Стрейнер.....	465
Слайсер Profi Line 250 red edition.....	185	Стул кейтеринговый - черный.....	600
Слайсер Profi Line 250.....	183	Стул кейтеринговый.....	600
Слайсер Profi Line 300.....	183	Сумка для набора Sous Vide для моделей.....	262
Слайсер для помидоров.....	70	Сумка для ножей.....	43, 45
Слайсеры Kitchen Line.....	184	Супница.....	515
Слайсеры Profi Line.....	182, 185	Сушилка для пищевых продуктов Kitchen Line.....	250
Смеситель для душа.....	426	Сушилка для пищевых продуктов Profi Line.....	251
Смеситель для кухни вентиляционный.....	427	Сушилка для рук.....	429
Смеситель для мойки с вытяжным душем.....	425	Счетчик для воды с дисплеем.....	441
Смеситель для раковины с длинным рычагом.....	425	Сыротёрка.....	317
Смеситель для умывальника с вытяжным душем.....	425		
Смеситель для умывальника с душем.....	425	Т	
Смеситель однорычажный локтевой.....	427	Тарелка для пиццы speciale декорированная.....	312
Смеситель с выдвигаемым изливом.....	426-427	Табличка с подставкой.....	555
Смеситель с душем, настенный.....	426	Таймер кухонный - цифровой.....	100
Смеситель с душем.....	426	Таймер кухонный - аналоговый.....	100
Совок алюминиевый.....	78	Таймер кухонный - цифровой.....	100
Совок барный алюминиевый.....	465	Тарелка глубокая.....	514, 524
Совок для картофеля фри.....	74	Тарелка для закусок Fingerfood - одноразовая, 100 шт.....	582
Совок из полипропилена.....	78	Тарелка для закусок Fingerfood - одноразовая, 100 шт.....	582
		Тарелка для макарон Friend's Time.....	313

