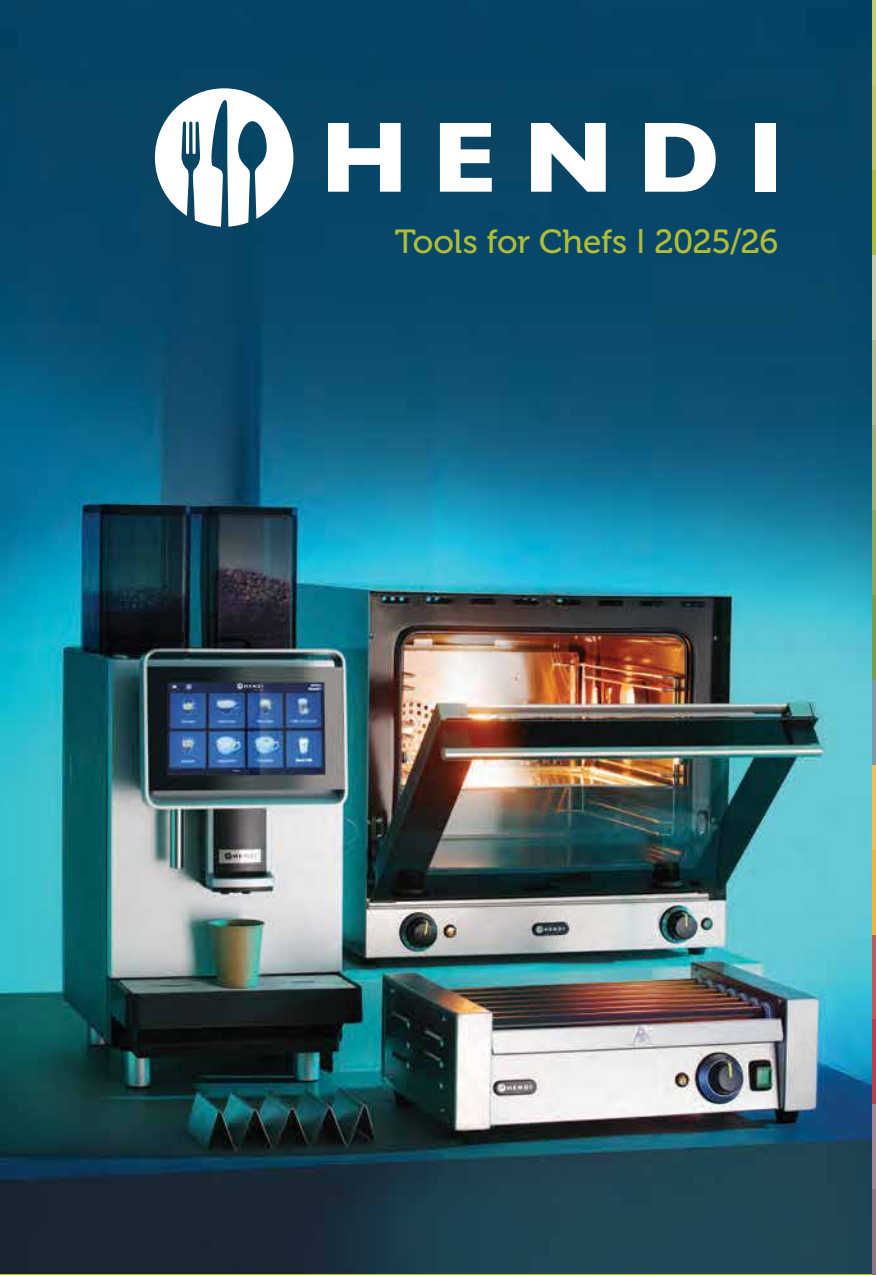
HENDI

Tools for Chefs | 2025/26



www.hendi.com

- КАСТРЮЛИ, СКОВОРОДЫ И ГАСТРОЁМКОСТИ GN
- ДОСКИ, НОЖИ, ПРИБОРЫ
- КОНДИТЕРСКАЯ, ПЕКАРНЯ, КОФЕЙНЯ
- МЕХАНИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА
- ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА
- ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА
- ПЕЧИ ПАРО-КОНВЕКЦИОН-НЫЕ
- ПИЦЦА, МАКАРОНЫ, ШАУРМА
- ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
- ФАРФОР, СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ
- НАГРЕВАТЕЛИ, ТОПЛИВО, БУФЕТ
- БАР
- КОФЕМАШИНЫ, КИПЯТИЛЬНИКИ, АКСЕССУАРЫ
- ТЕРМОБОКСЫ, СТЕЛЛАЖИ, ТЕЛЕЖКИ
- ПОСУДОМОЕЧ-НЫЕ МАШИНЫ И ГИГИЕНА
- МЕБЕЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮ-ЩЕЙ СТАЛИ
- ГРИЛИ

HENDI

Tools for Chefs

КАТАЛОГ
2025 | 2026

Октябрь 2025

Инструменты для поваров. Качество, заслуживающее доверия. Предпочтение профессионалов.

Имея почти 90-летний опыт, мы создали себе имя на поставках профессионального оборудования для HoReCa и пищевой промышленности, которое соответствует самым высоким стандартам.
Мы всегда уделяли особое внимание качеству, инновациям и надежности – потому что это то, что способствует поддержке прогресса на кухне.
В этом каталоге вы найдете более 4 300 наименований продукции, от бестселлеров до новейших разработок. Каждый из них разработан с определенной целью, опираясь на отраслевые знания и страсть к практичному дизайну.

Мы гордимся тем, что нашему оборудованию доверяют на профессиональных кухнях по всему миру и что шеф-повара каждый день используют нашу продукцию для развития своего бизнеса.





HENDI

Tools for Chefs

Video

HENDI Польша

ul. Firmowa 12, 62-023 Robakowo
Польша

T: +48 61 658 70 41
F: +48 61 658 70 01

export@hendi.pl
www.hendi.com

HENDI Нидерланды

Innovatielaan 6,
6745 XW De Klomp, Нидерланды
T: +31 (0)317 68 10 40
F: +31 (0)317 68 10 45
info@hendi.eu

HENDI Австрия

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

HENDI Румыния

Str. Sânzienei FN, DE 305
507075, Ghimbav, Brașov, Румыния
T: +40 738 726 775
F: +40 799 993 890
contact.ro@hendi.eu

HENDI Греция

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Греция
T: +30 210 483 97 00
F: +30 210 483 97 10
info@pks-hendi.com

HENDI Италия

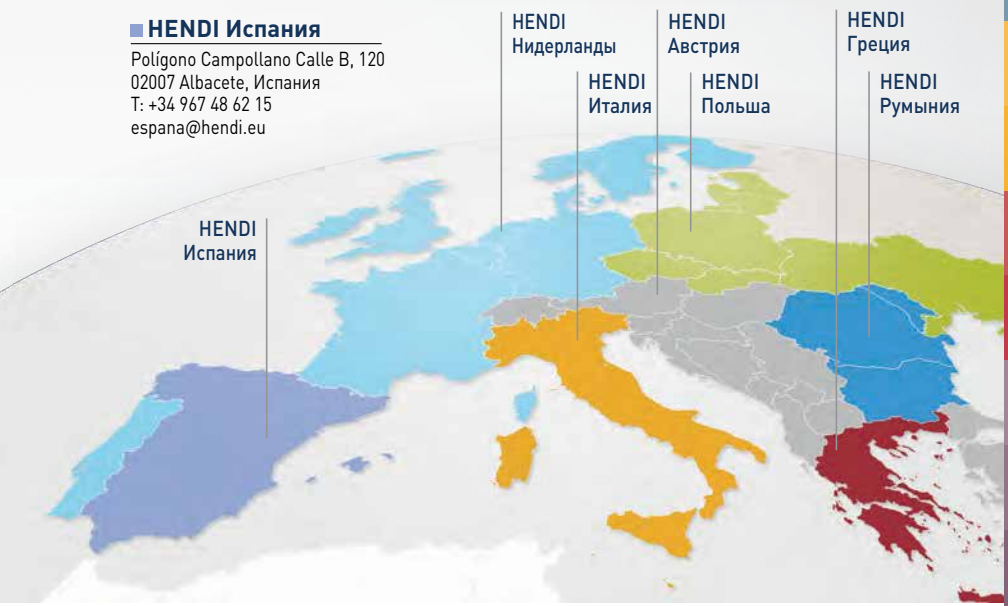
Via Leonardo da Vinci 4,
39100 Bolzano (BZ) Италия
T: 800 727 438
office.italy@hendi.eu

HENDI Гонконг

1202, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay
Гонконг
info-hk@hendi.eu

HENDI Испания

Polígono Campollano Calle B, 120
02007 Albacete, Испания
T: +34 967 48 62 15
espana@hendi.eu





UNIQ

Buffet reinvented

reddot winner

Мы сотрудничаем с талантливым голландским дизайнером **Robert Bronwasser**.

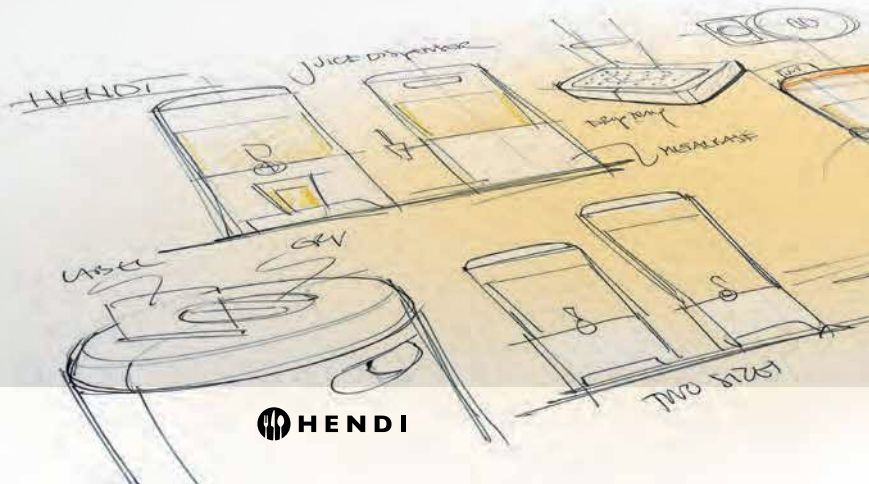
Благодаря этому наше удивительное, оригинальное и высокофункциональное оборудование обладает поистине уникальным дизайном.

Наша коллекция продукции HENDI, разработанная Robert Bronwasser, постоянно растет.

Представляем расширенную линейку **HENDI UNIQ**, разработанную **Robert Bronwasser**, которая сочетает функциональные инновации с современным дизайном, чтобы вывести современный кейтеринг на новый уровень.

Первоначально отмеченная наградой **Red Dot Award 2024** за выдающуюся коллекцию мармитов и суповых котлов, линейка **UNIQ** теперь расширилась и включает соковыжималки, roll top дисплеи и многое другое, предлагая комплексное решение для шведских столов и заведений общественного питания.

Коллекция, разработанная для улучшения презентации и производительности, сочетает в себе энергоэффективность, экологически чистые материалы и стильную, единую эстетику, отражающую меняющиеся потребности индустрии HoReCa.





design by
Robert Bronwasser



Кастрюли Profi Line

+ Экономит до 30% энергии
+ Оснащено многослойным дном с технологией Impact Bonding
+ Изготовлено из прочной нержавеющей стали AISI 304
+ Оснащено прочными стальными ручками
+ Совместимо со всеми типами варочных поверхностей

Откройте для себя линейки продуктов HENDI – Profi, Kitchen и Budget Line

Каждая из них имеет свое предназначение – они профилированы в соответствии с конкретными ожиданиями шеф-поваров, работников общественного питания или любителей кулинарии.



PROFI LINE

Партнер для профессионалов – шеф-поваров; идеально подходит для профессиональных кухонь и заведений общественного питания.
Продуманная и надежная конструкция, выполненная из высококачественных материалов и компонентов, рассчитана на интенсивное ежедневное использование.
Гарантия длительного срока службы и простота обслуживания приводят к снижению затрат и энергоэффективности.

KITCHEN LINE

Надежный помощник на профессиональных кухнях и в заведениях общественного питания.
Линия из стандартизированных материалов – высокое качество по разумной цене.
Разработанная для регулярного, сбалансированного использования, она гарантирует надежные результаты в сфере общественного питания с акцентом на энергоэффективность.

BUDGET LINE

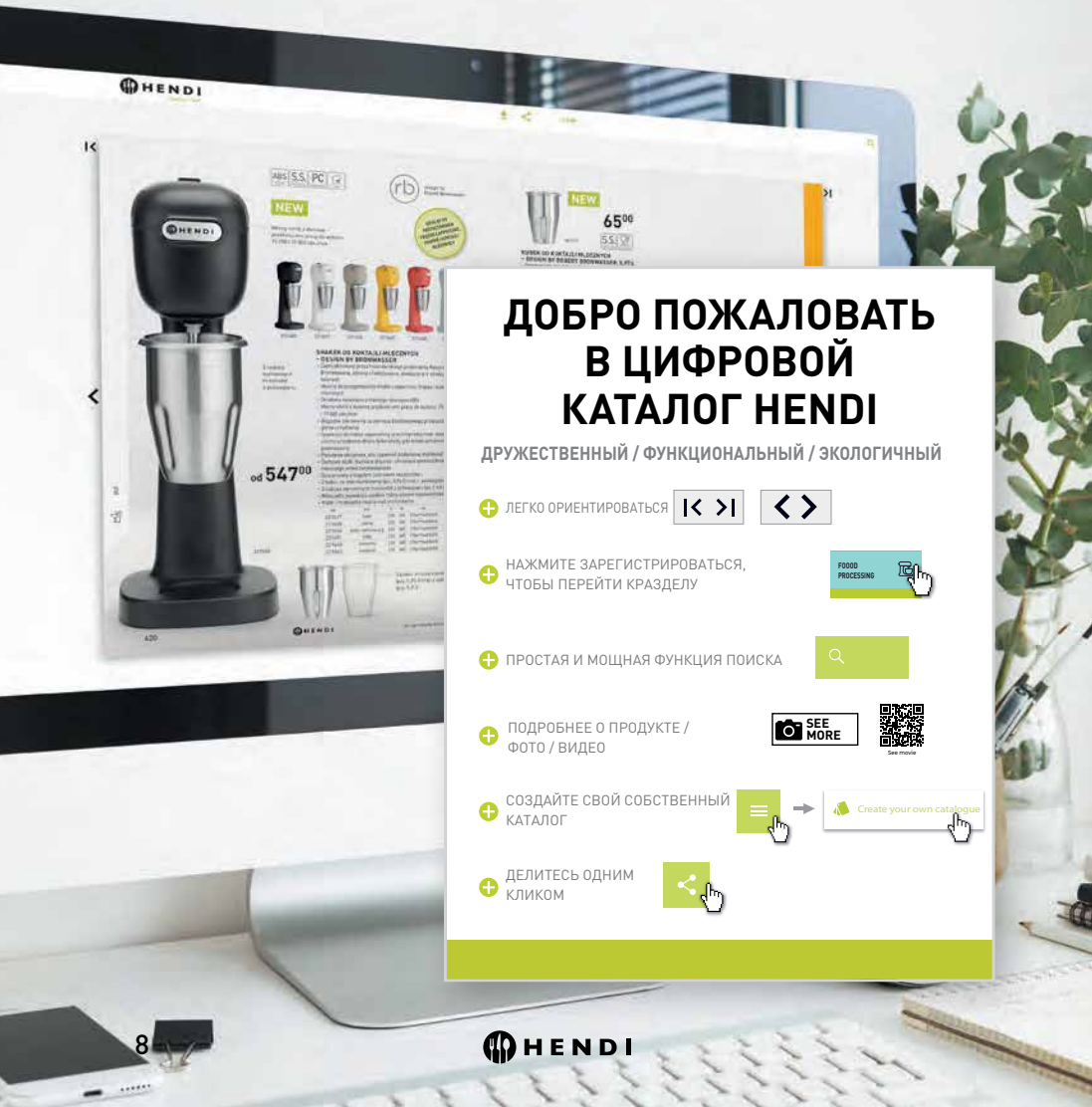
Эффективный помощник на домашних кухнях и небольших профессиональных кухнях.
Использование экономичных материалов – идеальный вариант для менее интенсивного использования.
Продуманная форма – способствует простому и незамысловатому использованию.

Все линейки продукции отвечают стандартам безопасности, обеспечиваются гарантией и послепродажным обслуживанием.

Всегда актуально!

Наш каталог также доступен онлайн с такими полезными функциями, как
+ мощный инструмент поиска
+ удобная навигация
+ быстрый обмен.

Но самое главное, актуальные цены.




18

28

38

43

52

КАСТРЮЛИ, СКОВОРОДЫ И ГАСТРОЁМКОСТИ GN


68

72

128

134

137

148
ДОСКИ, НОЖИ, ПРИБОРЫ


162

168

178

182

183

186
КОНДИТЕРСКАЯ, ПЕКАРНЯ, КОФЕЙНЯ


206

232

238

244

256

261
МЕХАНИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА


272

278

278

279

279

280
ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА


288

300

321

324

328

331
ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА


378

383

387

389

420

420
ПЕЧИ ПАРО-КОНВЕКЦИОННЫЕ

425

434

448

455

461

462
ПИЦЦА, МАКАРОНЫ, ШАУРМА

470

478

487

488

495

514
ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

526

532

538

553

569

572
ФАРФОР, СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

588

600

604

610

616

631
НАГРЕВАТЕЛИ, ТОПЛИВО, БУФЕТ

643

654

658

672

676

680
БАР

686

694

697

699

700

708
КОФЕМАШИНЫ, КИПЯТИЛЬНИКИ, АКСЕССУАРЫ

716

718

732

724

730

736
ТЕРМОБОКСЫ, СТЕЛЛАЖИ, ТЕЛЕЖКИ

742

758

761

763

771

772
ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ И ГИГИЕНА

790

793

797

800

801

802
МЕБЕЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

808

815

816

818

819

820
ГРИЛИ

Новинки в каталоге 2025/2026

Кассероль
с антипригарным
покрытием
стр. 27





Сковорода
Lyonnaise
стр. 32



Слайсер для ананасов
стр. 103



Механические
кухонные весы
стр. 137



Разборные ножницы
для разделки птицы
стр. 86



Разделочные
доски HACCP
стр. 74



Складные кухонные
весы
стр. 136



Держатель контейнеров Gastronorm
стр. 63



Термо Виппер
стр. 166

NEW



Аппарат для приготовления сахарной ваты
стр. 202

Нескользящие кондитерские мешки
стр. 176





Аналоговый термометр
стр. 150



Машины для приготовления сладкой ваты
стр. 200

Аппарат для попкорна
стр. 201

Подогреватель Nacho
стр. 201

Коническая нагревательная лампа с подъемом и опусканием
стр. 296



Подогреватель картофеля фри
стр. 319





Трейсилер DUAL
стр. 273

Новинки в каталоге 2025/2026



Контактный гриль
стр. 329



Индукционная плита 3500 D XL
стр. 304

Подогреватель сосисок и булочек для хот-догов
стр. 348



Контактный гриль для хот-догов и роллов
стр. 327





Высокоскоростной духовой шкаф CombiTurbo™
стр. 374



Макароноварка
стр. 467



Ножницы для пиццы сверхпрочные
стр. 449



Роликовый гриль - 2 зоны с энергосберегающей крышкой стр. 349

NEW

arktic



Холодильники Back bar
стр. 505

arktic



Витрина для суши
стр. 494

arktic



Холодильник с двойными раздвижными дверями
стр. 508

arktic



Настольный охладитель для вина, 2-зонный Cellar
стр. 509



Шкаф для сухого вызревания
стр. 488



Шкафы винные двухзонные
стр. 511



Жиростойкая бумага
стр. 540



Настольный мусорный контейнер
стр. 560

Новинки в каталоге 2025/2026





Подогреватель еды
стр. 591



Чаша для шампанского
стр. 658



Диспенсеры для соков
стр. 584



Мадлер
стр. 653



Граниторы (Слаш-машины) Kitchen Line
стр. 665

NEW



Автоматическая кофемашина
стр. 686



Тележка для кресел
стр. 637



Термоизолированный контейнер с функцией нагрева – кейтеринг
стр. 725



Сервисная тележка из полипропилена с 3 полками
стр. 720



Fiesta XL
стр. 815



Термос для транспортировки пищевых продуктов стр. 735



Настенная вытяжка - на болтах
стр. 802

01

Pots, pans, GN containers

Cook with passion, serve with perfection





КАСТРЮЛИ И СКОВОРОДЫ С СЭНДВИЧ-ДНОМ PROFI LINE

Тройное термодиффузионное дно типа «сэндвич» современная технология IMPACT BONDING

Массивные ненагревающиеся ручки

30% ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

PROFI LINE 10 YEAR WARRANTY

Посмотреть видео ролик



ТРОЙНОЕ ДНО ТИПА «СЭНДВИЧ»

- 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%

Холодная кастрюля



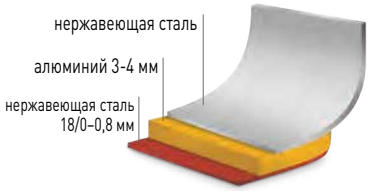
Горячая кастрюля



Al aluminium | 18/10 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction

- Толстая сэндвич-основа (нержавеющая сталь/алюминий/нержавеющая сталь) сочетает в себе теплораспределительные свойства алюминия с долговечностью и магнитными свойствами нержавеющей стали, что делает ее пригодной для использования на индукционных плитах.
- Основание формируется с помощью высокоэффективного сварного соединения, которое бесшовно сваривает всю поверхность слоев.
- Полые ручки гарантируют, что тепло от кастрюль не передается в ручки.
- Кастрюли легко мыть.

INDUCTION READY



КАСТРЮЛЯ ВЫСОКАЯ С КРЫШКОЙ

код	объем (л)	стенка (мм)	мм	€
832004	3	0,7	ø160x(H)150	**29,00**
832202	6	0,7	ø200x(H)190	**38,50**
832400	10	0,7	ø240x(H)220	**57,50**
832509	16	0,7	ø280x(H)260	**65,00**
832608	24	0,8	ø320x(H)300	**93,00**
832707	37	1	ø360x(H)360	**143,00**
832806	50	1	ø400x(H)400	**177,00**
832929	70	1	ø450x(H)450	**227,00**


832400

КАСТРЮЛЯ СРЕДНЯЯ С КРЫШКОЙ

код	объем (л)	стенка (мм)	мм	€
831007	2	0,7	ø160x(H)110	**27,00**
831205	4	0,7	ø200x(H)130	**35,00**
831403	7	0,7	ø240x(H)150	**48,00**
831502	10	0,7	ø280x(H)170	**61,50**
831601	15	0,8	ø320x(H)190	**80,00**
831700	23,5	1	ø360x(H)230	**119,00**


831205

КАСТРЮЛЯ НИЗКАЯ С КРЫШКОЙ

код	объем (л)	стенка (мм)	мм	€
830000	1,5	0,7	ø160x(H)75	**24,50**
830208	2,8	0,7	ø200x(H)90	**32,50**
830406	4,8	0,7	ø240x(H)105	**42,00**
830505	7,5	0,7	ø280x(H)120	**54,00**
830604	12	0,8	ø320x(H)150	**77,00**


830208

NEW



ВЫСОКАЯ КАСТРЮЛЯ ДЛЯ ТУШЕНИЯ, БЕЗ КРЫШКИ

код	объем (л)	толщина (мм)	мм	€
830529	3	0,6	ø160x(H)156	**23,00**
830536	5,9	0,6	ø200x(H)196	**30,00**
830543	9,8	0,8	ø240x(H)226	**47,00**
830567	15,9	0,8	ø280x(H)266	**68,50**
830574	24	1	ø320x(H)306	**97,00**
830581	36,5	1	ø360x(H)106	**118,00**
830628	50	1	ø400x(H)406	**147,00**
830635	71	1,2	ø450x(H)456	**189,00**



СРЕДНЯЯ КАСТРЮЛЯ ДЛЯ ТУШЕНИЯ, БЕЗ КРЫШКИ

код	объем (л)	толщина (мм)	мм	€
830307	2,1	0,6	ø160x(H)116	**20,00**
830314	4	0,6	ø200x(H)136	**27,50**
830321	6,7	0,8	ø240x(H)156	**38,00**
830338	10,3	0,8	ø280x(H)176	**49,50**
830345	15,1	0,8	ø320x(H)196	**62,50**
830390	23,2	1	ø360x(H)236	**96,00**



НИЗКАЯ КАСТРЮЛЯ ДЛЯ ТУШЕНИЯ, БЕЗ КРЫШКИ

код	объем (л)	толщина (мм)	мм	€
830130	1,5	0,6	ø160x(H)81	**19,00**
830147	2,8	0,6	ø200x(H)96	**24,50**
830161	4,7	0,6	ø240x(H)111	**31,00**
830178	7,3	0,8	ø280x(H)126	**42,50**
830185	12	0,8	ø320x(H)156	**56,00**



КРЫШКА ДЛЯ КАСТРЮЛИ

код	толщина (мм)	мм	€
833919	0,6	ø160x(H)46	**6,05**
833926	0,6	ø200x(H)47	**7,45**
833933	0,6	ø240x(H)50	**9,10**
833940	0,6	ø280x(H)52	**11,00**
833957	0,8	ø320x(H)53	**15,50**
833964	0,8	ø360x(H)55	**18,00**
833971	0,8	ø400x(H)56	**21,50**
833988	0,8	ø450x(H)68	**26,50**

СОТЕЙНИК - БЕЗ КРЫШКИ

- Длинная полая ручка из нержавеющей стали

код	объем (л)	стенка (мм)	мм	€
830048	1	0,7	ø140x(H)70	**14,00**
830055	1,5	0,7	ø160x(H)75	**19,00**
830154	2	0,7	ø180x(H)80	**21,50**
830253	3	0,7	ø200x(H)90	**24,50**



830048

СОТЕЙНИК ДЛЯ ЖАРКИ - БЕЗ КРЫШКИ

- Длинная полая ручка из нержавеющей стали

код	объем (л)	стенка (мм)	мм	€
830352	0,9	0,7	ø160x(H)60	**14,00**
830376	1,5	0,7	ø200x(H)60	**18,50**



830352

СКОВОРОДА - БЕЗ КРЫШКИ

- Длинная полая ручка из нержавеющей стали

код	стенка (мм)	мм	€	
835449	0,6	ø215x(H)52	**21,00**	N
835432	0,7	ø240x(H)45	**27,00**	
835531	0,7	ø280x(H)50	**33,00**	
835630	0,7	ø320x(H)55	**35,00**	



835432

СКОВОРОДА С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ - БЕЗ КРЫШКИ

- С тефлоновым покрытием Platinium Plus
- Длинная полая ручка из нержавеющей стали закреплена заклепками

код	стенка (мм)	мм	€	
835456	0,6	ø215x(H)52	**24,00**	N
835401	0,7	ø240x(H)45	**32,50**	
835500	0,7	ø280x(H)50	**42,00**	
835609	0,7	ø320x(H)55	**46,50**	

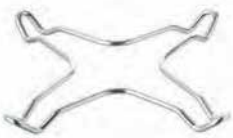


835401

НАКЛАДКА ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ

- Для размещения малых кастрюлей на больших кухонных решетках

код	мм	€
839997	255x255x(H)25	**4,70**

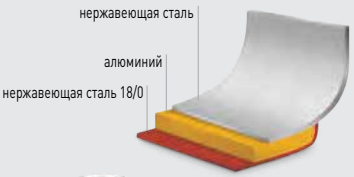


839997

КАСТРЮЛИ И СКОВОРОДЫ KITCHEN LINE, КАПСУЛЬНОЕ ДНО

- Инкапсулированное сэндвич-дно.
- Сочетает в себе тепловыделение алюминия с долговечностью и магнитными свойствами стали, что позволяет готовить на индукционной плите.
- Сатиновое покрытие всех наружных поверхностей.
- Стальные ручки, закрепленные многоточечной сваркой, остаются достаточно холодными на ощупь.

S.S. stainless steel | 18/0 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction



INDUCTION READY

15% ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

KITCHEN LINE 5 YEAR WARRANTY

Посмотреть видео ролик


837306

КАСТРЮЛЯ ВЫСОКАЯ С КРЫШКОЙ

код	объем (л)	стенка (мм)	мм	€	
837108	2,8	0,6	ø160x(H)140	**23,50**	
837207	5	0,6	ø200x(H)160	**30,00**	
837306	9	0,7	ø240x(H)200	**43,00**	
837405	13,5	0,7	ø280x(H)220	**65,00**	
837603	21	0,8	ø320x(H)270	**78,00**	
837139	32	1	ø360x(H)320	**98,00**	N
837146	45	1	ø400x(H)360	**141,00**	N


836309

КАСТРЮЛЯ СРЕДНЯЯ С КРЫШКОЙ

код	объем (л)	стенка (мм)	мм	€
836101	1,9	0,6	ø160x(H)95	**19,50**
836200	3,5	0,6	ø200x(H)115	**24,50**
836309	6	0,6	ø240x(H)135	**32,50**
836408	9,5	0,7	ø280x(H)155	**42,50**
836507	15	0,8	ø320x(H)190	**58,50**


836026

КАСТРЮЛЯ НИЗКАЯ С КРЫШКОЙ

код	объем (л)	стенка (мм)	мм	€
836002	1,5	0,6	ø160x(H)75	**18,50**
836019	2,9	0,6	ø200x(H)95	**23,50**
836026	4,9	0,6	ø240x(H)110	**30,00**
836033	7,3	0,7	ø280x(H)120	**37,00**
836040	12	0,8	ø320x(H)150	**56,00**


839409

СОТЕЙНИК ДЛЯ ЖАРКИ - БЕЗ КРЫШКИ

- Длинная полая ручка из нержавеющей стали

код	объем (л)	стенка (мм)	мм	€
839300	1	0,6	ø160x(H)60	**14,00**
839409	1,7	0,6	ø200x(H)65	**16,50**

КАСТРЮЛЯ ВЫСОКАЯ

код	объем (л)	стенка (мм)	мм	€
837757	2,8	0,6	ø160x(H)140	**16,50**
837764	5	0,6	ø215x(H)164	**23,50**
837771	9	0,6	ø240x(H)200	**33,00**
837788	13,5	0,7	ø280x(H)220	**46,00**
837795	21	0,8	ø320x(H)270	**63,50**
837115	32	1	ø360x(H)320	**83,50**
837122	45	1	ø400x(H)360	**124,00**



NEW

837771

КАСТРЮЛЯ СРЕДНЯЯ

код	объем (л)	стенка (мм)	мм	€
837696	1,9	0,6	ø160x(H)95	**14,50**
837719	3,5	0,6	ø200x(H)115	**19,00**
837726	6	0,6	ø240x(H)135	**26,00**
837733	9,5	0,7	ø280x(H)155	**32,50**
837740	15	0,8	ø320x(H)190	**44,50**



NEW

837726

КАСТРЮЛЯ ДЛЯ ТУШЕНИЯ НИЗКАЯ - БЕЗ КРЫШКИ

код	объем (л)	стенка (мм)	мм	€
837641	1,5	0,6	ø160x(H)75	**13,50**
837658	2,9	0,6	ø200x(H)95	**17,50**
837665	4,9	0,6	ø240x(H)110	**22,50**
837672	7,3	0,7	ø280x(H)120	**27,50**
837689	12	0,8	ø320x(H)150	**39,00**



NEW

837665

КРЫШКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ

код	мм	€
837818	ø160	**6,30**
837825	ø200	**7,00**
837832	ø240	**8,15**
837849	ø280	**9,35**
837856	ø320	**12,50**
837863	ø360	**14,00**
837870	ø400	**16,50**



NEW

837832

СОТЕЙНИК - БЕЗ КРЫШКИ

- Длинная полая ручка из нержавеющей стали

код	объем (л)	стенка (мм)	мм	€
838105	1,5	0,6	ø160x(H)75	**14,00**
838204	2,9	0,6	ø200x(H)95	**18,50**
838303	4,9	0,6	ø240x(H)110	**23,50**



838105

СКОВОРОДА - БЕЗ КРЫШКИ

- Длинная полая ручка из нержавеющей стали

код	стенка (мм)	мм	€	
837153	0,6	ø200x(H)45	**15,00**	N
838501	0,6	ø240x(H)50	**18,50**	
838600	0,6	ø280x(H)50	**23,50**	
838617	0,7	ø320x(H)50	**29,00**	

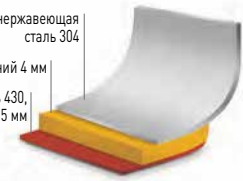


838501

Цены EXW, указаны без учета НДС

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



Посмотреть видео ролик



832899

832844

Для тушения

836514 **NEW**

КАСТРЮЛЯ ВЫСОКАЯ - С КРЫШКОЙ

- Все крышки с отверстием для выпуска пара

код	объем (л)	стенка (мм)	мм	€
832882	17	0,8	ø280x(H)280	**56,00**
832899	21	0,8	ø300x(H)300	**70,00**
834206	25	0,8	ø345x(H)350	**77,00**
834404	36	1	ø360x(H)360	**84,00**
834701	50	1	ø400x(H)400	**100,00**
834909	71	1	ø450x(H)450	**140,00**
835104	98	1	ø500x(H)500	**165,00**

КАСТРЮЛЯ СРЕДНЯЯ - С КРЫШКОЙ

- Все крышки с отверстием для выпуска пара

код	объем (л)	стенка (мм)	мм	€
832820	9	0,8	ø250x(H)180	**41,00**
832837	14	0,8	ø300x(H)200	**53,50**
832844	23	1	ø350x(H)240	**74,50**
832851	32	1	ø400x(H)260	**100,00**

КАСТРЮЛЯ ДЛЯ ТУШЕНИЯ С КРЫШК NEW

код	объем (л)	мм	€
836514	14,1	ø360x(H)139	**51,50**
836521	15,8	ø380x(H)139	**60,50**

Тройное термодиффузионное дно типа 'сэндвич'



Ручки надежно прикреплены заклепками



Ненагревающиеся ручки





833032

Посмотреть видео ролик

18/0 stainless steel
ceramic
electro
gas
induction
wash

BAIN-MARIE КАСТРЮЛЯ

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

код	объем (л)	мм	€
833032	1	330x165x(H)95	**22,00**



833506

Посмотреть видео ролик

18/8 stainless steel

С двойным крючком для поддержки при сливе воды

ВСТАВКА ДЛЯ ВАРКИ МАКАРОН

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

код	объем (л)	мм	€
833506	1,5	160x160x(H)230	**32,50**



833100

S.S. stainless steel
18/0 stainless steel
ceramic
electro
gas
induction

КАСТРЮЛЯ ДЛЯ СПАРЖИ И МАКАРОНЫ XL

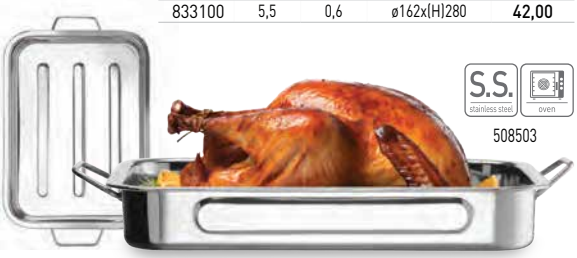
- Дополнительная высота позволяет готовить на пару длинную спаржу
- Идеально подходит для парирования спаржи и других овощей, рыбы, макарона, поддержания теплых хот-догов и т.д.
- В наборе кастрюля, пароварка и крышка

код	объем (л)	стенка (мм)	мм	€
833100	5,5	0,6	ø162x(H)280	**42,00**

ПРОТИВЕНЬ

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

код	мм	€
508503	310x240x(H)50	**16,50**
508510	385x275x(H)60	**19,50**
508527	430x310x(H)60	**25,50**



S.S. stainless steel
oven

508503







КАСТРЮЛЯ ЧУГУННАЯ ЭМАЛИРОВАННАЯ

- Изготовлена полностью из чугуна с эмалированным покрытием.
- Крышка с бугорками внутри, которые заставляют капли воды (пар) падать обратно, сохраняя блюдо влажным и ароматным.
- Подходит для всех источников тепла, включая индукцию.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.
- Доступны в различных размерах; самая маленькая может использоваться в качестве сервировочного блюда (код: 626856, 626894).

код	цвет	объем (л)	мм	€	
626856	красный	0,27	130x100x(H)48	**25,50**	
626894	черный	0,27	130x100x(H)48	**25,50**	N
626832	красный	3,7	317x240x(H)105	**49,00**	
626870	черный	3,7	317x240x(H)105	**49,00**	N
626849	красный	4,4	365x290x(H)115	**58,00**	
626887	черный	4,4	365x290x(H)115	**58,00**	N
626825	красный	6,88	405x255x(H)134	**79,00**	
626863	черный	6,88	405x255x(H)134	**79,00**	N





NEW

КАССЕРОЛЬ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

- Изготовлена из литого алюминия с термостойким покрытием.
- Антипригарное покрытие из PTFE.
- Ручка изготовлена из нержавеющей стали.
- Подходит для использования на газовых, индукционных, электрических и керамических плитах.
- Индукционное основание.
- Можно мыть в посудомоечной машине.
- Кассероль безопасна для духового шкафа.
- Крышка небезопасна для духового шкафа.

код	объем (л)	мм	€
611029	7	367x290x(H)122	**30,50**
611036	7,5	387x310x(H)130	**33,50**
611043	9	405x332x(H)138	**33,50**
611012	4,3	425x332x(H)70	**34,00**



ДЕРЖАТЕЛЬ КРЫШКИ

NEW

- Изготовлен из нержавеющей стали.
- Нескользящее покрытие.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
470534	224x52x(H)105	**10,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

СКОВОРОДЫ ИЗ ЛИТОГО ПОД ДАВЛЕНИЕМ АЛЮМИНИЯ '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 Teflon™ Platinum Plus предотвращает пригорание и отличается устойчивостью к высоким температурам (до 250°C). Покрытие накладывается тремя слоями, что обеспечивает его износостойкость – необходимую в условиях интенсивной эксплуатации сковороды
- Очень легко моются





Посмотреть видео ролик

30% ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

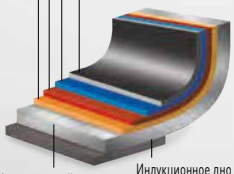


Основа: антикоррозийные свойства, ударостойчивость и высокая прочность покрытий

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

СКОВОРОДА ИНДУКЦИОННАЯ ИЗ АЛЮМИНИЕВОГО ЛИТЬЯ

код	ø дно (мм)	мм	€
629154	190	ø250x(H)50	**41,50**
629253	220	ø290x(H)55	**51,00**
629345	260	ø330x(H)60	**58,50**



СКОВОРОДА С РУЧКОЙ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ

код	мм	€
629130	390x260x(H)35	**31,00**



HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС

СКОВОРОДЫ ИЗ ЛИТОГО ПОД ДАВЛЕНИЕМ АЛЮМИНИЯ '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



30% ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ




629208

СКОВОРОДА TITANIUM PROFESSIONAL

код	ø дно (мм)	мм	€
629109	180	ø240x(H)55	**37,00**
629307	260	ø320x(H)55	**46,50**
629208	220	ø280x(H)55	**42,00**
629352	300	ø360x(H)55	**67,50**
629390	340	ø400x(H)55	**77,00**


839010

Посмотреть видео ролик


629505

СКОВОРОДА WOK TITANIUM PROFESSIONAL

код	ø дно (мм)	мм	€
839010	157	ø320x(H)100	**48,50**

СКОВОРОДА ГЛУБОКАЯ TITANIUM PROFESSIONAL

код	ø дно (мм)	мм	€
629505	225	ø280x(H)85	**51,00**


629802


629604


629413

СКОВОРОДА ГРИЛЬ – С РИФЛЁНЫМ ДНОМ TITANIUM PROFESSIONAL

код	ø дно (мм)	мм	€
629802	220	550x290x(H)55	**49,00**

СКОВОРОДА ОВАЛЬНАЯ ДЛЯ РЫБЫ TITANIUM PROFESSIONAL

код	ø дно (мм)	мм	€
629604	175	400x275x(H)35	**58,00**

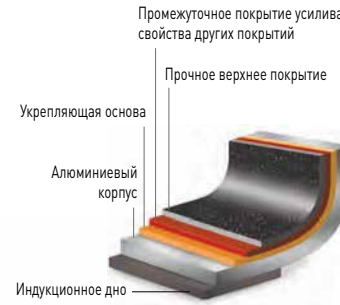
СКОВОРОДА ДЛЯ БЛИНЧИКОВ TITANIUM PROFESSIONAL

код	ø дно (мм)	мм	€
629413	260	ø320x(H)20	**51,00**

АЛЮМИНИЕВЫЕ СКОВОРОДЫ MARBLE PROFESSIONAL INDUCTION С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

- Сделаны из твёрдого алюминиевого литья, подходят ко всем видам плит
- Подходит для использования в духовках
- Алюминиевый корпус обеспечивает быстрое и равномерное распределение тепла, поэтому сковорода готова к использованию в кратчайшие сроки
- Трехслойное" мраморное " антипригарное покрытие, устойчивое к высокой температуре (до 260°C) и чрезвычайно прочное
- Ручки изготовлены из стали с эпоксидным покрытием
- Очень легко моются

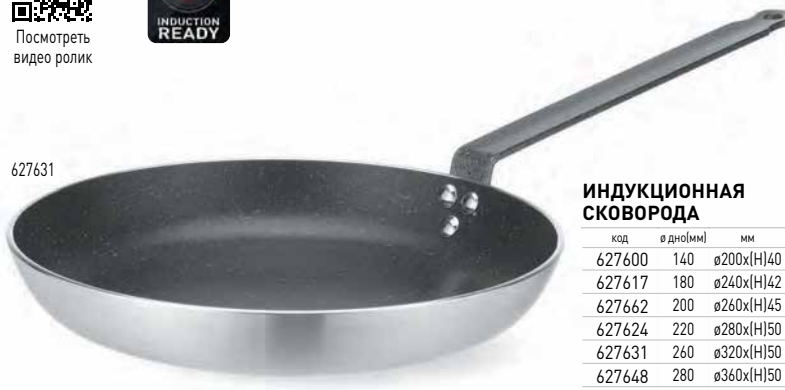




Посмотреть видео ролик

INDUCTION READY

627631



ИНДУКЦИОННАЯ СКОВОРОДА

код	ø дно(мм)	мм	€
627600	140	ø200x(H)40	**16,50**
627617	180	ø240x(H)42	**20,50**
627662	200	ø260x(H)45	**23,50**
627624	220	ø280x(H)50	**27,00**
627631	260	ø320x(H)50	**34,50**
627648	280	ø360x(H)50	**43,50**
627655	300	ø390x(H)50	**42,50**



627747

627686

627716

ИНДУКЦИОННАЯ СКОВОРОДА ВОК

код	ø дно (мм)	мм	€
627730	210	ø280x(H)75	**33,00**
627747	210	ø320x(H)95	**39,00**

ИНДУКЦИОННАЯ СКОВОРОДА ДЛЯ БЛИНОВ

код	ø дно (мм)	мм	€
627679	240	ø280x(H)25	**22,00**
627686	280	ø320x(H)20	**31,50**

ОВАЛЬНАЯ ИНДУКЦИОННАЯ СКОВОРОДА ДЛЯ РЫБЫ

код	ø дно (мм)	мм	€
627716	185	280x400x(H)55	**44,00**

АЛЮМИНИЕВЫЕ СКОВОРОДЫ PLATINUM PROFESSIONAL С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

- Сделаны из твёрдого алюминиевого литья, подходят ко всем видам плит
- Нельзя использовать в духовках
- Алюминиевый корпус обеспечивает быстрое и равномерное распределение тепла, поэтому сковорода готова к использованию в кратчайшие сроки
- Трехслойное антипригарное покрытие Teflon® Platinum Plus, термостойкое (до 260°C) и чрезвычайно прочное, делает сковороду идеальной для интенсивного использования
- Ручка из нержавеющей стали, покрытая нескользящим силиконом, обеспечивает удобный захват
- Очень легко моются







Посмотреть видео ролик

Изолированная нескользящая ручка



СКОВОРОДА С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

код	ø дно (мм)	мм	€
621103	140	ø200x(H)44	**29,00**
621110	180	ø240x(H)50	**31,50**
621127	200	ø260x(H)52	**34,00**
621134	200	ø280x(H)52	**42,00**
621158	215	ø320x(H)60	**45,50**

СКОВОРОДА PAELLA

- Изготовлено из углеродистой стали.
- Две ручки.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.



код	подходит для газовых грилей Fiesta	мм	€	
622094		ø300x(H)110	**10,50**	
622100		ø340x(H)40	**13,50**	
622117		ø380x(H)120	**16,00**	N
622216		ø420x(H)120	**19,50**	N
622308		ø460x(H)40	**19,50**	
622353		ø550x(H)100	**32,00**	N
622407	146002	ø600x(H)40	**42,00**	
622605	146804	ø800x(H)50	**93,00**	



ВОКИ И СКОВОРОДЫ ИЗ УГЛЕРОДИСТОЙ СТАЛИ

- Изготовлено из углеродистой стали.
- Подходит для всех типов плит, включая индукционные.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.
- ПРИМЕЧАНИЕ: перед использованием необходимо приправить.







628058

СКОВОРОДА

- Эргономичная ручка из углеродистой стали с подвесным отверстием.
- Может использоваться в духовом шкафу при температуре до 220°C.

код	ø дно (мм)	мм	€
628058	254	ø327x593	**32,00**



628003

СКОВОРОДА

- Эргономичная ручка из углеродистой стали с подвесным отверстием.
- Может использоваться в духовом шкафу при температуре до 220°C.

код	ø дно (мм)	мм	€
628003	156	ø204x385	**17,00**
628010	186	ø244x470	**20,00**
628027	205	ø264x490	**22,00**
628034	230	ø282x504	**23,50**
628041	238	ø306x530	**25,50**



627976

БЛИННАЯ СКОВОРОДА

- Эргономичная ручка из углеродистой стали с подвесным отверстием.
- Плоское дно идеально подходит для изготовления блинчиков и тортильи.
- Может использоваться в духовом шкафу при температуре до 220°C.

код	ø дно (мм)	мм	€
627976	255	520x282x(H)85	**25,00**



627983

СКОВОРОДА-ГРИЛЬ, КВАДРАТНАЯ

- Ребристая поверхность.
- Эргономичная ручка из углеродистой стали с подвесным отверстием.
- С носиком для легкого выливания излишков масла.
- Может использоваться в духовом шкафу при температуре до 220°C.

код	мм	€
627983	480x282x(H)80	**29,00**



627945

СЕРВИРОВОЧНАЯ СКОВОРОДА

- Сковорода из углеродистой стали.
- Две ручки из нержавеющей стали.
- Может использоваться в духовом шкафу при температуре до 250°C.

код	ø дно (мм)	мм	€
627914	95	ø144x170	**13,00**
627921	110	ø164x195	**14,00**
627938	125	ø184x216	**15,50**
627945	140	ø204x240	**16,50**
627952	170	ø243x280	**19,50**
627969	185	ø264x297	**21,50**

ceramic electro gas induction oven wash

INDUCTION READY

ceramic electro gas induction wash



627990



627907

ВОК

- Эргономичная ручка из углеродистой стали с подвесным отверстием.
- Может использоваться в духовом шкафу при температуре до 220°C.

код	ø дно (мм)	мм	€
627990	180	ø304x530	**30,00**

ВОК С ДЕРЕВЯННОЙ РУЧКОЙ

- Ручки из каучукового дерева, установленные на стальном сердечнике, один из которых имеет подвесное отверстие.

код	ø дно (мм)	мм	€
627907	110	ø324x565	**40,50**

ПОШАГОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ:



Шаг 1

Перед первым использованием вымойте сковороду горячей мыльной водой с помощью губки.



Шаг 2

Тщательно высушите перед использованием.



Шаг 3

Нагрейте сковороду и добавьте подсолнечное масло. Не перегревайте сковороду.



Шаг 4

Для очистки используйте горячую проточную воду и губку или щетку. Сразу же вытрите насухо.



Шаг 5

Перед хранением протрите сковороду небольшим количеством растительного масла, чтобы укрепить слой патины, который предотвращает пригорание.



Шаг 6

Для удаления пригоревших остатков протрите сковороду солью и бумажными полотенцами. Никогда не замачивайте эту сковороду и не кладите ее в посудомоечную машину.

СКОВОРОДЫ ИЗ УГЛЕРОДИСТОЙ СТАЛИ



- Изготовлено из углеродистой стали.
- Эргономичная ручка из углеродистой стали с отверстием для подвешивания.
- Подходят для различных источников тепла, включая индукционные, газовые, электрические и керамические.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.
- Превосходная теплопроводность.
- Прочная конструкция, очень длительный срок службы.
- Примечание: Перед использованием необходимо прокалить.

NEW


629420 – 629475


629482

СКОВОРОДА LYONNAISE

- Классическая круглая сковорода из углеродистой стали в форме Lyonnaise.
- Идеально подходит для различных методов приготовления пищи, от подрумянивания и жарки до обжарки и тушения.
- Легкая и удобная в обращении – идеально подходит для ежедневного приготовления пищи.
- Со временем образует природную антипригарную поверхность через приправы.
- Быстро нагревается – отлично подходит для обжаривания и карамелизирования.
- Ручка во французском стиле для удобного захвата.
- Имеет отверстие для подвешивания для удобного хранения.
- Ее можно использовать в духовом шкафу до 10 минут при максимальной температуре 200°C.

код	мм	€
629420	ø210x(H)100	**14,50**
629437	ø220x(H)100	**16,00**
629444	ø240x(H)100	**17,50**
629451	ø270x(H)130	**19,50**
629468	ø280x(H)130	**23,00**
629475	ø320x(H)130	**26,50**
629482	ø360x(H)140	**27,00**

NEW


629499

СКОВОРОДА CRÊPE

- Специальная конструкция ободка обеспечивает легкое скольжение блинов.

код	мм	€
629499	ø290x(H)100	**21,50**

NEW


629529

СКОВОРОДА-БЛИННИЦА

- Острый нижний угол, предназначенный для легкого переворачивания блинов.

код	мм	€
629512	ø120x(H)100	**7,95**
629529	ø140x(H)100	**9,10**
629536	ø180x(H)100	**11,00**

СКОВОРОДЫ PROFI LINE ИЗ ПРОКАТНОЙ СТАЛИ

- Традиционные сковороды из прокатной стали
- Любимые сковороды шеф-поваров
- Простота, солидное качество изготовления и универсальность применения - это особенности, которые ценились из поколения в поколение

ceramic | electro | gas | induction | wash | stackable

INDUCTION READY

Посмотреть видео ролик



628614

СКОВОРОДА УНИВЕРСАЛЬНАЯ

код	ø дно (мм)	мм	€
628638	180	ø240x(H)45	**18,50**
628614	220	ø280x(H)50	**28,00**
628706	240	ø300x(H)50	**28,00**
628621	260	ø320x(H)50	**33,00**



628805

СКОВОРОДА ДЛЯ БЛИНЧИКОВ

код	ø дно (мм)	мм	€
628805	200	ø230x(H)25	**17,00**

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 смесью 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 грязной 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.



ЧУГУННАЯ СКОВОРОДА

- 2 носика – по 1 с каждой стороны.
- Большая ручка с отверстием для подвешивания.
- Доступны 3 размера (629314, 629321, 629338).

код	мм	€
629314	ø165x(H)35	10,50
629321	ø200x(H)40	11,50
629338	ø250x(H)40	14,50

Fe carbon steel | ceramic | electro | gas | induction | oven | wash

INDUCTION READY



629925

ЧУГУННАЯ СКОВОРОДА-ГРИЛЬ

- Чугунная ручка.
- С 2 носиками.

kodas	mm	€
629925	398x265x(H)48	**20,50**







629376

ЧУГУННАЯ КАСТРЮЛЯ

- Комплект с крышкой и ручкой.
- Ручка идеально подходит для перемещения и подвешивания над огнем.

код	объем (л)	стенка (мм)	мм	€
629376	7,2	4	ø310x(H)155	**46,00**



629291

ЧУГУННАЯ КАСТРЮЛЯ

- Комплект с крышкой и ручкой.
- Ручка идеально подходит для перемещения и подвешивания кастрюли над огнем.
- На 3 ногах – традиционный дизайн из Южной Африки.

код	мм	€
629291	ø245x(H)280	**49,00**

ЧУГУННАЯ ТАРЕЛКА С ДЕРЕВЯННОЙ ПОДКЛАДКОЙ И ЗАХВАТОМ

- Тарелка и ручка для захвата изготовлены из чугуна.
- Подкладка из березовой древесины.
- Безопасная тарелка для духового шкафа.
- Со съемной ручкой.
- Набор не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
629383	280x140x(H)30	**17,00**



629383







629932

ЧУГУННАЯ СКОВОРОДА-ГРИЛЬ

- Чугунная ручка.
- С 1 носиком.
- 358x244x53 мм.

код	мм	€
629932	230x230x(H)25	**15,00**



629369

ЧУГУННАЯ СКОВОРОДА ДЛЯ ГРИЛЯ

- Ребристая поверхность для гриля.
- С носиком для легкого выливания избытка масла/жира.
- Ручка с отверстием для подвешивания.

код	мм	€
629369	250x250x(H)50	**18,50**

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.

Al aluminium | 18/10 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction | wash



607060

СКОВОРОДА

код	толщина (мм)	мм	€
607060	2,5	ø240x(H)50	**60,50**

КАСТРЮЛИ ДЛЯ МИДИЙ, СУПОВ И СОУСОВ

S.S. stainless steel | gas





625057

КАСТРЮЛЯ ДЛЯ МИДИЙ - С КРЫШКОЙ

- Чёрное эмалированное покрытие
- Рант из нержавеющей стали

код	макс.содержание в кг.	объем (л)	мм	€
625002	1	2,5	ø200x(H)180	**18,50**
625057	1,5	3,4	ø220x(H)195	**20,00**
625101	2	5,2	ø260x(H)210	**22,50**



625804



625705

КАСТРЮЛЯ ДЛЯ СУПОВ И СОУСОВ - С КРЫШКОЙ

- Эмалированная
- Рант из нержавеющей стали
- Низкая крышка

код	-	объем (л)	мм	€
625804	синий	0,6	ø120x(H)95	**11,50**
625705	чёрный	0,8	ø140x(H)110	**12,50**

Al aluminium | 18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction



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	€
839003	ø360x(H)90	**56,00**

ceramic | electro | gas



СКОВОРОДА ЭМАЛИРОВАННАЯ

- С двумя удобными ручками
- Изготовлена из эмалированной стали

код	мм	€	
622704	ø100x(H)20	**7,25**	
622711	ø120x(H)25	**7,45**	
622728	ø150x(H)27	**7,95**	
622735	ø200x(H)36	**9,10**	
622742	ø240x(H)40	**10,50**	
622773	ø300x(H)50	**15,50**	N
622780	ø340x(H)50	**18,50**	N

ceramic | electro | gas



СКОВОРОДА ГЛУБОКАЯ, ЭМАЛИРОВАННАЯ

- Глубокая модель, с двумя удобными ручками
- Изготовлена из эмалированной стали
- Для приготовления и подачи блюд

код	мм	€
622810	ø145x(H)40	**7,70**
622827	ø170x(H)40	**9,10**
622834	ø185x(H)43	**10,50**
622841	ø205x(H)57	**11,50**
622858	ø245x(H)70	**12,50**

NEW

ФОРМА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ, ЭМАЛИРОВАННАЯ

- Изготовлено из углеродистой стали.
- Эмалированная отделка.
- Две ручки.
- Подходит для газовых, керамических и электрических плит.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
622551	ø200x(H)45	**8,40**
622544	ø160x(H)45	**7,25**
622537	ø140x(H)45	**6,75**
622520	ø120x(H)40	**5,85**
622513	ø100x(H)40	**5,35**



ГАСТРОЁМКОСТИ GN






	ГАСТРОЁМКОСТИ GN СТАЛЬНЫЕ PROFI LINE	ГАСТРОЁМКОСТИ GN СТАЛЬНЫЕ KITCHEN LINE	ГАСТРОЁМКОСТИ GN СТАЛЬНЫЕ BUDGET LINE	ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ПРОЗРАЧНОГО ПОЛИКАРБОНАТА
ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ:				
Конвектоматы и пароконвектоматы	✔	✔	✔	
Мармиты	✔	✔	✔	
Холодильные и морозильные установки	✔	✔	✔	✔
Для хранения пищевых продуктов	✔	✔	✔	✔
Можно мыть в посудомоечных машинах	✔	✔	✔	✔
СВОЙСТВА:				
Диапазон температур	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 110°C
Возможность штабелирования	✔	✔	✔	✔
КОНСТРУКЦИЯ:				
Материал	нержавеющая сталь 18/10	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	поликарбонат
Толщина стенок (мм)	0,6-0,8	0,6-0,7	0,6-0,7	2-3
Высота (мм)	20-200	20-200	20-200	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) • Отличная устойчивость к коррозии • Очень прочные и долговечные	Очень стабильные благодаря усиленным углам • Устойчивые к коррозии при правильном использовании	Устойчивые к коррозии при правильном использовании	Высокая ударостойкость, очень прочные • Идеальная прозрачность

			
ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ЧЁРНОГО/БЕЛОГО ПОЛИКАРБОНАТА	**ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА**	**ГАСТРОЁМКОСТИ GN HACCP ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА**	**ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ФАРФОРА**
			✔
✔	✔	✔	✔
✔	✔	✔	
✔	✔	✔	✔
-40°C / 110°C	-40°C / 80°C	-40°C / 80°C	до 600°C
✔	✔	✔	✔
поликарбонат	полипропилен	полипропилен	фарфор
2-3	2-2,9	2-2,9	
65-150	100-200	65-200	20-65
✔	✔	✔	
	✔		
✔			✔
✔	✔	✔	
✔	✔	✔	
✔	✔	✔	✔
Идеальны для презентации • Высокая ударостойкость, очень прочные	Прозрачный материал	Вплавленная этикетка HACCP для отслеживания процесса хранения • Прозрачный материал • Система цветного кодирования HACCP - клипсы и крышки не прилагаются	Специальный наиболее прочный тип фарфора на рынке • Высокая устойчивость к царапинам, сколам и экстремальным перепадам температуры • Идеальны для презентации • Исключительно чистый белый цвет

СИСТЕМА ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО СТАНДАРТА – GN

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

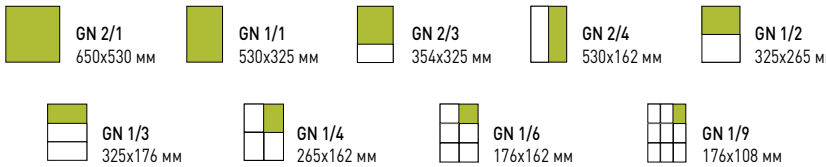


высота (мм)



20 40 65 100 150 200

РАЗМЕРЫ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ GN:



ГАСТРОЁМКОСТИ GN PROFI LINE ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

18/10 stainless steel · oven · stackable

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



GN 2/1	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 мм	530x325 мм	354x325 мм	325x265 мм	325x176 мм	265x162 мм	176x162 мм	176x108 мм

2/1



код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
801109	58	0,8	200	**90,50**
801116	43	0,8	150	**78,50**
801123	30	0,8	100	**57,00**
801130	19	0,8	65	**51,00**
801147	11	0,8	40	**45,00**
801154	5,5	0,8	20	**45,00**

1/1



код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
801208	28	0,8	200	**51,00**
801215	21	0,8	150	**45,50**
801222	14	0,8	100	**36,00**
801239	9	0,8	65	**25,00**
801246	5	0,8	40	**25,00**
801253	2,5	0,8	20	**22,00**

2/3



код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
801307	18	0,8	200	**40,00**
801314	13	0,8	150	**35,00**
801321	9	0,7	100	**24,00**
801338	5,5	0,7	65	**20,00**
801345	3	0,7	40	**16,50**
801352	1,5	0,7	20	**16,00**

2/4



код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
801840	8,6	0,7	150	**37,50**
801666	5,8	0,7	100	**30,00**
801857	4	0,7	65	**20,50**
801864	2,5	0,7	40	**18,50**
801871	1,2	0,7	20	**15,00**

1/2



код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
801406	12,5	0,8	200	**37,50**
801413	9,5	0,7	150	**28,00**
801420	6,5	0,7	100	**20,00**
801437	4	0,7	65	**17,00**
801444	2	0,7	40	**13,50**
801451	1	0,7	20	**12,00**

1/3



код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
801505	7,8	0,8	200	**30,00**
801512	5,7	0,7	150	**23,00**
801529	4	0,7	100	**17,50**
801536	2,5	0,7	65	**13,50**
801543	1,5	0,7	40	**12,00**
801550	0,8	0,7	20	**10,00**

1/4



801628

код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
801604	5,5	0,8	200	**23,50**
801611	4	0,7	150	**20,00**
801628	2,8	0,7	100	**15,50**
801635	1,8	0,7	65	**12,50**
801642	1,7	0,7	40	**11,50**
801659	0,9	0,7	20	**9,80**

1/6



801727

код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
801703	3,4	1	200	**29,00**
801710	2,4	0,8	150	**18,00**
801727	1,6	0,7	100	**11,50**
801734	1	0,7	65	**9,10**

1/9



801826

код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
801826	1	0,7	100	**14,00**
801833	0,6	0,7	65	**9,35**

ГАСТРОЁМКОСТИ GN PROFI LINE ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ – ПЕРФОРИРОВАННОЕ

- Перфорированное дно.
- Перфорированные стороны высотой 100 мм или выше.



1/1



802229

код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
802205	28	0,8	200	**65,00**
802212	21	0,8	150	**60,50**
802229	14	0,8	100	**39,00**

- Перфорированное дно.

код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
802236	9	0,8	65	**29,50**
802243	5	0,8	40	**23,50**
802168	2,5	0,8	20	**21,00**

2/3



802328

код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
802328	9	0,7	100	**28,00**

- Перфорированное дно.

код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
802335	5,5	0,7	65	**20,00**
802342	3	0,7	40	**18,50**

1/2



802427

код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
802427	6,5	0,7	100	**21,00**

- Перфорированное дно.

код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
802434	4	0,7	65	**16,50**
802441	2	0,7	40	**14,50**

1/3



802526

код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
802502	7,8	0,7	200	**35,00**
802519	5,7	0,7	150	**28,00**
802526	4	0,7	100	**18,50**

- Перфорированное дно.

код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
802533	2,5	0,7	65	**14,00**
802540	1,2	0,7	40	**11,50**

КОНТЕЙНЕРЫ GN С ВЫДВИЖНЫМИ РУЧКАМИ

1/1


803202

код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
803202	28	0,8	200	**54,50**
803240	14	0.7	100	**34,50** N

2/3


803301

код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
803301	18	0,8	200	**46,50**

1/2


803400

код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
803400	12,5	0,8	200	**37,50**
803257	6,25	0,7	100	**21,50** N

1/3


803509

код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
803509	7,8	0,8	200	**32,50**
803264	3.9	0.7	100	**19,00** N

1/4


803608

код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
803608	5,5	0,8	200	**28,00**

1/6


803707

код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
803707	3,4	0,8	200	**29,50**


804100

КРЫШКА ДЛЯ GN

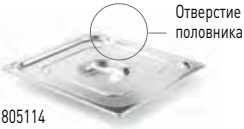
- Подходит для гастроемкостей GN Profi Line и гастроемкостей GN из поликарбоната

код	толщина (мм)	GN	мм	€
804100	0,8	GN 1/1	530x325	**21,50**
804117	0,7	GN 2/3	354x325	**14,50**
804179	0,8	GN 2/4	530x162	**15,00**
804124	0,7	GN 1/2	265x325	**13,50**
804131	0,7	GN 1/3	325x176	**10,00**
804148	0,7	GN 1/4	265x162	**8,65**
804155	0,7	GN 1/6	176x162	**7,70**
804162	0,7	GN 1/9	176x108	**6,05**


804209

КРЫШКА ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN С УГЛУБЛЕНИЕМ ДЛЯ РУЧКИ

код	GN	мм	€
804209	GN 1/1	530x325	**20,50**
804216	GN 2/3	354x325	**15,00**
804223	GN 1/2	265x325	**13,50**
804230	GN 1/3	325x176	**11,00**



805114

КРЫШКА ДЛЯ GN С ОТВЕРСТИЕМ ДЛЯ ПОЛОВНИКА

- Подходит для гастроемкостей GN Profi Line и гастроемкостей GN из поликарбоната

код	толщина (мм)	GN	мм	€
805138	0,7	GN 1/3	325x176	**9,55**
805107	0,7	GN 1/1	530x325	**19,50**
805114	0,7	GN 2/3	354x325	**14,00**
805121	0,7	GN 1/2	265x325	**12,00**
805145	0,7	GN 1/4	265x162	**8,15**
805152	0,7	GN 1/6	176x162	**7,45**


804322

КРЫШКА С УГЛУБЛЕНИЕМ ДЛЯ РУЧКИ

код	GN	мм	€
804322	GN 1/2	265x325	**38,00**
804339	GN 1/3	325x176	**28,50**
804346	GN 1/4	265x162	**24,50**


802601

КРЫШКА ДЛЯ GN С СИЛИКОНОВОЙ ПРОКЛАДКОЙ

- Силиконовая прокладка обеспечивает плотное закрытие
- Подходит только для гастроёмкостей Profi Line
- Герметичная конструкция помогает сохранить свежесть и предотвращает вытекание во время транспортировки

код	GN	мм	€
802601	GN 1/1	530x325	**52,50**
802618	GN 2/3	354x325	**38,00**
802625	GN 1/2	265x325	**35,50**
802632	GN 1/3	325x176	**27,00**
802649	GN 1/4	265x162	**22,50**
802656	GN 1/6	176x162	**21,00**



ГАСТРОЁМКОСТЬ GN KITCHEN LINE

- Могут быть использованы в конвекционных печах, холодильниках, бемарах и подогревателях
- Очень устойчива благодаря усиленному бортику
- Обозначение размера GN на бортике гастроёмкости
- Гладкие края для поддержания чистоты

S.S. stainless steel · oven · stackable

-40°C 300°C



GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 мм	354x325 мм	325x265 мм	325x176 мм	265x162 мм	176x162 мм	176x108 мм

1/1



код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
806159	28	0,7	200	**23,50**
806142	21	0,7	150	**19,00**
806135	14	0,6	100	**13,50**
806128	9	0,6	65	**9,80**
806111	5	0,6	40	**8,65**
806104	2,5	0,6	20	**7,45**

2/3



код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
806258	15,5	0,7	200	**21,50**
806241	13	0,7	150	**17,00**
806234	9	0,6	100	**11,50**
806227	5,5	0,6	65	**8,15**
806210	3	0,6	40	**7,25**
806203	1,5	0,6	20	**6,30**

1/2



код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
806357	12,5	0,7	200	**15,50**
806340	9,5	0,7	150	**12,50**
806333	6,5	0,6	100	**9,10**
806326	4	0,6	65	**6,05**
806319	2	0,6	40	**5,35**
806302	1	0,6	20	**4,20**

1/3



код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
806449	5,7	0,7	150	**9,80**
806456	7,8	0,7	200	**13,00**
806432	4	0,6	100	**6,75**
806425	2,5	0,6	65	**4,70**
806418	1,5	0,6	40	**4,45**
806401	0,6	0,6	20	**4,00**

1/4



код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
806555	5,5	0,7	200	**11,00**
806548	4	0,7	150	**8,85**
806531	2,8	0,6	100	**6,30**
806524	1,8	0,6	65	**4,45**

1/6



код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
806654	3,4	0,7	200	**10,00**
806647	2,4	0,7	150	**6,55**
806630	1,6	0,6	100	**4,45**
806623	1	0,6	65	**3,75**

1/9



код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€	
806746	1,3	0,7	150	**6,30**	N
806739	1	0,7	100	**4,45**	
806722	0,6	0,6	65	**3,50**	

HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС

ГАСТРОЁМКОСТИ GN KITCHEN LINE ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ – ПЕРФОРИРОВАННОЕ

1/1



807132

- Перфорированное дно.
- Перфорированные стороны высотой 100 мм или выше.

код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
807132	14	0,6	100	**18,00**
807125	9	0,6	65	**14,00**

- Перфорированное дно.

код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
807118	5	0,6	40	**12,50**

2/3



807224

- Диаметр перфорации 3 мм.
- Перфорированное дно.

код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
807224	5,5	0,6	65	**11,00**

1/2



807330

- Диаметр перфорации 3 мм.
- Перфорированное дно.
- Перфорированные стороны высотой 100 мм или выше.

код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
807330	6,5	0,6	100	**11,50**

- Перфорированное дно.

код	объем (л)	толщина (мм)	высота (мм)	€
807323	4	0,6	65	**7,95**



806845

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТИ GN

код	толщина (мм)	GN	мм	€
806814	0,7	GN 1/1	530x325	**7,95**
806821	0,7	GN 2/3	354x325	**7,45**
806838	0,7	GN 1/2	265x325	**4,45**
806845	0,7	GN 1/3	325x176	**4,20**
806852	0,7	GN 1/4	265x162	**3,50**
806869	0,7	GN 1/6	176x162	**2,35**
806876	0,7	GN 1/9	176x108	**1,90**



806937

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТИ GN KITCHEN LINE С ОТВЕРСТИЕМ ДЛЯ ПОЛОВНИКА

код	толщина (мм)	GN	мм	€
806913	0,7	GN 1/1	530x325	**8,65**
806920	0,7	GN 2/3	354x325	**7,95**
806937	0,7	GN 1/2	265x325	**4,70**
806944	0,7	GN 1/3	325x176	**4,45**
806951	0,7	GN 1/4	265x162	**3,75**
806968	0,7	GN 1/6	176x162	**3,30**
806975	0,7	GN 1/9	176x108	**2,60**



804209

КРЫШКА ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN С УГЛУБЛЕНИЕМ ДЛЯ РУЧКИ

код	GN	мм	€
804209	GN 1/1	530x325	**20,50**
804216	GN 2/3	354x325	**15,00**
804223	GN 1/2	265x325	**13,50**
804230	GN 1/3	325x176	**11,00**



807606

КРЫШКА ДЛЯ GN С СИЛИКОНОВОЙ ПРОКЛАДКОЙ

- С силиконовым ободом для герметичности.
- Герметичное уплотнение помогает сохранить продукты свежими и предотвращает протекание во время транспортировки.
- Подходит для гастроемкостей Kitchen & Budget Line, для обеспечения надежной герметизации контейнеры должны быть глубже 65 мм.

код	GN	мм	€
807606	GN 1/1	530x325	**32,00**
807613	GN 2/3	354x325	**28,50**
807620	GN 1/2	265x325	**22,50**
807637	GN 1/3	325x176	**19,00**
807644	GN 1/4	265x162	**17,50**
807651	GN 1/6	156x142	**11,50**



806197

РЕШЕТКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ GN KITCHEN LINE

код	GN	€
806197	GN 1/1	**13,50**
806296	GN 2/3	**11,00**
806395	GN 1/2	**8,40**
806494	GN 1/3	**5,85**
806593	GN 1/4	**5,60**
806692	GN 1/6	**4,20**



804322

КРЫШКА С УГЛУБЛЕНИЕМ ДЛЯ РУЧКИ

код	GN	мм	€
804322	GN 1/2	265x325	**38,00**
804339	GN 1/3	325x176	**28,50**
804346	GN 1/4	265x162	**24,50**



АДАПТЕР ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ

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

код	GN	мм	€
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	**3,30**
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	**4,20**

ГАСТРОЁМКОСТИ GN BUDGET LINE

- Могут быть использованы в конвекционных печах, холодильниках, бемарах и подогревателях
- Изготовлены из нержавеющей стали AISI 201
- Очень прочная и долговечная конструкция
- Закругленные края для поддержания чистоты

S.S. stainless steel · oven · stackable

-40°C 300°C



Диапазон температур -40°C/300°C

Устойчивые к коррозии при правильном использовании

Толщина 0,6-0,7 мм

GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 мм	354x325 мм	325x265 мм	325x176 мм	265x162 мм	176x162 мм	176x108 мм

1/1



800133

код	объем (л)	высота (мм)	€
800157	28	200	**19,50**
800140	21	150	**16,00**
800133	14	100	**11,00**
800126	9	65	**7,95**
800119	5	40	**7,00**
800102	2,5	20	**6,05**

2/3



800232

код	объем (л)	высота (мм)	€
800225	5,5	65	**6,75**
800249	13	150	**14,00**
800232	9	100	**9,10**
800218	3	40	**5,85**

1/2



800331

код	объем (л)	высота (мм)	€
800355	12,5	200	**13,00**
800348	9,5	150	**10,50**
800331	6,5	100	**7,45**
800324	4	65	**5,15**
800317	2	40	**4,45**
800300	1	20	**3,50**

1/3



800430

код	объем (л)	высота (мм)	€
800454	7,8	200	**10,50**
800447	5,7	150	**7,95**
800430	4	100	**5,60**
800423	2,5	65	**4,00**
800416	1,5	40	**3,50**
800409	0,8	20	**3,30**

1/4



800539

код	объем (л)	высота (мм)	€
800553	5,5	200	**8,85**
800546	4	150	**7,25**
800539	2,8	100	**4,90**
800522	1,8	65	**3,75**

1/6



800638

код	объем (л)	высота (мм)	€
800652	3,4	200	**8,15**
800645	2,4	150	**5,35**
800638	1,6	100	**3,75**
800621	1	65	**3,05**

1/9



800737

код	объем (л)	высота (мм)	€	
800744	1,3	150	**5,15**	N
800737	1	100	**3,50**	
800720	0,6	65	**2,60**	

ГАСТРОЁМКОСТИ GN BUDGET LINE С РУЧКАМИ

1/1



817148

код	объем (л)	высота (мм)	€
817155	28	200	**23,50**
817148	21	150	**19,50**

2/3



817247

код	объем (л)	высота (мм)	€
817254	17	200	**19,50**
817247	13	150	**20,00**

1/2



817346

код	объем (л)	высота (мм)	€
817353	12,5	200	**16,00**
817346	9,5	150	**13,50**

код	объем (л)	высота (мм)	€
817452	7,8	200	**13,50**
817445	5,7	150	**11,00**

1/3



817445



806845



806937



817810

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТИ GN

код	толщина (мм)	GN	мм	€
806814	0,7	GN 1/1	530x325	**7,95**
806821	0,7	GN 2/3	354x325	**7,45**
806838	0,7	GN 1/2	265x325	**4,45**
806845	0,7	GN 1/3	325x176	**4,20**
806852	0,7	GN 1/4	265x162	**3,50**
806869	0,7	GN 1/6	176x162	**2,35**
806876	0,7	GN 1/9	176x108	**1,90**

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТИ GN KITCHEN LINE С ОТВЕРСТИЕМ ДЛЯ ПОЛОВНИКА

код	толщина (мм)	GN	мм	€
806913	0,7	GN 1/1	530x325	**8,65**
806920	0,7	GN 2/3	354x325	**7,95**
806937	0,7	GN 1/2	265x325	**4,70**
806944	0,7	GN 1/3	325x176	**4,45**
806951	0,7	GN 1/4	265x162	**3,75**
806968	0,7	GN 1/6	176x162	**3,30**
806975	0,7	GN 1/9	176x108	**2,60**

КРЫШКА ДЛЯ GN С ОТВЕРСТИЯМИ ДЛЯ РУЧЕК

- С вырезом для ручек.

код	GN	мм	€
817834	GN 1/2	325x265	**4,90**
817841	GN 1/3	325x176	**4,70**
817810	GN 1/1	530x325	**8,40**
817827	GN 2/3	354x325	**7,95**

NEW



807613

КРЫШКА ДЛЯ GN С СИЛИКОНОВОЙ ПРОКЛАДКОЙ

- С силиконовым ободом для герметичности.
- Герметичное уплотнение помогает сохранить продукты свежими и предотвращает протекание во время транспортировки.
- Подходит для гастроемкостей Kitchen & Budget Line, для обеспечения надежной герметизации контейнеры должны быть глубже 65 мм.

код	GN	мм	€
807606	GN 1/1	530x325	**32,00**
807613	GN 2/3	354x325	**28,50**
807620	GN 1/2	265x325	**22,50**
807637	GN 1/3	325x176	**19,00**
807644	GN 1/4	265x162	**17,50**
807651	GN 1/6	156x142	**11,50**



806197



804322

РЕШЕТКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ GN KITCHEN LINE

код	GN	€
806197	GN 1/1	**13,50**
806296	GN 2/3	**11,00**
806395	GN 1/2	**8,40**
806494	GN 1/3	**5,85**
806593	GN 1/4	**5,60**
806692	GN 1/6	**4,20**

КРЫШКА С УГЛУБЛЕНИЕМ ДЛЯ РУЧКИ

код	GN	мм	€
804322	GN 1/2	265x325	**38,00**
804339	GN 1/3	325x176	**28,50**
804346	GN 1/4	265x162	**24,50**



808153

808108

АДАПТЕР ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ

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

код	GN	мм	€
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	**3,30**
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	**4,20**

ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА

- Профессиональные гастроёмкости GN высокого качества из поликарбоната
- Не впитывает запахи и ароматы
- Непрозрачные
- Черный цвет
- Температуростойкость от -40°C до 110°C

PC polycarbonate

stackable

-40°C 110°C

Посмотреть видео ролик



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

1/1


862223

код	объем (л)	высота (мм)	€
862216	21	150	**22,50**
862223	14	100	**20,00**
862209	9	65	**15,50**

1/2


862421

код	объем (л)	высота (мм)	€
862407	12,5	200	**16,50**
862414	9,5	150	**12,50**
862421	6,5	100	**8,65**
862438	4	65	**8,15**

1/3


862520

код	объем (л)	высота (мм)	€
862506	7,8	200	**11,00**
862513	5,7	150	**9,35**
862520	4	100	**7,25**
862537	2,5	65	**6,30**

1/4


862629

код	объем (л)	высота (мм)	€
862612	4	150	**7,45**
862629	2,8	100	**6,30**
862636	1,8	65	**4,90**

1/6


862728

код	объем (л)	высота (мм)	€
862704	3,4	200	**7,00**
862711	2,4	150	**6,05**
862728	1,6	100	**4,70**
862735	1	65	**4,00**

1/9


862827

код	объем (л)	высота (мм)	€
862827	1	100	**3,30**

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ GN ИЗ ЧЁРНОГО ПОЛИКАРБОНАТА

код	GN	мм	€
862902	GN 1/1	530x325	**10,50**
862926	GN 1/2	325x265	**5,60**
862933	GN 1/3	325x176	**4,00**
862940	GN 1/4	265x162	**3,30**
862957	GN 1/6	176x162	**2,80**


862902

HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС

ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА

- Профессиональные гастроёмкости GN высокого качества из поликарбоната
- Не впитывает запахи и ароматы
- Непрозрачные
- Белый цвет
- Температуростойкость от -40°C до 110°C

PC polycarbonate

stackable

-40°C 110°C



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6
530x325 мм	325x265 мм	325x176 мм	265x162 мм	176x162 мм

1/1



862285

код	объем (л)	высота (мм)	€
862285	9	65	**17,00**

1/2



862476

код	объем (л)	высота (мм)	€
862476	6,5	100	**10,00**
862483	4	65	**7,95**

1/3



862575

код	объем (л)	высота (мм)	€
862568	5,7	150	**9,80**
862575	4	100	**7,25**
862582	2,5	65	**6,30**

1/4



862674

код	объем (л)	высота (мм)	€
862674	2,8	100	**5,15**
862681	1,8	65	**4,70**



862964

1/6



862773

код	объем (л)	высота (мм)	€
862766	2,4	150	**6,55**
862773	1,6	100	**4,70**
862780	1	65	**3,75**

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ GN ИЗ БЕЛОГО ПОЛИКАРБОНАТА

код	GN	мм	€
862919	GN 1/1	530x325	**10,50**
862964	GN 1/2	265x325	**5,60**
862971	GN 1/3	325x176	**4,00**
862988	GN 1/4	265x162	**3,30**
862995	GN 1/6	176x162	**2,80**

ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА

- Профессиональные качественные гастроёмкости GN из поликарбоната
- Не впитывает запахи и ароматы
- Полупрозрачные
- Бесцветный
- Температуростойкость от -40°C до 110°C

PC polycarbonate

stackable

-40°C 110°C



Диапазон температур -40°C/110°C

Мерная шкала

2/1



861196

код	объем (л)	высота (мм)	€
861196	58	200	**43,00**

1/1



861226

код	объем (л)	высота (мм)	€
861202	24	200	**23,00**
861219	21	150	**18,00**
861226	14	100	**16,50**
861233	9	65	**13,00**

1/2



861424

код	объем (л)	высота (мм)	€
861400	12,5	200	**12,00**
861417	9,5	150	**10,00**
861424	6,5	100	**7,70**
861431	4	65	**6,75**

1/3



861523

код	объем (л)	высота (мм)	€
861509	7,8	200	**10,00**
861516	5,7	150	**8,15**
861523	4	100	**6,55**
861530	2,5	65	**5,35**

1/4



861622

код	объем (л)	высота (мм)	€
861608	5,5	200	**7,70**
861615	4	150	**6,30**
861622	2,8	100	**5,15**
861639	1,8	65	**4,45**

1/6



861721

код	объем (л)	высота (мм)	€
861707	3,4	200	**6,05**
861714	2,4	150	**5,35**
861721	1,6	100	**3,50**
861738	1	65	**2,80**

1/9



861820

код	объем (л)	высота (мм)	€
861820	1	100	**2,80**
861837	0,6	65	**2,60**



864104

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ GN

- Без отверстия для половинка
- Подходит для гастроёмкостей GN Profi Line из нержавеющей стали

код	GN	мм	€
864098	GN 2/1	650x530	**26,00**
864104	GN 1/1	530x325	**10,50**
864128	GN 1/2	265x325	**6,05**
864135	GN 1/3	325x176	**4,20**
864142	GN 1/4	265x162	**3,30**
864159	GN 1/6	176x162	**2,60**
864166	GN 1/9	176x108	**1,90**



868522

РЕШЁТКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ GN PROFI LINE ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА

код	GN	мм	€
868522	GN 1/1	467x263	**7,25**
868546	GN 1/2	265x206	**4,45**
868553	GN 1/3	266x116	**2,80**
868577	GN 1/6	118x106	**1,90**



864203

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ GN

- С вырезом под погружной термостат для приготовления пищи в режиме sous-vide
- Подходит также для гастроемкостей GN Profi Line из нержавеющей стали

код	GN	мм	€
864210	GN 1/2	265x325	**16,50**
864203	GN 1/1	530x325	**22,00**

ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕН

- Профессиональные гастроёмкости GN высокого качества из полипропилена
- Не впитывает запахи и ароматы
- Полупрозрачные
- Бесцветные
- Температуростойкость от -40°C до 80°C

PP polypropylene

stackable

-40°C 80°C



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

1/1


880029

код	объем (л)	высота (мм)	€
880005	28	200	**15,00**
880012	21	150	**12,00**
880029	14	100	**10,50**

1/2


880128

код	объем (л)	высота (мм)	€
880104	12,5	200	**7,95**
880111	9,5	150	**6,55**
880128	6,5	100	**5,15**

1/3


880227

код	объем (л)	высота (мм)	€
880203	7,8	200	**6,55**
880210	5,7	150	**5,60**
880227	4	100	**4,20**

1/4


880326

код	объем (л)	высота (мм)	€
880302	5,5	200	**5,35**
880319	4	150	**4,45**
880326	2,8	100	**3,75**

1/6

880425

код	объем (л)	высота (мм)	€
880401	3,4	200	**4,45**
880418	2,4	150	**3,75**
880425	1,6	100	**2,60**

1/9

880524

код	объем (л)	высота (мм)	€
880524	1	100	**2,35**


880609

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ GN

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

код	GN	мм	€
880609	GN 1/1	530x325	**5,60**
880616	GN 1/2	325x265	**3,75**
880623	GN 1/3	325x176	**2,60**
880630	GN 1/4	265x162	**1,90**
880647	GN 1/6	176x162	**1,65**
880654	GN 1/9	176x108	**1,65**


881811

SIL silicone

КРЫШКА ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА С ПРОКЛАДКОЙ

- Герметичная прокладка из сантопрена предотвращает выливание содержимого при транспортировке и при опрокидывании контейнера
- Край для легкой вентиляции и открывания



код	GN	мм	€
881804	GN 1/1	530x325	**13,50**
881811	GN 1/2	325x265	**9,55**
881828	GN 1/3	325x176	**7,25**
881835	GN 1/4	265x162	**5,60**
881842	GN 1/6	176x162	**4,90**
881859	GN 1/9	176x108	**4,70**

ГАСТРОЁМКОСТИ GN HACCP ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА, БЕЗ КРЫШЕК

- Для хранения пищевых продуктов в соответствии со стандартами HACCP
- Герметичные
- Не впитывает запахи и ароматы
- Крышки и цветные зажимы (зеленые, желтые, синие, красные и фиолетовые) для маркировки складируемых изделий заказывайте отдельно
- Этикетка для контроля процесса хранения
- Моющиеся
- Маркеры для заполнения этикеток заказываются отдельно
- Температуростойкость от -40 °C до 80 °C

PP polypropylene stackable

-40°C 80°C



Посмотреть видео ролик






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

1/1


880050

код	объем (л)	высота (мм)	€
880050	28	200	**16,50**
880067	21	150	**13,50**
880074	12	100	**12,00**
880036	9	65	**9,80**

1/2


880159

код	объем (л)	высота (мм)	€
880159	12,5	200	**9,10**
880166	9,5	150	**7,70**
880173	6,5	100	**6,05**

Цены EXW, указаны без учета НДС

1/3



880258

код	объем (л)	высота (мм)	€
880258	7,8	200	**7,70**
880265	5,7	150	**6,55**
880272	4	100	**5,15**
880289	2,5	65	**4,45**

1/4



880371

код	объем (л)	высота (мм)	€
880357	5,5	200	**6,75**
880364	4	150	**6,05**
880371	2,8	100	**4,45**
880388	1,8	65	**4,00**

1/6



880456

код	объем (л)	высота (мм)	€
880456	3,4	200	**4,90**
880463	2,4	150	**4,45**
880470	1,6	100	**3,50**
880487	1	65	**3,05**

1/9



880555

код	объем (л)	высота (мм)	€
880555	0,9	100	**2,80**
880562	0,6	65	**3,05**

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ GN

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

код	GN	мм	€
880609	GN 1/1	530x325	**5,60**
880616	GN 1/2	325x265	**3,75**
880623	GN 1/3	325x176	**2,60**
880630	GN 1/4	265x162	**1,90**
880647	GN 1/6	176x162	**1,65**
880654	GN 1/9	176x108	**1,65**



880623

КЛИПСЫ ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ GN HACCP ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА

- Набор из 12 шт. в блистере

код	цвет	количество в упаковке	€
880661	красный	12	**4,20**
880678	зеленый	12	**4,20**
880685	желтый	12	**4,20**
880692	синий	12	**4,20**
880869	фиолетовый	12	**4,20**

NEW



880661 880685 880692 880678 880869

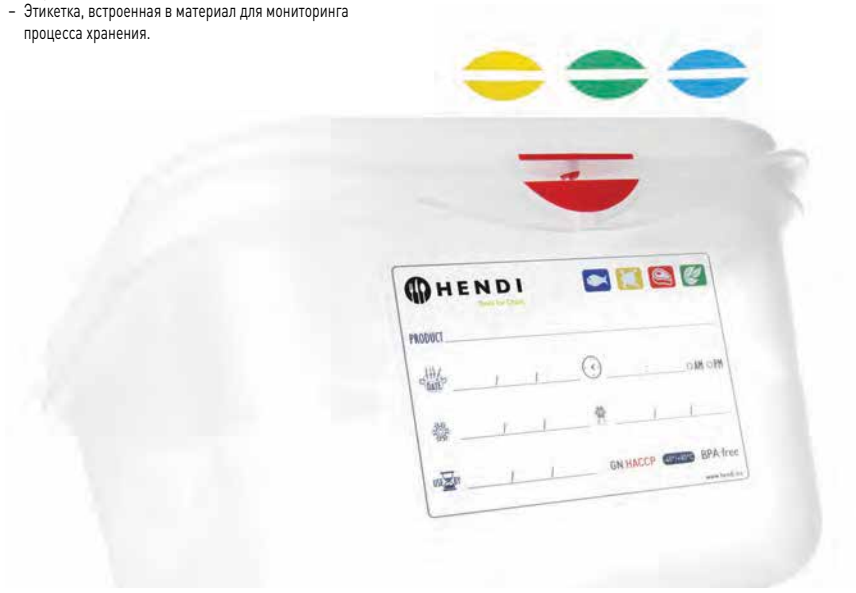
ПОЛИПРОПИЛЕНОВЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ GN НАССР С КРЫШКАМИ, ГЕРМЕТИЧНЫЕ

NEW

PP polypropylene

stackable

- Изготовлено из полипропилена.
- Не поглощают запахи.
- Цветные клипсы в комплекте (зеленый, желтый, синий и красный).
- Возможность штабелирования.
- С крышкой.
- Этикетка, встроенная в материал для мониторинга процесса хранения.
- Этикетки, пригодные для мытья.
- Надежное и герметичное уплотнение.
- Маркеры для заполнения этикеток заказываются отдельно.
- Температурная стойкость: от -20ºC до +90ºC.



GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 мм	354x325 мм	325x265 мм	325x176 мм	265x162 мм	176x162 мм	176x108 мм

1/1



873342

2/3



873298

КОНТЕЙНЕР GN 1/1 ПОЛИПРОПИЛЕНОВЫЙ

код	объем (л)	высота (мм)	€
873366	28	200	**21,50**
873359	21	150	**19,50**
873342	13	100	**17,00**
873335	8	65	**16,50**

КОНТЕЙНЕР GN 2/3 ПОЛИПРОПИЛЕНОВЫЙ

код	объем (л)	высота (мм)	€
873328	19	200	**17,00**
873311	13,5	150	**15,50**
873298	9	100	**13,50**

1/2



873267

КОНТЕЙНЕР GN 1/2 ПОЛИПРОПИЛЕНОВЫЙ

код	объем (л)	высота (мм)	€
873281	12,5	200	**13,50**
873267	6,5	100	**9,80**
873274	10	150	**11,50**
873250	4	65	**9,55**

1/3



873236

КОНТЕЙНЕР GN 1/3 ПОЛИПРОПИЛЕНОВЫЙ

код	объем (л)	высота (мм)	€
873243	6	150	**8,85**
873236	4	100	**7,70**
873229	2,5	65	**6,75**

1/4



873199

КОНТЕЙНЕР GN 1/4 ПОЛИПРОПИЛЕНОВЫЙ

код	объем (л)	высота (мм)	€
873212	4,3	150	**7,00**
873199	2,8	100	**6,55**
873182	1,8	65	**6,05**

1/6



873168

КОНТЕЙНЕР GN 1/6 ПОЛИПРОПИЛЕНОВЫЙ

код	объем (л)	высота (мм)	€
873175	2,6	150	**5,60**
873168	1,7	100	**5,35**
873151	1,1	65	**4,70**

1/9



873137

КОНТЕЙНЕР GN 1/9 ПОЛИПРОПИЛЕНОВЫЙ

код	объем (л)	высота (мм)	€
873144	1,5	150	**4,90**
873137	1	100	**4,70**
873120	0,6	65	**4,00**



871546

МАРКЕРЫ HORECA

- Набор из 2 штук в блистере
- Для описывания гастроемкостей для хранения пищевых продуктов
- Стираемые

код	количество в упаковке	€
871546	2	**8,65**







КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ С РАЗДЕЛИТЕЛЕМ

PP polypropylene stackable



1,9 l 870907 | 3,8 l 870914 | 5,7 l 870921 | 7,6 l 870938 | 11,4 l 870945 | 17,2 l 870952 | 20,8 l 870969

- Изготовлено из прозрачного полипропилена.
- Не содержит BPA.
- Градуированная шкала объема на стенке контейнера.
- Температурная устойчивость: от –40°C до +70°C.
- Возможность штабелирования.
- Подходит для использования в микроволновых печах.
- Можно мыть в посудомоечной машине.
- Перерабатывается.
- Крышку можно приобрести отдельно.

код	объем (л)	мм	€
870907	1,9	190x190x(H)95	**4,45**
870914	3,8	190x190x(H)180	**5,85**
870921	5,7	235x235x(H)180	**7,95**
870938	7,6	235x235x(H)230	**9,10**
870945	11,4	290x290x(H)210	**11,50**
870952	17,2	290x290x(H)320	**16,00**
870969	20,8	290x290x(H)400	**20,50**

PP polypropylene stackable



КРЫШКА ДЛЯ ПИЩЕВОГО КОНТЕЙНЕРА

- Изготовлено из полипропилена.
- Материал без содержания BPA.
- Термостойкость от –40°C до +70°C.
- Можно использовать в микроволновой печи.
- Можно мыть в посудомоечной машине.
- Перерабатывается.

код	мм	совместимо с контейнерами	€
870976	190x190	870907, 870914	**2,10**
870983	235x235	870921, 870938	**2,80**
870990	290x290	870945, 870952, 870969	**3,50**

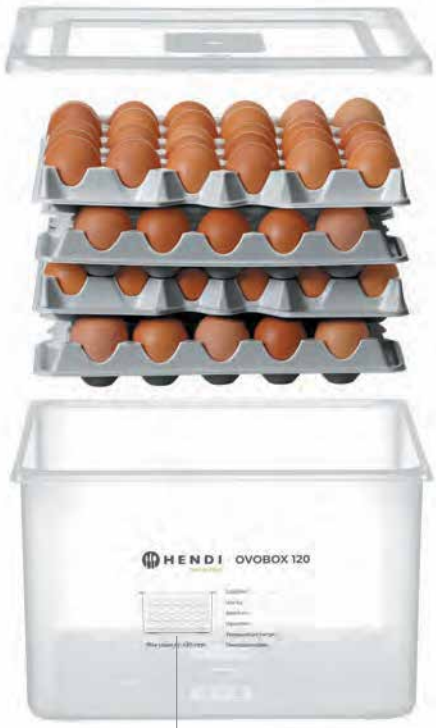
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЯИЦ HENDI OVOBOX 120

- Предназначен для безопасного хранения стерилизованных яиц в холодильной камере без риска повторного переноса сальмонеллы на яйца или в холодильную камеру.
- Идеально прозрачный контейнер из полипропилена - содержимое контейнера всегда видно.
- Контейнер размера GN 2/3 подходит для 4 лотков, наполненных яйцами.
- В комплект входят: контейнер, крышка, 8 лотков для яиц.
- Лотки из PET, штабелируемые, с профилированными разрезами с обеих сторон для легкого извлечения лотков из контейнера.
- В каждом лотке можно разместить 30 яиц (5x6 рядов) – в общей сложности в контейнере можно разместить 120 яиц.
- Температурная устойчивость: -40°C – +80°C.
- Контейнер и лотки можно мыть в посудомоечной машине.
- Дополнительные лотки можно приобрести отдельно.
- ВНИМАНИЕ: Яйца необходимо стерилизовать перед помещением на лотки и в контейнер, чтобы предотвратить заражение сальмонеллой.
- Поместите лотки для яиц попеременно в контейнер, повернув каждый на 90 градусов от предыдущего.

код	объем (л)	мм	€
870785	18	355x325x(H)200	**28,00**

Посмотреть видео ролик

PP polypropylene

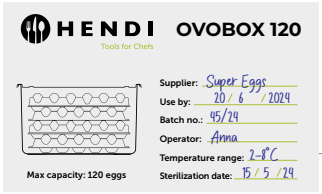


870785

В комплекте

8x





НАБОР ИЗ 4 ЛОТКОВ ДЛЯ ЯИЦ HENDI OVOBOX 120

- Изготовлено из PET.
- На каждом лотке можно разместить 30 яиц (5x6 рядов) – в наборе вмещается в общей сложности 120 яиц.
- Легко штабелируются.
- Температурная устойчивость: -40°C – +80°C.
- подходит для мытья в посудомоечной машине.
- Рекомендуется для использования с контейнером HENDI Egg OVOBOX 120 (код: 870785).
- ВНИМАНИЕ: перед помещением яиц в лотки их необходимо стерилизовать, чтобы предотвратить загрязнение сальмонеллой.

код	мм	€
870792	291x288x(H)41	**9,35**



870792

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 HACCP 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.



-40°C 80°C

Посмотреть видео ролик

PP polypropylene stackable

1/1



880050

код	объем (л)	высота (мм)	€
880050	28	200	**16,50**
880067	21	150	**13,50**
880074	12	100	**12,00**
880036	9	65	**9,80**

1/2



880159

код	объем (л)	высота (мм)	€
880159	12,5	200	**9,10**
880166	9,5	150	**7,70**
880173	6,5	100	**6,05**

1/3



880258

код	объем (л)	высота (мм)	€
880258	7,8	200	**7,70**
880265	5,7	150	**6,55**
880272	4	100	**5,15**
880289	2,5	65	**4,45**

1/4



880371

код	объем (л)	высота (мм)	€
880357	5,5	200	**6,75**
880364	4	150	**6,05**
880371	2,8	100	**4,45**
880388	1,8	65	**4,00**

1/6



880456

код	объем (л)	высота (мм)	€
880456	3,4	200	**4,90**
880463	2,4	150	**4,45**
880470	1,6	100	**3,50**
880487	1	65	**3,05**

1/9

880555

код	объем (л)	высота (мм)	€
880555	0,9	100	**2,80**
880562	0,6	65	**3,05**

DAIRY FREE GLUTEN FREE EGG FREE PEANUT FREE



PP polypropylene | stackable

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ GN

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

код	GN	мм	€
881705	GN 1/1	530x325	**5,35**
881712	GN 1/2	325x265	**3,50**
881729	GN 1/3	325x176	**2,60**
881736	GN 1/4	265x162	**2,10**
881743	GN 1/6	176x162	**1,90**
881750	GN 1/9	176x108	**1,65**



S.S. stainless steel | wash

ЩИПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ HACCP 250 ММ

код	цвет	мм	€
171882	фиолетовый	(L)250	**2,10**



HDPE polyethylene

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ HACCP

- Желобок с одной стороны

код	цвет		мм	толщина (мм)	€
826065	фиолетовый	GN 1/1	530x325	15	**17,50**
826164	фиолетовый	GN 2/3	325x265	12	**8,40**



HDPE polyethylene

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ HACCP

код	цвет	мм	€
825662	фиолетовый	600x400	**30,00**
825570	фиолетовый	450x300x(H)12,7	**9,80**



PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash

НОЖ ПОВАРСКОЙ

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
842676	2,5	180	320	**4,70**
842775	2,5	240	385	**6,55**

ЭТИКЕТКИ FOOD SAFETY

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



850305

НАБОР МНОГОРАЗОВЫХ ЭТИКЕТОК FOOD SAFETY ДЛЯ КАЖДОГО ДНЯ НЕДЕЛИ С ДИСПЕНСЕРОМ

- Диспенсер изготовлен из прочного плотного картона.
- Набор включает 1000 шт. многоразовых этикеток для каждого дня недели (7000 шт.).
- Вместимость: 7 рулонов этикеток.
- Размер этикетки: 25x25 мм.
- В комплект входит: диспенсер, 7 рулонов этикеток для каждого дня недели.

код	мм	€
850305	240x80x(H)100	**32,50**



850299

НАБОР ОДНОРАЗОВЫХ ЭТИКЕТОК FOOD SAFETY НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ НЕДЕЛИ С ДИСПЕНСЕРОМ

- Диспенсер изготовлен из прочного плотного картона.
- Набор включает 2000 шт. одноразовых этикеток для каждого дня недели (14 000 шт.).
- Вместимость: 7 рулонов этикеток.
- Размер этикетки: ø19 мм.
- В комплект входит: диспенсер, 7 рулонов этикеток на каждый день недели.

код	мм	€
850299	240x80x(H)100	**32,50**

ЭТИКЕТКИ FOOD SAFETY - «ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДО»

- Для многократного использования
- Легко снимаются с пластиковых, металлических и стеклянных поверхностей
- Этикетка на 3 языках: Польский, Английский и Русский.
- Место для дополнительных заметок, даты, времени
- Количество наклеек в рулоне: 500 шт.
- Перед мойкой контейнера следует отклеить наклейку



850077 850084 850091 850107

850114 850121 850138

МНОГОРАЗОВЫЕ ЕЖЕДНЕВНЫЕ СТИКЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Многоразовые.
- Легко снимаются с пластмассы, металла и стекла.
- Каждый день недели отмечен другим цветом.
- Этикетка на 3 языках: Польский, Английский и Русский.
- Место для дополнительных заметок.
- Количество стикеров в рулоне: 1000 шт.
- Перед мытьем контейнеров снимите стикер.

код	-	количество в упаковке	мм	€
850077	Понедельник	1000	25x25	**4,20**
850084	Вторник	1000	25x25	**4,20**
850091	Среда	1000	25x25	**4,20**
850107	Четверг	1000	25x25	**4,20**
850114	Пятница	1000	25x25	**4,20**
850121	Суббота	1000	25x25	**4,20**
850138	Воскресенье	1000	25x25	**4,20**



850152

МНОГОРАЗОВЫЙ СТИКЕР БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ – “USE FIRST”

- Многоразовый.
- Легко снимается с пластмассы, металла и стекла.
- Этикетка на 3 языках: Польский, Английский и Русский.
- Количество стикеров в рулоне: 500 шт.
- Перед мытьем контейнеров снимите стикер.

код	мм	€
850152	ø50	**6,55**



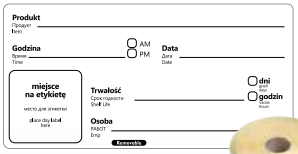
850145

код	количество в упаковке	мм	€
850145	500	ø50	**7,95**

МНОГОРАЗОВЫЙ СТИКЕР БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ – “USE BY”

- Многоразовый.
- Легко снимается с пластмассы, металла и стекла.
- Этикетка на 3 языках: Польский, Английский и Русский.
- Место для даты, времени, дополнительных заметок.
- Количество стикеров в рулоне: 500 шт.
- Перед мытьем контейнеров снимите стикер.

код	количество в упаковке	мм	€
850206	500	100x50	**8,65**





850206



NEW

S.S. stainless steel

ДЕРЖАТЕЛЬ КОНТЕЙНЕРОВ GASTRONORM

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Для организации контейнеров GN **(не входят в комплект).**
- Нескользящие резиновые ножки.
- Дополнительный настенный монтаж.

код	мм	€
820049	745x245x(H)215	**67,50**
820032	512x245x(H)215	**58,00**



820032

3x GN 1/6



2x GN 1/9 + 3x GN 1/6 820049



NEW

PE polyethylene | stackable | wash



ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЛОТОК

- Изготовлено из полиэтилена.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	объем (л)	мм	€
873410	3	340x235x(H)70	**3,75**
873427	6	430x285x(H)75	**4,70**
873434	8	480x330x(H)80	**6,55**
873441	12	535x385x(H)85	**9,35**

02

Knives, kitchen tools

Precision in every cut







Посмотреть видео ролик

ДОСКИ РАЗДЕЛОЧНЫЕ НАССР

HDPE polyethylene

- Сделаны из полиэтилена HDPE 500
- Соответствуют нормам НАССР
- Двусторонние
- Можно мыть в профессиональных посудомоечных машинах только в коротком цикле мойки



ОЧЕНЬ ПРОЧЕНЫЙ ПОЛИЭТИЛЕН

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ НАССР 600X400

код	цвет	мм	толщина (мм)	€
825600	белый	600x400	18	**30,00**
825617	красный	600x400	18	**30,00**
825624	синий	600x400	18	**30,00**
825631	зеленый	600x400	18	**30,00**
825648	коричневый	600x400	18	**30,00**
825655	желтый	600x400	18	**30,00**
825662	фиолетовый	600x400	18	**30,00**

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ НАССР 450X300

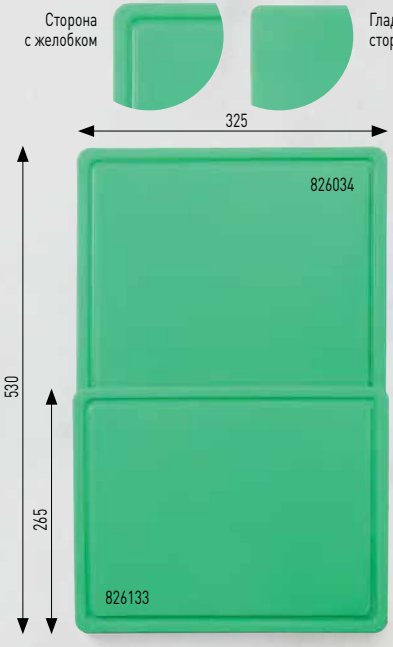
код	цвет	мм	толщина (мм)	€
825518	белый	450x300	13	**9,80**
825525	красный	450x300	13	**9,80**
825532	синий	450x300	13	**9,80**
825549	зеленый	450x300	13	**9,80**
825556	коричневый	450x300	13	**9,80**
825563	желтый	450x300	13	**9,80**
825570	фиолетовый	450x300	13	**9,80**

ДОСКИ РАЗДЕЛОЧНЫЕ НАССР

- Сделаны из полиэтилена HDPE 500
- Соответствуют нормам НАССР
- Двусторонние
- Можно мыть в профессиональных посудомоечных машинах только в коротком цикле мойки

HDPE polyethylene

Посмотреть видео ролик





ОЧЕНЬ ПРОЧЕНЫЙ ПОЛИЭТИЛЕН

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ НАССР GN 1/1

- Желобок с одной стороны

код	цвет	мм	толщина (мм)	€
826003	белый	530x325	15	**17,50**
826010	красный	530x325	15	**17,50**
826027	синий	530x325	15	**17,50**
826034	зеленый	530x325	15	**17,50**
826041	коричневый	530x325	15	**17,50**
826058	желтый	530x325	15	**17,50**
826065	фиолетовый	530x325	15	**17,50**

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ НАССР GN 1/2

- Желобок с одной стороны

код	цвет	мм	толщина (мм)	€
826102	белый	325x265	12	**8,40**
826119	красный	325x265	12	**8,40**
826126	синий	325x265	12	**8,40**
826133	зеленый	325x265	12	**8,40**
826140	коричневый	325x265	12	**8,40**
826157	желтый	325x265	12	**8,40**
826164	фиолетовый	325x265	12	**8,40**
826171	черный	325x265	12	**9,35**


826676

HDPE polyethylene

НАБОР РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК НАССР GN 1/1, 6 ЦВЕТОВ

- Набор из 6 штук в следующих цветах: красный, коричневый, синий, зеленый, белый, желтый
- Толщина доски 10 мм
- Закругленные безопасные края

код	толщина (мм)	мм	€
826676	10	530x325	**74,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

LDPE polyethylene | wash

NEW

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ НАССР

- Изготовлено из LDPE (полиэтилена низкой плотности).
- Обе стороны гладкие и подходят для использования.
- Соответствует стандарту НАССР.
- Выпускается в 6 цветах.
- Можно мыть в посудомоечной машине на коротких циклах.



РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА НАССР 600X400

код	цвет	мм	толщина (мм)	€
827109	белый	600x400	15	**22,50**
827116	красный	600x400	15	**22,50**
827123	синий	600x400	15	**22,50**
827130	зеленый	600x400	15	**22,50**
827147	коричневый	600x400	15	**22,50**
827154	желтый	600x400	15	**22,50**

РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА НАССР GN 1/1

код	цвет	мм	толщина (мм)	€
826805	белый	530x325	10	**10,50**
826812	красный	530x325	10	**10,50**
826850	желтый	530x325	10	**10,50**
826829	синий	530x325	10	**10,50**
826836	зеленый	530x325	10	**10,50**
826843	коричневый	530x325	10	**10,50**

РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА НАССР GN 1/2

код	цвет	мм	толщина (мм)	€
826904	белый	325x265	10	**4,90**
826911	красный	325x265	10	**4,90**
826928	синий	325x265	10	**4,90**
826935	зеленый	325x265	10	**4,90**
826942	коричневый	325x265	10	**4,90**
826959	желтый	325x265	10	**4,90**

РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА НАССР 450X300

код	цвет	мм	толщина (мм)	€
827000	белый	450x300	10	**8,15**
827017	красный	450x300	10	**8,15**
827024	синий	450x300	10	**8,15**
827031	зеленый	450x300	10	**8,15**
827048	коричневый	450x300	10	**8,15**
827055	желтый	450x300	10	**8,15**



825686

LDPE polyethylene | PP polypropylene | wash

НАБОР ИЗ 6 РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК НАССР СО СТОЙКОЙ

- В комплект входят:
  - 6 разделочных досок из LDPE (полиэтилен низкой плотности),
  - 1 стойка из PP (полипропилен).
- Обе стороны каждой доски гладкие и подходят для использования.
- Стойку также можно приобрести отдельно (код: 825693).

код	толщина (мм)	мм	€
825686	10	450x300	**50,50**



ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ С РУЧКОЙ

- Изготовлена из полиэтилена HDPE
- Двусторонняя, гладкая

код	цвет	мм	толщина (мм)	€
826348	белый	250x150	10	**4,20**
826478	черный	250x150	10	**4,45**
826355	белый	300x200	10	**7,00**
826485	черный	300x200	10	**6,05**



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 перекладывать нарезанные продукты
- Небольшой вес, очень удобное хранение

kodas	storis (mm)	mm	€
826300	1	380x305	**13,00**

УНИВЕРСАЛЬНАЯ РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА,БЕЛАЯ





ДЕСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ

- Изготовлена из полиэтилена HDPE
- Противоскользящие ножки

код	толщина (мм)	мм	€
826379	20	450x300	**21,50**
826386	18	500x350	**28,50**
826393	20	600x400	**35,00**

УНИВЕРСАЛЬНАЯ РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА С ЖЕЛОБКОМ

- Изготовлено из HDPE (полиэтилен высокой плотности).
- Для сбора жидкости желобок по периметру – предотвращает разлив жидкости на столешницу.
- Можно мыть только в профессиональных посудомоечных машинах в коротком цикле мойки.

код	мм	€
826362	355x250x(H)15	**13,00**

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

код	мм	€
598047	1500x300	**2,35**



ДОСКА BAGUETTE

- Цельная древесина бука.
- Комбинированная модель, 1 сторона с канавками и 1 сторона ребристая.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	толщина (мм)	мм	€
505403	18	530x325	**21,00**

ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ

- Сделана из бука
- С желобком

код	толщина (мм)	мм	€
505205	16	390x230	**9,80**

ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ ДЛЯ ХЛЕБА

- Сделана из бука

код	толщина (мм)	мм	€
505007	14	340x200	**7,70**

ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ С РУЧКОЙ

- Сделана из бука

код	толщина (мм)	мм	€
505106	13	390x160	**7,95**



ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ

- Сделана из склееных брусков
- С ручками

код	толщина (мм)	мм	€
506905	45	530x325	**40,50**
506912	45	265x325	**22,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА ИЗ ДРЕВЕСНОГО ВОЛОКНА

- Изготовлена из древесного волокна, более плотная и долговечная, чем обычное натуральное дерево.
- Желобок по периметру для сбора жидкости – уменьшает разлив на столешницах.
- Оборудована силиконовыми противоскользящими ножками.
- С отверстием для подвешивания.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	цвет	мм	€
505724	коричневый	300x235x(H)6	**18,00**
505731	коричневый	370x275x(H)6	**24,00**
505748	коричневый	440x325x(H)6	**29,50**
505755	черный	300x235x(H)6	**18,00**
505762	черный	370x275x(H)6	**24,00**
505779	черный	440x325x(H)6	**29,50**



505731



505762

ДОСКА ДЛЯ НАРЕЗКИ ХЛЕБА

- Изготовлена из каучукового дерева.
- Съемная решетка – горизонтальные прорези.4 нескользящие ножки обеспечивают устойчивость во время резки.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	толщина (мм)	мм	€
505502	20	475x322	**35,00**



505502



826201

СТОЙКА ДЛЯ ДОСОК

- Для 6 досок длиной макс. 20 мм

код	мм	€
826201	315x212x(H)200	**14,00**



825693

СТОЙКА ДЛЯ РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК

- Изготовлено из PP (полипропилен).
- Вмещает 6 досок толщиной до 2,6 см.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
825693	320x230x(H)160	**8,85**



German Steel X50CrMoV15 | POM POM plastic

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 накапливания пищевых остатков в местах соединения с лезвием
- Каждый нож упакован в отдельном эстетическом блистере
- Изготовлены методом горячей ковки из одного куска стали
- Каждый нож упакован в отдельную блистерную упаковку



код			толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
844205	1	Нож поварской	3,3	250	390	**33,50**
844212	2		3,3	200	335	**31,00**
844250	3	Нож поварской	2	148	262	**24,50**
844311	4	Нож мясницкий	2,7	250	380	**25,50**
844304	5		2,6	202	330	**27,50**
844267	6	Нож обвалочный, гибкий	2	150	270	**20,00**
844236	7	Нож для чистки овощей	1,9	88	198	**18,00**

код			толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
844328	8	Нож для ветчины и лосося, гибкий	2,6	300	430	**39,00**
844298	9	Нож для хлеба	2,4	213	345	**25,50**
844281	10		2,4	220	350	**27,50**
844335	11	Секач, с грантонами	3	165	300	**42,00**
844274	12	Нож Santoku	3	180	310	**35,50**
844229	13	Вилка для мяса	9	150	285	**22,50**
844403	14	Мусат алмазный	10,4	310	450	**37,00**



S.S. stainless steel | POM POM plastic

НОЖИ KITCHEN LINE

- Сделаны из одного куска очень твердой кованной 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 блистерную упаковку



1	2	3	4	5	6	7

8	9	10	11	12		

код			толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
781319	1	Нож поварской	3,3	200	340	**12,00**
781357	2		3,3	150	285	**11,00**
781340	3	Нож для мяса	3,3	200	330	**10,50**
781371	4	Нож обвалочный	2,8	150	285	**8,65**
781333	5	Нож для хлеба	3,3	210	335	**10,50**
781388	6	Нож для овощей	3,5	125	240	**7,00**

код			толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
781395	7	Нож для чистки овощей	3	90	200	**6,55**
781401	8	Ножницы для птицы	5,8	140	260	**8,15**
781364	9	Вилка для мяса	1,9	175	290	**11,00**
781302	10	Секач	2,4	180	300	**13,50**
781326	11	Нож для ветчины и лосося	2,4	215	350	**10,50**
781418	12	Мусат	10	230	350	**6,75**

Цены EXW, указаны без учета НДС



S.S. stainless steel | PP polypropylene | wash

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 (<35°), протестирован при помощи лазерных устройств
- Ножи отличаются долговечностью и легкостью заточки
- Уникальная эргономичная рукоятка выполнена из Сантопрена (Santoprene) с примесью полипропилена, обладает противоскользящими свойствами и является намного более безопасной в использовании, чем традиционные рукоятки
- Ножи можно мыть в посудомоечной машине и дезинфицировать



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

код			толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
843802	1	Нож для чистки овощей с выгнутым лезвием	1,5	70	170	**9,80**
843826	2	Нож для овощей	1,5	110	210	**9,55**
843833	3	Нож кухонный	2	140	260	**13,00**
843857	4		2	180	300	**15,00**
843864	5		2	200	320	**16,50**
843888	6	Нож для хлеба	2	260	380	**17,00**
843895	7		2	300	420	**19,50**

код			толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
843918	8	Нож для ветчины и лосося	2	280	400	**20,00**
843932	9	Секач	4	190	330	**33,50**
843307	10	Нож шеф-повара	3	220	360	**22,50**
843949	11		3	260	400	**26,50**
843956	12	Нож для резки ломтиками	3	260	400	**27,00**
843994	13	Нож обвалочный	3	160	280	**17,50**
843321	14	Нож обвалочный для рыбы - гибкий	2	210	330	**19,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС



НЕСКОЛЬЗЯЩАЯ ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА

НОЖИ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ - ЧЁРНЫЕ

– Ручка из полипропилена в соответствии с нормами HACCP.

PP polypropylene | S.S. stainless steel

Посмотреть видео ролик

Грантоны – нарезка без прилипания



код			толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
842201	1	Нож универсальный	1,2	90	200	**3,05**
842102	2		1,2	100	210	**3,30**
842409	3	Нож для мяса	2,5	150	290	**4,70**
842607	4	Нож поварской	2,5	180	320	**4,70**
842706	5		2,5	240	380	**6,55**
842904	6	Нож для ветчины и кебаба с грантонами	1,7	350	490	**8,85**

код			толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
843000	7	Нож для хлеба/ сдобы	1,5	250	380	**6,05**
843109	8		1,5	300	430	**7,45**
844427	9	Нож мясницкий	2,5	200	330	**6,30**
844410	10		2,5	250	380	**7,25**
844441	11	Нож обвалочный	1,8	150	280	**5,85**
844434	12	Нож обвалочный	1,8	150	260	**5,35**
781418	13	Мусат	10	230	350	**6,75**

НОЖИ НАССР

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

Посмотреть видео ролик



НОЖИ НАССР КОРИЧНЕВЫЕ - ДЛЯ КОЛБАСЫ И ВАРЕННОГО МЯСА



код			длина (мм)	длина лезвия (мм)	толщина (мм)	€
842669	1	Нож поварской	320	180	2,5	**4,70**
842799	2	Нож поварской	385	240	2,5	**5,60**
842966	3	Нож для кебаба, ветчины и шаурмы с грантонами	490	350	1,7	**9,80**

НОЖИ НАССР КРАСНЫЕ - ДЛЯ МЯСА



код			длина (мм)	длина лезвия (мм)	толщина (мм)	€
842423	4	Нож для мяса	285	150	2,5	**5,60**
842522	5	Нож для филетирования	300	150	0,9	**4,90**
842621	6	Нож поварской	320	180	2,5	**4,70**
842720	7	Нож поварской	385	240	2,5	**5,60**
842928	8	Нож для кебаба, ветчины с грантонами	490	350	1,7	**9,10**

НОЖИ НАССР ЖЁЛТЫЕ - ДЛЯ ПТИЦЫ



код			длина (мм)	длина лезвия (мм)	толщина (мм)	€
842539	9	Нож для филетирования	300	150	0,9	**4,90**
842638	10	Нож поварской	320	180	2,5	**4,70**
842737	11	Нож поварской	385	240	2,5	**5,60**

НОЖИ НАССР СИНИЕ - ДЛЯ РЫБЫ



код			длина (мм)	длина лезвия (мм)	толщина (мм)	€
842546	12	Нож для филетирования	300	150	0,9	**4,90**
842645	13	Нож поварской	320	180	2,5	**4,70**
842744	14	Нож поварской	385	240	2,5	**5,60**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash

НЕСКОЛЬЗЯЩАЯ ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА



НОЖИ НАССР БЕЛЫЕ - ДЛЯ ХЛЕБА, МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ И ДЕЛИКАТЕСОВ



код			длина (мм)	длина лезвия (мм)	толщина (мм)	€
842256	15	Нож универсальный с грантонами	190	90	1,2	**3,05**
842355	16	Нож универсальный с грантонами	230	130	1,2	**3,30**
842553	17	Нож для филетирования	300	150	0,9	**4,90**
842652	18	Нож поварской	320	180	2,5	**4,70**
842751	19	Нож поварской	385	240	2,5	**5,60**
843055	20	Нож для хлеба/сдобы, с зубчатым лезвием	385	250	1,5	**5,85**
843154	21	Нож для хлеба/сдобы, с зубчатым лезвием	430	300	1,5	**6,55**

НОЖИ НАССР ЗЕЛЕНЫЕ - ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ



код			длина (мм)	длина лезвия (мм)	толщина (мм)	€
842218	22	Нож универсальный с грантонами	190	90	1,2	**4,00**
842119	23	Нож универсальный	205	100	1,2	**3,30**
842317	24	Нож универсальный с грантонами	230	130	1,2	**4,45**
842614	25	Нож поварской	320	180	2,5	**4,70**
842713	26	Нож поварской	385	240	2,5	**5,60**

НОЖ НАССР ФИОЛЕТОВЫЙ - ДЛЯ АЛЛЕРГИКОВ



код			длина (мм)	длина лезвия (мм)	толщина (мм)	€
842676	27	Нож поварской	320	180	2,5	**4,70**
842775	28	Нож поварской	385	240	2,5	**6,55**



SUPRA

- Ножи Ambrogio Sanelli Supra предназначены для профессиональных шеф-поваров и мясников.
- Лезвия изготовлены из высококачественной нержавеющей стали NITRO-B, в которой добавление молекул азота значительно улучшает коррозионные свойства и твердость после закалки.
- В набор входит точилка, резная вилка и лопатка для выпечки.
- Эргономичные ручки из прочного пластика SEBS: гибкие, а также устойчивые к погодным условиям, озону и ультрафиолету.
- Стерилизуется, обладает высокой стойкостью к ударам и коррозии.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

ЛИНИЯ СУПРА

NITRO-B stainless steel | SEBS | S.S. stainless steel | wash

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING





код			толщина (мм)	длина лезвия / длина (мм)	€
S307.012	1	Нож обвалочный	2,8	120/260	**16,50**
S307.014	2		3	140/280	**17,00**
S307.016	3		3	160/300	**18,00**
S301.013	4		3	130/270	**17,00**
S302.013	5		2	270	**17,00**
S312.016	6		3	160/300	**19,50**
S309.020	7	Нож мясника	2,8	300/350	**24,50**
S309.024	8		2,8	200/390	**30,00**
S309.030	9		2,8	240/450	**36,50**
S337.018	10	Секач	4	4/180	**42,00**
S347.024	11	Нож шеф-повара	2,5	240/390	**28,50**
S349.016	12		2	160/270	**17,00**
S349.020	13		2	200/340	**20,50**
S349.024	14		2,5	240/390	**27,50**
S349.026	15		2,8	260/410	**31,50**
S349.030	16		2,8	300/450	**36,00**

код			толщина (мм)	длина лезвия / длина (мм)	€
S350.018	17	Нож Santokua	2	180/320	**23,50**
S350.020	18		2,5	200/340	**25,50**
S356.028	19	Нож для лосося	2	280/420	**24,50**
S358.040	20	Нож для нарезки	3	400/550	**35,50**
S365.021	21	Нож для хлеба	2	210/350	**18,50**
S362.026	22	Нож для торта	2	260/410	**28,50**
S363.028	23	Нож для хлеба	2	280/420	**24,50**
S375.030	24	Вилка для мяса	7	145/300	**36,50**
S682.011	25	Нож для чистки овощей	1,3	110/230	**5,60**
S683.009	26		1,3	90/210	**5,60**
S690.014	27	Нож универсальный	1,3	140/260	**9,55**
S691.007	28	Нож для овощей	1,3	70/190	**5,35**
S018.030	29	Точилка	12	300/430	**27,50**

Цены EXW, указаны без учета НДС



SUPRA COLORE

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING

- Специальный выпуск ножей Ambrogio Sanelli Supra – Supra Colore. Цветные ручки, соответствующие требованиям HACCP, еще больше оптимизируют кухонную работу и облегчают использование ножей для определенных типов продуктов, упрощая поддержание стерильных условий работы на кухне в соответствии с правилами гигиены и безопасности продуктов, а значит, и безопасности посетителей, которые едят.

Цветовая кодировка:
- КРАСНЫЙ: сырое мясо.
- ЖЕЛТЫЙ: мясо или птица после термической обработки (выпеченная, приготовленная).
- СИНИЙ: рыба и морепродукты.
- ЗЕЛЕНЫЙ: фрукты и овощи.
- ФИОЛЕТОВЫЙ: обработка продуктов, не содержащих аллергенов.
- Лезвия изготовлены из высококачественной нержавеющей стали NITRO-B.
- Ручки изготовлены из прочного пластика.
- Обращайтесь с цветами в соответствии со стандартом HACCP.
- В комплект входит точилка.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

ЛИНИЯ SUPRA COLORE

NITRO-B stainless steel | SEBS

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING





НОЖИ НАССР КРАСНЫЕ - ДЛЯ МЯСА

код			толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
S301.015R	1	Нож обвалочный	3	130	290	**17,50**
S307.016R	2	Нож обвалочный	3	160	300	**18,00**



НОЖИ НАССР ЖЁЛТЫЕ - ДЛЯ ПТИЦЫ

код			толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
S301.013Y	3	Нож обвалочный	3	130	270	**17,00**
S307.012Y	4	Нож обвалочный	2,8	120	260	**16,50**
S349.026Y	5	Нож мясника	2,8	260	410	**31,50**



НОЖИ НАССР СИНИЕ - ДЛЯ РЫБЫ

код			толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
S309.020L	6	Нож мясника	2,8	200	350	**24,50**
S349.024L	7	Нож мясника	2,5	240	390	**27,50**
S351.018L	8	Филейный нож	1,3	180	310	**20,00**
S691.007L	9	Нож для овощей	1,3	70	190	**5,35**



НОЖИ НАССР ЗЕЛЕНЫЕ - ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

код			толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
S350.018G	10	Нож Santoku	2	180	310	**23,50**
S682.011G	11	Нож для чистки овощей	1,3	110	230	**5,60**



НОЖ НАССР ФИОЛЕТОВЫЙ - ДЛЯ АЛЛЕРГИКОВ

код			толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
S307.014P	12	Нож обвалочный	3	140	280	**17,00**
S349.030P	13	Нож мясника	2,8	300	450	**36,00**



hasaki

S.S. stainless steel | German Steel X50CrMoV15 | POM POM plastic | wash

- HASAKI означает «обрезка краев» на японском языке, поэтому идеально выражает название профессиональной линии ножей в японском стиле Ambrogio Sanelli.
- Лезвия изготовлены из специально модифицированной нержавеющей стали NITRO-B (X50CrMoVN15 / AISI440B), в которой добавление молекул азота значительно улучшает защиту от коррозии и конечную твердость после закалки.
- Твердость: 57-58 Ч.
- Согласно японским традициям ножи заточены с одной стороны, чтобы продукты соприкасались с лезвием только в течение короткого времени, а трение сведено к минимуму.
- Идеально сбалансированные и удобные ручки из синтетического полимера POM с заклепками.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

MADE IN ITALY



код			толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
H339.016	1	Нож Usuba	3	160	290	**58,00**
H349.016	2	Нож шефф	2	160	290	**37,00**
H349.020	3	-повара	2	200	330	**55,50**
H340.016	4	Нож Deba	3	160	290	**53,50**
H341.021	5	Нож Yanagi	2	210	340	**49,50**
H341.024	6	Sashimi	2	240	370	**52,50**

код			толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
H341.027	7	Нож Yanagi	2	270	400	**58,50**
H341.030	8	Sashimi	2	300	430	**79,00**
H350.016	9	Нож Santoku	2	160	290	**57,50**
H582.010	10	Нож	2	100	200	**25,00**
H582.012	11	универсальный	3	120	220	**26,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

НОЖИ НАССР ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ - НАБОР ИЗ 6 ШТУК

- Ручка из полипропилена в соответствии с нормами НАССР
- Набор из 6 штук: белый, красный, синий, зеленый, черный и желтый
- Лезвия из листовой стали

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
842003	1,2	75	175	**15,00**
842010	2,5	90	185	**15,00**



842003



841020

S.S. stainless steel | wash

НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ

-

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
841020	60	165	**4,00**



842010

КОММУНАЛЬНЫЕ НОЖИ

- Лезвие изготовлено из немецкой нержавеющей стали X50CRMoV-15.
- Ручка из полипропилена.
- Толщина лезвия: 1,3 мм.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

German Steel X50CrMoV15 | PP polypropylene | GERMAN STEEL

код			длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
842447	1	Нож Paring, изогнутый	60	170	**3,50**
842454	2	Нож Paring, прямой	70	180	**3,50**
842461	3	Нож Paring, заостренный	85	195	**3,50**
842485	4	Нож для стейка, зубчатый	117	227	**3,50**
842492	5	Универсальный нож	105	215	**3,50**



842447 842454 842461 842485 842492



856413

S.S. stainless steel | PP polypropylene

НОЖ ДЛЯ СЫРА С ДВОЙНОЙ РУЧКОЙ

- Длинное, жесткое лезвие из нержавеющей стали (листовой прокат).
- Эргономичные ручки из полипропилена.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
856413	3	380	655	**18,00**



Цены EXW, указаны без учета НДС



НОЖИ ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ

- Лезвие изготовлено из высококачественной нержавеющей стали с хромом-молибденом-ванадием (X50CrMoV15).
- Ручка изготовлена из PP (полипропилена).
- Доступны в 3 цветах: черный, красный, зеленый.
- Можно мыть в посудомоечной машине.



код			цвет	длина лезвия (мм)	€
841129	1	Нож Tourne	черный	(L)158	**3,05**
841532	2		красный	(L)158	**3,15**
841549	3		зеленый	(L)158	**3,15**
841105	4	Нож для чистки овощей	черный	(L)180	**3,05**
841556	5		красный	(L)180	**3,15**
841563	6		зеленый	(L)180	**3,15**
841136	7	Нож для томатов	черный	(L)214	**3,30**
841594	8		красный	(L)214	**3,15**
841600	9		зеленый	(L)214	**3,15**

код			цвет	длина лезвия (мм)	€
841112	10	Нож для чистки овощей остроконечный	черный	(L)192	**3,05**
841570	11		красный	(L)192	**3,15**
841587	12		зеленый	(L)192	**3,15**
841617	13	Универсальный нож	черный	(L)211	**3,15**
841624	14		красный	(L)211	**3,15**
841631	15		зеленый	(L)211	**3,15**

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ОВОЩЕЧИСТКИ

- Лезвие из нержавеющей стали.
- Ручка изготовлена из PP (полипропилена).
- Доступны в 3 цветах: черный, красный, зеленый.
- Можно мыть в посудомоечной машине.





ГОРИЗОНТАЛЬНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ ОВОЩЕЧИСТКА

код	-	длина лезвия (мм)	мм	€
841501	черный	50	(L)110	**4,90**
841518	красный	50	(L)110	**4,90**
841525	зеленый	50	(L)110	**4,90**

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ОВОЩЕЧИСТКА С ЗУБЧАТЫМ ЛЕЗВИЕМ

код	-	длина лезвия (мм)	мм	€
841471	черный	50	(L)175	**4,90**
841488	красный	50	(L)175	**4,90**
841495	зеленый	50	(L)175	**4,90**



ОВОЩЕЧИСТКА

- Модель с поперечным лезвием

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
841228	50	110	**2,35**



ОВОЩЕЧИСТКА

- Модель с подвижным лезвием

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
841235	50	150	**2,80**

ОЧИСТИТЕЛЬ СПАРЖИ

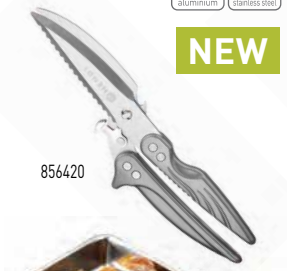
- Корпус изготовлен из нержавеющей стали, лезвия из нержавеющей стали.
- Эргономичная ручка, удобно помещается в руке для комфортного использования.
- В комплект входят экраны лезвий из PP (полипропилен).
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	длина лезвия (мм)	мм	€
856406	43	200x50x(H)30	**5,60**



Al aluminium S.S. stainless steel

NEW



856420



РАЗБОРНЫЕ НОЖНИЦЫ ДЛЯ РАЗДЕЛКИ ПТИЦЫ

- Изготовлены из нержавеющей стали и алюминия.
- Разборные.

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
856420	3,5	100	265	**14,50**



856314

НОЖНИЦЫ ДЛЯ РАЗДЕЛКИ ПТИЦЫ

- Высокоуглеродистая сталь
- Мягкая ручка

код	мм	€
856314	(L)240	**11,50**

S.S. stainless steel PP polypropylene

NEW



782590

КУХОННЫЕ НОЖНИЦЫ

- 2 лезвия из нержавеющей стали: 1 зазубренное и 1 гладкое.
- Ручка из полипропилена.
- Имеют дополнительные зазубренные края для колки орехов.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
782590	(L)252	**4,00**



856307



856284

КУХОННЫЕ НОЖНИЦЫ

- Зубчатое лезвие из нержавеющей стали.
- Ручка из полипропилена, мягкая внутри.
- Для облегчения очистки ножницы можно разобрать на 2 части.

код	мм	€
856307	(L)200	**7,95**

КУХОННЫЕ НОЖНИЦЫ

- Зубчатое лезвие из нержавеющей стали.
- Ручка из полипропилена, мягкая внутри.
- Дополнительные зубчатые края в ручке для снятия крышек с бутылок.
- Для облегчения очистки ножницы можно разобрать на 2 части.

код	мм	€
856284	(L)225	**10,50**



1013.000

НОЖНИЦЫ ДЛЯ ПТИЦЫ

- Изготовлены из нержавеющей стали.
- Твердость: 54-55HRC.
- Изогнутые лезвия, нижнее лезвие с острыми режущими зубьями.
- Благодаря профилированным ручкам с шероховатой поверхностью ножницы хорошо лежат в руке.
- Оснащены замком для предотвращения случайного открытия.
- Пружина гарантирует плавную работу.
- Вес нетто: 0,35 кг.

код	мм	€
1013.000	(L)250	**48,50**



1555.000

КУХОННЫЕ НОЖНИЦЫ

- Зубчатое лезвие из нержавеющей стали.
- Твердость: 54-55 HRC.
- Ручка из нейлона (PA6).
- Дополнительные зубчатые края в ручке для раскалывания орехов.
- Для облегчения очистки ножницы можно разобрать на 2 части.

код	мм	€
1555.000	(L)200	**17,50**

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING



1500.000

КУХОННЫЕ НОЖНИЦЫ

- Лезвия с мелкими насечками на режущей кромке из нержавеющей стали.
- Твердость: 54-55HRC.
- Профилированные ручки из нейлона (PA6).
- Вес нетто: 0,081 кг.

код	мм	€
1500.000	(L)210	**14,00**

S.S. stainless steel

СЛАЙСЕР ДЛЯ НАРЕЗКИ ТРЮФЕЛЯ

- Идеальный инструмент для нарезки тонких ломтиков трюфелей.
- Лезвие изготовлено из нержавеющей стали - твердость 55HRC.
- Корпус лезвия изготовлен из нержавеющей стали.
- Регулировка лезвия с помощью винта.
- Толщина ломтиков: от 0,2 до 3 мм.

код	мм	€
229835	220x85	**23,50**
1721.000	220x85	**31,50**





229835 1721.000



18/0 stainless steel

856260

ПРЕСС ДЛЯ ЧЕСНОКА

- Изготовлен из нержавеющей стали – прочный и легко чистится.
- Изогнутая форма позволяет быстро и без усилий сдавливать.
- Благодаря размеру и множеству отверстий в сетке возможно одновременное раздавливание нескольких зубчиков чеснока.
- Также подходит для других продуктов, кроме чеснока, таких как имбирь.
- Диаметр отверстия: ø3 мм

код	мм	€
856260	105x50	**9,10**



570715

Al aluminium

wash

ПРЕСС ДЛЯ ЧЕСНОКА

- Пресс для чеснока изготовлен из цельного куска алюминия.
- ПРИМЕЧАНИЕ: Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
570715	175x30	**7,70**



856123

PP polypropylene

S.S. stainless steel

ПРЕСС ДЛЯ ЧЕСНОКА

- Легко содержать в чистоте
- Две съёмные сетки

код	мм	€
856123	180x25	**9,55**

ABS plastic

18/0 stainless steel

wash

NEW

СЛАЙСЕР ДЛЯ АНАНАСОВ

- Центральный стержень изготовлен из нержавеющей стали 18/0.
- Ручка изготовлена из пластика ABS.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
856437	240x100x(H)240	**8,40**



856437



S.S.
stainless steel

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 – 330 мм
  6 – Нож поварской – 370 мм
  7 – Нож Santoku – 336 мм
  8 – Мусат – 340 мм
  9 – Вилка для мяса – 320 мм
  10 - Удобный футляр

код	мм	€
975770	445x260x(H)65	**69,50**



HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС





1 2 3 4

НАБОР НОЖЕЙ — 4 ШТ.

- Изготавливаются из цельного куска нержавеющей стали 3CR13
- Безупречное качество изготовления и устойчивость к коррозии
- Длительный срок службы лезвия
- Контурная рукоять для безопасности во время использования
- В комплекте:
  1- Нож поварской - 373 мм
  2- Нож поварской - 333 мм
  3- Нож для ветчины - 333 мм
  4- Нож для очистки - 195 мм

code	€
781029	**26,00**

S.S. stainless steel PP polypropylene Fe carbon steel **NEW**



НАБОР НОЖЕЙ И ИНСТРУМЕНТА ДЛЯ ЗАТОЧКИ

- Включает 2 ножа и 1 инструмент для заточки.
- Лезвия ножей изготовлены из нержавеющей стали, инструмент для заточки – из углеродистой стали.
- Ручки из PP.
- Можно мыть в посудомоечной машине только ножи.
- Набор содержит:
  - Нож Шеф-повара 18 см (размеры лезвия: 180x38 мм, ручка 140 мм, толщина 2,5 мм).
  - Нож Шеф-повара 24 см (размеры лезвия: 240x50 мм, ручка 140 мм, толщина 2,5 мм).
  - 23 см инструмент для заточки (размеры стержня/точила: 230x10 мм, рукоятка 125 мм).

код	€
842683	**17,00**



856291

PP polypropylene S.S. stainless steel

НАБОР НОЖЕЙ ДЛЯ ДЕКОРАТИВНОЙ НАРЕЗКИ – 6 ШТУК

- В наборе:
  - нож для вырезания шариков гофрированный (одинарный)
  - нож для вырезания шариков (двойной)
  - нож для нарезания цедры
  - нож для овощей
  - нож для удаления сердцевины яблок
  - нож декоративный

код	мм	€
856291	280x100x(H)50	**41,50**



400081

S.S. stainless steel PP polypropylene wash

НАБОР ДЛЯ ШЕФ-ПОВАРА, 6 ШТ., САТИНИРОВАННЫЙ

- Идеально подходит для сервировки блюд, тортов и других десертов, а также суши.
- Изготовлен из сатинированной нержавеющей стали.
- Пинцеты идеально подходят для захвата очень деликатных ингредиентов и оптимизированы для удобного использования.
- Ложка для рисования с носиком для точного разлива соусов.
- С компактным складным футляром для защиты от повреждений.
- Прямой пинцет: 23 см
- Изогнутый пинцет: 20 см
- Офсетный пинцет (суши): 21 см
- Ложка для рисования: 22,5 см
- Маленькая ложка: 15 см
- Шпатель: 19 см
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
400081	255x25x(H)100	**26,00**



400074

S.S. stainless steel PP polypropylene wash

НАБОР ДЛЯ ШЕФ-ПОВАРА, 6 ШТ., ЧЕРНЫЙ

- Идеально подходит для сервировки блюд, тортов и других десертов, а также суши.
- Изготовлен из нержавеющей стали с черным PVD покрытием.
- Пинцеты идеально подходят для захвата очень деликатных ингредиентов и оптимизированы для удобного использования.
- Ложка для рисования с носиком для точного разлива соусов.
- С компактным складным футляром для защиты от повреждений.
- Прямой пинцет: 23 см
- Изогнутый пинцет: 20 см
- Офсетный пинцет (суши): 21 см
- Ложка для рисования: 22,5 см
- Маленькая ложка: 15 см
- Шпатель: 19 см
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
400074	255x25x(H)100	**33,00**



НОЖ ДЛЯ УСТРИЦ

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
781913	2,3	60	170	**6,05**



НОЖ ДЛЯ УСТРИЦ ПРЯМОЙ

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
781920	1,6	60	160	**3,50**

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	€
856383	450x70x(H)110	**19,50**



СУМКА ДЛЯ НОЖЕЙ

- Компактная складная сумка, в которой достаточно места для ножей и аксессуаров
- Вмещает до 10 ножей (макс. Длина 450 мм), ножи - это ножи, удерживаемые резинкой
- Дополнительные чехлы с застежкой-молнией или липучкой защищают ножи и предотвращают их соприкосновение друг с другом при сложении сумки
- 1 карман для ноутбука, 4 небольших кармана для визиток и 3 отделения для мелких аксессуаров или ручек
- Размеры разложенной сумки: 515 x 675 мм
- Длина плечевого ремня регулируется от 770 мм до 1270 мм
- Продается без ножей

код	мм	€
856277	510x50x(H)170	**30,50**



ПЛАНКА МАГНИТНАЯ С КРЮЧКАМИ

- Две магнитные полоски

код	-	мм	€
820209	3	(L)340	**6,05**
820308	5	(L)470	**8,40**
820407	6	(L)620	**10,50**




sammic
Equipment for
dynamic food
preparation



ЯПОНСКИЕ НОЖИ

- Изготовлено в Японии – традиционный японский дизайн. Все ножи из этой линии составляют полный набор для традиционного приготовления суши.
- Лезвие изготовлено из японской нержавеющей стали SUS 420J2.
- Рукоятка из древесины тополя.
- Твердость лезвия: прибл. 53 HRC.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код			толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
845035	1	Santoku	1,5	165	290	**23,50**
845097	2	Deba	3	150	275	**30,00**
845028	3	Nakiri	1,5	165	290	**32,50**
845059	4	Sashimi	2	210	335	**30,00**
845042	5	Sashimi	2,5	240	375	**32,50**
845127	6	Sashimi	2,5	270	405	**42,00**



Цены EXW, указаны без учета НДС

Посмотреть видео ролик

PP polypropylene S.S. stainless steel



НОЖ ДЕКОРАТИВНЫЙ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

код	мм	€
856031	(L)155	**6,30**



НОЖ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
856185	100	210	**6,75**



НОЖ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ СЕРДЦЕВИНЫ ОВОЩЕЙ

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
856086	110	220	**6,05**



НОЖ ДЛЯ ОЧИСТКИ ЦИТРУСОВЫХ

код	мм	€
856055	(L)175	**6,05**



НОЖ ДЕКОРАТИВНЫЙ ДЛЯ ШАРИКОВ ОДИНАРНЫЙ, ОВАЛЬНЫЙ

код	ø	длина (мм)	€
856017	26	(L)160	**5,85**



НОЖ ДЕКОРАТИВНЫЙ ДЛЯ ШАРИКОВ ОДИНАРНЫЙ, ЗУБЧАТЫЙ

код	ø	длина (мм)	€
856024	22	(L)150	**6,05**



НОЖ ДЕКОРАТИВНЫЙ ДЛЯ ШАРИКОВ ДВОЙНОЙ

код	-	мм	€
856000	ø 22-25 мм	(L)165	**8,40**



НОЖ ДЕКОРАТИВНЫЙ КАНАЛЬНЫЙ

код	мм	€
856048	(L)155	**4,20**



НОЖ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ СЕРДЦЕВИНЫ ЯБЛОК

код	ø	длина (мм)	€
856079	20	(L)215	**5,35**



НОЖ-РОЛИК ДЛЯ ТЕСТА С ВОЛНИСТЫМ ЛЕЗВИЕМ

код	ø	длина (мм)	€
856154	60	(L)188	**5,85**



НОЖ ДЕКОРАТИВНЫЙ ДЛЯ МАСЛА

– Зубчатое лезвие

код	мм	€
856192	(L)194	**7,95**



НОЖ ДЛЯ МАСЛА ЗУБЧАТЫЙ

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
855768	85	210	**5,35**

PP polypropylene S.S. stainless steel



ОВОЩЕЧИСТКА

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
856178	65	175	**4,45**



НОЖ ДЛЯ ДЕКОРАТИВНОЙ НАРЕЗКИ

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
856062	90	200	**6,55**



НОЖ ДЛЯ ПОМИДОРОВ

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
856253	116	228	**7,70**



НОЖ-ЛОПАТКА ДЛЯ СЫРА

код	мм	€
856208	(L)200	**8,40**



НОЖ-ЛОПАТКА ДЛЯ МЯГКОГО СЫРА

код	мм	€
856215	(L)160	**6,75**



ТЁРКА ДЛЯ СЫРА

код	мм	€
856222	(L)170	**6,75**



Посмотреть видео ролик

НОЖ ДЛЯ МЯГКОГО СЫРА

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
856246	160	270	**8,40**



НОЖ ДЛЯ ТВЕРДОГО СЫРА

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
856239	130	250	**7,45**



НОЖ-РОЛИК ДЛЯ ПИЦЦЫ

код	ø	длина (мм)	€
617007	100	(L)230	**3,30**



НОЖ-РОЛИК ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Лезвие из нержавеющей стали, полипропиленовая ручка.
- В комплект входят простые в установке цветные клипсы для обозначения ножа-ролика в соответствии с правилами HACCP.

код	ø	длина (мм)	€
617014	100	(L)230	**7,00**



224403

Посмотреть видео ролик

ТОЧИЛО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ДЛЯ ЗАТОЧКИ НОЖЕЙ

ABS plastic

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

код	В	Вт	мм	€
224403	230	50	295x110x(H)110	**198,00**

АБРАЗИВНАЯ ОБШИВКА ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ТОЧИЛКИ ДЛЯ НОЖЕЙ - НАБОР ИЗ 2ШТ.

код	мм	€
224410	200x50	**7,45**

CERAMIC [керамический]: для заточки керамических ножей

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

FINE [тонкий]: тонкая заточка для рофессиональной шлифовки лезвия



820612

ТОЧИЛО ДЛЯ НОЖЕЙ

ABS plastic

- 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 ножниц

код	мм	€
820612	200x46x(H)75	**12,00**



820605

ТОЧИЛКА ДЛЯ НОЖЕЙ

PP polypropylene

- Карбид для заточки лезвий.
- Для всех видов ножей, включая ножи с зубчатыми лезвиями.
- С защитой для пальцев.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
820605	140x15x(H)65	**11,50**

ЯПОНСКИЙ ТОЧИЛЬНЫЙ КАМЕНЬ HENDI BY NANIWA

- Двусторонний камень состоит из 2-х пластин с 2-мя разными размерами зернистости:
  - 220/1000 (820667).
  - 1000/3000 (820674).
- Каменная зернистость - по назначению:
  - 220: шлифовка и регенерация кромки лезвия.
  - 1000: базовая заточка лезвия.
  - 3000: полировка и финишная обработка кромки лезвия.
- Перед использованием смочить камень водой.
- В комплект входит пластиковый контейнер для безопасного хранения.

код	мм	€
820667	185x65x(H)30	**28,00**
820674	185x65x(H)30	**30,00**

820667



820674

ЗАТОЧКА НОЖЕЙ НА ЯПОНСКОМ ТОЧИЛЬНОМ КАМНЕ:



Шаг 1

Замочите точилку в воде на 3–5 минут.



Шаг 2

Поместите нож на точильный камень под углом 10-15° и двигайте нож вперед-назад по камню, сохраняя постоянный угол и слегка надавливая. Контролируйте постоянство угла по звуку.



Шаг 3

Повторяйте действия с обеих сторон ножа, пока не исчезнут заусенцы.



Шаг 4

Не вытирайте влажную суспензию с камня во время заточки.

513750



ДЕРЖАТЕЛЬ ЧЕКА

- Изготовлен из сатинированного алюминия.
- Монтаж с помощью винтов или клея - входят в комплект.

код	мм	€
513736	(L)455	**6,75**
513705	(L)610	**9,10**
513712	(L)915	**14,00**
513743	(L)1015	**16,50**
513750	(L)1220	**18,50**

Посмотреть видео ролик

Цены EXW, указаны без учета НДС



GS3811200000

ЗАЩИТНАЯ ПЕРЧАТКА ОТ ПОРЕЗОВ FIX

- Легкие сварные кольца из нержавеющей стали диаметром ø4 мм и толщиной 0,5 мм.
- С запатентованной саморегулирующейся пружинной системой из нержавеющей стали.
- Подходит для правой и левой руки.
- Можно стирать в стиральной машине (tumbler).
- Размер: M.

код	мм	€
GS3811200000	(L)220	**110,00**



HA0000003960-08

ПЕРЧАТКА BLUECUT COMFORT ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРЕЗОВ

- Изготовлено из Brinix – запатентованной пряжи из нержавеющей стали. Она не содержит стекловолокна – нет опасности попадания стеклянных частиц в пищу.
- Можно стирать в стиральной машине при температуре до 85 °C, она не сжимается и не деформируется.
- Уровень защиты от порезов: F (в соответствии с EN 388:2016).
- Толщина: средняя, плетение 10.
- Подходит для правой и левой руки.
- Размер: M.

код	мм	€
HA0000003960-08	(L)240	**13,00**



556641

ПЕРЧАТКИ, УСТОЙЧИВЫЕ К ПОРЕЗАМ, СЕРТИФИЦИРОВАННЫЕ – КОМПЛЕКТ ИЗ 2 ШТ.

- Изготовлено из HPPE, полиэстера и нейлоновых волокон.
- Уровень 2: устойчивость к порезам лезвием
- TDM устойчивость к порезам: D.
- Уровень 3: устойчивость к истиранию.

код	количество в упаковке	мм	€
556641	2	(L)260	**13,50**



556665

ПЕРЧАТКИ, УСТОЙЧИВЫЕ К ПОРЕЗАМ, СЕРТИФИЦИРОВАННЫЕ

- Включает 2 перчатки, внутреннюю перчатку из HPPE и кольчужную внешнюю перчатку.
- Внешняя перчатка изготовлена из нержавеющей стали, долговечная, устойчивая к порезам и имеет разрешение на контакт с пищевыми продуктами.
- Мягкая и удобная внутренняя перчатка из HPPE.
- Класс F: устойчивость к прямым порезам.

код	-	мм	€
556672	Размер L	(L)330	**39,50**
556665	Размер M	(L)305	**39,50**



S.S. stainless steel

ОТКРЫВАЛКА ДЛЯ КОНСЕРВНЫХ БАНОК

- В комплект входит настольный монтаж.
- Подходит для столешниц толщиной не более 55 мм.
- Открывает банки высотой не более 335 мм.

код	мм	€
690000	250x115x(H)550	**93,00**

Cr chrome plated | S.S. stainless steel

ОТКРЫВАЛКА ДЛЯ КОНСЕРВНЫХ БАНОК

- Открывалка для консервных банок - это универсальный кухонный аксессуар.
- Изготовлен из нержавеющей стали.
- Имеет удобную полипропиленовую ручку.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
856116	(L)180	**7,70**


856116

PP polypropylene | S.S. stainless steel

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	€
856161	(L)190	**8,65**


856161

Цены EXW, указаны без учета НДС





ABS plastic | 18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel | PP polypropylene | wash

SAMURAI ЯПОНСКИЙ МАНДОЛИН

- Прочная конструкция из нержавеющей стали, ABS и полипропилена.
- Поверхность покрыта антипригарным покрытием PTFE для плавного нарезания.
- Сверхострые основные лезвия, позволяют легко переключаться между гладкими или гофрированными лезвиями.
- Толщина среза может быть установлена в диапазоне от 0,5 до 9 мм.
- С интегрированными лезвиями для жульена толщиной 3 мм и картофеля фри толщиной 13 мм.
- Возможность демонтажа ножей для чистки, разблокировка положения, напечатанного на циферблате.
- С выдвижной ножкой и крючком, можно использовать отдельно, помещать на чашу или даже в руку.
- Крючок и ножки чаши с нескользящей подкладкой из TPR (термопластичной резины) обеспечивают устойчивость во время использования.
- Поставляется с держателем для защиты пальцев во время нарезки и щитками лезвий для безопасного хранения.

код	мм	€
237922	395x165x(H)115	**32,50**





ABS plastic | 18/0 stainless steel | PP polypropylene

МАНДОЛИН

- Лезвия, режущая поверхность (где овощи скользят) и корпус изготовлены из нержавеющей стали.
- Ручки изготовлены из пластика ABS.
- Толщина среза плоского лезвия: 1-9 мм, регулируется с помощью большой ручки сбоку.
- Защита: лезвие зафиксировано на месте и не создает угрозы выпадения. Положение для снятия лезвия указано на ручке.
- С интегрированной выдвижной подставкой с нескользящей ножкой из термопластичной резины (TPR).
- В комплекте:
  - плоское лезвие для резки тонких ломтиков,
  - 2 сменных зубчатых лезвия из нержавеющей стали AISI 304 для резки жульена толщиной 4,5 мм или 9 мм,
  - защита пальцев из полипропилена для защиты пальцев и удержания овощей/фруктов с 6 тонкими шипами (шипы из нержавеющей стали AISI 304).
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
222652	418x135x(H)135	**58,00**

МАНДОЛИН ТИПА V

- 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

ABS plastic | PP polypropylene | S.S. stainless steel

Посмотреть видео ролик



V-образное главное режущее лезвие

222614

код	мм	€
222614	130x335x(H)75	**25,50**
229903	Комплект из 5 запасных режущих дисков для мандолина 222614	**11,00**





222676

ABS plastic | PP polypropylene | S.S. stainless steel

Посмотреть видео ролик

МАНДОЛИН ТИПА V

- Изготовлено из нержавеющей стали AISI 304 и пластика ABS.
- Основное лезвие V-образной формы из нержавеющей стали.
- Лезвия для жульена из нержавеющей стали AISI 304.
- 3 насадки для изменения толщины среза: 1,5 мм, 2,5 мм и 3,5 мм.
- 2 насадки с лезвиями для нарезки полосок жульена: 3,5 мм и 7 мм.
- Толщина резания выбита на каждой насадке.
- Быстрая замена насадки одной кнопкой блокировка/разблокировка.
- Встроенная складная подставка – широкая противоскользящая ножка, покрытая резиной; мандолин можно использовать, держа в руке или поместив на столешницу.
- В комплекте:
  - коробка для хранения насадок, для безопасного хранения лезвий,
  - полипропиленовый защитный кожух для пальцев и держатель овощей с 6 тонкими шипами (шипы из нержавеющей стали AISI 304),
  - щиток лезвия из синтетического материала для покрытия V-лезвия.
- Можно мыть в посудомоечной машине.



код	мм	€
222676	405x135x(H)145	**46,50**

Цены EXW, указаны без учета НДС

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser

NEW

страница 582



ЯПОНСКИЕ МАНДОЛИНЫ SHŌGUN 将軍

- Лезвия изготовлены из японской нержавеющей стали SUS 420J2.
- Корпус изготовлен из пластика ABS.
- Плавная и простая регулировка толщины резания: 1-5 мм.
- В комплекте:
  - плоское встроенное лезвие, которое может нарезать очень тонкие, почти прозрачные ломтики,
  - защита пальцев/держатель из полипропилена для защиты пальцев и удержания овощей/фруктов во время резки.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.



221280



ЯПОНСКИЙ МАНДОЛИН SHŌGUN 将軍

- В комплекте: 3 сменных зубчатых лезвия для нарезки жульена: толщина 1 мм, 2 мм, 8 мм.

код	мм	€
221280	380x158x(H)47	**52,00**



1 мм



2 мм



8 мм



толщина 1-5 мм



221297



ЯПОНСКИЙ МАНДОЛИН SHŌGUN 将軍 PRO

- Широкая режущая поверхность подходит для больших овощей и фруктов.

код	мм	€
221297	380x180x(H)45	**44,50**



толщина 1-5 мм

PP polypropylene | 18/8 stainless steel

Лазерная заточка –
экстремально острые зубцы



Посмотреть
видео ролик



856352 | 856369 | 856376 | 856321 | 856338 | 856345

ЗЕСТЕР

- Лезвия с лазерной обработкой, высокоточные и чрезвычайно острые.

код	-	длина лезвия (мм)	мм	€
856352	мелкая	220	36x395	**14,50**
856369	средняя	220	35x405	**10,50**
856376	лента	220	36x395	**10,50**

ЗЕСТЕР

- Лезвия с лазерной обработкой, высокоточные и чрезвычайно острые.

код	-	длина лезвия (мм)	мм	€
856321	средняя	134	65x318	**8,65**
856338	лента	135	65x318	**8,40**
856345	ломтики	134	65x330	**8,85**



PP polypropylene | S.S. stainless steel

Посмотреть
видео ролик

НОЖ ДЛЯ ЗЕЛЕНИ

- Для использования в профессиональной гастрономии
- Идеально подходит для измельчения зелени
- 2 удобные полипропиленовые ручки для безопасного обращения с ножом
- Прочное лезвие из нержавеющей стали
- Доступны модели с одним и двумя лезвиями
- Подходит для мытья в посудомоечной машине

код	-	длина лезвия (мм)	мм	€
844359	1 лезвие	220	215x150	**11,50**
844366	2 лезвия	220	215x150	**17,00**

ТЕРКА 4-СТОРОННЯЯ

- Прочная конструкция

код	мм	€
443002	90x65x(H)200	5,85





443002

ТЕРКА 4-СТОРОННЯЯ С КОНТЕЙНЕРОМ

- Терка из нержавеющей стали с ручкой из пластика ABS и нескользящим основанием.
- Контейнер для сбора, изготовленный из PP.
- 4 разные стороны терки: мелкая, средняя, крупная и для нарезки.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
443026	158x130x(H)310	9,35



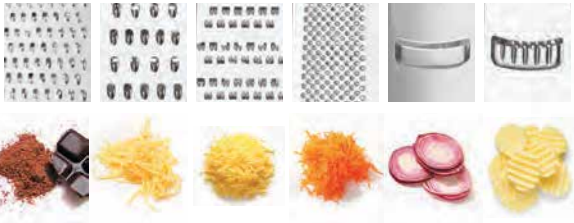


443026

ТЕРКА 6-СТОРОННЯЯ

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- 4 разные стороны для натирания и 2 для нарезки.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
443033	135x113x(H)215	5,60





443033



Специальная монтажная панель обеспечивает легкое снятие и очистку

Посмотреть видео ролик









Al die-cast | S.S. stainless steel | wash

МАШИНКА ДЛЯ НАРЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ

- Ножи из нержавеющей стали
- Оснащена 4 лезвиями: 6x6, 9x9 и13x13 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	€
630402	430x168x(H)290	**128,00**

Крепление к столешнице при помощи присосок





ЛЕЗВИЕ ДЛЯ НАРЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ ФРИ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ КАРТОФЕЛЯ

- Для измельчителя картофеля 630402.
- Зажим включен.

код	-	€	
932902	6 мм	**12,00**	N
932919	9 мм	**12,00**	N
630419	11 мм	**11,50**	
932926	13 мм	**12,00**	N

РУЧНАЯ КАРТОФЕЛЕРЕЗКА CF-5

- Прочная конструкция из легкого сплава нержавеющей стали, прижимной пресс из прочного полипропилена
- Удлиненная ручка и эластичные пружины делают использование устройства легким и без усилий; обеспечивают высокую производительность устройства до 100-150 кг/час
- Ручка покрыта резиной, что повышает удобство использования
- Основание оснащено присосками, обеспечивающими устойчивость слайсера во время работы
- Для использования с контейнером GN 1/1 с макс. высотой: 150 мм
- Вес нетто: 4 кг
- Размеры слайсера с поднятым рычагом: 280x512x(H)735 мм
- В комплекте: пресс с ножами 10×10 мм (1020070)
- Продаются отдельно: пресс с ножами 8×8 мм (1020065) и 12×12 мм (1020075)

код	производительность (кг/ч)	мм	€
1020061	100-150	280x512x(H)735 (с поднятым рычагом)	**410,00**
1020065	пресс с ножами 8x8 мм		**94,00**
1020070	пресс с ножами 10x10 мм		**94,00**
1020075	пресс с ножами 12x12 мм		**94,00**





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

код	мм	€
570159	432x202x(H)210	**121,00**









ЯЙЦЕРЕЗКА - ПРЯМОУГОЛЬНАЯ

код	мм	€
570104	130x85x(H)30	**7,45**

ЯЙЦЕРЕЗКА - ОВАЛЬНАЯ

код	мм	€
570012	120x115x(H)35	**11,00**



ТОПОР ДЛЯ МЯСА

- Лезвие из нержавеющей стали.
- Ручка из PE (полиэтилен) – в отличие от деревянных рукояток, не ломается, не трескается и не оставляет осколков.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
843390	125	450	**89,50**
843383	79	250	**44,50**



БЛОК РАЗДЕЛОЧНЫЙ ДЕРЕВЯННЫЙ БЕЗ ПОДСТАВКИ

- Сделан из бука

код	мм	€
505632	500x400x(H)150	**186,00**





БЛОК РАЗДЕЛОЧНЫЙ ДЕРЕВЯННЫЙ С ПОДСТАВКОЙ

- Изготовлен из бука
- Деревянная подставка
- Общая высота колоды с подставкой: 850 мм.
- Колода соединяется с подставкой с помощью липучек

код	мм	€
505618	400x400x(H)110	**151,00**
505625	400x400x(H)150	**182,00**
505694	500x400x(H)150	**210,00**
506011	500x400x(H)200	**268,00**

БЛОК РАЗДЕЛОЧНЫЙ ИЗ ПОЛИЭТИЛЕНА С ПОДСТАВКОЙ

- Изготовлен из полиэтилена HDPE500
- Подставка из нержавеющей стали

код		мм	€
505687	505656 + 505670	500x400x(H)800	**193,00**
505144	505663 + 505670	500x400x(H)830	**217,00**
505656	Разделочный блок	500x400x(H)50	**65,50**
505663	Разделочный блок	500x400x(H)80	**105,00**
505670	Подставка для разделочного блока	500x400x(H)750	**128,00**



559291

СЕТКА ДЛЯ МЯСА

- Изготовлена из полиэстеровой пряжи и эластика.
- Антипригарная и эластичная.
- Длина: 50 м
- Доступные размеры:
  - 125x32x3 (код: 559260) ширина: 125 мм количество отверстий по периметру: 32
  - 125x48 (код: 559277) ширина: 125 мм количество отверстий по периметру: 48
  - 160x32x4 (код: 559284) ширина: 160 мм количество отверстий по периметру: 32
  - 200x48 (код: 559291) ширина: 200 мм количество отверстий по периметру: 48

код	ø	длина (мм)	€
559277	190	ø190x(H)125	**17,00**
559260	190	ø190x(H)125	**16,50**
559284	190	ø190x(H)160	**19,00**
559291	190	ø190x(H)200	**22,00**



559246

КУХОННЫЙ ШПАГАТ

- Предназначен для завязывания и вешания мяса и других продуктов, чтобы придать им однородную форму перед курением, приготовлением на пару или выпечкой.
- Шнурок выполнен из белой хлопковой пряжи, армированной полиэфирной пряжей.
- Толщина шпагата: tex 1480.
- Прочность шпагата: 19 (+/-5%) [DAN].
- Назначение:
  - приготовление при температуре 2,5 ч – 90 °C.
  - курение: 3 ч – 150 °C.
- Без тяжелых металлов.
- Он имеет сертификат PZH (Национальный институт гигиены) и декларацию о соответствии.