Тарелка для пасты	514	Термос для напитков – с краном	397
Тарелка для пиццы Blackboard Napoli	313	Термос для транспортировки пиццы, с краном	409
Тарелка для пиццы Friend's Time	313	Термос для транспортировки пиццы	408
Тарелка для пиццы Speciale белая	312	Термос для чая	540
Тарелка для пиццы Speciale гранит	312	Термос с насосом - 3L	541
Тарелка для пиццы Speciale жёлтая	312	Термос с насосом	541
Тарелка для пиццы Speciale оранжевая	312	Термос со стеклянной колбой	541
Тарелка для пиццы Speciale серая	312	Термос	539
Тарелка для пиццы Speciale	312	Термосифон	109
Тарелка для пиццы Tuscany Napoli	313	Термосумка Lunchbox [Ланчбокс]	310
Тарелка для пиццы	313	Термосумки для пиццы	310
Тарелка для стейка Friend's Time	313	Тестомес с 1 скоростью и фиксированной дежей	300
Тарелка для улиток - 3 штук	513	Тестомес спиральный с 2 скоростями и подъемной головкой	300
Тарелка из меламина в виде волны	585	Тестомес спиральный с фиксированной дежей, 2 скорости	299
Тарелка мелкая	514, 524	Тестомес спиральный с фиксированной дежей	298
Тележка сервировочная 3 полки - полиэтилен	398	Тестомес спиральный со съёмной дежей, 2 скорости	299
Тележка для кейтерингового термоконтейнера	394	Тестомес спиральный, съёмная дежа, откидной верх	298
Тележка для контейнера круглого	444	Тестомесы спиральные - 2 скорости	299
Тележка для корзин для посудомочных машин	431	Тестомесы спиральные	298
Тележка для лотков - 15 x GN 1/1	388	Тестораскаточная машина Hendi 300 - электрическая	297
Тележка для лотков 7 x GN 1/1	388	Тестораскаточная машина Hendi 400 - электрическая	297
Тележка для лотков - 15 x GN 1/1	389	Тестораскаточная машина Hendi 500 - электрическая, две пары валиков	297
Тележка для лотков - двойная 12 x GN 1/1	389	Тестораскаточная машина Hendi 500 - электрическая	297
Тележка для лотков - двойная 30 x GN 1/1	389	Тестораскаточная машина Hendi Touch and Go 400 - электрическая, две пары валиков	296
Тележка для перевозки корзин для посудомоечных машин - 7 x 500x500 мм	431	Тестораскаточная машина для пиццы Hendi „Touch and Go“ 400 с двумя парами валиков	296
Тележка для перевозки столов	598	Ткань фильтрующая	67
Тележка для перевозки тарелок	399	Топливо для подогрева мармитов с фитилем	569
Тележка для противней 15 x 600x400	388	Тостер Milan-Toast + 6 жаримов для тостов	277
Тележка для сыпучих продуктов	398	Тостер конвейерный	276
Тележка платформенная	393	Тостер	277
Тележка с 3 полками, складная	391	Точилка для ножей Masatlar	53
Тележка с направляющими для печей NANO MAX, DRIVE i SCROLL	337	Точило для ножей	66
Тележка с направляющими для печей NANO NANO MAX BAKERY, DRIVE BAKERY и SCROLL BAKERY	154	Точило электрическое для заточки ножей	66
Тележка с ручкой для корзин для посудомочных машин	431	Тряпка для мытья пола	450
Тележка сервировочная 3 полки	390	Терка для сыра	65
Тележка сервировочная 4 полки	390		
Тележка сервировочная 2 полки	390		
Тележка сервировочная 3 полки - полипропилен	391		
Тележка сервировочная 5 полок	390		
Темпер с регуляцией	496		
Темпер	496		
Тендерайзер электрический Profi Line	176		
Тендерайзер Easychef-45	73		
Тендерайзер электрический	176		
Тендерайзеры и молотки для отбивания мяса	73		
Терка 4-сторонняя	68		
Терка для овощей ручная - мандолина	69		
Терка для овощей ручная - V-образная с двойным лезвием	69		
Терка для овощей ручная - V-образная	69		
Терки	68		
Термоконтейнер 9x 600x400 мм кейтеринговый	405		
Термоконтейнер Kitchen Line	310, 402, 405		
Термоконтейнер Profi Line	403		
Термоконтейнер для льда - 110 л	399		
Термоконтейнер для пиццы	311, 407		
Термоконтейнер из сополимера Pirocelan GN 1/1, 40L	406		
Термоконтейнер кейтеринговый 2x GN 1/1 200	394		
Термоконтейнер кейтеринговый GN 1/1 – с верхней загрузкой	396		
Термоконтейнер кейтеринговый Salto	404		
Термоконтейнер кейтеринговый	400-401, 404		
Термоконтейнер с функцией обогрева - кейтеринг 2x GN 1/1	395		
Термоконтейнеры из сополимера Pirocelan	406		
Термометр для выпечки с зондом и таймером	98		
Термометр цифровой с зондом	99		
Термометр бесконтактный	98		
Термометр для молока	99, 497		
Термометр для морозильников и холодильников	100		
Термометр для стейков - 4 штук	99		
Термометр с зондом	99		
Термометр универсальный для печей и духовок	100		
Термометр цифровой с зондом	99		
Термометр цифровой с зондом устойчивый к сотрясениям	98		
Термометр цифровой со складным зондом	98		
Термометр цифровой инфракрасный НАССР с зондом	98		
Термометр цифровой с зондом	99		
Термос для вина - термоизоляционный	466		
Термос для вина	466		
Термос для кофе и чая	540		
Термос для кофе	540		
Термос для напитков с краном и зажимами	397		
		У	
		Умягчители воды	442-443
		Умягчитель воды автоматический	442
		Умягчитель воды полуавтоматический	442
		Умягчитель воды с байпасом [by-pass]	443
		Умягчитель воды с традиционными клапанами	443
		Универсальная салфетка из микрофибры для очистки	450
		Универсальная щетка с жесткой щетиной и скребком	450
		Универсальный пинцет с покрытием	79
		Урна для мусора 43 л	447
		Урна для мусора круглая с педалью и съёмным контейнером	446
		Урна для мусора с качающейся крышкой	446
		Урна с пепельницей	446, 557
		Урны для мусора и пепельницы	446
		Устройство для мойки стаканов	462
		Ф	
		Фартук для гриля	608
		Фарфоровые блюда для запекания	516
		Фарфоровые формы для запекания	516
		Фильтр для кофемашин 10.5 С головкой	437
		Фильтр для кофемашин 4.5 С головкой	437
		Фильтр с головкой для льдогенераторов 3.0	437
		Фильтр с головкой для льдогенераторов 9.0	437
		Фильтр угольный вендинговый	437
		Фильтр универсальный hogaesa с головкой	437
		Фильтры бумажные для проточных кофеварок Ø250 мм - 1000 штук	498
		Фильтры для воды BWT	440
		Фильтры для фритюра - 50 штук	75
		Форма для выпечки	122
		Форма для запекания Rustica - прямоугольная	516
		Форма для запекания Rustica - квадратная	516
		Форма для запекания Rustica - круглая	516
		Форма для запекания Rustica - овальная	516
		Форма для кубиков льда XL	468
		Форма для кубиков льда в форме рюмки	468
		Форма для льда в виде драгоценных камней	468
		Форма для льда	468
		Форма для мини-кубиков льда	468
		Форма для пиццы - прямоугольная	308
		Форма для пиццы	308
		Форма для ravioli Chef	317