код	-	€
559246	42 м	**1,40**
559253	90 м	**2,35**

oven

СЕТКА ДЛЯ МЯСА

- Изготовлена из полиэстеровой пряжи и эластика.
- Антипригарная и эластичная.
- Длина: 5 м.

код	ø	длина (мм)	€
559307	65	ø65x(H)125	**2,60**



559208

ШПАГАТ КОЛБАСНЫЙ

- Катушка - 100 г шпагата
- Изготовлен из хлопка-сырца

код	-	€
559208	70 м	**4,45**
559222	140 м	**9,55**



559239

ШПАГАТ КОЛБАСНЫЙ

- Катушка - 200 г шпагата
- Изготовлен из хлопка-сырца
- Около 132 м

код	-	€
559239	132 м	**7,25**



513538

S.S. stainless steel

КРЮКИ ДЛЯ МЯСА - КОМПЛЕКТ 4 ШТ.

код	мм	€
513538	90x4	**3,75**
513545	110x5	**4,45**
513552	130x5	**5,85**
513569	150x6	**6,30**

ТЕНДЕРАЙЗЕРЫ И МОЛОТКИ ДЛЯ ОТБИВАНИЯ МЯСА





МОЛОТОК ДЛЯ ОТБИВАНИЯ МЯСА

- Изготовлено из алюминиевого сплава.
- Двусторонний: плоская сторона для уплощения, сторона с шипами для размягчения.
- Длинная ручка с прорезью.

код	цвет	мм	€
513002	серый	255x65x(H)70	**8,40**
513118	черный	255x65x(H)70	**8,40**



МОЛОТОК ДЛЯ ОТБИВАНИЯ МЯСА XL

- Изготовлено из алюминиевого сплава.
- Двусторонний: плоская сторона для уплощения, сторона с шипами для размягчения.
- Длинная ручка с прорезью.

код	цвет	мм	€
513057	серый	300x80x(H)80	**15,50**
513125	черный	300x80x(H)80	**15,50**

МОЛОТОК ШЕФ-ПОВАРА

- Комбинация тендерайзера с традиционным молотком
- Идеально отбивает мясо, разрыхляет волокнистую массу и в то же время сохраняет форму мяса
- Имеет 56 лезвий, 4 ряда по 14 лезвий, изготовленных из нержавеющей стали
- Лезвия шириной 2,6 мм с максимальной глубиной насечки ок. 18 мм
- Вес: 350 г

код	-	мм	€
513071	56 ножей	280x57x(H)70	**30,00**



513071

ABS plastic

18/8 stainless steel

Современная эргономичная форма, идеально лежит в ладони



843468 843451 843499

ТЕНДЕРАЙЗЕР

- Современная и эффективная технология облагораживания, разрыхления, улучшения качества и вкуса мяса без использования химических веществ
- Устройство сочетает в себе метод глубоких насечек волокон мяса с одновременным легким отбиванием
- Благодаря тендерайзеру на 25% сокращается время маринования, готовки, жарки и гриливания мяса
- Благодаря насечкам специи и соус проникают глубоко внутрь мяса
- Мягкие пружины, легкое использование, отличный кулинарный эффект

код	цвет	мм	€
843499	черный	42x150x(H)118	**23,50**
843451	красный	42x150x(H)118	**23,50**
843468	белый	42x150x(H)118	**23,50**

Посмотреть видео ролик

51 лезвий насекание волокон

Волны смягчение мяса





680223

S.S. stainless steel

СКАЛЕР ДЛЯ РЫБЫ

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Очень острое лезвие специальной формы для эффективного и плавного удаления чешуи без разрыва.

код	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
680223	105	240	**9,35**





размер сетки:
7,5x7,5 мм

PA polyamide S.S. stainless steel

ШУМОВКА РЕШЕТЧАТАЯ ДЛЯ ФРИТЮРНИЦ

- Сделана из нержавеющей стали, ручка из полиамида
- Глубокая

код	мм	€
640913	ø240x640	**22,50**
640920	ø260x650	**23,50**



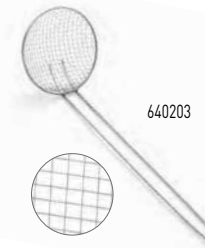
размер сетки:
5x5 мм

ШУМОВКА РЕШЕТЧАТАЯ ДЛЯ ФРИТЮРНИЦ

S.S. stainless steel

- Усиленная, ручка из стальной проволоки

код	мм	€
640401	ø160x470	**12,50**
640500	ø180x470	**14,00**
640609	ø200x510	**15,00**
640708	ø220x540	**19,00**
640807	ø240x540	**21,00**



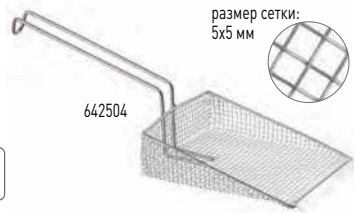
размер сетки:
5x5 мм

ШУМОВКА РЕШЕТЧАТАЯ ДЛЯ ФРИТЮРНИЦ

S.S. stainless steel

- С ручкой из стальной проволоки

код	мм	€
640104	ø100x310	**6,75**
640203	ø125x360	**10,50**



размер сетки:
5x5 мм

S.S. stainless steel

СОВОК ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

- Ручка из стальной проволоки длиной 150 мм

код	мм	€
642504	455x160	**21,00**



размер сетки:
5x5 мм / 1x1 мм

S.S. stainless steel

СОВОК ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

- Ручка из стальной проволоки
- Двухслойный

код	мм	€
642603	335x175	**25,00**



Al aluminium wash

ДУРШЛАГ-СОЛОНКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

- Неподвижное дно со съемным ситом

код	мм	€
630006	ø400x(H)170	**30,00**



S.S. stainless steel

ДУРШЛАГ-СОЛОНКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

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

код	мм	€
630808	ø410x(H)170	**33,00**

Посмотреть видео ролик





ПЕРЕЧНИЦА & СОЛОНКА

S.S. stainless steel

- С отвинчивающейся крышкой

код		мм	€
630235	Перечница	ø63x(H)100	**4,20**
630136	Солонка	25,00	**13,50**



ПЕРЕЧНИЦА & СОЛОНКА

Al aluminium

wash

- С отвинчивающейся крышкой

код		мм	€
630204	Перечница	ø65x(H)105	**4,45**
630105	Солонка	19,50	**10,50**



S.S. stainless steel

СИТО ДЛЯ ЖИРА

- Из нержавеющей стали
- Проволочная ручка
- Плотное

код	мм	€
646205	ø125x350	**5,35**
646304	ø150x440	**6,30**



Посмотреть видео ролик

S.S. stainless steel

СИТО ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ «ПТИЧЬИХ ГНЕЗД»

- Проволочная ручка с кольцом-фиксатором

код	мм	€
646601	ø100x390	**11,50**



18/8 stainless steel

PP polypropylene

СОВОК ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ И НАЧОС

- Со съёмными ручками
- Ширина совка 80 мм
- Для обеих рук

код	мм	€
642559	230x220	**12,50**



PC polycarbonate

СОВОК ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ И НАЧОС

- Изготовлен из поликарбоната
- Ширина совка: 75 мм
- Для обеих рук

код	мм	€
642566	233x205	**9,55**





632901

S.S. stainless steel

ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ФИЛЬТРА ДЛЯ ФРИТЮРА

код	мм	€
632901	ø250x(H)240	**16,00**

Посмотреть видео ролик



632802

ЖИРОУЛАВЛИВАЮЩИЕ ФИЛЬТРЫ – 50 ШТ.

- Незаменимы в профессиональной гастрономии – эффективно продлевают срок службы масла благодаря эффективной фильтрации.
- Изготовлено из синтетического шелка.
- Чрезвычайно прочная конструкция с термостойкостью до 200°C.
- Эффективное удаление примесей, включая частицы пищи, которые могут привести к воспламенению жира.
- В результате они оптимизируют использование оборудования для жарки во фритюре.
- С декларацией о соответствии требованиям к контакту с пищевыми продуктами.

код	количество в упаковке	мм	€
632802	50	254x254	**14,50**



PP polypropylene

196007

ВЕДРО

- Подходит для хранения растительного масла и соусов
- Изготовлено из белого полипропилена
- Высокая теплостойкость – может быть заполнено жидкостями при температуре от 85-95°C
- Удобная пластиковая ручка

код	объем (л)	мм	€
196007	11,5	ø300x(H)230	**4,90**



518700

S.S. stainless steel

ВОРОНКА С РУЧКОЙ

код	мм	€
518700	ø128x(H)115	**3,75**



567616

PE polyethylene

ВОРОНКА

код	мм	€
567616	ø100x(H)115	**0,95**
567630	ø130x(H)117	**1,20**
567654	ø150x(H)140	**1,65**



516720

ВЕДРО С ОБОДКОМ PROFI LINE

- Шкала внутри ведра
- Усиленное дно

код	объем (л)	мм	€
516683	10	ø280x(H)265	**37,00**
516706	12	ø300x(H)310	**41,50**
516720	15	ø305x(H)330	**47,50**



516744

ВЕДРО KITCHEN LINE

- Изготовлено из нержавеющей стали
- Форма обода позволяет легко контролировать поток жидкости при выливании

код	объем (л)	мм	€
516744	12	ø310x(H)300	**30,00**



516713

КРЫШКА ДЛЯ ВЕДРА С ОБОДКОМ PROFI LINE

код	-	мм	€
516690	516683	ø280x(H)15	**11,00**
516713	516706	ø300x(H)15	**12,00**
516737	516720	ø305x(H)15	**14,00**



516768

ВЕДРО BUDGET LINE

- Из нержавеющей стали
- Форма ободка позволяет контролировать процесс выливания жидкости

код	объем (л)	мм	€
516768	10	ø278x(H)235	**16,50**

Посмотреть
видео ролик



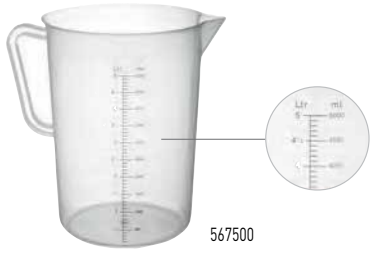
222560

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	объем (л)	мм	€
222553	12	ø335x(H)430	**100,00**
222560	25	ø430x(H)530	**119,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС



КУВШИН ПОЛИПРОПИЛЕНОВЫЙ С МЕРНОЙ ШКАЛОЙ

PP polypropylene

- С градацией

код	объем (л)	мм	€
567104	0,5	ø90x(H)140	**1,90**
567203	1	ø110x(H)170	**3,75**
567302	2	ø140x(H)215	**5,15**
567401	3	ø160x(H)240	**6,55**
567500	5	ø190x(H)270	**9,10**



КУВШИН С МЕРНОЙ ШКАЛОЙ

PP polypropylene

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

код	объем (л)	мм	€
567814	0,5	ø95x(H)136	**2,35**
567821	1	ø124x(H)170	**3,30**
567838	2	ø160x(H)205	**4,20**
567845	3	ø181x(H)233	**5,15**
567852	5	ø210x(H)270	**8,85**



МЕРНЫЙ СТАКАН СТАЛЬНОЙ

18/10 stainless steel

- Высокое качество
- Градуировка внутри мерного стакана

код	объем (л)	мм	€
516102	0,5	ø90x(H)105	**15,00**
516201	1	ø120x(H)130	**20,00**
516300	2	ø140x(H)170	**24,00**



СОВОК

код	объем (л)	мм	€
562000	0,125	(L)187	**1,40**
562017	0,25	(L)250	**2,35**
562079	0,65	(L)330	**4,45**

СОВОК АЛЮМИНИЕВЫЙ

код	объем (л)	мм	€
521205	0,125	180x65x(H)33	**3,30**
521304	0,2	205x68x(H)35	**3,75**
521403	0,3	245x90x(H)50	**4,70**
521502	0,5	265x95x(H)50	**5,60**
521601	0,65	310x108x(H)60	**7,70**
521809	2	390x150x(H)80	**17,50**

СОВОК

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Ручка с петлей.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	объем (л)	мм	€
521441	0,11	235x70	**6,30**
521458	0,19	263x80	**7,70**
521465	0,36	335x100	**13,00**
521472	0,54	360x117	**15,00**
521489	0,92	432x140	**20,50**

изогнутая удлинительная насадка

круглая струйная насадка

плоская веерная насадка



270882

S.S. stainless steel | HDPE polyethylene

РАСПЫЛИТЕЛЬ ПИЩЕВОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

- Пистолет из нержавеющей стали, контейнер из HDPE.
- Предназначен для жидкостей с низкой или средней вязкостью, таких как растительное масло, льезон, желе, соус, маринад.
- Равномерное распыление продукта – от очень тонкого слоя до очень толстого.
- Регулируемый поток продукта.
- Неэлектрические детали можно мыть в посудомоечной машине после разборки.
- Контейнер пригоден для использования в микроволновой печи при температуре до 70°C.
- В комплекте:
  - ввинчивающийся контейнер емкостью 700 мл,
  - плоская веерная насадка,
  - круглая струйная насадка,
  - изогнутая удлинительная насадка.

код	В	Вт	мм	€
270882	230	60	220x90x(H)240	**531,00**

РАСПЫЛИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

- Идеально подходит для: смазывания форм для выпечки, нанесения пищевых добавок и ароматизаторов, смачивания теста для хлеба.
- Нанесение идеально ровного слоя продукта.
- Функция распылителя под давлением работает на кухне без использования тяжелых приборов.
- Изготовлено из очень прочного полимера – HDPE.
- Широкое дно обеспечивает устойчивость.
- Силиконовые уплотнения, не требующие смазки.
- Регулируемая насадка, способна изменять свое положение на 360°.
- Всасывающая труба имеет фильтр для предотвращения засорения.
- Измерительная шкала для легкого управления уровнем жидкости.
- Сапун, предохраняющий от засасывания крышки.
- Давление: 2,2 бар.
- Вес: 0,59 кг.

HDPE polyethylene | in- & outdoor | wash



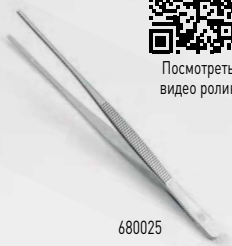
270875

код	объем (л)	мм	€
270875	1,5	140x220x(H)330	**36,00**

18/0 stainless steel

wash

Посмотреть видео ролик



680025

ПИНЦЕТ

код	мм	€
680049	(L)160	**3,30**
680032	(L)215	**3,75**
680025	(L)230	**4,70**
680018	(L)300	**6,05**



680186

ПИНЦЕТ ИЗОГНУТЫЙ С ПРОФИЛИРОВАННОЙ РУЧКОЙ

код	мм	€
680186	(L)240	**5,60**



680063

ПИНЦЕТ ИЗОГНУТЫЙ

код	мм	€
680070	(L)160	**3,75**
680063	(L)240	**4,70**
680056	(L)305	**5,85**



680162

ПИНЦЕТ С ЗАКРУГЛЕННЫМИ КОНЧИКАМИ

код	мм	€
680162	(L)145	**2,80**



680087

ОФСЕТНЫЙ ПИНЦЕТ

код	мм	€
680087	(L)210	**4,90**
680094	(L)160	**3,75**



680124

ПИНЦЕТ С ЗАКРУГЛЕННЫМИ КОНЧИКАМИ

код	мм	€
680124	(L)150	**3,75**
680193	(L)305	**4,70**







680155

ПИНЦЕТ ТОЧЕЧНЫЙ

код	мм	€
680155	(L)155	**3,05**



680131

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПИНЦЕТ С ПОКРЫТИЕМ

- С черным покрытием, нанесенным PVD

код	мм	€
680131	(L)300	**6,75**



ПИНЦЕТ С КРУГЛЫМИ КОНЧИКАМИ

- Черное PVD покрытие

код	мм	€
680216	(L)305	**8,85**



680179

ПИНЦЕТ С ЗАКРУГЛЕННЫМИ КОНЧИКАМИ

код	мм	€
680179	(L)170	**4,00**



680117 680100

ПИНЦЕТ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ КОСТЕЙ РЫБЫ, ПРОФИЛИРОВАННЫЙ

код	мм	€
680117	(L)120	**2,35**
680100	(L)130	**4,45**



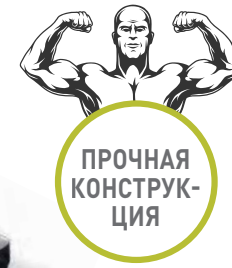
680148

ПИНЦЕТ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ КОСТЕЙ ИЗ РЫБЫ

код	мм	€
680148	(L)100	**2,35**



171806



S.S. stainless steel

ЩИПЦЫ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ

- Прочная конструкция
- Оснащены фиксирующим устройством

код	мм	€
171707	(L)240	**2,60**
171806	(L)310	**3,05**
171905	(L)400	**4,45**





171318

SIL silicone | 18/0 stainless steel

ЩИПЦЫ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ - СИЛИКОНОВЫЕ

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

код	мм	€
171301	(L)267	**5,60**
171318	(L)345	**6,30**
171325	(L)445	**7,00**



171349

SIL silicone

ПИНЦЕТ СИЛИКОНОВЫЙ

- Для удобного и точного захвата при выпечке, варке, приготовлении еды, гриля или подаче пищи
- Изготовлен из силикона
- Термостойкость до 280˚С - идеально подходит для использования в кулинарии
- Подходит для мытья в посудомоечных машинах

код	мм	€
171349	(L)290	**8,40**



524008

ЩИПЦЫ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ

Al aluminium | wash

- Оснащены фиксирующим устройством
- Разборные

код	мм	€
524008	(L)270	**5,60**

Посмотреть видео ролик



ЩИПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ HACCP 250 ММ

- Для профессионального общественного питания – цвета рукояток, соответствующие требованиям HACCP

код	цвет	мм	€
171837	красный	(L)250	**2,10**
171929	коричневый	(L)250	**2,10**
171844	синий	(L)250	**2,10**
171875	зеленый	(L)250	**2,10**
171882	фиолетовый	(L)250	**2,10**
171899	желтый	(L)250	**2,10**

ЩИПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ HACCP 300 ММ

- Для профессионального общественного питания – цвета рукояток, соответствующие требованиям HACCP

код	цвет	мм	€
171721	красный	(L)300	**3,05**
171936	коричневый	(L)300	**3,05**
171738	синий	(L)300	**3,05**
171745	зеленый	(L)300	**3,05**
171783	фиолетовый	(L)300	**3,05**
171790	желтый	(L)300	**3,05**

ЩИПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ

код	цвет	мм	€
171752	черный	(L)250	**2,10**
171851	черный	(L)300	**3,05**



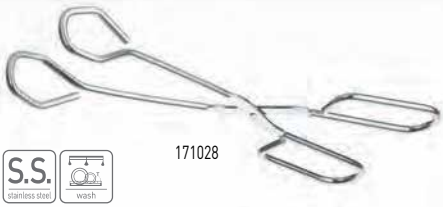


ЩИПЦЫ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ

код	цвет	мм	€
657621	прозрачный	(L)230	**3,05**
657607	черный	(L)230	**3,30**

Цены EXW, указаны без учета НДС





171028

S.S. stainless steel | wash

ЩИПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ - 2 ШТ.

код	мм	€
171028	(L)240	**6,75**
171127	(L)300	**7,95**

NEW

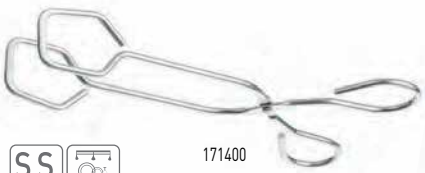


171417

S.S. stainless steel | wash

ИЗОГНУТЫЕ СЕРВИРОВОЧНЫЕ ЩИПЦЫ

код	мм	€
171417	(L)235	**3,75**
171516	(L)295	**4,70**



171400

S.S. stainless steel | wash

ЩИПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ

код	мм	€
171509	(L)292	**3,50**
171400	(L)220	**2,80**



171622

S.S. stainless steel | wash

ЩИПЦЫ КОНДИТЕРСКИЕ

код	мм	€
171622	(L)276	**4,20**
171608	(L)220	**3,75**



ЩИПЦЫ КОНДИТЕРСКИЕ

код	мм	€
171615	(L)220	**4,70**



ЩИПЦЫ КОНДИТЕРСКИЕ

код	мм	€
523018	(L)215	**4,20**



ЩИПЦЫ ДЛЯ САЛАТОВ

код	мм	€
523315	(L)212	**4,45**



ЩИПЦЫ ДЛЯ СПАГЕТТИ

код	мм	€
523216	(L)200	**3,75**



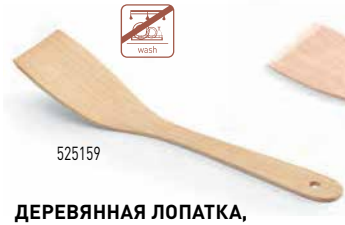
ЩИПЦЫ ДЛЯ САХАРА - 2 ШТУКИ

код	мм	€
523629	(L)160	**4,45**



ЩИПЦЫ ДЛЯ ЛЬДА

код	мм	€
523520	(L)180	**3,75**



525159

ДЕРЕВЯННАЯ ЛОПАТКА, ИЗОГНУТАЯ – НАБОР ИЗ 2 ШТ.

- Изготовлена из древесины бука – не только прочная, но и легкая.
- Изгиб для удобного переворачивания ингредиентов в сковороде.
- Подходит для сковород с антипригарным покрытием, не повреждает их хрупкую поверхность.

код	мм	€
525159	320x70	**1,65**



525142

ДЕРЕВЯННАЯ ЛОПАТКА — НАБОР ИЗ 4 ШТУК

- Деревянная

код	мм	€
525142	300x55	**2,35**



658000

ЛОПАТКА ДЛЯ ЖАРКИ

-

код	мм	€
658000	280x70	**4,70**



659502

ЛОПАТКА

- С отверстиями
- Выполнена из композита exoglass

код	мм	€
659502	300x90	**13,50**



659601

УГЛОВАЯ ЛОПАТКА

код	мм	€
659601	325x90	**13,50**



Посмотреть видео ролик

855713



855119



855508



СКРЕБОК

- Ручка из черного пластика.

код	длина лезвия (мм)	мм	€
855713	120	249x101	**6,30**



СКРЕБОК

- Деревянная ручка

код	длина лезвия (мм)	мм	€
855119	118	251x100	**4,90**



ШПАТЕЛЬ УГЛОВОЙ

- Деревянная ручка.

код	длина лезвия (мм)	мм	€
855508	120	270x75	**6,75**
855607	150	305x110	**7,45**


855676

PP polypropylene S.S. stainless steel

ШПАТЕЛЬ УГЛОВОЙ

- Ручка из черного пластика

код	длина лезвия (мм)	мм	€
855676	145	274x76	**6,75**
855652	174	313x108	**12,50**


855669

PP polypropylene S.S. stainless steel

ШПАТЕЛЬ УГЛОВОЙ

- Ручка из черного пластика
- Гибкий

код	длина лезвия (мм)	мм	€
855737	239	368x76	**8,15**
855669	160	310x96	**8,65**


855720

PP polypropylene S.S. stainless steel

ШПАТЕЛЬ УГЛОВОЙ

- Ручка из черного пластика
- Перфорированный
- Гибкий

код	длина лезвия (мм)	мм	€
855720	239	368x76	**6,55**


855799

S.S. stainless steel

ЛОПАТКА TEPPANYAKI

код	длина лезвия (мм)	мм	€
855799	85	240x105	**6,30**


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	€
520604	700x95	**21,00**
520611	1000x95	**22,50**
520628	1250x95	**27,00**


525005

ДЕРЕВЯННАЯ ЛОЖКА – НАБОР ИЗ 3 ШТУК, РАЗЛИЧНЫХ РАЗМЕРОВ

wash

- Изготовлено из дерева.
- Набор из трех разных размеров.

код	мм	€
525005	(L)400, 350, 300	**4,90**


563106

PBT heat-resistant micro

ЛОЖКА

код	мм	€
563007	375x70	**4,90**
563106	450x80	**6,55**
563205	575x105	**10,00**


659809

ЛОЖКА ИЗ КОМПОЗИТНОГО МАТЕРИАЛА

PA polyamide

- Сделана из полиамида

код	мм	€
659700	305x50	**9,55**
659809	385x60	**14,00**



Эргономичная ручка из армированного стекловолокном нейлона с матовой отделкой для большего комфорта пользователя.

Гибкая лопатка из натурального каучука – облегчает зачерпывание теста и делает его менее липким.

658901



658604

СКРЕБОК PROFI LINE

- Эргономичная ручка из нейлона, армированного стекловолокном, с матовой отделкой для повышенного комфорта.
- Гибкий скребковый элемент, изготовленный из натурального каучука, облегчает соскабливание теста и тесто не прилипает к скребку.
- Подходит только для приготовления холодных продуктов.

код	длина лезвия (мм)	мм	€
658604	90	260x55	**3,75**



658901

СКРЕБОК PROFI LINE

- Эргономичная ручка из нейлона, армированного стекловолокном, с матовой отделкой для повышенного комфорта.
- Гибкий скребковый элемент, изготовленный из натурального каучука, облегчает соскабливание теста и тесто не прилипает к скребку.
- Подходит только для приготовления холодных продуктов.

код	длина лезвия (мм)	мм	€
658703	90	320x75	**8,85**
658802	90	425x75	**8,85**
658901	150	515x100	**16,50**



659403



659472



659106

ABS plastic

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА KITCHEN LINE

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

код	длина лезвия (мм)	мм	€
659205	90	257x52	**2,10**
659304	116	358x70	**3,30**
659403	116	406x70	**3,50**

ABS plastic

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА В ФОРМЕ ЛОЖКИ KITCHEN LINE

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

код	длина лезвия (мм)	мм	€
659472	117	408x75	**3,75**
659458	88	254x57	**2,35**
659465	117	357x75	**3,50**

PA polyamide | SIL silicone | -60°C 260°C temp | wash

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА KITCHEN LINE

- Ручка сделана из PA-пластика
- Силиконовая лопатка

код	длина лезвия (мм)	мм	€
659014	90	266x55	**4,00**
659007	105	354x70	**5,85**
659106	105	420x70	**6,05**

КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ МОНОБЛОК PROFI LINE

- Профессиональные, изготовлены из одного куска стали без пайки и загибов, благодаря чему, соответствуют нормам HACCP
- Изготовлены из высококачественной нержавеющей стали
- Толщина ручки 2,7 мм

2.7 ММ
ТОЛЩИНА







ПОЛОВНИК

- Подвернутый ободок предотвращает капание во время наливания

код	объем (л)	мм	€
540107	0,06	ø60x360	**6,30**
540305	0,12	ø80x400	**8,40**
540404	0,25	ø100x430	**9,80**
540503	0,5	ø120x555	**13,50**
540602	0,75	ø145x575	**15,00**
540701	1	ø165x630	**17,00**

ШУМОВКА

код	мм	€
541104	ø80x390	**6,55**
541203	ø100x400	**6,55**
541302	ø120x460	**8,40**
541500	ø160x530	**13,00**

ПОЛОВНИК СЕРВИРОВОЧНЫЙ

код	мм	€
542606	410x100	**9,10**

СЕРВИРОВОЧНАЯ ЛОЖКА

код	мм	€
542507	485x75	**9,10**

ВИЛКА ДЛЯ МЯСА

код	мм	€
542705	465x32	**6,75**

ЛОПАТКА

код	длина лезвия (мм)	мм	€
542200	120	510x100	**13,00**

КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ МОНОБЛОК KITCHEN LINE

1.5 ММ
ТОЛЩИНА





ПОЛОВНИК

код	объем (л)	мм	€
527108	0,05	ø60x320	**3,75**
527207	0,17	ø90x390	**4,70**
527306	0,25	ø100x420	**5,35**

ШУМОВКА

код	мм	€
528105	ø90x310	**3,75**
528204	ø115x370	**4,70**

ЛОПАТКА

код	длина лезвия (мм)	мм	€
526118	85	370x70	**4,00**

ЛОПАТКА

код	длина лезвия (мм)	мм	€
526101	85	370x70	**3,75**

ВИЛКА ТРАНЖИРНАЯ

код	мм	€
526200	350x35	**3,50**

ЛОЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ

код	мм	€
526309	325x60	**3,75**

ВЕНЧИКИ



509470



Твердые прутья

S.S. stainless steel

1 ММ

ТОЛЩИНА

ВЕНЧИК ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ

- Венчик жесткий для использования в профессиональной гастрономии
- Изготовлен из нержавеющей стали
- Толщина проволоки: 1 мм
- Тонкая, удобная ручка

код	мм	€
509470	(L)285	**2,80**



510100



Твердые прутья

S.S. stainless steel

2.2 ММ

ТОЛЩИНА

ФРАНЦУЗСКИЙ ВЕНЧИК

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

код	мм	€
510001	(L)290	**4,70**
510100	(L)335	**4,90**
510209	(L)380	**5,60**
510308	(L)435	**6,75**
510407	(L)490	**7,25**
511503	(L)540	**7,45**
511701	(L)640	**8,65**



Посмотреть видео ролик

509104



Твердые прутья

PP polypropylene S.S. stainless steel

2 ММ

ТОЛЩИНА

ВЕНЧИК ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ, 8 ПРУТЬЕВ

- 8 твердых прутьев
- Ручка из полипропилена с подвеской
- Толщина прутьев: 2 мм

код	мм	€
509005	(L)270	**4,70**
509104	(L)320	**5,60**
509203	(L)365	**6,30**
509302	(L)415	**6,75**
509401	(L)465	**8,40**



509487

Твердые прутья

S.S. stainless steel

ВЕНЧИК СПИРАЛЬНЫЙ

код	мм	€
509487	(L)280	**3,05**



856109

Твердые прутья

PP polypropylene S.S. stainless steel

ВЕНЧИК СПИРАЛЬНЫЙ

код	мм	€
856109	(L)300	**8,65**



NEW

Очень гибкие прутья идеальные для сбивания

S.S. stainless steel

509494

ВЕНЧИК PIANO

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- 5 гибких прутьев, предназначенных для небольших порций.
- Ручка с отверстием для подвешивания.
- Толщина провода: 1,4 мм.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
509494	(L)160	**2,10**

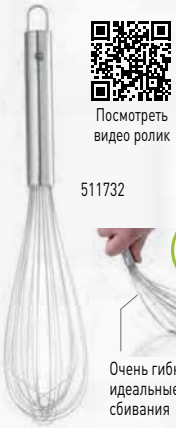


532201



Очень гибкие прутья идеальные для сбивания

Посмотреть видео ролик



511732



Очень гибкие прутья идеальные для сбивания



509449



Очень гибкие прутья идеальные для сбивания

S.S. stainless steel — 1.4 мм — толщина

ВЕНЧИК - 7 ПРУТЬЕВ, С РУЧКОЙ

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

код	мм	€
532003	(L)230	**3,50**
532102	(L)275	**4,00**
532201	(L)330	**4,70**
532300	(L)375	**5,15**

S.S. stainless steel — 1.4 мм — толщина

ВЕНЧИК - 12 ПРУТЬЕВ, С РУЧКОЙ

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

код	мм	€
511718	(L)285	**4,20**
511725	(L)335	**4,45**
511732	(L)385	**4,70**
511749	(L)435	**5,15**
511756	(L)485	**5,85**

PP polypropylene S.S. stainless steel — 1.4 мм — толщина

ВЕНЧИК ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ, 12 ПРУТЬЕВ

- 12 гибких прутьев
- Ручка из полипропилена с подвеской
- Толщина прутьев: 1,4 мм

код	мм	€
509418	(L)250	**4,45**
509425	(L)270	**4,90**
509432	(L)320	**5,15**
509449	(L)360	**6,55**
509456	(L)410	**7,70**
509463	(L)460	**7,95**





567562

S.S. stainless steel | wash

ЧАША ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ С РЕЗИНОВЫМ ОСНОВАНИЕМ

- Чаша из нержавеющей стали.
- Нескользящее резиновое основание.
- С мерной шкалой внутри чаши.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	объем (л)	мм	€
567562	3	ø265x(H)125	**13,00**
567579	6	ø330x(H)155	**20,00**



На дне чаши предусмотрен нескользящий слой из резины.



Измерительные метки внутри чаши



530702

S.S. stainless steel

МИСКА КУХОННАЯ

код	объем (л)	мм	€
530108	0,7	ø160x(H)63	**1,90**
530207	1,2	ø205x(H)74	**3,30**
530306	1,5	ø227x(H)83	**4,20**
530405	2,6	ø254x(H)95	**4,90**
530504	3,3	ø281x(H)100	**6,05**
530603	4,4	ø310x(H)107	**8,15**
530702	5,7	ø340x(H)113	**9,80**



517604

S.S. stainless steel

МИСКА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ

код	объем (л)	мм	€
517109	0,7	ø158x(H)55	**1,90**
517208	1,4	ø197x(H)68	**2,80**
517307	2,3	ø240x(H)88	**4,00**
517406	3,3	ø259x(H)92	**4,45**
517604	4,9	ø300x(H)118	**5,15**

МЕРНАЯ ЧАШКА

- Изготовлены из нержавеющей стали.
- Плоское дно для обеспечения устойчивости и предотвращения опрокидывания.
- 2 носика на каждой чашке для удобного выливания содержимого.
- Эргономичные ручки с ушками.
- Выгравированная маркировка емкости в 2 местах
  - не стирается, хорошо видна: на боковой стороне чашки, емкость в американской единице – чашки,
  - на ручке, емкость в 2 единицах: чашки и миллилитры.
- Чашечки можно штабелировать, что позволяет сэкономить место для хранения.
- Можно мыть в посудомоечной машине.



596487



596494

МЕРНАЯ ЧАШКА – НАБОР 7 ШТ.

- В комплект входят 7 различных емкостей: 1/8 чашки = 30 мл, 1/4 чашки = 60 мл, ⅓ чашки = 80 мл, ½ чашки = 120 мл, ⅔ чашки = 160 мл, ¾ чашки = 180 мл, 1 чашка = 240 мл.

код	мм	€
596487	140x85x(H)52	**20,00**

МЕРНАЯ ЧАШКА – НАБОР 4 ШТ.

- В комплект входят 4 различных емкости: 1/8 чашки = 30 мл, ⅓ чашки = 80 мл, ½ чашки = 120 мл, ¾ чашки = 180 мл.

код	мм	€
596494	135x80x(H)45	**10,00**



Посмотреть видео ролик



515501



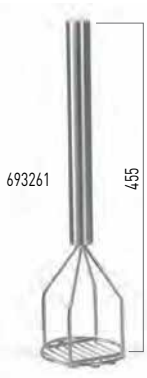
2 струны для сбора массы с сита

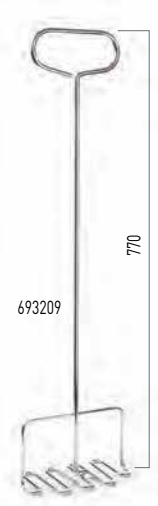
18/10 stainless steel

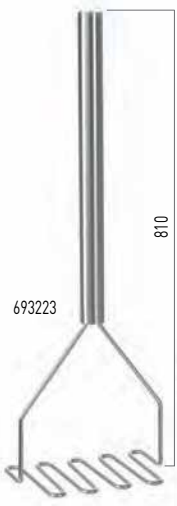
СИТО ДЛЯ ПРОТИРКИ ОВОЩЕЙ

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

код	мм	€
515501	400x215x(H)175	**43,50**









КАРТОФЕЛЕМЯЛКА

код	мм	€
693254	ø118x310	**18,50**
693261	ø118x455	**18,50**

КАРТОФЕЛЕМЯЛКА

код	мм	€
693001	355x130x(H)85	**18,00**
693100	600x180x(H)85	**25,50**
693209	770x180x(H)85	**27,50**

КАРТОФЕЛЕМЯЛКА

код	мм	€
693216	610x200x(H)130	**20,50**
693223	810x200x(H)130	**24,00**



PP polypropylene S.S. stainless steel

КАРТОФЕЛЕМЯЛКА

– Удобная ручка из полипропилена

код	мм	€
856147	ø95x230	**7,45**



515181

S.S. stainless steel



515105

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПРЕСС-ПЮРЕ

код	мм	€
515181	270x100x(H)95	**9,10**

ПРЕСС ДЛЯ ПЮРЕ

код	мм	€
515105	320x110x(H)110	**33,00**







S.S. stainless steel

размер сетки: 0,5x0,5 мм



S.S. stainless steel

размер сетки: 0,5x0,5 мм



S.S. stainless steel

размер сетки: ø2 мм



СИТО КИТАЙСКОЕ СЕТЧАТОЕ

- Плотное

код	ø	длина (мм)	€
647516	160	360x160x(H)105	**9,10**
647509	180	415x160x(H)105	**10,00**

СИТО КИТАЙСКОЕ С СЕТКОЙ

- Плотное

код	ø	длина (мм)	€
647554	205	460x205x(H)170	**24,00**
647561	245	500x245x(H)210	**25,50**

ДУРШЛАГ КИТАЙСКИЙ КОНИЧЕСКИЙ

код	ø	длина (мм)	€
547304	180	380x180x(H)150	**14,50**
547502	235	435x235x(H)220	**22,50**

S.S. stainless steel

КОНИЧЕСКОЕ СИТО С ПРОВОЛОЧНОЙ СЕТКОЙ, АРМИРОВАННОЕ

- Полностью изготовлено из матовой нержавеющей стали AISI 201.
- Очень тонкая сетка, армированная.
- Плоская ручка с отверстием, армированная.
- Оснащено дополнительной опорной ручкой.
- Изогнутый край.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	ø	длина (мм)	€
567555	250	505x250x(H)200	**31,00**





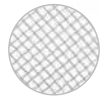
ТКАНЕВЫЙ ФИЛЬТР

- 100% хлопок.
- Можно стирать при температуре до 95°C.
- Идеально подходит для процеживания бульона.

код	мм	€
556719	700x700	**6,75**



размер сетки:
1x1 мм



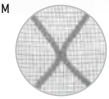
Sn tin plated | wash

СИТО KITCHEN LINE

- Ручка из проволоки

код	ø	длина (мм)	€
635001	120	280x125x(H)47	**2,60**
635155	160	323x160x(H)65	**3,75**
635209	180	343x190x(H)85	**4,00**
635308	200	360x210x(H)80	**4,45**
635407	230	395x260x(H)90	**4,90**
635605	255	413x280x(H)110	**6,55**

размер сетки:
4x4 мм /1,5x1,5 мм



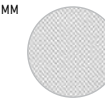
Sn tin plated | wash

ДУРШЛАГ УСИЛЕННЫЙ

- Деревянная ручка
- Укрепляющий кронштейн

код	ø	длина (мм)	€
639009	260	605x260x(H)120	**18,00**
639016	305	788x305x(H)150	**26,50**
639023	355	840x355x(H)190	**30,00**

размер сетки:
0,5x0,5 мм



S.S. stainless steel | wash

СИТО

- Ручка из проволоки

код	ø	длина (мм)	€
638309	105	250x105x(H)40	**2,60**
638507	145	350x145x(H)50	**4,45**
638705	210	430x210x(H)80	**6,75**
638903	230	450x230x(H)80	**8,40**



размер сетки:
1x1 мм



S.S. stainless steel | wash

ДУРШЛАГ С РУЧКОЙ

- С ручкой-проволокой

код	ø	длина (мм)	€
637104	160	325x160x(H)70	**4,45**
637203	182	344x190x(H)80	**5,85**
637302	200	360x210x(H)80	**7,00**
637401	215	385x215x(H)90	**8,40**
637500	240	405x250x(H)110	**9,10**
637609	255	425x255x(H)120	**9,80**

размер сетки:
1x1 мм



S.S. stainless steel | wash

СИТО ДЛЯ СУПА

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- С дополнительной ручкой для надежного размещения над чашей или кастрюлей.

код	ø	длина (мм)	€
639238	260	535x260x(H)111	**16,50**

размер сетки:
1x1 мм



S.S. stainless steel | wash

СИТО АРМИРОВАННОЕ

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Очень тонкая сетка, армированная.
- С проволочной ручкой.
- Дополнительные опорные ручки для надежного размещения над чашей или кастрюлей.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	ø	длина (мм)	€
639252	260	560x260x(H)145	**14,00**
639269	305	595x305x(H)145	**18,50**
639276	345	700x345x(H)145	**24,50**

ДУРШЛАГИ

ДУРШЛАГ PROFI LINE

- С подставкой и двумя ручками

код	мм	€
535523	ø415x(H)210	**46,50**
535516	ø365x(H)185	**39,50**
535509	ø325x(H)175	**32,50**



535516



535424

535301

639283

ДУРШЛАГ

- 2 ручки и основание

код	мм	€
535400	ø225x(H)90	**7,45**
535417	ø285x(H)100	**9,55**
535424	ø315x(H)120	**11,00**

ДУРШЛАГ KITCHEN LINE

- С подставкой и двумя ручками

код	мм	€
535103	ø240x(H)110	**5,60**
535202	ø280x(H)135	**7,70**
535301	ø340x(H)160	**9,10**

ДУРШЛАГ

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
639283	ø257x(H)110	**7,00**
639290	ø310x(H)126	**10,50**
639306	ø363x(H)147	**16,00**

ДУРШЛАГ ДЛЯ МОЙКИ РАЗДВИЖНОЙ

- Полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 201.
- Раздвижные ручки, нескользящие – покрыты резиной.
- Ножки-опоры для размещения непосредственно в мойке.
- Мелкая сетка.
- Регулируется до макс. ширины мойки: 545 мм.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
535219	360x240x(H)115	**28,50**



535219



ВЕСЫ КУХОННЫЕ



580011



580226



580035

ВЕСЫ КУХОННЫЕ 3 КГ

- Корпус из ABS и нержавеющей стали.
- Встроенный светодиодный дисплей.
- Взвешивание до 3000 г.
- Показание в граммах (г), миллилитрах (мл), унциях (oz) или фунтах (lb).
- Доступные функции на сенсорной панели: включение/выключение, тара, смена единицы измерения.
- Автоматическое выключение и сброс (авто тара).
- Уведомления о перегрузке и низком заряде батареи.
- Питание: 3 батарейки AAA 1.5V – входят в комплект.
- Точность:
  - до 200 г, точность 0,1 г,
  - 200-1000 г, точность 0,5 г,
  - свыше 1000 г точность 1 г.

код	макс.кг.	мм	€
580011	3	165x180x(H)31	**17,00**

ВЕСЫ КУХОННЫЕ 5 КГ

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Встроенный цифровой LCD дисплей.
- Взвешивание до 5000 г.
- Показания в граммах (г), унциях (oz) или фунтах (lb).
- Автоматическое выключение и сброс (автоматическое тарирование).
- Уведомления о перегрузке и низком заряде батареи.
- Питание: 1 литиевая батарейка 3V – входит в комплект.
- Точность:
  - до 1 кг: ±4 г.
  - 1 кг-3 кг: ±8 г.
  - 3 кг-5 кг: ±10 г.

код	макс.кг.	мм	€
580226	5	169x218x(H)13	**15,00**

СКЛАДНЫЕ КУХОННЫЕ ВЕСЫ

- Изготовлены из металла и ABS.
- LCD дисплей показывает перегрузку и низкий заряд батарейки.
- Функция тарирования и обнуления, автоматическое отключение.
- Возможность изменения единицы измерения с граммов на унции или фунты.
- Питание от 1 батарейки CR2032 (не входит в комплект поставки).
- Диапазон взвешивания: от 0 до 5 кг.
- Точность:
  - до 1 кг: ± 4 г,
  - 1 кг-3 кг: ± 8 г,
  - 3-5 кг: ± 10 г.

код	макс.кг.	мм	€
580035	5	219x180 x(H)16	**33,00**



580462

ЦИФРОВЫЕ ВЕСЫ ДО 200 КГ

- Весы из нержавеющей стали.
- Точное измерение благодаря передовой технологии – от 200 г до 200 кг (440 lb).
- Точность: 10-50 г / 0,02-0,1lb
- Показания в кг или фунтах (lb).
- Функция тарирования.
- Управление через отдельный цифровой дисплей с 4 кнопками.
- Энергосберегающий LCD дисплей с индикатором заряда аккумулятора.
- Покрытие, устойчивое к отпечаткам пальцев.
- Источник питания: 2 батарейки типа AAA (в комплекте).
- Порт USB-C - в комплект входит кабель.
- ПРИМЕЧАНИЕ: Адаптер питания не входит в комплект поставки.
- Точность:
  - до 25 кг: ±40 г.
  - 25 кг-50 кг: ±100 г.
  - 50 кг-100 кг: ±200 г.
  - 100 кг-150 кг: ±300 г.
  - 150 кг-200 кг: ±400 г.

код	макс.кг.	мм	€
580462	200	298x248x(H)37	**70,00**

RECHARGEABLE BATTERY

ABS plastic | S.S. stainless steel

Посмотреть видео ролик

18/8 stainless steel



580028



580233

ВЕСЫ КУХОННЫЕ 10 КГ

- Водонепроницаемый корпус из ABS и нержавеющей стали.
- Встроенный светодиодный дисплей.
- Взвешивание до 10 000 г.
- Показание в граммах (г), миллилитрах (мл), унциях (oz) или фунтах (lb).
- Доступные функции на сенсорной панели: включение/выключение, тара, смена единицы измерения.
- Автоматическое выключение и сброс (автоматическое тарирование).
- Уведомления о перегрузке и низком заряде аккумулятора.
- Питание: встроенный литиевый аккумулятор.
- USB-кабель для зарядки входит в комплект.
- Водонепроницаемость и пылезащита: IP67.
- Точность:
  - до 1 кг: ± 4 г.
  - 1 кг-3 кг: ±8 г.
  - 3 кг-5 кг: ±10 г.
  - 5 кг-8 кг: ±15 г.
  - 8 кг-10 кг: ±20 г.

код	макс.кг.	мм	€
580028	10	160x210x(H)19	**23,50**

КУХОННЫЕ ВЕСЫ 15 КГ

- Взвешивают до 15.000 г с градацией 1 г, минимум 2 г.
- Бесшовная поверхность из нержавеющей стали, корпус из пластика HIPS со встроенным дисплеем.
- Высокоточный тензометрический датчик для точных измерений.
- Показания в граммах.
- Сенсорное управление кнопками включения/выключения и тарирования.
- Автоматическое тарирование, индикация перегрузки и низкого заряда батареи.
- Автоматическое выключение.
- Питание от 3 батареек типа AAA (не входят в комплект).
- Точность:
  - до 500 г: ±2 г.
  - 500 г-2 кг: ±5 г.
  - 2 кг-5 кг: ±14 г.
  - 5 кг-10 кг: ±29 г.
  - 10 кг-15 кг: ±44 г.

код	макс.кг.	мм	€
580233	15	266x269x(H)34	**31,00**

S.S. stainless steel

NEW

МЕХАНИЧЕСКИЕ КУХОННЫЕ ВЕСЫ

- Изготовлены из нержавеющей стали.
- Механический циферблатный индикатор, аккумуляторы не требуются.
- Градуировка: 20 г.
- Показания в кг.
- Размеры чаши: Ø207x(H)42 мм
- Максимальная вместимость: 5 кг
- Сброс нуля вручную.
- Точность:
  < 1 кг, ±2 дня(40 г)
  1 кг-3 кг, ±3 дня(60 г)
  3 кг-5 кг, ±4 дня(80 г)

код	макс.кг.	мм	€
580042	5	207x231x(H)254	**29,50**



580042

Цены EXW, указаны без учета НДС

ABS plastic | 18/0 stainless steel

TEM







755754

max 15 кг



TEKO+LCD06T-P1

max 6 кг



755761

КУХОННЫЕ ВЕСЫ LCD С ЛЕГАЛИЗАЦИЕЙ, ЛИНИЯ ECO+

- Для использования в розничной торговле, кейтеринге, пищевой промышленности.
- Двузначная шкала: градация до 3 кг по 1 г, до 6 кг по 2 г или до 6 кг по 2 г, до 15 кг по 5 г – в зависимости от модели.
- Большой 6-значный LCD дисплей.
- Панель с функциональными клавишами: настройки, ноль, тара, подсветка экранаДиапазон взвешивания: 20 г – 6 кг или 15 кг в зависимости от модели.
- Мощный аккумулятор 6 V, 4,5 Ah, до 100 часов работы.
- Адаптер переменного тока 7,8 V / 1,2 A в комплекте.
- 3 чаши: 2 плоские (нержавеющая сталь и ABS) и глубокая чаша из ABS.
- Базовый корпус из ABS.
- Весовая поверхность на плоской чаше: 176x223 мм.
- Внутренний размер глубокой чаши: 250x274x(H)67 мм.
- Встроенный спиртовой уровень. 4 нескользящие ножки.
- Весы с первичной легализацией, готовые к использованию сразу после распаковки.

код	макс.кг.	мм	€
TEKO+LCD06T-P1	6	255x264x(H)189	**135,00**
TEKO+LCD06C-P1-B1	6	255x264x(H)189	**186,00**
TEKO+LCD15T-P1	15	255x264x(H)189	**135,00**
TEKO+LCD15C-P1-B1	6	255x264x(H)189	**186,00**

ВЕСЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО С LCD ДИСПЛЕЕМ С ПОРТОМ RS232 И ЛЕГАЛИЗАЦИЕЙ

- Корпус изготовлен из пластика ABS.
- Плоская чаша и держатель рожков для мороженого изготовлены из нержавеющей стали AISI 430.
- 6-разрядный LCD дисплей.
- Панель управления с функциональными кнопками: настройки, ноль, тара, подсветка экрана.
- Оснащен портом RS232 для подключения кассового аппарата или чекового принтера.
- Встроенный спиртовой уровень.
- Двухзначная шкала:
  - до 3 кг: градуировка 1 г
  - до 6 кг: градуировка 2 г.
- Диапазон взвешивания: от 20 г до 6 кг.
- Поверхность для взвешивания – плоская чаша: 176x223 мм.
- С основным законодательством.
- Держатель рожков для мороженого – чаша для весов (код: 755754), зарядное устройство в комплекте.

код	макс.кг.	мм	€
755761	6	255x264x(H)244	**203,00**

ДЕРЖАТЕЛЬ РОЖКОВ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО – ЧАША ДЛЯ ВЕСОВ

- Изготовлен из нержавеющей стали.
- 2 отверстия:
  - меньший размер ø45 мм
  - больший размер ø65 мм
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
755754	230x120x(H)151	**29,50**

ABS plastic S.S. stainless steel

TEM



TTB015-O



TSRP+LCD30T-D

ТОРГОВЫЕ ВЕСЫ LCD С ЛЕГАЛИЗАЦИЕЙ, ЛИНИЯ EGE, 15 КГ

- Для использования в сфере розничной торговли, кейтеринга, пищевой промышленности.
- Однозначная шкала: до 6 кг градуировка 2 г, до 15 кг градуировка 5 г.
- Большой 6-значный LCD дисплей.
- Панель с функциональными клавишами: настройки, ноль, тара, подсветка экрана
- Диапазон взвешивания: 0,04 – 15 кг.
- Мощный аккумулятор 6 В, 4,5 Ач, до 100 часов работы.
- Адаптер переменного тока 7,8 В / 1,2 А в комплекте.
- Весы из ABS, поверхность для взвешивания из нержавеющей стали.
- Стальной упор для стабильного размещения взвешиваемого продукта на чаше.
- Корпус основания из ABS.
- Поверхность для взвешивания: 230x300 мм.
- Встроенный спиртовой уровень.
- Весы с первичной легализацией, готовые к использованию сразу после распаковки.

код	макс.кг.	мм	€
TTB015-O	15	325x320x(H)160	**186,00**

ТОРГОВЫЕ ВЕСЫ LCD С ЛЕГАЛИЗАЦИЕЙ, ЛИНИЯ SRP+, 30 КГ

- Для использования в сфере розничной торговли, кейтеринга, пищевой промышленности.
- Однозначная шкала: до 15 кг градуировка 5 г, до 30 кг градуировка 10 г.
- Большой 6-значный LCD дисплей.
- Панель с функциональными клавишами: настройки, ноль, тара, подсветка экрана
- Диапазон взвешивания: 50 г - 30 кг.
- Мощный аккумулятор 6 В, 4,5 Ач, до 100 часов работы.
- Адаптер переменного тока 7,8 В / 1,2 А в комплекте.
- Весы из ABS, поверхность для взвешивания из нержавеющей стали.
- Базовый корпус из ABS.
- Весовая поверхность: 210x280 мм.
- Встроенный спиртовой уровень.
- 4 нескользящие ножки.
- Весы с первичной легализацией, готовые к использованию сразу после распаковки.

код	макс.кг.	мм	€
TSRP+LCD30T-D	30	295x320x(H)120	**154,00**



TEM015B1D



TEM030C-PZR

ВЕСЫ С ПЕЧАТЬЮ ЭТИКЕТОК LCD СО СТОЙКОЙ И ЛЕГАЛИЗАЦИЕЙ, СЕРИЯ EGE, 15 КГ

- Прецизионные весы идеальны для владельцев гастрономов, продуктовых магазинов, мясных лавок, овощехранилищ, аптек и других торговых точек, а также почтовых отделений.
- Двузначная шкала: градация до 6 кг по 2 г, до 15 кг по 5 г.
- Большой 6-значный LCD дисплей на стойке с 3-мя индикаторами: вес, розничная цена и общая стоимость.
- Дисплей виден как со стороны клиента, так и со стороны оператора.
- Количество артикулов, хранящихся в памяти (PLU): 250.
- До 8 артикулов можно назначить в меню быстрого доступа.
- Панель с функциональными клавишами: цифровая клавиатура, настройки, ноль, тара, подсветка экрана.
- Диапазон взвешивания: 40 г – 15 кг.
- Мощный аккумулятор 6 V, 4,5 Ah, до 100 часов работы.
- Адаптер переменного тока 7,8 V / 1,2 A в комплекте.
- Весы из ABS, поверхность для взвешивания из нержавеющей стали.
- Стальной завал (край) в задней части чаши.
- Базовый корпус изготовлен из ABS.
- Встроенный спиртовой уровень.
- Весовая поверхность: 230x300 мм.
- Весы с первичной легализацией, готовые к использованию сразу после распаковки.

код	макс.кг.	мм	€
TEM015B1D	15	325x377x(H)394	**203,00**

ВЕСЫ С ПЕЧАТЬЮ ЭТИКЕТОК LCD С ГЛУБОКОЙ ЧАШЕЙ И ЛЕГАЛИЗАЦИЕЙ, ЛИНИЯ EGE, 30 КГ

- Прецизионные весы идеальны для владельцев гастрономов, продуктовых магазинов, мясных лавок, овощехранилищ, аптек и других торговых точек, а также почтовых отделений.
- Однозначная шкала: до 15 кг градуировка 5 г, до 30 кг градуировка 10 г - в зависимости от модели.
- Большой 6-значный LCD дисплей с 3 индикаторами: вес, розничная цена и общая стоимость.
- Дисплей виден как со стороны клиента, так и со стороны оператора.
- Количество артикулов, хранящихся в памяти (PLU): 250.
- До 8 артикулов можно назначить в меню быстрого доступа.
- Панель с функциональными клавишами: цифровая клавиатура, настройки, ноль, тара и подсветка экрана.
- Диапазон взвешивания: 100 г - 30 кг.
- Мощный двойной аккумулятор 6 V, 9 Ah, обеспечивающий до 200 часов работы.
- Адаптер переменного тока 7,8 V / 1,2 A в комплекте.
- Глубокая чаша из нержавеющей стали, устойчиво размещенная в специальных держателях.
- Внутренний размер чаши: 225x295x(H)32 мм.
- Базовый корпус из ABS.
- Встроенный спиртовой уровень.
- Весы с первичной легализацией, готовые к использованию сразу после распаковки.

код	макс.кг.	мм	€
TEM030C-PZR	30	355x330x(H)155	**226,00**



BE2TP028X035060



BEK+C050X060300

ПЛАТФОРМЕННЫЕ ВЕСЫ LCD СО СТОЙКОЙ И ЛЕГАЛИЗАЦИЕЙ, 60 КГ

- Прецизионные весы идеальны для владельцев гастрономов, продуктовых магазинов, мясных лавок, овощехранилищ, аптек и других торговых точек, а также почтовых отделений.
- Однозначная шкала: до 30 кг градуировка 10 г, до 60 кг градуировка 20 г - в зависимости от модели.
- Большой 6-значный LCD дисплей на стойке с 3-мя индикаторами: вес, розничная цена и общая стоимость.
- Дисплей виден с одной (BE2TP028X035060) или обеих (клиента и оператора) сторон (BE2CA028X035060).
- Корпус дисплея из нержавеющей стали (BE2TP028X035060) или из ABS (BE2CA028X035060).
- Количество артикулов, хранящихся в памяти (PLU): 250.
- До 9 (BE2TP028X035060) или 15 (BE2CA028X035060) пунктов можно назначить в меню быстрого доступа.
- Панель с функциональными клавишами: цифровая клавиатура, настройки, ноль, тара и подсветка экрана
- Диапазон взвешивания: до 60 кг.
- Мощный аккумулятор 6 V, 3.2 Ah (BE2TP028X035060) / 4,5 Ah (BE2CA028X035060) обеспечивает до 100 часов работы.
- Адаптер переменного тока 7,8 V / 1,2 A в комплекте.
- Весы и стойка из нержавеющей стали (окрашенная сталь в BE2CA028X035060).
- Встроенный спиртовой уровень.
- Весовая поверхность: 280x350 мм.
- 4 нескользящие ножки.
- Весы с первичной легализацией, готовые к использованию сразу после распаковки.

код	макс.кг.	мм	€
BE2CA028X035060	60	342x386x(H)499	**303,00**
BE2TP028X035060	60	342x386x(H)534	**372,00**

ПЛАТФОРМЕННЫЕ ВЕСЫ LCD СО СТОЙКОЙ И ЛЕГАЛИЗАЦИЕЙ, СЕРИЯ ЭКО+, 300 КГ

- Для использования в торговле или промышленности, особенно при хранении и транспортировке.
- Однозначная шкала: до 150 кг градуировка 50 г, до 300 кг градуировка 100 г - в зависимости от модели.
- Большой 6-значный LCD дисплей в корпусе из ABS на стойке.
- Панель с функциональными клавишами: настройки, ноль, тара, подсветка экрана
- Диапазон взвешивания: до 300 кг.
- Мощный аккумулятор 6 V, 3.2 Ah для работы от 40 до 150 часов.
- Адаптер переменного тока 7,8 V / 1,2 A в комплекте.
- Весы и стойка изготовлены из стали с электростатическим покрытием.
- Весовая поверхность: 500x600 мм.
- Встроенный спиртовой уровень.
- 4 нескользящие ножки.
- Весы с первичной легализацией, готовые к использованию сразу после распаковки.

код	макс.кг.	мм	€
BEK+C050X060300	300	500x700x(H)940	**268,00**


UNIQ
Buffet reinvented
rb
design by
Robert Bronwasser
NEW
страница 580



BEK+C035X040060-KB



BEK+C050X060150-F

ПЛАТФОРМЕННЫЕ ВЕСЫ LCD СО СКЛАДНОЙ СТОЙКОЙ И ЛЕГАЛИЗАЦИЕЙ, СЕРИЯ ЭКО+, 60 КГ

- Для использования в торговле или промышленности, особенно в складских помещениях или на транспорте, а также в продуктовых магазинах и гастрономах.
- Однозначная шкала: до 30 кг градуировка 10 г, до 60 кг градуировка 20 г - в зависимости от модели.
- Большой 6-значный LCD дисплей в корпусе из ABS на складной стойке.
- Панель с функциональными клавишами: настройки, ноль, тара, подсветка экрана
- Диапазон взвешивания: 200 г - 60 кг.
- Мощный аккумулятор 6 V, 4,5 A, до 100 часов работы.
- Адаптер переменного тока 7,8 V / 1,2 A в комплекте.
- Весы из стали с электростатическим покрытием, весовая поверхность из нержавеющей стали.
- Весовая поверхность: 350x400 мм.
- Стальной завал (край) в задней части платформы.
- Специальная система блокировки стойки.
- Стойка из чугуна с покрытием.
- Встроенный спиртовой уровень.
- 4 нескользящие ножки.
- Весы с первичной легализацией, готовые к использованию сразу после распаковки.

код	макс.кг.	мм	€
BEK+C035X040060-KB	60	350x400x(H)522	**244,00**

ПЕРЕНОСНЫЕ ПОЧТОВЫЕ ВЕСЫ LCD С ЛЕГАЛИЗАЦИЕЙ, ЛИНЕЙКА ЭКО+, 150 КГ

- Для использования в торговле или промышленности, особенно при хранении и транспортировке.
- Однозначная шкала: до 60 кг градуировка 20 г, до 150 кг градуировка 50 г - в зависимости от модели.
- Большой 6-значный LCD дисплей в корпусе из ABS
- Панель с функциональными клавишами: настройки, ноль, тара, подсветка экрана
- Диапазон взвешивания: до 150 кг.
- Мощный аккумулятор 6 V, 3.2 Ah, до 100 часов работы.
- Адаптер переменного тока 7,8 V / 1,2 A в комплекте.
- Весы из стали с электростатическим покрытием.
- Весовая поверхность: 500x600 мм.
- Эргономичная ручка для удобства обращения.
- Встроенный спиртовой уровень.
- 4 нескользящие ножки.
- Весы с первичной легализацией, готовые к использованию сразу после распаковки.

код	макс.кг.	€
BEK+C050X060150-F	150	**268,00**

CAS S·C·A·L·E

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	€
580332	150	360x580x(H)765	**349,00**



580332



580479

NEW



580486

COUNTING SCALES (CERTIFIED)

- Economical solution for small shops, door-to-door operations and catering establishments
- Two-way graduation, with ZERO, TARA functions
- Saves up to 4 PLUs (product data)
- Built-in rechargeable battery operating time: approx. 200 hrs
- Rubber feet preventing the device from moving
- Membrane keypad
- Equipped with RS 232C port, which allows connection to computer or cash register
- 6-digit display for operator and customer, backlight allowing operation in low-light environment (3x LCD on both sides).
- Working temperature range: from -10˚C to +40˚C assure correct work both in winter and in hot summer
- Built-in spirit level
- Weighing surface made of stainless steel
- Platter size: 290x209 mm
- Accuracy class: III

код	макс.кг.	мм	€
580486	15	304x324x(H)112	**198,00**

NEW

COUNTING SCALES (CERTIFIED) WITH PILLAR

- Economical solution for small shops, door-to-door operations and catering establishments
- Two-way graduation, with ZERO, TARA functions
- Saves up to 4 PLUs (product data)
- Built-in rechargeable battery operating time: approx. 200 hrs
- Rubber feet preventing the device from moving
- Membrane keypad
- Equipped with RS 232C port, which allows connection to computer or cash register
- 6-digit display for operator and customer, backlight allowing operation in low-light environment (3x LCD on both sides).
- Working temperature range: from -10˚C to +40˚C assure correct work both in winter and in hot summer.
- Built-in spirit level.
- Weighing surface made of stainless steel.
- Platter size: 290x209 mm.
- Accuracy class: III.

код	макс.кг.	мм	€
580479	15	304x324x(H)419	**221,00**



580288

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 A 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 батареи
- 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	макс.кг.	мм	€
580288	5	239x227x(H)66	**233,00**



580370



580424

ВЕСЫ С ЛЕГАЛИЗАЦИЕЙ

- Предназначены для торговли, гастрономии, пищевой промышленности и складского учета
- Двухмерные, с функциями ноль, тара, удержание
- Имеют функцию подсчета штук, а также ограничения по весу и количеству, которые необходимы для инвентаризации на складах.
- Благодаря автоматической смене мерного деления в зависимости от нагрузки на платформу их можно использовать в аптеках (только модель 580448)
- Встроенная батарейная розетка 3 x LR20
- Срок службы батареи: щелочная – около 600 ч, обычная – около 300 ч
- В комплект входит блок питания переменного тока 230 V
- Платформа из нержавеющей стали: 226x187 мм

код	макс.кг.	мм	€
580448	3	250x280x(H)112	**198,00**
580431	15	250x280x(H)112	**198,00**
580424	30	250x280x(H)112	**198,00**

ВЕСЫ ВОДОНЕПРОНИЦАЕМЫЕ С ЛЕГАЛИЗАЦИЕЙ

- Маленькие контрольные весы, устойчивые к случайному разбрызгиванию воды
- Питание от батареи позволяет работать в любых условиях
- 2 больших ЖК-дисплея – 5 цифр (25 мм)
- Встроенная батарейная розетка 6x R20, – 1,5 В
- Срок службы батареи: щелочная – около 1000 ч, стандартная – около 500 ч (батарейки в комплекте)
- В комплекте питания AC 230 V/DC 9 V
- Диапазон рабочих температур от -10˚ до +40˚C гарантирует корректную работу весов как зимой, так и жарким летом
- Кастрюля из нержавеющей стали: 247x195 мм
- Вес: 3,7 кг

код	макс.кг.	мм	€
580370	10	278x317x(H)141	**221,00**
580387	30	278x317x(H)141	**221,00**






	Термометр бесконтактный	Термометр цифровой инфракрасный HACCP 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	быстрая	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		96 мм	213 мм	130 мм
Материал зонда		нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Подходит для использования в печах				
Водонепроницаемость			брызгозащищённый	✔
Автоматическое включение	✔	✔	✔	✔
Батарейки в комплекте	✔		✔	✔
Дополнительная информация	Отношение расстояния до измеряемой поверхности 12:1 Лазерный указатель для точного измерения	Отношение расстояния до измеряемой поверхности 8:1	Функция температуры Max/Min С подставкой, защитный чехол в комплекте	Водонепроницаемый - класс защиты IP65 Защитный колпачок на острие зонда





Термометр цифровой со складным зондом	Цифровой термометр с складным зондом	Термометр цифровой с зондом	Термометр цифровой с зондом	Термометр для выпечки с зондом с функцией таймера
271308	271315	271209	271162	271346
°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
средняя	средняя	средняя	средняя	медленная
-50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-50°C
300°C	300°C	200°C	300°C	250°C
±1°C	±1°C	±1°C	±1°C	±1°C
0,1°C	0,1°C	0,1°C	0,1°C	1°C
✔		✔	✔	✔
110 мм	115 мм	65 мм	120 мм	150 мм
нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
				только зонд
			✔	✔
✔	✔	✔	✔	✔
✔		✔	✔	✔
Функция температуры Max/Min	Max. и min. температуры регистрируются во время измерений	Защитный колпачок на острие зонда	Измерение температуры в течение одной секунды С защитным колпачком и эргономичной ручкой	С функцией таймера Звуковой сигнал при достижении заданной температуры



	Термометр с зондом	Термометр для стейков	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 темп.	0°C		50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-10°C
Максимальная темп.	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



S.S. stainless steel

+350°C temp

-60°C 350°C

ТЕРМОМЕТР ЦИФРОВОЙ ИНФРАКРАСНЫЙ С ЗОНДОМ

- Измерение температуры с помощью инфракрасного или складного зонда
- Функция HACCP, немедленная сигнализация безопасных/опасных температур с контрольными лампами и подсветкой экрана
- Складной зонд 90 мм из нержавеющей стали
- Диапазон измерения: от -60°C до + 350°C Градация: 0,2°C
- Точность при бесконтатном 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	€
271254	-60/350°C	39x53x(H)158	**93,00**



Посмотреть видео ролик

-32°C 400°C

ТЕРМОМЕТР БЕСКОНТАКТНЫЙ

- Лазерная указка для точного нацеливания в объект
- Диапазон измерения: от –32°C до +400°C
- Градуировка: каждые 0,1°C, точность: до ≈1,5°C/≈1,5%
- Отношение расстояния от измерителя к измеряемой поверхности: 12:1
- Функция „lock mode" для непрерывного мониторинга температуры
- Автоматическое отключение
- Источник питания: аккумулятор 9 В, в комплекте

код	диапазон	мм	€
271148	-32/400°C	37x70x(H)150	**53,50**



-50°C 300°C

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	€
271308	-50/300°C	160x40x(H)25	**22,00**



-40°C 200°C

ТЕРМОМЕТР ЦИФРОВОЙ С ЗОНДОМ

+200°C temp

- Температурный диапазон измерений от -40°C до 200°C
- Единица измерения в °C или °F
- 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	€
271209	-40/200°C	150x20x(H)15	**14,00**



271407

ТЕРМОМЕТР ЦИФРОВОЙ С ЗОНДОМ УСТОЙЧИВЫЙ К СОТРЯСЕНИЯМ

- Диапазон измерений от -50°C до 300°C / -58°F до +572°F
- Цифровой, со съемным зондом
- Единица измерения в °C или °F
- Читаемость: 0,1° для -19,9° ~ +199,9°, в противном случае 1°.
- Точность: ≈1°C в диапазоне -30°C ~ +250°C, в противном случае более ≈2°C.
- Режим „lock mode" для непрерывного контроля температуры
- Кнопка функции температуры MIN/MAX
- Зонд выполнен из нержавеющей стали, 164 +/-3 мм
- Автоматическое выключение
- С подставкой и предохранительным футляром
- Сигнализация заданной температуры
- Батарейки AAA в комплекте

код	диапазон	мм	€
271407	-50/300°C	195x85x(H)45	**67,50**



271230

Посмотреть видео ролик

Обеспечивает быстрое и точное измерение температуры

PC polycarbonate
S.S. stainless steel
<350°C temp

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	€
271230	-50/350°C	204x42x(H)20	**52,50**

S.S. stainless steel
<250°C temp



271346

ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ВЫПЕЧКИ С ТАЙМЕРОМ

- Таймер с функцией обратного отсчета
- Диапазон измерения: от -50°C до +250°C
- Единица температуры °C или °F
- Градуировка через каждый 1°C, точность ≈1°C в диапазоне от 0°C до +100°C, ≈2°C в остальных диапазонах
- Возможность постоянного мониторинга температуры
- Функция температуры max/min
- Звуковой сигнал при достижении заданной температуры
- Зонд из нержавеющей стали 150 мм (термостойкий), можно оставить в духовке во время выпекания
- В комплекте 1 щелочная батарея AAA 1,5 В (одноразовая)

код	диапазон	мм	€
271346	-50/250°C	65x70x(H)17	**17,00**



271162

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.
- 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	€
271162	-50/300°C	290x48x(H)40	**17,00**



ЦИФРОВОЙ ТЕРМОМЕТР С СКЛАДНЫМ ЗОНДОМ

- Складной зонд из нержавеющей стали AISI 304, длина 115 мм.
- Единица измерения температуры может быть установлена на °C или °F.
- Диапазон температур: от -50°C до 300°C.
- Точность измерения:
  ≈1°C в диапазоне от -19,9°C до 119,9°C,
  ≈2°C в диапазоне от -50°C до -20°C и от 120°C до 199,9°C,
  ≈3°C в диапазоне от 200°C до 250°C,
  ≈5°C в диапазоне от 250°C до 300°C.
- Разрешение считывания: 0,1°C (результат измерения температуры отображается с точностью до одного десятичного знака).
- Автоматическое выключение после 45 минут бездействия.
- Диапазон рабочей температуры окружающей среды: от 0°C до 50°C.
- Max. и min. температуры регистрируются во время измерений.
- Питание от 1 батарейки AAA (входит в комплект поставки).

код	диапазон	мм	€
271315	-50/300°C	160x55x(H)20	**14,00**



АНАЛОГОВЫЙ ТЕРМОМЕТР

- Зонд изготовлен из нержавеющей стали 18/8, корпус циферблата – 18/0, имеет длину 127 мм.
- Аналоговый дисплей.
- Диапазон температур: от 0°C до 100°C.
- Единица измерения: °C.
- Точность: ≈2°C.
- В комплект входит чехол с металлическим зажимом.

код	диапазон	мм	€
271216	0/100°C	ø44.5x(H)140	**4,90**



ТЕРМОМЕТРЫ ДЛЯ СТЕЙКОВ С ЗОНДОМ - НАБОР 4 ШТУКИ

- Указывает диапазон: сырое – полупрожаренное – прожаренное
- Точность: ≈ 2%
- Зонд из нержавеющей стали 50 мм
- Можно использовать в духовках

код	количество в упаковке	мм	€
271339	4	ø25x(H)70	**9,10**



ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ВСПЕНИВАНИЯ МОЛОКА

- Имеет клипсу для крепления к кувшину
- Зеленая метка указывает на идеальную температуру вспененного молока для капучино и т. д.
- Диапазон температур: от -10°C до 110°C
- Градация через каждый 1°C, точность: ≈ 2%
- Зонд из нержавеющей стали, чехол с зажимом
- Читаемый циферблат

код	диапазон	мм	€
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	**6,30**



АНАЛОГОВЫЙ ТЕРМОМЕТР



- Зонд изготовлен из нержавеющей стали 18/8, корпус циферблата – 18/0, имеет длину 126 мм.
- Аналоговый дисплей.
- Диапазон температур: от 0°C до 300°C.
- Единица измерения: °C.
- Точность:
  ± 3°C: от 0°C до 75°C.
  ±5°C: от 75°C до 225°C.
  ±10°C: от 225°C до 300°C.
- В комплект входит чехол с металлическим зажимом.
- В комплект входит уплотнительное кольцо.

код	диапазон	мм	€
271384	0/300°C	ø52x(H)140	**4,00**



271261

-40°C 20°C

ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МОРОЗИЛЬНИКОВ И ХОЛОДИЛЬНИКОВ

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

код	диапазон	мм	€
271261	-40/20 °C	123x30x(H)19	**3,30**

-40°C 40°C



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	€
271117	-40/40°C	150x23x(H)9	**3,05**

50°C 300°C



271179

S.S. stainless steel

ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ПЕЧЕЙ И ДУХОВОК

- Температурный диапазон: от 50°C до 300°C
- Градуировка каждые 10°C
- Точность: ≈ 5%
- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Со специальным крючком и подставкой
- Удобный просмотр показаний

код	диапазон	мм	€
271179	50/300°C	60x40x(H)70	**5,60**

-50°C 25°C



271186

S.S. stainless steel

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	€
271186	-50/25°C	60x40x(H)70	**4,45**

-50°C 50°C



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	€
271124	-50/50°C	ø72x(H)21	**4,45**



582039

ABS plastic

ТАЙМЕР

- Корпус выполнен из пластика ABS, имеет выдвижную подставку, отверстие для подвешивания, а также магнит для подвешивания на металлических поверхностях.
- 3 режима сигнализации: тихий, умеренный, громкий.
- По истечении заданного времени:
  - в каждом режиме мигает красный индикатор,
  - в умеренном и громком режимах срабатывает сигнализация.
- Световой и звуковой сигналы автоматически выключаются через 1 минуту.
- Макс. заданное время: 100 мин. с точностью 10 с.
- 2 функции: обратный отсчет (99-0 мин), обратный отсчет (0-99 мин).
- Питание от трех батарей типа AAA – не входят в комплект.

код	мм	€
582039	82x20x(H)88	**9,80**



582015

ABS plastic S.S. stainless steel

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	€
582015	ø80x(H)30	**10,50**



582046

ABS plastic

ТАЙМЕР ДВОЙНОЙ

- Корпус выполнен из пластика ABS, имеет выдвижную подставку, отверстие для подвешивания, а также магнит для подвешивания на металлических поверхностях.
- 3 режима сигнализации: тихий, умеренный, громкий.
- По истечении заданного времени:
  - в каждом режиме мигает красный индикатор,
  - также включается звуковая сигнализация в умеренном и громком режиме.
- Световой и звуковой сигналы автоматически выключаются через 1 минуту.
- Возможность установить 2 независимых времени, после каждого из которых загорается диод/сигнализация.
- Макс. заданное время: 100 мин с точностью 1 с.
- 2 функции: обратный отсчет (99-0 мин), обратный отсчет (0-99 мин).
- Функция памяти: пользователь может сохранить свои настройки для каждого из двух таймеров и включить их одним нажатием кнопки.
- Питание от трех батарей типа AAA – не входят в комплект.

код	мм	€
582046	82x20x(H)86	**9,80**



582022

ТАЙМЕР КУХОННЫЙ - ЦИФРОВОЙ

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

код	мм	€
582022	65x70x(H)17	**13,00**





С функциональной клипсой



Магнитное крепление

ABS plastic

ТАЙМЕР КУХОННЫЙ - ЦИФРОВОЙ

- С магнитной клипсой
- Отсчёт производится от 99 мин. 59 с
- 1 x 1,5В AAA щелочная батарея в комплекте (без подзарядки)

код	мм	€
271155	67x20x(H)67	**6,75**



551813

3 наконечника (ø4 мм, ø5 мм и ø6 мм)



18/8 stainless steel



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	объем (л)	мм	€
551813	1,5	270x195x(H)270	**47,50**



551806

3 наконечника (ø4 мм,ø5 мм и ø6мм)

ABS plastic

S.S. stainless steel



Посмотреть видео ролик

ВОРОНКА-ДОЗАТОР ДЛЯ СОУСОВ И КРЕМОВ PROFI LINE

- Эргономическая ручка выполнена из антискользящго АБС
- Плотно закрывающийся клапан
- 3 наконечника (Ø 4, 5 и 6 мм)
- В наборе штатив и лоток
- Предназначен для дозировки соусов с разной консистенцией, жидкого шоколада, кремов, декорирования блюд и кондитерских изделий

код	объем (л)	мм	€
551806	1,5	ø212x(H)315	**64,50**







558003 558010 558027



Легко возвращается в исходное состояние

ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ СОУСОВ

PE polyethylene

- Изготовлено из полиэтилена.
- Крышка обеспечивает свежесть соуса и поддержание гигиены.

код	количество в упаковке	цвет	объем (л)	мм	€
558003	1	желтый	0,2	ø50x(H)185	**0,95**
558010	1	красный	0,2	ø50x(H)185	**0,95**
558027	1	прозрачный	0,2	ø50x(H)185	**0,95**
557808	1	желтый	0,35	ø55x(H)205	**1,05**
557815	1	красный	0,35	ø55x(H)205	**0,95**
557822	1	прозрачный	0,35	ø55x(H)205	**1,05**
557907	1	желтый	0,7	ø70x(H)240	**1,30**
557914	1	красный	0,7	ø70x(H)240	**1,30**
557921	1	прозрачный	0,7	ø70x(H)240	**1,30**
558058	3	прозрачный	0,2	ø50x(H)185	**2,80**
557853	3	прозрачный	0,35	ø55x(H)205	**3,15**
557952	3	прозрачный	0,7	ø70x(H)240	**5,60**



PE polyethylene

557990

МИНИ-ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОУСА – НАБОР ИЗ 4 ШТ.

- Изготовлено из полупрозрачного полиэтилена.
- Винтовой колпачок со стопором.
- Многоразовый продукт.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	объем (л)	мм	€
557990	0,05	ø35x(H)100	**7,70**
557891	0,03	ø30x(H)85	**7,45**

rb design by Robert Bronwasser

PE polyethylene

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОУСОВ БЕЗ КАПЕЛЬ

- Для использования в барах, буфетах и ресторанах
- Дизайн Роберта Бронвассера
- Изготовлен из полиэтилена
- Прозрачная бутылка со специально разработанной крышкой-дозатором
- Конструкция бутылки позволяет ставить ее вверх дном без риска вытекания соуса.
- Подходит для мытья в посудомоечной машине

код	объем (л)	мм	€
558096	0,23	ø50x(H)160	**1,40**



558096

Non-drip tip





18/0 stainless steel

557969

ПОДСТАВКА ДЛЯ СОУСОВ

- Солидная конструкция
- Подходит для диспенсеров для соусов HENDI

код	-	мм	€
557969	3 отверстия ø50 мм	209x80x(H)78	**10,50**
557976	3 отверстия ø57 мм	229x90x(H)78	**13,50**
557983	3 отверстия ø70 мм	274x102x(H)98	**16,50**



429457

429440

S.S. stainless steel

ПОДСТАВКА ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ (СЭНДВИЧЕЙ)

код	-	мм	€
429440	2 перегородки	135x115x(H)50	**6,05**
429457	4 перегородки	225x115x(H)50	**10,50**



ABS plastic

203521

203538

203545

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОУСА С ПОМПОЙ

- Помповый диспенсер для различных видов соусов.
- Для использования в закусочных, буфетах, ресторанах и во время кейтеринговых мероприятий.
- Корпус из ABS.
- Контейнер с мерной шкалой, крышка и съемная помпа изготовлены из полипропилена.
- Материал контейнера полностью не содержит BPA – не влияет на вкус и запах его содержимого.
- Блокировка помпы предотвращает случайное нажатие во время транспортировки.
- Емкость: 2,5 л.
- Дозировка: 20 мл.
- Термостойкость до +70°C. Легко разбирается и штабелируется.
- Доступен в красном, желтом и белом цветах.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	цвет	объем (л)	мм	€
203521	красный	2,5	230x210x(H)327	**23,50**
203545	белый	2,5	230x210x(H)327	**23,50**
203538	желтый	2,5	230x210x(H)327	**23,50**

КОПТИЛЬНЫЙ ПИСТОЛЕТ - 3 СКОРОСТИ ПОДАЧИ ДЫМА

- Копчение - отличный способ придать неповторимый аромат мясным, рыбным и овощным блюдам.
- С помощью дыма также можно оригинально подавать блюда, создавая WOW-эффект
- Холодный дым бережно относится к нежным фруктам и овощам и не изменяет их консистенцию и температуру
- Алюминиевая камера вентилятора действует как теплоотвод, охлаждая дым
- Управление одной кнопкой
- 3 скорости подачи дыма
- Ароматную щепу не нужно замачивать перед копчением
- Для копчения можно использовать чай или специи
- Коптильная камера со встроенным сетчатым фильтром, съемная для облегчения очистки
- Гибкий силиконовый шланг (длиной 50 см) для легкого выдувания дыма в герметичные пакеты и контейнеры
- Легкий, с удобной ручкой, что облегчает управление одной рукой
- Работает от литиевой батареи емкостью 1000 мАч
- Поставляется в комплекте с запасными сетчатыми фильтрами, пинцетом и USB-кабелем для зарядки
- В комплект не входят ароматная щепа и травы для копчения

код	мм	€
199640	215x70x(H)160	83,50

ABS plastic · Al aluminium · wash

RECHARGEABLE BATTERY



199640





199992

КОПТИЛЬНЫЙ ПИСТОЛЕТ

- Для профессиональной гастрономии
- Можно использовать для мягких фруктов и овощей – дым не меняет их консистенцию
- Радиатор с алюминиевым корпусом для охлаждения дыма
- Съемная камера сгорания со встроенным фильтром
- Гибкий резиновый шланг (длиной 30 см) для легкой подачи дыма в пакеты и контейнеры с завязками
- Ароматизированная древесная стружка не требует предварительного замачивания перед копчением
- Можно использовать для копчения чая или специй
- Компактный и легкий – легко использовать одной рукой
- Источник питания: 2 батарейки AA (не входят в комплект)
- В комплект не входят ароматизированная древесная стружка или коптильные травы

код	мм	€
199992	90x54x(H)122	**32,50**



199664 199657

СТЕКЛЯННЫЙ КУПОЛ С ВЕНТИЛЯЦИОННЫМ ОТВЕРСТИЕМ

- Изготовлен из боросиликатного стекла, оснащен резиновым вентиляционным отверстием для удержания трубки коптильного пистолета.
- Идеально подходит для использования в сочетании с коптильным пистолетом.

код	купол стеклянный	мм	€
199664	широкий	ø260x(H)175	**74,50**
199657	продолговатый	ø130x(H)282	**31,00**



199978

СТЕКЛЯННЫЙ КУПОЛ

- Идеально подходит для использования вместе с коптильным пистолетом, позволяет эффектно подавать блюда

код	мм	€
199978	ø275x(H)140	**23,50**



198124

ЗАЖИГАЛКА ГАЗОВАЯ - НАБОР 2 ШТ.

- Возможность многоразовой заправки
- Поставляется без газа

код	количество в упаковке	мм	€
198124	2	(L)230	**7,45**



238486

Посмотреть видео ролик



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	€
238486	230	1600	540x380x(H)725	**349,00**



225479

Посмотреть видео ролик

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 гастроемкостей 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 перекладывается 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

код	В	Вт	мм	€
225479	230	1200	495x690x(H)413	**1310,00**





199541

УГОЛЬНЫЙ МАРАБУ

- Предназначен для использования в профессиональных ресторанных учреждениях.
- Для приготовления мяса, рыбы, морепродуктов, овощей и закусок.
- Производится путем карбонизации твердой древесины при температурах от 400 до 700 °C без воздуха.
- Изготовлено из инвазивного растения марабу, которое выращивается на Кубе, закупая сырье для экологически и социально ответственного производства. На 100 % натуральный.
- Дымчатый аромат придает блюдам уникальный вкус.
- Высококалорийное содержание, низкий уровень искры.
- Время горения в два раза больше по сравнению с обычными типами мягкого угля.

код	кг	€
199541	10	**36,00**

03

Pastry, ice cream

Sweet masterpieces – art in every detail




max.
0.50L
HENDI

Посмотреть видео ролик



588017

588024





ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ ДЛЯ СИФОНОВ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

589205

код	-	мм	€
589205	Profi Line	120x30x(H)240	**21,00**



для кремов для жидких соусов для украшения

НАКОНЕЧНИКИ ДЛЯ СИФОНОВ ДЛЯ ВЗБИТЫХ СЛИВОК PROFI LINE

- Идеальные для украшения, наполнения, инъекций, маринования и т.д.
- В наборе 4 наконечника из нержавеющей стали:
  - 1 длинный наконечник ø3 x (H) 106 мм
  - 1 длинный наконечник ø5 x (H) 106 мм
  - 1 короткий наконечник ø3 x (H) 40 мм
  - 1 короткий наконечник ø5 x (H) 40 мм
- Использовать только с сифонами для взбитых сливок HENDI Profi Line.

код	-	€
589106	Profi Line	**16,50**

СИФОН ДЛЯ СЛИВОК PROFI LINE

- Позволяет легко, удобно и дешево приготовить взбитые сливки, кремы, соусы, муссы
- Идеальный для украшения капучино, кофе, шейков и мороженного
- 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 (N_2O), баллончики не прилагаются

код	объем (л)	мм	€
588017	0,5	ø85x(H)235	**70,00**
588024	1	ø98x(H)330	**79,00**

Посмотреть видео ролик



588369

588376



588420

588598

Al aluminium | wash | micro

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 (N_2O), баллончики не прилагаются

код	объем (л)	мм	€
588031	0,25	ø80x(H)200	**32,50**
588369	0,5	ø80x(H)260	**39,50**
588376	0,95	ø95x(H)320	**44,00**

Al aluminium | wash | micro

СИФОН ДЛЯ ВЗБИТЫХ СЛИВОК ЧЕРНЫЙ KITCHEN LINE

- Матовая черная бутылка, держатель и головка из алюминия
- Не подходит для приготовления острых соусов.
- В комплекте: 3 полипропиленовые насадки и кисточка.
- Для использования с баллончиками (N_2O) к сифонам для взбитых сливок (баллончики в комплект не входят)

код	объем (л)	мм	€
588420	0,5	ø80x(H)260	**39,50**
588598	0,95	ø95x(H)320	**44,00**

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ ДЛЯ СИФОНОВ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

код	-	мм	€
589007	Kitchen Line	120x30x(H)240	**11,50**



589007

PP polypropylene

Цены EXW, указаны без учета НДС

975855 975893 975886 975862 975879

Al aluminium

wash

СИФОН ДЛЯ СЛИВОК KITCHEN LINE

- 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 (N_2O), баллончики не прилагаются

Посмотреть видео ролик

код	цвет	объем (л)	мм	€
975855	Пастельно-желтый	0,5	ø80x(H)260	**39,50**
975862	Пастельный синий	0,5	ø80x(H)260	**39,50**
975879	Пастельно-зеленый	0,5	ø80x(H)260	**39,50**
975886	Пастельно-розовый	0,5	ø80x(H)260	**39,50**
975893	серо-коричневый	0,5	ø80x(H)260	**39,50**



ABS plastic | 18/8 stainless steel

R600a COOLANT



290965



С насадкой для наполнения кондитерских трубочек кремом

Посмотреть видео ролик

S.S. stainless steel | PC polycarbonate | POM POM plastic

R600a COOLANT



274231





МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЗБИТЫХ СЛИВОК

- Корпус, контейнер для крема и внутренние элементы из нержавеющей стали 18/8.
- Съемная емкость для крема.
- Оснащен интуитивно понятной панелью управления.
- Функция предварительного охлаждения.
- Ручное дозирование или автоматическое порционирование на 3 размера порций: маленькая, средняя, большая.
- Регулирование аэрации сливок с помощью ручки.
- Автоматическая программа очистки.
- Хладагент: R600A.
- Производственная мощность: 17 л/ч.
- В комплект входят:
- 2 дозирующие насадки из POM
- 3 круглые проволочные щетки для мытья труднодоступных мест (маленькая, средняя, большая)
- Насадка для наполнения кондитерских трубочек.

код	В	Вт	мм	€
290965	230	420	234x537x(H)461	**2560,00**

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

код	В	Вт	мм	€
274231	230	180	285x340x(H)357	**489,00**





588697





ABS plastic | 18/8 stainless steel | wash | NEW

ТЕРМО ВИППЕР

- Изготовленный из нержавеющей стали с двойными стенками.
- Нескользящее силиконовое базовое кольцо.
- Сифон подходит как для горячих, так и для холодных соусов.
- В комплект входят 3 различные насадки из нержавеющей стали, газовый колпачок и чистящая щетка.
- Подходит для использования с баллончиками для сифонов для сливок HENDI 588208, 588215, 586907 (не входят в комплект).
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	объем (л)	мм	€
588697	0,5	ø95x(H)275	**78,50**

Цены EXW, указаны без учета НДС

ПРИГОДНЫ ДЛЯ ВСЕХ СИФОНОВ ДЛЯ СЛИВОК ДОСТУПНЫХ НА РЫНКЕ

588208



588215





586907

БАЛЛОНЧИКИ К СИФОНУ ДЛЯ ВЗБИТЫХ СЛИВОК

- Заполнен N_2O
- 5 лет пригоден для использования (дата изготовления указана на баллончике)
- Может использоваться во всех профессиональных сифонах для взбитых сливок, имеющихся на рынке.
- Внимание: использование других баллончиков в сифонах HENDI приведет к аннулированию гарантии на эти устройства!



код	количество в упаковке	€
588208	10	3,75
588215	24	8,40
586907	50	17,50

Цены EXW, указаны без учета НДС

PA polyamide | S.S. stainless steel | wash

ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА

- Изготовлена из нержавеющей стали
- Ручка из полиамида

код	-	мм	€
759233	1/24	ø51	**31,00**
759240	1/30	ø49	**31,00**
759257	1/36	ø46	**31,00**
759264	1/40	ø44	**31,00**





18/8 stainless steel

ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА

- Изготовлена из нержавеющей стали

код	-	мм	€
572016	1/10	ø70	**14,00**
572313	1/20	ø56	**13,50**
572115	1/12	ø66	**14,00**
572214	1/16	ø59	**13,50**
572412	1/24	ø53	**12,50**
572511	1/30	ø50	**12,50**
572610	1/36	ø48	**13,00**
572719	1/40	ø44	**13,00**





S.S. stainless steel

ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА STÖCKEL

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

код	-	мм	€
755006	1/4	ø100	**46,50**
755013	1/8	ø80	**46,50**
755020	1/10	ø70	**46,50**
755037	1/12	ø67	**44,00**
755044	1/16	ø59	**46,50**
755051	1/20	ø56	**46,50**
755068	1/24	ø51	**46,50**
755075	1/30	ø49	**44,00**
755082	1/36	ø47	**44,00**
755099	1/40	ø45	**44,00**
755105	1/50	ø43	**46,50**
755112	1/60	ø40	**46,50**
755143	1/100	ø30	**46,50**



stöckel

PA polyamide S.S. stainless steel





ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА STÖCKEL

- Ручка из нейлона, армированного стекловолокном.
- Улучшена идентификация размеров порций благодаря цветным маркерам
- Изготовлена из нержавеющей стали

код	-	мм	€
755334	1/12	ø67	**49,00**
755341	1/16	ø59	**49,00**
755358	1/20	ø56	**49,00**
755365	1/24	ø51	**49,00**
755372	1/30	ø49	**46,50**
755389	1/36	ø47	**46,50**
755396	1/40	ø45	**46,50**





S.S. stainless steel

stöckel

ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА STÖCKEL ОВАЛЬНАЯ

код	-	мм	€
755259	1/20	70x52	**53,50**
755273	1/30	62x43	**53,50**

PA polyamide 18/10 stainless steel

ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО ДЛЯ ЛЕВШЕЙ

- Ручка специально разработана для левшей.
- Усиленная стекловолокном нейлоновая ручка.
- Улучшенная идентификация размера порций благодаря цветным маркерам.
- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	-	мм	€
755211	1/36	ø46	**58,00**
755204	1/30	ø49	**58,00**
755228	1/40	ø45	**58,00**



ПОРЦИОННЫЕ ЛОЖКИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

18/10 stainless steel

ЛОПАТКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

- С ручкой из тритана

код	цвет	мм	€
755808	синий	(L)260	**6,75**
755815	красный	(L)260	**6,75**
755822	желтый	(L)260	**6,75**
755839	фиолетовый	(L)260	**6,75**



755808 755815 755822 755839



759301

Al aluminium

wash

ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

- Изготовлена из алюминия.
- Легкий вес.
- Длинная и удобная ручка, наполненная маслом для лучшего порционирования - масло нагревается под воздействием тепла руки, что облегчает и ускоряет высвобождение мороженого.
- ПРИМЕЧАНИЕ: Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	-	мм	€
759301	1/30	ø56x225	**15,50**

stöckel



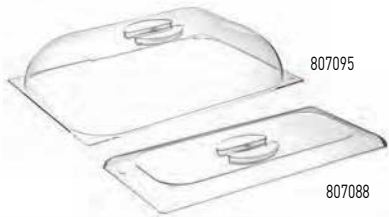
755556

Al aluminium

wash

ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО STÖCKEL

код	-	мм	€
755556	1/20	ø56x120	**39,50**
755563	1/24	ø51x120	**39,50**
755570	1/30	ø49x120	**39,50**



807095

807088

КРЫШКА ДЛЯ КЮВЕТЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА

PC polycarbonate

- Подходит для кювет из поликарбоната

код	мм	€
807088	360x165	**4,45**
807095	360x250	**6,55**



807026

807071

ГАСТРОЕМКОСТЬ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА

PC polycarbonate

код	цвет	объем (л)	мм	€
807026	прозрачный	5	360x165x(H)120	**6,75**
807057	прозрачный	5	360x250x(H)80	**7,70**
807033	черный	5	360x165x(H)120	**7,70**
807071	черный	5	360x250x(H)80	**8,15**

КЮВЕТА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

- Очень крепкая конструкция
- Закругленные края облегчают содержание в чистоте
- Можно использовать в холодильных и морозильных камерах

код	объем (л)	мм	€
807019	5	360x165x(H)120	**16,50**



807019



802038

802045

802052

КЮВЕТА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

- Нержавеющая сталь толщиной 0,8 мм
- Очень прочная конструкция
- Закругленные края для легкой очистки
- Может использоваться в холодильниках и морозильных камерах

код	объем (л)	мм	€
802045	3,6	360x165x(H)80	**14,50**
802052	5	360x250x(H)80	**15,50**
802038	5	360x165x(H)120	**17,00**



КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МОРОЖЕНОГО, КРУГЛЫЙ

- Изготовлен из полированной нержавеющей стали.
- Толщина: 0,9 мм.
- Может использоваться в холодильниках и морозильных камерах.
- Можно мыть в посудомоечной машине.
- Крышка (802076) продается отдельно.

код	объем (л)	мм	€
807002	7	ø200x(H)245	**26,50**



802076



807002
802083

КЮВЕТА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО КРУГЛАЯ

- Изготовлена из полированной нержавеющей стали AISI 304 толщиной 0,8 мм.
- Закругленные края для легкой очистки
- Может использоваться в холодильниках и морозильных камерах
- Можно мыть в посудомоечных машинах
- Без крышки
- Крышка продается отдельно (802076)

код	объем (л)	мм	€
802083	7,3	ø200x(H)250	**37,50**

КРЫШКА К КЮВЕТЕ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО КРУГЛАЯ

- Изготовлена из поликарбоната
- Можно мыть в посудомоечных машинах
- Подходит для кюветы 802083, 807002

код	ø	длина (мм)	€
802076	190	ø190	**7,00**


design by
Robert Bronwasser
reddot winner 2024
UNIQ
Buffet reinvented
HENDI


755181


802007


802014

МОЙКИ 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 устанановки на стены, столешницы и другие плоские поверхности.
- Подача воды 3/8", слив Ø 20 мм
- Изготовлена из нержавеющей стали 18/10

код	-	мм	€
755181	со встроенной моечной системой	270x110x(H)115	**333,00**
755174	с моечной системой для настенного монтажа	220x120x(H)90	**372,00**

МОЙКА ДЛЯ ПОРЦИОННЫХ ЛОЖЕК ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

- Для использования в кафе-мороженых, кафе и ресторанах
- Тщательная и быстрая очистка ложек и других мелких аксессуаров для мороженого
- Поддержание чистоты на рабочем месте при низком потреблении воды
- Изготовлена из нержавеющей стали AISI 304
- Удобное использование
- Легко очистить
- Может крепиться к стене и другим вертикальным поверхностям с помощью элемента для крепления: 802014
- Вход воды 3/8», слив 3/4»

код	мм	€
802007	270x111x(H)115	**53,00**

ЭЛЕМЕНТ ДЛЯ КРЕПЛЕНИЯ МОЙКИ ДЛЯ ПОРЦИОННЫХ ЛОЖЕК

код	мм	€
802014	302x115x(H)122	**21,00**

S.S. stainless steel

ПОДСТАВКА ПОД МОРОЖЕНОЕ И ВАФЛИ

- На 3 вафли

код	мм	€
755730	200x95x(H)85	**13,00**


755730

ABS plastic | S.S. stainless steel | PC polycarbonate

rb design by Robert Bronwasser



Мощный двигатель с двумя скоростями. 15 000 и 19 000 об/мин.



221600 221617 221624 221631 221648 221655

2 комплекта сменных мешалок из поликарбоната (по 2 штуки)



2 чашки: изготовлены из нержавеющей стали (вместимость: 0,95 л) и поликарбоната (вместимость: 0,9 л)

221631

ШЕЙКЕР ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ - DESIGN BY BRONWASSER

- Разработан голландским дизайнером Робертом Бронвассером, стильный и функциональный, доступен в 6 привлекательных цветах
- Идеально подходит для приготовления капучино Freddo, Frappé и молочных коктейлей
- Корпус из прочного АБС-пластика
- Мощный мотор с двумя скоростями на выбор: 15000 и 19000 об/мин.
- Удобное управление с помощью двухскоростного переключателя на верхней части устройства
- Вспениватель молока оснащен микровыключателем, поэтому устройство работает только при правильном подвешивании чашки
- Основа утяжелена для обеспечения дополнительной устойчивости
- Резиновые ножки смягчают вибрации и защищают поверхность столешницы от царапин.
- Поставляется с богатым набором аксессуаров:
- 2 чашки: нержавеющая сталь (0,95 литра) и поликарбонат (0,9 литра)
- 2 вида сменных мешалок из поликарбоната (2 шт.)
- Мешалки позволяют получать разные уровни аэрации продукта
- Чашки и мешалки можно мыть в посудомоечной машине

код	цвет	В	Вт	мм	€
221617	белый	220-240	400	170x196x(H)490	**175,00**
221600	черный	220-240	400	170x196x(H)490	**175,00**
221624	карамель	220-240	400	170x196x(H)490	**175,00**
221631	желтый	220-240	400	170x196x(H)490	**175,00**
221648	красный	220-240	400	170x196x(H)490	**175,00**
221655	синий	220-240	400	170x196x(H)490	**175,00**

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАПУЧИНО FREDDO, FRAPPÉ И МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ



221617



221600



221624



961124

PC polycarbonate



961117

S.S. stainless steel



961131

PC polycarbonate

СТАКАН ДЛЯ ШЕЙКЕРА ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ – ДИЗАЙН BRONWASSER

- Предназначен для шейкеров для молочных коктейлей: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.
- Изготовлен из прочного поликарбоната
- Безопасен при контакте с пищевыми продуктами
- Подходит для мытья в посудомоечной машине

код	мм	€
961124	ø116x(H)161	**9,10**

СТАКАН ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ – ДИЗАЙН ROBERT BRONWASSER, 0,97 Л

- Предназначен для использования с шейкерами для молочных коктейлей: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Изготовлен из нержавеющей стали
- Безопасен при контакте с пищевыми продуктами
- Подходит для мытья в посудомоечной машине

код	объем (л)	мм	€
961117	0,5	ø113x(H)160	**18,50**

НАСАДКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ ДЛЯ МИКСЕРА ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ – DESIGN BY BRONWASSER

- Изготовлено из поликарбоната.
- В наборе 2 насадки: одинарная и двойная.
- Специально создано для миксера для молочных коктейлей HENDI – Design by Bronwasser: коды 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655, 221495.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
961131	32x27x(H)50	**9,10**



КОНДИТЕРСКИЕ МЕШКИ

- Изготовлены из LDPE, без BPA.
- Одноразовые.
- Подходят для теплых и холодных ингредиентов.
- Соответствуют стандартам HACCP.
- Толщина пленки: 80 микрон.
- Рулон 100 шт.

код	мм	€
557112	445x220	**11,50**
557105	530x285	**14,00**

НЕСКОЛЬЗЯЩИЕ КОНДИТЕРСКИЕ МЕШКИ

- Изготовлены из TPE, без BPA.
- Одноразовые.
- Подходят для теплых и холодных ингредиентов.
- Соответствуют стандартам HACCP.
- Толщина пленки: 80 микрон.
- Рулон 100 шт.

код	мм	€
557303	515x280	**18,50**

НЕСКОЛЬЗЯЩИЕ КОНДИТЕРСКИЕ МЕШКИ

- Изготовлены из TPE, без BPA.
- Одноразовые.
- Подходят для горячих и холодных ингредиентов, до 100°C.
- Соответствуют стандартам HACCP.
- Толщина пленки: 115 микрон.
- Рулон из 70 шт.

код	мм	€
557150	520x280	**18,50**

Цены EXW, указаны без учета НДС



МЕШКИ КОНДИТЕРСКИЕ - В НАБОРЕ 2 ШТ.

- Для многократного использования (возможность отпаривания)
- Изготовлен из хлопка, внутри покрыт полиуретановым покрытием
- С подвеской

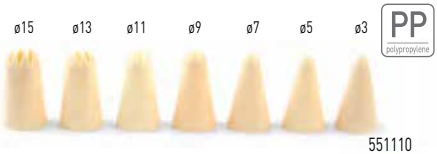
код	количество в упаковке	мм	€
550120	2	(L)300	**6,05**
550229	2	(L)350	**7,00**
550328	2	(L)400	**7,95**
550427	2	(L)450	**8,85**
550526	2	(L)500	**10,50**



МЕШОК КОНДИТЕРСКИЙ PROFI LINE

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

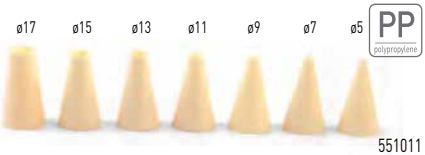
код	количество в упаковке	мм	€
550106	1	(L)300	**6,75**
550205	1	(L)350	**6,75**
550304	1	(L)400	**7,00**
550403	1	(L)450	**7,70**
550502	1	(L)500	**8,40**



НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ФОРМА ЗВЕЗДЫ

- Набор из 7 насадок разных размеров

код	-	€
551110	ø 3-5-7-9-11-13-15	**6,55**



НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ФОРМА ПРОСТАЯ

- Набор из 7 насадок разных размеров

код	-	€
551011	ø 5-7-9-11-13-15-17	**6,55**





НАКОНЕЧНИКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ

- Набор из 12 различных наконечников в коробке

код	-	€
551400	ø 6-8-10-12	**16,50**

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ФОРМА ЗВЕЗДЫ



551790

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ФОРМА ЗВЕЗДЫ

- Набор из 5 насадок разных размеров

код	-	€
551790	ø6-8-10-12-14	**9,35**



551714

НАСАДКИ ДЛЯ ГЛАЗУРИ - ЗВЕЗДА

- Набор из 7 размеров.

код	-	€
551714	ø6-8-10-12-14-16-18	**8,15**

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ФОРМА ПРОСТАЯ

18/8 stainless steel



551691

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ФОРМА ПРОСТАЯ

- Набор из 5 насадок разных размеров

код	-	€
551691	ø2-4-6-8-10	**8,15**



551615

НАСАДКИ ДЛЯ ГЛАЗУРИ - КРУГЛЫЕ

- Набор из 7 размеров.

код	-	€
551615	ø4-6-8-10-12-14-16	**8,15**

551592



551202



18/8 stainless steel

Посмотреть видео ролик

НАКОНЕЧНИКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ

- Набор из 5 различных наконечников для
  - начинки
  - формирования макаронов
  - декорирования (звездный узор)
  - создания «плетения корзины»
  - написания
- Прецизионные узоры благодаря острым краям

код	€
551592	**8,15**

НАКОНЕЧНИКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ

- В наборе 5 наконечников для декорирования:
  - 2 x звезда
  - 1 x цветок
  - 1 x французская звезда
  - 1 x наконечник V-образный
- Прецизионные узоры благодаря острым краям

код	€
551202	**5,60**

СКРЕБКИ ДЛЯ ТЕСТА

- Скребки из полипропилена.
- Можно мыть в посудомоечной машине.
- Прямоугольные, полукруглые и трапециевидные скребки для теста доступны отдельно или в комплекте из 6 шт.

554258

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА ПОЛУКРУГЛЫЙ

код	мм	€
554258	120x88	**0,50**

554265

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ

код	мм	€
554265	120x96	**0,50**

554272

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА ТРАПЕЦИЕВИДНЫЙ

код	количество в упаковке	мм	€
554272	1	216x128	**0,95**
554432	3	216x128	**3,50**

6x



554166

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА ПОЛУКРУГЛЫЙ - НАБОР 6 ШТ.

- Гибкий

код	количество в упаковке	мм	€
554166	6	120x88	**2,80**

6x



554364

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА РЯМОУГОЛЬНЫЙ - НАБОР 6 ШТ.

код	количество в упаковке	мм	€
554364	6	120x96	**3,50**

6x



554364

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА РЯМОУГОЛЬНЫЙ - НАБОР 6 ШТ.

код	количество в упаковке	мм	€
554364	6	120x96	**3,50**



855751

НОЖ ДЛЯ ТЕСТА

- Изготовлен из нержавеющей стали
- Ручка из полипропилена

код	мм	€
855751	150x110	**3,75**



553404

НОЖ ДЛЯ ТЕСТА

- Изготовлен из нержавеющей стали

код	мм	€
553404	150x110	**4,00**



ФОРМА ДЛЯ КЕКСОВ

код	-	мм	€
689806	с гладким краем	ø70x(H)68	**3,05**
689608	с загнутым краем	ø70x(H)68	**3,50**



ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

– Прямоугольная

код	мм	€
682104	180x80x(H)60	**9,80**
682302	260x100x(H)75	**12,00**
682401	300x110x(H)75	**15,00**





18/0 stainless steel

Посмотреть видео ролик

Посмотреть видео ролик







КУЛИНАРНАЯ ФОРМА - КВАДРАТНАЯ

код	-	мм	€
512166	форма	65x65x(H)45	**3,75**
512173	квадратная	80x80x(H)45	**4,45**
512227	толкушка	63x63x(H)55	**2,35**
512234	квадратная	80x80x(H)55	**2,60**

КУЛИНАРНАЯ ФОРМА

код	-	мм	€
512142	форма ква-	ø80x(H)45	**3,75**
512159	дратная	ø100x(H)45	**4,20**
512203	толкушка	ø80x(H)55	**2,35**
512210	квадратная	ø100x(H)55	**3,30**

КУЛИНАРНАЯ ФОРМА КРУГЛАЯ

код	мм	€
512135	ø60x(H)45	**2,80**
512104	ø70x(H)45	**3,30**
512302	ø90x(H)45	**4,00**

ВЫСЕЧКИ КОНДИТЕРСКИЕ, КРУГЛЫЕ - НАБОР

- Круглая
- В наборе 14 шт. разных размеров

код	-	мм	€
673416	Гладкие, ø19-112	(H)35	**13,00**
674413	Зубчатые, ø18-108	(H)35	**16,50**



673416

674413



512296

ФОРМА КОНДИТЕРСКАЯ - КРУГЛАЯ

- Форма круглая из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм

код	мм	€
512241	ø140x(H)50	**9,35**
512340	ø140x(H)60	**11,50**
512258	ø160x(H)50	**12,50**
512357	ø160x(H)60	**14,00**
512265	ø180x(H)50	**12,50**
512364	ø180x(H)60	**14,00**
512272	ø200x(H)50	**12,50**
512371	ø200x(H)60	**14,00**
512289	ø220x(H)50	**14,50**
512388	ø220x(H)60	**17,00**
512296	ø240x(H)50	**14,50**
512395	ø240x(H)60	**16,50**



512401

ФОРМА КОНДИТЕРСКАЯ - ПРЯМОУГОЛЬНАЯ

- Форма прямоугольная из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм

код	мм	€
512418	383x285x(H)50	**21,00**
512432	385x285x(H)60	**23,50**
512401	585x385x(H)50	**26,50**
512425	585x385x(H)60	**30,00**



677810

СИЛИКОНОВЫЙ АНТИПРИГАРНЫЙ КОВРИК ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

код	толщина (мм)	мм	€
677827	0,7	600x400	**18,50**
677810	0,7	530x325	**14,00**
677834	0,7	300x400	**10,50**



550113

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	€
550113	500x360x(H)560	**54,00**

СИЛИКОНОВЫЕ ФОРМЫ

- Изготовлены из 100% антипригарного силикона.
- Идеально подходят для выпекания, замораживания, создания монопорций.
- Устойчивость к температуре: от -30°C до 230°C.
- Подходят для использования в микроволновой печи и посудомоечной машине.

SIL silicone | micro


677261



СИЛИКОНОВАЯ ФОРМА SQUARE

- Квадратные формы размером 5,5x5,5 см.

код	формы	мм	€
677261	35	570x375x(H)25	**33,00**


677254



СИЛИКОНОВАЯ ФОРМА HEART

- Формы в форме сердца размером 7,5x6 см.

код	формы	мм	€
677254	20	570x375x(H)35	**30,00**


677247



СИЛИКОНОВАЯ ФОРМА OVAL

- Овальные формы размером 5x3 см.

код	формы	мм	€
677247	50	570x375x(H)20	**35,00**


677230



СИЛИКОНОВАЯ ФОРМА MINI-MUFFIN

- Круглые формы диаметром ø3,5 см, идеально подходят, например, для мини-маффинов.

код	формы	мм	€
677230	48	570x375x(H)25	**29,50**


677223



СИЛИКОНОВАЯ ФОРМА MUFFIN

- Круглые формы диаметром ø7 см идеально подходят, например, для маффинов.

код	формы	мм	€
677223	24	570x375x(H)40	**34,00**


677216

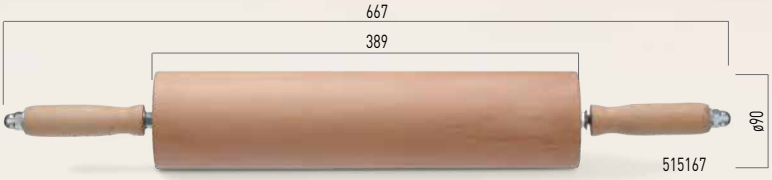


СИЛИКОНОВАЯ ФОРМА SEMI-SPHERE

- Полукруглые формы диаметром ø7 см.

код	формы	мм	€
677216	24	600x395x(H)35	**31,00**





ДЕРЕВЯННАЯ СКАЛКА

- Изготовлено из цельного букового дерева.
- С плавно вращающимися никелированными стальными шарикоподшипниками.
- Эргономичные контурные ручки.
- Прочный металлический стержень внутри укрепляет конструкцию ролика.
- Скалка, код 515020, из-за размера и веса подходит для одновременного раскатывания большого количества теста.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
515020	ø75x640	**33,50**
515167	ø90x667	**39,00**



Изготовлено из цельного букового дерева



С плавно вращающимися никелированными стальными шарикоподшипниками

АЛЮМИНИЕВАЯ СКАЛКА

- Изготовлено из алюминия.
- С плавно вращающимися шарикоподшипниками.
- Эргономичные контурные ручки.
- Прочный металлический стержень внутри укрепляет конструкцию ролика.
- Благодаря своему размеру и весу она подходит для одновременного раскатывания большого количества теста.

код	мм	€
515174	ø90x545	**39,00**



СКАЛКА ДЛЯ ТЕСТА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

- На втулках скольжения

код	мм	€
515006	ø62x470	**27,00**



СКАЛКА ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА - НЕПРИЛИПАЮЩАЯ

- На втулках скольжения
- В наборе хромированная подставка

код	мм	€
515013	ø62x470	**40,50**



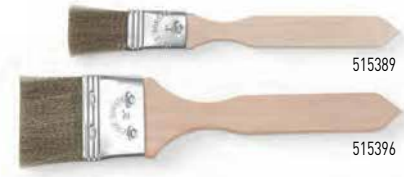
Цены EXW, указаны без учета НДС

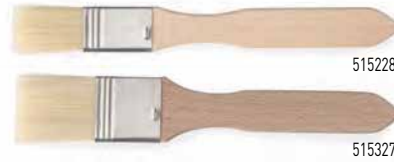
КИСТЬ ДЛЯ МАСЛА И ЖИРА, ПЛОСКАЯ

- Щетинки изготовлены из чистой латунной проволоки.
- Деревянная ручка.
- Устойчивая к высоким температурам.

код	мм	€
515389	200x25	**4,45**
515396	220x50	**6,55**





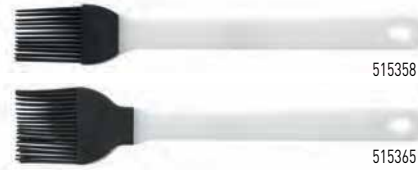


КИСТЬ КОНДИТЕРСКАЯ С НАТУРАЛЬНОЙ ЩЕТИНОЙ - НАБОР 2 ШТ.

- Щетина свиньи
- Ручка из древесины бука

код	количество в упаковке	мм	€
515228	2	190x20	**3,75**
515327	2	210x40	**5,15**





КИСТЬ КОНДИТЕРСКАЯ С СИЛИКОНОВОЙ ЩЕТИНОЙ

- Ручка из полипропилена

код	мм	€
515358	220x32	**3,05**
515365	230x45	**3,50**



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	объем (л)	мм	€
833032	1	330x165x(H)95	**22,00**





Посмотреть видео ролик



ЛОПАТКА УГЛОВАЯ - УЗКАЯ

- Гладкая и гибкая

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
855775	0,7	110	220	**5,60**
855782	0,7	198	325	**7,95**
855683	0,7	249	376	**7,95**

ЛОПАТКА - УЗКАЯ

- Для работы с кремом и глазурью
- Гладкая и гибкая

код	толщина (мм)	длина лезвия (мм)	длина (мм)	€
855706	0,5	110	220	**5,35**
855690	0,5	205	335	**6,30**
855744	0,5	258	389	**9,55**

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING



- Лезвие из высококачественной нержавеющей стали AISI420, треугольное.
- Ручка из термопластика SEBS.
- Твердость: 56-58 HRC.

код			толщина (мм)	длина / длина лезвия (мм)	€
S719.008	1	Лопатка Supra	1,5	210/80	**12,50**
S773.015	2	Лопатка для лазаньи Supra	1,5	280/150	**19,50**
S772.020	3	Лопатка пекарсая Supra	1,5	330/200	**13,50**
S772.027	4		1,5	400/270	**16,50**
S772.035	5		1,5	480/350	**21,00**
S780.026	6	Лопатка пекарская Supra	1,5	390/260	**17,00**
SZ22042B	7	Кондитерский шпатель с двумя ручками	1,4	705/420	**29,00**



КОНДИТЕРСКАЯ ГИТАРА ОДИНАРНАЯ

- Инструмент для точной продольной и поперечной резки и быстрого порционирования мягких кондитерских изделий, таких как ганаш, заварной крем, зефир, пралине и изготовления банкетных тортов.
- Привлекательный черный дизайн: каркас основания и каркас для струн из черного анодированного алюминия.
- Рабочая зона и пластина из нержавеющей стали – гарантия долговечности и простоты очистки.
- Струны из гигиенической хирургической стали.
- Профилированная рабочая зона и острые струны гарантируют исключительно точную работу; резка с хирургической точностью.
- Специально разработанные петли из латуни – долгий срок службы в отличие от других изделий на рынке, в которых петли изготовлены из пластика.
- Нескользящие ножки обеспечивают устойчивость во время работы.
- В комплекте:
  - 1 основание размером 600×400×(H)100 мм,
  - 3 режущие рамки:
    - 9 струн с интервалом 45 мм
    - 13 струн с интервалом 30 мм
    - 17 струн с интервалом 22,5 мм
  - стальная пластина,
  - ключ для замены струн.

код	мм	€
195789	636x441x(H)109	**1050,00**



3 режущие рамы с шагом молнии для резки с шагом 22,5 мм (17 мм), 30 мм (13 мм) и 45 мм (9 мм)

Преимущества:

- Улучшение производства в кондитерских цехах, пекарнях, точках общественного питания.
- Высокая точность: резка кондитерских изделий, тортов, муссов на многие ровные куски без деформации и разрывов - с помощью струн из нержавеющей стали, расположенных в различных комбинациях размеров.
- Эффективное и легкое нанесение выпечки и снятие нарезанного изделия благодаря пластине из нержавеющей стали, входящей в комплект.
- Возможность точно определить вес каждого нарезанного конечного продукта при адекватном структурировании массы выпечки.
- Простой принцип работы позволяет идеально нарезать кондитерские изделия даже для менее опытных работников.
- Легкая сборка, разборка и поддержание гигиены.

Al aluminium | 18/10 stainless steel

ПИЛА ДЛЯ БИСКВИТА

- Привлекательный черный дизайн: корпус из гигиеничного анодированного алюминия.
- Лезвие из нержавеющей стали, единственное на рынке с сертификатом контакта с пищевыми продуктами, легко снимается и можно мыть в посудомоечной машине, что гарантирует высокую гигиену труда.
- Ножки из PTFE обеспечивают удобную работу на любой столешнице.
- Полотно пилы должным образом затянуто и закреплено на фрезерованном элементе – оно не прогибается и не вращается во время работы.
- Отверстия для лезвия одинаковые с обеих сторон – колпачок можно прикрепить как с левой, так и с правой стороны.
- Оснащена меркой, расположенной на корпусе – для регулирования толщины слоев бисквита: от 1 см до 6 см.
- Диапазон легкой нарезки бисквита, соответствующий кондитерскому стандарту: 60x40 см.
- Можно точно вырезать круглый бисквит диаметром от ø5 см до ø40 см.
- Длина лезвия: 57 см, высота регулируется по мерке.

код	мм	€
400098	620x120x(H)130	175,00





Преимущества использования:

- Ускорение процесса нарезки бисквита до 50%.
- Снижение производственных потерь до 20%.
- Мерка позволяет точно нарезать и добиться таких же визуальных эффектов нарезки без необходимости использования дополнительных инструментов – каждый слой бисквита идентичен.
- Комфорт работы: лезвие правильно натянуто и зафиксировано на фрезерованном элементе – не гнется и не вращается.



400098

СКРЕБКИ И СКАЛКИ ДЛЯ ТЕСТА




РОЛИК ПРОБИВНОЙ ДЛЯ ТЕСТА

- Ширина валика: 70 мм
- Валик и ручка из полипропилена

код	мм	€
515099	85x210	**17,00**




РОЛИК ПРОБИВНОЙ ДЛЯ ТЕСТА

- Ширина валика: 120 мм
- Валик и ручка из полипропилена

код	мм	€
515112	140x210	**19,00**




РОЛИК ПРОБИВНОЙ ДЛЯ ТЕСТА

- Ширина валика: 70 мм
- Валик изготовлен из нержавеющей стали, ручка из полипропилена

код	мм	€
515136	80x210	**21,50**




РОЛИК ДЛЯ ТЕСТА – УЗОР СЕТКА

- Ширина валика: 120 мм
- Режущие лезвия из нержавеющей стали
- Полипропиленовая ручка

код	мм	€
515129	135x200	**28,00**




РОЛИК ПРОБИВНОЙ ДЛЯ ТЕСТА

- Валик шириной 60 мм с 32 длинными прочными пластиковыми шипами для прокалывания теста
- Идеально подходит для удаления воздуха из песочного теста и теста для пиццы.
- Предотвращает появление пузырьков воздуха и обеспечивает лучшие результаты выпечки

код	мм	€
515037	210x73	**9,35**



ОХЛАДИТЕЛЬ ДЛЯ ТОРТА

- Изготовлен из нержавеющей стали со интегрированными ножками.
- Многоцелевой:
  - для охлаждения тортов – предотвращает скопление избыточной влажности в торте в результате испарения тепла,
  - для украшения тортов, например, при заливке глазури или шоколада,
  - как решетка для гриля и решетка для жарки – она облегчает отток жира из жареного мяса,
  - в качестве защиты столешницы, на которую следует поставить горячее блюдо,
  - в качестве стабильной основы для силиконовых форм.
- Толщина проволоки – обод: 3 мм.
- Толщина провода – решетка: 1,7 мм.

код	мм	€
594032	ø320x(H)20	**7,95**



637791



для сахарной пудры размер сетки: 0,5x0,5 мм

для муки размер сетки: 1x1 мм

для панировочных сухарей размер сетки: 3x3 мм

СИТО ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ

S.S. stainless steel

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Можно мыть в посудомоечной машине.
- Оснащено люверсом для удобного хранения.

код	-	мм	€
637791	для сахарной пудры	ø250x(H)75	**10,50**
637821	для сахарной пудры	ø410x(H)80	**20,50**
637807	для муки	ø250x(H)75	**9,80**
637838	для муки	ø410x(H)80	**20,00**
639313	сито для муки	ø308x(H)74	**13,50**
639320	сито для муки	ø358x(H)76	**18,50**
637814	для панировочных сухарей	ø250x(H)75	**10,00**
637845	для панировочных сухарей	ø410x(H)80	**20,00**



637852

18/0 stainless steel 18/8 stainless steel

СИТО ДЛЯ МУКИ

- Корпус из нержавеющей стали, сетка из нержавеющей стали.
- 2 слоя очень мелкой сетки.
- С ручкой-сжимателем (пружинный механизм).
- Емкость: ~ 550 г.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
637852	187x125x(H)127	**8,85**

S.S. stainless steel

Посмотреть видео ролик



512500

МАРКЕР ДЛЯ ТОРТОВ

- Для определения равных частей

код	-	мм	€
512500	8 частей	ø320	**34,00**
512517	12 частей	ø320	**44,00**
512531	16 частей	ø320	**47,50**

13-125 mm

18/8 stainless steel



515044

Посмотреть видео ролик

13-125 mm



18/8 stainless steel

515150

МАРКЕР ДИСТАНЦИОННЫЙ, ОДНОСТОРОННИЙ, 5 ЛЕЗВИЙ

- Легкое регулирование ширины резания от 13 мм до 125 мм
- 5 гладких режущих дисков из нержавеющей стали ø55 мм

код	мм	€
515044	222x56x(H)55	**49,00**

РЕЗАК ДЛЯ ТЕСТА

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

код	мм	€
515150	222x80x(H)55	**65,00**

design by Robert Bronwasser

Стабилизатор температуры
С первой секунды работы горелка достигает оптимального значения температуры пламени – 1300°C
СТАБИЛЬНОСТЬ БЛАГОДАРЯ СИСТЕМЕ BLUE HEAT (ГОЛУБОЙ НАКАЛ)

Жаберные воздухозаборники
Воздухозаборники в камеру сгорания с увеличенной пропускной способностью.
ВЫСОКАЯ МОЩНОСТЬ ПЛАМЕНИ
БЕСПОВЕРХНОСТНОЕ ГОРЕНИЕ





Точное управление пламенем
Идеально для обжига: сахара, белков, сыра, фруктов, овощей и мяса
ПЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ДЛИНОЙ ПЛАМЕНИ
В ДИАПАЗОНЕ 15-150 ММ

Длинное огневое сопло 100 мм
- безопасное фламбирование
- точное местоположение зоны огня и термической обработки
- максимальное отдаление рук от высокой температуры

УДОБСТВО И СВОБОДА

Мгновенная установка
Указатель размещенный на SAFETY COVER облегчает быструю установку баллона. Один щелчок и Вы БЕЗОПАСНО поменяли баллон.
КОГДА ВАЖНО ВРЕМЯ – ВСЕГДА ВЫ УВЕРЕНЫ, ЧТО ПРАВИЛЬНО ВСТАВИЛИ КАТРИДЖ



198254

HENDI JET ГОРЕЛКА ШЕФ-ПОВАРА - КОМПЛЕКТ С КАРТРИДЖЕМ

- Разработка Роберта Бронвассера с учетом требований шеф-поваров
- Современный дизайн: матовый черный с зеленым акцентом
- Эргономичная ручка
- Работа горелки в любом положении под любым углом – даже при направленном вверх пламени – благодаря специальной конструкции, предотвращающей разбрызгивание пламени
- Простая и безопасная установка горелки на газовый баллон (баллон можно заменить, когда газ закончится)
- Пьезовоспламенитель позволяет легко зажечь,
- а большой газовый регулятор позволяет легко регулировать размер и интенсивность пламени
- Точная регулировка пламени при длине пламени до 150 мм
- В комплекте: горелка и баллон
- Газовые баллоны можно приобрести отдельно, код: 199039

код		мм	€
198247	горелка	185x65x(H)100	**16,50**
198254	комплект: горелка и баллончик	175x68x(H)260	**23,50**



199039

ГАЗОВЫЙ КАРТРИДЖ LPG

- Предназначен для горелки шеф-повара (198247)
- Не использовать для заправки газовых зажигалок и т.д.
- В наборе 4 штуки

код	количество в упаковке	€
199039	4	**6,05**



Посмотреть видео ролик

198209



198223



199008

ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА ДЛЯ КРЕМ БРЮЛЕ

- Газ, многоразового использования - автоматическое зажигание.
- Горелка поставляется без баллончика с газом.
- В комплекте со съемной базой.

код	мм	€
198209	145x70x(H)190	**30,00**

ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА ДЛЯ КРЕМ БРЮЛЕ

- Газ, многоразового использования - автоматическое зажигание.
- Горелка поставляется без баллончика с газом.
- В комплекте со съемной базой.

код	мм	€
198223	115x50x(H)155	**20,50**

БАЛЛОНЧИК ДЛЯ ГОРЕЛКИ

- В наборе разные насадки

код	количество в упаковке	объем (л)	€
199046	4	0.2	**6,05**
199008	1	0.2	**1,90**



783153

783160

783177



БЛЮДО ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ/РАМЕКИН

- С декоративными желобками, изготовлено из фарфора

код	единица заказа	мм	€
783153	12	ø70x(H)35	**2,10**
783160	6	ø90x(H)48	**3,75**
783627	6	ø100x(H)25	**2,80**
783177	6	ø120x(H)55	**4,00**



Al die-cast | 18/0 stainless steel

Посмотреть видео ролик



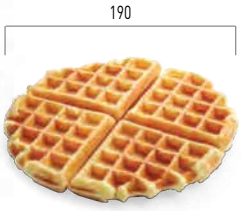
212172

Al aluminium | 18/0 stainless steel



212196









ВАФЕЛЬНИЦА КРУГЛАЯ ДЛЯ БЕЛЬГИЙСКИХ ВАФЕЛЬ

- Круглая вафельница из литого под давлением алюминия с прочным антипригарным титановым покрытием.
- Размер пластин: диаметр ø 190 мм, толщина до 23 мм.
- Производительность: до 20 вафель в час.
- Регулировка температуры плавная, с помощью термостата, в диапазоне от 50°C до 210°C.
- Таймер: до 15 мин

код	В	Вт	мм	€
212172	230	1000	250x491x(H)285	**148,00**

РОТОРНАЯ ВАФЕЛЬНИЦА BUBBLE WAFFLE

- Корпус и подъемный рычаг выполнены из нержавеющей стали.
- Вращающаяся головка обеспечивает равномерное распределение теста.
- Чаши из литого алюминия с антипригарным покрытием Teflon.
- Светодиодные индикаторы указывают на достижение заданной температуры.
- Съемный поддон из нержавеющей стали, подходит для мытья в посудомоечной машине.
- Оснащена защитой от перегрева и холодной ручкой.
- Шестиугольные вафли размером 170 мм и толщиной 25 мм.
- Диапазон температур: от 50°C до 210°C.
- Оснащена 15-минутным таймером.
- Эффективность: прибл. до 20 вафель в час.

код	В	Вт	мм	€
212196	220-240	1500	255x560x(H)318	**289,00**



212189



212165





ВАФЕЛЬНИЦА CORN DOG

- Корпус из нержавеющей стали 18/0 гарантирует долгосрочное использование и легкую очистку
- Вентиляционные отверстия в корпусе для защиты органов управления от перегрева
- Вафельницы из литого алюминия.
- Ручка не нагревается
- Одновременно можно испечь 6 вафель или корн-догов
- Специальные пазы для палочек
- Сливной желоб для лишнего теста, чтобы поддерживать чистоту на рабочем месте
- Регулировка температуры плавная, с помощью термостата, в диапазоне: от 50°C до 220°C
- Таймер: до 15 минут
- Вес нетто: 10 кг

код	В	Вт	мм	€
212189	230	1550	390x378x(H)229	**224,00**

ВАФЕЛЬНИЦА LOLLY

- Корпус из нержавеющей стали 18/0 гарантирует длительное использование и простую очистку
- Вентиляционные отверстия в корпусе для защиты элементов управления от перегрева
- Вафельницы из литого алюминия.
- Ручка не нагревается
- Возможность выпекать 4 вафли одновременно, каждая длиной 255 мм (без палочки)
- Специальные пазы для палочек
- Регулировка температуры плавная, с помощью термостата, в диапазоне: от 50°C до 220°C
- Таймер: до 15 минут
- Вес нетто: 10,5 кг

код	В	Вт	мм	€
212165	230	1750	314x417x(H)229	**220,00**

ТОСТЕР КОНВЕЙЕРНЫЙ ДВОЙНОЙ

261354



БЛИННИЦЫ И ВАФЕЛЬНИЦЫ

- Вафельницы из эмалированного чугуна можно чистить щеткой.Термостат с плавной регулировкой температуры
- Вилка для вафель
- Изолированная ручка
- Съемный лоток для стока

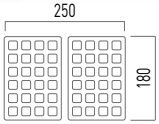


212103 212127 212134

ВАФЕЛЬНИЦА

- На бельгийские вафли, 2 вафли 4x6 (четыре квадрата в ширину и шесть в высоту)

код	В	Вт	мм	€
212103	230	1500	330x437x(H)251	**256,00**

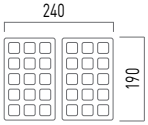


Вафли Liege - маленькие клетки

ВАФЕЛЬНИЦА

- Брюссельские вафли, 2 вафли 3x5 (три квадрата в ширину и пять в высоту)

код	В	Вт	мм	€
212127	230	2200	330x520x(H)277	**263,00**



Брюссельские вафли

ВАФЕЛЬНИЦА «СЕРДЦЕ»

- Форма в виде цветка, состоит из пяти сердец, соединенных вместе

код	В	Вт	мм	€
212134	230	2200	330x543x(H)251	**274,00**



Традиционные вафли - сердце



205914



ФРИТЮРНИЦА

- Устройство идеально подходит для жарки пончиков, фаворков и других блюд, приготовленных во фритюре
- Предназначено для интенсивного использования
- Полностью из нержавеющей стали
- Большая жарочная камера объемом 12 литров и размерами 400x400x(H)160 мм
- Камера сварная, с вытоком масла в дне, заканчивающимся сливным краном
- Съемный элемент управления с нагревателем, с дополнительной защитой, отключающей все устройство при его снятии
- Температурный контроль: 50°-190°C
- Защита от перегрева с функцией сброса для дополнительной защиты
- Система холодной зоны, которая отделяет остатки жарки ниже уровня нагревателей, повышая эффективность жира и предотвращая пригорание фритюра.
- Резиновые, нескользящие ножки

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
205914	12	230	3500	630x860 x(H)438	**442,00**





212028

525197

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 300°C
- Предохранение от перегрева и термостат EGO

код	В	Вт	мм	€
212028	230	3000	458x520x(H)165	**230,00**

ДЕРЕВЯННАЯ ЛОПАТКА ДЛЯ БЛИННИЦ

- Характерная форма – идеально подходит для распределения теста по варочной поверхности.
- Рекомендуется для использования с блинницей с кодом: 212028

код	€
525197	**8,65**



201718

201725

ПОДОГРЕВАТЕЛИ СОУСОВ

- Подходит для нагрева соусов и шоколада.
- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Регулируемая температура с 6-ступенчатым диском от 30°C до 65°C.
- Световой индикатор нагрева.
- В комплект входит пластиковая бутылка из LDPE объемом 650 мл, по 1 на каждый нагреватель.
- Защита от перегрева.

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
201718	0,65	220-240	200	150x223x(H)282	**117,00**
201725	1,3	220-240	400	270x223x(H)282	**210,00**

БУТЫЛКА ДЛЯ ПОДОГРЕВА СОУСА

- Изготовлена из LDPE.
- Предназначена для подогревателей шоколада HENDI (коды: 201718, 201725).

код	мм	€
201732	ø68x(H)247	**2,35**

201732



282748



282762

АППАРАТ ДЛЯ ПОПКОРНА

Al aluminium S.S. stainless steel

- Рама из алюминиевого сплава.
- Прочный корпус из закаленного стекла и стали с порошковым покрытием доступен в двух цветах: красный или черный.
- С откидной дверцей для обслуживания из закаленного стекла.
- Встроенная система перемешивания попкорна. Крышка с ручками из не нагревающегося материала.
- Совок для сбора попкорна.
- Ящик для крошек под камерой для удобного удаления нераскрывшихся зерен и крошек.
- Нераскрытые зерна и крошки собираются под камерой в ящик для крошек.
- Внутреннее отделение с подсветкой. Нагреваемая нижняя часть камеры для попкорна.
- Продолжительность цикла: ≈2 мин – 150 г кукурузных зерен на цикл.

код	цвет	В	Вт	мм	€
282762	черный	230	1155	560x420x(H)760	**314,00**
282748	красный	230	1155	560x420x(H)760	**314,00**



С удобным ящиком для сбора крошек и нераскрывшихся зерен попкорна.

PP polypropylene

СОВОК

код	объем (л)	мм	€
562017	0,25	(L)250	**2,35**



562017

Al aluminium S.S. stainless steel **NEW**

ПОПКОРН-МАШИНА С ТЕЛЕЖКОЙ

- Рама из алюминиевого сплава.
- Корпус из закаленного стекла и стали с порошковым покрытием.
- С откидной сервисной дверцей из закаленного стекла.
- Подогреваемый поддон для попкорна с перемешивающим устройством.
- Крышка с ручками из ненагреваемого материала.
- Совок для сбора попкорна.
- Ящик для крошек под камерой для утилизации нераскрывшихся зерен и крошек.
- Подсветка интерьера.
- Нагреваемое дно камеры для попкорна.
- Продолжительность цикла: ≈3,5 мин – 150 г кукурузных зерен на цикл.
- Мобильная тележка с 2 большими колесами и 2 поворотными роликами с тормозами-фиксаторами.

код	В	Вт	мм	€
282830	220-240	1155	940x510x(H)1553	**454,00**



282830





S.S. stainless steel

МАШИНЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКОЙ ВАТЫ

- Изготовлено из углеродистой стали.
- Съемная чаша из нержавеющей стали
- Чаша подходит для мытья в посудомоечной машине.
- Чаша крепится четырьмя надежными зажимами.
- Оснащены ящиком для палочек, сахара, красителей и т.д.
- Отдельные переключатели для включения питания и нагревательных элементов со встроенными лампами.
- Вольтметр показывает фактическое напряжение.
- Диспенсер для сахара в комплекте.
- Предохранитель от перегрузки защищает двигатель от перегорания в случае блокировки.

МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКОЙ ВАТЫ

- Корпус двигателя с черным покрытием.

код	В	Вт	мм	€
282816	220-240	1130	520x520x(H)503	**290,00**



282755

PMMA plexiglas

КРЫШКА К АППАРАТУ ДЛЯ СЛАДКОЙ ВАТЫ

- Обеспечивает эффективную защиту приготовленной сахарной ваты от внешнего загрязнения
- Позволяет наблюдать за производственным процессом
- Изготовлена из пластика
- Подходит к аппарату для сахарной ваты 282731, 282809, 282816.

код	mm	€
282755	ø520x(H)350	**90,50**



282779

Al die-cast S.S. stainless steel

АППАРАТ ДЛЯ ПОПКОРНА

- Корпус выполнен из углеродистой стали.
- Сервисная дверь из закаленного стекла на петлях.
- Кастрюля из литого алюминия.
- В комплект входит совок из PC.
- Кастрюля для приготовления попкорна с перемешивающим устройством.
- Крышка с ручками из ненагреваемого материала.
- Совок для сбора попкорна.
- Ящик для крошек под камерой для утилизации нераскрывшихся зерен и крошек.
- Подсветка интерьера.
- Нагреваемое дно камеры для попкорна.
- Продолжительность цикла: ≈3,5 мин – 150 г кукурузных зерен за цикл

код	В	Вт	мм	€
282823	220-240	1155	560x445x(H)775	**535,00**

S.S. stainless steel

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ NACHO

- Корпус выполнен из нержавеющей стали и закаленного стекла.
- Внутренняя камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304 со светодиодным освещением.
- Сзади – 2 распашные дверцы с ручкой.
- Оснащен поддоном для сбора крошек.
- 1 выключатель питания и 1 выключатель освещения.
- Макс. температура нагрева: 58°C.
- Макс. нагрузка: 35 л.
- Водонепроницаемость: IPX3.

код	В	Вт	мм	€
282779	220-240	500	400x344x(H)525	**210,00**

S.S. stainless steel



282755

282731

МАШИНЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКОЙ ВАТЫ

- Изготовлено из углеродистой стали.
- Съемная чаша из нержавеющей стали
- Чаша подходит для мытья в посудомоечной машине.
- Чаша крепится четырьмя надежными зажимами.
- Оснащены ящиком для палочек, сахара, красителей и т.д.
- Отдельные переключатели для включения питания и нагревательных элементов со встроенными лампами.
- Вольтметр показывает фактическое напряжение.
- Диспенсер для сахара в комплекте.
- Предохранитель от перегрузки защищает двигатель от перегорания в случае блокировки.

МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКОЙ ВАТЫ

- Корпус двигателя с розовым покрытием.

код	В	Вт	мм	€
282731	220-240	1130	520x520x(H)503	**290,00**

КРЫШКА К АППАРАТУ ДЛЯ СЛАДКОЙ ВАТЫ

PMMA plexiglas

- Обеспечивает эффективную защиту приготовленной сахарной ваты от внешнего загрязнения
- Позволяет наблюдать за производственным процессом
- Изготовлена из пластика
- Подходит к аппарату для сахарной ваты 282731, 282809, 282816.

код	mm	€
282755	ø520x(H)350	**90,50**



282809

NEW

S.S. stainless steel

АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САХАРНОЙ ВАТЫ

- Корпус двигателя с розовым покрытием.
- Оборудован коляской.
- Изготовлено из углеродистой стали.
- Съемная чаша из нержавеющей стали
- Чаша подходит для мытья в посудомоечной машине.
- Чаша крепится четырьмя надежными зажимами.
- Оснащены ящиком для палочек, сахара, красителей и т.д.
- Отдельные переключатели для включения питания и нагревательных элементов со встроенными лампами.
- Вольтметр показывает фактическое напряжение.
- Диспенсер для сахара в комплекте.
- Предохранитель от перегрузки защищает двигатель от перегорания в случае блокировки.

код	В	Вт	мм	€
282809	220-240	1130	948x520x(H)914	**400,00**



Посмотреть
видео ролик

S.S.
stainless steel

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Шнек из ABS.
- Отдельные переключатели для двигателя и нагревательного элемента.
- Защита от перегрева.
- Съемный шнек и башня.







	Шоколадный фонтан 3 яруса	Шоколадный фонтан 5-ярусный	Шоколадный фонтан 6-ярусный
код	274101	274156	274163
контроль температуры	40°C	110°C	150°C
мин.вместимость шоколада	1 кг	2,5 кг	2,5 кг
макс. вместимость шоколада	1,5 кг	6 кг	8 кг
габаритные размеры	ø215x(H)375 мм	ø332x(H)709 мм	ø372x(H)850 мм
мощность/напряжение	190 Вт/230 В	265 Вт/230 В	300 Вт/230 В
€	**46,50**	**435,00**	**665,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

04

Food processing

Looking to elevate culinary experience







Загрузочный бункер с отверстием для объёмных овощей



Трубка для загрузки длинных овощей

Посмотреть видео ролик



В наборе 5 дисков дающих разный эффект нарезки: ломтики 2 и 4 мм и соломка 3,5 и 7 мм



231807

ОВОЩЕРЕЗКА PROFI LINE

- Идеально подходит для нарезки большого количества овощей.
- В комплекте 6 дисков: ломтики толщиной 2 мм (3 лезвия), ломтики толщиной 4 мм (2 лезвия), терка 3 мм, терка 4,5 мм, терка 7 мм, выталкивающий диск.
- Большое входное отверстие с рычагом для загрузки больших кусков овощей.
- Небольшое входное отверстие и толкатель для загрузки мелких кусков овощей.
- Литой алюминиевый корпус.
- 2 системы безопасности: первая - винт фиксирует крышку, вторая - электромагнитный датчик (при поднятии крышки, овощерезка выключается).
- Скорость: 295 об/мин.
- Производительность: 100 - 300 кг/час
- Вес: 27.6 кг

код	В	Вт	мм	€
231807	230	550	615x239x(H)580	**721,00**



280096





280317





234730



ДИСК ДЛЯ ЛОМТИКОВ

- Для овощерезок 231807 и 231852
- Диск из алюминия, ножи из нержавеющей стали

код	толщина (мм)	€
280126	4	**86,00**
280096	1	**86,00**
280102	2	**86,00**
280201	6	**86,00**
280218	8	**86,00**
280225	10	**86,00**

ДИСК ДЛЯ СОЛОМКИ

- Для овощерезок 231807 и 231852
- Диск из нержавеющей стали

код	толщина (мм)	€
280317	7	**80,50**
280294	2	**80,50**
280300	3	**80,50**
280416	4,5	**80,50**

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)	€
234747	10	**135,00**
234730	8	**135,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС



В наборе 5 дисков дающих разный эффект нарезки: ломтики 2 и 4 мм и соломка 3,5 и 7 мм

ABS plastic | Al aluminium | S.S. stainless steel

Загрузочный бункер с отверстием для объёмных овощей

ОВОЩЕРЕЗКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ С БОЛЬШИМ ЗАГРУЗОЧНЫМ ОТВЕРСТИЕМ

- Предназначена для резки большого количества овощей
- Большое входное отверстие для целой головки капусты до Ø 165 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 4,5 мм, соломка 7 мм
- Сбрасывающий диск
- 4 резиновые нескользящие ножки
- Скорость: 300 об./мин.
- Производительность: 100 – 350 кг/час
- Вес: 25 кг

код	В	Вт	мм	€
231852	230	750	574x250x(H)472	**791,00**



231852



234754



280423



280621

S.S. stainless steel



280690

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)	€
234761	10	**107,00**
234754	8	**116,00**

ДИСК ДЛЯ БРУСОЧКОВ

- Для овощерезок 231807 и 231852
- Диск из алюминия, ножи из нержавеющей стали

код	толщина (мм)	€
280423	3	**116,00**

V-ОБРАЗНЫЙ ДИСК

- Для овощерезок 231807 и 231852
- Диск из нержавеющей стали

код	€
280621	**83,50**

ПОДСТАВКА ДЛЯ 18 ДИСКОВ ОВОЩЕРЕЗКИ

- Вместимость 18 дисков
- В цену не входит стоимость дисков

код	мм	€
280690	400x250x(H)90	**18,50**



Двойная защита от несчастных случаев два предохранительных микровыключателя: при снятии крышки и/или поднятии рычага-толкателя мотор отключается автоматически

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

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 CA-3V- 5 СКОРОСТЕЙ

- Устройство, предназначенное для измельчения овощей, в частности, деликатных продуктов и придания им заданной формы с помощью широкого ассортимента дисков и решеток, доступных как ОПЦИЯ – возможность получения различной толщины ломтики, пластины, стружки, бруски, кубики также картофель фри
- Модель CA-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 эффективно удерживают крутящий момент благодаря бесщеточной технологии
- Контроль силы резания, гарантирующий идентичный рез высочайшего качества
- Функция SENCO FORCE, сигнализирующая о перегрузке двигателя
- Функция FORCE CONTROL показывает используемую мощность двигателя.
- Дополнительная функция FORCE CONTROL позволяет наблюдать:
  - силу тока в двигателе
  - мощность двигателя на данный момент
  - температуру в электронном модуле IGBT
  - температуру внутри корпуса мотора
- Изготовлен из нержавеющей стали и литого алюминия, отличается высокой прочностью и приспособленностью к интенсивной работе
- Диаметр диска: 205 мм
- Скорость: 300-1000 об / мин
- Оснащено большим лотком для овощей: 136 см² или 286 см²
- Конструкция ножа обеспечивает повторяемость разрезов
- Боковой выход для нарезанных овощей позволяет разместить прибор на узкой столешнице
- Профилированный эвакуационный диск, повышающий эффективность устройства
- Производительность до 500 кг/час

Питатель для больших овощей: 136 см² или 286 см²



Питатель для маленьких овощей





1050784



1050796

код	модель	отверстие головки (см²)	производительность (кг)	В	Вт	мм	кг	€
1050784	CA-3V	136	до 500	230	1500	391x409x(H)552	24	**2730,00**
1050796	CA-4V	286	200-650	230	1500	391x400x(H)652	27	**3360,00**

1050123



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



Двойная защита от несчастных случаев два предохранительных микровыключателя: при снятии крышки и/или поднятии рычага-толкателя мотор отключается автоматически

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОВОЩЕРЕЗКА С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ

sammic

- Устройство предназначено для измельчения овощей, особо деликатных продуктов, и придания им нужной формы с использованием широкого спектра дисков и решеток, доступных в ОПЦИИ – возможность получения ломтиков, чипсов, батончиков, кубиков и картофеля фри различной толщины
- Новая интуитивно понятная панель с электронным управлением
- Изготовлено из нержавеющей стали и литого под давлением алюминия, отличается высокой прочностью и приспособленностью к интенсивной работе.
- Конструкция ножа обеспечивает повторяемость среза.
- Боковой выход для нарезанных овощей позволяет разместить прибор на узкой столешнице
- Скорость: 365 об/мин
- Легко снимаемая крышка с прижимом
- Двойная защита от несчастных случаев: двигатель автоматически отключается при снятии крышки и/или поднятии толкателя



1050700



1050719

код	модель	отверстие головки (см²)	производительность (кг)	В	Вт	мм	кг	€
1050700	CA-31 230V	136	150-450	230	550	389x405x(H)544	21	**1500,00**
1050701	CA-31 400V	136	150-450	400	550	389x405x(H)544	21	**1470,00**
1050719	CA-41 230V	286	200-650	230	550	391x396x(H)653	24	**2390,00**
1050721	CA-41 400V	286	200-650	400	550	391x396x(H)653	24	**2330,00**









код		предназначение	€
1010215	Диск для ломтиков FC-1 + 1 мм	Огурцы, морковь, картофельные чипсы	121,00
1010220	Диск для ломтиков FC-2 + 2 мм	Огурцы, морковь, лук, картофельные чипсы	121,00
1010224	Диск для ломтиков FC-3D 3 мм		121,00
1010227	Диск для ломтиков FC-6D 6 мм	Огурцы, морковь, лук, картофельные чипсы, белокочанная капуста и др.	121,00
1010409	Диск для ломтиков FC-8D 8 мм		121,00
1010410	Диск для ломтиков FC-10D 10 мм		121,00
1010411	Диск для ломтиков FC-14D 14 мм		136,00
1010252	Диск для ломтиков FC-20 + 20 мм		136,00
1010247	Диск для ломтиков FC-20 + 25 мм		136,00
1010406	Диск для ломтиков FCC-2 + 2 мм	Изогнутое лезвие позволяет точно резать деликатные продукты: помидоры, апельсины, бананы, лимоны и др.	121,00
1010403	Диск для ломтиков FCC-3 + 3 мм		121,00
1010404	Диск для ломтиков FCC-5 + 5 мм		121,00
1010295	Диск для гофрированных ломтиков FCO-2 + 2 мм	Желобчатое лезвие позволяет получить зубчатые ломтики огурцов, морковей, картошки и др.	135,00
1010300	Диск для гофрированных ломтиков FCO-3 + 3 мм		135,00
1010408	Диск для гофрированных ломтиков FCO-6 + 6 мм		135,00





код		предназначение	€
1010350	Решетка для картофеля фри FFC-8 + 8 мм	В сочетании с диском FC-8 позволяет получить картофель фри	135,00
1010355	Решетка для картофеля фри FFC-10 + 10 мм	В сочетании с диском FC-10 позволяет получить картофель фри	135,00
1010364	Решетка для кубиков FMC-14D 14x14 мм	В сочетании с диском FC-14 позволяет получить кубики 14x14x14 мм	135,00
1010375	Решетка для кубиков FMC-20 + 20x20 мм	В сочетании с диском FC-20 позволяет получить кубики 20x20x20 мм	135,00
1010380	Решетка для кубиков FMC-25 + 25x25 мм	В сочетании с диском FC-25 позволяет получить кубики 25x25x25 мм	135,00



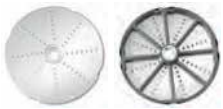


код		предназначение	€
1010205	Диск для соломки FCE-2 + 2x2 мм	Это дает эффект резания „Жульен". Сельдерей, петрушка, морковь и др.	161,00
1010210	Диск для соломки FCE-4 + 4x4 мм	Это дает эффект резания „Жульен". Сельдерей, петрушка, морковь и др.	161,00
1010405	Диск для соломки FCE-8 + 8x8 мм	Это дает эффект резания „Жульен". Сельдерей, петрушка, морковь и др.	187,00





код		предназначение	€
1010390	Набор для картофельного пюре	Картофелемялка для картофельного пюре, использовать только с диском для ломтиков	192,00

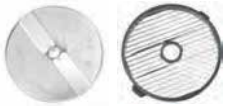




код		предназначение	€
1010320	Диск для стружки SH-2 2 мм	Диск для стружки овощей, сыра для пиццы, орехов, миндалей	**84,50**
1010315	Диск для стружки SH-3 3 мм	Диск для стружки овощей, сыра для пиццы, орехов, миндалей	**84,50**
1010322	Диск для стружки SH-4 4 мм	Диск для стружки овощей, сыра для пиццы, орехов, миндалей	**84,50**
1010324	Диск для стружки SH-6 6 мм	Диск для стружки овощей, сыра для пиццы, орехов, миндалей	**84,50**
1010326	Диск для стружки SH-7 7 мм	Диск для стружки овощей, сыра для пиццы, орехов, миндалей	**84,50**



код		предназначение	€
1010318	Диск терка SH-1 1 мм	Диск для натирания хлеба, твердого сыра, шоколада и т. д.	**84,50**
1010328	Диск терка SH-8 8 мм	Диск для натирания хлеба, твердого сыра, шоколада и т. д.	**84,50**





код		предназначение	€
1010362	Решетка для кубиков FMC-8D 8x8 мм	В сочетании с диском FC-8D позволяет получить кубики размером 8x8x8 мм	**135,00**
1010363	Решетка для кубиков FMC-10D 10x10 мм	В сочетании с диском FC-10D позволяет получить кубики размером 10x10x10 мм	**135,00**



код		€
1010361	Набор для мойки решетки FMC-8	**119,00**
1010366	Набор для мойки решетки FMC-10	**119,00**
1010359	Держатель для набора для мойки QC-8 и QC-10	**72,00**



1010204

СТОЙКА ДЛЯ ДИСКОВ И РЕШЕТОК

- Идеально подходит для хранения дисков и решеток
- Для 10 дисков

code	€
1010204	**57,50**

МОБИЛЬНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ОВОЩЕРЕЗОК: CA-31, CA-41, CA-62

- Подставка позволяет разместить устройство на оптимальной для работы высоте и приставить контейнер GN непосредственно к выходному отверстию овощерезки.
- Изготовлена из нержавеющей стали
- Оснащена 2 колесами для удобного перемещения

код	мм	€
1050063	666x686x(H)400	**406,00**



1050063

СЛАЙСЕРЫ С РЕГУЛИРУЕМОЙ И С ПОСТОЯННОЙ СКОРОСТЬЮ НАРЕЗКИ «SAMMIC COMPACT LINE»

- Запроектированные с исключительной точностью режущие диски обеспечивают максимально точную нарезку
- Прочная конструкция из материалов наивысшего качества, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами, проста в использовании благодаря новой эргономичной панели управления
- Небольшой вес и компактный дизайн – слайсер весит меньше и занимает меньше места
- Корпус изготовлен из стеклопластика – армированного полимера
- Высокая водонепроницаемость – корпус без вентиляционных отверстий
- Тихая работа – высокий комфорт для пользователя
- Широкое применение – 5-уровневая регуляция скорости!
- Модель 1050962 для продуктов, обладающих различной структурой (твёрдых корнеплодов и мягких помидоров, бананов)
- До 35 различных видов нарезки – благодаря широкому ассортименту дисков и решёток (заказываются дополнительно)
- Безщёточная технология (модель 1050962) гарантирует единообразный, повторяющийся результат нарезки, а также сокращает производственные потери благодаря эксклюзивной системе контролирования силы нажатия (Force Control System)
- Двойная защита от несчастных случаев – два защитных микровыключателя: после снятия крышки и/или поднятия прижимного устройства двигатель автоматически выключается





1050940



1050962

код	модель	отверстие головки (см²)	производительность (кг)	скорость ножа (об/мин)	В	Вт	мм	кг	€
1050940	CA-21	89	50-350	1500	230	800	378x309(H)533	15,3	**1220,00**
1050962	CA-2V	89	50-350	300-1000	230	1100	378x309(H)533	13	**2010,00**

АКСЕССУАРЫ

код		€
2059762	Приставка-куттер для овощерезки CA-21/CA-2V и куттера K-41/K-4V	**314,00**
2059750	Гладкий нож для куттеров K-31, КЭ-4В и многофункциональных роботов CK-241, CK-24B Compact Lin	**198,00**
2059752	Перфорированный нож для куттеров K-31, КЭ-4В и многофункциональных роботов CK-241, CK-24B Compact Line	**198,00**
2059748	Зубчатый нож для куттеров K-31, KE-4B и многофункциональных роботов CK-241, CK-24B Compact Line	**198,00**



2059762



2059752



1010204

СТОЙКА ДЛЯ ДИСКОВ И РЕШЕТОК

- Идеально подходит для хранения дисков и решеток
- Для 10 дисков

code	€
1010204	**57,50**

Цены EXW, указаны без учета НДС





код		предназначение	€
1010530	Диск для ломтиков FCS-1 1 мм	Огурцы, морковь, картофельные чипсы	**91,50**
1010532	Диск для ломтиков FCS-2 2 мм	Огурцы, морковь, лук, картофельные чипсы	**91,50**
1010534	Диск для ломтиков FCS-3 3 мм	Огурцы, морковь, лук, картофельные чипсы	**91,50**
1010536	Диск для ломтиков FCS-4 4 мм	Огурцы, морковь, лук, картофельные чипсы, белокочанная капуста и др.	**91,50**
1010538	Диск для ломтиков FCS-5 5 мм	Огурцы, морковь, лук, картофельные чипсы, белокочанная капуста и др.	**91,50**
1010540	Диск для ломтиков FCS-6 6 мм	Огурцы, морковь, лук, картофельные чипсы, белокочанная капуста и др.	**91,50**
1010570	Диск для ломтиков FCS-8 8 мм	Огурцы, морковь, лук, картофельные чипсы, белокочанная капуста и др.	**108,00**
1010572	Диск для ломтиков FCS-10 10 мм	Огурцы, морковь, лук, картофельные чипсы, белокочанная капуста и др.	**108,00**
1010574	Диск для ломтиков FCS-12 12 мм	Огурцы, морковь, лук, картофельные чипсы, белокочанная капуста и др.	**108,00**
1010546	Диск для гофрированных ломтиков FCOS-2 2 мм	Изогнутое лезвие позволяет точно резать деликатные продукты: помидоры, апельсины, бананы, лимоны и др.	**91,50**





код		предназначение	€
1010590	French fries grating FFS-8 8 мм	В сочетании с диском FC-8 позволяет получить картофель фри	**133,00**
1010592	French fries grating FFS-10 10 мм	В сочетании с диском FC-10 позволяет получить картофель фри	**133,00**
1010580	Cube grating FMS-8 8x8 мм	В сочетании с диском FCS-8 позволяет получить кубики 8x8x8 мм	**133,00**
1010582	Cube grating FMS-10 10x10 мм	В сочетании с диском FCS-10 позволяет получить кубики 10x10x10 мм	**133,00**
1010584	Cube grating FMS-12 12x12 мм	В сочетании с диском FCS-12 позволяет получить кубики 12x12x12 мм	**133,00**





код		предназначение	€
1010514	Набор для картофельного пюре – мелкая терка SHSF	Картофелемялка для картофельного пюре, использовать только с диском для ломтиков	**71,00**
1010516	Набор для картофельного пюре – крупная терка SHSF	Картофелемялка для картофельного пюре, использовать только с диском для ломтиков	**71,00**





код		предназначение	€
1010500	Диск для стружки SHS-2 2 мм	Диск для стружки овощей, сыра для пиццы, орехов, миндалей	**71,00**
1010502	Диск для стружки SHS-3 3 мм	Диск для стружки овощей, сыра для пиццы, орехов, миндалей	**71,00**
1010504	Диск для стружки SHS-4 4 мм	Диск для стружки овощей, сыра для пиццы, орехов, миндалей	**71,00**
1010506	Диск для стружки SHS-7 7 мм	Диск для стружки овощей, сыра для пиццы, орехов, миндалей	**71,00**