Форма для ravioli	317
Форма для шоколадных конфет - мини плитка шоколада	135
Форма для шоколадных конфет - круглая	135
Форма для шоколадных конфет - овальная	135
Форма для шоколадных конфет - сердце	135
Форма для шоколадных конфет - цветок	135
Форма кондитерская - круглая	124
Форма кондитерская - прямоугольная	124
Форма кондитерская - сердце	124
Формы для шоколадных конфет	135
Формы силиконовые для выпечки 600x400 mm	132
Формы силиконовые для выпечки GN 1/1	131
Формы силиконовые для выпечки	130
Французский венчик с ручкой из полипропилена	86
Французский венчик	86
Французский шейкер - медный	464
Фритюрница Blue Line 4L/230V	254
Фритюрница MasterPro со сливным краном - 2x 8 Л	252-253
Фритюрница MasterPro со сливным краном - 8 Л	252-253
Фритюрница Mastercook - 2 x 8 Л	253
Фритюрница Mastercook - 8 Л	253
Фритюрница для жарки пончиков, 12л	275
Фритюрница индукционная Kitchen Line - двойная	255
Фритюрница индукционная Kitchen Line	255
Фритюрницы Mastercook Digital	252
Фритюрницы Mastercook	253

Х

Хладоземлет	394, 400-401
Холодильник для молока с дисплеем температуры	487
Холодильник для молока	489
Холодильные витрины - надставки	368
Холодильные витрины	371-372
Холодильный шкаф с панелью с подсветкой	380
Холодильный шкаф, 1-дверный, 360 Л	380
Холодильный шкаф, 2-х дверный, 750 Л	380

Ц

Центрифуга для салата серии ES-200	221
Центрифуга для сушки салата	77
Центробежная/шнековая соковыжималка	472
Цилиндрическая лампа для подогрева блюд с регулируемой высотой	237

Ч

Чайник беспроводной	499
Чайник с крышкой	76
Чайник электрический беспроводной - 1,8 л	76, 499
Чайник электрический беспроводной - 4,2 л	76, 499
Чайники беспроводные	76
Чаша бетонная	585
Чашка double wall с блюдцем из нержавеющей стали	491
Чашка и блюдце для эспрессо	491
Чашка и блюдце	514
Чашка	524
Чехол для гриля Green Fire - 2 горелки 149508 и 149621	604
Чехол для стула Excellent	600
Чугунная сковорода - гриль	7
Чугунная сковорода универсальная	7
Чёрная тарелка barbecue Friend's Time	313

Ш

Шкаф для вызревания мяса	385
Шампур для шашлыков - 24 штук	610
Шампур для шашлыков - 6 штук	610
Швабра с телескопической палкой	449
Швабра для влажной уборки	449
Шейкер Tip Tip - медный	464
Шейкер для молочных коктейлей	477
Шейкер	464
Шкаф морозильный 90 Л	381
Шкаф морозильный Budget Line в корпусе из нержавеющей стали	379
Шкаф морозильный Budget Line с корпусом из окрашенной стали	378
Шкаф расстоечный для печей HENDI NANO	325
Шкаф расстоечный для печей HENDI NANO BAKERY	153
Шкаф расстоечный для печей HENDI NANO	335
Шкаф холодильный Budget Line в корпусе из нержавеющей стали	379
Шкаф холодильный Budget Line в стальном, окрашенном в белый цвет, корпусе	378
Шкаф холодильный Kitchen Line, застекленный - 1-дверный, 610 л	363
Шкаф холодильный, 1-дверный, 138 Л	484
Шкаф холодильный, 1-дверный, 118 Л	376, 484
Шкаф холодильный, 1-дверный, 138 Л	376

Шкаф холодильный, 1-дверный, 293 Л	376, 484
Шкаф холодильный, 2-дверный 228 Л	376, 484
Шкаф холодильный, 2-х дверный 458 Л	376, 484
Шкаф холодильный, раздвижные дверцы 228 Л	377, 485
Шкаф холодильный, раздвижные дверцы 338 Л	377, 485
Шкаф шоковой заморозки 10x GN 1/1	383
Шкаф шоковой заморозки 15x GN 1/1	383
Шкаф шоковой заморозки 20x GN 1/1	383
Шкаф шоковой заморозки 3x GN 1/1	382
Шкаф шоковой заморозки 5x GN 1/1	382
Шкаф шоковой заморозки 7x GN 1/1	383
Шкаф шоковой заморозки NANO 10x GN 1/1	336
Шкаф шоковой заморозки NANO 3x GN 1/1	336
Шкаф шоковой заморозки NANO 5x GN 1/1	336
Шкаф шоковой заморозки NANO 7x GN 1/1	336
Шкаф-купе сквозной	415
Шкафы холодно-морозильные Profi Line 420+420 л, 890+420 л	358
Шкафы холодно-морозильные Budget Line	378
Шкафы холодно-морозильные Kitchen Line 580 л и 1300 л	360
Шкафы холодно-морозильные Profi Line 410 л и 900 л	357
Шкафы холодно-морозильные Profi Line 670 л и 1300 л	356
Шкафы шоковой заморозки NANO	336
Шкафы шоковой заморозки	382
Шнек	171-173
Шнековая соковыжималка	473
Шоковый холодильник с морозильной камерой 5x GN 1/1	384
Шоколадный фонтан для фондю	578
Шоколадный фонтан 5-ярусный	579
Шоколадный фонтан 6-ярусный	579
Шоколадный фонтан для фондю	578
Шпагат колбасный	72
Шпатель для теста для пиццы	307
Штатив для карты меню - 2 штук	549
Штопор многофункциональный Profi Line	458
Штопор многофункциональный	458
Штопор	458
Шумовка решетчатая для фритюрниц	74
Шумовка для отщипывания жира	74
Шумовка круглая	571
Шумовка решетчатая для фритюрниц	74
Шумовка	85, 570-571