код		предназначение	€
1010550	Диск для соломки FCES 2x2 мм	Это дает эффект резания „Жульен". Сельдерей, петрушка, морковь и др.	**121,00**
1010552	Диск для соломки FCES 2x4 мм	Это дает эффект резания „Жульен". Сельдерей, петрушка, морковь и др.	**121,00**
1010554	Диск для соломки FCES 2x6 мм	Это дает эффект резания „Жульен". Сельдерей, петрушка, морковь и др.	**121,00**
1010556	Диск для соломки FCES 4x4 мм	Это дает эффект резания „Жульен". Сельдерей, петрушка, морковь и др.	**121,00**
1010558	Диск для соломки FCES 6x6 мм	Это дает эффект резания „Жульен". Сельдерей, петрушка, морковь и др.	**121,00**
1010560	Диск для соломки FCES 8x8 мм	Это дает эффект резания „Жульен". Сельдерей, петрушка, морковь и др.	**121,00**



Эффективность и производительность возожность 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-ЭМУЛЬГАТОРЫ GAMA ULTRA

sammic

- Устройства предназначены для измельчения, рубки, перемалывания и перемешивания всех видов продуктов, таких как: овощи и зелень, сырое и вареное мясо, рыба, фрукты, орехи, кубики льда, а также для замешивания всех видов теста
- Идеально подходят для приготовления муссов, пюре, соусов, супов, рубленого мяса в тефтели или тартар, пюре, овощей или фруктов, масла, например, с добавлением трав, майонеза, и даже для замеса теста, сахарной пудры и миндальной массы
- Куттеры-эмульгаторы разработаны специально для работы с жидкостями
- Дополнительно оснащены ручным скребком, что позволяет сделать смесь еще более однородной
- Съемные баки из нержавеющей стали с крышками из поликарбоната с отверстием для добавления ингредиентов во время работы устройства
- Системы безопасности, препятствующие запуску двигателя при неустановленном на блоке двигателя модуле куттера-эмульгатора или при его неправильной установке
- Дополнительные защитные микропереключатели, блокирующие вращение ножа при снятой или неправильно установленной крышке бака
- Блок двигателя изготовлен из высококачественного алюминиевого сплава
- Высокая герметичность корпуса для предотвращения заливания двигателя
- Современная электронная графическая панель с множеством полезных функций и информацией о работе устройства
- Функция распознавания правильно установленного модуля
- Функция обратного вращения идеальна, например, при извлечении готового продукта
- Импульсная функция полезна при измельчении деликатных продуктов
- Графический индикатор скорости с номером скорости и числом оборотов в минуту
- Возможность установить время работы
- Обратное вращение для смешивания продуктов
- Мощные двигатели, выполненные по технологии «Brushless», эффективно сохраняющие крутящий момент в каждом из 10 диапазонов скоростей от 300 до 3000 об/мин.
- Дополнительная функция Force Control, позволяющая контролировать до 4 параметров устройства: ток двигателя; мощность двигателя на данный момент; температура в электронном модуле IGBT; температура внутри корпуса двигателя
- Зазубренный нож входит в комплект

MADE IN SPAIN



1050834



1050853

код	модель	емкость (л)	кол-во передач	скорость ножа (об/мин)	В	Вт	мм	емкость (мм)	вес – эмульгатор (кг)	вес – куттер (кг)	€
1050834	KE-5V	5,5	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)487	Ø240x(H)150	26,5	18	**2570,00**
1050853	KE-8V	8	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)517	Ø240x(H)199	27,6	19	**2960,00**

АКСЕССУАРЫ SAMMIC

код		€
2053058	Нож гладкий для куттера K-52, эмульгатора KE-5V и многофункциональных машин CK-35V и CK-45V. Рекомендуется в основном для измельчения сырого мяса и волокнистых продуктов	**198,00**
2053935	Нож гладкий для куттера K-82, эмульгатора KE-8V и многофункциональных машин CK-38V и CK-48V. Рекомендуется в основном для измельчения сырого мяса и волокнистых продуктов	**238,00**
2053063	Нож перфорированный для куттера K-52, эмульгатора KE-5V и многофункциональных машин CK-35V и CK-45V. Рекомендуется в основном для взбивания яичного белка и приготовления соусов.	**177,00**
2053940	Нож перфорированный для куттера K-82, эмульгатора KE-8V и многофункциональных машин CK-38V и CK-48V. Рекомендуется в основном для взбивания яичного белка и приготовления соусов.	**211,00**
2053091	Нож зубчатый для куттера K-52, эмульгатора KE-5V и многофункциональных машин CK-35V и CK-45V Рекомендуется в основном для замешивания теста и общего использования	**210,00**
2053930	Нож зубчатый для куттера K-58, эмульгатора KE-8V и многофункциональных машин CK-38V и CK-48V Рекомендуется в основном для замешивания теста и общего использования	**254,00**
2059417	Скребок для эмульгатора KE-5V и многофункциональных машин CK-35V и CK-45V	**76,00**
2053960	Скребок для эмульгатора KE-8V и многофункциональных машин CK-38V и CK-48V	**91,50**




STOP
PULSE
3
600 RPM
sammic

КУТТЕР-ЭМУЛЬГАТОРЫ С РЕГУЛИРУЕМОЙ И КУТТЕРЫ С ПОСТОЯННОЙ СКОРОСТЬЮ НАРЕЗКИ «SAMMIC COMPACT LINE»

- Устройство предназначено для измельчения, нарезки, дробления и перемешивания различных продуктов, а также замешивания различного рода теста
- Эмульгатор предназначен особенно для работы с жидкостями
- Съёмный резервуар из нержавеющей стали (4,4 л) с крышкой из поликарбоната, а также отверстием, позволяющим добавлять ингредиенты во время работы устройства
- Эмульгатор оснащён современной электронной графической панелью (модель 1051000) со множеством полезных функций и информацией о работе устройства
- Широкое применение – 5-уровневая регуляция скорости! (Модель 1051000) для продуктов, обладающих различной структурой (твёрдых корнеплодов и мягких: помидоров, бананов). Специальные программы: крупное и мелкое дробление, таймер
- Предостережение от перегрузки – Force Control – графический и звуковой сигнал
- Двойная защита от несчастных случаев – защитные микровыключатели на миске и на крышке, система предупреждения об ошибках
- Прочная конструкция из материалов наивысшего качества, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами
- Просты в использовании благодаря новой эргономичной панели управления
- Небольшой вес и компактный дизайн
- Корпус изготовлен из стеклопластика – армированного полимера
- Высокая водонепроницаемость – корпус без вентиляционных отверстий
- Тихая работа – высокий комфорт для пользователя
- У миски куттера эргономичные ручки



1050980



1051000



2059762



2059752

код	модель	модель	емкость (л)	скорость ножа (об/мин)	В	Вт	мм	двигатель	вес (кг)	€
1050980	K-41	куттер	4,4	1500	230	800	252x309x(H)434	асинхронный	14,2	**1320,00**
1051000	KE-4V	куттер-эмульгаторы	4,4	300-3000	230	1100	252x309x(H)434	бесщеточный	11,9	**2110,00**

АКСЕССУАРЫ

код		€
2059760	Головка овощерезки для кутеров-эмульгаторов K-41 и K-4B	**403,00**
2059750	Гладкий нож для куттеров K-31, KЭ-4B и многофункциональных роботов CK-241, CK-24B Compact Line	**198,00**
2059752	Перфорированный нож для куттеров K-31, KЭ-4B и многофункциональных роботов CK-241, CK-24B Compact Line	**198,00**
2059748	Зубчатый нож для куттеров K-31, KE-4B и многофункциональных роботов CK-241, CK-24B Compact Line	**198,00**

КУТТЕРЫ GAMA ACTIVE

- Устройство предназначено для нарезки, измельчения, смешивания и вымешивания продуктов
- Съемный бак из нержавеющей стали с крышкой из поликарбоната с отверстием для добавления ингредиентов во время работы устройства
- Дополнительный защитный микропереключатель, блокирующий вращение ножа при снятой или неправильно установленной крышке контейнера
- Блок двигателя изготовлен из высококачественного алюминиевого сплава.
- Высокая герметичность корпуса для предотвращения заливания двигателя
- Современная электронная графическая панель с множеством полезных функций и информацией о работе устройства
- Импульсная функция полезна при измельчении деликатных продуктов
- Возможность установить время работы
- Дополнительная функция Force Control, позволяющая отслеживать до 4 параметров устройства: ток двигателя; мощность двигателя на данный момент; температуру в электронном модуле IGBT; температуру внутри корпуса двигателя
- В комплекте зубчастый нож



1050832



1050850

код	модель	емкость (л)	кол-во передач	скорость ножа (об/мин)	В	Вт	мм	емкость (мм)	вес – эмульгатор (кг)	вес – куттер (кг)	€
1050832	K-52	5,5	2	1500 и 3000	400	1500	286x387x(H)439	Ø240x(H)150	29,7	18	**2000,00**
1050850	K-82	8	2	1500 и 3000	400	1500	286x387x(H)473	Ø240x(H)199	30,8	18,9	**2200,00**

АКСЕССУАРЫ SAMMIC

код		€
2053058	Нож гладкий для куттера K-52, эмульгатора KE-5V и многофункциональных машин CK-35V и CK-45V. Рекомендуется в основном для измельчения сырого мяса и волокнистых продуктов	**198,00**
2053935	Нож гладкий для куттера K-82, эмульгатора KE-8V и многофункциональных машин CK-38V и CK-48V. Рекомендуется в основном для измельчения сырого мяса и волокнистых продуктов	**238,00**
2053063	Нож перфорированный для куттера K-52, эмульгатора KE-5V и многофункциональных машин CK-35V и CK-45V. Рекомендуется в основном для взбивания яичного белка и приготовления соусов.	**177,00**
2053940	Нож перфорированный для куттера K-82, эмульгатора KE-8V и многофункциональных машин CK-38V и CK-48V. Рекомендуется в основном для взбивания яичного белка и приготовления соусов.	**211,00**
2053091	Нож зубчатый для куттера K-52, эмульгатора KE-5V и многофункциональных машин CK-35V и CK-45V Рекомендуется в основном для замешивания теста и общего использования	**210,00**
2053930	Нож зубчатый для куттера K-58, эмульгатора KE-8V и многофункциональных машин CK-38V и CK-48V Рекомендуется в основном для замешивания теста и общего использования	**254,00**
2059417	Скребок для эмульгатора KE-5V и многофункциональных машин CK-35V и CK-45V	**76,00**
2053960	Скребок для эмульгатора KE-8V и многофункциональных машин CK-38V и CK-48V	**91,50**



Цены EXW, указаны без учета НДС

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ РОБОТЫ COMPACT LINE

- Овощерезка для измельчения особо деликатных продуктов и придание им желаемой формы с помощью широкого ассортимента дисков и решеток, доступных как опция
- Режущие диски, разработанные с исключительной точностью для очень точного реза
- Прочная конструкция из материалов высочайшего качества, одобренных для контакта с пищевыми продуктами
- Просты в использовании благодаря новой эргономичной панели управления
- Малый вес и компактная конструкция – овощерезка меньше весит и занимает мало места
- Корпус изготовлен из стеклопластика - армированного стекловолокном
- Высокая водонепроницаемость благодаря корпусу без вентиляционных отверстий
- Тихая работа – высокий комфорт для пользователя
- Широкое применение – 5-ступенчатая регулировка скорости (модель 1050962) для продуктов с различной структурой (твердые: корнеплоды и мягкие: помидоры, бананы)
- Система контроля силы натиска (Force Control System)
- Двойная защита от несчастных случаев – два предохранительных микровыключателя: после снятия крышки и / или подъема толкателя двигатель автоматически отключается
- Большой лоток для овощей: 89 см^2
- Боковой выход для готового продукта, что позволяет устанавливать машину на небольшой рабочей поверхности
- 1 или 5 скоростей резки: 1500 или от 300 до 1000 об/мин (в зависимости от модели)
- Профилированный эвакуационный диск, повышающий эффективность устройства
- Производительность: 50 – 350 кг/час.
- Легко снимаемые рычаг и крышка
- Бак эмульгатора емкостью 4,4 л предназначен для измельчения, рубки, перемалывания и смешивания продуктов, а также для замеса всех видов теста
- 1 или 10 скоростей эмульгатора: 1500 или от 300 до 1000 об/мин (в зависимости от модели)
- Функция импульсного режима (модель 1050900) полезна при измельчении нежных продуктов, чтобы не превратить их в кашицу (только для модуля эмульгатора)
- До 35 различных типов нарезки – благодаря использованию широкого ассортимента дисков и решеток (продаются отдельно).



1050900

код	производительность (кг)	отверстие головки (см^2)	емкость (л)	В	Вт	размеры – эмульгатор (мм)	размеры – куттер (мм)	вес – эмульгатор (кг)	вес – куттер (кг)	€
1050900	50-350	89	4,4	230	800	378x309(H)533	252x309x(H)434	15,3	14,2	**1590,00**

АКСЕССУАРЫ

код		€
2059762	Приставка-куттер для овощерезки CA-21/CA-2V и куттера K-41/K-4V	**314,00**
2059750	Гладкий нож для куттеров K-31, КЭ-4В и многофункциональных роботов CK-241, CK-24B Compact Line	**198,00**
2059752	Перфорированный нож для куттеров K-31, КЭ-4В и многофункциональных роботов CK-241, CK-24B Compact Line	**198,00**
2059748	Зубчатый нож для куттеров K-31, КЕ-4В и многофункциональных роботов CK-241, CK-24B Compact Line	**198,00**


2059762 2059752

Цены EXW, указаны без учета НДС


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)
sammic

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ РОБОТЫ

sammic

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 эвакуационный 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
- продукты, чтобы они не перемалывались в кашицу (только для модуля эмульгатора)
- Высокая герметичность корпуса предотвращает затопление двигателя
- Съемный 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	модель	производительность (кг/ч)	площадь отверстия (см²)	емкость эмульгатора (л)	В	Вт	размеры слайсера (мм)	размеры куттера (мм)	вес – эмульгатор (кг)	вес – куттер (кг)	€
1050752	CK-35V	100-450	136	5,5	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)487	26,5	18	**3440,00**
1050808	CK-38V	100-450	136	8	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)517	27,6	19	**3920,00**
1050769	CK-45V	200-650	286	5,5	230	1500	391x400x(H)652	286x387x(H)487	29,7	18	**4100,00**

МЕЛЬНИЦА ДЛЯ МЯСА БОЛЬШОЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ ДО 280 КГ/Ч

- Интересное решение для тех кто хочет самостоятельно определиться с отдельными элементами мясорубки.
- Привод заказывается отдельно, а горловина с режущим блоком доступная в двух вариантах: „ENTERPRISE" и „UNGER", отдельно. Оба устройства изготовлены из нержавеющей стали и в стандартной комплектации оснащены шнеком и решеткой с отверстиями ø6 мм. Однако они отличаются ножом, который может иметь режущие кромки с одной или обеих сторон.



1050210

ПРИВОД PS-22

- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Съемный лоток для мяса из нержавеющей стали
- Полипропиленовый толкатель
- Переключатель пуск/стоп
- Диаметр загрузочного горла: ø60 мм
- Эффективный двигатель мощностью 740 W
- Уровень шума: <70 dB
- Вес нетто: 30 кг
- Горловина с режущим блоком продается отдельно (1050215, 1050216)

code	mm	V	W	€
1050210	310x440x(H)480	230	740	**1740,00**



Односторонний нож

Enterprise
1050215

ГОРЛОВИНА С РЕЖУЩИМ БЛОКОМ К ПРИВОДУ PS-22

- Прочная конструкция из нержавеющей стали
- Взаимозаменяемые компоненты:
  - Горловина
  - Шнек
  - Решетка предварительного измельчения (модель Unger)
  - Нож с режущей кромкой с одной стороны (модель Enterprise) или с двух сторон (модель Unger)
  - Решетка (отверстия ø6 мм)
  - Пластиковое прижимное кольцо
  - Зажимная гайка
- Привод PS-22 и дополнительные решетки продаются отдельно



Крупная решетка

Двусторонний нож

Unger
1050216

код	вид		мм	вес (кг)	€
1050215	Enterprise	односторонний нож	200x200x(H)245	6,5	**697,00**
1050216	Unger	двусторонний нож	200x200x(H)245	6,7	**746,00**





5410000

СОКОВЫЖИМАЛКА SAMMIC

- Корпус из нержавеющей стали
- Большое загрузочное отверстие ø75 мм.
- Контейнер для мякоти вместимостью 3,25 л
- Специально разработанная крышка обеспечивает плавный перенос мякоти в контейнер
- Замок безопасности – устройство работает только с правильно установленной крышкой
- Турбопереключатель – временное увеличение скорости вращения позволяет сбалансировать любые вибрации и очистить сетчатый фильтр.
- Водонепроницаемая крышка панели управления для безопасной эксплуатации устройства и легкой очистки
- Простая и интуитивно понятная сборка и разборка отдельных элементов, простота использования и очистки
- Двигатель с воздушным охлаждением
- Скорость: до 6300 об/мин
- Вес нетто: 5 кг

код	В	Вт	мм	€
5410000	230	240	310x205x(H)360	***5410000***

МЯСОРУБКИ

- 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)

PE polyethylene S.S. stainless steel

ПРОДУКТИВНОСТЬ мгновенная до 250 kg/h



210772

МЯСОРУБКА 8

- Диаметр режущего диска ø62 мм.

код	В	Вт	мм	€
210765	230	300	250x370 x(H)490	**377,00**

МЯСОРУБКА 12

- Диаметр режущего диска ø69,8 мм.

код	В	Вт	мм	€
210772	230	550	264x420 x(H)548	**485,00**

МЯСОРУБКА 22

- Диаметр режущего диска ø82 мм.

код	В	Вт	мм	€
210789	230	900	305x490 x(H)607	**646,00**

S.S. stainless steel

РЕШЕТКА ДЛЯ МЯСОРУБКИ



код	мм	€
210413	ø5	**16,50**
210420	ø8	**16,50**

код	мм	€
210451	ø6	**16,50**
210468	ø8	**16,50**

код	мм	€	
282847	ø8	**22,50**	NEW
210505	ø8	**20,00**	
282854	ø6	**22,50**	NEW
210499	ø6	**20,00**	
282861	ø4.5	**22,50**	NEW
282878	ø2	**28,00**	NEW
282885	ø3	**28,00**	NEW

НОЖ ДЛЯ МЯСОРУБКИ



код	€
210406	**9,10**

код	€
210444	**9,10**

код	€
210482	**9,10**

ШНЕК



код	€
210390	**49,00**

код	€
210437	**63,00**

код	€
210475	**71,50**

HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС



PE polyethylene S.S. stainless steel

МЯСОРУБКА PROFI LINE 12, СО ШНЕКОМ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

- Воронка и контейнер для мяса сделаны из нержавеющей стали
- Шнек сделан из нержавеющей стали
- Толкатель сделан из полиэтилена
- Профессиональный качественный прибор, предназначен для измельчения всех видов мяса без костей и кожи
- Бесшумная зубчатая передача, работающая в масляной ванне (очень тихая)
- Решётка ø70 мм с отверстиями ø6 мм из нержавеющей стали
- Нескользящие ножки
- Вес 19 кг
- Производительность мгновенная: 200 кг/час
- Не предназначен для непрерывной работы

код	В	Вт	мм	€
282200	230	750	370x220x(H)440	**744,00**





S.S. stainless steel

РЕШЕТКА ДЛЯ МЯСОРУБКИ

- ø 70 мм


282267

код		€
282229	ø8	22,50
282250	ø3	22,50
282243	ø4.5	22,50
282236	ø6	22,50
282267	ø2	25,50

S.S. stainless steel

НОЖ ДЛЯ МЯСОРУБКИ


282359

код	€
282359	11,50

МЯСОРУБКИ PROFI LINE

Al aluminium S.S. stainless steel

ПРОДУКТИВНОСТЬ
мгновенная до
300 kg/h



282199







МЯСОРУБКИ PROFI LINE

- Воронка и контейнер для мяса – из нержавеющей стали
- Шнек из специального алюминиевого сплава
- Толкатель из полиэтилена
- Профессиональное качественное устройство, предназначенное для измельчения всех видов мяса без костей и кожи.
- Бесшумная зубчатая передача, работающая в масляной ванне (очень тихая)
- Нескользящие ножки
- Не предназначена для непрерывной работы

МЯСОРУБКА PROFI LINE 12

- Решетка ø70 мм с отверстиями ø6 мм из нержавеющей стали
- Вес: 19 кг
- Мгновенная производительность: 200 кг/ч

код	В	Вт	мм	€
282199	230	750	370x220x(H)440	**630,00**

МЯСОРУБКА PROFI LINE 22

- Решетка ø82 мм с отверстиями ø6 мм из нержавеющей стали
- Вес: 24 кг
- Мгновенная производительность: 300 кг/ч

код	В	Вт	мм	€
282007	230	1100	430x250x(H)510	**864,00**

S.S. stainless steel

282076

РЕШЕТКА ДЛЯ МЯСОРУБКИ

- ø 70 мм

код		€
282229	ø8	**22,50**
282236	ø6	**22,50**
282243	ø4.5	**22,50**
282250	ø3	**22,50**
282267	ø2	**25,50**



282229

S.S. stainless steel

РЕШЕТКА ДЛЯ МЯСОРУБКИ

- ø 82 мм

код	мм	€
282014	ø8	**28,00**
282021	ø6	**28,00**
282038	ø4.5	**28,00**
282045	ø3	**30,00**
282052	ø2	**39,50**



282014

S.S. stainless steel

НОЖ ДЛЯ МЯСОРУБКИ

код	€
282359	**11,50**



282359

S.S. stainless steel

НОЖ ДЛЯ МЯСОРУБКИ

код	€
282076	**16,50**



282076

Al aluminium

wash

ШНЕК

- Сделан из анодированного алюминия

код	€
282304	**77,00**



282304

Al aluminium

wash

ШНЕК

- Сделан из анодированного алюминия

код	€
282069	**113,00**



282069

Цены EXW, указаны без учета НДС

МЯСОРУБКА KITCHEN LINE

Al aluminium S.S. stainless steel

ПРОДУКТИВНОСТЬ
мгновенная до
220 kg/h











МЯСОРУБКА KITCHEN LINE

- Легкая разборка и чистка
- Защита двигателя от перегрева
- Скорость вращения: 170 об./мин.
- Воронка сделана из полированного алюминиевого сплава
- Корпус рабочего элемента сделан из чугунного литья (10 мм)
- Насадка для колбасы из полипропилена
- Контейнер для мяса из нержавеющей стали
- Нож и шнек из нержавеющей стали
- Толкатель сделан из полиэтилена
- Кнопка сброса предохраняет от перегрузки
- Нескользящие ножки
- Не предназначена для непрерывной работы

Посмотреть видео ролик

МЯСОРУБКА KITCHEN LINE 12

- 2 решетки ø 70 мм из нержавеющей стали с диаметром отверстий 6 мм и 8 мм
- Производительность: 100 кг/час

код	В	Вт	мм	€
210802	230	550	240x393x(H)560	**489,00**

МЯСОРУБКА KITCHEN LINE 22

- В наборе 2 решетки ø82 мм из нержавеющей стали с диаметром отверстий 6 мм и 8 мм и насадка.
- Производительность: 200-220 кг/час.

код	В	Вт	мм	€
210819	230	750	239x424x(H)571	**600,00**

S.S. stainless steel

РЕШЕТКА ДЛЯ МЯСОРУБКИ

- ø 70 мм

код		€
282229	ø8	**22,50**
282236	ø6	**22,50**
282243	ø4.5	**22,50**
282250	ø3	**22,50**
282267	ø2	**25,50**



282229

S.S. stainless steel

НОЖ ДЛЯ МЯСОРУБКИ

код	€
282359	**11,50**



282359

S.S. stainless steel

ШНЕКОВЫЙ ВАЛ

код	подходит для	€
933367	210819	**95,50**
931257	210802	**83,50**



282304

S.S. stainless steel NEW

ПЕРФОРИРОВАННАЯ ПЛАСТИНА

- Ø 82,05 мм.

код	мм	€
282847	ø8	**22,50**
282854	ø6	**22,50**
282861	ø4.5	**22,50**
282885	ø3	**28,00**
282878	ø2	**28,00**



282847

S.S. stainless steel

НОЖ ДЛЯ МЯСОРУБКИ

код	€
282076	**16,50**



282076

S.S. stainless steel

ШНЕКОВЫЙ ВАЛ

код	подходит для	€
933367	210819	**95,50**
931257	210802	**83,50**



282069

Цены EXW, указаны без учета НДС

S.S. stainless steel

Легкая и быстрая установка рабочего элемента на корпус двигателя



Al aluminium S.S. stainless steel

Посмотреть видео ролик

ПРОДУКТИВНОСТЬ мгновенная до 150 kg/h



Контейнер для мяса с пластиковой крышкой

Посмотреть видео ролик

Смена направления вращения



282274



210864

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
- Съемная воронка сделана из нержавеющей стали AISI 304
- Бесшумный зубчатый механизм, смазанный маслом
- Асинхронный двигатель, охлаждаемый вентилятором, с защитой от перегрева
- Количество оборотов шнека: 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	€
282274	400	1100	460x240x(H)510	**1120,00**

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
- Толктель 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	€
210864	230	400	195x274x(H)430	**140,00**



3 насадкидля набовки колбас: Ø12, Ø15 и Ø20 мм



Шнек, нож, 2 решетки Ø65,8 мм и решетка для рубки мяса



513026

ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ - РУЧНОЙ

- Сделан из алюминиевого литья с неприлипающим покрытием
- Ручка из полипропилена
- Диаметр гамбургера ø115 мм

код	мм	€
513026	ø120x(H)80	**9,10**



282113

Посмотреть видео ролик



513156

ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

- Нижняя часть корпуса и верхний пресс изготовлены из анодированного алюминия.
- Автоматически поднимает гамбургер после формования.
- Практичный рычаг для извлечения сформированного мяса из формы.
- В комплекте бумажные разделители котлет.
- В комплект входит кнопка для опускания пресса.
- Нескользящие ножки.

код	-	мм	€
282793	ø100 мм	240x230x(H)250	**151,00** N
282113	ø130 мм	250x230x(H)270	**163,00**



NEW

РАЗДЕЛИТЕЛИ ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ HAMBURGER PAPER

- Изготовлены из бумаги.
- Температурная устойчивость:
  - Традиционные духовые шкафы: До 220°C в течение 2 часов.
  - Микроволновые печи: Без ограничений по времени.
  - Морозильная камера и холодильник: При температуре ниже -18°C.
- Биоразлагаемые.

код	количество в упаковке	мм	€
513156	1550	ø100	**16,50**
513163	911	ø130	**16,50**



513170

РАЗДЕЛИТЕЛИ ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ HAMBURGER FILM

- Изготовлены из прозрачной целлюлозы.
- Высокая термостойкость и биоразлагаемые.
- Температурная устойчивость:
  - Традиционные духовые шкафы: До 220°C в течение 2 часов.
  - Микроволновые печи: Без ограничений по времени.
  - Морозильная камера и холодильник: При температуре ниже -18°C.

код	количество в упаковке	мм	€
513170	2122	ø100	**42,00** N
282120	1255	ø130	**42,00**

Посмотреть видео ролик

ТЕНДЕРАЙЗЕР ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

- Максимальный размер порции мяса: ширина 160 мм x толщина 30 мм
- Корпус из нержавеющей стали
- В комплекте насадка для размягчения говядины и свинины
- Скорость вращения размягчающих ножей: 75 об/мин
- Производительность: до 800 отбивных/ч
- Двигатель охлаждаемый встроенным вентилятором
- 4 резиновые ножки

код	В	Вт	мм	€
975305	230	350	514x224x(H)430	**698,00**



975305

В наборе насадка для разрыхления говядины и свинины





975329

НАСАДКА ДЛЯ ПТИЦЫ

- Корпус из нержавеющей стали
- 2 валика из полипропилена
- Длина валика 180 мм

код	мм	€
975329	235x130x(H)120	**254,00**



975312

НАСАДКА ДЛЯ ШАУРМЫ

- Корпус из нержавеющей стали
- 2 группы ножей, режущих мясо на полоски шириной 4 мм
- Длина валика 165 мм

код	мм	€
975312	235x130x(H)120	**603,00**



513033



ПРЕССЫ ДЛЯ ТОРТИЛЬИ

- Изготовлено из алюминиевого сплава.
- С эпоксидным порошковым покрытием.
- Для тортильи диаметром до 200 мм.

код	мм	€
513033	250x200x(H)95	**19,00**

Посмотреть видео ролик



611067

ЧУГУННЫЙ ПРЕСС ДЛЯ ТОРТИЛЬИ

- Изготовлено из чугуна.
- С эпоксидным порошковым покрытием.
- Для тортильи диаметром до 260 мм.
- Резиновые ножки обеспечивают дополнительную устойчивость.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
611067	350x265x(H)170	**36,00**



611050

ЧУГУННЫЙ ПРЕСС ДЛЯ ТОРТИЛЬИ

- Изготовлено из чугуна.
- С эпоксидным порошковым покрытием
- Для тортильи диаметром до 200 мм.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
611050	255x200x(H)110	**26,50**



ЛОЖКА ДЛЯ ФАЛАФЕЛЯ

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Усиленная стекловолокном нейлоновая ручка.
- Простота разборки для легкой очистки, все элементы можно мыть в посудомоечной машине.

код	-	мм	€
755310	1/70	ø40x150	**46,50**
755303	1/45	ø50x150	**49,00**

arktic

PROFESSIONAL REFRIGERATION



COOLING AND FREEZING

Посмотреть видео ролик

Al aluminium S.S. stainless steel

ПИЛА ДЛЯ КОСТЕЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

- Корпус выполнен из лакированного алюминия.
- Компоненты, контактирующие с пищевыми продуктами, изготовлены из нержавеющей стали.
- Оснащена рядом функций безопасности, включая:
  - Кнопка аварийной остановки.
  - Предохранительный микропереключатель, препятствующий работе при открытой крышке.
  - Тормоз двигателя обеспечивает быструю остановку ленты.
- Позволяет задать толщину и высоту разреза в зависимости от типа продукта.
- Максимальная рабочая площадь: 170 мм (ширина) x 150 мм (высота).
- Предназначена для резки костей, мяса и замороженных продуктов.

код	В	Вт	мм	€
282502	230	750	530x400x(H)850	**2060,00**



282502

ПИЛА МЯСНИКА

- Сменное лезвие из нержавеющей стали (AISI 420).
- Размеры лезвия: 450×20 мм (общая длина: 475 мм).
- Твердость: 54-55HRC.
- Рама из углеродистой стали (AISI570) с порошковым покрытием.
- Профилированная ручка и замок лезвия из модифицированного полипропилена Haiplen®.
- Вес: 0,905 кг.

код	мм	€
1306.045	(L)580	**33,50**
1312.045	Лезвие из нержавеющей стали 45 см, для пилы 1306.045	**9,10**

AMBROGIO SANELLI THE EVOLUTION OF CUTTING



1306.045



1312.045

НАПОЛНИТЕЛИ ФАРША

18/8 stainless steel

ВМЕСТИМОСТЬ ДО **10 L**

Посмотреть видео ролик



НАПОЛНИТЕЛЬ КОЛБАС

- Сделан из нержавеющей стали
- Оснащен двухскоростной системой:
  - быстрая передача для подъема поршня
  - медленная передача (с малой нагрузкой) для наполнения оболочек фаршем
- Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, легко снимаются для наполнения и очистки.
- В комплекте 4 воронки: ø16, ø22, ø32 и ø38 мм, все длиной 180 мм.
- Система передач устойчива к механическим нагрузкам благодаря материалам из закаленной стали

код	объем (л)	мм	€
282571	3	304x304x(H)525	**149,00**
282588	5	304x304x(H)640	**178,00**
282090	7	300x340x(H)830	**192,00**
282151	10	415x315x(H)690	**255,00**

В наборе 4 наконечника из нержавеющей стали диаметром 16/22/32/38 мм



HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС



282083

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАШИНА ДЛЯ НАПОЛНЕНИЯ КОЛБАС 15 Л

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Электродвигатель для перемещения поршня машины для наполнения колбас.
- Регулируемая скорость поршня (0-10 мм/с) в зависимости от консистенции начинки, размера и толщины шкурки.
- Возможность включения машины с помощью ножной педали.
- 4 воронки с диаметрами: 16, 22, 32 и 38 мм; длина каждой воронки составляет 180 мм.
- Подшипники и зубчатая передача изготовлены из закаленной стали, устойчивой к давлению.
- Объем 15 л = прибл. 13 кг мяса.

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
282083	15	230	60	450x350x(H)750	**533,00**





РУЧНОЙ КЛИПСАТОР ДЛЯ КОЛБАС

- Изготовлен из хромированной стали.
- Корпус изготовлен из ABS пластика.
- Запечатывает различные типы упаковки клипсами с помощью рычага 390 мм.
- Утяжеленная планка зажима обеспечивает правильное положение клипсы во время использования.
- Регулируемый зажим с ручкой и стопорным винтом.
- В комплект входят 1000 U-образных клипс (11,5x11 мм), дополнительные клипсы доступны в упаковках по 2000 шт. (265123).

код	мм	€
265116	150x350x(H)500	**193,00**



265123

265116

КЛИПСЫ ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ОБОЛОЧЕК

- U-образные алюминиевые клипсы идеально подходят для закрытия колбасных оболочек, сеток, мешков и крышек.
- Подходит для ручного клипсатора для колбас (265116).
- Набор из 2000 клипс.

код	количество в упаковке	мм	€
265123	2000	11x(H)11	**18,50**



282687

МЕШАЛКА ДЛЯ ФАРША - РУЧНАЯ

- Предназначена для небольших коптильных цехов, ресторанов, кафе и агротуристических пансионатов
- Перемешивает фарш с другими ингридиентами, напр., приправами, для приготовления колбас, сарделек и других колбасных изделий
- Ручной привод
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Очень простое обслуживание и чистка

код	объем (л)	мм	€
282687	18	580x250x(H)415	**215,00**



282281

МЕШАЛКА ДЛЯ ФАРША РУЧНАЯ С ОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ ДЕЖОЙ

- 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	объем (л)	мм	€
282168	11	240x460x(H)410	**195,00**
282281	20	285x550x(H)385	**229,00**



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	Вт	мм	€
265109	230	135	255x187x(H)330	**231,00**



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	€
222805	275x170x(H)235	**153,00**

КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ

S.S. stainless steel | PC polycarbonate

- Картофель очищается с помощью абразивного диска и абразивных подушечек с внутренней стороны барабана.
- Барабан, диск и абразивные подушечки из высококачественной нержавеющей стали делают машину очень прочной, эффективной и простой в очистке.
- Абразивный диск оснащен мешалками из алюминиевого сплава.
- Крышка сделана из прочного поликарбоната; позволяет следить за процессом пилинга.
- Благодаря мощному двигателю отшелушивание одной порции картофеля занимает всего 2–3 минуты.
- Панель управления с 8-минутным таймером и контрольными лампами.
- Очень безопасно работать, микровыключатель останавливает овощечистку при открытии крышки.
- Оснащена патрубком для подключения пресной воды и сливным отверстием для ополаскивания картофеля во время очистки.
- С эффективной ловушкой для сбора кожуры, состоящей из 2-х контейнеров, один из которых перфорированный, для предотвращения засорения канализационной системы.
- Ножки снабжены пластиковыми наконечниками для устойчивости, две ножки имеют монтажные пластины для надежного крепления к полу.
- Класс водонепроницаемости: IP23



229224



229217



229200

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА KITCHEN LINE 18 КГ

- Емкость бака: 28 л
- Нагрузка: 18 кг
- Производительность: 240 - 360 кг/час
- Вес нетто: 42,4 кг

код	В	Вт	мм	€
229224	230	1100	622x540 x(H)997	**1450,00**

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА 10 КГ

- Максимальная нагрузка: 10 кг.
- Объем: 22 л.
- Производительность: 140-200 кг/ч.
- Вес: 39,6 кг.

код	В	Вт	мм	€
229217	230	750	620x525 x(H)833	**1310,00**

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА 5 КГ

- Максимальная нагрузка: 5 кг.
- Объем: 12 л.
- Производительность: 70-100 кг/ч.
- Вес: 37,5 кг.

код	В	Вт	мм	€
229200	230	550	620x525 x(H)787	**1240,00**

S.S. stainless steel



Цифровой таймер



Цифровой таймер



226810

Прозрачная крышка



Ловушка для кожуры

226834

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА 10

- 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

код	-	В	Вт	мм	€
226810	10 кг	400	550	530x660x(H)850	**2020,00**

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА 5

- 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

код	-	В	Вт	мм	€
226834	5 кг	230	370	530x520x(H)700	**1760,00**



1000660



1000630

КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ СЕРИИ PI

- Устройства оснащены мощным надежным двигателем, идеально подойдут для любого ресторана.
- Профессиональное устройство для очистки картофеля, свеклы, моркови и других клубнеплодов.
- Корпус из нержавеющей стали
- Боковая алюминиевая дверца с герметичным уплотнением и запорным механизмом
- Боковые мешалки покрыты абразивним материалом из карбида кремния (сертифицировано NSF)
- Основание из алюминиевого сплава покрыто абразивним материалом из карбида кремния (сертифицировано NSF).
- Откидная прозрачная крышка из поликарбоната позволяет контролировать процесс очистки овощей
- Водонепроницаемая панель управления с кнопками: СТАРТ, СТОП
- Высокая устойчивость к влаге и брызгам воды благодаря индексу герметичности: IP65
- Таймер с регулировкой времени в диапазоне: 0-6 минут и возможность непрерывной работы
- Низкое энергопотребление благодаря оптимизации двигателя
- Требуется подключение к воде
- Уровень шума составляет около 70 dB

код	1000650	1000660	1000630
модель	PI-10	PI-20	PI-30
размер	433x635 x(H)625 мм	433x635 x(H)735 мм	622x760 x(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 V	550 Вт/400 V	730 Вт/400 V
вес	34 кг	35,8 кг	56,9 кг
€	**2460,00**	**2840,00**	**4520,00**

АКСЕССУАРЫ

код		€
2009422	Боковой абразивный элемент для PI-10	**65,00**
2009423	Боковой абразивный элемент для PI-20	**91,00**
2009250	Подставка с сепаратором кожуры под овощечистки PI-10 и PI-20	**768,00**
2000004	Диск с ножами для овощечистки PI-20	**505,00**

СЛАЙСЕРЫ PROFI LINE

Al aluminium | S.S. stainless steel

- Корпус с алюминиевым покрытием
- Лезвие из закаленной нержавеющей стали устанавливается под углом
- Двигатель с воздушным охлаждением с защитой от перегрева
- Мощный двигатель для резки твердого мяса
- Оснащены защитным кожухом и встроенной точилкой
- Каретка с защитной крышкой, прижимным 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 каретки только тогда, когда нож установлен в положение «0»
- Не предназначен для нарезки желтого сыра. Нарезка сыра возможна ножом с антипригарным покрытием. Нож продается отдельно (975800, 975732, 975749, 975756).



210031

СЛАЙСЕР 195 PROFI LINE

- Диаметр ножа: 195 мм
- Плавная регулировка толщины ломтика от 0 мм до 12 мм
- Максимальный диаметр нарезаемого продукта ≈ 120 мм

код	В	Вт	мм	€
210031	230	200	416x400x(H)335	**373,00**



210048

СЛАЙСЕР 220

- Диаметр ножа: 220 мм
- Плавная регулировка толщины ломтика от 0 мм до 12 мм
- Максимальный диаметр нарезаемого продукта ≈ 150 мм

код	В	Вт	мм	€
210048	230	280	506x435x(H)347	**406,00**



Акриловый защитный экран



Блокировочный механизм



Встроенное устройство для заточки



Защитный экран режущего диска



Выключатель соответствует нормам ЕС



Двигатель с воздушным охлаждением

Посмотреть видео ролик



210000

210017

СЛАЙСЕР 250

- Диаметр ножа: 250 мм
- Плавная регулировка толщины ломтика от 0 мм до 12 мм
- Максимальный диаметр нарезаемого продукта ≈ 180 мм

код	В	Вт	мм	€
210000	230	320	514x484x(H)373	**456,00**

СЛАЙСЕР 300

- Диаметр ножа: 300 мм
- Плавная регулировка толщины ломтика от 0 мм до 14 мм
- Максимальный диаметр нарезаемого продукта ≈ 200 мм

код	В	Вт	мм	€
210017	230	420	602x573x(H)456	**752,00**

НОЖ ТЕФЛОНОВЫЙ НЕПРИЛИПАЮЩИЙ ДЛЯ СЛАЙСЕРОВ PROFI LINE

- Для нарезки сыра

код	-	мм	€
975800	210031 970294	ø195	**94,00**
975732	210048 210086	ø220	**109,00**
975749	210000 210086	ø250	**124,00**
975756	210017	ø300	**165,00**





975732

Посмотреть видео ролик

Цены EXW, указаны без учета НДС

СЛАЙСЕРЫ PROFI LINE

Al aluminium S.S. stainless steel

- Корпус с алюминиевым покрытием
- Лезвие из закаленной нержавеющей стали устанавливается под углом
- Двигатель с воздушным охлаждением с защитой от перегрева
- Мощный двигатель для резки твердого мяса
- Оснащены защитным кожухом и встроенной точилкой
- Каретка с защитной крышкой, прижимным 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 каретки только тогда, когда нож установлен в положение «0»

Не предназначен для нарезки желтого сыра. Нарезка сыра возможна ножом с антипригарным покрытием. Нож продается отдельно (975800, 975732, 975749, 975756).

Посмотреть видео ролик



970294



210086

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	€
970294	230	280	506x435x(H)347	**409,00**

СЛАЙСЕР PROFI LINE 250 RED EDITION

- Диаметр ножа: 250 мм
- Плавная регулировка толщины ломтика от 0 мм до 12 мм
- Максимальный диаметр нарезаемого продукта ≈ 180 мм

код	В	Вт	мм	€
210086	220-240	320	514x484x(H)373	**462,00**



Простая регулировка толщины среза



Блокировочный механизм



Акриловый защитный экран



Встроенное устройство для заточки



Устойчивая рукоятка

СЛАЙСЕРЫ KITCHEN LINE

- Корпус изготовлен из анодированного алюминия.
- Прозрачная защитная крышка во время работы
- Съемная направляющая для легкой очистки остатков после резки
- Защитный кожух ножа легко снимается для очистки

СЛАЙСЕР 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
- Вес: 16,4 кг

код	В	Вт	мм	€
210215	230	150	494x402x(H)398	**396,00**



210215

Посмотреть видео ролик

СЛАЙСЕР 300

- Двигатель мощностью 0,3 л.с. с воздушным охлаждением, защищенный спереди пластиковой крышкой
- Прозрачная защитная крышка во время работы
- 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
- Вес: 24 кг

код	В	Вт	мм	€
210246	230	250	615x494x(H)477	**717,00**



210246

СЛАЙСЕР 250 С ТЕФЛОНОВЫМ ПОКРЫТИЕМ

- 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
- Прозрачная защитная крышка во время работы
- 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
- Вес: 16,4 кг

код	В	Вт	мм	€
210222	230	150	494x402x(H)398	**465,00**



Тефлоновая поверхность облегчает нарезку твердых сыров

210222

Посмотреть видео ролик

Акриловый защитный экран



Встроенное устройство для заточки



Воздушное охлаждение двигателя, пластиковая крышка



Выключатель соответствует нормам ЕС



СЛАЙСЕРЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СВЕРХМОЩНЫЕ

Al aluminium S.S. stainless steel indoor

- Ручная работа, сделано в Италии.
- Корпус изготовлен из алюминия, столешница изготовлена из тисненого алюминиевого листа.
- Лезвие из нержавеющей стали.
- Лоток и держатель изделия из нержавеющей стали.
- Толщина срезов регулируется от 0 мм до 16 мм с помощью диска.
- Встроенная точилка обеспечивает постоянную эффективность режущего диска.
- Двигатель с воздушным охлаждением и защитой от перегрева.
- Высокая мощность двигателя и универсальное лезвие обеспечивают возможность нарезать колбасы, сыры, холодные нарезки, а также бескостное мясо и рыбу.
- Соответствует всем требованиям безопасности для устройств профессионального использования, в том числе:
  - Установка ручки в положение толщины среза "0" удерживает лезвие за его ограждением.
  - Защита от пуска при разборке точилки или снятии защитного кожуха лезвия.
  - Возможность блокировки и разборки каретки только в том случае, если лезвие установлено в положение толщины "0".
  - Защита лезвия в виде перманентного кольца.
  - Держатель из нержавеющей стали можно разобрать и можно мыть в посудомоечной машине, что упрощает поддержание гигиены.




Акриловый защитный экран


Защита от пуска при разборке точилки или снятии защитного кожуха лезвия


Толщина срезов регулируется от 0 мм до 16 мм с помощью диска



210918

СЛАЙСЕР 250

- Приблизительный максимальный размер нарезанного продукта: 220x190 мм.

код	В	Вт	мм	€
210918	220-240	220	620x425x(H)370	**814,00**



210925

СЛАЙСЕР 300

- Приблизительный максимальный размер нарезанного продукта: 220x210 мм.

код	В	Вт	мм	€
210925	220-240	250	650x485x(H)440	**1180,00**



210932

СЛАЙСЕР 350

- Приблизительный максимальный размер нарезанного продукта: 310x260 мм.

код	В	Вт	мм	€
210932	220-240	370	890x585x(H)480	**1910,00**

СЛАЙСЕР, АВТОМАТ



210949

СЛАЙСЕР, АВТОМАТ 350

- Приблизительный максимальный размер нарезанного продукта: 310x260 мм.
- Каретка лезвия может перемещаться автоматически во время нарезки.
- Возможность программирования автоматической нарезки продуктов с постоянной или регулируемой скоростью каретки.
- Прибор подсчитывает количество срезов.

код	В	Вт	мм	€
210949	220-240	370	990x670x(H)730	**3330,00**

Посмотреть видео ролик

210956



СЛАЙСЕР, РУЧНОЙ RETRO 300

- Корпус выполнен из алюминия.
- Лезвие из нержавеющей стали.
- Ручной, приводится в действие рукояткой и может использоваться на месте без электричества.
- Встроенная точилка.
- Регулировка толщины от 0 до 2,5 мм (9 положений).
- Приблизительный максимальный размер нарезанного продукта: 230 x 180 мм.
- Сделано в Италии.
- Совместим с База для ручного слайсера Retro 300 (210963).

код	мм	€
210956	720x600x(H)740	**3960,00**

210963



БАЗА ДЛЯ РУЧНОГО СЛАЙСЕРА RETRO 300

- Предназначена для использования с ручным слайсером HENDI RETRO 300 (код: 210956).
- Изготовлена из алюминия и нержавеющей стали.
- Размер платформы: 400x500 мм.

код	мм	€
210963	500x650x(H)800	**1230,00**



18/0 stainless steel | 18/10 stainless steel | user assembly

ПОДСТАВКА ДЛЯ ХАМОНА

- Стойка и основание из нержавеющей стали с атласным покрытием.
- Ветчина фиксируется одним винтом в кольце. (ø80 мм). Кольцо позволяет вращать хамон, обеспечивая легкий доступ ко всем кусочкам мяса.
- Удерживающий элемент с системой наклона.
- Расстояние между крепежными винтами: прибл. 480 мм.
- Размеры основания: 570x215x(H)35 мм.
- Предназначена для самостоятельной сборки (шестигранный ключ входит в комплект).

код	мм	€
499948	595x215x(H)300	**250,00**

MADE IN SPAIN



499948

BLACKBOLT

СУПЕРСИЛА НА ВАШЕЙ КУХНЕ!



ВЫБРАННЫЕ ФУНКЦИИ

торт | бисквит | взбитые сливки | взбивание белков

BLACKBOLT ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР HENDI

- Для замешивания теста и взбивания яичных белков.
- Корпус изготовлен из алюминия.
- Оснащен высокой и легкой чашей из нержавеющей стали для замешивания небольшого количества теста.
- Равномерное перемешивание.
- Прибор устойчив во время работы.
- Тихий двигатель с гарантированно долгим сроком службы.
- Система охлаждения позволяет прибору непрерывно работать в течение 60 минут.
- 11 возможных настроек скорости.
- Емкость: 7 л.
  - 0,2-1,5 кг муки.
  - 2-20 яичных белков.
  - 150-1.500 мл сладких сливок.
  - 0,1-2 л свежих сливок.
- Таймер.
- Ручка с покрытием из синтетического материала в соответствии со стандартами CE.
- 4 программы: тесто, губчатый торт, взбивание сливок, взбивание яиц.
- Аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
221570	7	230	1500	460x310x(H)379	**472,00**



V-образный модуль ремня
Готовность к экстремальной и длительной эксплуатации



Шестерни
Очень прочная — изготовлена из нержавеющей стали, отвечает за равномерное вращение планеты

Корпус
Прочная, изготовленная из литого алюминия

Плавный переход к требуемому уровню мощности
Панель управления
Дизайнер, легко читается
Время, необходимое для выпекания торта
4 автоматических программы:
– Медленное смешивание (скорость 1–6)
– Стандартное смешивание (скорость 1–8)
– Мягкое смешивание (скорость 1–9)
– Быстрое смешивание (скорость 1–11)

Мягкий запуск
Смузи на 11 градусов с регулировкой по ручке, отрегулированной в соответствии с выбранной программой

ЧАША – 7 литров
Изготовлено из нержавеющей стали AISI 304.
Удобная ручка с противоскользящим покрытием

Крышка с диспенсером
Удобное добавление ингредиентов во время работы, не беспокоясь о том, что столешница не будет очищена



КРЮК ДЛЯ ТЯЖЕЛОГО ТЕСТА
нержавеющая сталь AISI 304



ЯИЧНЫЙ ВЕНЧИК
Нержавеющая сталь AISI 304



СМЕСИТЕЛЬ 1
синтетический материал POM



СМЕСИТЕЛЬ 2
Нержавеющая сталь AISI 304



ЧАША 7 Л
Нержавеющая сталь AISI 304

Цены EXW, указаны без учета НДС

ВЫСОКОСКОРОСТНОЙ ДУХОВОЙ ШКАФ COMBITURBO™

281277



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЧАША ДЛЯ МИКСЕРА BLACKBOLT

- Изготовлена из нержавеющей стали AISI 304.
- Сталь полированная снаружи, сатинированная внутри
- Прочная эргономичная вертикальная ручка, защищена гибким синтетическим материалом для надежного захвата и предотвращения скольжения.
- Емкость: 7 л
  - 0,2-1,5 кг муки
  - 2-20 яичных белков
  - 150-1500 мл сладкого крема
  - 0,1-2 л свежей сметаны
- Подходит для планетарного миксера HENDI BlackBolt (код: 221570).
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
963234	ø237x(H)208	**33,50**



963234



230114

18/10 stainless steel | PP polypropylene | POM POM plastic | user assembly

НАСАДКА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСА ДЛЯ МИКСЕРА BLACKBOLT

- Полный набор для измельчения мяса.
- Воронка, шнек и лоток из алюминия.
- Нож и 3 решетки для измельчения из нержавеющей стали.
- Толкатель изготовлен из PP.
- Комплект для фарширования из PP и POM.
- Решетки для измельчения с отверстиями диаметром: 3, 5, 7 мм.
- Трубка подачи диаметром 43 мм.
- В набор входят: Мясорубка, толкатель, съемный лоток, комплект для фарширования, нож и 3 решетки для измельчения.

код	мм	€
230114	137x92x(H)266	**54,50**



230121

18/8 stainless steel | user assembly

НАСАДКИ ДЛЯ ПАСТЫ ДЛЯ МИКСЕРА BLACKBOLT – КОМПЛЕКТ ИЗ 3 ШТ.

- Корпус, скалки и режущие ролики из нержавеющей стали.

Насадки, входящие в комплект:

1. Валик для макаронных изделий: ширина 140 мм и толщина 8 мм, регулируется от 0,2 мм до 2 мм.
2. Резак для спагетти: толщина 1,6 мм.
3. Резак для тальятелле: ширина 6,3 мм.

- Насадки совместимы только с планетарным миксером HENDI Blackbolt (код: 221570).

код	мм	€
230121	220x51x(H)88	**163,00**

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ PROFI LINE

- Корпус из алюминиевого сплава или чугуна, окрашенный в белый цвет (226292)
- Защитное ограждение дежи из литого под давлением пластика и нержавеющей стали (на модели 226292)
- Прочная дежа из нержавеющей стали AISI304
- В набор входят 3 насадки из алюминия: венчик, мешалка и крюк для теста.
- Цифровое или ручное управление (226292)
- Надежный привод и шестерни из легированной стали SNCM21, остальные элементы из меди
- Валы встроены в шарикоподшипники
- Рычаг для опускания и подъема дежи
- Таймер: до 30 минут (для модели 226292 до 15 минут)
- Защита от включения миксера если поднято защитное ограждение или дежа в неправильном положении



226261







226292





код	226261	226292
объем	6,6 л	18,9 л
загрузка муки/теста	1 кг/1,6 кг	2,3 кг/3,68 кг
габариты	336x460x(H)518 мм	460x520x(H)880 мм
габариты чаши	ø260x(H)195 мм	ø348x(H)290 мм
контроль	цифровой	мануальной
скорости	5 – 193-495 об./мин.	3 – 142, 264, 482 об./мин.
таймер	до 30 мин.	до 15 мин.
двигатель	3/4 КМ = 552 Вт	1/2 КМ = 368 Вт
мощность/напряжение	650 Вт/230 В	375 Вт/230 В
вес	18 кг	100 кг
€	**1330,00**	**2760,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ KITCHEN LINE

- Алюминиевый корпус (код: 222829) или чугунный корпус на четырех опорах (код: 222836, 222843)
- Прочная дежа из нержавеющей стали AISI201.
- В набор входят 3 насадки из нержавеющей стали AISI430: венчик, мешалка и крюк для теста.
- 3 скорости
- Надежный червячный привод из хромированной стали и бронзовые шестерни
- Рычаг для опускания и подъема дежи
- Простая для понимания цифровая панель управления (код: 222829) или механическое управление (код: 222836, 222843)
- Защита от включения миксера, если поднято ограждение или дежа в неправильном положении
- Защита от перегрева с возможностью сброса
- Возможность установки таймера до 60 минут (код: 222829)

Посмотреть видео ролик

S.S. stainless steel

МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ **5 kg**



222829



222836



222843













код	222829	222836	222843
объем	7 л	10 л	20 л
загрузка муки/теста	0,8 кг/2 кг	2,5 кг/4 кг	5 кг/8 кг
габариты	317x440x(H)490 мм	422x475x(H)710 мм	496x570x(H)880 мм
контроль	цифровой	мануальной	мануальной
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
€	**708,00**	**812,00**	**1100,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

МИКСЕР TURBO TRX-22

- Миксер Turbo предназначен для смешивания и измельчения пищи в емкостях объемом до 800 литров, для использования на 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. Сделан полностью из нержавеющей стали 18/10
- Простота использования: может двигаться в разных направлениях, регулируется по высоте, крепится 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 плечо или колеса не заблокированы
- Предохранительный рычаг позволяет заблокировать плечо одной рукой
- Легкодоступная, водонепроницаемая, наклонная панель управления
- Регулировка 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, благодаря чему рабочая зона свободна от каких-либо препятствий, ограничивающих свободное движение мешалки
- Турбина, защита, диск и насадка легко демонтируются, инструменты не требуются; можно мыть в посудомоечной машине
- Предохранительный микропереключатель контролирует положение устройства: не позволяет турбине работать, когда плечо находится слишком высоко или слишком низко
- Для использования с 3 опциональными и легко заменяемыми смесительными ситами

код	3030506
модель	TRX-22
размер оборудования во время работы	568x1643x(H)1219 мм
размер сложенного оборудования	568x963x(H)1651 мм
скорость	750 - 1500 об/мин
длина насадки	600 мм
мощность/напряжение	2200 Вт/400 В
вес	96 кг
€	**8390,00**

MADE IN SPAIN

Посмотреть видео ролик



3030506



3 опциональных и легко заменяемых смесительных элементов (не вращаются)



4032401 4032403 4032389

АКСЕССУАРЫ

код			€
4032401	Решетка 21D для миксера turbo TRX-22	Смешивание волокнистых ингредиентов	**254,00**
4032403	Решетка 30D для миксера turbo TRX-22	Универсальная	**254,00**
4032389	Решетка 42D для миксера turbo TRX-22	Для точного смешивания	**254,00**

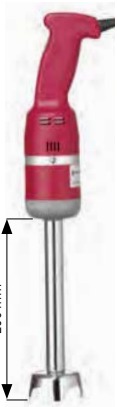
ПОГРУЖНЫЕ БЛЕНДЕРЫ PROFI LINE

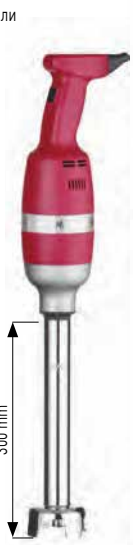
PA polyamide S.S. stainless steel

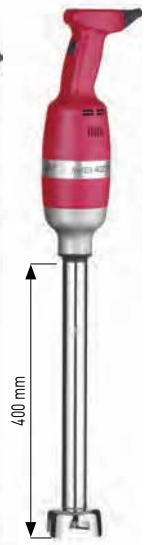
- Профессиональная модель
- Корпус из армированного нейлона
- Насадка и нож сделаны из нержавеющей стали
- Легкая чистка

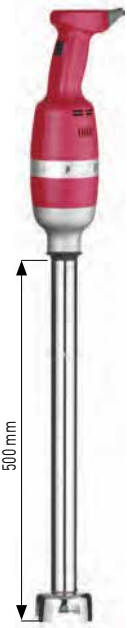
Электронная панель управления













код	224328	224335	224397	224359	224052
	Блендер погружной 250 с постоянной скоростью	Блендер погружной Profi Line 300 с регулировкой скорости	Блендер погружной 400 с регулировкой скорости	Блендер погружной Profi Line 500 с регулировкой скорости	Блендер ручной 500 высокой мощности с регулировкой скорости
панель управления		Электронная (9 скоростей)	Электронная (9 скоростей)	Электронная (9 скоростей)	Электронная (9 скоростей)
для посуды объемом до	20	50	80	100	120
габариты	ø75x(H)514 мм	ø100x(H)675 мм	ø100x(H)350 мм	ø100x(H)866 мм	ø100x(H)863 мм
длина насадки	250 мм	300 мм	400 мм	500 мм	500 мм
скорость	постоянная 15 000 об./мин.	регулируемая 2 000 – 9 000 об./мин.	регулируемая 2 000 – 9 000 об./мин.	регулируемая 2 000 – 9 000 об./мин.	регулируемая 2 000 – 9 000 об./мин.
макс. скорость		13 000	15 000	15 000	15 000
мощность/напряжение	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
вес (кг)	1,45	3,45	4,1	4,1	4,25
€	**242,00**	**384,00**	**449,00**	**464,00**	**551,00**

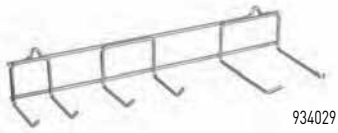
S.S. stainless steel



НАСАДКА-ВЕНЧИК ДЛЯ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА 300, 400 И 500

- 2 венчика
- Простое и безопасное крепление к приводу
- Подходит для: 224335, 224397, 224359, 224052, 224380, 282311

код	мм	€
224342	ø120x(H)330	**163,00**



934029

ВЕШАЛКА НАСТЕННАЯ ДЛЯ ПОГРУЖНЫХ БЛЕНДЕРОВ

код	мм	€
934029	365x130x(H)70	**44,00**

PA polyamide S.S. stainless steel

MADE IN ITALY



224380

БЛЕНДЕР ПОГРУЖНОЙ PROFI LINE 400 С РЕГУЛИРОВКОЙ СКОРОСТИ

- Профессиональная модель
- Корпус сделан из нейлона
- Насадка и нож сделаны из нержавеющей стали
- Легкая чистка
- С насадкой для венчика и настенной полкой для хранения
- Электронная панель управления
- 9 скоростей, регулировка оборотов: 2 000 - 9 000 об./мин.
- Для посуды объемом до 80 л
- Насадка для взбивания Ø120x(H)330 мм
- Вес: 4,75 кг

код	В	Вт	мм	€
224380	230	400	ø100x(H)765	**549,00**

MADE IN ITALY



224373

934012

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

код	В	Вт	мм	€
224373	230	250	ø75x(H)540	**337,00**

ВЕШАЛКА НАСТЕННАЯ ДЛЯ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА HENDI 250

код	€
934012	**30,00**

MADE IN ITALY

В наборе насадки для смешивания и взбивания, и вешалкой



224014

БЛЕНДЕР ПОГРУЖНОЙ 400 С РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ, ВЕНЧИКОМ И ВЕШАЛКОЙ

- Для использования в кафе-мороженых, ресторанах, кухнях гостиниц, кафе и кейтеринговых компаниях
- Идеально подходит для приготовления смеси для мороженого, овощных супов, пюре, соусов, начинок, майонеза, томатного пюре, песто, а также взбитых сливок, кремов или омлетов - в зависимости от используемой насадки
- Корпус изготовлен из прочного синего полиамида
- Рабочие рычаги из нержавеющей стали AISI 304
- Насадка для взбивания длиной 350 мм с максимальным уровнем погружения 200 мм
- Насадка для смешивания длиной 400 мм с максимальным уровнем погружения 290 мм
- Подходит для смесей вместимость: до 60 л
- Скорость насадки для смешивания: 2 500–11 000 об/мин.
- Скорость насадки для взбивания: 250-1500 об/мин
- В комплекте: привод блендера с регулируемой скоростью, насадка для смешивания, насадка для взбивания, настенная вешалка

код	В	Вт	мм	€
224014	230	400	155x120x(H)790	**431,00**

design by
Robert Bronwasser



6 готовых программ
Ускорят действия. Увеличат эффективность. 6 программ обработки с тщательно подобранными оборотами
ПОВТОРИМЫЙ ЭФФЕКТ ДАЖЕ У АДЕПТОВ

Эргономичный и легкий корпус
Рукоять профилирована под ладонь гарантирует НАДЕЖНЫЙ и СИЛЬНЫЙ захват. Соответствующий рабочий угол способствует КОМФОРТНОЙ РАБОТЕ + ЕСТЕСТВЕННОЕ ПОЛОЖЕНИЕ УКАЗАТЕЛЬНОГО ПАЛЬЦА НА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕ

Ненавязчивый
Приглушенная работа привода благоприятна для использования на ОТКРЫТЫХ КУХНЯХ
Популярен среди шеф-поваров

ABS plastic | S.S. stainless steel

ДЛЯ ПОСУДЫ ОБЪЕМОМ ОТ 1 ДО 8 ЛИТРОВ

БЛЕНДЕР ПОГРУЖНОЙ HENDI BLEND

- Создан Робертом Бронвассером с мыслью о шеф-поварах
- 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 8 литров

код	В	Вт	мм	€
222157	220-240	250	ø71x(H)450	**70,50**

222157

Лезвия с титановым покрытием
Прочность увеличена в 3 раза устойчивость к затуплению
ТИТАНОВАЯ ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Конструкция HD
Повышенная устойчивость корпуса к поломке благодаря использованию ТЕРПОЛИМЕРА ABS + УСТОЙЧИВОСТЬ К ЦАРАПИНАМ

Впечатляющий диапазон вращения
От 6 600 до 13 500 об/мин
СОКРАЩЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЕДЫ

Больше возможностей
Насадка длиной 20 см позволяет работать в посуде большей вместимости



ABS plastic | S.S. stainless steel | 18/10 stainless steel

БЛЕНДЕР STICK СО СПИРАЛЬНЫМ ШНУРОМ

- Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304 и пластика ABS.
- Съемная насадка для смешивания длиной 225 мм из нержавеющей стали AISI 304.
- Двойное лезвие из нержавеющей стали SUS 420J2.
- Гибкий спиральный шнур втягивается, предотвращая спутывание.
- Скорость можно легко регулировать с помощью большого диска, LCD дисплей отображает скорость в 7 шагов.
- Скорость: от прибл. 8500 до 16 500 об/мин. С функцией турбо.
- Защита от перегрева.
- Подходит для объема до 3 л.

код	В	Вт	мм	€
221181	220-240	1000	ø65x425	**70,00**





RECHARGEABLE BATTERY

ABS plastic S.S. stainless steel

АККУМУЛЯТОРНЫЙ РУЧНОЙ БЛЕНДЕР SMART PRESSURE

- Изготовлено из матовой нержавеющей стали и пластика ABS.
- Съемный смесительный рычаг с S-образным лезвием.
- Интеллектуальная функция давления Smart Pressure: чем сильнее нажата кнопка, тем выше скорость вращения лопасти – бесступенчатая регулировка скорости обеспечивает лучший контроль над процессом смешивания.
- 5 передач: от 11 000 об/мин (передача 1) до 16 000 об/мин (передача 5).
- Беспроводной и перезаряжаемый – со встроенным аккумулятором: 2000 mAh, 150 W, 7,4 V.
- Указывает на 4 уровня заряда аккумулятора (100-75-50-25%).
- Время работы: до 30 минут при полной зарядке.
- Защита: через 3 секунды бездействия лезвие блокируется.

код	В	Вт	мм	€
221419	230	150	ø65x(H)390	**70,00**







Индикатор уровня заряда аккумулятора

Интеллектуальная функция давления — интенсивность вращения лопастей регулируется кнопкой, плавное регулирование скорости обеспечивает лучший контроль процесса смешивания

Беспроводная, перезаряжаемая, со встроенной батареей 2000 мАч

Функция безопасности: через 3 секунды бездействия лезвие блокируется

ПОГРУЖНЫЕ БЛЕНДЕРЫ KITCHEN LINE

- Корпус блока привода изготовлен из прочного черного полиамида, армированного стекловолокном.
- Съемное лезвие из нержавеющей стали AISI304.
- Входит в комплект: небольшой набор для разборки лезвия.
- Переменная скорость плавно регулируется ручкой: от 4000 до 16000 об/мин.
- Вентилируемый двигатель.
- Предохранительная кнопка предотвращает случайное включение прибора.
- Кнопка блокировки обеспечивает непрерывную работу без нажатия кнопки.



PA polyamide | S.S. stainless steel

НАСАДКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ ДЛЯ ПРИВОДА БЛЕНДЕРА 350 I 500

- Вал и лезвие из нержавеющей стали.
- Подходит для: 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- В комплект входит набор для снятия лезвия.

код	мм	€
222225	(L)250	**90,50**
222232	(L)300	**104,00**
222249	(L)400	**107,00**
222256	(L)500	**129,00**

НАСАДКА-ВЕНЧИК ДЛЯ ПОГРУЖНЫХ БЛЕНДЕРОВ

- Совместимость с погружными блендерами Kitchen Line с кодами 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Состоит из двух венчиков из нержавеющей стали.
- Надежно и легко крепится к приводному блоку.

код	мм	€
222263	(L)250	**113,00**



HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС

PA polyamide | 18/10 stainless steel






код	221198	221327	221334	221341
	Погружной блендер 350 с регулируемой скоростью и насадкой для смешивания 250 мм	Погружной блендер 350 с регулируемой скоростью и насадкой для смешивания 300 мм	Погружной блендер 500 с регулируемой скоростью и насадкой для смешивания 400 мм	Погружной блендер 500 с регулируемой скоростью и насадкой для смешивания 500 мм
для посуды объемом до	20 л	30 л	80 л	120 л
габариты	ø100x666 мм	ø100x716 мм	ø100x816 мм	ø100x916 мм
длина насадки	250 мм	300 мм	400 мм	500 мм
скорость	регулируемая 4 000 – 16 000 об./мин.	регулируемая 4 000 – 16 000 об./мин.	регулируемая 4 000 – 16 000 об./мин.	регулируемая 4 000 – 16 000 об./мин.
мощность/напряжение	350 Вт/230 В	350 Вт/230 В	500 Вт/230 В	500 Вт/230 В
€	**210,00**	**219,00**	**240,00**	**263,00**

РУЧНОЙ БЛЕНДЕР 160 С РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ

PA polyamide | S.S. stainless steel

- Версия для профессионального использования в кафе-мороженых, ресторанах, на кухнях отелей, в том числе для приготовления смеси для мороженого, овощные супы, пюре, соусы, начинки, майонезы, томатное пюре, песто и др.
- Корпус с эргономичной ручкой из прочного ABS
- Вентилируемый двигатель
- Насадка для смешивания и лезвие из нержавеющей стали: длина 160 мм, ø25 мм
- Скорость: 4000-20000 об/мин
- Вес нетто с насадкой: около 1,6 кг

222140



код	В	Вт	мм	€
222140	230	270	140x76x(H)503	**157,00**

НАСАДКА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ ДЛЯ РУЧНОГО БЛЕНДЕРА 160

- 2 венчика из нержавеющей стали
- Легко и надежно крепится к приводному блоку

222164



код	мм	€
222164	(L)185	**104,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

PA polyamide 18/10 stainless steel

НАБОР: ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР 350 С РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ + ВЕНЧИК + НАСТЕННАЯ СТОЙКА

- Емкость до 80 л.
- В комплект входят: насадка для смешивания длиной 400 мм, насадка-венчик для взбивания длиной 250 мм из нержавеющей стали AISI304 и настенная стойка.
- Различные насадки можно приобрести отдельно: 222232, 222225, 222256, 222263.

код	В	Вт	мм	€
222393	230	350	110x324x(H)816	**279,00**



222393

МИКСЕРЫ РУЧНЫЕ SAMMIC

- Высокое качество изготовления, гарантирующее долговечность приборов
- Легко использовать
- Ручка из нескользящего материала для удобного удержания приборов
- Идеально подходят для непрерывной работы, без перегрева корпуса
- Индикатор подключения к сети гарантирует безопасность пользователя – световой индикатор загорается, как только миксер подключается к источнику питания
- Форма ручки предотвращает скатывание миксера по рабочей поверхности, когда миксер отложен и не используется.
- Click-on-arm: смена насадки с быстрой и безопасной сборкой
- Уровень шума: <80 дБ
- Насадки для смешивания и взбивания можно мыть в посудомоечной машине.
- Дополнительные насадки для смешивания и взбивания продаются отдельно

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

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



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 использовании. Дополнительный световой индикатор подключения устройства к сети гарантирует безопасность оператора – контрольная лампочка загорается сразу после подключения миксера к источнику питания

для посуды объемом

от 1 до 250 литров

скорость вращения

от 1500 до 15000 об/мин

Создан для работы с посудой объемом от 10 до 250 литров

Защищает от брызг

код	подходит для	дополнительные насадки	длина (мм)	макс. погружение (мм)	для посуды с макс. объемом (л)	для взбивания яиц	скорость (об/мин)	€
3030613	3030618	смешивания	192	155				**94,50**
3030624	3030618	смешивания	223	185	10			**101,00**
3030638	3030625	смешивания	250	200	12			**125,00**
3030641	3030625	взбивания	300		15	2 до 30	200 до 1800	**238,00**
3030653	3030672	смешивания	306	260	30			**154,00**
3030655	3030672	смешивания	366	320	45			**160,00**
3030657	3030672	смешивания	420	375	60			**181,00**
3030670	3030672	взбивания	300		30	2 до 50	200 до 1800	**225,00**
3030685	3030684	смешивания	419	370	80			**189,00**
3030856	3030717	смешивания	540	490	200			**355,00**

AUTOSTOP SYSTEM • AUTOSTOP SYSTEM •









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 1 500 до 15 000	регулируемая 1 500 до 15 000 об./мин.	регулируемая 1 500 до 15 000 об./мин.	постоянная 12 000 об./мин.
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
€	**254,00**	**308,00**	**532,00**	**449,00**

ЗАЖИМ ДЛЯ ЧАШИ

- Изготовлено из пластика.
- Может использоваться на раздвижной рамке зажима.
- Подходит для ручного миксера диаметром по меньшей мере 40 мм.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
3030314	162x123x(H)85	**62,00**



3030314

NEW

sammic



3030676	3030684	3030691	3030717	3030718
миксер ручной с насадкой для смешивания и съемной насадкой для взбивания MB-31	миксер ручной с насадкой для смешивания XM-51	миксер ручной с насадкой для смешивания и съемной насадкой для взбивания MB-51	миксер ручной с насадкой для смешивания XM-71	миксер ручной с насадкой для смешивания XM-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 1 500 до 12 000 об./мин.	постоянная 12 000 об./мин.	регулируемая 1 500 до 12 000 об./мин.	постоянная 12 000 об./мин.	постоянная 12 000 об./мин.
98	98	98	123	123
400/230	570/230	570/230	750/230	750/230
	4,65		4,57	
<80	<80	<80	<80	<80
689,00	**534,00**	**820,00**	**773,00**	**820,00**

05

Vacuum packing

Preserve freshness - discover flavour




HENDI

ТРЕЙСИЛЕР (ЗАПАЙЩИК ЛОТКОВ) SUPREME

Обеспечение Be Safe
- Обеспечение предотвращает перегрев
- Выдвижная гильотина
- Непроводящий тепло прижимной кронштейн
- Нескользящие настольные стабилизаторы
- Направляющие качания с ограничителями
- Предохранитель от перегрузки
- Переключатель с подсветкой
- Видимая маркировка HOT (ГОРЯЧЕЕ)

Автоподъемник
Система крепления для облегчения поднятия нагревательной плиты. Повышает операционную эффективность.

Прочная конструкция
Корпус запайщика лотков изготовлен из кислотостойкой стали толщиной более 2 мм. Прочная конструкция.

Антипригарная титановая сварная поверхность
Предотвращает прилипание всех видов полиэтиленовой пленки. Делает возможной быструю сварку 1-3 секунды (в зависимости от толщины пленки)

Нагреватель высокой мощности
Мощные нагреватели сокращают время разогрева. Достаточно 8-10 минут (в зависимости от заданной температуры). Равномерная температура по всей уплотняемой поверхности. Теплоизоляция для уменьшения потерь тепла.



976722

Амортизатор нажатия
Удобная регулировка усилия нажатия на край упаковки для варочной панели. Предотвращает растрескивание пакетов. Ликвидирует микрощели, устраняет утечки

Отсечение пленки
при помощи автоматически выдвигающейся гильотины, оснащенная 133 резцами. Хорошо справляется с толстыми полиэтиленовыми пленками. Резка выполняеся сразу за уплотняемым контейнером в специальной полоске на основании по технологии AIR-CUT

В комплекте матрица 805572 на лотки без разделения 227x178 мм в ПОДАРОК!



- Возможность запайки наиболее распространенных видов лотков с помощью дополнительных матриц
- Прочная и устойчивая конструкция из нержавеющей стали
- Крышка с пружинным механизмом для легкого и безопасного открывания
- Процесс запайки практически не требует усилий; сопротивление минимально благодаря использованию подшипников и специального материала скольжения
- Демпфер прижима обеспечивает герметичность упаковки и предотвращает ее раздавливание
- Изолированная ручка из износостойкого пластика
- Автоматически выдвигающаяся гильотина с безопасным ножом в специально разработанном чехле; разрез делается сразу за запечатанной ёмкостью по специальной направляющей (технология air-cut)
- Диспенсер пленки с натяжителем предотвращает скручивание пленки
- Сварочная поверхность, покрытая специальной оболочкой с добавкой титана, предотвращает прилипание фольги и обеспечивает быструю сварку за 1-3 секунды (в зависимости от толщины пленки)
- Нагреватели большой мощности сокращают время нагрева
- Время разогрева после запуска до полной готовности к работе около 8-10 минут
- Точный регулятор температуры сварки в диапазоне 50-210°C
- Цветные светодиоды для контроля работы устройства
- Блокировка перегрева, предохранитель перегрузки, предохранительный выключатель с подсветкой
- Нескользящие ножки обеспечивают устойчивость устройства во время работы и защищают столешницу от царапин
- Упаковка лотков размером 235x190x(H)155 мм и чашек высотой до (H)170 мм
- Максимальный размер рулона плёнки: ширина 187 мм, ø170 мм - плёнка продается отдельно (970720)
- В комплекте матрица из алюминиевого сплава для контейнеров 227x178 мм (805572), без разделения
- Съемный сетевой кабель 1,5 м, заземленный
- В комплекте: PE матрица для контейнеров без деления 227x178 мм БЕСПЛАТНО.

код	В	Вт	мм	€
976722	230	700	247x637x(H)258	**675,00**

ТРЕЙСИЛЕР DUAL

NEW

Автоподъемник
Система крепления для облегчения поднятия нагревательной плиты. Повышает операционную эффективность.

Прочная конструкция
Корпус запайщика лотков изготовлен из кислотостойкой стали толщиной более 2 мм. Прочная конструкция.

Антипригарная титановая сварная поверхность
Предотвращает прилипание всех видов полиэтиленовой пленки. Делает возможной быструю сварку 1-3 секунды (в зависимости от толщины пленки)

Нагреватель высокой мощности
Мощные нагреватели сокращают время разогрева. Достаточно 8-10 минут (в зависимости от заданной температуры). Равномерная температура по всей уплотняемой поверхности. Теплоизоляция для уменьшения потерь тепла.

Амортизатор нажатия
Удобная регулировка усилия нажатия на край упаковки для варочной панели. Предотвращает растрескивание пакетов. Ликвидирует микрощели, устраняет утечки

Отрезание пленки
Сразу за и между запечатанными контейнерами специальные полосы на основе технологии AIR-CUT.



297315

Отверстия в корпусе облегчают извлечение контейнера после запечатывания

В комплекте матрица 805572 x2 на лотки без разделения 227x178 мм в ПОДАРОК!



Обеспечение Be Safe
- Обеспечение предотвращает перегрев
- Выдвижная гильотина
- Непроводящий тепло прижимной кронштейн
- Нескользящие настольные стабилизаторы
- Направляющие качания с ограничителями
- Предохранитель от перегрузки
- Переключатель с подсветкой
- Видимая маркировка HOT (ГОРЯЧЕЕ)

- Изготовлено из нержавеющей стали 18/10.
- Лезвие для резки пленки по длине и между герметичными контейнерами.
- Надежные шарикоподшипники на всех движущихся частях: крышка/корпус, прижимной рычаг и система прессования.
- Включает 2 пресс-формы из полиэтилена для несегментированных контейнеров.
- Усиленная рама для корпуса.
- Модернизированные натяжные пружины поднимают крышку с нагревательными пластинами.
- Широкое открывание крышки с зоной нагрева.
- Подходит для рулонов пленки шириной до 420 мм.
- Температура герметизации от 50°C до 210°C.
- Светодиодные индикаторы с цветовой кодировкой для контроля работы прибора.
- Блокировка перегрева, защита от перегрузки, аварийный выключатель с подсветкой.
- Время прогрева составляет приблизительно 8-10 минут.
- Герметизация лотков размером до 235x190x(H)155 мм и чашек до (H)115 мм.

код	В	Вт	мм	€
297315	230	1400	653x487x(H)190	**1010,00**

Обеспечение Be Safe
- Обеспечение предотвращает перегрев
- Выдвижная гильотина
- Непроводящий тепло прижимной кронштейн
- Нескользящие настольные стабилизаторы
- Направляющие качания с ограничителями
- Предохранитель от перегрузки
- Переключатель с подсветкой
- Видимая маркировка HOT (ГОРЯЧЕЕ)

Автоподъемник
Система крепления для облегчения поднятия нагревательной плиты. Повышает операционную эффективность.

Прочная конструкция
Корпус запайщика лотков изготовлен из кислотостойкой стали толщиной более 2 мм. Прочная конструкция.

18/10 stainless steel

Антипригарная титановая сварная поверхность
Предотвращает прилипание всех видов полиэтиленовой пленки. Делает возможной быструю сварку 1-3 секунды (в зависимости от толщины пленки)

Амортизатор нажатия
Удобная регулировка усилия нажатия на край упаковки для варочной панели. Предотвращает растрескивание пакетов. Ликвидирует микрощели, устраняет утечки

Нагреватель высокой мощности
Мощные нагреватели сокращают время разогрева. Достаточно 8-10 минут (в зависимости от заданной температуры). Равномерная температура по всей уплотняемой поверхности. Теплоизоляция для уменьшения потерь тепла.

Отрезание пленки
Сразу за и между запечатанными контейнерами специальные полосы на основе технологии AIR-CUT.



330005

Отверстия в корпусе
облегчают извлечение контейнера после запечатывания

В комплекте матрица 805572 на лотки без разделения 227x178 мм в ПОДАРОК!

Техобслуживание / безопасная зона
Основание каркаса изолировано от высокой температуры и напряжения. Использование качественных материалов и бесшовная конструкция позволяет быстро очистить нижнюю часть корпуса, без необходимости выключать устройство.



Регулятор температуры Hot Point
Регулятор температуры с диапазоном 50-210°C. Точно настраивает долгосрочность стыка для широкого ассортимента упаковок и свариваемой пленки.



Устройство подачи пленки с натяжителем Roller Truck
Универсальное для рулонов разной ширины – max 187 мм. Бабины JUMBO с диаметром даже 170 мм. Натяжитель обеспечивает ровную укладку пленки, предотвращая скручивание и чрезмерное выскальзывание.



ТРЕЙСИЛЕР COMPACT

- Конструкция из нержавеющей стали.
- Оснащен крышкой с пружинным механизмом для легкого и безопасного открывания.
- Изолированная рукоятка из устойчивого к повреждениям пластика.
- Автоматическая гильотина с безопасным ножом в специально разработанном чехле; разрез делается непосредственно за герметичным контейнером по специальной полосе (технология air-cut).
- Нескользящие ножки защищают столешницу от царапин.
- Уплотняющая поверхность имеет титановое покрытие, которое предотвращает прилипание пленки и обеспечивает быстрое уплотнение за 1–3 секунды (в зависимости от толщины пленки).
- Поглотитель давления обеспечивает герметичное уплотнение и предотвращает раздавливание пакетов.
- Цветные светодиоды для контроля производительности.
- Блокировка перегрева, защита от перегрузки, аварийный выключатель с подсветкой.
- Время прогрева после пуска до полного рабочего режима – приблизительно 8-10 минут.
- Герметизация лотков до: 235x190x(H)155 мм и чашек до: (H)115 мм.
- Максимальный размер рулона пленки: ширина 187 мм, ø170 мм – пленка продается отдельно (код: 970720).
- Оснащен алюминиевой матрицей для контейнеров 227x178 мм (код: 805572), без разделителя.
- В комплекте: PE матрица для контейнеров без деления 227x178 мм БЕСПЛАТНО.

код	В	Вт	мм	€
330005	230	700	582x285x(H)185	**535,00**



МАТРИЦА ДЛЯ ТРЕЙСИЛЕРА

- Для ресторанов, кейтеринговых компаний и супермаркетов
- Изготовлена из полированного алюминия
- Черная силиконовая прокладка
- Доступна во многих размерах, адаптированных к самым популярным контейнерам на рынке

код			€
	805572	контейнер 227x178 мм	**93,00**
	805589	2x контейнер 178x113 мм	**93,00**
	805596	контейнер двухсекционный 227x178 мм	**93,00**
	805619	контейнер для супа ø165 мм	**93,00**
	805626	контейнер трехсекционный 227x178 мм	**93,00**

код			€
	805633	2x контейнер для супа ø115 мм	**93,00**
	805640	контейнер двухсекционный colt 227x178 мм	**93,00**
	805657	2 контейнера: 1x 178x113 мм + 1x ø115 мм	**93,00**
	805664	контейнер 187x137 мм	**93,00**

ПЛЕНКА ДЛЯ ТРЕЙСИЛЕРОВ PET/PE

- Предназначена для упаковки гастрономических подносов
- Отрывной слой облегчает отрыв запечатанной пленки
- Размеры пленки: ширина 18,5 см (970720), 20 см (970737); длина 250 погонных метров
- Диаметр рулона: ø15 см
- Подходит для трейсилера (запайщика лотков) фирмы HENDI (976722, 330005)



970720

код	мм	€
970720	185x	**25,50**
970737	200x	**33,50**



ABS plastic

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА – БЕСКАМЕРНАЯ

- Для упаковки пищевых и технических продуктов, кроме жидкостей
- Все сделано из прочного пластика ABS
- Уплотняющая прокладка крышки обеспечивает герметичность во время работы
- Удобная панель управления
- На выбор 2 режима запечатывания пакетов
- Вибрационный насос
- Производительность насоса: 5,5 л/мин
- Вес нетто: 1,74 кг
- Упаковочная машина не рассчитана на продолжительную работу
- Использовать только гофрированные вакуумные пакеты

975350



код	уплотнительная лента (мм)	В	Вт	мм	€
975350	310	220-240	100	390x160x(H)92	**75,50**

HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС



975374

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА KITCHEN LINE – БЕСКАМЕРНАЯ

- Для упаковки пищевых и технических продуктов, кроме жидкостей.
- Возможность установки адаптера 970638 для рулонных пакетов.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Уплотняющая прокладка крышки обеспечивает герметичность во время работы.
- Удобная панель управления.
- Функция регулировки обратного отсчета времени: 0 - 6 сек.
- Функция маринования.
- Функция импульсного вакуумирования.
- Дополнительные кнопки для быстрого запуска, вакуумирования и сварки расположены на ручке.
- Автоматическое отключение устройства после 10 минут бездействия.
- Вибрационный насос.
- Производительность насоса: 16 л/мин.
- Масса нетто: 5 кг.
- Упаковочная машина не предназначена для непрерывной работы.
- Использовать только гофрированные вакуумные пакеты.

код	уплотнительная лента (мм)	В	Вт	мм	€
975374	420	230	550	570x263x(H)150	**286,00**



970638

ПОДСТАВКА ДЛЯ ПАКЕТОВ В РУЛОНЕ К БЕСКАМЕРНОЙ УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЕ 975374

- Основа из ABS
- Прозрачная крышка из поликарбоната для удобного контроля состояния рулона
- Держатель рулонов
- Подвижный нож точно разрезает пакет нужной длины
- Можно прикрепить к упаковочной машине Kitchen Line 975374 или использовать с любой другой упаковочной машиной как отдельное приспособление
- Внутренние размеры: 412x101x(H)101 мм
- Максимальный размер рулона: ø100x400 мм

код	мм	€
970638	487x122x(H)107	**24,00**

NEW MODEL



297384

БЕСКАМЕРНАЯ ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Производительность помпы: 20 л/мин.
- Сварочная планка: 350 мм.
- Рекомендуется для продуктов с низким уровнем влажности.
- Используется с тиснеными пакетами.
- Не рассчитана на продолжительное использование.

код	уплотнительная лента (мм)	В	Вт	мм	€
297384	350	230	380	370x260x(H)130	**417,00**

S.S. stainless steel



975336



970362

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА – БЕСКАМЕРНАЯ

- Для использования во многих отраслях промышленности и на домашних кухнях
- Для упаковки пищевых и технических продуктов, кроме жидкостей.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Уплотняющая прокладка крышки обеспечивает герметичность во время работы
- Удобная панель управления
- Время запечатывания пакета: 3,5 с
- Вибрационный насос
- Производительность насоса: 20 л/мин
- Вес нетто: 8 кг
- Упаковочная машина не рассчитана на продолжительную работу.
- Использовать только гофрированные вакуумные пакеты любой длины и шириной макс. 350 мм

код	уплотнительная лента (мм)	В	Вт	мм	€
975336	350	230	250	370x260x(H)130	**433,00**

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА – БЕСКАМЕРНАЯ

- Для упаковки пищевых и технических продуктов, кроме жидкостей.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Уплотняющая прокладка крышки обеспечивает герметичность во время работы
- Удобная панель управления
- Вакуумметр позволяет точно определять момент достижения необходимого уровня вакуума в гофрированном пакете
- 9 уровней вакуума на выбор, в зависимости от размера пакета (без регулирования времени создания вакуума)
- Обратный отсчет времени запечатывания пакета
- Вибрационный насос
- Производительность насоса: 20 л/мин
- Вес нетто: 8 кг
- Упаковочная машина не рассчитана на продолжительную работу
- Использовать только гофрированные вакуумные пакеты

Посмотреть видео ролик

код	уплотнительная лента (мм)	В	Вт	мм	€
970362	350	230	250	383x293x(H)175	**501,00**

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА С СИСТЕМОЙ ПОДАЧИ ПАКЕТОВ – БЕСКАМЕРНАЯ

- Для упаковки пищевых и технических продуктов, кроме жидкостей
- Все сделано из прочного пластика ABS
- Уплотняющая прокладка крышки обеспечивает герметичность во время работы
- Удобная панель управления
- На выбор 2 режима времени запечатывания пакетов и 2 уровня мощности всасывания воздуха
- Контейнер для пакетов в корпусе
- Вибрационный насос
- Производительность насоса: 6,5 л/мин
- Вес нетто: 2 кг
- Упаковочная машина не предназначена для непрерывной работы
- Использовать только гофрированные вакуумные

код	уплотнительная лента (мм)	В	Вт	мм	€
201626	310	220-240	100	385x205x(H)95	**102,00**

ABS plastic



201626





ГОТОВКА

ХРАНЕНИЕ

ПАКЕТЫ ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ - ГОФРИРОВАННЫЕ - 100 ШТУК

- 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	€
971390	100	150x250	**9,35**
971420	100	150x400	**14,00**
971406	100	200x300	**14,00**
971437	100	250x350	**20,00**
971413	100	300x400	**27,00**
971451	в роли - x2	280x6000	**8,85**
971444	в роли - x2	200x6000	**6,55**





ХРАНЕНИЕ

ПАКЕТЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ, ДЛЯ КАМЕРНЫХ УПАКОВОЧНЫХ МАШИН

- 2-х слойные
- Внутренний слой полиэтилена, предназначенный для контакта с пищевыми продуктами
- Внешний слой из полиамида (нейлона) увеличивает прочность и гарантирует герметичность
- Общая толщина: 65 µm
- Подходит для камерных вакуум-упаковочных машин
- Не подходит для приготовления по методу sous vide

код	количество в упаковке	мм	€
970607	100	200x140	**4,00**
970386	100	230x160	**4,45**
970614	100	300x200	**8,15**
970393	100	350x250	**11,00**
970621	100	400x300	**15,50**





ХРАНЕНИЕ

ВАКУУМНЫЕ ПАКЕТЫ С ТИСНЕНИЕМ

- Изготовлены из полиамида (внутренний слой) и полиэтилена (внешний слой).
- Гофрированные – с тиснением, облегчающим отвод воздуха и вакуумирование.
- Не содержат BPA.
- Предназначено только для хранения продуктов, а не для приготовления sous vide.
- Температурная устойчивость: от -20°C до 40°C.
- Толщина: 75 µm.
- Сварка с 3 сторон.

код	количество в упаковке	мм	€
297414	100	150x250	**9,35**
297421	100	150x400	**14,00**
297438	100	200x300	**14,00**
297445	100	250x350	**20,00**
297452	100	300x400	**27,00**
297469	в роли - x2	6000x200	**6,55**
297476	в роли - x2	6000x300	**9,35**





ГОТОВКА

ХРАНЕНИЕ

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	€
971369	100	150x200	**5,85**
971345	100	150x250	**7,00**
971376	100	200x300	**12,00**
971352	100	250x350	**16,50**
971383	100	300x400	**22,00**

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА KITCHEN LINE – КАМЕРНАЯ

- Для профессионального использования в сфере общественного питания и других отраслей промышленности
- Прочная конструкция – корпус и камера из высококачественной нержавеющей стали AISI 304
- Прозрачная крышка из высококачественного твердого пластика ABS позволяет контролировать процесс упаковки
- Выпуклая крышка позволяет упаковывать большие порции
- Время запечатывания пакета: 0–6 с
- 6 уровней вакуума на выбор
- Функция только сварки
- Функция маринования: возможность использования до 11 циклов всасывания и впуска воздуха в пакет; благодаря вакууму маринад быстрее проникает в продукт, что значительно ускоряет сам процесс
- Автоматический запуск цикла упаковки при закрытии крышки вакуумной камеры
- Профессиональный роторный насос с высоким КПД
- Упаковочная машина рассчитана на продолжительную работу

ВАКУУМНАЯ КАМЕРНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА

- Корпус и камера изготовлены из нержавеющей стали 18/8.
- Для упаковки пищевых и технических продуктов, включая продукты с высоким содержанием воды.
- Прозрачная крышка из прочного высококачественного пластика ABS.
- Выпуклая крышка и вогнутое дно.
- V-образная прокладка с низкой степенью утечки.
- Четкие индикаторы (цифровой дисплей и циферблатный индикатор).
- Регулируемое время работы помпы позволяет получить соответствующий уровень вакуума в течение 0-99 с.
- Регулируемое время герметизации в диапазоне 0-3,5 с.
- Регулируемый уровень охлаждения помпы в диапазоне 0-9,9 с.
- Цикл упаковки начинается автоматически при закрытии верхней крышки.
- В комплект входит масляная помпа.
- Может использоваться с гладкими и тиснеными пакетами.



975398



975251

код	975398	975251	975268	975275
размеры	360x490x(H)365 мм	330x480x(H)360 мм	380x503x(H)444 мм	450x555x(H)480 мм
размеры камеры	350x300x(H)110 мм	280x385x(H)130 мм	320x370x(H)185 мм	370x450x(H)220 мм
уплотнительная лента	295 мм	260 мм	300 мм	350 мм
производительность насоса	77 л/мин	167 л/мин	133 л/мин	333 л/мин
мощность/напряжение	630 Вт/230 В	370 Вт/230 В	370 Вт/230 В	750 Вт/230 В
вес	22,3 кг	36 кг	38 кг	62 кг
€	**890,00**	**1000,00**	**1070,00**	**1170,00**

HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

- Для профессионального использования в сфере общественного питания и других отраслей промышленности
- Для упаковки пищевых и технических продуктов, в том числе с повышенным содержанием воды
- Прочная конструкция – корпус и камера из высококачественной нержавеющей стали AISI 304
- Прозрачная крышка из высококачественного твердого пластика ABS позволяет контролировать процесс упаковки
- Выпуклая крышка и углубленное дно камеры позволяют упаковывать большие порции
- Уплотняющая прокладка с высоким коэффициентом герметичности
- Четкие индикаторы – цифровой дисплей и вакуумметр – позволяют точно определять момент достижения необходимого уровня вакуума в камере упаковщика
- Регулирование времени создания вакуума в диапазоне 5–90 с
- Регулирование времени запечатывания пакетов: до 6 с градацией каждые 0,5 с
- Функция маринования с регулировкой времени от 9 до 99 минут (продолжительность одного цикла: 9 минут): возможность программирования до 11 циклов всасывания и впуска воздуха в пакет; благодаря вакууму маринад быстрее проникает в продукт, что значительно ускоряет сам процесс
- Масляный насос обеспечивает короткий и очень эффективный цикл упаковывания
- Использование гладких и гофрированных вакуумных пакетов

Посмотреть видео ролик



201428

код	201428	201435	201442
размеры	330x480x(H)361 мм	367x425x(H)364 мм	510x625x(H)455 мм
размеры камеры	280x393x(H)80 мм	300x350x(H)80 мм	425x457x(H)100 мм
уплотнительная лента	260 мм	300 мм	410 мм
производительность насоса	8 м³/ч – 133,3 л/мин	8 м³/ч – 133,3 л/мин	20 м³/ч – 333,3 л/мин
мощность/напряжение	1000 Вт/240 В	950 Вт/230 В	1100 Вт/230 В
вес	24 кг	25,2 кг	59 кг
€	**1040,00**	**1050,00**	**1890,00**



ГОТОВКА

ХРАНЕНИЕ

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	€
971369	100	150x200	**5,85**
971345	100	150x250	**7,00**
971376	100	200x300	**12,00**
971352	100	250x350	**16,50**
971383	100	300x400	**22,00**



ХРАНЕНИЕ

ПАКЕТЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ, ДЛЯ КАМЕРНЫХ УПАКОВОЧНЫХ МАШИН

- 2-х слойные
- Внутренний слой полиэтилена, предназначенный для контакта с пищевыми продуктами
- Внешний слой из полиамида (нейлона) увеличивает прочность и гарантирует герметичность
- Общая толщина: 65 µm
- Подходит для камерных вакуум-упаковочных машин
- Не подходит для приготовления по методу sous vide

код	количество в упаковке	мм	€
970607	100	200x140	**4,00**
970386	100	230x160	**4,45**
970614	100	300x200	**8,15**
970393	100	350x250	**11,00**
970621	100	400x300	**15,50**

Цены EXW, указаны без учета НДС

ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ SE СЕРИИ 200, 300, 400 И 500

- Пищевые продукты в вакуумной упаковке дольше остаются свежими и отлично защищены от внешних факторов (например, грязи, влаги). Кроме того, отсос воздуха позволяет уменьшить объем некоторых продуктов.
- Функция запайки пакетов без подсоса воздуха позволяет плотно упаковать деликатные продукты без изменения их структуры или продукты неправильной формы без риска деформации.
- Ступенчатое создание вакуума – применяется для пористых продуктов, мясных полуфабрикатов, эмульгированных смесей с захваченными пузырьками воздуха.
- Внешняя вакуумная упаковка (Vac-Norm) – процесс требует использования специальных гастроемкостей. Для использования функции Vac-Norm необходимо приобрести внешний комплект Vac-Norm, состоящий из шланга и соединителя с камерой вакуумной упаковочной машины.
- Dry Oil: осушение насоса – функция позволяет поддерживать высокое качество масла путем удаления избыточной влаги, чтобы устройства могли достичь наивысшего уровня создания вакуума.
- Режим маринования – используется для повторения цикла создания вакуума и выпуска воздуха из пакета, что позволяет оптимально мариновать продукты в кратчайшие сроки.
- Упаковочные машины изготовлены из материалов высочайшего качества, что делает ее прочной и устойчивой к внешним факторам.
- Прозрачная крышка позволяет наблюдать за всем процессом упаковки.
- Программа всасывания с сенсорным управлением особенно подходит для продуктов с нежной структурой.
- Устройства имеют двойную сварочную планку, что гарантирует герметичность и долговечность упаковки.
- Камера состоит из одного стального элемента, что упрощает содержание упаковочной машины в чистоте.
- Достаточная мощность, производительный насос и вместительная камера обеспечивают быструю упаковку продуктов разного размера.
- Цифровая панель управления с большим цветным дисплеем позволяет задавать температуру сварки и параметры, связанные со временем цикла.
- Вакуумные упаковочные машины имеют возможность закрывать пакеты с маринованными продуктами с сохранением их объема, так как упаковка происходит без подсоса воздуха.
- Цветной ЖК-экран диагональю 3,9"
- Сенсорная клавиатура с подсветкой изготовлена из устойчивого к царапинам пластика.
- Давление вакуума: 2 мБар

На заказ:

- Внешний вакуумный комплект Vac-Norm для упаковки в специальные контейнеры с автоматическим отсосом
- Система Bluetooth, которая позволяет подключаться по беспроводной сети с помощью специального приложения.



Уплотнительные ленты оснащены изогнутыми нагревателями для удаления остатков продукта и обеспечения герметичности сварного шва



Читаемая и интуитивно понятная панель управления

Все модели оснащены насосом Busch для повышения эффективности и экономичности



1140642



1140642



1140680

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ SE SERIE 200, 300, 400 И 500

код	1141080	1140628	1140636	1141142
модель	SE-208	SE-310	SE-416	SE-520 CC
внешний размер	337x431x(H)307 мм	384x465x(H)403 мм	484x529x(H)448 мм	634x552x(H)513 мм
размер камеры	288x334x(H)111 мм	330x360x(H)155 мм	430x415x(H)180 мм	568x430x(H)215 мм
длина планки	280 мм	320 мм	420 мм	420+420 мм
производительность насоса BUSCH	8 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	76 кг
€	**2550,00**	**3150,00**	**3970,00**	**5850,00**

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ SE SERIA 600

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
€	**8730,00**	**8730,00**	**9170,00**	**9170,00**

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ SE SERIA 800

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
€	**11300,00**	**11300,00**	**11400,00**	**13300,00**	**13300,00**	**13400,00**

ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ SAMMIC С ПОРТОМ ПРИНТЕРА И BLUETOOTH

- Для профессионального использования для герметичной упаковки пищевых продуктов.
- Камера изготовлена из прочной стали.
- Высокая прочность и устойчивость к внешним факторам.
- Прозрачная крышка.
- Двойная уплотнительная полоска обеспечивает плотную и прочную упаковку.
- Достаточная мощность, эффективный насос и большая камера для быстрой упаковки продуктов разных размеров.
- Функция герметизации без всасывания для герметичного запечатывания деликатных продуктов без изменения их структуры или продуктов неправильной формы без их деформации.
- Постепенное создание вакуума, адаптированное к пористым продуктам, обработанному мясу или эмульгированным смесям с захваченными пузырьками воздуха.
- Сухое масло: дренаж насоса - функция, которая поддерживает высокое качество масла, удаляя излишки влаги.
- Режим маринования - повторяющийся цикл создания вакуума и выпуска воздуха из пакета.
- Возможность запечатывать пакеты с маринованными продуктами, сохраняя при этом их объем - упаковка выполняется без удаления воздуха.
- Безопасная упаковка жидкостей и продуктов с высоким содержанием воды - система безопасности автоматически останавливает процесс всасывания, блокируя всасывание жидкостей.
- Цифровая панель управления с большим цветным дисплеем.
- Сенсорная клавиатура с подсветкой выполнена из устойчивого к царапинам пластика.
- Ручное или предварительно запрограммированное управление (25 различных вакуумных программ, пошаговое создание вакуума).
- Беспроводное подключение по Bluetooth для подключения к приложениям и управления программами.
- Оснащена портом для принтера.

По запросу:

- система печати этикеток с возможностью подключения принтера с термостойкими самоклеящимися этикетками (текстовый ввод осуществляется через приложение);
- Vac-Norm внешний вакуумный комплект для упаковки в специальные контейнеры с автоматическим всасыванием,
- система впрыска защитного газа, которая позволяет упаковывать продукты питания в вакуумную упаковку в атмосфере, не содержащей кислорода и водяных паров, тем самым лучше защищая продукт от внешних факторов;
- Plus система для герметизации пакетов из более плотной пленки и металлизированных пакетов.



1141102

ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SU-300, 400 И 500 С ПОРТОМ ПРИНТЕРА И BLUETOOTH

код	1140732	1140774	1141102
модель	SU-310P	SU-420P	SU-520P CC
внешний размер	465x384x(H)403 мм	529x484x(H)448 мм	634x552x(H)513 мм
размер камеры	330x360x(H)155 мм	864x603x(H)215 мм	568x430x(H)215 мм
длина планки	320 мм	581+581 мм	420+420 мм
производительность насоса	16 м³/ч	100 м³/ч	20 м³/ч
макс. вакуумное давление	2 мБар	2 мБар	2 мБар
мощность/напряжение	320 Вт/230 В	750 Вт/230 В	750 Вт/230 В
вес	35 кг	70 кг	80 кг
€	**3560,00**	**4720,00**	**6270,00**

Все модели оснащены насосом Busch для повышения эффективности и экономичности

Цены EXW, указаны без учета НДС



1140814



1140820

ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SU-600 С ПОРТОМ ПРИНТЕРА И BLUETOOTH

код	1140814	1140820	1140838	1140848
модель	SU-604P	SU-604P CC	SU-606P	SU-606P CC
внешний размер	566x740x(H)997 мм	566x740x(H)997 мм	566x740x(H)997 мм	566x740x(H)997 мм
размер камеры	672x481(H)200 мм	672x481(H)200 мм	6864x603x(H)215 мм	430x415x(H)180 мм
длина планки	413+656 мм	465+465 мм	848+848 мм	420 мм
производительность насоса	40 м³/ч	63 м³/ч	100 м³/ч	20 м³/ч
макс. вакуумное давление	0,5 мБар	0,5 мБар	0,5 мБар	0,5 мБар
мощность/напряжение	1100 Вт/230 В	1100 Вт/230 В	1500 Вт/230 В	1500 Вт/230 В
вес	145 кг	145 кг	159 кг	159 кг
€	**9360,00**	**9360,00**	**9800,00**	**9800,00**

ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SU-800 С ПОРТОМ ПРИНТЕРА И BLUETOOTH

код	1140884	1140890	1140896	1140938	1140948	1140958
модель	SU-806P	SU-806P CC	SU-806P LL	SU-810P	SU-810P CC	SU-810P LL
внешний размер	757x960x(H)998 мм	757x960x(H)998 мм	757x960x(H)998 мм	757x960x(H)998 мм	757x960x(H)998 мм	757x960x(H)998 мм
размер камеры	2 x 662x874(H)205 мм	864x603x(H)215 мм	2 x 662x874(H)205 мм	672x481(H)200 мм	864x603x(H)215 мм	2 x 662x874(H)205 мм
длина планки	2 x (660+660) мм	581+581 мм	2 x (660+660) мм	465+465 мм	848+848 мм	2 x (660+660) мм
производитель-ность насоса	155 м³/ч	63 м³/ч	100 м³/ч	40 м³/ч	63 м³/ч	155 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 В	1500 Вт/230 В	1500 Вт/230 В	2200 Вт/230 В	2200 Вт/230 В	2200 Вт/230 В
вес	232 кг	232 кг	232 кг	250 кг	250 кг	250 кг
€	**12000,00**	**12000,00**	**12100,00**	**13900,00**	**13900,00**	**14000,00**

ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SU-6100 С ПОРТОМ ПРИНТЕРА И BLUETOOTH

код	1141033	1141053
модель	SU-6100P	SU-6160P
внешний размер	874x1640x(H)1370 мм	874x1640x(H)1370 мм
размер камеры	672x481(H)200 мм	864x603x(H)215 мм
длина планки	413+656 мм	530+848 мм
производительность насоса	63 м³/ч	100 м³/ч
макс. вакуумное давление	0,5 мБар	0,5 мБар
мощность/напряжение	2200 Вт/230 В	4000 W/ 400 V
вес	360 кг	360 кг
€	**20900,00**	**25200,00**



1141033

06

Thermal processing

Heat that inspires




HENDI

ПЛИТА ГАЗОВАЯ 4-Х КОНФОРОЧНАЯ KITCHEN LINE С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ КОНВЕКЦИОННЫМ ДУХОВЫМ ШКАФОМ GN 1/1

S.S. stainless steel

- 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

КОНВЕКЦИОННЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ GN 1/1:

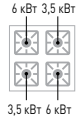
- Электрический 3 кВт/230 В
- Камера из нержавеющей стали: 640x370x(H)350 мм
- 4 пары направляющих на GN 1/1
- Расстояние между уровнями: 75 мм
- В комплекте 1 решетка GN 1/1
- Термостат

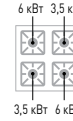


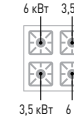












код	227381	227589	225882
размеры	800x700x(H)310 мм	800x700x(H)900 мм	800x700x(H)900 мм
размеры духовки	–	–	640×370×(H)350 мм
мощность горелок	2x 3,5 кВт + 2x 6 кВт	2x 3,5 кВт + 2x 6 кВт	2x 3,5 кВт + 2x 6 кВт
тип духовки	–	–	электрическая
мощность духовки	–	–	3 кВт
суммарная мощность	19 кВт [HS]	19 кВт [HS]	19 кВт [HS]
напряжение	–	–	230 В
вес	35 кг	82 кг	82 кг
€	**1130,00**	**1450,00**	**1920,00**

ПЛИТА ГАЗОВАЯ 6-ТИ КОНФОРОЧНАЯ KITCHEN LINE С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ КОНВЕКЦИОННЫМ ДУХОВЫМ ШКАФОМ GN 1/1

S.S. stainless steel

- 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

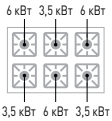
КОНВЕКЦИОННЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ GN 1/1:

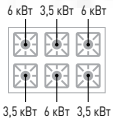
- Электрический 3 кВт/230 В
- Камера из нержавеющей стали: 640x370x(H)350 мм
- 4 пары направляющих на GN 1/1
- Расстояние между уровнями: 75 мм
- В комплекте 1 решетка GN 1/1
- Термостат











код	226094	225899
размеры	1200x700x(H)900 мм	1200x700x(H)900 мм
размеры духовки	–	640×370×(H)350 мм
мощность горелок	3×3,5 кВт + 3×6 кВт	3×3,5 кВт + 3×6 кВт
тип духовки	–	электрическая
мощность духовки	–	3 кВт
суммарная мощность	28,5 кВт [HS]	28,5 кВт [HS]
напряжение	–	230 В
вес	95 кг	105 кг
€	**1930,00**	**2260,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ KITCHEN LINE 4-Х КОНФОРОЧНАЯ НА ОТКРЫТОМ ОСНОВАНИИ

S.S. stainless steel

- 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

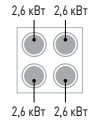
КОНВЕКЦИОННЫЙ ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ GN 1/1:

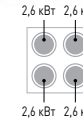
- Электрический 3 кВт
- Вместимость: 4x GN 1/1
- Хромированные направляющие
- Расстояние между уровнями: 75 мм
- Вентилятор без реверса
- Камера из нержавеющей стали: 635x370x(H)350 мм
- В комплекте 1 решетка GN 1/1











код	226223	225936
размеры	800x700x(H)900 мм	800x700x(H)900 мм
размеры духовки	–	635×370×(H)350 мм
мощность пластины	4x 2,6 кВт	4x 2,6 кВт
тип духовки	–	электрическая
мощность духовки	–	3 кВт
суммарная мощность	10,4 кВт	13,4 кВт
напряжение	400 В	400 В
вес	65 кг	78 кг
€	**1150,00**	**1660,00**

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ KITCHEN LINE 6-Х КОНФОРОЧНАЯ НА ОТКРЫТОМ ОСНОВАНИИ

- 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

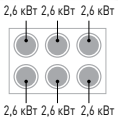
КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА 1/1 GN:

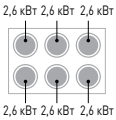
- Конвекционная электрическая, 3 кВт
- Вместимость: 4x GN 1/1
- Расстояние между направляющими: 75 мм
- Хромированные направляющие, съемные для тщательной очистки
- Вентилятор без реверса
- Камера из нержавеющей стали: 635x370x(H)350 мм
- 1 решетка GN 1/1 в комплекте









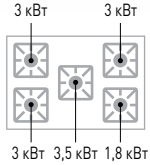


код	226230	226247
размеры	1200x700x(H)900 мм	1200x700x(H)900 мм
размеры духовки	–	635x370x(H)350 мм
мощность пластины	6x 2,6 кВт	6x 2,6 кВт
тип духовки	–	электрическая
мощность духовки	–	3 кВт
суммарная мощность	15,6 кВт	18,6 кВт
напряжение	400 В	400 В
вес	90 кг	104 кг
€	**1390,00**	**1990,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС



225707



Посмотреть видео ролик

ПЛИТА ГАЗОВАЯ 5-ТИ КОНФОРОЧНАЯ KITCHEN LINE С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ КОНВЕКЦИОННЫМ ДУХОВЫМ ШКАФОМ И ГРИЛЕМ

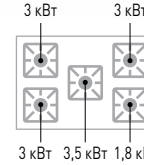
- Работает на природном газе GZ 50
  - 3 конфорки по 3,0 кВт
  - 1 конфорка 1,8 кВт
  - 1 горелка «вок» 3,5 кВт
- Электрический розжиг, клапан термопары
- Чугунная решётка, состоящая из трёх частей
- Вес: 74 кг

КОНВЕКЦИОННЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ GN 1/1
- Электрический, мощность 2,7 кВт, 2 вентилятора без реверса
- Термостат от 100°C до 275°C, таймер
- Дополнительный верхний нагревательный элемент 2,5 кВт - функция гриля
- Камера духового шкафа из нержавеющей стали, с подсветкой
- В комплекте 2 решетки GN 1/1

код	В	Вт	kW [HS]	мм	€
225707	230	2900	14,3	900x653x(H)900	**1540,00**



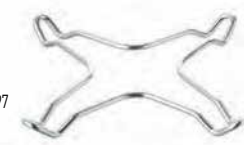
225806



ПЛИТА ГАЗОВАЯ 5-ТИ КОНФОРОЧНАЯ KITCHEN LINE НА ОТКРЫТОМ МОДУЛЕ

- Работает на природном газе GZ 50
  - 3 конфорки по 3,0 кВт,
  - 1 маленькая конфорка 1,8 кВт,
  - 1 горелка 3,5 кВт
- Электрический розжиг, клапан термопары
- Чугунная решетка, состоящая из трех частей
- Вес: 45 кг

код	kW [HS]	мм	€
225806	14,3	900x640x(H)910	**1330,00**



839997

НАКЛАДКА ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ

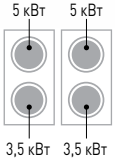
- Для размещения малых кастрюлей на больших кухонных решетках

код	мм	€
839997	255x255x(H)25	**4,70**

NEW

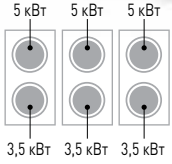


237687





237397



18/8 stainless steel

S.S. stainless steel | indoor

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА С 4 ВАРОЧНЫМИ ПАНЕЛЯМИ

- Корпус выполнен из нержавеющей стали, укреплен рамой.
- Матовая индукционная поверхность из закаленного стекла.
- 4 независимые ручки управления, каждая из которых имеет 11 уровней мощности.
- Максимально допустимая нагрузка на варочную панель: 100 кг.
- 2 варочных панели мощностью 3,5 кВт.
- 2 варочные панели мощностью 5 кВт.
- Регулируемые ножки: ≈30 мм.
- Подходит для кастрюль и сковород диаметром основания до 260 мм.
- Дополнительная полка для хранения.
- Оснащена жироулавливающим фильтром, который легко снимается и очищается.
- Поставляется без штепсельной вилки.
- Внимание: устройство должно быть подключено к источнику питания электриком.

код	В	Вт	мм	€
237687	400	17000	800x720x(H)854	**2330,00**

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА С 6 ВАРОЧНЫМИ ПАНЕЛЯМИ

- Корпус из нержавеющей стали, усиленный рамой.
- Матовая индукционная поверхность из закаленного стекла.
- 6 независимых ручек управления, каждая из которых имеет 11 уровней мощности.
- Максимально допустимая нагрузка на варочную панель: 150 кг.
- 3 варочные панели мощностью 3,5 кВт.
- 3 варочные панели мощностью 5 кВт.
- Регулируемые ножки: ≈30 мм.
- Подходит для кастрюль и сковород диаметром до 260 мм.
- Дополнительная полка для хранения.
- Оснащена жироулавливающим фильтром, который легко снимается и очищается.
- Поставляется без штепсельной вилки.
- Внимание: устройство должно быть подключено к источнику питания электриком.

код	В	Вт	мм	€
237397	400	25500	1200x700x(H)890	**3080,00**

18/0 stainless steel | indoor

6,7 кВт



147108

18/0 stainless steel | indoor

6 кВт



147801

18/0 stainless steel | indoor

10,8 кВт



147276

ПЛИТА-ТАБУРЕТ ГАЗОВАЯ

- На балонный газ пропани бутана
- 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	kW [HS]	мм	€
147108	6,7	425x425x(H)400	**589,00**

ПЛИТА-ТАБУРЕТ ГАЗОВАЯ KITCHEN LINE

- Модель Kitchen Line - на балонный газ пропани бутана
- 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	kW [HS]	мм	€
147801	6	400x440x(H)390	**269,00**

ПЛИТА-ТАБУРЕТ ГАЗОВАЯ XL

- Модель XL, для газа пропан и 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	kW [HS]	мм	€
147276	10,8	580x650x(H)400	**291,00**

626504

147207



wash

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	€
626504	ø710x(H)220	**52,00**

ОБРУЧ ДЛЯ ПЛИТЫ-ТАБУРЕТА

18/0 stainless steel

- Необходима при использовании сковороды «вок» 646504 на плите-табурете 147108

код	мм	€
147207	ø360x(H)80	**70,00**



237670

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ

- Предназначена для использования с воками или слишком большими индукционными кастрюлями.
- Изготовлена из прочной нержавеющей стали, усилена каркасом.
- Индукционная варочная панель размером 340x340 мм из закаленного стекла толщиной 5 мм.
- Индукционная варочная панель мощностью 5000 Вт.
- Экономия энергии до 60% по сравнению со стандартными электрическими плитами.
- Удобная ручка управления, 11 уровней мощности на выбор.
- Безопасная и удобная работа благодаря выработке тепла только при контакте между варочной панелью и кастрюлей или сковородкой.
- Подходит для индукционных кастрюль и сковород с диаметром основания ø160 - 300 мм.
- Максимально допустимая нагрузка на варочную панель: 40 кг.
- Регулируемые ножки (≈30 мм) для идеального выравнивания плиты.
- Устройство поставляется без штепсельной вилки.
- Внимание: устройство должно быть подключено к источнику питания электриком.

код	В	Вт	мм	€
237670	400	5000	422x400x(H)366	**698,00**



220207

ГАЗОВАЯ ПЛИТА-ГРИЛЬ, ГЛАДКАЯ, В КОРПУСЕ, ЗАКРЫТОМ С 3 СТОРОН

- Варочная панель из гладкой стали S355J2.
- Основание из нержавеющей стали 18/0.
- 2 зоны нагрева, управляемые отдельно, каждая с 3 трубчатыми многогранными горелками из нержавеющей стали.
- Мощность газа в 1зоне нагрева: 5 кВт.
- Температура контролируется термопарой с предохранительным клапаном, который отключает подачу газа на горелки в случае, если пламя погаснет.
- Электрический воспламенитель – требуется подключение к источнику питания 230 В.
- Варочная панель слегка наклонена вперед.
- Имеется отверстие и выдвижной ящик.
- Высота 380 мм.
- Устройство в стандартной комплектации оснащено газовыми соплами NG50 (G30).
- В комплекте: Сопла для баллона LPG.
- Газовое соединение в задней левой части, прибл. 550 мм.
- Регулируемые стальные ножки: от 100 до 165 мм.

код	kW (HS)	мм	€
220207	10	800x700x(H)900	**2520,00**



198124

ЗАЖИГАЛКА ГАЗОВАЯ - НАБОР 2 ШТ.

- Возможность многоразовой заправки
- Поставляется без газа

код	количество в упаковке	мм	€
198124	2	(L)230	**7,45**



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	€	
273845	черный	230	250	ø275x(H)250	**67,50**	
273869	серебряный	230	250	ø275x(H)250	**67,50**	
273920	зеленый	230	250	ø275x(H)250	**70,00**	N
273937	белый	230	250	ø275x(H)250	**67,50**	N
273777	бежевый	230	250	ø275x(H)250	**67,50**	N
273876	медный	230	250	ø275x(H)250	**67,50**	



ГИБКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛАМПА

- Изготовлена из железа.
- С антикоррозийным покрытием.
- На гибкий держатель установлен плафон.
- В комплект входит инфракрасная ударопрочная лампочка, пригодная для поддержания блюд в теплом состоянии.
- Подходит для лампочек E27.

код	цвет	В	Вт	мм	€
273838	черный	230	250	268x200x(H)660	**137,00**
273739	бежевый	230	250	268x203x(H)660	**144,00**
273746	зеленый	230	250	268x203x(H)660	**144,00**
273753	медный	230	250	268x203x(H)660	**153,00**





HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС



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	€	
273883	серебряный	230	250	ø175x(H)250	63,00	
273852	черный	230	250	ø175x(H)250	63,00	
273791	зеленый	230	250	ø175x(H)250	63,00	N
273821	белый	230	250	ø175x(H)250	63,00	N
273784	бежевый	230	250	ø175x(H)250	63,00	N
273890	медный	230	250	ø175x(H)250	63,00	



ЛАМПА ДЛЯ ПОДОГРЕВА БЛЮД, ДВОЙНАЯ

Al aluminium indoor

- Предназначена для удерживания блюд в тепле
- Легко регулируемая высота в диапазоне 590-790 мм.
- 2 ударопрочные инфракрасные лампы (в комплекте)

код	цвет	В	Вт	мм	€
273906	серебряный	230	250	453x360x(H)790	117,00
273913	черный	230	250	453x360x(H)790	126,00



ИНФРАКРАСНАЯ ЛАМПОЧКА

- Запасная лампочка для инфракрасных тепловых ламп
- Небьющаяся, со стандартным цоколем (E27)

код	цвет	В	Вт	мм	€
919217	красный	230	250	ø125x(H)170	14,00

ИНФРАКРАСНАЯ ЛАМПА ДЛЯ ПОДОГРЕВА БЛЮД

- Запасная лампочка для инфракрасных тепловых ламп
- Небьющаяся, со стандартным цоколем (E27)

код	цвет	В	Вт	мм	€
919200	белый	230	250	ø125x(H)170	13,50



20 функций

1. приготовление еды
2. дробление
3. перемешивание
4. замешивание
5. приготовление на пару
6. жарка
7. истирание
8. sous vide
9. взбивание
10. растапливание
11. карамелизация
12. эмульгирование
13. растирание
14. шинкование
15. рубка
16. измельчение
17. нарезка
18. смешивание
19. блендирование
20. взвешивание

HENDICHEF МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО

Современный кухонный комбайн, позволяющий:
- автоматическое приготовление по заранее загруженным рецептам – гарантирует быстрое приготовление вкусных и полезных блюд
- ручное приготовление, т.е. установка и постоянное изменение параметров во время приготовления
- загрузка последовательных рецептов

Технические характеристики:
- Контроль температуры от 37°C до 130°C
- Таймер: 0–90 мин
- 12-ступенчатая регулировка скорости мешалки
- Размеры: 210x380x(H)320 мм
- Емкость чаши: 4,5 литра.
- Общая мощность: 1400 Вт
- Частота: 50 Гц
- Напряжение: 230 В
- Вес нетто/брутто: 8,2 кг/9,9 кг
- Можно мыть в посудомоечной машине
- Может работать с приложением Tuya.

код	В	Вт	мм	€
221761	230	1400	210x380x(H)320	**437,00**
517123	Набор: чаша и аксессуары для HENDICHEF			**103,00**

HENDICHEF

Набор для приготовления на пару из 3 предметов:
- Установленная на кастрюле полимерная жаровня с антипригарным покрытием емкостью 4,5 л обеспечивает быстрое приготовление на пару
- Надставка паровая увеличивает рабочую зону вдвое
- Крышка, уменьшающая избыток пара, благодаря чему, блюда полностью сохраняют свой аромат и хрусткость





МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

Прозрачная крышка для кастрюли из поликарбоната с датчиком старта, позволяющая контролировать процесс, не открывая крышку





2 варианта крышки: HOT COVER для горячей обработки и COLD COVER для холодных блюд

Мешалка для приготовленных блюд



4-х лезвийные ножи из закаленной нержавеющей стали класса AISI 420 в системе 3D







2-х функциональный измельчающий диск – 13 зубьев, возможность нарезки







Универсальная кастрюля на 4,5 литра (рабочий объем 3 л) с установленным мощным нагревательным устройством из высококачественной коррозионно-стойкой нержавеющей стали (технология AISI 304)

TUYA app

Силиконовый шпатель, устойчивый к истиранию и температуре





Встроенные кварцевые весы от 5 г до 5 кг с функцией тарирования

Корпус двигателя изготовлен из вибропоглощающего материала; Система SLIDE LOCK предотвращает неконтролируемую смену места на столешнице (материал корпуса ABS)

Мерная чашка для точного дозирования

Цветной дисплей функций и параметров TFT

ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ KITCHEN LINE

- Лаконичный дизайн, идеальны для открытых демонстрационных кухонь.
- Плоский корпус из нержавеющей стали с черным покрытием.
- Поверхность из керамического стекла со встроенным цифровым дисплеем.

S.S. stainless steel

Посмотреть видео ролик





мин Ø120 мм 2000 Вт
макс Ø220 мм 230 В

239391



мин Ø140 мм 3500 Вт
макс Ø280 мм 230 В

239421

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 2000W

- Сенсорная регулировка мощности и температуры в 11 шагов
- Диапазон температур: 35-240 °C
- Предназначена для индукционных сковород с диаметром дна от 120 до 220 мм
- С функцией таймера в течение 0-180 минут
- Оборудована электронной защитой от перегрева
- Допустимая максимальная загрузка духовки: 15 кг

код	В	Вт	мм	€
239391	230	2000	297x411x(H)57	**93,00**

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 3500W

- Сенсорная панель управления
- Регулировка мощности и температуры - 10 уровней
- Диапазон температур: 35-240 °C
- Предназначена для индукционных сковород с диаметром до 140-280 мм
- Таймер от 0 до 180 минут
- Оборудована электронной защитой от перегрева
- Допустимая максимальная загрузка духовки: 20 кг

код	В	Вт	мм	€
239421	230	3500	339x444x(H)80	**210,00**



Прочный корпус из нержавеющей стали



Высококачественный вентилятор



Сенсорная панель управления





мин Ø120 мм 3500 Вт
макс Ø220 мм 230 В

239414



Работает также 800 Вт
с лотком GN до GN 1/2 230 В

239384

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ ДВОЙНАЯ

- Сенсорная панель управления
- Регулировка мощности и температуры - 9 уровней
- Мощность левой конфорки 1800 Вт или 2000 Вт, когда активна функция «Booster»
- Мощность правой конфорки 1700 Вт
- Диапазон температур: 35-240°C
- Предназначена для индукционных сковород с диаметром дна от 120 до 220 мм
- Таймер от 0 до 180 минут
- Оборудована электронной защитой от перегрева
- Допустимая максимальная загрузка духовки: 2x15 кг

код	В	Вт	мм	€
239414	230	3500	608x405x(H)54	**227,00**

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА KITCHEN LINE

- Уникальная индукционная плита с круглой катушкой индуктивности, которая поддерживает посуду в теплом состоянии.
- Мощность регулируется в 11 шагов с помощью ручки.
- Диапазон температур: 40-100°C.
- Оснащена электронной защитой от перегрева.
- Максимальная загрузка индукционной плиты: 15 кг.



код	В	Вт	мм	€
239384	230	800	460x315x(H)61	**179,00**

Посмотреть видео ролик



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
- Предназначена для индукционных сковород с диаметром дна от 140 до 280 мм
- Регулируемая высота ножек
- Допустимая максимальная загрузка духовки: 20 кг

код	В	Вт	мм	€
239711	230	3500	342x431x(H)116	**256,00**

Посмотреть видео ролик



мин ø160 мм
макс ø300 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
- Предназначена для индукционных сковород с диаметром дна от ø 160 до 300 мм
- Регулируемая высота ножек
- Допустимая максимальная загрузка духовки: 20 кг

код	В	Вт	мм	€
239698	230	3500	390x560x(H)120	**295,00**



3500 Вт
230 В

239766

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ ВОК 3500

- 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
- Допустимая максимальная загрузка духовки: 20 кг



239681

Посмотреть видео ролик

код	-	В	Вт	мм	€
239681	плита индукционная + сковорода Вок	230	3500	340x450x(H)295	**362,00**
239766	плита индукционная	230	3500	340x450x(H)130	**326,00**



мин ø140 мм 5000 Вт
макс ø280 мм 400 В

239322

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 5000 D

- Сенсорная панель регулировки мощности, температуры и времени
- Корпус сделан из нержавеющей стали
- Жироулавливающий фильтр - легкая чистка, двойная вентиляция
- Предназначена для индукционных сковород с диаметром дна от 140 до 280 мм
- Регулируемая высота ножек
- Работает на 380 В, без вилки, для установки требуется электрик
- Допустимая максимальная загрузка духовки: 30 кг

код	В	Вт	мм	€
239322	400	5000	398x525x(H)175	**464,00**



мин ø140 мм 5000 і 3500 Вт
макс ø280 мм 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
- Предназначена для индукционных сковород с диаметром дна от 140 до 280 мм.
- Допустимая максимальная загрузка духовки: 20+20 кг

код	В	Вт	мм	€
239346	400	7000	405x700x(H)145	**884,00**



239773

СКОВОРОДА ИНДУКЦИОННАЯ ВОК

- Сделана из 3 слоев нержавеющей стали, с мягкой ручкой.
- Крышка из нержавеющей стали.
- Сковорода подходит для индукционной плиты для Вока 239766.

код	мм	€
239773	ø360x(H)180	**90,50**

Посмотреть видео ролик



мин ø120 мм
макс ø260 мм
3500 Вт
230 В

239780

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 3500 M

- Плавная регулировка мощности
- Корпус из нержавеющей стали
- Допустимая максимальная загрузка духовки: 20 кг
- Предназначена для индукционных сковород с диаметром дна от 120 до 260 мм

код	В	Вт	мм	€
239780	230	3500	329x435x(H)106	**186,00**



239957

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА 3500 D XL

- Корпус выполнен из железа.
- Верх плиты и панель управления выполнены из высококачественного закаленного стекла.
- Светодиодный дисплей.
- Подходит для индукционных кастрюль и сковород с диаметром дна ø160–280 мм.
- Эффективная индукционная площадь: 280 мм.
- Сенсорные элементы управления мощностью, температурой и временем.
- Диапазон температур: 60–240°C.
- 17-ступенчатая регулировка мощности.
- Таймер до 180 минут.
- Нескользящие ножки.
- Максимально допустимая нагрузка: 20 кг.

код	В	Вт	мм	€
239957	220-240	3500	355x400x(H)100	**172,00**



239889

НАБОР: ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА 3500W + СОТЕЙНИК + СКОВОРОДА

S.S. stainless steel | 18/0 stainless steel | indoor

- Варочная поверхность из матового черного стекла.
- Корпус из стали с порошковым покрытием.
- Питание регулируется с помощью ручки.
- 31 уровень мощности: от 500W до 3500W
- Макс. нагрузка: 20 кг.
- Кухонная плита подходит для кухонной посуды с диаметром дна: ø120-260 мм.
- Защита от перегрева.
- В комплекте:
  - сковорода диаметром 18 см, длина ручки 22 см,
  - сотейник диаметром 16 см, объём 1,5 л, длина ручки 17 см, изготовлены из нержавеющей стали, с многослойным дном, состоящим из 3 слоев: нержавеющая сталь, алюминий, нержавеющая сталь.
- Посуду можно мыть в посудомоечной машине, она подходит для всех типов источников тепла и используется в духовых шкафах при температуре до 200°C.
- Водонепроницаемость: IPX3.

код	В	Вт	мм	€
239889	220-240	3500	320x395x(H)95	**206,00**



239209

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 1800

- Корпус из ABS-пластмассы
- Электронная регулировка мощности, температуры и времени
- Немедленная реакция на изменения в установке температуры: высокая-низкая
- Допустимая максимальная загрузка духовки: 15 кг
- Предназначена для индукционных сковород с диаметром дна от 120 до 260 мм

код	В	Вт	мм	€
239209	230	1800	319x355x(H)67	**80,00**



239230

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 2000

- Очень тонкий корпус (32 мм) с рамой из нержавеющей стали
- Стеклокерамическое покрытие
- Сенсорое управление
- Допустимая максимальная загрузка духовки: 15 кг
- Предназначена для индукционных сковород с диаметром дна от 120 до 260 мм

код	В	Вт	мм	€
239230	230	2000	295x400x(H)42	**93,00**

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА KITCHEN LINE

- Уникальная индукционная плита с круглой катушкой индуктивности, которая поддерживает посуду в теплом состоянии.
- Мощность регулируется в 11 шагов с помощью ручки.
- Диапазон температур: 40-100°C.
- Оснащена электронной защитой от перегрева.
- Максимальная загрузка индукционной плиты: 15 кг.

код	В	Вт	мм	€
239384	230	800	460x315x(H)61	**179,00**



239384

ПОДОГРЕВАЕМАЯ ПОВЕРХНОСТЬ GN 1/1

- Алюминиевый корпус
- Изолированное основание
- Автоматически нагревается до 95°C

код	В	Вт	мм	€
209509	230	190	530x325x(H)45	**175,00**



209509

S.S. stainless steel



250167



250174

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ТАРЕЛОК ОДИНАРНЫЙ

- Корпус, полки и нагревательные элементы из нержавеющей стали.
- Для прибл. 72 шт. ø24 cm обеденных тарелок (40 - ø33 cm).*
- В комплект входят 3 съемные нерегулируемые полки для тарелок: высота 10 мм и ширина 340 мм.
- Расстояние между полками: 120 мм.
- Регулируемая температура от 30°C до 85°C.
- Дверь с магнитным уплотнением.
- Выключатель с индикаторами.
- Оснащен 4 колесами, из которых 2 имеют тормоза.
- Двойной подогреватель тарелок также доступен в HENDI – код: 250174.

* Приведенные числа являются общими показаниями и могут варьироваться в зависимости от размера, роста и веса используемых обеденных тарелок.

код	В	Вт	мм	€
250167	230	400	393x571x(H)766	**349,00**

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ТАРЕЛОК ДВОЙНОЙ

- Корпус, полки и нагревательные элементы из нержавеющей стали.
- Для прибл. 108 шт. из ø24 cm обеденных тарелок (64 - ø33 cm).*
- В комплект входят 3 съемные нерегулируемые полки для тарелок: высота 10 мм и ширина 340 мм.
- Расстояние между полками: 120 мм.
- Регулируемая температура от 30°C до 85°C.
- Дверь с магнитным уплотнением.
- Выключатель с индикаторами.
- Оснащен 4 колесами, из которых 2 имеют тормоза.
- Одинарный подогреватель тарелок также доступен – код: 250167.

* Приведенные числа являются общими показаниями и могут варьироваться в зависимости от размера, роста и веса используемых обеденных тарелок.

код	В	Вт	мм	€
250174	230	800	735x589x(H)766	**465,00**







233962

ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ НАСТАВНАЯ КВАРЦЕВАЯ

- Корпус из нержавеющей стали, боковые стороны из закаленного стекла, изогнутая стеклянная дверь и зеркальная панель сзади
- Двухуровневая
- Легкий доступ к внутренней части через двойную изогнутую переднюю стеклянную дверь
- Вместимость полок: 4 GN 1/2 (Контейнеры GN не включены)
- 2 кварцевые нагреватели и электрическая плита снизу
- Механический контроль температуры
- Освещение в верхней части камеры
- Диапазон температур: 30°-90°C

код	В	Вт	мм	€
233962	230	560	650x485x(H)630	**548,00**



233726



233733

ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ

- Одинарное остекление и изогнутое фронтальное стекло.
- Три уровня.
- Две раздвижные двери сзади.
- Изготовлена из нержавеющей стали.
- Светодиодная подсветка в верхней части камеры.
- Три регулируемые полки с хромированным покрытием.
- Ручка регулировки температуры и аналоговый термометр.
- Диапазон температур: 30°-90°C.

код	-	В	Вт	мм	€
233726	120 литров	230	1100	685x575x(H)680	**495,00**
233733	160 литров	230	1500	885x570x(H)680	**576,00**

Посмотреть видео ролик



НАСТОЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ С ПОДОГРЕВОМ

- Корпус из нержавеющей стали.
- Окна из закаленного стекла.
- Стеклянные двери на шарнирах, расположенные в задней части устройства – удобный доступ к внутренней части и простая очистка.
- Съемные поддоны для крошек в нижней части камеры.
- Возможность регулировки температуры до 90°C.

Посмотреть видео ролик



273982



273999

ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ

код	В	Вт	мм	€
273982	220-240	800	554x376x(H)311	**265,00**

ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ НАСТАВНАЯ

код	В	Вт	мм	€
273999	220-240	800	554x376x(H)376	**291,00**

поддон для капель



панель управления





233740

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 400x335 мм
- Емкость для воды для увлажнения воздуха в витрина тепловая настольная
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Диапазон температур: 30°C / 90°C

Посмотреть видео ролик

код	-	В	Вт	мм	€
233740	97 л.	230	800	460x467x(H)785	**511,00**

NEW

НАСТОЛЬНАЯ ВИТРИНА С ПОДОГРЕВОМ

- Корпус изготовлен из углеродистой стали с порошковым покрытием.
- Дверцы из закаленного стекла.
- Диапазон регулировки температуры: от 50°C до 70°C.
- Подогрев галогенными лампами.
- 3 полки с нагревательными лампами на каждом уровне.
- Индивидуальный уровень нагрева.
- С нескользящими резиновыми ножками.

код	В	Вт	мм	€
273760	220-240	500	472x447x(H)775	**370,00**



273760

S.S.

ОТКРЫТАЯ МНОГОЯРУСНАЯ ВИТРИНА 75 Л

- Корпус выполнен из нержавеющей стали с закаленным защитным стеклом.
- Вместимость камеры: 75 л.
- С LED подсветкой сверху и выключателем.
- С 3 регулируемыми стеклянными полками
- Доступно 8 настроек полок с интервалом 45 мм.
- Окрашенная в черный цвет стальная нижняя часть корпуса со стеклянным покрытием: 390x325 мм.
- Нижняя стеклянная полка: 365x250 мм.
- Средняя стеклянная полка: 365x230 мм.
- Верхняя стеклянная полка: 360x195 мм.
- Черная стальная верхняя часть витрины: 393x325 мм.
- Стекло толщиной 5 мм.
- Отсутствие фронтального стекла для самообслуживания.
- Магнитная, задняя стеклянная дверца с правыми петлями открывается только с одной стороны.
- Практичное нижнее углубление 260x320x(H)85 мм для хранения товаров.
- 4 резиновые нерегулируемые ножки: высотой 15 мм.

код	В	Вт	мм	€
233092	230	2	415x390x(H)716	**297,00**



возможность загрузки спереди и сзади



233092



КОНДИТЕРСКИЙ ПОДНОС ДЛЯ ВИТРИНЫ

код	мм	€
808467	300x200x(H)20	**11,50**
808504	400x300x(H)20	**14,00**
808511	600x400x(H)20	**18,00**



ПОДНОС ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

код	мм	€
808559	300x200x(H)20	**17,00**
808566	400x300x(H)20	**20,00**
808573	600x400x(H)20	**28,50**



407202

ПОДНОС ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ ВИТРИН

– С ножками

код	мм	€
407202	240x170	**5,85**



407400

ПОДНОС ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ ВИТРИН

код	мм	€
407400	345x245	**19,00**



ТЕРМОСИСТЕМА

- Корпус и резервуар для воды из нержавеющей стали.
- Независимый термостат для каждого нагревательного элемента, управляемый с помощью ручки.
- 6-уровневый контроль температуры: прибл. от 30°C до 85°C.
- Световой индикатор указывает на активный нагрев.
- С нескользящими ножками.

Посмотреть видео ролик



201107



201206

ТЕРМОСИСТЕМА 1

- Кастрюля из нержавеющей стали объемом 4 л с крышкой в комплекте, Ø215x177 мм.

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
201107	4	220-240	200	256x312x(H)298	**145,00**

ТЕРМОСИСТЕМА 2

- 2 x 4 л кастрюли из нержавеющей стали с крышкой в комплекте, Ø215x177 мм.

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
201206	8	220-240	400	506x312x(H)298	**278,00**



201466

ТЕРМОСИСТЕМА 4

- 4 x 4 л кастрюли из нержавеющей стали с крышкой в комплекте, размер Ø215x177 мм.

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
201466	16	230	800	506x509 x(H)298	**479,00**

МАРМИТ BAIN-MARIE HENDI RANGER

- Система обогрева с тепловым матом. Это обеспечивает экономию 20% энергии по сравнению с традиционными решениями, а также равномерное распределение температуры.
- Корпус и емкость для воды из нержавеющей стали.
- Подходит для 1 контейнера GN 1/1 высотой не более 150 мм.
- Также подходит для комбинаций небольших контейнеров GN, таких как 2x GN 1/2 или 3x GN 1/3.
- Размещение контейнеров GN 1/6 возможно при условии использования планки адаптера (не входит в комплект, ее можно приобрести отдельно – коды: 808153, 808108).
- Диапазон температур: от 30°C до 85°C.
- Температура регулируется ручкой – 6 уровней нагрева.
- Оснащен термостатом и индикатором.
- Емкость для воды с индикаторами минимального и максимального уровня воды.
- Защита от перегрева.
- Водонепроницаемость: IPX3.

20% ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

S.S. stainless steel

indoor



Система обогрева с тепловым матом. Это обеспечивает экономию 20% энергии по сравнению с традиционными решениями, а также равномерное распределение температуры.





RANGER BAIN-MARIE

- Контейнеры GN в комплект не входят.

код	В	Вт	мм	€
238905	230	1000	574x334x(H)241	**117,00**

RANGER BAIN-MARIE С СЛИВНЫМ КРАНОМ

- Контейнеры GN в комплект не входят.

код	В	Вт	мм	€
238912	230	1000	576x334x(H)241	**124,00**



238967

НАБОР: BAIN-MARIE HENDI RANGER + 3X GN 1/3 С КРЫШКОЙ

- Входит в комплект: 3 контейнера GN 1/3 высотой 100 мм с крышкой.

код	В	Вт	мм	€
238967	230	1000	590x332x(H)242	**142,00**



238868

НАБОР RANGER: BAIN-MARIE С СЛИВНЫМ КРАНОМ + 3X GN 1/3 С КРЫШКОЙ

- В комплекте: 3 контейнера GN 1/3 высотой 100 мм с крышкой.

код	В	Вт	мм	€
238868	230	1000	605x332x(H)242	**140,00**

NEW

НАБОР: BAIN-MARIE HENDI RANGER + 2X 4 Л КОНТЕЙНЕРА С КРЫШКОЙ

- В наборе: насадка для 2 круглых контейнеров и 2 контейнера объемом 4 л с крышками.
- Насадка и контейнеры из нержавеющей стали.

код	В	Вт	мм	€
201473	220-240	1000	604x332x(H)315	**175,00**



201473

АДАПТЕР ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ

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

код	GN	мм	€
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	**3,30**
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	**4,20**



S.S. stainless steel stackable

PP polypropylene S.S. stainless steel



229064

СУШИЛКА ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Корпус сделан из полипропилена и имеет двойные стенки, что улучшает температурную эффективность
- Автоматический вентилятор распределяет горячий воздух внутри устройства, обеспечивая равномерную сушку продуктов
- В комплекте 7 полок из нержавеющей стали размером 305x330, допустимая нагрузка на полку до 500 г продукта
- Решетки равномерно расположены через каждые 35 мм, легко снимаются и чистятся
- Прозрачная дверца позволяет наблюдать за процессом сушки
- В комплект входит прозрачный коврик, который можно положить на полку для предотвращения падения мелких продуктов во время сушки или на дно для сбора крошек
- Цифровый дисплей
- Диапазон температуры от 35°C до 70°C
- Таймер регулируется до 24 часов, с шагом 30 минут

код	В	Вт	мм	€
229064	230	500	347x505x(H)320	**156,00**

Легко контролировать.



Легко открывается.



С мелкой сеткой для сушки небольших предметов.



ДЕГИДРАТОР ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Корпус сделан из нержавеющей стали
- Цифровая панель управления
- Таймер для установки времени сушения до 24 часов, с шагом 30 минут
- Регулировка температуры от +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 305x330 мм из нержавеющей стали
- Решетки равномерно размещены, легко вынимаются и чистятся
- Прозрачная дверца позволяет наблюдать за процессом сушки

код	-	В	Вт	мм	€
229033	6 лотков	230	650	342x485x(H)309	**170,00**

6 лотков
600 Вт
230 В



229033

СУШИЛКА ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Корпус сделан из нержавеющей стали
- Цифровая панель управления
- Таймер для установки времени сушения до 24 часов, с шагом 30 минут
- Регулировка температуры от +35°C до +75°C, с шагом 5°C
- Тихие вентиляторы распределяют горячий воздух, обеспечивая равномерную сушку продуктов без необходимости поворачивания полок
- В комплекте 10 полок 395x380 мм из нержавеющей стали
- Решетки равномерно размещены, легко вынимаются и чистятся
- Прозрачная дверца позволяет наблюдать за процессом сушки

код	-	В	Вт	мм	€
229026	10 полок	230	1000	430x550x(H)416	**268,00**

10 полок
1000 Вт
230 В



229026



Посмотреть видео ролик

Вентилятор гарантирует равномерный эффект сушки



Цифровая панель управления



В комплект входит коврик на дно для сбора крошек





205914

ФРИТЮРНИЦА

- Устройство идеально подходит для жарки пончиков, фаворков и других блюд, приготовленных во фритюре
- Предназначено для интенсивного использования
- Полностью из нержавеющей стали
- Большая жарочная камера объемом 12 литров и размерами 400x400x(H)160 мм
- Камера сварная, с вытоком масла в дне, заканчивающимся сливным краном
- Съемный элемент управления с нагревателем, с дополнительной защитой, отключающей все устройство при его снятии
- Температурный контроль: 50°-190°C
- Защита от перегрева с функцией сброса для дополнительной защиты
- Система холодной зоны, которая отделяет остатки жарки ниже уровня нагревателей, повышая эффективность жира и предотвращая пригорание фритюра.
- Резиновые, нескользящие ножки



код	объем (л)	В	Вт	мм	€
205914	12	230	3500	630x860x(H)438	**442,00**



HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС

ФРИТЮРНИЦЫ РУЧНЫЕ PROFI LINE

- Фритюрницы Profi Line 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

Система „холодной зоны"



18/0 stainless steel

XL

10 литров



209424



ФРИТЮРНИЦА PROFI LINE СО СЛИВНЫМ КРАНОМ, 10 Л, 400 В

- Очень эффективная фритюрница на 400 В позволяет использовать нагревательный элемент мощностью до 6600 Вт.
- Сокращает время, необходимое для восстановления температуры после загрузки замороженных продуктов, благодаря чему они становятся более хрустящими
- Без вилки, для установки требуется электрик

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
209424	10	400	6600	300x680x(H)420	**355,00**

КОРЗИНА ДЛЯ ЖАРКИ

NEW

код	ручки (мм)	мм	€
930618	225	208x140x(H)125	**11,50**
930632	225	238x185x(H)100	**17,00**
930656	225	238x190x(H)140	**19,00**
933664	210	242x200x(H)140	**17,00**
944387	220	230x190x(H)145	**26,50**
961247	195	280x210x(H)140	**25,00**



ГЛУБОКАЯ ФРИТЮРНИЦА XL СО СЛИВНЫМ КРАНОМ HENDI GOLIATH

18/0 stainless steel

indoor

XL

10 литров

большая мощность

10 кВт

1 кг картошки фри даже за

3 минуты





209431

ГЛУБОКАЯ ФРИТЮРНИЦА XL СО СЛИВНЫМ КРАНОМ HENDI GOLIATH

- Глубокая фритюрница с самой высокой мощностью на рынке в своем диапазоне производительности – HENDI GOLIATH может похвастаться мощностью 10 200 Вт.
- Готовит до 1 кг картофеля-фри примерно за 3 минуты – благодаря чрезвычайно эффективному и сверхпрочному нагревательному элементу.
- Очень быстрый нагрев масла: около 5 минут (в зависимости от условий окружающей среды).
- Корпус, резервуар и крышка изготовлены из нержавеющей стали, устойчивой к высоким температурам.
- Вместительный резервуар емкостью 10 л с профилированным дном в форме буквы V – еще более эффективная "холодная" зона повышает производительность фритюрницы.
- В комплект входит очень прочная корзина для жарки с размерами: 290x200x(H)142 мм, изготовленная из никелированной проволоки. Корзина оснащена длинной ненагревающейся ручкой – 162 мм.
- Опора для безопасного размещения корзины для жарки в камере.
- Высококачественный термостат от немецкого производителя EGO с контрольным индикатором, сигнализирующем о работе нагревательного элемента.



- Съемный блок управления и нагревательный элемент со встроенной защитой, которая выключает прибор при поднятии блока.
- Температура регулируется в диапазоне от 50°C до 190°C.
- Тисненые индикаторы минимального и максимального уровня масла в камере.
- Сливной кран для легкого опорожнения масляной емкости.
- Защита от перегрева с помощью сбрасываемого теплового предохранителя.
- ПРИМЕЧАНИЕ: Установка должна выполняться электриком – устройство поставляется без штепселя.

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
209431	10	400	10200	300x585x(H)392	**422,00**

S.S. stainless steel

NEW

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

- Корпус, контейнер GN и поддон из нержавеющей стали.
- Инфракрасная лампа нагрева.
- Съемный контейнер GN 1/2 с ручками, глубина 150 мм.
- Перфорированный поддон для сбора капель с загнутыми краями.

код	В	Вт	мм	€
209066	220-240	400	357x267x(H)376	**117,00**



209066

ФРИТЮРНИЦЫ PROFI LINE DIGITAL

- Фритюрницы Profi Line 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







Посмотреть видео ролик



207369

ФРИТЮРНИЦА С ЦИФРОВОЙ ПАНЕЛЬЮ PROFI LINE СО СЛИВНЫМ КРАНОМ – 8 Л

- Понятная цифровая панель управления с функциями таймера и температуры

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
207369	8	230	3500	305x515x(H)345	**264,00**



207376

ФРИТЮРНИЦА ЦИФРОВОЙ ПАНЕЛЬЮ PROFI LINE СО СЛИВНЫМ КРАНОМ – 2X8 Л

- Понятная цифровая панель управления с функциями таймера и температуры

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
207376	16	230	7000	605x515x(H)350	**492,00**

ФРИТЮРНИЦЫ РУЧНЫЕ PROFI LINE

- Фритюрницы Profi Line 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





207208

ФРИТЮРНИЦА РУЧНАЯ PROFI LINE, 8 Л

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
207208	8	230	3500	305x460x(H)369	**214,00**



207307

ФРИТЮРНИЦА РУЧНАЯ PROFI LINE, 2 × 8 Л

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
207307	16	230	7000	605x460x(H)369	**419,00**



209202

ФРИТЮРНИЦА РУЧНАЯ PROFI LINE СО СЛИВНЫМ КРАНОМ, 8 Л

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
209202	8	230	3500	305x515x(H)354	**233,00**



209301

ФРИТЮРНИЦА РУЧНАЯ PROFI LINE СО СЛИВНЫМ КРАНОМ, 2 × 8 Л

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
209301	16	230	7000	610x515x(H)369	**441,00**

18/0 stainless steel



205815



205839

ФРИТЮРНИЦА KITCHEN LINE

- 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 тенов, увеличивает срок годности фритюра
- В наборе корзина и крышка

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
205808	4	230	3000	218x380x(H)310	**119,00**
205846	4+4	230	3000+3000	470x380x(H)315	**233,00**
205815	6	230	3300	269x430x(H)300	**132,00**
205853	6+6	230	3300+3300	550x430x(H)305	**249,00**
205822	8	230	3500	265x430x(H)350	**144,00**
205839	8+8	230	3500+3500	542x430x(H)351	**275,00**

Посмотреть видео ролик

Система „холодной зоны"



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



HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС

8 liters
3500 Вт
230 В



215012

2x 8 liters
2x 3500 Вт
230 В



215029

S.S. stainless steel

ИНДУКЦИОННЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

- Четкий контроль температуры: технология индукционного нагрева дает возможность поддержания точно заданной температуры фритюра
- Таймер
- 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

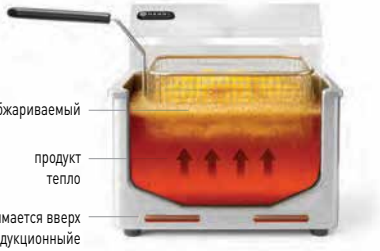
Посмотреть видео ролик

ФРИТЮРНИЦА ИНДУКЦИОННАЯ СО СЛИВНЫМ КРАНОМ, 8 Л

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
215012	8	230	3500	288x619x(H)408	**326,00**

ФРИТЮРНИЦА ИНДУКЦИОННАЯ СО СЛИВНЫМ КРАНОМ - 2Х 8 Л

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
215029	16	230	7000	577x609x(H)410	**746,00**



Сливной кран облегчает опорожнение фритюрницы



Защитный фильтр индукционного двигателя



Удобный край для подвешивания корзины



18/0 stainless steel

ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ-ГРИЛЬ PROFI 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



203125

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ

- Жарочная поверхность 330x270 мм, полностью гладкая

код	-	В	Вт	мм	€
203125	гладкая	230	2000	300x452x(H)227	**260,00**



203156

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ НАПОЛОВИНУ РЕБРИСТАЯ

- Поверхность гриля: 518x330 мм, левая 259 мм - полностью гладкая, правая 259 мм - рифлёная

код	-	В	Вт	мм	€
203156	1/2 - гладкая, 1/2 - рифлёная	230	2400	527x404x(H)233	**353,00**



203170

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ РЕБРИСТАЯ

- Жарочная поверхность 518x330 мм - рифленая

код	-	В	Вт	мм	€
203170	полностью ребристый	230	2400	527x404x(H)233	**382,00**



203149

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ

- Жарочная поверхность 518x330 мм, полностью гладкая

код	-	В	Вт	мм	€
203149	гладкая	230	2400	527x404x(H)233	**332,00**



203163

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ 1/3 РЕБРИСТАЯ

- Две независимые зоны нагрева с двумя индикаторами разогрева
- Жарочная поверхность 688x410 мм - гладкая 462 мм и рифленая 226 мм

код	-	В	Вт	мм	€
203163	2/3 - гладкая, 1/3 - рифлёная	230	3500	697x474 x(H)241	**494,00**



855201

855218

СКРЕБОК ДЛЯ ГРИЛЯ

код	мм	€
855201	100x320	**6,05**

ЗАПАСНОЕ ЛЕЗВИЕ ДЛЯ 855201

код	€
855218	**3,30**

Цены EXW, указаны без учета НДС

ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ-ГРИЛИ KITCHEN LINE

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Цельная жарочная поверхность из закаленной стали толщиной 8 мм обеспечивает превосходное сохранение тепла.
- Оснащен защитными бортами и выдвижным поддоном для сбора жира.
- Плавная регулировка температуры до 300°C.
- Защита от перегрева с помощью сбрасываемого теплового предохранителя.
- Выключатель питания со встроенной лампой индикации.
- Оснащен нескользящими ножками.



154922

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ

- Жарочная поверхность имеет размеры 316x380 мм и полностью гладкая.

код	В	Вт	мм	€
154922	220-240	2000	326x445x(H)225	**186,00**



154939

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ

- Жарочная поверхность имеет размеры 518x330 мм и полностью гладкая.

код	В	Вт	мм	€
154939	220-240	2400	527x404x(H)233	**244,00**



154946

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ НАПОЛОВИНУ РЕБРИСТАЯ

- Жарочная поверхность имеет размеры 518x330 мм, наполовину ребристая и наполовину гладкая.

код	В	Вт	мм	€
154946	220-240	2400	527x404x(H)233	**299,00**



154953

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ РЕБРИСТАЯ

- Жарочная поверхность имеет размеры 518x330 мм, полностью ребристая.

код	В	Вт	мм	€
154953	220-240	2400	697x474x(H)241	**287,00**



154960

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ 1/3 РЕБРИСТАЯ

- Жарочная поверхность имеет размеры 688x410 мм и имеет ребристую форму 1/3 и гладкую форму 2/3.

код	В	Вт	мм	€
154960	220-240	3500	697x474x(H)241	**363,00**

ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ-ГРИЛИ BUDGET LINE

NEW

S.S. stainless steel

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Оснащен защитными бортами.
- В комплект входит выдвижной поддон для сбора жира.
- Плавная регулировка температуры до 300°C.
- Защита от перегрева с помощью сбрасываемого теплового предохранителя.
- Оснащен нескользящими ножками.



154977

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ

- Жарочная поверхность имеет размеры 548x350 мм и полностью гладкая.
- Цельная жарочная поверхность из закаленной стали толщиной 8 мм обеспечивает превосходное сохранение тепла.

код	В	Вт	мм	€
154977	220-240	3000	550x430x(H)240	**227,00**



154984



154991

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ РЕБРИСТАЯ

- Жарочная поверхность имеет размеры 548x350 мм полностью ребристая.
- Цельная жарочная поверхность из закаленной стали толщиной 8 мм обеспечивает превосходное сохранение тепла.

код	В	Вт	мм	€
154984	220-240	3000	550x430x(H)240	**269,00**

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ НАПОЛОВИНУ РЕБРИСТАЯ

- Жарочная поверхность имеет размеры 717x383 мм и наполовину ребристая.
- Цельная жарочная поверхность из закаленной стали толщиной 10 мм обеспечивает превосходное сохранение тепла.
- Имеет две отдельно регулируемые зоны нагрева.
- Работает от напряжения 400 В, поставляется без штепселя, для установки требуется электрик.

код	В	Вт	мм	€
154991	400	4400	720x460x(H)241	**315,00**

S.S. stainless steel

NEW



512081

КОЛЬЦО ДЛЯ ЯИЦ С РУЧКОЙ

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Длинная ручка для предотвращения ожогов.
- Доступны разные размеры.

код	мм	€
512074	ø88x(H)125	**2,80**
512081	ø103x(H)125	**3,05**
512098	ø128x(H)125	**3,50**

S.S. stainless steel | indoor

NEW

КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ ДЛЯ ХОТ-ДОГОВ И РОЛЛОВ

- Корпус выполнен из прочной нержавеющей стали.
- Предназначен для быстрого и равномерного поджаривания и приготовления на гриле одновременно 4 французских булочек для хот-догов, панини и роллов.
- Греющая поверхность: 270 × 250 мм – позволяет одновременно подготовить 4 булочки.
- Мощные нагревательные элементы (220~240V/1800W) – быстрое время нагрева.
- Регулируемая регулировка температуры от 50°C до 300°C (шкала с шагом 50°C) обеспечивает оптимальные условия для нагрева и приготовления на гриле булочек.
- Эмалированные чугунные нагревательные пластины специальной формы обеспечивают равномерное подрумянивание и визуально привлекательный результат.
- Уникальная конструкция пластины позволяет использовать тостовые булочки различных размеров без необходимости поворачивать их во время процесса.
- Эффект гриля улучшает внешний вид и вкус обжаренных булочек.
- Простота очистки благодаря эмалированной поверхности обеспечивает гигиену при минимальном уходе.
- Шарнирная крышка открывается на угол до 90°.
- Модель оснащена стильной прохладной на ощупь ручкой.
- Место для поджаривания 4 булочек одновременно.
- Светодиодные индикаторы показывают, когда устройство включено и нагревается.
- 4 нескользящие ножки обеспечивают устойчивость и предотвращают смещение устройства во время использования.

код	В	Вт	мм	€
263594	230	1800	385x285x(H)254	**286,00**



263594



513132

18/8 stainless steel

NEW

ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ SMASH

- Изготовлено из нержавеющей стали 18/8.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
513132	ø160x(H)78	**15,00**



КОНТАКТНЫЕ ГРИЛИ

- Идеально подходят для приготовления на гриле и нагрева хлеба, кусочков мяса, сарделек, овощей и т.д.
- Эмалированные чугунные грили, легко очищаемые и обслуживаемые.
- Корпус из нержавеющей стали гарантирует долговечность.
- Нагревательные элементы высокой мощности быстро нагревают грили.
- Температура может быть установлена плавно с помощью термостата до 300°C.
- Вентиляционные отверстия защищают гриль от перегрева.
- Нижний гриль оснащен задним и боковыми бортиками и съемным поддоном для сбора капель, что облегчает очистку.
- Верхний гриль поднимается с помощью жаропрочной ручки и фиксируется в любом положении благодаря пружинному механизму.
- Резиновые ножки снижают вероятность случайного движения во время использования.
- В комплект входит щетка для чистки гриля.





263501

ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ ОДИНАРНЫЙ

- Поверхность гриля: 220x232 мм
- Рифленая

код	В	Вт	мм	€
263501	230	1800	310x375x(H)216	**186,00**



263600

ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ ОДИНАРНЫЙ

- Поверхность гриля: 220x232 мм
- 1/2 рифлёная, 1/2 гладкая

код	В	Вт	мм	€
263600	230	1800	310x375x(H)216	**171,00**

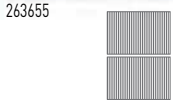


Посмотреть видео ролик

2200 Вт
230 В



263655



ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ PANINI

- Поверхность гриля: 340x235 мм
- Рифленая

код	В	Вт	мм	€
263655	230	2200	430x375 x(H)216	**210,00**

2200 Вт
230 В



263617



NEW

КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ

- Поверхность гриля: 340x235 мм.
- Ребристый.