Щ

Щепа ароматическая для копчения	107, 267
Щетка для гриля - набор со стальными и латунными щетинками - 2 штук	611
Щетка для очистки печи для пиццы	303
Щетка для очистки стыков	450
Щетка для чистки со скребком	450
Щетка для чистки колбы кофемашины	497
Щетка для чистки печей для пиццы с латунной щетиной Venezia - закругленная	306
Щетка для чистки печей для пиццы с латунной щетиной - вертикальная	306
Щетка для чистки печей для пиццы с натуральной щетиной	306
Щетка для чистки печей для пиццы	303
Щетка с длинной ручкой	448
Щипцы для льда	465
Щипцы для салатов	573
Щипцы для сахара - 2 штук	543
Щипцы для спагетти	573
Щипцы для улиток - 2 штук	513
Щипцы кондитерские	573
Щипцы кондитерские	573
Щипцы сервировочные - 2 штук	80
Щипцы сервировочные	35, 81
Щипцы универсальные - силиконовые	80
Щипцы универсальные с тефлоновым покрытием	80
Щипцы универсальные	80-82, 573
Щипцы	573
Щиток для предохранения от ветра для грилей Green Fire - боковой	604
Щиток для предохранения от ветра для грилей Green Fire - задний	604
Щётка для гриля - 2 штук	611
Щётка для гриля короткая	611
Щётка для гриля узкая - набор - 3 штук	611
Щётка для гриля форма Y	611
Щётка для гриля	611

Э

Экстра	332-333, 347, 349
Экран из оргстекла	454
Электрическая коптильня	265
Электрическая овощерезка большой емкости, с электронной панелью CA-62	213

Электрическая овощерезка с электронной графической панелью СА-3V и СА41V - 5 скоростей.....	209
Электрическая овощерезка с электронной панелью серии СА-31 и СА-41	211
Электрические тестораскаточные машины	296-297
Электрический куттер для колбас	180
Эмалированная посуда	524
Эмалированная сковорода для паэлы с отсеками	13
Этажерка для морепродуктов 2-х ярусная	578
Этажерка для пирожных 3-х ярусная - складная	578
Этажерка для тарелок	578
Этажерки	578
Этикетки Food Safety - «ИСПОЛЬЗОВАТЬ	37
Этикетки Food Safety - «ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДО».....	37
Этикетки Food Safety - «СРОК ГОДНОСТИ».....	36
Этикетки Food Safety на каждый день недели - многоразовые.....	36
Этикетки Food Safety на каждый день недели - одноразовые.....	36
Этикетки Food Safety	36

Я

Яйцерезка – овальная	67
Яйцерезка – прямоугольная	67
Ящик для меню	550
Ящик для столовых приборов и салфеток	528

С

Cake 4 bars	133
Cake 6 bars	131
Cannele bordelais	130, 132
Financier	130-131

F

Florentins.....	132
Friend's Time	313

Н

НААСР большая щетка	448
НААСР набор совок с щеткой	448
НААСР палка металлическая для щеток и ракелей	448
НААСР ракель	448
НААСР щетка для чистки	449
НАССР щетка для посуды.....	448
НАССР щетка для чистки	448

НАССР щетка с короткой ручкой	448
НАССР щетка универсальная	449

L

Lionhead	515
Long mold	132

M

Mini-muffins	130, 132
Madeleine.....	132
Madeleines	130
Miksery ręczne Kitchen Line	194
Mini cannelais bordelais	131
Mini-Madeleines	130
Mini-cake	130-132
Mini-tartelette.....	131-132
Muffins	130-131

O

Officina 1825 Sale&Pepe	544
Optima.....	514

P

Pyramide	131-132
----------------	---------

S

Savarin mini	131
Semi-sphere	130-131, 133
Smart Cutter	170
SmartVide 5, 7 и 9	262
Soda Splash - сифон для газирования воды и напитков	478
Sous-vide водяная печь GN 1/1	263
Sous-vide водяная печь GN 2/3	263
Sous-vide водяная печь	263

T

Tapasmini.....	518
Tartelette	130

V

V-образный диск.....	168
Victorinox Fibrox	46

дистрибутор

www.hendi.eu