код	В	Вт	мм	€
263617	230	2200	430x375 x(H)216	**214,00**

2200 Вт
230 В



263662



ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ PANINI

- Поверхность гриля: 340x235 мм
- 1/2 рифленая, 1/2 гладкая

код	В	Вт	мм	€
263662	230	2200	430x375 x(H)216	**221,00**



XL
548 mm

КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ PANINI XL

- Большая поверхность гриля позволяет приготовить оригинальные итальянские панини с характерными румяными полосками
- 2 чугунные рифленые плиты с антипригарным покрытием
- Вес нетто: 25 кг

код	В	Вт	мм	€
263624	230	2700	548x464x(H)231	**337,00**





ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ - ДВОЙНОЙ РИФЛЕНАЯ

- Оборудован двумя независимо управляемыми термостатами
- Рабочая поверхность 475x235 мм
- Верхняя и нижняя поверхности - рифленые

код	В	Вт	мм	€
263709	230	3600	570x375 x(H)227	**289,00**

ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ - ДВОЙНОЙ

- Оборудован двумя независимо управляемыми термостатами
- Рабочая поверхность 475x235 мм
- Верхняя поверхность рифленая, нижняя-гладкая

код	В	Вт	мм	€
263808	230	3600	570x375 x(H)216	**289,00**

ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ - ДВОЙНОЙ

- Оборудован двумя независимо управляемыми термостатами
- Рабочая поверхность 475x235 мм
- Правая сторона рифленая, левая - 1/2 рифленая, 1/2 гладкая

код	В	Вт	мм	€
263907	230	3600	570x375 x(H)216	**295,00**

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



225448

225264

SOUS VIDE ВОДЯНАЯ ПЕЧЬ GN 1/1

- С ручками и сливным краном
- В наборе сепаратор с 6 перегородками из нержавеющей стали

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
225448	20	230	600	350x680x(H)275	**430,00**

АППАРАТ ДЛЯ SOUS VIDE GN 2/3

- С ручками
- В комплекте: сепаратор, 4 перегородки из нержавеющей стали

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
225264	13	230	400	343x395x(H)255	**282,00**



PA polyamide PP polypropylene

ПАКЕТЫ ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ И SOUS-VIDE - 100 ШТУК

код	количество в упаковке	мм	€
971369	100	150x200	**5,85**
971345	100	150x250	**7,00**
971376	100	200x300	**12,00**
971352	100	250x350	**16,50**
971383	100	300x400	**22,00**



971376

Цены EXW, указаны без учета НДС

Долговечность и производительность
Прочная конструкция из нержавеющей стали, панель и ручка из полиамида

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

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

Термостаты SmartVide, оснащенные мешалкой, приводят воду в движение, благодаря чему вода даже в большом контейнере поддерживает постоянную температуру



ПОГРУЖНОЙ ЦИРКУЛЯТОР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ SOUS VIDE HENDI MASTERVIDE

PA polyamide S.S. stainless steel



MADE IN SPAIN

ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ С МАКСИМАЛЬНОЙ ЕМКОСТЬЮ **56 л**

- Позволяет готовить пищу без прямого контакта с водой – в специальных вакуумных пакетах, которые придают ей аромат, уменьшают потерю веса и позволяют использовать полученный в пакете бульон для приготовления соусов.
- Возможность ароматизаторизации масла, жира или других продуктов с использованием метода sous vide.
- Прочная конструкция из нержавеющей стали.
- Корпус и ручка панели управления изготовлены из прочного полиамида, армированного стекловолокном.
- Простая и удобная в использовании панель управления.
- Подходит для контейнеров с максимальной емкостью 56 л, высотой 150 мм и толщиной стенки до 30 мм.
- Точная система контроля температуры для достижения повторяющихся результатов приготовления – диапазон температур от 5°C до 95°C с точностью настройки до 0,1°C.
- Сменный блок отображения температуры: °C или °F.
- Мощный двигатель мощностью 2000 Вт.
- Таймер: от 1 мин до 99 ч, с интервалом 1 мин.
- 3 режима работы: непрерывная работа, непрерывная работа с таймером, работа с заданным временем.

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
222546	56	230	2000	137x215x(H)361	**1010,00**

PP polypropylene

КУЛИНАРНЫЕ ШАРИКИ SOUS-VIDE – 500 ШТ.

- Изготовлены из полипропилена.
- Сокращение испарения и разбрызгивания воды во время приготовления, что снижает потери тепла.
- Помощь в удержании пакетов для sous vide под водой.
- Могут использоваться при температурах до 110°C.
- Диаметр шара: ø20 мм.
- Упакованы в удобный пакет по 500 штук для удобства транспортировки.

код	мм	€
551998	ø20	**27,00**



Цены EXW, указаны без учета НДС



221129



221136

КУХОННАЯ ПЛИТА SOUS-VIDE 30

- Корпус изготовлен из PPO.
- Нагревательный элемент выполнен из нержавеющей стали.
- Подходит для контейнеров объемом 30 л высотой не менее 200 мм.
- Таймер: 5 мин-99 ч 59 мин (интервал 1 мин).
- Настройка температуры: 5-90°C (интервал 0,1°CC)
- Возможность переключения единиц измерения температуры между °C и °F.
- Защита от перегрева и сухого нагрева.
- Маркировка минимального и максимального уровня воды.

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
221129	30	220-240	1200	70x120x(H)330	**111,00**

КУХОННАЯ ПЛИТА SOUS-VIDE 50

- Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.
- Нагревательный элемент из никелевого сплава для дополнительной прочности.
- Подходит для контейнеров объемом 50 л высотой не менее 200 мм.
- Таймер: 5 мин-99 ч 59 мин (интервал 1 мин).
- Настройка температуры: 5-95°C (интервал 0,1°CC).
- Возможность переключения единиц измерения температуры между °C и °F.
- Защита от перегрева и сухого нагрева.
- Маркировка минимального и максимального уровня воды.

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
221136	50	220-240	1500	71x145x(H)340	**269,00**



864210

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ GN

- С вырезом под погружной термостат для приготовления пищи в режиме sous-vide
- Подходит также для гастроемкостей GN Profi Line из нержавеющей стали

код	GN	мм	€
864210	GN 1/2	265x325	**16,50**
864203	GN 1/1	530x325	**22,00**



864234

КРЫШКА ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТИ GN С ВЫРЕЗОМ SOUS VIDE

- С углублением для устройства sous vide 221136.
- Также подходит для контейнеров Profi Line Gastronorm из нержавеющей стали.

код	GN	мм	€
864234	GN 1/2	265x325	**16,50**
864227	GN 1/1	530x325	**22,00**



221143

КУХОННАЯ ПЛИТА SOUS-VIDE 80

18/8 stainless steel

indoor

- Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.
- Нагревательный элемент, изготовленный из никелевого сплава для дополнительной прочности, легко разбирается для ускорения сушки.
- Подходит для контейнеров объемом 80 л высотой не менее 200 мм.
- Таймер: 5 мин-99 ч 59 мин (интервал 1 мин).
- Настройка температуры: 5-95°C (интервал 0,1°CC).
- Возможность переключения единиц измерения температуры между °C и °F.
- Защита от перегрева и сухого нагрева.
- Маркировка минимального и максимального уровня воды.

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
221143	80	220-240	2300	155x175x(H)319	**405,00**



PP polypropylene

КУЛИНАРНЫЕ ШАРИКИ SOUS-VIDE – 500 ШТ.

- Изготовлены из полипропилена.
- Сокращение испарения и разбрызгивания воды во время приготовления, что снижает потери тепла.
- Помощь в удержании пакетов для sous vide под водой.
- Могут использоваться при температурах до 110°C.
- Диаметр шара: ø20 мм.
- Упакованы в удобный пакет по 500 штук для удобства транспортировки.

код	мм	€
551998	ø20	**27,00**



551998



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 HACCP 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

Pobierz z Google Play
Pobierz w App Store

HENDI

ПОГРУЖНОЙ ЦИРКУЛЯТОР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ SOUS VIDE SMARTVIDE

- Циркуляторы Sammic SmartVide – это инновационное оборудование, которые позволяют готовить пищу методом sous vide
- Благодаря прочной конструкции из нержавеющей стали циркуляторы SmartVide широко используются в профессиональной гастрономии
- Прецизионная система контроля температуры обеспечивает воспроизводимые результаты приготовления, улучшая вкус и аромат блюд, сохраняя при этом качество и текстуру пищевых продуктов
- Особый способ приготовления пищи в вакуумном пакете без контакта приготовленной пищи с водой, что положительно влияет на усиление аромата, снижает потерю ее веса и позволяет использовать полученный в пакете отвар для приготовления соусов
- Возможность ароматизации масла, жира или других продуктов по технологии sous vide
- Удобная панель управления, интуитивно понятное меню
- Водонепроницаемый, цветной TFT-дисплей, показывающий параметры приготовления: время, фактическую температуру и установленную температуру
- Диапазон температур: 5°– 95°C
- Точность отсчета: 0,01°C
- Таймер: 1 мин–99 ч, градация: 1 мин
- Соединение Bluetooth
- Дополнительный зонд
- Единицы измерения температуры могут быть изменены: °C или °F
- Возможность откалибровать прибор
- Авторестарт
- Индикатор минимального уровня воды защищает циркуляторы от повреждений
- Режимы работы таймера – непрерывная работа, непрерывная работа с таймером, с установленным временем – для лучшей организации работы
- Возможность сохранять программы приготовления через Bluetooth



1180100



1180120



1180140

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	**1090,00**
1180120	SmartVide 7	230	2	56 л или GN 2/1 (H) 200 мм	124x140x(H)360	3,6	**1390,00**
1180140	SmartVide 9	230	2	56 л или GN 2/1 (H) 200 мм	124x140x(H)360	4,2	**1740,00**







Крайне просто в использовании.
Простая и интуитивно понятная панель управления.
Цветной сенсорный экран диагональю 5 дюймов.
Легко переключайтесь между °C и °F.

Долговечность и производительность.
Цветной сенсорный экран диагональю 5 дюймов.
Конструкция из нержавеющей стали.

Оптимизация и комфорт работы.
Возможность подключения SmartVide X к нагреваемому контейнеру сокращает время нагрева.
Эта функция особенно полезна при приготовлении или разогреве очень холодных или замороженных продуктов.



POBIERZ Z Google Play

Pobierz w App Store

ПОГРУЖНОЙ ЦИРКУЛЯТОР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ SOUS VIDE SMARTVIDE X

- Циркуляторы Sammic SmartVide – это инновационное оборудование, которые позволяют готовить пищу методом sous vide
- Благодаря прочной конструкции из нержавеющей стали циркуляторы SmartVide широко используются в профессиональной гастрономии
- Прецизионная система контроля температуры обеспечивает воспроизводимые результаты приготовления, улучшая вкус и аромат блюд, сохраняя при этом качество и текстуру пищевых продуктов
- Особый способ приготовления пищи в вакуумном пакете без контакта приготовленной пищи с водой, что положительно влияет на усиление аромата, снижает потерю ее веса и позволяет использовать полученный в пакете отвар для приготовления соусов
- Возможность ароматизации масла, жира или других продуктов по технологии sous vide
- Удобная панель управления, интуитивно понятное меню
- Водонепроницаемый, цветной TFT-дисплей, показывающий параметры приготовления: время, фактическую температуру и установленную температуру
- Диапазон температур: 5°– 95°C
- Точность отсчета: 0,01°C
- Таймер: 1 мин–99 ч, градация: 1 мин
- Соединение Bluetooth
- Дополнительный зонд
- Единицы измерения температуры могут быть изменены: °C или °F
- Возможность откалибровать прибор
- Авторестарт
- Индикатор минимального уровня воды защищает циркуляторы от повреждений
- Режимы работы таймера – непрерывная работа, непрерывная работа с таймером, с установленным временем – для лучшей организации работы
- Возможность сохранять программы приготовления через Bluetooth
- Конструкция изготовлена из нержавеющей стали
- Подходит для посудин вместимостью макс.: 56 л
- Мощный мотор 2000 Вт
- Вес нетто: 4,4 кг
- В комплект входят ярлыки Janby Track Mini для маркировки пакетов и наблюдения за процессом приготовления



1180160

код	-	В	кВт	макс. объем посуды	мм	кг	€
1180160	SmartVide X	230	2	56 л или GN 2/1	125x148x(H)385	4,4	**2180,00**



1180060

ИЗОЛИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР GN 1/1 ДЛЯ ЦИРКУЛЯТОРА SMARTVIDE

- Крышка продается отдельно (1180062 или 1180063)

код	объем (л)	мм	€
1180060	28	335x600x(H)288	**489,00**
1180065	56	660x600x(H)288	**619,00**



1180062

КРЫШКА ДЛЯ КОНТЕЙНЕРА GN 1/1 ДЛЯ SMARTVIDE

- Изготовлена из нержавеющей стали
- Подходит для стандартных контейнеров GN 1/1 и специальных изолированных контейнеров GN 1/1 Sammic для циркуляторов SmartVide 7, 9, X

код	мм	€
1180062	GN 1/1 для SmartVide 5	**70,00**
1180063	GN 1/1 для SmartVide 4 и 6	**70,00**
1180067	GN 2/1 для SmartVide 6, 7, 8 и 9	**124,00**



S.S. stainless steel PP polypropylene

Посмотреть видео ролик



240410



240403

РИСОВАРКА PROFI LINE С ФУНКЦИЕЙ ПАРОВАРКИ, 1,8 Л

- Корпус из нержавеющей стали
- Внутренний алюминиевый контейнер с антипригарным покрытием, съемный, легко моется
- Откидная крышка из нержавеющей стали с прокладкой и выпускным клапаном
- Защелка на крышке, обеспечивающая эффективное и плотное закрытие кастрюли
- Емкость для сбора стекающего с крышки конденсата защищает рабочее место от намокания
- 2 режима работы – приготовление и поддержание тепла; после приготовления прибор переходит в режим нагрева
- Вместимость: 10 мерок сухого риса (15-20 порций вареного риса)
- В комплекте: емкость для приготовления на пару, мерка для риса и ложка

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
240410	1,8	230	700	ø280x(H)285	**45,50**

РИСОВАРКА, 5,4 Л

- Корпус из нержавеющей стали
- Внутренняя алюминиевая емкость с антипригарным покрытием, съемная, легко моется
- Откидная крышка из нержавеющей стали с прокладкой и выпускным клапаном
- Защелка на крышке, обеспечивающая эффективное и плотное закрытие кастрюли
- Емкость для сбора стекающего с крышки конденсата защищает рабочее место от намокания
- 2 режима работы – приготовление и поддержание тепла; после приготовления прибор переходит в режим нагрева
- Вместимость: 30 мерок сухого риса (45-60 порций вареного риса)
- В комплекте: вставка для предотвращения пригорания риса при варке, мерка для риса и ложка

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
240403	5,4	230	1950	513x422x(H)380	**191,00**





240441



240458

ПРИБОР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА И КРУП 4.2 Л

- Изготовлен из алюминия, легко чистится
- Внутренний контейнер с антипригарным покрытием
- Два режима работы – приготовление и поддержание тепла; после приготовления прибор переходит в режим нагрева
- Конструкция ручек кастрюли позволяет надевать на них крышку для кастрюли, благодаря чему можно легко и безопасно опустить горячую крышку, для получения полной свободы действий.
- Ручки и ножки из не нагреваемого прочного полипропилена.
- Вместимость: 23 мерных стакана сухого риса
- В комплекте: мерный стакан для отмеривания порций риса и ложка.
- Вес нетто: 4,8 кг

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
240441	4,2	230	1550	420x380x(H)240	**93,00**

ПРИБОР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА И КРУП 10 Л

- Изготовлен из алюминия, легко чистится
- Внутренний контейнер с антипригарным покрытием
- Два режима работы – приготовление и поддержание тепла; после приготовления прибор переходит в режим нагрева
- Конструкция ручек кастрюли позволяет надевать на них крышку для кастрюли, благодаря чему можно легко и безопасно опустить горячую крышку, для получения полной свободы действий.
- Ручки и ножки из не нагреваемого прочного полипропилена.
- Вместимость: 50 мерных стаканов сухого риса
- В комплекте: мерный стакан для отмеривания порций риса и ложка.
- Вес нетто: 10,35 кг

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
240458	10	230	2900	528x487x(H)370	**150,00**



Посмотреть видео ролик

264119

ГРИЛЬ САЛАМАНДРА С ВОЗМОЖНОСТЬЮ МОНТАЖА НА СТЕНЕ

- Класс водонепроницаемости: 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 на гриле или разогрева различных блюд и запеканок
- Плавная регулировка температуры: 50°-300°C
- Нагреватель сверху
- Термостат, таймер до 30 мин и индикатор
- Регулировка высоты решетки – 4 положения
- В комплекте: решетка с изолированными ручками, поддон для крошек
- Внутренние размеры: 460x265x(H)165 мм
- Длина кабеля: 1,3 м
- Изготовлен из нержавеющей стали

код	В	Вт	мм	€
264119	230	2000	610x450x(H)275	**256,00**



264126

SALAMANDER GN 1/1

- Изготовлен из нержавеющей стали.
- Возможность размещения контейнера GN 1/1 в камере (не входит в комплект).
- Нагревательный элемент в верхней части камеры.
- Возможность размещения решетки на 4 разных уровнях высоты.
- Настенный монтаж без дополнительных кронштейнов для экономии места на кухне.
- Оснащен термостатом, таймером до 30 минут и световым индикатором.
- Плавное и бесступенчатое регулирование обеспечивает точную настройку параметров нагрева.
- Диапазон температур: 50-300°C.
- Класс защиты от проникновения: IPX4 – защита от брызг воды.
- Принадлежности, входящие в комплект:
  – решетка с 2 изолированными ручками,
  – поддон для крошек.

код	В	Вт	мм	€
264126	220-240	2850	770x485x(H)305	**320,00**



264300

ГРИЛЬ САЛАМАНДРА

- Идеально подходит для запеканок, приготовления на гриле и разогрева блюд
- Температурный контроль: 50°-300°C
- Нагреватель сверху
- Термостат, таймер до 30 минут, индикатор
- Регулировка высоты решетки – 4 положения
- В комплекте: решетка с ручками и поддон для крошек
- Внутренние размеры: 646x408x(H)337 мм
- Изготовлен из нержавеющей стали

код	В	Вт	мм	€
264300	230	3600	800x633x(H)453	**393,00**



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
- Таймер до 15 мин и индикатор
- Решётка регулируется по высоте - 3 уровня, с изолированными ручками
- Поддон для сбора крошек в комплекте
- Соответствует нормам IPX3

код	В	Вт	мм	€
264409	230	3645	689x397x(H)318	**419,00**

ГРИЛЬ КВАРЦЕВЫЙ MAXI 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 съемными 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	€
264331	400	4500	682x528x(H)455	**651,00**





LIFT SALAMANDER 450

- Каркас из нержавеющей стали, тип 450.
- Идеально подходит для приготовления на гриле или поддержания блюд/сэндвичей теплыми и хрустящими.
- Температура плавно регулируется до 300°C, с индикаторами.
- Регулируемая высота с помощью плавно работающей подъемной системы.
- Съемный поддон для капель/крошек с решеткой 440x320 мм.

код	В	Вт	мм	€
264607	230	2800	485x525x(H)537	**527,00**

LIFT SALAMANDER 600

- Тип 600 - рама из нержавеющей стали.
- Идеально подходит для приготовления на гриле или поддержания блюд/сэндвичей теплыми и хрустящими.
- Термостат плавно регулируется до 300°C, с индикаторами.
- 2 независимых зоны нагрева.
- Регулируемая высота с помощью плавно работающей подъемной системы.
- Съемный поддон для капель/крошек с решеткой 590x350 мм.

код	В	Вт	мм	€
264706	230	3600	619x500x(H)525	**598,00**



Посмотреть видео ролик

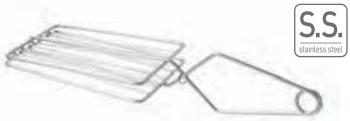
262214

S.S. stainless steel

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	€
262214	230	3000	450x390x(H)400	**191,00**



S.S. stainless steel

262801

ЗАЖИМ ДЛЯ ТОСТОВ

код	мм	€
262801	100x340x(H)64	**6,75**

ABS plastic | 18/0 stainless steel | PP polypropylene | indoor

ТОСТЕР 4 СЛОТА

- Корпус выполнен из нержавеющей стали с матовым и глянцевым покрытием.
- Ручки из пластика ABS, кнопки и педали из PP (полипропилен).
- Очень широкие 4 слота для тостов, 2 зоны нагрева (по 2 слота в каждой), 2 съемных поддона для крошек.
- Рычаг высокого подъема для легкого извлечения тостов.
- Вместимость: 4 ломтика хлеба за раз.
- 7 уровней поджаривания регулируются с помощью ручек – каждая зона нагрева может быть настроена по-разному.
- 3 предустановленные программы: тосты, размораживание, разогрев.
- 3 функциональные кнопки для каждой зоны нагрева: размораживание, разогрев, выброс/отмена.

код	В	Вт	мм	€
261187	240	1500	295x335x(H)180	**70,00**



261187

S.S. stainless steel



261163

Посмотреть видео ролик



261200

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	€
261163	230	1200	215x300x(H)270	**152,00**

ТОСТЕР КОНВЕЙЕРНЫЙ

- На конвейнер помещается ряд ломтиков хлеба.
- Два отдельных нагревательных элемента, один над и один под конвейнером.
- Предназначен для непрерывного поджаривания нарезанного хлеба.
- Поставляется с передним и задним поддонами.
- Скорость конвейера регулируется, время приготовления – от 0:45 до 3:15 минут.

код	В	Вт	мм	€
261200	220-240	1340	288x368x(H)410	**427,00**



261309



261354

ТОСТЕР КОНВЕЙЕРНЫЙ ДВОЙНОЙ

- Возможность размещения 2 рядов ломтиков на конвейер
- 2 отдельных нагревательных элемента
- Предназначен для непрерывного поджаривания нарезанного хлеба
- 2 раздаточных лотка: передний и задний
- Регулировка времени поджаривания до 3 минут

S.S. stainless steel

код	цвет	В	Вт	мм	€
261309	серебряный	230	2240	418x365x(H)390	**419,00**
261354	черный	230	2240	418x368x(H)415	**465,00**

Посмотреть видео ролик

ДУХОВКА ДЛЯ ПИЦЦЫ И ЗАПЕКАНОК

- Подходит для разогрева замороженных продуктов.
- Противень подходит для пиццы диаметром до 30 см.
- Таймер до 15 минут, переключатель
- 2 нагревательных элемента (верхний и нижний), поддон для крошек

код	В	Вт	мм	€
220306	230	1450	484x590x(H)190	**140,00**



220306

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

- Выполнена из алюминия с антипригарным покрытием
- Съемный термостат с сетевым шнуром
- Идеальна для пиццы, жарки и выпечки
- Крышка со стеклянной серединой
- Термоизолированные ручки

код	В	Вт	мм	€
239506	230	1400	ø400x(H)190	**60,50**
239605	230	1600	ø620x(H)170	**110,00**



239605

239506

ПОДОГРЕВАТЕЛИ ДЛЯ СОСИСОК

18/0 stainless steel

<100°C temp

Посмотреть видео ролик



265000



265031

НАГРЕВАТЕЛЬ КОЛБАСОК

- Корпус, корзина и крышка выполнены из нержавеющей стали.
- Контейнер из закаленного стекла.
- Корзина для колбасок размером ø200 мм вмещает колбаски длиной до 24 см.
- Диапазон температур: от 30°C до 100°C.
- Контейнер для воды: 1.25 л.
- Индикатор нагрева.
- Защита от перегрева.

код	В	Вт	мм	€
265000	220-240	450	280x282x(H)387	**197,00**

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ СОСИСОК И БУЛОЧЕК ДЛЯ ХОТ-ДОГОВ

NEW

- Корпус, корзина с разделителем и крышка из нержавеющей стали.
- Нагревательные стержни для булочек из алюминия, размеры: Ø25x(L)198 мм.
- Защитный цилиндр из стекла.
- Колбасная корзина размером ø175 мм, для сосисок длиной до 24 см.
- Емкость контейнера для воды: 1 л
- Световой индикатор нагрева.
- Защита от перегрева.
- Регулируемая температура до 100°C.

код	В	Вт	мм	€
265031	220-240	550	500x310x(H)395	**233,00**

Посмотреть видео ролик

S.S. stainless steel



ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ СОСИСОК

- Термостат с регулировкой температуры до 85°C
- Транспортировочные ручки
- Объем емкости 10 л
- Крышка с изолированной ненагревающейся ручкой

код	В	Вт	мм	€
240502	230	1000	405x290x(H)254	**137,00**



240502

HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС

РОЛИКОВЫЕ ГРИЛИ

- Корпус и ролики из нержавеющей стали.
- Быстрый нагрев и рекуперация тепла.
- Съемный, легко очищаемый поддон для капель.
- Контроль температуры до 230 °C.

NEW S.S. stainless steel



268643

РОЛИКОВЫЙ ГРИЛЬ, 1 ЗОНА С ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩЕЙ КРЫШКОЙ

- Крышка из закаленного стекла для предотвращения потери тепла.
- Длина ролика: 45 см.

код	-	В	Вт	мм	€
268636	7 роликов	230	620	566x375x(H)259	**286,00**
268643	9 роликов	230	790	566x450x(H)259	**310,00**



268650

РОЛИКОВЫЙ ГРИЛЬ - 2 ЗОНЫ С ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩЕЙ КРЫШКОЙ

- Крышка из закаленного стекла для предотвращения потери тепла.
- 2 зоны нагрева, которыми можно управлять отдельно.
- Длина ролика: 45 см.

код	-	В	Вт	мм	€
268650	11 роликов	230	980	566x527x(H)259	**385,00**

XL

650 mm



268667



268674

РОЛИКОВЫЙ ГРИЛЬ - 2 ЗОНЫ

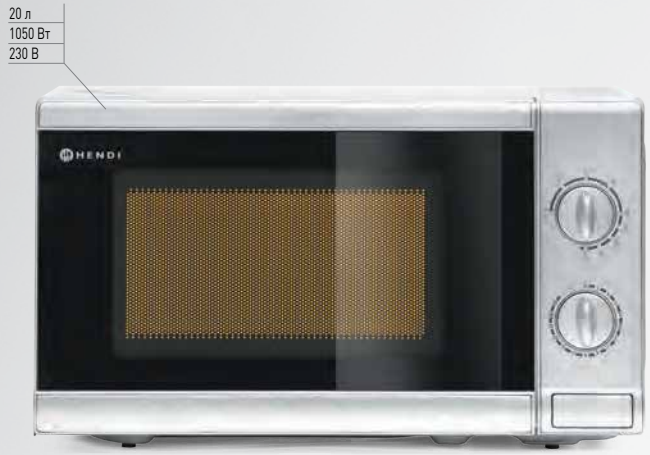
- 2 зоны нагрева, которыми можно управлять отдельно.
- Длина ролика: 45 см.

код	-	В	Вт	мм	€
268667	14 роликов	230	1230	566x640x(H)192	**377,00**

РОЛИКОВЫЙ ГРИЛЬ XL - 2 ЗОНЫ

- 2 зоны нагрева, которыми можно управлять отдельно.
- Длина ролика: 65 см.

код	-	В	Вт	мм	€
268674	14 роликов	230	2000	732x590x(H)168	**686,00**



281710

Посмотреть видео ролик

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ ГРИЛЯ HENDI 1050 ВТ, 20 L

281710

- Корпус и передняя панель из нержавеющей стали
- Читабельная панель управления
- Электромеханическое управление с помощью двух ручек регулировки времени и мощности на 9 уровнях
- Верхняя антенна магнетрона вместе с вращающимся валом обеспечивает равномерное распределение энергии
- Встроенный воздушный фильтр защищает от внешних факторов и пыли
- Плотная стеклянная дверца позволяет наблюдать за процессами, происходящими в освещенном внутреннем пространстве микроволновки
- Открытие с помощью кнопки обеспечивает простое обслуживание
- Внутренность камеры:
  - размеры 304x306x(H)206, объем 20 л,
  - окрашена в белый цвет
  - легкая в уходе
  - исключение отбивания вставленных тарелок, благодаря мягко закругленной поверхности
- Многофункциональность:
  - разморозка
  - 4 уровня мощности микроволн: Low, Medium, Medium High, High (Низкий, Средний, Средне-Высокий, Высокий)
  - функция совмещения стандартного режима и режима гриля: Combi (3 уровня)
  - гриль (мощность 1000 Вт)
  - сигнализация об окончании цикла приготовления
  - 4 уровня мощности
- Мощность печи: 700 Вт
- В комплект входит стеклянный поворотный стол ø 255 мм и подставка для гриля.
- Подходит для посуды диаметром до 280 мм.
- Максимальное одноразовое рабочее время 35 минут
- Оснащена кабелем с заземлением с заземляющей вилкой
- Вес: 11,1 кг

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
281710	20	230	1050	435x360x(H)251	**151,00**



Цены EXW, указаны без учета НДС

25 л
1550 Вт
230 В



281352

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ 1000ВТ HENDI 1550 ВТ, 25 L

281352

- Корпус и внутреннее пространство камеры с керамическим дном выполнены из нержавеющей стали
- Читабельная панель управления
- Электромеханическое управление с помощью одной ручки, устанавливающей время от 15 с до 6 мин.
- Нижняя вращающаяся антенна магнетрона отвечает за равномерное распределение энергии без вращающейся пластины
- Встроенный воздушный фильтр защищает от внешних факторов и пыли
- Дверца с большим стеклом позволяет наблюдать за процессами, происходящими в освещенном внутреннем пространстве микроволновки
- Плотное закрытие с защелкой; легко открыть - без блокировки
- Внутренность камеры:
  - Размеры 327x346x(h)200, объем 25 л,
  - Легко очистить
  - Исключение отбивания вставленных тарелок, благодаря мягко закругленной поверхности
  - Керамическое дно
- Многофункциональность:
  - Разморозка
  - 6 Рекомендуемых времен для приготовления выбранных блюд/напитков
  - Сигнализация об окончании цикла приготовления
  - 4 Уровня мощности
- Мощность микроволновки: 1000 Вт
- Подходит для посуды диаметром до 320 мм и прямоугольной формы
- Максимальное одноразовое рабочее время 6 минут
- Оснащена кабелем с заземлением с заземляющей вилкой
- Вес: 15,1 кг

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
281352	25	230	1550	582x472x(H)374	**372,00**



HENDI
Tools for Chefs

23 л
1550 Вт
230 В



281444

Посмотреть видео ролик

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ПРОГРАММИРОВАНИЯ 1000ВТ, HENDI 1550 ВТ, 23 Л

281444

- Корпус и внутреннее пространство камеры с керамическим дном выполнены из нержавеющей стали
- Читабельная панель управления
- Электронное управление
- Нижняя вращающаяся антенна магнетрона отвечает за равномерное распределение энергии без вращающейся пластины
- Встроенный воздушный фильтр защищает от внешних факторов и пыли
- Возможность выбора программы касанием на панели
  - дверца с большим стеклом позволяет наблюдать за процессами, происходящими в освещенном внутреннем пространстве печи
  - плотное закрытие с защелкой; легко открыть - без блокировки
- Внутренность камеры:
  - размеры 327x346x(H)200, объем 23 л,
  - легко очистить
  - исключение отбивания вставленных тарелок, благодаря мягко закругленной поверхности
  - керамическое дно
- Многофункциональность:
  - разморозка
  - 10 программ по умолчанию
  - возможность сохранения до 100 программ (до 3 этапов в одной программе)
  - автоматический пересчет времени для двойных порций
  - сигнализация об окончании цикла приготовления
  - 4 уровня мощности
- Мощность микроволновки: 1000 Вт
- Подходит для посуды диаметром до 320 мм и прямоугольной формы.
- Максимальное одноразовое рабочее время 60 минут
- Оснащена кабелем с заземлением с заземляющей вилкой
- Вес: 15,5 кг

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
281444	23	230	1550	509x572x(H)306	**396,00**



34 л
3000 Вт
230 В



281369

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ПРОГРАММИРОВАНИЯ 1800ВТ HENDI 3000 ВТ, 34 Л

281369

- Корпус и внутреннее пространство камеры с керамическим дном выполнены из нержавеющей стали
- Читабельная панель управления
- Управление электронное
- Нижняя и верхняя вращающиеся антенны магнетрона отвечают за равномерное распределение энергии, без вращающейся пластины
- Встроенный воздушный фильтр защищает от внешних факторов и пыли
- Возможность выбора программы касанием на панели
  - дверца с большим стеклом, что позволяет наблюдать за процессами, происходящими в освещенном внутреннем пространстве печи
  - плотное закрытие с защелкой; легко открыть - без блокировки
- Внутренность камеры:
  - размеры 360x409x(H)225 мм, объем 34 л,
  - легко очистить
  - исключение отбивания вставленных тарелок, благодаря плавно закругленной поверхности
  - керамическое дно
- Многофункциональность:
  - разморозка
  - 10 программ по умолчанию
  - возможность сохранения до 100 программ (до 3 этапов в одной программе)
  - автоматический пересчет времени для двойных порций
  - сигнализация об окончании цикла приготовления
- Мощность микроволновки: 1800 Вт
- Подходит для посуды диаметром до 355 мм и прямоугольных
- Максимальное одноразовое рабочее время 60 минут
- Оснащена кабелем с заземлением с заземляющей вилкой
- Вес: 32,3 кг

код	В	Вт	мм	€
281369	230	3000	572x520x(H)363	**930,00**



281376

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ПРОГРАММИРОВАНИЯ И USB-ПОРТОМ 1800ВТ

281376

- Корпус и внутреннее пространство камеры с керамическим дном выполнены из нержавеющей стали
- Читабельная сенсорная панель управления с кнопками и цифровым дисплеем времени и мощности
- Электронное управление
- Нижняя и верхняя вращающиеся антенны магнетрона, отвечающие за равномерное распределение энергии без вращающейся пластины
- Встроенный воздушный и жировой фильтр для защиты от внешних факторов
- Система напоминаний о необходимости чистки фильтра
- Возможность выбора программы прикосновением к панели с кнопками
- Многофункциональность:
  - разморозка
  - 10 программ по умолчанию
  - 10 уровней мощности
  - возможность сохранения до 100 программ, в том числе загрузка с панели управления через USB-порт до 20 авторских, многоэтапных программ
  - автоматический пересчет времени для двойных или тройных порций
  - сигнализация об окончании цикла приготовления. Возможность персонализировать звук или полностью его отключить.
  - дверца с большим стеклом, позволяющим наблюдать за процессами, происходящими в освещенном внутреннем пространстве микроволновки
  - плотное закрытие с защелкой; легко открыть - без блокировки
- Внутренность камеры:
  - размеры 330x310x(H)175, объем 18 л
  - легко очистить
  - исключение отбивания вставленных тарелок, благодаря мягко закругленной поверхности
  - керамическое дно
- Мощность микроволновки: 1800 Вт
- Подходит для посуды до ø 300 мм и прямоугольной формы
- Максимальное одноразовое рабочее время 60 минут
- Оснащена кабелем с заземлением с заземляющей вилкой
- Поставляется с USB-картой с программным обеспечением
- Вес: 31,8 кг

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
281376	18	230	3000	560x419x(H)336	**930,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС



код	281710	281352	281444	281369	281376
ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРОГРАММИРОВАНИЕ					
Контроль	электромеханический	электромеханический	электронный	электронный	электронный
Количество программ/стадий	9/1	1/1	100/3	100/3	100/3
Количество уровней мощности	9	1	4	4	10
Максимальное время	35 мин.	6 мин.	60 мин.	60 мин.	60 мин.
СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ					
Источник микроволн	верхняя магнетронная антенна	нижняя вращающаяся магнетронная антенна	нижняя вращающаяся магнетронная антенна	нижняя и верхняя вращающиеся магнетронные антенны	нижняя и верхняя вращающиеся магнетронные антенны
Количество магнетронов	1	1	1	2	2
Воздушный фильтр	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА
Порт USB	–	–	–	ДА	ДА
Дополнительные аксессуары	ДА – сетка	–	–	–	–
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ					
Внешние размеры	440x330x(H)259 мм	511x432x(H)311 мм	511x432x(H)311 мм	574x528x(H)368 мм	563x420x(H)340 мм
Размеры камеры	304x306x(H)206 мм	327x346x(H)200 мм	327x346x(H)200 мм	360x409x(H)225 мм	330x310x(H)175 мм
Емкость камеры	20 л	23 л	23 л	34 л	18 л
Максимальный диаметр пластин	280 мм	320 мм	320 мм	355 мм	300 мм
ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ					
Сила	1050 Вт	1550 Вт	1550 Вт	3000 Вт	3000 Вт
Напряжение	230 В	230 В	230 В	230 В	230 В
Масса	11,1 кг	15,1 кг	15,5 кг	32,3 кг	31,8 кг
€	**151,00**	**372,00**	**396,00**	**930,00**	**930,00**

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и МОЩНОСТЬ ПРИБОРА

Сила	700	1000	1100	1400	1800
Время готовки	0:35	0:25	0:22	0:18	0:12
	1:05	0:52	0:48	0:37	0:27
	1:35	1:14	1:06	0:57	0:39
	2:05	1:39	1:29	1:10	0:52
	5:00	4:03	3:34	2:50	2:10
	10:00	8:15	7:23	5:40	4:00



МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ MENUMASTER 1500/1000 ВТ, 23 Л

280065 – мощность 1000 Вт; электромеханическое управление
280058 – мощность 1000 Вт; электронное управление

Идеальное устройство в небольшом заведении быстрого питания, баре, столовой, АЗС, кафе, офисной кухне для приготовления, разогрева и размораживания продуктов.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- Максимальное время приготовления: 6 (280065) или 30 минут (280058).
- 280058 - функция размораживания (20% мощности)
- 280058 - возможность удвоить порцию готовки
- Позволяет готовить на тарелках диаметром 305 мм
- Вращающаяся антенна магнетрона, расположенная на дне камеры печи позволяет готовить без вращающейся тарелки
- Об окончании цикла готовки сигнализирует звуковой сигнал, дополнительно в модели 280058 можно изменить
- Большие стеклянные дверцы облегчают наблюдение за процессами
- происходящими в камере печи
- Не подходят для установки одна на другую.
- Внешний и внутренний корпус из высококачественной стали, что существенно облегчает очистку и гарантирует долгие годы использования оборудования
- Дно камеры облицовано специальной керамикой исключающей скалывание вставленных тарелок.
- Камера со светодиодной подсветкой
- Специально разработанная дверная защелка гарантирует герметичность и длительное использование
- Шнур питания длиной 1,5 м с вилкой и заземлением

ПРИМЕНЕНИЕ

- продуктовые магазины
- кафе
- больницы
- школы

ЭКСПРЕСС-НАГРЕВ ЗА НЕСКОЛЬКО СЕКУНД:

- яблочный пирог готов за 20 секунд
- чашка 250 г супа разогрета за 1:45



Связь:
Обновление устройства за секунды благодаря USB-накопителю. Совместимый с приложением на сайте производителя.



МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ MENUMASTER 17 Л, 100 ПРОГРАММ

280133 – мощность 1400 Вт; электронное управление
280089 – мощность 1800 Вт; электронное управление
280072 – мощность 2100 Вт; электронное управление

Идеальное устройство в заведении быстрого питания, ресторане, баре, столовой, АЗС, кафе, офисной кухне для очень быстрого приготовления, разогрева и размораживания продуктов.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- Сенсорная панель управления LCD
- Клавиатура с 10 кнопками для выбора программ приготовления
- Максимальное время приготовления: 60 минут.
- USB-порт для загрузки, считывания и обновления программ приготовления пищи – функция особенно полезна для клиентов сети. Совместимость с ПО производителя
- Функция повторения последней программы приготовления идеально, когда необходимо готовить много одинаковых порций
- Вращающаяся антенна магнетрона расположена сверху и снизу камеры печи, что дает возможность две одинаковые порции еды размещать друг на друга
- Об окончании цикла готовки сигнализирует звуковой сигнал, возможно изменить
- Большие стеклянные дверцы облегчают наблюдение за процессами происходящими в камере печи
- Возможность поставить одну печь на другую экономит ценное пространство в помещении
- Внешний и внутренний корпус из высококачественной стали, что существенно облегчает чистку и гарантирует долгие годы использования оборудования
- Легко снимаемый воздушный фильтр защищает внутренние компоненты печи от пыли и других загрязнений
- Дно камеры облицовано специальной керамикой исключающей скалывание вставленных тарелок.
- Камера со светодиодной подсветкой
- Не требует использования вращающейся тарелки
- Специально разработанная дверная защелка гарантирует герметичность и длительное использование
- Шнур питания длиной 1,7 м с вилкой и заземлением

ЭКСПРЕСС-НАГРЕВ ЗА НЕСКОЛЬКО СЕКУНД:

Продукт	280072	280089	280133
Свежая спаржа – 227 г	1:00	1:10	1:40
Креветки на пару – 227 г	1:40	1:55	2:20
Запеченный картофель – 283 г	1:55	2:40	3:00
Рис на пару – 1,2 кг	8:00	12:00	18:00
Филе лосося – 227 г	1:55	2:10	2:40
Шоколадный торт	0:27	0:35	0:45





МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ MENUMASTER 1550/1100 ВТ, 34 Л

280041 – мощность 1100 Вт; электромеханическое управление
280034 – мощность 1100 Вт; электронное управление

Идеальное устройство в ресторане, баре, столовой, АЗС, кафе, офисной кухне для быстрого приготовления, разогрева и размораживания продуктов.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- Мануальная, простая в использовании панель управления
- Максимальное время приготовления: 10 минут (280041) или 60 минут (280034)
- Функция размораживания (280034)
- Клавиатура с 10 кнопками для выбора программ приготовления (280034)
- Большая освещенная камера позволяет вставлять тарелки Ø356 мм
- Дно камеры облицовано специальной керамикой исключающей скалывание вставленных тарелок
- Возможность поставить одну печь на другую
- экономит ценное пространство в помещении
- Об окончании цикла приготовления сигнализирует звуковой сигнал
- Внешний и внутренний корпус из высококачественной стали, что существенно облегчает чистку и гарантирует долгие годы использования оборудования
- Несъемный воздушный фильтр защищает внутренние компоненты печи от пыли и других загрязнений
- Не требует использования вращающейся тарелки
- Специально разработанная дверная защелка гарантирует герметичность и длительное использование

ПРИМЕНЕНИЕ

- заведения быстрого питания
- пабы
- рестораны

ЭКСПРЕСС-НАГРЕВ ЗА НЕСКОЛЬКО СЕКУНД:

- начос готов за 40 секунд
- порция 170 г запеканки из макарон разогрета за 2 минуты
- порция спаржи готова за 1:10





Легко очистить
сменные воздушные фильтры

Эргономичная ручка
открывается одним пальцем

МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ MENUMASTER 2700/1800 ВТ, 34 Л, 100 ПРОГРАММ

280140 – мощность 1800 Вт; электронное управление

Идеальное устройство в заведении быстрого питания, ресторане, баре, столовой, АЗС, кафе, офисной кухне для быстрого приготовления, разогрева и размораживания продуктов.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- Сенсорная панель управления LCD
- Клавиатура с 10 кнопками для выбора программ приготовления
- Функция разморозки пищевых продуктов с возможностью ввести ее как первый шаг всего цикла приготовления
- Функция повторения последней программы приготовления идеально, когда необходимо готовить много одинаковых порций
- Вращающаяся антенна магнетрона расположена сверху и снизу камеры печи, что дает возможность две одинаковые порции еды размещать друг на друга. Автоматическая настройка на это количество рабочих параметров печи
- Об окончании цикла готовки сигнализирует звуковой сигнал, который можно изменить
- Большие стеклянные дверцы и освещение облегчают наблюдение за процессами, происходящими в камере печи
- Можно штабелировать
- Внешний и внутренний корпус из высококачественной стали, что существенно облегчает чистку и гарантирует долгие годы использования оборудования
- Легко снимаемый воздушный фильтр защищает внутренние компоненты духовки от пыли и других загрязнений
- Функция напоминания об очистке
- Дно камеры облицовано специальной керамикой исключающей скалывание вставленных тарелок
- Не требует использования вращающейся тарелки
- Специально разработанная дверная защелка гарантирует герметичность и длительное использование

ПРИМЕНЕНИЕ

- заведения быстрого питания
- пабы
- рестораны

ЭКСПРЕСС-НАГРЕВ ЗА НЕСКОЛЬКО СЕКУНД:

- начос готов за 40 секунд
- порция 170 г запеканки из макарон разогрета за 2 минуты
- порция спаржи готова за 1:10

ПРЕИМУЩЕСТВА БОЛЬШЕЙ МОЩНОСТИ

Сокращение времени приготовления ... Обслуживание большего количества столов ... Увеличивайте свою прибыль с большей мощностью!

Если разогрев блюда занимает **4:03 минуты** в устройстве мощностью **1000 Вт**, то в устройстве мощностью **2100 Вт** всего **2:00 минуты**

Производительность в час ...
1000 ватт = 14 блюд
1100 ватт = 16 блюд
1400 ватт = 21 блюдо
1800 ватт = 23 блюда
2100 ватт = 30 блюд
2200 ватт = 32 блюда
2400 ватт = 38 блюд
3500 ватт = 55 блюд

СРАВНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОЩНОСТИ УСТРОЙСТВ

МОЩНОСТЬ	800	1 000	1 100	1 400	1 800	2 100	2 200	2 400	3 500
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	0:30	0:25	0:22	0:18	0:12	0:10	0:10	0:09	0:06
	1:00	0:52	0:48	0:37	0:27	0:21	0:20	0:19	0:13
	1:30	1:14	1:06	0:57	0:39	0:32	0:30	0:28	0:20
	2:00	1:39	1:29	1:10	0:52	0:42	0:40	0:38	0:26
	5:00	4:03	3:34	2:50	2:40	2:00	1:50	1:35	1:05
	10:00	8:15	7:23	5:40	4:00	3:12	3:00	2:50	2:00


280065


280058


280133


280089

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРОГРАММИРОВАНИЕ				
Управление	электромеханическое	электронное	электронное	электронное
Кол-во программ/шагов	1/1	20/4	100/4	100/4
Кол-во уровней мощности	1	5	11 разогрев / 2 разморожение	11 разогрев / 2 разморожение
СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ				
Источник микроволн	нижняя вращающаяся антенна	нижняя вращающаяся антенна	2 вращающиеся антенны верхняя и нижняя	2 вращающиеся антенны верхняя и нижняя
Кол-во магнетронов	1	1	2	2
Воздушный фильтр			ДА	ДА
РАЗМЕРЫ				
Габариты	512x403(738)x(H)310 мм	512x403(738)x(H)310 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
Объем камеры	23 л	23 л	17 л	17 л
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ				
Полезная мощность	1000 Вт	1000 Вт	1400 Вт	1800 Вт
Напряжение	230 В	230 В	230 В	230 В
Вес	13,6 кг	13,6 кг	31 кг	31 кг
Євро	**570,00**	**570,00**	**1870,00**	**2070,00**



			
280072	280041	280034	280140
электронное	электромеханическое	электронное	электронное
100/4		100/4	100/4
11 разогрев / 2 размораживание	4	5	5
2 вращающиеся антенны верхняя и нижняя	верхняя вращающаяся антенна	верхняя вращающаяся антенна	2 вращающиеся антенны верхняя и нижняя
2	1	1	2
ДА	ДА	ДА	ДА
419x578(940)x(H)343 мм	559x483(832)x(H)352 мм	559x483(832)x(H)352 мм	551x533(908)x(H)365 мм
330x305x(H)171 мм	368x381x(H)216 мм	368x381x(H)216 мм	359x413x(H)226 мм
17 л	34 л – тарелка ø356 мм	34 л – тарелка ø356 мм	34 л – тарелка ø356 мм
2100 Вт	1100 Вт	1100 Вт	1800 Вт
230 В	230 В	230 В	230 В
31 кг	18,6 кг	18,6 кг	29 кг
2170,00	**698,00**	**791,00**	**1730,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

ТУРБОПЕЧИ

Скорость и мощность для получения наилучших результатов.
Широкий ассортимент Турбопечей, включая различные размеры,
объем и технологии приготовления пищи.



Серия 2c

Технологии нагрева
- Конвекция
- Микроволны

Устройство не требует вентиляции благодаря встроенному катализатору запаха

Сенсорная панель управления

Разъем USB

Короткое время приготовления результат высочайшего качества
Замороженная пицца 30 см, готовая за:
- 3:45 устройство 1900 Вт
- 5:00 устройство 1400 Вт

Серия 3i

Технологии нагрева
- Режим Тепловой удар
- Конвекция
- Микроволны

Устройство не требует вентиляции благодаря встроенному катализатору запаха

Сенсорная панель управления HD

Связь

Короткое время приготовления результат высочайшего качества
Замороженная пицца 30 см, готовая за:
- 2:47 устройство 2000 Вт
- 3:07 устройство 1000 Вт

Серия 4i

Технологии нагрева
- Режим Тепловой удар
- Конвекция
- Микроволны
- Инфракрасный

Устройство не требует вентиляции благодаря встроенному катализатору запаха

Сенсорная панель управления HD

Связь

Короткое время приготовления результат высочайшего качества
Замороженная пицца 30 см готова через: 2:47



Время - деньги

турбопечи Xpress Chef ™ - без потерь

ПРЕВРАТИТЕ НЕБОЛЬШОЕ ПРОСТРАНСТВО В ВЫСОКОЭФФЕКТИВНУЮ КУХНЮ

Гибкая кухонная платформа открывает безграничные возможности:
- отрегулировать мощность
- расширить меню

Сократить счета за электроэнергию:
- нет надобности предварительного приготовления и поддержания
- не требуется дорогостоящая вентиляция

Быстрое приготовление – высокое качество:
- лучшие результаты в кратчайшее время
- заполняете больше столиков, зарабатываете быстрее

МАКСИМАЛЬНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ – МИНИМАЛЬНАЯ СТОИМОСТЬ

Турбопечи XpressChef ™ сочетает в себе микроволны с другими признанными технологиями приготовления пищи обеспечивая экономию электроэнергии по сравнению с традиционным приготовлением.

Готовя в 15 раз быстрее, чем обычными методами, можно приготовить больше блюд за гораздо более короткое время, используя при этом меньше электроэнергии.

Кроме того, не требуется дорогостоящая вентиляция!



Мощность и скорость под рукой

XPRESSCHEF™ СЕРИЯ 4i С ПЛАСТИНОЙ ДЛЯ ГРИЛЕВАНИЯ

БЫСТРОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

Продукт	XpressChef™4i (модель MXP)	Традиционное приготовление
Овощи на гриле 1,1 кг	2:35	25:00
Шашлык из креветок	1:05	4:00
Оладьи веганские	2:15	10:00
Панини	0:37	5:00
Лосось	2:05	30:00
Пицца замороженная 30 см	2:47	20:00
Куриные крылышки	2:15	20:00
Большой запеченный картофель	4:55	1 час

БЕЗОПАСНОЕ ОТКРЫТИЕ ДВЕРЦЫ

внутренняя часть дверцы при открытии опускается на безопасную высоту, позволяя безопасно извлечь готовое изделие из камеры



XPRESSCHEF™ СЕРИЯ 4i
ТУРБОПЕЧЬ

MXP5223TLT – 2000 Вт тепловой удар + 3000 Вт инфракрасный нагрев + 2200 Вт СВЧ + конвекция; встроенный катализатор запаха; 3 фазы, 16 А

СОЧЕТАНИЕ 4 ТЕХНОЛОГИЙ НАГРЕВА

Тепловой удар: Мощность: 2000 Вт,
скорость вращения вентилятора 0-100%
Усиливает эффект поджаривания и подрумянивания

Конвекция:
Контроль температуры 95-270°C
Усиливает эффект подрумянивания

Инфракрасный нагрев:
Мощность 3000 Вт
Усиливает эффект поджаривания и хрусткости

Микроволны:
Магнетроны по обе стороны камеры, мощность: 2200 Вт
Мгновенный нагрев, сокращение времени приготовления



Прочная ручка

Сенсорная панель HD True-Touch™

Связь:
Wi-Fi, Ethernet и USB как стандарт.
Управляйте удаленно из вашего браузера

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Маленький снаружи, большой внутри:
- Вмещает пиццу 36 см
- Можно штабелировать без комплекта для повышения эффективности и экономии места

Дисплей HD True-Touch ™
- Настраивайте экран под свои нужды, как на смартфоне

Стандартно 25 языковых версий меню:
- Возможность загрузки фото собственных блюд

Сертифицировано отсутствие необходимости подключения к вентиляции:
- Простая и беспроблемная установка
- Без дополнительных затрат на вентиляцию
- Готовка еды по мере надобности

Готовьте свежие блюда с отличным вкусом и внешним видом
- Минимизируйте отходы, готовьте, когда есть заказы

Безопасность труда:
- Уникальное решение: внутренняя часть дверцы при открытии опускается на безопасную высоту, позволяя безопасно извлечь готовые изделия
- Холодный внешний кожух

Легко поддерживать и чистить
- Фарфоровое покрытие инфракрасного нагревателя упрощает очищение и дополнительно защищает оператора
- Специальная форма дна камеры упрощает и ускоряет очистку
- Только здесь! Съемное тефлоновое покрытие для стен в стандартной комплектации
- Два съемных воздушных фильтра с функцией напоминания о техобслуживании
- Легко чистится дверной уплотнитель, без прокладок

Используйте посуду как в микроволновой печи или специальные аксессуары
- Максимальная высота посуды: 38 мм

Золотой стандарт короткого времени
- 1,1 кг свежих овощей за 2:47
- Бутерброд панини за 0:37
- Замороженная пицца 36 см за 2:47

Идеально для:
- магазинов
- ресторанов быстрого питания
- медицинского обслуживания
- гостиничного сервиса в номерах
- стадионов
- театров и концертных залов

Быстрее, безопаснее, шустрее



БЫСТРОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

Продукт	XpressChef™ 3i (модель MRX52)	XpressChef™ 3i (модель MRX51)	Традиционное приготовление
Багет поджаренный	0:30	0:40	3:00
Сэндвич на завтрак	0:47	0:52	20:00
Бейгл	0:15	0:20	4:00
Лосось	2:05	2:40	30:00
Пицца 30 см	2:47	3:07	20:00
Куриные крылышки	2:30	4:00	20:00
Печенье крабовое	1:12	1:42	20:00

БЕЗОПАСНОЕ ОТКРЫТИЕ ДВЕРЦЫ

уникальное решение: внутренняя часть дверцы при открытии опускается на безопасную высоту, позволяя безопасно извлечь готовое изделие из камеры.



XPRESSCHEF™ СЕРИЯ 3i
ТУРБОПЕЧЬ

MRX523 - 3000 Вт тепловой удар + 2000 Вт микроволны (2 магнетрона) + конвекция; встроенный катализатор запаха; 3 фазы, 16 А
MRX51 - 3000 Вт тепловой удар + 1000 Вт микроволны (1х магнетрон) + конвекция; встроенный катализатор запаха; 1 фаза

КОМБИНАЦИЯ 3-Х ТЕХНОЛОГИЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тепловой удар: Мощность: 3000 Вт,
скорость вращения вентилятора 0-100%
Усиливает эффект поджаривания и подрумянивания

Конвекция:
Контроль температуры 95-270°C
Усиливает эффект подрумянивания

Микроволны:
Мощность 1000 Вт или 2000 Вт
Антенна над камерой
Мгновенный нагрев, сокращение времени приготовления

Дополнительно доступны цвета: красный и черный.
Стандарт – inox



Сенсорная панель
HD True-Touch™

Связь:
Wi-Fi, Ethernet и USB как стандарт.
Управляйте удаленно из вашего браузера

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Минимальный размер устройства с максимально большой камерой
- С легкостью поместится замороженная пицца

Дисплей HD True-Touch ™
- Настраивайте экран под свои нужды, как на смартфоне

Стандартно 25 языковых версий меню:
- Возможность загрузки фото собственных блюд

Сертифицировано отсутствие необходимости подключения к вентиляции:
- Простая и беспроблемная установка
- Без дополнительных затрат на вентиляцию

Готовка еды по мере надобности
- Готовьте свежие блюда с отличным вкусом и внешним видом
- Минимизируйте отходы, готовьте, когда есть заказы

Безопасность труда:
- Уникальное решение: внутренняя часть дверцы при открытии опускается на безопасную высоту, позволяя безопасно извлечь готовое изделие из камеры
- Холодный внешний кожух

Легко поддерживать и чистить
- Специальная форма дна камеры упрощает и ускоряет очистку
- Только здесь! Съемное тефлоновое покрытие для стен в стандартной комплектации
- Три съемных воздушных фильтра с функцией
- напоминания о техобслуживании
- Легко чистится дверной уплотнитель, без прокладок

Используйте посуду как в микроволновой печи или специальные аксессуары
- Максимальная высота сосуда: 38 мм

Ускоренное приготовление – лучшие результаты
- Замороженная пицца 30 см за 2:47
- Тост готов за 0:47

Идеально для:
- Кафе
- Баров/пабов
- Магазинов
- Здравоохранения
- Гостиничного сервиса
- Заведений быстрого питания
- Автозаправок

Наилучшие значения в турбопечах



БЫСТРОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

Продукт	XpressChef™2c (модель JET514)	Традиционное приготовление
Рулет с корицей	4:00	29:00
Шоколадное суфле	1:30	17:00
Пирог с курицей	3:55	48:00
Булочки	3:40	15:00
Запеченный сыр Бри	4:00	8:00
Запеканка со шпинатом	2:15	15:00
Пицца 30 см	5:00	20:00
Большой запеченный картофель	6:45	1 час

ДОПОЛНИТЕЛЬНО МАГНИТНЫЕ, СЪЕМНЫЕ ВОЗДУШНЫЕ ФИЛЬТРЫ

воздушные фильтры, которые легко снимаются для мытья и чистки



XPRESSCHEF™ СЕРИЯ 2C
ТУРБОПЕЧЬ

JET519V2 - 2700 Вт конвекция + 1900 Вт микроволны; встроенный катализатор запаха; 1 фаза, 16 A
JET514V - 2700 Вт конвекция + 1400 Вт микроволновка; встроенный катализатор запаха; 1 фаза, 16 A

КОМБИНАЦИЯ 2-Х ТЕХНОЛОГИЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Конвекция:
2700 Вт
Регуляция температуры 95 - 250°C
Усиливает эффект подрумянивания

Микроволны:
1400 Вт или 1900 Вт
Верхняя антенна

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Компактный и штабелируемый:
- Вмещает пиццу 30 см.
- Штабелируются без дополнительного комплекта для увеличения эффективности и значительной экономии места

Новинка! Современный HD-контроллер:
- Новый 2,8-дюймовый цветной HD-дисплей
- Новое меню на 20 языках

Удобный, многофункциональный электроприбор:
- Используйте комбинацию конвекции и микроволн
- Используйте только микроволны

Готовка еды по требованию:
- Готовьте свежие блюда с богатым вкусом и эстетической привлекательностью
- Минимизируйте отходы, готовьте, когда получите заказ

Используйте ту же посуду, что и в микроволновой печи или заказывайте из нашего обширного списка аксессуаров:
- Максимальная высота посуды: 38 мм



Удобная ручка

Совершенно новый цветной дисплей LCD HD

Связь:
Обновите устройство за секунды с помощью USB-накопителя. Совместимо с приложением на сайте производителя.

Наилучшие значения в турбопечах:
- Лоток рулетиков с корицей за 4:00
- Бутерброд с ветчиной и сыром за 1:10

Идеально для:
- Кафе
- Баров
- Супермаркетов
- Пабов и винных баров







	Серия 2c	Серия 3i		Серия 4i
ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРОГРАММИРОВАНИЕ				
Температура	95°– 250°C	95˚-270˚C		95˚-270˚C
Микроволны	Верхняя, вращающаяся антенна	Верхняя, вращающаяся антенна		Двойные, боковые, вращающиеся антенны
Программирование	Порт USB	Порт USB, WiFi, Ethernet		Порт USB, WiFi, Ethernet
Быстрые программы с кнопками	10	отсутствие		отсутствие
Кол-во пользовательских программ	100	1200+		1200+
Уровни мощности	11	11		11
Шаги приготовления	Да, 4	Да, 4		Да, 4
СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ				
Дисплей	Цветной LCD, 2,8"	7" HD, емкостный, цветной		7" HD, емкостный, цветной
Фильтры воздушные	Несъемные фильтры с функцией напоминания об очистке	3 съемные для чистки фильтра с функцией напоминания		2 съемные для чистки фильтра с функцией напоминания
Установлены антипригарные наклейки	–	Да		Да
Полочки	2 возможных положения лотка, 1 съемная полочка	съемная тарелка для готовки, обязательно		1 положение полки, 1 съемный лоток
Материал внутри/снаружи	Нержавеющая сталь/ нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь/ нержавеющая сталь		Нержавеющая сталь/ нержавеющая сталь
Штабелирование	Да	Да, с тележкой		Да
Открытие двери	Система „поднять и вытащить"	Опускается с помощью эргономичной ручки		Опускается с помощью эргономичной ручки
РАЗМЕРЫ				
Полезная емкость	34 л	17,2 л		39 л
Размеры камеры	330x381x(H)267 мм	312x312x(H)178 мм		406x381x(H)254 мм
Габариты	490x671x(H)461 мм	358x743x(H)578 мм		638x705x(H)518 мм
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ				
Серия	2c	3i	3i	4i
Код	JET514	MRX523	MRX51	MXP5223TLT
Мощность нагрева				
инфракрасный негрев	–	–	–	3000 Вт
микроволны	1900 Вт	2000 Вт	1000 Вт	2200 Вт
тепловой удар	–	3000 Вт	3000 Вт	2000 Вт
конвекция	2700 Вт	–	–	–
Встроенный катализатор запаха	Да	Да	Да	Да
Максимальное время приготовления	16:00 ч	99:99 ч	99:99 ч	99:99 ч
Номинальная мощность	3100 Вт, 14 A	5950 Вт,16 A	3680 Вт, 16 A	5800 Вт, 27,4 A
Напряжение	230 В, 16 A	400 В, 16 A	230 В, 16 A	400 В, 16 A
Вес	51 кг	61 кг	53 кг	68 кг
€	**5590,00**	**10700,00**	**9770,00**	**14000,00**

ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫСОКОСКОРОСТНОЙ ПЕЧИ, АНТИПРИГАРНЫЙ, УСИЛЕННЫЙ

- Корпус выполнен из PTFE.
- Обод с армированием из нержавеющей стали.
- Подходит для микроволновой печи с конвекцией.
- Подходит для микроволновой печи.
- Усиленные материалы.
- Температурная устойчивость: 260°C.
- Можно мыть в посудомоечной машине.
- Также доступна перфорированная версия (код: 808351).

код	мм	€
808337	290x190x(H)30	**32,50**
808351	290x190x(H)30	**33,00**
808344	290x290x(H)20	**41,00**



808337



808351

ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫСОКОСКОРОСТНОЙ ПЕЧИ, АНТИПРИГАРНЫЙ

- Изготовлено из PTFE.
- Предназначен для таких закусок, как картофель фри и наггетсы.
- Температурная устойчивость: 260°C.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
219744	280x280x(H)15	**30,00**



219744

07

Ovens, oven trays

Innovations and performances




HENDI
HENDI

ВЫСОКОСКОРОСТНОЙ ДУХОВОЙ ШКАФ CombiTurbo™

NEW

40 cm

Предназначена для различных концепций общественного питания

Не требует подключения к вентиляции

Легко устанавливается

Компактные размеры

Простота использования



Обеспечивает однородность готовых блюд благодаря 20 рецептам по умолчанию

Оснащена 3 технологиями для быстрого приготовления: микроволны, конвекция и нагнетание (струи горячего воздуха, направленные на продукт)

Диапазон температур: 93°C-275°C
Настройка мощности микроволн: 0-100%
Нагнетание горячего воздуха: 10 уровней

Круассаны 35 s



Багет 45 s



Бургер с картофелем фри 90 s



Куриные наггетсы 105 s



3 РАЗНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ = ВПЕЧАТЛЯЮЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Микроволны
Мгновенный нагрев, сокращение времени приготовления

Конвекция
Усиливает эффект подрумянивания

Термическое нагнетание
Улучшает результаты поджаривания и подрумянивания



281277

ВЫСОКОСКОРОСТНОЙ ДУХОВОЙ ШКАФ COMBITURBO

- Корпус выполнен из оцинкованной стали.
- 3 различные технологии для сверхбыстрой термической обработки:
  - микроволны
  - конвекция
  - нагревательный вентилятор (направленный поток горячего воздуха непосредственно на продукт).
- С сенсорным экраном 7,8".
- Программируемый, до 1024 рецептов с 6 этапами термической обработки каждый.
- Диапазон температур: от 93°C до 275°C.
- Диапазон настройки микроволновой печи: 0-100% мощности (с интервалом 10%).
- Диапазон настройки конвекции: 20-100% мощности (с интервалом 10%).
- Таймер до 10 минут на этап, всего 6 этапов.
- Мощность микроволновой печи: 1000 W.
- Мощность конвекционной печи: 2700 W.
- USB-порт для простой загрузки рецепта.
- В комплект входят следующие аксессуары:
  - Камень пиццы
  - Тефлоновые вкладыши
  - Лопата из нержавеющей стали
  - Тефлоновая перфорированная корзина
  - Решетка и противень с тефлоновым покрытием



код	В	Вт	мм	€
281277	230	3000	402x735x(H)608	**5350,00**

КОНВЕКЦИОННАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ SPEEDOVEN X90

Предназначена для различных концепций общественного питания

Не требует подключения к вентиляции

Легко устанавливается



Простота использования

Обеспечивает однородность готовых блюд благодаря 20 рецептам по умолчанию

Оснащена 3 технологиями для быстрого приготовления: микроволны, конвекция и нагнетание (струи горячего воздуха, направленные на продукт)

Простота в использовании, универсальность; позволяет готовить продукты/блюда за очень короткое время

Диапазон температур: 93°C-275°C
Настройка мощности микроволн: 0-100%
Нагнетание горячего воздуха: 10 уровней

Круассаны 35 s



Багет 45 s



Бургер с картофелем фри 90 s



Куриные наггетсы 105 s



3 РАЗНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ = ВПЕЧАТЛЯЮЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Микроволны
Мгновенный нагрев, сокращение времени приготовления

Конвекция
Усиливает эффект подрумянивания

Термическое нагнетание
Улучшает результаты поджаривания и подрумянивания



281260

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Внутренние размеры камеры: 305x305x(H)185 мм.
- Встроенный каталитический нейтрализатор устраняет необходимость в вытяжном колпаке – духовой шкаф можно использовать в любом месте сразу после подключения.
- Экспресс-обработка благодаря сочетанию 3 технологий:
  - микроволны,
  - конвекция,
  - приготовление с обдувом/принудительной подачей воздуха: струи нагретого воздуха подаются на продукт.
- Нет необходимости в предварительной обработке продукта (как свежего, так и замороженного) – что снижает потери продукта и время приготовления.
- Функция быстрого запуска.
- Панель управления с 5-дюймовым сенсорным экраном.
- Встроенный USB-порт для загрузки рецептов.
- 20-минутный таймер.
- 20 рецептов по умолчанию; возможность создания до 1024 программ с 15 шагами в каждом.
- Диапазон температур: 25-280°C.
- Диапазон настройки микроволновой печи: 0-100 %.
- Импинджмент: 10 уровней.
- Водонепроницаемость: IPX3.



- Полный набор аксессуаров:
  - круглый лист для пиццы,
  - перфорированная тефлоновая корзина (для приготовления),
  - круглая перфорированная прокладка,
  - гриль-пластина,
  - лопата для духового шкафа.
  - Языки операционной системы: польский, английский, немецкий, голландский, испанский, французский, итальянский, русский, китайский.

код	В	Вт	мм	€
281260	220-240	3500	460x675x(H)661	**4910,00**



808351

ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫСОКОСКОРОСТНОЙ ПЕЧИ, АНТИПРИГАРНЫЙ, УСИЛЕННЫЙ

код	мм	€
808337	290x190x(H)30	**32,50**
808351	290x190x(H)30	**33,00**
808344	290x290x(H)20	**41,00**



219744

ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫСОКОСКОРОСТНОЙ ПЕЧИ, АНТИПРИГАРНЫЙ

код	мм	€
219744	280x280x(H)15	**30,00**

18/0 stainless steel

NEW





4x GN 1/1

229880

Два вентилятора высокой мощности



КОНВЕКЦИОННЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ H100

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Съемная ненагревающаяся дверь с двойным остеклением.
- Частично эмалированная камера с внутренним освещением.
- Нагрев с помощью 2 нагревательных элементов и 2 вентиляторов.
- Температура регулируется от 50°C до 300°C.
- Таймер: 0-120 мин.
- Подходит для четырех противней GN 1/1.
- Направляющие расположены на расстоянии: 75 мм.
- Поставляется с противнем GN 1/1 65 мм и решеткой GN 1/1.

код	В	Вт	мм	€
229880	230	3500	699x608x(H)550	**556,00**
237151	подставка		690x480x(H)700	**303,00**

4 алюминиевых противня



Двойная стеклянная дверца с гравитационной вентиляцией



Внутренняя подсветка





NEW

18/0 stainless steel



4x GN 1/1

229873

КОНВЕКЦИОННЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ С УВЛАЖНЕНИЕМ H100S

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Съемная дверь с двойным остеклением.
- Частично эмалированная камера с внутренним освещением.
- Нагрев с помощью 2 нагревательных элементов и 2 вентиляторов.
- Температура регулируется от 50°C до 300°C.
- Прямое увлажнение, управляемое вручную с помощью кнопки.
- Впуск воды, который может быть подключен к водопроводу, сзади.
- Таймер: 0-120 мин.
- Подходит для четырех противней GN 1/1.
- Направляющие расположены на расстоянии: 75 мм.
- Поставляется с противнем GN 1/1 65 мм и решеткой GN 1/1.

код	В	Вт	мм	€
229873	230	3500	699x608x(H)550	**592,00**
237151	stand		690x480x(H)700	**303,00**

Инжекторное пароувлажнение



Двойная подставка дверца



Стекло дверцы не нагревается





Цены EXW, указаны без учета НДС

Al aluminium S.S. stainless steel



227060



Видео ролик

4x
438x315

Два вентилятора высокой мощности



КОНВЕКТОМАТ H90

- Корпус из нержавеющей стали
- Двойное остекление двери с ненагревающимся стеклом, которое легко снимается для очистки
- Камера частично эмалирована и освещена
- Отопление с помощью 2 нагревателей, 2 вентиляторов
- Диапазон температур: от 50°C до 300°C
- Таймер: 0-120 мин.
- На 4 противня 437x314 мм
- Расстояние между направляющими: 70 мм
- В комплекте 4 противня

код	В	Вт	мм	€
227060	230	2670	595x624x(H)572	**434,00**
223468	подставка		595x425x(H)700	**272,00**
801970	решетка		433x338	**14,00**
943380	противень		437x314x(H)8	**14,50**

4 алюминиевых противня



Двойная стеклянная дверца с гравитационной вентиляцией



Внутренняя подсветка





227077

КОНВЕКТОМАТ С УВЛАЖНЕНИЕМ H90S

- Корпус из нержавеющей стали
- Двойное остекление двери с ненагревающимся стеклом, которое легко снимается для очистки
- Камера частично эмалирована, с подсветкой
- Нагрев с помощью 2 нагревателей, 2 вентиляторов
- Диапазон температур: от 50°C до 300°C
- Прямое производство пара, ручное, одним нажатием кнопки
- Таймер: 0-120 мин.
- На 4 противня 437x314 мм
- Расстояние между направляющими: 70 мм
- В комплекте 4 противня

код	В	Вт	мм	€
227077	220-240	2670	595x595x(H)570	**524,00**
223468	подставка		595x425x(H)700	**272,00**
801970	решетка		433x338	**14,00**
943380	противень		437x314x(H)8	**14,50**

Инжекторное пароувлажнение



Двойная съемная дверца



Стекло дверцы не нагревается



Ручка для извлечения противней



Цены EXW, указаны без учета НДС

S.S. stainless steel | indoor

NEW MODEL



225929

4x GN 2/3

КОНВЕКЦИОННЫЙ ПАРОВОЙ ДУХОВОЙ ШКАФ С ГРИЛЕМ 4X GN 2/3

- Корпус из высококачественной нержавеющей стали.
- Камера изготовлена из нержавеющей стали 18/8.
- Панель ручного управления с ручками для выбора функций, температуры, времени и количества пара.
- Функции размораживания, предварительного нагрева, конвекции, гриля, пара или сочетание этих функций.
- Температура может быть установлена на 280°C.
- Таймер можно настроить на 120 минут.
- Конвекция с помощью 2 нагревательных элементов и одного вентилятора.
- С верхними элементами гриля.
- Духовой шкаф вмещает 4 противня GN 2/3, расстояние между противнями составляет 70 мм.
- Поставляется с 1 решеткой GN 2/3.
- Конвекция 3 kW, гриль: 1,8 kW.
- Нагреватели камеры: нижний 1,6 kW, верхний 0,7 kW.
- Регулируемые ножки от 55 до 75 мм.

код	В	Вт	мм	€
225929	230	3000	625x585x(H)590	**1430,00**



224823

ПОДСТАВКА ДЛЯ КОНВЕКЦИОННОГО ПАРОВОГО ДУХОВОГО ШКАФА С ГРИЛЕМ 4X GN 2/3

- Совместима с духовым шкафом 225929.

код	мм	€
224823	580x390x(H)750	**279,00**

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ 429X345 ММ

- Корпус и камера для выпечки изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.
- Дверь стеклянная, двухслойная, с гравитационной вентиляцией, открывается сверху.
- Установлен таймер.
- Охлаждение органов управления.
- Защита от перегрева.
- Вместимость камеры: 4 противня размером 429x345x(H)9 мм (входят в комплект, изготовлены из алюминия).
- Диапазон температур: до 260°C.
- Водонепроницаемость: IPX 3.
- Расстояние между опорами противней: 74 мм.



EKF423NU

2 ГОДА ГАРАНТИИ

MADE IN ITALY









4x
429x345

код	EKF423NP	EKF423NU	EKF423NTUD	EKF423NM
тип	конвекционная	с увлажнением	с увлажнением	многофункциональная
контроль	электромеханический	электромеханический	сенсорная панель	электромеханический
	–	Непрямой пар, ручное управление, управляется кнопкой, без распыления на нагреватели (контейнер размещен за дефлектором).	Прямой пар - вода распыляется непосредственно на вентилятор. Программируемость: 99 программ, по 4 шага в каждой. Сенсорная панель управления с цветными значками.	8 режимов: статическая выпечка (верхний нагреватель, нижний нагреватель, оба нагревателя), статическая выпечка с конвекцией, гриль, гриль с конвекцией, выпечка с конвекцией, разморозка
термостат	100°C до 260°C	100°C до 260°C	30°C до 260°C	100°C до 260°C
расстояние между уровнями	74 мм	74 мм	74 мм	74 мм
внешние габариты	590x709x(H)589 мм	590x709x(H)589 мм	590x709x(H)589 мм	590x709x(H)589 мм
количество вентиляторов	1 количество вентиляторов без реверса	1 количество вентиляторов без реверса	1 вентилятор с функцией автоматического реверса, 2 скорости	1 количество вентиляторов без реверса
мощность	3,1 кВт/230 В	3,1 кВт/230 В	3,15 кВт/230 В	2,6 кВт/230 В
вес	33 кг	34 кг	38 кг	36,4 кг
USD	**772,00**	**982,00**	**1560,00**	**917,00**
ПОДСТАВКА				
код	**224670**	**224670**	**224670**	**224670**
	8 пар направляющих для противня 435x345 мм, габариты 540x460x700 мм			
€	**196,00**	**196,00**	**196,00**	**196,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПАРОВЫЕ ПЕЧИ (ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ) GN 1/1

- Корпус и камера для выпечки изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.
- Прочные L-образные направляющие для противней.
- Дверь стеклянная, двухслойная, с гравитационной вентиляцией, открывается сверху.
- Охлаждение органов управления.
- Светодиодное освещение.
- Защита от перегрева.
- Вместимость камеры: 4 противня GN 1/1 (не входят в комплект).
- Водонепроницаемость: IPX 3.
- Диапазон температур: до 260°C.
- Функция предварительного нагрева до 180°C.
- Расстояние между опорами противней: 73 мм.



2 ГОДА ГАРАНТИИ

MADE IN ITALY

EKF411NUD





4x GN 1/1

код	EKF411NUD	EKF411NTUD
тип	с увлажнением	с увлажнением
контроль	электромеханический	сенсорная панель
	Прямой пар, 5 градусов, регулируется с помощью ручки	Прямой пар, 10 градусов, электронное управление. Программируемость: 99 программ, по 4 шага в каждой. Сенсорная панель управления с цветными значками
термостат	100°C до 260°C	30°C до 260°C
расстояние между уровнями	73 мм	73 мм
внешние габариты	784x752x(H)634 мм	784x752x(H)634 мм
количество вентиляторов	2 вентилятора с функцией автоматического реверса	2 вентилятора с функцией автоматического реверса, 2 скорости (основная и пониженная)
мощность	6,4 кВт/400 В	6,4 кВт/400 В
вес	58 кг	58 кг
€	**2050,00**	**2430,00**
ПОДСТАВКА		
код	**224441**	**224441**
	6 пар направляющих для контейнеров GN 1/1, габариты 790x520x700 мм	
€	**256,00**	**256,00**

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ С УВЛАЖНЕНИЕМ 600X400 ММ

- Корпус и камера для выпечки изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.
- Прочные L-образные направляющие для для противней.
- Дверь стеклянная, двухслойная, с гравитационной вентиляцией, открывается сверху.
- Охлаждение органов управления.
- Светодиодное освещение.
- Защита от перегрева.
- Вместимость камеры: 4 противня размером 600x400 мм (не входят в комплект).
- Водонепроницаемость: IPX 3.
- Диапазон температур: до 260°C.
- Расстояние между опорами противней: 73 мм.



2 ГОДА ГАРАНТИИ

MADE IN ITALY

EKF464NUD



4x
600x400

код	EKF464N	EKF464NUD	EKF464NTUD
тип	с увлажнением	с увлажнением	с увлажнением
контроль	электромеханический	электромеханический	сенсорная панель
	Непрямой пар, ручное управление, управляется кнопкой, без распыления на нагреватели (контейнер размещен за дефлектором)	Прямой пар - вода распыляется непосредственно на вентилятор, 5 градусов, регулируется с помощью ручки	Прямой пар, 10 градусов, электронное управление. Программируемость: 99 программ. Сенсорная панель управления с цветными значками
термостат	100°C до 260°C	100°C до 260°C	30°C до 260°C
расстояние между уровнями	73 мм	83 мм	83 мм
внешние габариты	783x755x(H)634 мм	783x755x(H)634 мм	783x755x(H)634 мм
количество вентиляторов	2 количество вентиляторов без реверсас	2 вентилятора с функцией автоматического реверса	2 вентилятора с функцией автоматического реверса, 2 скорости
мощность	3,4 кВт/230 В	6,4 кВт/400 В	6,4 кВт/400 В
вес	58 кг	58 кг	58 кг
€	**1520,00**	**2020,00**	**2200,00**
ПОДСТАВКА			
код	**224434**	**224434**	**224434**
	6 пар направляющих для противня 600x400, габариты 760x520x700 мм		
€	**244,00**	**244,00**	**244,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

КОНВЕКЦИОННЫЙ ПАРОВОЙ ДУХОВОЙ ШКАФ – EVOLUTION NEXT 5 X GN 2/3, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ, С ПРЯМЫМ РАСПЫЛЕНИЕМ, С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ

2 ГОДА ГАРАНТИИ

ЭКСТРА УЗКИЙ ВСЕГО 55 СМ

55 cm

MADE IN ITALY



	5x GN 2/3
код	EKF523NUD
расстояние между уровнями	80 мм
внешние габариты	550x754x(H)662 мм
количество реверсных вентиляторов	1
термостат	100-270°C
мощность/напряжение	3,2 kW/230 V
вес	40 кг
€	**1730,00**
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ	
код	**237977**
габариты	6 пар направляющих для контейнеров GN 2/3, 550x465x(H)700 мм
€	**317,00**

- Рекомендуется для использования в профессиональных ресторанах, особенно на открытых кухнях, в кафетериях, барах, столовых.
- Элегантный итальянский дизайн.
- Небольшая ширина (55 см) позволяет размещать прибор также в небольших пространствах, например, в магазине или на заправочной станции.
- Камера изготовлена полностью из высококачественной нержавеющей стали AISI 304.
- Съемные направляющие предметных стекол для контейнеров GN.
- Двойное теплостойкое стекло с прокладкойПар образуется непосредственно распылением воды на вентилятор.
- Простая очистка.
- Дверь с правосторонними петлями.
- Внутреннее энергосберегающее светодиодное освещение.
- Подключение воды: 3/4 дюйма
- Выпуск канализационной системы: ø30 мм.
- Внутренний дренаж.
- Полуавтоматическая стирка в качестве опции.
- Изделие также доступно в версии для судоходства с измененным напряжением и функциями безопасности.
- Класс водонепроницаемости: IPX4.
- Простой электромеханический контроль — можно задать температуру, время выпекания и уровень обработки паром.

КОНВЕКЦИОННЫЙ ПАРОВОЙ ДУХОВОЙ ШКАФ – EVOLUTION NEXT 5 X GN 2/3, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ, С ПРЯМЫМ РАСПЫЛЕНИЕМ И СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

2 ГОДА ГАРАНТИИ

ЭКСТРА УЗКИЙ ВСЕГО 55 СМ

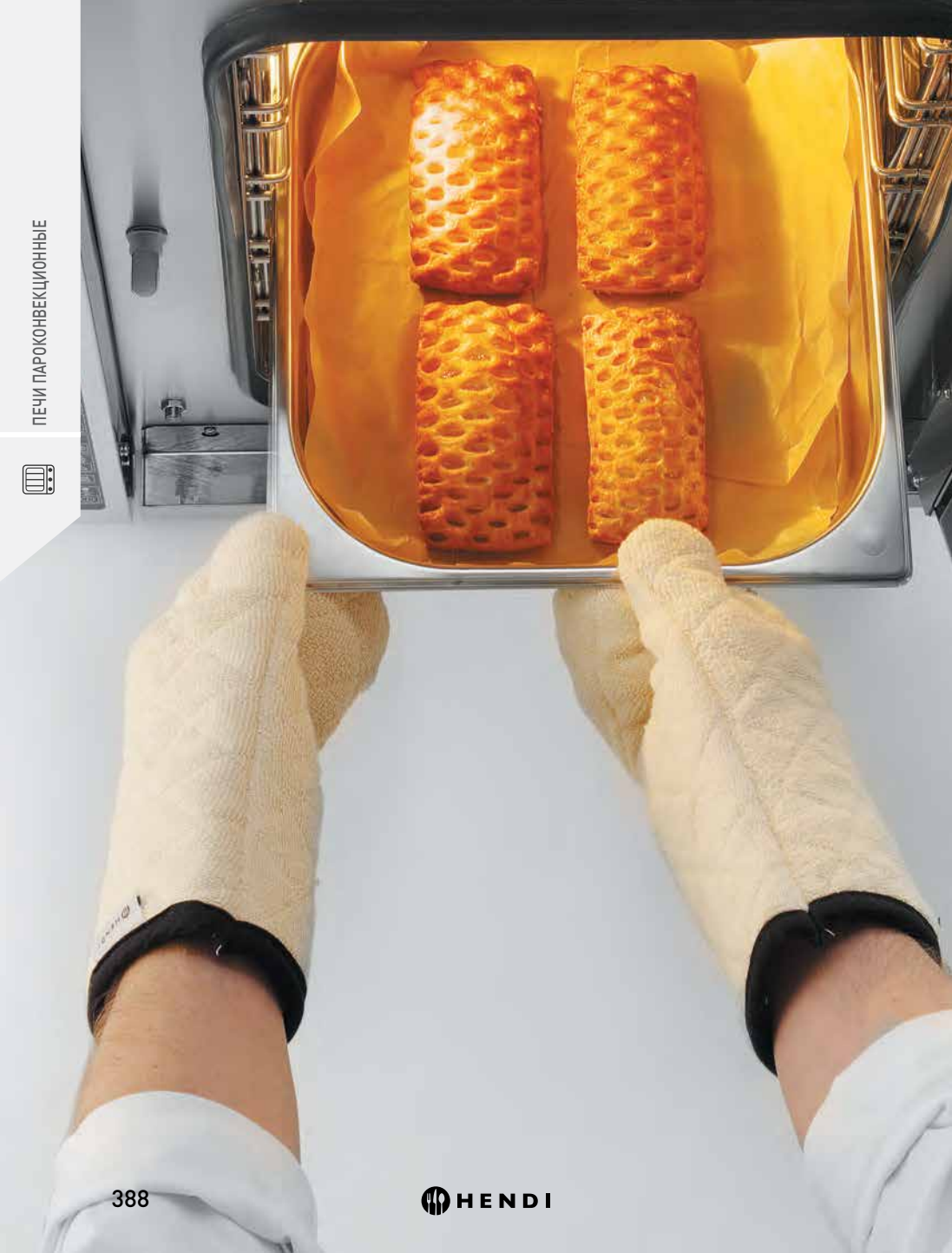
55 cm

MADE IN ITALY



	5x GN 2/3
код	EKF523NTUD
расстояние между уровнями	80 мм
внешние габариты	550x754x(H)662 мм
количество реверсных вентиляторов	1
термостат	30-270°C
мощность/напряжение	3,2 kW/230 V
вес	40 кг
€	**2200,00**
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ	
код	**237977**
габариты	6 пар направляющих для контейнеров GN 2/3, 550x465x(H)700 мм
€	**317,00**

- Рекомендуется для использования в профессиональных ресторанах, особенно на открытых кухнях, в кафетериях, барах, столовых.
- Элегантный итальянский дизайн.
- Небольшая ширина (55 см) позволяет размещать прибор также в небольших пространствах, например, в магазине или на заправочной станции.
- Камера изготовлена полностью из высококачественной нержавеющей стали AISI 304.
- Съемные направляющие предметных стекол для контейнеров GN.
- Двойное теплостойкое стекло с прокладкойПар образуется непосредственно распылением воды на вентилятор.
- Простая очистка.
- Дверь с правосторонними петлями.
- Внутреннее энергосберегающее светодиодное освещение.
- Подключение воды: 3/4 дюйма
- Выпуск канализационной системы: ø30 мм.
- Внутренний дренаж.
- Полуавтоматическая стирка в качестве опции.
- Изделие также доступно в версии для судоходства с измененным напряжением и функциями безопасности.
- Класс водонепроницаемости: IPX4.
- Удобная сенсорная панель управления.
- 99 потенциальных программ приготовления.
- Простой контроль температуры с помощью цифрового датчика.
- Функция предварительного нагрева с ручной настройкой.
- Функция отсроченного пуска (до 24 часов).
- Датчик сердечника и держатель датчика (опция).
- Дополнительно: настройка ручной промывки.



РУКАВИЦЫ ПЕКАРСКИЕ

- Защитные перчатки Hendi представляют собой сертифицированные средства индивидуальной защиты и соответствуют требованиям РЕГЛАМЕНТА (ЕС) 2016/425 USDПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА USDПЕЙСКОГО СОЮЗА от 9 марта 2016 года о средствах индивидуальной защиты, отменившего Директиву Совета ЕС 89/686/ЕЭС. Регламент определяет категории риска I–III, при этом для каждой категории предусмотрены соответствующие методы и требования к сертификации. Защитные перчатки Hendi относятся к категории II СИЗ.
- Они имеют маркировку CE, которая подтверждает их соответствие характеристикам сертифицированных индивидуальных средств защиты.
- Все наши перчатки соответствуют требованиям общего стандарта
- EN 420 «Защитные перчатки. Общие требования и методы испытаний».
- Они обеспечивают: тепловую защиту в соответствии со стандартом EN 407 «Защитные перчатки и другие средства защиты рук от рисков, связанных с термическим воздействием (нагревом и/или воспламенением)»

11 XX XX

Защита от рисков, связанных с тепловым воздействием
Перчатки, обеспечивающие механическую защиту, имеют маркировку в виде пиктограммы и цифр, обозначающих степень защиты. Пример:
Первая цифра описывает поведение при горении, вторая обозначает степень сопротивления контактному нагреву, третья – уровень устойчивости к конвекционному нагреву, четвертая – степень сопротивления радиационному нагреву, пятая – уровень сопротивления мелким брызгам расплавленного металла, шестая – степень сопротивления крупным брызгам расплавленного металла.



ВАРЕЖКИ ИЗ ХЛОПКА — 2 ШТ.

- Термостойкость до 250 °C в течение 15 секунд.

код	количество в упаковке	мм	€
556603	2	(L)350	**9,10**



556603





ВАРЕЖКИ ИЗ СТЕКЛОВОЛОКНА — 2 ШТ.

- Термостойкость до 250 °C в течение 15 секунд.

код	количество в упаковке	мм	€
556627	2	(L)360	**21,50**



556627



ВАРЕЖКИ ДУХОВОГО ШКАФА — 2 ШТ.

- Удлиненные для защиты предплечья.
- Термостойкость до 250 °C в течение 15 секунд.

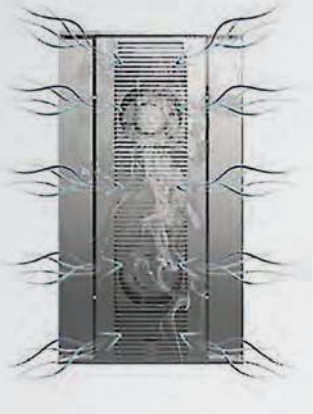
код	количество в упаковке	мм	€
556610	2	(L)380	**14,00**



556610

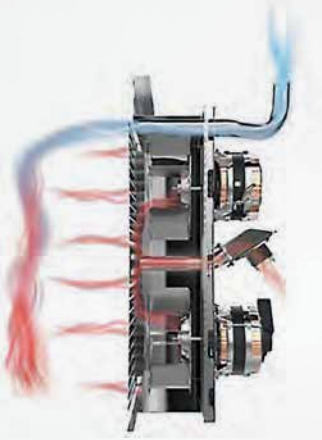


СЕРИЯ СОВРЕМЕННЫХ ПАРОКОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ (ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ) MILLENNIAL



Airflowlogic™
Инновационное решение, заключающееся в полностью измененном дизайне дефлектора (кожуха вентилятора). Эффект от редизайна – улучшение циркуляции воздуха, благодаря чему были достигнуты наилучшие показатели равномерного приготовления пищи на каждом уровне и в каждом месте контейнера GN или противня 600x400 мм. Airflowlogic ™ гарантирует отличное качество термообработки в печах. Выбирая печь Millennium с патентом Airflowlogic ™, вы выбираете высочайшее качество работы на кухне.

Drylogic™
Инновационная система осушения камеры печи. Благодаря непрерывной проверке параметров печи Millennial TS полностью контролируют поддержание надлежащего уровня влажности в варочной камере. Специальный клапан, управляемый компьютером, контролирует воздухообмен в камере и удаляет лишнюю влагу.





Humilogic™
Новая система увлажнения, которая подает воду напрямую от вентилятора. Обеспечивает высокий уровень влажности и значительно меньший расход воды.
В этой системе пар достигает внутренней части приготовленных блюд, подчеркивая их естественный вкус и аромат. Humilogic ™ – это решение для лучших шеф-поваров, ожидающих лучших результатов своей работы.

Автоматическая система мойки
Каждая печь оснащена 4 программами мойки: ЭКО, НОРМАЛЬНАЯ, ИНТЕНСИВНАЯ, ОПОЛАСКИВАНИЕ, адаптированными к разным уровням загрязнения в камере. Экономия воды до 30% благодаря новой моечной головке, не только экономит деньги, но и защищает окружающую среду.









3 варианта управления:
Millennial Smart
– электромеханическое при помощи 3 ручек регулирования
Millennial Black Mask
– 7 дюймовая, монохромная, сенсорная панель управления
Millennial Touch Screen
– 7-дюймовый цветной сенсорный экран панель управления TFT

ПЕЧИ ПАРОКОНВЕКЦИОННЫЕ (ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ) MILLENNIAL SMART GASTRO ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ И MILLENNIAL SMART BAKERY ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ И ПЕКАРЕН С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ И ГАЗОВЫЕ

2 ГОДА ГАРАНТИИ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:
Регулировка времени в диапазоне от 10 до 120 минут или режим NON STOP
Регулировка температуры в диапазоне от 100°C до 270°C в электрической версии и в диапазоне от 100°C до 260°C в газовой версии
5-ступенчатая регулировка запарованности в камере



- Серия необычайно простых в использовании пароконвектоматов Millennial Smart.
- Группа конвекционно-паровых печей Smart Gastro для гастрономии – с пекарной камерой меньшего размера, оснащенной направляющими для контейнеров GN 1/1.
- Группа кондитерских и хлебопекарных конвекционно-паровых печей Smart Bakery – с увеличенной пекарной камерой, оснащенной направляющими для противней 600x400 мм.
- В обеих группах есть печи четырех размеров. Такое широкое предложение позволяет выбрать идеальную печь, с помощью которой можно готовить от 72 до 480 блюд в день.
- Печи каждой группы доступны в электрической и газовой версии.
- Электромеханическое управление с 3-мя поворотными ручками. Простая настройка наиболее важных параметров, не требуется специального обучения. Возможность готовить на сухом, горячем воздухе или с 5-ступенчатым пароувлажнением. Все конвективно.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:
- Регулировка времени в диапазоне от 10 до 120 минут или режим NON STOP
- Регулировка температуры в диапазоне от 100°C до 270°C в электрической версии и в диапазоне от 100°C до 260°C в газовой версии
- 5-ступенчатая регулировка запарованности в камере

- Пар образуется за счет прямого распыления воды с 5-ступенчатой регулировкой уровня пара
- Безопасная дверь – замок открытия на 60°, 90°, 120° и 180° предотвращает ожоги оператора из-за неконтролируемого движения двери после открывания
- Дверцы с двойным остеклением и светодиодное освещение облегчают наблюдение за процессами, происходящими в камере печи.
- Наружное стекло печи с гравитационным охлаждением для





повышения безопасности персонала.
- Дверные петли справа
- Простота открытия внутреннего стекла дверцы облегчает ее очистку
- Уплотнение дверцы из прочного и стойкого к высоким температурам силикона, установленное в корпусе печи, легко заменить без необходимости вызова сервисной службы
- Изолированный корпус печи не только влияет на экономию электроэнергии, но также повышает безопасность персонала кухни.
- Желоб под дверцей предотвращает капание конденсата, особенно при комбинированном приготовлении блюд и приготовлении на пару. Сухой пол под печью и перед ней - гарантия безопасности работы персонала.
- Камера печи сделана из высококачественной нержавеющей стали AISI 304.
- Прессованная пекарная камера с закругленными углами для облегчения очистки печи.
- Корпус полностью изготовлен из нержавеющей стали
- Фактор защиты: IPX4 – электрические версии и IPX3 – версии с газом.
- Регулируемые ножки обеспечивают идеальное выравнивание печи, что напрямую влияет на работу устройства
- Требуется подключение к электричеству, очищенной воде, канализации

ПЕЧИ ГАЗОВЫЕ:
- заводская настройка на природный газ GZ50 (польская маркировка), т.е. G20 (USDпейская маркировка),
- поставляется с дополнительными форсунками для газа пропан-бутан
- подключение газа: 1/2"

ПЕЧИ ПАРОКОНВЕКЦИОННЫЕ (ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ) MILLENNIAL SMART GASTRO ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ

ПРОТИВЕНЬ
GN 1/1







оснащён кейтеринговым насосом

Электрические

	5x GN 1/1	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x
код	MKF511S	MKF511SKKPU	MKF711S	MKF1111S	MKF2011S
расстояние между уровнями	68 мм	68 мм	68 мм	68 мм	66 мм
внешние габариты	730×784×(H)700 мм	730×784×(H)700 мм	730×784×(H)850 мм	730×785×(H)1130 мм	930×971×(H)1900 мм
количество реверсных вентиляторов	1	1	2	2	4
мощность	7,8 кВт/400 В	7,8 кВт/400 В	10,4 кВт/400 В	15,4 кВт/400 В	31 кВт/400 В
вес	78,4 кг	78,4 кг	96 кг	113,8 кг	247,2 кг
€	**2520,00**	**2670,00**	**2950,00**	**4290,00**	**9830,00**
ПОДСТАВКА					**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ТЕЛЕЖКА**
код	**229521**	**229521**	**229521**	**220795**	**EKCR20TC**
габариты	610×560×(H)770 мм	610×560×(H)770 мм	610×560×(H)770 мм	610×560×(H)620 мм	660x560x(H)1704 мм
	5 пар направляющих для контейнеров GN 1/1	5 пар направляющих для контейнеров GN 1/1	5 пар направляющих для контейнеров GN 1/1	5 пар направляющих для контейнеров GN 1/1	20 пар направляющих для контейнеров GN 1/1
€	**344,00**	**344,00**	**344,00**	**349,00**	**2720,00**

ПРОТИВЕНЬ
GN 1/1





Газовые

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1
код	MKF511GS	MKF711GS	MKF1111GS
расстояние между уровнями	68 мм	68 мм	68 мм
внешние габариты	730×855×(H)801 мм	730×855×(H)951 мм	730×855×(H)1231 мм
количество реверсных вентиляторов	1	2	3
мощность газового нагрева	9,3 кВт	13,5 кВт	17,5 кВт
мощность	300 Вт/230 В	500 Вт/230 В	700 Вт/230 В
вес	89 кг	108,5 кг	141 кг
€	**4500,00**	**5620,00**	**6490,00**
ПОДСТАВКА			
код	**229521**	**229521**	**220795**
габариты	610×560×(H)770 мм	610×560×(H)770 мм	610×560×(H)620 мм
	5 пар направляющих для контейнеров GN 1/1	5 пар направляющих для контейнеров GN 1/1	5 пар направляющих для контейнеров GN 1/1
€	**344,00**	**344,00**	**349,00**

ПЕЧИ ПАРОКОНВЕКЦИОННЫЕ (ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ) MILLENNIAL SMART BAKERY ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ И ПЕКАРЕН

ПРОТИВЕНЬ 600x400






Электрические

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x
код	MKF464S	MKF664S	MKF1064S	MKF1664S
расстояние между уровнями	80 мм	80 мм	80 мм	80 мм
внешние габариты	850×1044×(H)700 мм	850×1035×(H)850 мм	850×1035×(H)1130 мм	930×1041×(H)1900 мм
количество реверсных вентиляторов	1	2	3	4
мощность	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
€	**2750,00**	**3300,00**	**4850,00**	**10600,00**
ПОДСТАВКА				**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ТЕЛЕЖКА**
код	**229538**	**229538**	**220894**	**EKCR16TC**
габариты	710×640×(H)770 мм	710×640×(H)770 мм	710×640×(H)620 мм	740x560x(H)1704 мм
	5 пар направляющих для противней 600x400 мм	5 пар направляющих для противней 600x400 мм	5 пар направляющих для противней 600x400 мм	16 пар направляющих для противней 600x400 мм
€	**354,00**	**354,00**	**354,00**	**2600,00**

ПРОТИВЕНЬ 600x400





Газовые

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400
код	MKF464GS	MKF664GS	MKF1064GS
расстояние между уровнями	80 мм	80 мм	80 мм
внешние габариты	850×1041×(H)801 мм	850×1041×(H)951 мм	850×1041×(H1231 мм
количество реверсных вентиляторов	1	2	3
мощность газового нагрева	9,3 кВт	13,5 кВт	17,5 кВт
мощность	300 Вт/230 В	500 Вт/230 В	700 Вт/230 В
вес	102 кг	123 кг	158 кг
€	**4500,00**	**5890,00**	**6490,00**
ПОДСТАВКА			
код	**229538**	**229538**	**220894**
габариты	710×640×(H)770 мм	710×640×(H)770 мм	710×640×(H)620 мм
	5 пар направляющих для противней 600x400 мм	5 пар направляющих для противней 600x400 мм	5 пар направляющих для противней 600x400 мм
€	**354,00**	**354,00**	**354,00**

ПЕЧИ ПАРОКОНВЕКЦИОННЫЕ (ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ) MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ И MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ И ПЕКАРЕН С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ И ГАЗОВЫЕ



ЭЛЕКТРОННАЯ 7-ДЮЙМОВАЯ СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ – Электронное управление позволяет очень точно устанавливать желаемые параметры приготовления.
Все параметры и функции обозначены цифрами и пиктограммами.

Airflowlogic™ – Инновационное решение, заключающееся в полностью измененном дизайне дефлектора (кожуха вентилятора). Эффект от редизайна – улучшение циркуляции воздуха, благодаря чему были достигнуты наилучшие показатели равномерного приготовления пищи на каждом уровне и в каждом месте контейнера GN или противня 600x400 мм. Готовьте с удовольствием. Выбирая печь Millennium с патентом Airflowlogic ™, вы выбираете высочайшее качество работы на кухне.

Humilogic™ – Новая система увлажнения, которая подает воду непосредственно от вентилятора. Обеспечивает высокий уровень влажности и значительно меньшее потребление воды. Благодаря этой системе пар достигает внутренней части приготовленных блюд, подчеркивая их естественный вкус и аромат. Humilogic ™ – это решение для лучших шеф-поваров, ожидающих наилучших результатов от своей работы.

- Серия современных пароконвектоматов Millennial Black Mask. Название не случайное – черная 7-дюймовая сенсорная панель управления полностью исчезает в черном покрытии дверцы при выключении печи.
- Группа конвекционно-паровых печей Black Mask Gastro для гастрономии – с меньшей пекарной камерой, оснащенной направляющими для контейнеров GN 1/1.
- Группа кондитерских и хлебопекарных конвекционно-паровых печей Black Mask Bakery – с пекарной камерой большего размера, оснащенной направляющими для противней 600x400 мм.
- В обеих группах есть печи четырех типоразмеров. Такой широкий ассортимент позволяет выбрать идеальную плиту, с помощью которой можно готовить от 72 до 480 блюд в день.
- Печи каждой группы доступны в электрической и газовой версии.
- **1-ТОЧЕЧНЫЙ ДАТЧИК** – Одноточечный зонд для определения и измерения температуры внутри приготовленного продукта.
- Панель управления печей Millennial Black Mask позволяет использовать множество очень интересных и инновационных функций:
- **АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА МОЙКИ (ОПЦИЯ** – устанавливается только на заводе). В стандартной комплектации в электрических печах Gastro и Compact устанавливается 4 программы мойки: ЭКО, ОБЫЧНАЯ, ИНТЕНСИВНАЯ, ОПОЛАСКИВАНИЕ, адаптированные к разным уровням загрязнения в камере.
- Экономия воды до 30% благодаря новой моечной головке, не только экономит деньги, но и защищает окружающую среду.Необязательно на печах в газовой версии.
- **PRE-HEATING** – позволяет предварительно нагреть камеру печи до температуры на 30 градусов выше заданной температуры.
- **HOLDING** – позволяет поддерживать продукты при достаточно высокой температуре сразу после завершения цикла приготовления
- **COOLDOWN** – быстрое охлаждение камеры печи для начала следующего процесса приготовления, требующего гораздо более низкой температуры
- **USB-порт** для легкой и быстрой загрузки и скачивания рецептов приготовления и данных HACCP
- **PROOFER** – печь действует как расстоечная камера – функция, полезная в версии кондитерской и хлебопекарной
- **HOLDING CABINET** – печь действует как банкетный шкаф, поддерживает температуру сервировки и надлежащее увлажнение блюд до момента их подачи.
- Отложенный старт печи до 24 часов – полезная функция для того чтобы заранее подготовить печь или приготовить блюда до прибытия обслуживающего персонала.
- Поваренная книга со 100 рецептами, каждый с возможностью настройки 10 последовательных шагов
- 3 скорости вентилятора: максимальная 2800 об/мин,

2 ГОДА ГАРАНТИИ





минимальная 1500 об/мин
- Мощность вентилятора: нормальная, полустатическая, ½ мощности
- Приготовление с использованием функции DELTA T
- 10-ступенчатая регулировка запаренности печи
- Регулировка температуры в диапазоне 30°C ÷ 270°C для электрических и 30°C ÷ 260°C для газовых печей
- Установка времени работы до 11 ч, 59 мин или непрерывный режим работы NON STOP
- Возможность сохранения дня и текущего времени

ДРУГИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ MILLENNIAL BLACK MASK:
- Безопасная дверь – замок открывания на 60°, 90°, 120° и 180° предотвращает ожоги оператора из-за неконтролируемого движения двери после открытия
- Двойная стеклянная дверца камеры и освещение LED позволяют легко наблюдать процессы происходящие в печи.
- Гравитационное охлаждение наружного стекла печи для повышения безопасности персонала
- Дверные петли справа. Возможность заказать печь с дверными петлями слева – опция за дополнительную плату. Вариант реализуемый только на заводе. Отсутствие возможности замены дверцы в дальнейшем
- Простое открывание внутреннего стекла дверцы для легкой чистки
- Уплотнение дверцы из прочного и устойчивого к высоким температурам силикона, установленное в корпусе печи, легко заменить без необходимости вызова сервисной службы
- Изолированный корпус печи – не только экономит электроэнергию, но и повышает безопасность персонала.
- Желоб под дверцей предотвращает капание конденсата, особенно при комбинированном приготовлении блюд и приготовлении на пару. Сухой пол под печью и перед ней – гарантия безопасности работы персонала.
- Камера печи сделана из высококачественной нержавеющей стали AISI 304.
- Прессованная пекарная камера с закругленными углами для облегчения очистки печи
- Корпус полностью из нержавеющей стали.
- Фактор защиты: IPX 4 – электрические версии и IPX3 – версии с газом.
- Регулируемые ножки обеспечивают идеальное выравнивание печи, что напрямую влияет на работу устройства
- Требуется подключение к электричеству, очищенной воде, канализации

ПЕЧИ ГАЗОВЫЕ:
- заводская настройка на природный газ GZ50 (польская маркировка), т.е. G20 (USDпейская маркировка),
- поставляется с дополнительными форсунками для газа пропан-бутан
- подключение газа: ½"

ПЕЧИ ПАРОКОНВЕКЦИОННЫЕ (ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ) MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ

ПРОТИВЕНЬ GN 1/1

СИСТЕМА МОЙКИ В ЦЕНЕ






Электрические

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x тележка – GN 1/1
код	MKF511BM	MKF711BM	MKF1111BM	MKF2011BM
расстояние между уровнями	68 мм	68 мм	68 мм	66 мм
внешние габариты	730×784×(H)700 мм	730×784×(H)850 мм	730×785×(H)1130 мм	930×971×(H)1900 мм
количество реверсных вентиляторов	1	2	2	4
мощность	7,8 кВт/400 В	10,4 кВт/400 В	15,4 кВт/400 В	31 кВт/400 В
вес	78,4 кг	96 кг	113,8 кг	247,2 кг
€	**3420,00**	**3710,00**	**5220,00**	**11500,00**
ПОДСТАВКА				**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ТЕЛЕЖКА**
код	**229521**	**229521**	**220795**	**EKCR20TC**
габариты	610×560×(H)770 мм	610×560×(H)770 мм	610×560×(H)620 мм	660x560x(H)1704 мм
	5 пар направляющих для контейнеров GN 1/1	5 пар направляющих для контейнеров GN 1/1	5 пар направляющих для контейнеров GN 1/1	20 пар направляющих для контейнеров GN 1/1
€	**344,00**	**344,00**	**349,00**	**2720,00**

ПРОТИВЕНЬ GN 1/1






Газовые

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x тележка – GN 1/1
код	MKF511GBM	MKF711GBM	MKF1111GBM	MKF2011GBM
расстояние между уровнями	68 мм	68 мм	68 мм	66 мм
внешние габариты	730×849×(H)801 мм	730×849×(H)951 мм	730×849×(H)1231 мм	930×971×(H)1900 мм
количество реверсных вентиляторов	1	2	3	4
мощность газового нагрева	9,3 кВт	13,5 кВт	17,5 кВт	30 кВт
мощность	300 Вт/230 В	500 Вт/230 В	700 Вт/230 В	1450 Вт/230 В
вес	89 кг	108,5 кг	141 кг	247,2 кг
€	**6630,00**	**7570,00**	**9320,00**	**16700,00**
ПОДСТАВКА				**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ТЕЛЕЖКА**
код	**229521**	**229521**	**220795**	**EKCR20TC**
габариты	610×560×(H)770 мм	610×560×(H)770 мм	610×560×(H)620 мм	660x560x(H)1704 мм
	5 пар направляющих для контейнеров GN 1/1	5 пар направляющих для контейнеров GN 1/1	5 пар направляющих для контейнеров GN 1/1	20 пар направляющих для контейнеров GN 1/1
€	**344,00**	**344,00**	**349,00**	**2720,00**

ПЕЧИ ПАРОКОНВЕКЦИОННЫЕ (ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ) MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ И ПЕКАРЕН

ПРОТИВЕНЬ 600x400






Электрические

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x тележка – 600x400
код	MKF464BM	MKF664BM	MKF1064BM	MKF1664BM
расстояние между уровнями	80 мм	80 мм	80 мм	80 мм
внешние габариты	850×970×(H)700 мм	850×970×(H)850 мм	850×970×(H)1130 мм	930×977×(H)1900 мм
количество реверсных вентиляторов	1	2	3	4
мощность	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
€	**3780,00**	**4210,00**	**5820,00**	**11800,00**
ПОДСТАВКА				**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ТЕЛЕЖКА**
код	**229538**	**229538**	**220894**	**EKCR16TC**
габариты	710×640×(H)770 мм	710×640×(H)770 мм	710×640×(H)620 мм	740x560x(H)1704 мм
	5 пар направляющих для противней 600x400 мм	5 пар направляющих для противней 600x400 мм	5 пар направляющих для противней 600x400 мм	16 пар направляющих для противней 600x400 мм
€	**354,00**	**354,00**	**354,00**	**2600,00**

ПРОТИВЕНЬ 600x400






Газовые

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x тележка – 600x400
код	MKF464GBM	MKF664GBM	MKF1064GBM	MKF1664GBM
расстояние между уровнями	80 мм	80 мм	80 мм	80 мм
внешние габариты	850×1035×(H)801 мм	850×1035×(H)951 мм	850×1035×(H)1231 мм	930×1160×(H)2060 мм
количество реверсных вентиляторов	1	2	3	4
мощность газового нагрева	9,3 кВт	13,5 кВт	18 кВт	30 кВт
мощность	300 Вт/230 В	500 Вт/230 В	700 Вт/230 В	1450 Вт/230 В
вес	102 кг	123 кг	158 кг	277,2 кг
€	**5830,00**	**6760,00**	**8520,00**	**15900,00**
ПОДСТАВКА				**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ТЕЛЕЖКА**
код	**229538**	**229538**	**220894**	**EKCR16TC**
габариты	710×640×(H)770 мм	710×640×(H)770 мм	710×640×(H)620 мм	740x560x(H)1704 мм
	5 пар направляющих для противней 600x400 мм	5 пар направляющих для противней 600x400 мм	5 пар направляющих для противней 600x400 мм	16 пар направляющих для противней 600x400 мм
€	**354,00**	**354,00**	**354,00**	**2600,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

ПЕЧИ ПАРОКОНВЕКЦИОННЫЕ (ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ) MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ И MILLENNIAL TOUCH SCREEN BAKERY ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ И ПЕКАРЕН С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ И ГАЗОВЫЕ



ЭЛЕКТРОННАЯ 7 ДЮЙМОВ (480×(H)800 мм), ЦВЕТНАЯ, СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ TFT
Электронное управление позволяет очень точно установить желаемые параметры приготовления, сохранять новые и обновлять старые рецепты приготовления. Меню управления сохранено на 42 языках, в т.ч. на русском и английском языках.

Airflowlogic™ – Инновационное решение, заключающееся в полностью измененном дизайне дефлектора (кожуха вентилятора). Эффект от редизайна – улучшение циркуляции воздуха, благодаря чему были достигнуты наилучшие показатели равномерного приготовления пищи на каждом уровне и в каждом месте контейнера GN или противня 600x400 мм. Airflowlogic ™ гарантирует отличное качество термообработки в печах. Выбирая печь Millennium с патентом Airflowlogic ™, вы выбираете высочайшее качество работы на кухне.

Humilogic™ – Новая система увлажнения, которая подает воду напрямую от вентилятора. Обеспечивает высокий уровень влажности и значительно меньший расход воды. В этой системе пар достигает внутренней части приготовленных блюд, подчеркивая их естественный вкус и аромат. Humilogic ™ – это решение для лучших шеф-поваров, ожидающих наилучших результатов своей работы.

Drylogic™ – Инновационная система осушения камеры печи. Благодаря непрерывной проверке параметров печи Millennial TS полностью контролируют поддержание надлежащего уровня влажности в варочной камере. Специальный клапан, управляемый компьютером, контролирует воздухообмен в камере и удаляет лишнюю влагу.

- Серия современных пароконвектоматов Millennial Touch Screen.
- Группа конвекционно-паровых печей Touch Screen Gastro для гастрономии – с пекарной камерой меньшего размера, оснащенной направляющими для контейнеров GN 1/1.
- Группа кондитерских и хлебопекарных конвекционно-паровых печей Touch Screen Bakery – с пекарной камерой большего размера, оснащенной направляющими для противней 600x400 мм.
- Обе группы имеют 4 типоразмера печей. Такой широкий ассортимент позволяет выбрать идеальную печь, на которой можно готовить от 72 до 480 блюд в день.
- Печи каждой группы доступны в электрической и газовой версии
- **MULTILEVEL COOKING** – Эта функция позволяет одновременно готовить различные блюда, требующих одинаковых условий, но разного времени приготовления. Процесс может начаться одновременно. Печь сообщает сама, когда готовую еду следует вынуть из камеры.
- **МНОГОТОЧЕЧНЫЙ ЗОНД** – Многоточечный зонд с 3 точками контроля температуры для определения и измерения температуры внутри приготовленного продукта.
- **АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА МОЙКИ** – Каждая печь оснащена 4 программами мойки: ЭКО, НОРМАЛЬНАЯ, ИНТЕНСИВНАЯ, ОПОЛАСКИВАНИЕ, адаптированными к разным уровням загрязнения в камере. Экономия воды до 30% благодаря новой моечной головке, не только экономит деньги, но и защищает окружающую среду.
- **ЭЛЕКТРОННОЙ 7-ДЮЙМОВОЙ ЦВЕТНОЙ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ TFT** позволяет очень точно устанавливать желаемые параметры приготовления, сохранять новые и обновлять старые рецепты приготовления, в том числе на русском языке.

НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫЕ ФУНКЦИИ:

- **PRE-HEATING** – позволяет предварительно разогреть камеру духового шкафа до температуры на 30 градусов выше от заданной температуры.
- **HOLDING** – позволяет поддерживать продукты при достаточно высокой температуре сразу после завершения цикла приготовления
- **COOLDOWN** – быстрое охлаждение камеры печи для начала следующего процесса приготовления, требующего гораздо более низкой температуры
- **HACCP** – возможность загрузки параметров работы печи для контроля за правильностью хода процессов приготовления
- **PROOFER** – печь действует как расстоечная камера – функция, полезная в хлебопекарной и кондитерской версии
- **HOLDING CABINET** – печь действует как банкетный шкаф, поддерживает температуру сервировки и надлежащее увлажнение блюд до момента их подачи
- Отложенный старт печи до 24 часов – полезная функция для того чтобы заранее подготовить печь или приготовить блюда



до прибытия обслуживающего персонала.
- Поваренная книга на 500 рецептов
- 5 скоростей вентилятора, работа в полном режиме или прерывистая
- Приготовление с использованием функции DELTA T
- 10-ступенчатая регулировка запарованности печи
- Регулировка температуры в диапазоне 30°C ÷ 270°C для электрических и 30°C ÷ 260°C для газовых печей
- USB-порт для простой и быстрой загрузки и скачивания рецептов приготовления и данных HACCP
- Подключение к Wi-Fi для обновления программного обеспечения
- Установка рабочего времени
- Возможность сохранения дня и текущего времени

ДРУГИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ MILLENNIAL TOUCH SCREEN:
- Безопасная дверь – замок открытия на 60°, 90°, 120° и 180° предотвращает ожоги оператора из-за неконтролируемого движения двери после открывания
- Двойная стеклянная дверца камеры и освещение LED позволяют легко наблюдать процессы происходящие в печи
- Внешнее стекло печи с гравитационным охлаждением для повышения безопасности персонала
- Дверные петли справа
- Простота открытия внутреннего стекла дверцы облегчает ее очистку
- Уплотнение дверцы из прочного и стойкого к высоким температурам силикона, установленное в корпусе печи, легко заменить без необходимости вызова сервисной службы
- Изолированный корпус печи не только экономит электроэнергию, но и повышает безопасность персонала кухни.
- Желоб под дверцей предотвращает капание конденсата, особенно при комбинированном приготовлении блюд и приготовлении на пару.
- Камера печи сделана из высококачественной нержавеющей стали AISI 304.
- Прессованная пекарная камера с закругленными углами для облегчения очистки печи
- Корпус полностью из нержавеющей стали.
- Фактор защиты: IPX 5 – электрические версии и IPX3 – версии с газом.
- Регулируемые ножки обеспечивают идеальное выравнивание печи, что напрямую влияет на работу устройства
- Требуется подключение к электричеству, очищенной воде, канализации

ПЕЧИ ГАЗОВЫЕ:
- заводская настройка на природный газ GZ50 (польская маркировка), т.е. G20 (USDпейская маркировка),
- поставляется с дополнительными форсунками для газа пропан-бутан
- подключение газа: ½"

ПЕЧИ ПАРОКОНВЕКЦИОННЫЕ (ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ) MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ

ПРОТИВЕНЬ GN 1/1

СИСТЕМА МОЙКИ В ЦЕНЕ






Электрические

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x тележка – GN 1/1
код	MKF511TS	MKF711TS	MKF1111TS	MKF2011TS
расстояние между уровнями	68 мм	68 мм	68 мм	66 мм
габариты zew.	730×784×(H)700 мм	730×784×(H)850 мм	730×785×(H)1130 мм	930×970×(H)1900 мм
количество реверсных вентиляторов	1	2	2	4
мощность	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
€	**4100,00**	**4420,00**	**5750,00**	**13400,00**
ПОДСТАВКА				**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ТЕЛЕЖКА**
код	229521	229521	220795	EKCR20TC
габариты	610×560×(H)770 мм	610×560×(H)770 мм	610×560×(H)620 мм	660x560x(H)1704 мм
	5 пар направляющих для контейнеров GN 1/1	5 пар направляющих для контейнеров GN 1/1	5 пар направляющих для контейнеров GN 1/1	20 пар направляющих для контейнеров GN 1/1
€	**344,00**	**344,00**	**349,00**	**2720,00**

ПРОТИВЕНЬ GN 1/1

СИСТЕМА МОЙКИ В ЦЕНЕ






Газовые

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x тележка – GN 1/1
код	MKF511GTS	MKF711GTS	MKF1111GTS	MKF2011GTS
расстояние между уровнями	68 мм	68 мм	68 мм	66 мм
внешние габариты	730×850×(H)800 мм	730×850×(H)950 мм	730×850×(H)1230 мм	930×1162×(H)1954 мм
количество реверсных вентиляторов	1	2	3	4
мощность газового нагрева	9,3 кВт	13,5 кВт	17,5 кВт	30 кВт
мощность	300 Вт/230 В	500 Вт/230 В	700 Вт/230 В	1450 Вт/230 В
вес	89 кг	108,5 кг	141 кг	277 кг
€	**7770,00**	**8840,00**	**10400,00**	**19900,00**
ПОДСТАВКА				**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ТЕЛЕЖКА**
код	229521	229521	220795	EKCR20TC
габариты	610×560×(H)770 мм	610×560×(H)770 мм	610×560×(H)620 мм	660x560x(H)1704 мм
	5 пар направляющих для контейнеров GN 1/1	5 пар направляющих для контейнеров GN 1/1	5 пар направляющих для контейнеров GN 1/1	20 пар направляющих для контейнеров GN 1/1
€	**344,00**	**344,00**	**349,00**	**2720,00**

ПЕЧИ ПАРОКОНВЕКЦИОННЫЕ (ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ) MILLENNIAL TOUCH SCREEN BAKERY ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ И ПЕКАРЕН

ПРОТИВЕНЬ 600x400

СИСТЕМА МОЙКИ В ЦЕНЕ






Электрические

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x тележка – 600x400
код	MKF464TS	MKF664TS	MKF1064TS	MKF1664TS
расстояние между уровнями	80 мм	80 мм	80 мм	80 мм
внешние габариты	850×970×(H)700 мм	850×970×(H)850 мм	850×970×(H)1130 мм	930×970×(H)1900 мм
количество реверсных вентиляторов	1	2	3	4
мощность	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
€	**5510,00**	**6210,00**	**7040,00**	**13900,00**
ПОДСТАВКА				**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ТЕЛЕЖКА**
код	229538	229538	220894	EKCR16TC
габариты	710×640×(H)770 мм	710×640×(H)770 мм	710×640×(H)620 мм	740x560x(H)1704 мм
	5 пар направляющих для противней 600x400 мм	5 пар направляющих для противней 600x400 мм	5 пар направляющих для противней 600x400 мм	16 пар направляющих для противней 600x400 мм
€	**354,00**	**354,00**	**354,00**	**2600,00**

ПРОТИВЕНЬ 600x400

СИСТЕМА МОЙКИ В ЦЕНЕ






Газовые

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x тележка – 600x400
код	MKF464GTS	MKF664GTS	MKF1064GTS	MKF1664GTS
расстояние между уровнями	80 мм	80 мм	80 мм	80 мм
внешние габариты	850×1035×(H)800 мм	850×1035×(H)950 мм	850×1035×(H)1230 мм	930×1160×(H)2060 мм
количество реверсных вентиляторов	1	2	3	4
мощность газового нагрева	9,3 кВт	13,5 кВт	18 кВт	30 кВт
мощность	300 Вт/230 В	500 Вт/230 В	700 Вт/230 В	1450 Вт/230 В
вес	102 кг	123 кг	158 кг	277,2 кг
€	**8050,00**	**8840,00**	**10800,00**	**20100,00**
ПОДСТАВКА				**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ТЕЛЕЖКА**
код	229538	229538	220894	EKCR16TC
габариты	710×640×(H)770 мм	710×640×(H)770 мм	710×640×(H)620 мм	740x560x(H)1704 мм
	5 пар направляющих для противней 600x400 мм	5 пар направляющих для противней 600x400 мм	5 пар направляющих для противней 600x400 мм	16 пар направляющих для противней 600x400 мм
€	**354,00**	**354,00**	**354,00**	**2600,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

ПАРОКОНВЕКТОМАТ С БОЙЛЕРОМ MILLENIAL TOUCH SCREEN GASTRO 7X GN 1/1, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ, С АВТОМАТИЧЕСКОЙ СИСТЕМОЙ ОЧИСТКИ



ЭЛЕКТРОННАЯ 7 ДЮЙМОВ (480×(H)800 мм), ЦВЕТНАЯ, СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ TFT
Электронное управление позволяет очень точно установить желаемые параметры приготовления, сохранять новые и обновлять старые рецепты приготовления. Меню управления сохранено на 42 языках, в т.ч. на русском и английском языках.

Airflowlogic™ – Инновационное решение, заключающееся в полностью измененном дизайне дефлектора (кожуха вентилятора). Эффект от редизайна – улучшение циркуляции воздуха, благодаря чему были достигнуты наилучшие показатели равномерного приготовления пищи на каждом уровне и в каждом месте контейнера GN. Airflowlogic™ гарантирует отличное качество термообработки в печах. Выбирая печь Millennium с патентом Airflowlogic™, вы выбираете высочайшее качество работы на кухне.

Drylogic™ – Инновационная система осушения камеры печи. Благодаря непрерывной проверке параметров печи Millennial TS полностью контролируют поддержание надлежащего уровня влажности в варочной камере. Специальный клапан, управляемый компьютером, контролирует воздухообмен в камере и удаляет лишнюю влагу.

- Корпус и камера для выпечки изготовлены из нержавеющей стали AISI 304; камера с тиснением и закругленными углами для удобства очистки.
- Стеклянная двухслойная дверца с гравитационной вентиляцией, петли справа, блокируется при открытии на 60°, 90°, 120°, 180° для безопасной работы; можно заказать духовой шкаф с петлями с другой стороны.
- Поддон для конденсата с дренажным отверстием в дверце.
- 2 вентилятора с функцией автоматического реверса и 3 скоростями.
- Производство пара в эффективном бойлере – неограниченный доступ к пару.
- Сенсорная панель управления TFT (Thin Film Transistor) – цветной сенсорный экран с разрешением 800x480 мм.
- Ручка для подтверждения и прокрутки опций на панели управления.
- Многоточечный датчик температуры – 3 точки измерения температуры.
- Регулируемые ножки для идеального выравнивания духового шкафа.
- Приготовление/выпекание в 3 режимах: конвекция, пар, конвекция-пар (комби).
- Возможность управления конденсационной вытяжкой и расстоечной камерой с уровня панели управления.
- Автоматическая система очистки в 4 программах: эко, стандартная, интенсивная, полоскание.

Дополнительные функции:
- **Preheating**: предварительный нагрев камеры на +30˚C выше установленной температуры.
- **Multilevel**: возможность приготовления различных блюд в одинаковых условиях при разном времени тепловой обработки.
- **Holding Cabinet**: хранение блюд при температуре подачи.
- **Cool Down**: быстрое охлаждение камеры для быстрой замены готового продукта.
- **Proofer**: духовой шкаф может служить расстоечной камерой.

Запатентованные системы Tecnoeka:
- **Airflowlogic™**: дефлектор новой конструкции для улучшения циркуляции воздуха.
- **Drylogic™**: быстрая сушка камеры духового шкафа за счет быстрого удаления излишков влаги.
- Оснащен USB-портом – для загрузки данных HACCP.
- Подключение Wi-Fi для обновления программного обеспечения.
- Программируемость: 500 программ, до 10 шагов в каждой.
- Возможность выбирать любимые рецепты и устанавливать их как рецепты быстрого старта.
- Меню на 42 языках.
- Программирование отложенного старта до 24 часов.
- Защита от перегрева.
- Более высокая мощность нагревателей по сравнению с моделью MKF711TS: 15kW позволяет полностью раскрыть потенциал бойлера.
- Вместимость камеры: 7 противней GN 1/1 (в комплект не входят).
- Водонепроницаемость: IPX 5.
- Диапазон температур: от 30°C до 270°C.
- Расстояние между опорами противней: 73 мм.

2 ГОДА ГАРАНТИИ

MADE IN ITALY

Wi-Fi

ПРОТИВЕНЬ GN 1/1

СИСТЕМА МОЙКИ В ЦЕНЕ



MKF711VTS



MKF1111VTS

	7x GN 1/1	11x GN 1/1
код	MKF711VTS с котлом	MKF1111VTS с котлом
расстояние между уровнями	68 мм	68 мм
внешние габариты	730×784×(H)850 мм	730×785×(H)1130 мм
количество реверсных вентиляторов	2	2
мощность/напряжение	15 кВт/400 В	19 кВт/400 В
вес	96 кг	113,8 кг
€	**6710,00**	**8850,00**
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ		
код	229521	220795
габариты	610×560×(H)770 мм	610×560×(H)620 мм
	5 пар направляющих для контейнеров GN 1/1	5 пар направляющих для контейнеров GN 1/1
€	**344,00**	**349,00**

БОЙЛЕР – благодаря выработке пара в высокоэффективном бойлере вы получаете доступ к неограниченному количеству пара. Это поможет вам оптимальным образом приготовить блюда, исключить риск потерь и обеспечить идеальную консистенцию. Овощи на пару, рыба, мясо и многое другое можно приготовить быстро, без усилий, сохраняя при этом все питательные ценности.

КОНВЕКТОМАТЫ – ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННО-ПАРОВЫЕ MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ, С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ



2 ГОДА ГАРАНТИИ

ЭКСТРА УЗКИЙ ВСЕГО 50 СМ

Airflowlogic™ – Инновационное решение, заключающееся в полностью измененном дизайне дефлектора (кожуха вентилятора). Эффект от редизайна – улучшение циркуляции воздуха, благодаря чему были достигнуты наилучшие показатели равномерного приготовления пищи на каждом уровне и в каждом месте контейнера GN. Airflowlogic™ гарантирует отличное качество термообработки в печах. Выбирая печь Millennium с патентом Airflowlogic™, вы выбираете высочайшее качество работы на кухне.

Humilogic™ – новая запатентованная система увлажнения, которая подает воду прямо из вентилятора. Это обеспечивает высокий уровень влажности и значительно снижает потребление воды.

- Серия современных конвекционно-паровых печей MILLENNIAL BLACK MASK 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 сенсорная панель управления обеспечивает удобную и точную настройку заданных параметров приготовления.

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
- **HACCP**: 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 температуры внутри продукта.



ЭЛЕКТРОННАЯ 7-ДЮЙМОВАЯ СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

– Электронное управление позволяет очень точно устанавливать желаемые параметры приготовления.
Все параметры и функции обозначены цифрами и пиктограммами.

MADE IN ITALY

50 cm







СИСТЕМА МОЙКИ В ЦЕНЕ

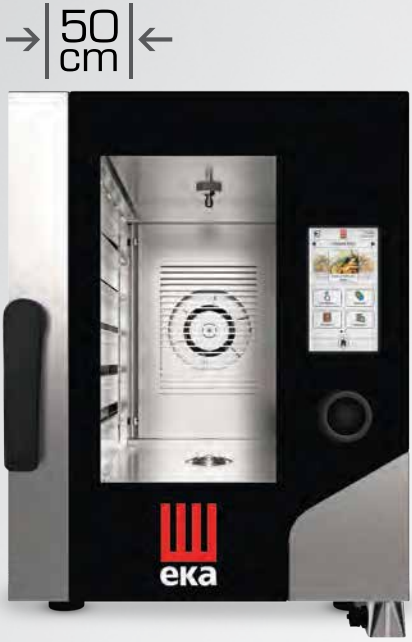
код	MKF623CBM	MKF611CBM	MKF1011CBM
производительность	54-72 блюд/день	90-120 блюд/день	150-200 блюд/день
расстояние между уровнями	68 мм	68 мм	68 мм
внешние габариты	500x750x(H)700 мм	500x930x(H)700 мм	500x930x(H)970 мм
количество реверсных вентиляторов	1	1	1
мощность	5,2 кВт/400 В	7,8 кВт/400 В	15,4 кВт/400 В
вес	61,6 кг	70,8 кг	95,2 кг
€	**3630,00**	**4400,00**	**5650,00**
ПОДСТАВКА			
код	MKTS623C	MKTS11C	MKTS11C
габариты	500x556x(H)770 мм	500x736x(H)770 мм	500x736x(H)770 мм
€	**811,00**	**811,00**	**811,00**

- **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 / выпечки. 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 BLACK MASK GASTRO COMPACT:

- 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 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.

КОНВЕКТОМАТЫ – ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННО-ПАРОВЫЕ MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO COMPACT, С СИСТЕМОЙ МОЙКИ, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ, С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ



Airflowlogic™ – Инновационное решение, заключающееся в полностью измененном дизайне дефлектора (кожуха вентилятора). Эффект от редизайна – улучшение циркуляции воздуха, благодаря чему были достигнуты наилучшие показатели равномерного приготовления пищи на каждом уровне и в каждом месте контейнера GN. Airflowlogic™ гарантирует отличное качество термообработки в печах. Выбирая печь Millennium с патентом Airflowlogic™, вы выбираете высочайшее качество работы на кухне.

Humilogic™ – новая запатентованная система увлажнения, которая подает воду прямо из вентилятора. Это обеспечивает высокий уровень влажности и значительно снижает потребление воды.

Drylogic™ – Инновационная система осушения камеры печи. Благодаря непрерывной проверке параметров печи Millennial TS полностью контролируют поддержание надлежащего уровня влажности в варочной камере. Специальный клапан, управляемый компьютером, контролирует воздухообмен в камере и удаляет лишнюю влагу.

- Серия современных конвекционно-паровых печей MILLENNIAL BLACK MASK 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 сенсорная панель управления обеспечивает удобную и точную настройку заданных параметров приготовления.

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
- **HACCP**: 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 температуры внтури продукта.
- **Приготовление с использованием функции Delta T**: Это усовершенствованный метод приготовления с использова



ЭЛЕКТРОННАЯ 7-ДЮЙМОВАЯ СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

– Электронное управление позволяет очень точно устанавливать желаемые параметры приготовления.
Все параметры и функции обозначены цифрами и пиктограммами.

2 ГОДА ГАРАНТИИ

ЭКСТРА УЗКИЙ ВСЕГО 50 СМ

СИСТЕМА МОЙКИ В ЦЕНЕ







	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	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
€	**4640,00**	**5280,00**	**6680,00**
ПОДСТАВКА			
код	MKTS623C	MKTS11C	MKTS11C
габариты	500x556x(H)770 мм	500x736x(H)770 мм	500x736x(H)770 мм
€	**811,00**	**811,00**	**811,00**

нием 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 / выпечки. 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 BLACK MASK GASTRO COMPACT:
- 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 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.



225967

ШКАФ РАССТОЕЧНЫЙ 8X 600X400

- Ручное управление
- Подходит для печей: 225516, 225523, 225059, EKF464N, EKF464NUD, EKF464NTUD

код	225967
емкость камеры	8 противня x 600x400 мм
расстояние между уровнями	70 мм
внешние габариты	795x655x(H)835 мм
электромеханический термостат	30°C до 60°C
напряжение	230 В
мощность	2,4 кВт
вес	43,6 кг
€	**1630,00**

ПЕЧИ КОНДИТЕРСКИЕ СТАТИЧЕСКИЕ 600X400 ММ С ПАРОВАРКОЙ И ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- 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 50 рецепты в памяти печи
- Камера вместимостью 600x400 листов (модель MKF D1T) или вместимостью двух листов 600x400, расположенных на одной поверхности (модель MKF D2T)
- 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 430.
- Коэффициент герметичности IPX3

ПРОТИВЕНЬ
600x400



2 ГОДА ГАРАНТИИ

MADE IN ITALY





1x
600x400



2x
600x400

код	MKFD1T	MKFD2T
внешние габариты	850x980x(H)435 мм	850x1250x(H)435 мм
количество нагревателей	6	6
мощность/напряжение	2,7 кВт/230 В	5,4 кВт/400 В
вес	65 кг	85 кг
€	**3280,00**	**3650,00**



Печь
MKF511S, MKF511BM, MKF511TS, MKF511GS, MKF511GBM, MKF511GTS

Комплект для штабелирования печей
MKS11

Печь
MKF511S, MKF511BM, MKF511TS, MKF711S, MKF711BM, MKF711TS, MKF511GS, MKF511GBM, MKF511GTS, MKF711GS, MKF711GBM, MKF711GTS

Комплект для штабелирования печей
MKS11

Подставка MKT 11 D

Вытяжка – только для электрических духовок

печь	вытяжка
MKF511S	MKKC5S
MKF511BM, MKF511TS	MKKC5
MKF711S, MKF1111S	MKKC711S
MKF711BM, MKF711TS, MKF1111BM, MKF1111TS	MKKC711

Доступные конфигурации духового шкафа

верхняя печь		нижняя печь
5 лотков	+	5 лотков
5 лотков	+	7 лотков
7 лотков	+	7 лотков
5 лотков	+	11 лотков



Вытяжка – только для электрических духовок

печь	вытяжка
MKF1111S	MKKC711S
MKF1111BM, MKF1111TS	MKKC711

Печь
MKF1111S, MKF1111BM, MKF1111TS, MKF1111GS, MKF1111GBM, MKF1111GTS

Подставка 220795



220795

ПОДСТАВКА ДЛЯ ДУХОВОГО ШКАФА

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Вместимость: 5x GN 1/1.
- Регулируемые ножки в диапазоне: +25/-5 мм.

код	мм	€
220795	610x560x(H)620	**349,00**

Дополнительное оборудование

			система мойки	зонд
Электрические	**GASTRO**	**Touch Screen** (включая Compact)	стандарт	стандарт, 3-точечный
		Black Mask (включая Compact)	стандарт	стандарт, 1-точечный
		Smart	–	–
	BAKERY	**Touch Screen**	стандарт	стандарт, 3-точечный
		Black Mask	опция	опция
		Smart	–	–
Газовые	**GASTRO**	**Touch Screen** (включая Compact)	стандарт	стандарт, 3-точечный
		Black Mask (включая Compact)	опция	опция
		Smart	–	–
	BAKERY	**Touch Screen**	стандарт	стандарт, 1-точечный
		Black Mask	опция	опция
		Smart	–	–



MKS11

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ ПЕЧЕЙ

- Незаменимый монтажный комплект для безопасного и эстетичного соединения печей в случае их штабелирования
- Экран изготовлен из нержавеющей стали AISI 430
- Комплект содержит все необходимые соединительные элементы
- Комплекты отличаются друг от друга в зависимости от модели соединяемых печей

код	мм	€
MKS11	(H)55	**518,00**
MKS11C	(H)55	**582,00**
MKS23C	(H)55	**582,00**
MKS64	(H)55	**582,00**



MKKPIC

МОНТАЖНЫЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕЧЕЙ MILLENNIAL

- В состав комплекта входит:
  - специальный U-образный сифон из ПВХ
  - сливной шланг
  - корпус сифона из нержавеющей стали обеспечивает безопасное расстояние от печи до стены

код	€
MKKPIC	**342,00**
MKKPI	**261,00**



MKWT

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА МОЙКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ MILLENNIAL BLACK MASK

- 4 программы мойки: Эко, Нормальная, Интенсивная, Полоскание адаптированы к разным уровням загрязнения камеры
- Новая конструкция моечной головки позволяет экономить до 30% воды

код	€
MKWT	**616,00**



EKSCS

ЗОНД ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ С РУЧКОЙ

- Предназначен для измерения и контроля температуры внутри продуктов в процессе термообработки
- Взаимодействует с программным обеспечением печи, помогая поддерживать заданную температуру
- 1-точечный
- Дополнительное оборудование для печей, рассчитанных на гастроёмкости GN и противни 600x400 мм серии Millennial Black Mask

код	€
EKSCS	**269,00**



MKAF

КОПТИЛЬНЫЙ АППАРАТ ДЛЯ ПЕЧЕЙ MILLENNIAL

- Предназначен для копчения разных видов мяса, овощей и фруктов непосредственно в конфекционно-паровых печах серии Millennial
- Емкость для щепы изготовлена из высококачественной нержавеющей стали AISI 430
- Электрический нагреватель с электромеханическим управлением
- Возможность регулировки температуры в пределах 20°C - 80°C
- Электрическое, однофазное исполнение
- Кабель питания длиной 1,6 м
- Вес нетто: 2,6 кг
- Широкий ассортимент древесной щепы от HENDI

код	В	Вт	мм	€
MKAF	230	200	173x432 x(H)39	**405,00**

NEW



MKT11D

-

код	мм	€
MKT11D	730x600x(H)220	**822,00**





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

код	предназначен для печей	В	Вт	мм	вес	€
MKKC4S	Вытяжка конденсационная для печей на 4 противня Millennial Smart	230	600	850x1045x(H)308	26	**1520,00**
MKKC4	Вытяжка конденсационная для печей на 4 противня Millennial Touch Screen и Black Mask	230	600	850x1045x(H)308		**1520,00**
MKKC5S	Вытяжка конденсационная для печей на 5 противней Millennial Smart	230	600	730x860x(H)308		**1520,00**
MKKC5	Вытяжка конденсационная для печей 5 - полочных Millennial TS	230	600	730x860x(H)308	26	**1520,00**
MKKC610S	Вытяжка конденсационная для печей на 6 и 10 противней Millennial Smart	230	600	850x1045x(H)308		**1520,00**
MKKC610	Вытяжка конденсационная для печей на 6 и 10 противней Millennial Touch Screen и Black Mask	230	600	850x1045x(H)308		**1520,00**
MKKC610C	Вытяжка конденсационная для печей 6 и 10 - полочных Millennial TS	230	600	500x942x(H)308	19	**1420,00**
MKKC623C	Вытяжка конденсационная для печей на 6 противней Millennial Touch Screen и Black Mask	230	600	500x762x(H)308		**1240,00**
MKKC711S	Вытяжка конденсационная для печей на 7 противней Millennial Smart	230	600	730x860x(H)308		**1520,00**
MKKC711	Вытяжка конденсационная для печей 7 -полочных Millennial TS	230	600	730x860x(H)308	26	**1520,00**
MKKC1620S	Вытяжка для печей на 16 и 20 противней Millennial Smart	230	600	930x1045x(H)308		**2000,00**
MKKC1620	Вытяжка конденсационная для печей 16 и 20 - полочных Millennial TS	230	600	930x1045x(H)308	31,4	**2000,00**



975039

Видео ролик

EXTREME BOOSTER 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
- pH 14

код	объем (л)	€
975039	1	**6,30**

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



810323

- Корпус сделан из нейлона PA66, стальные части покрыты нержавеющим хромом
- Подключение к водопроводу: 1/2"

код	мм	€
810323	56x42x(H)2000	**52,50**

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



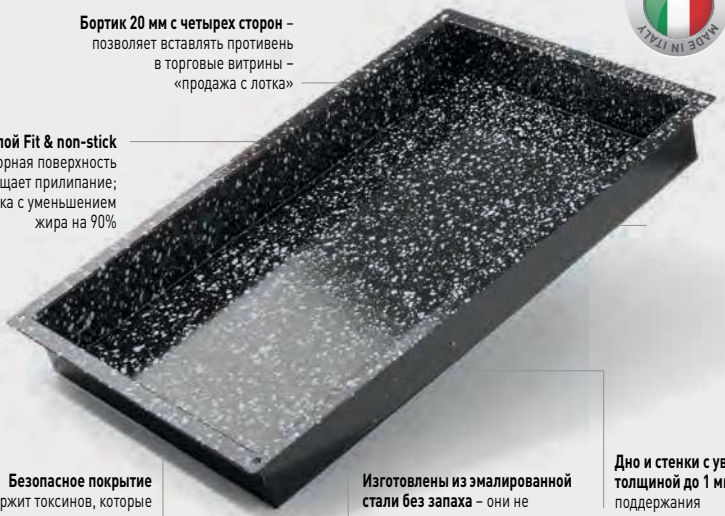
MKLM1064

	10x 600x400	**12x** GN 1/1	**10x** 600x400
код	MKL1064S	MKM1211	MKLM1064
назначение	Millennial Smart Bakery 4x 600x400 мм 6x 600x400 мм 10x 600x400 мм	Millennial Black Mask и Touch Screen 5x GN 1/1 7x GN 1/1 12x GN 1/1	Millennial Black Mask и Touch Screen 4x 600x400 мм 6x 600x400 мм 10x 600x400 мм
расстояние между уровнями	85 мм	75 мм	85 мм
внешние габариты	850x1030x(H)770 мм	730x875x(H)770 мм	850x1030x(H)770 мм
пароувлажнение	не прямое при помощи кнопки на панели расстоечного шкафа	–	8-ступенчатая регулировка из панели на печи
температура расстойки	25-65 °C	–	20-40 °C
темп. PRE-HEATING для расстойки	–	–	20 °C
темп. PRE-HEATING для сохранения тепла	–	65 °C	65 °C
температура сохранения тепла	–	30-60 °C	30-60 °C
мощность/напряжение	2,4 кВт/230 В	1,8 кВт/230 В	1,8 кВт/230 В
вес	91 кг	70,8 кг	91 кг
€	**2370,00**	**2870,00**	**3100,00**

ПРОТИВНИ CONVECTOMAT CLASSIC

Бортик 20 мм с четырех сторон – позволяет вставлять противень в торговые витрины – «продажа с лотка»

Слой Fit & non-stick – мраморная поверхность предотвращает прилипание; выпечка с уменьшением жира на 90%



Безопасное покрытие – не содержит токсинов, которые выделяются в сочетании с пищевым сырьем в результате высоких температур

Изготовлены из эмалированной стали без запаха – они не выделяют неприятных запахов при высоких температурах. Термостойкость до 300°C

Дно и стенки с увеличенной толщиной до 1 мм – гарантия поддержания



Противни имеют прямые углы, что делает возможным максимальное использование готового продукта и упрощает оценку foodcost-а – регулярность порций и более высокую прибыль от производства



890356

890349



890257

890240

890233



890387

ПРОТИВЕНЬ CONVECTOMAT CLASSIC GN 2/3

код	мм	€
890356	354x325x(H)20	**44,00**
890349	354x325x(H)40	**49,00**

ПРОТИВЕНЬ CONVECTOMAT CLASSIC GN 1/1

код	мм	€
890257	530x325x(H)20	**49,00**
890240	530x325x(H)40	**49,00**
890233	530x325x(H)60	**51,00**

КЛАССИЧЕСКИЙ КОНВЕКТОМАТ 600X400

код	мм	€
890387	600x400x(H)20	**53,50**

АЛЮМИНИЕВЫЕ ПЛАСТИНЫ И РЕШЕТКИ ДЛЯ ГРИЛЯ

- Изготовлено из алюминиевого сплава.
- Поверхность покрыта покрытием из PTFE.
- Подходит для использования в духовом шкафу при максимальной температуре 200°C.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.



808825

ПЛАСТИНА ДЛЯ ГРИЛЯ, РЕБРИСТАЯ CONVECTOMAT GRILLPLATE

- Изготовлен из литого алюминия.
- Толщина: 9 мм.

код	мм	€
808825	530x325x(H)15	**97,00**



808832

РЕШЕТКА ДЛЯ ГРИЛЯ CONVECTOMAT GRILL

- 24 ребра толщиной 9 мм.
- Расстояние между ребрами: 13 мм.

код	мм	€
808832	530x325x(H)15	**79,00**



808849

ПРОТИВЕНЬ ДУХОВОГО ШКАФА С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ CONVECTOMAT ROAST

- Внутренние размеры: 470x260 мм.
- Слегка плоский широкий обод предотвращает пролив масла.

код	мм	€
808849	530x325x(H)17	**45,50**



808863

ПРОТИВЕНЬ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ CONVECTOMAT BAKE

- Узкий ободок со всех сторон.
- Внутренние размеры: 505x300 мм.

код	мм	€
808863	530x325x(H)10	**45,00**



808818

КОРЗИНА ДЛЯ ДУХОВОГО ШКАФА ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ-ФРИ, ВОЛНИСТАЯ CONVECTOMAT FRY

- Сетка из нержавеющей стали AISI 304.
- Рама и ручки из нержавеющей стали.
- Волнистое дно для предотвращения прилипания.
- Размер сетки: 7x7 мм. Поверхность для выпечки: прибл. 450x255 мм.
- Температуростойкость до 200°C.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
808818	530x325x(H)40	**38,00**

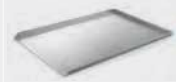


808856

ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ЯИЦ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ CONVECTOMAT EGGPLATE

- 8 формочек идеально подходят для жареных яиц, блинов, омлетов.
- Размер формочек составляет ø11 см сверху, ø8 см снизу и глубиной 2 см.

код	мм	€
808856	530x325x(H)26	**36,50**

				GN 1/1 530x325	GN 2/3 354x325	600x400
ПРОТИВЕНЬ - 4 БОРТИКА	С тефлоновым антипригарным покрытием Гладкий		код	808429		
			мм	(H)10 мм		
			€	**40,00**		
	С тефлоновым антипригарным покрытием Перфорированный		код	808405	808412	
			мм	(H)10 мм	(H)10 мм	
			€	**41,00**	**41,00**	
	Алюминиевый Перфорированный		код	808306	808313	
			мм	(H)10 мм	(H)10 мм	
			€	**20,50**	**20,00**	
ПРОТИВЕНЬ - 4 БОРТИКА	Противень алюминиевый с антипригарным покрытием		код			808801
			мм			(H)30 мм
			€			**62,50**
ПРОТИВЕНЬ - 4 БОРТИКА	Aluminum Силиконовое атипригарное покрытие		код			808221
			€			**57,00**
	Противень для выпечки с трёхсторонней обортовкой, перфорированный		код			808214
			мм			(H)20 мм
			€			**27,50**
	Алюминиевый Гладкий		код			808207
			мм			(H)20 мм
			€			**25,00**
ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ БАГЕТОВ	Перфорированный Алюминиевый, с силиконовым антипригарным покрытием Для 5 багетов		код			808238
			€			**63,50**





ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, ЗАКРЫТАЯ

код	мм	€
689851	580x100x(H)50	**15,50**
689868	580x200x(H)50	**20,00**

РАМКА ДЛЯ ПРОТИВНЯ КОНДИТЕРСКОГО АЛЮМИНИЕВОГО, ЗАКРЫВАЕТСЯ

код	-	мм	€
689882	для 689868	580x200x(H)50	**32,50**

				GN 1/1 530x325
ГАСТРОЕМКОСТЬ АЛЮМИНИЕВАЯ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ	Перфорированный Гладкий		код	805558
			мм	(H)20 мм
			€	**40,50**
			код	805541
			мм	(H)40 мм
			€	**46,00**
			код	805534
			мм	(H)65 мм
			€	**50,50**
ПРОТИВЕНЬ CONVECTOMAT	Изготовлено из эмалированной стали. Закругленные края. Толщина листа 1 мм. Диапазон температур: от 250°C до 300°C.		код	800164
			мм	530x325x(H)20
			€	**28,00**



932001



932018

СКОВОРОДА ЧУГУННАЯ GN 1/1

- Подходит для газовых грилей Green Fire Profi Line
- Обе стороны могут использоваться, одна сторона гладкая, другая ребристая

код	GN	мм	€
932001	GN 1/1	325x530	**60,50**

РЕШЕТКА ЧУГУННАЯ GN 1/1

- Подходит для газовых грилей Green Fire Profi Line

код	GN	мм	€
932018	GN 1/1	325x530	**53,50**

РАССЕКАТЕЛЬ ПЛАМЕНИ

- Следует поместить рассекатель пламени над горелкой для предотвращения стекания жира непосредственно на горелку
- Рассекатель из нержавеющей стали
- Подходит для газовых грилей Green Fire Profi Line

код		мм	€
939956		650x530	**31,00**
939949	Решетка	325x530	**17,00**



939949

939956



ПОДНОС GN 2/1

код	GN	мм	€
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	**42,50**



ПРОТИВЕНЬ PROFI LINE GN 1/1

код	GN	мм	€
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	**18,00**
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	**21,00**



РЕШЕТКА СТАЛЬНАЯ

- GN 2/1

код	мм	€
801949	650x530	**33,00**



РЕШЕТКА GASTRONORM

код	мм	€
801932	354x325	**14,00**



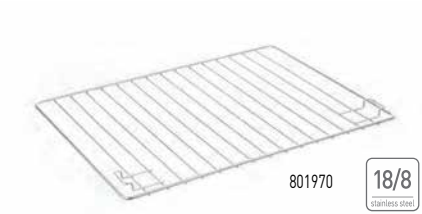
РЕШЕТКА GASTRONORM

код	-	мм	€
801925	поперечная	600x400	**17,00**
801963		600x400	**20,00**



РЕШЕТКА GASTRONORM

код	мм	€
801901	530x325	**17,50**
801918	530x325	**20,00**



801970

18/8 stainless steel

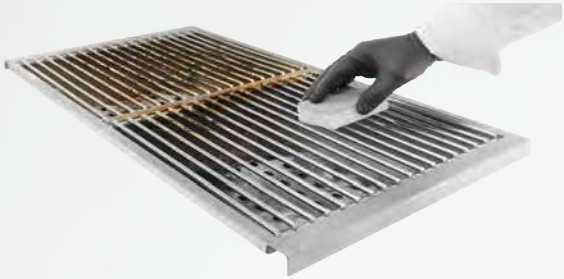
РЕШЕТКА ДЛЯ ДУХОВОК H90 И H90S

- Подходит для 227060 и 227077.

код	мм	€
801970	433x338	14,00



HENDI
Tools for Chefs
EXTREME
PROFESSIONAL



EXTREME BOOSTER 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
- pH 14

код	объем (л)	€
975039	1	6,30



975039

Видео ролик

08

Pizza, pasta, kebab

Crafting the perfect pizza







ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Предназначена в качестве вспомогательного оборудования для больших кухонь, бистро и фудтраков
- Корпус из нержавеющей стали AISI 18/0, гарантирующий длительное использование печи
- Камера из нержавеющей стали с размерами: 410×420×(H)120 мм, вмещает 1 большую пиццу или много маленьких блюд
- Дно камеры облицовано шамотным камнем, который аккумулирует тепло придавая запеченным блюдам хрусткость
- Каждый нагреватель мощностью 1000 Вт, с отдельным электромеханическим управлением
- Регулировка температуры от 50°C до 350°C
- Печь оборудована подсветкой
- Дверца с эргономичной ручкой и смотровым окном для облегчения наблюдения за процессом выпечки
- Таймер с регулируемым временем работы до 120 минут
- Поставляется с электрическим кабелем длиной около 1,7 м и вилкой с заземлением



220283

220290

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ 1-КАМЕРНАЯ 2000 ВТ

- Два отдельно регулируемые нагревательные элементы в нижней и верхней частях камеры

код	В	Вт	мм	€
220290	230	2000	580x560x(H)275	**309,00**

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ 2-Х КАМЕРНАЯ 3000 ВТ

- 2 камеры нагреваются 3 эффективными нагревателями: верхним, нижним и средним (общим для обеих камер)

код	В	Вт	мм	€
220283	230	3000	580x560x(H)435	**412,00**

Дно камеры облицовано шамотным камнем



Откидная дверца



Таймер с возможностью установки времени работы до 120 минут



ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ PRISMAFOOD

prismafood solutions

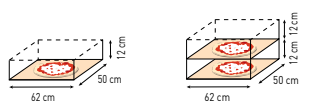
- Фронтальная часть выполнена из нержавеющей стали либо частично из стекла (модели Vetro)
- Корпус из стали, окрашенной в черный цвет
- Изоляция из минеральной ваты
- Подсветка камеры
- Дно духовки выстлано шамотным камнем
- Тэны в каждой камере (верх и низ)
- Регулировка тэнов с помощью независимых термостатов
- Механическая панель управления

* Габариты печи без выступающих элементов, таких как ручки и дверцы



226674





	1 (ø45 см)	1+1 (ø45 см)	1+1 (ø32 см)	1+1+1 (ø45 см)
модель	BASIC 1/50 VETRO	BASIC 2/50 VETRO	BASIC 2/40 VETRO	BASIC 3/50 GLASS AND LIGHT
код	1F010026	1F010036	226674	201046
количество камер	1	2	2	3
внешние размеры	915x621x(H)357* мм	915x621x(H)527* мм	567x428x(H)428* мм	915x690x(H)900* мм
внутренние размеры	620x500x(H)120 мм	2x 620x500x(H)120 мм	2x 410x360x(H)90 мм	3x 620x500x(H)120 мм
диапазон темп.	45°C до 455°C	45°C до 455°C	50°C до 320°C	50°C до 455°C
мощность	4 кВт/230 В	6 кВт/400 В	2,4 кВт/230 В	12 кВт/400 В
€	**695,00**	**1050,00**	**695,00**	**1390,00**
ПОДСТАВКА	224816	224816		
размеры	915x621x(H)900 мм	915x621x(H)900 мм		
€	**279,00**	**279,00**		

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC XXL PRISMAFOOD

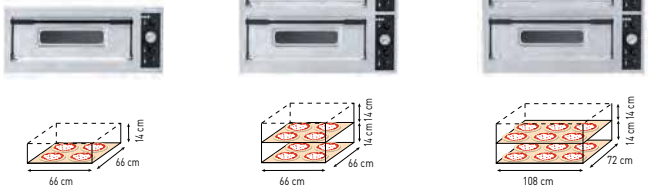
prismafood solutions

- 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

* Габариты печи без выступающих элементов, таких как ручки и дверцы



1F010050



	4 (ø32 см)	4+4 (ø32 см)	6+6 (ø35 см)
модель	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XXL 66
код	1F010055	1F010050	226995
количество камер	1	2	2
внешние размеры	975x814x(H)413* мм	975x814x(H)745* мм	1365x968x(H)745* мм
внутренние размеры	660x660x(H)140 мм	2x 660x660x(H)140 мм	2x1080x720x(H)140 мм
диапазон темп.	45°C до 455°C	45°C до 455°C	45°C до 455°C
мощность	4,7 кВт/400 В	9,4 кВт/400 В	18 кВт/400 В
вес	75 кг	122 кг	176 кг
€	**850,00**	**1380,00**	**2380,00**
ПОДСТАВКА	226797	227107	227206
размеры	975x814x(H)960 мм	975x814x(H)860 мм	1360x844x(H)860 мм
€	**256,00**	**249,00**	**251,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC XL PRISMAFOOD

prismafood solutions

- Передняя часть выполнена из нержавеющей стали.
- Корпус выполнен из стали.
- Изоляция из минеральной ваты.
- Механические элементы управления.
- С внутренним освещением.
- Огнеупорный кирпич в камере приготовления.
- Нагреватели в каждой камере (верхний и нижний).
- Нагреватель регулируется независимыми термостатами.
- Отдельный термометр для каждой камеры.

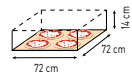
* Габариты печи без выступающих элементов, таких как ручки и дверцы

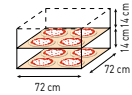


1F010205









	4 (ø35 см)	**4+4** (ø35 см)
модель	BASIC XL 4	BASIC XL 44
код	226940	1F010205
количество камер	1	2
внешние размеры	1000x844x(H)413* мм	1000x844x(H)745* мм
внутренние размеры	720x720x(H)140 мм	2x 720x720x(H)140 мм
диапазон темп.	45°C до 455°C	45°C до 455°C
мощность	6 кВт/400 В	12 кВт/400 В
вес	77 кг	139 кг
€	**999,00**	**1630,00**
ПОДСТАВКА	227152	227169
размеры	1000x844x(H)960 мм	1000x844x(H)860 мм
€	**249,00**	**247,00**

HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC SLIM LINE PRISMAFOOD

prismafood solutions

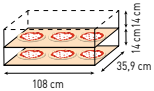
- Фронтальная часть выполнена из нержавеющей стали
- Корпус из стали
- Изоляция из минеральной ваты
- Механическая панель управления
- Подсветка камеры
- Дно духовки выстлано шамотным камнем
- Тэны в каждой камере (верх и низ)
- Регулировка тэнов с помощью независимых термостатов
- Отдельный термометр для каждой камеры

* Габариты печи без выступающих элементов, таких как ручки и дверцы

модель	BASIC SLIM LINE 33
код	226933
количество камер	2
внешние размеры	1305x489x(H)745* мм
внутренние размеры	2x 1080x410x(H)140 мм
диапазон темп.	from 50°C up to 455°C
мощность	12 кВт/400 В
вес	124,9 кг
€	**1730,00**

ПОДСТАВКА	227145
размеры	1305x489x(H)860 мм
€	**249,00**

ЭКСТРА ПЛОСКИЙ ВОЗМОЖНОСТЬ УСТАНОВКИ НА СТОЛЕ



3+3 (ø32 cm)



226933



ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ PLUS XL PRISMAFOOD

prismafood solutions

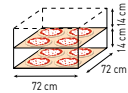
- Фронтальная часть из нержавеющей стали
- Корпус из стали, окрашенной в черный цвет
- Изоляция из минеральной ваты
- Электромеханическая панель управления
- По 3 тэна в каждой камере (верх и низ)
- Регулировка тэнов с помощью независимых термостатов
- Термометр отдельный для каждой камеры
- Освещение камеры
- Дно духовки выстлано шамотным камнем
- Съемная дверь с окошком
- Верхняя часть печи с характерным козырьком

* Габариты печи без выступающих элементов, таких как ручки и дверцы



226759

6 ТЭНОВ В КАМЕРЕ



4+4 (ø35 см)

модель	PLUS XL 44
код	226759
количество камер	2
внешние размеры	1000x844x(H)745* мм
внутренние размеры	2x 720x720x(H)140 мм
диапазон темп.	45°C до 455°C
мощность	12 кВт/400 В
вес	162 кг
€	**1850,00**
ПОДСТАВКА	227169
размеры	1000x844x(H)860 мм
€	**247,00**

HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ TRAYS GLASS НА ПЕКАРСКИЕ И КОНДИТЕРСКИЕ ПРОТИВНИ 600X400 ММ PRISMAFOOD

prismafood solutions

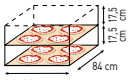
- Отличаются своей универсальностью: благодаря большому размеру камеры печи находят свое применение не только в типичных пиццериях, но также в кондитерских и пекарнях, где можно выпекать разнообразные изделия из теста непосредственно на противнях 600x400 мм
- Фронтальная часть из нержавеющей стали
- 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



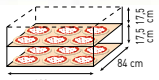
227268





4+4 (ø40 см)
2+2 (лист 60x40 см)





6+6 (ø40 см)
4+4 (лист 60x40 см)

модель	TRAYS 44 GLASS	TRAYS 66L GLASS
код	227268	227350
количество камер	2	2
внешние размеры	1100x964x(H)745* мм	1500x964x(H)745* мм
внутренние размеры	2x 820x840x(H)175 мм	2x 1230x840x(H)175 мм
диапазон темп.	45°C до 455°C	45°C до 455°C
мощность	13,8 кВт/400 В	20,4 кВт/400 В
вес	172 кг	225 кг
€	**2230,00**	**3310,00**
ПОДСТАВКА	224564	224588
размеры	1100x964x(H)960 мм	1500x964x(H)960 мм
€	**303,00**	**337,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

prismafood solutions

- 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 1D010005 и 1D010002- одна пара валиков)
- Отдельные предохраняющие щитки на каждом валике

HDPE polyethylene S.S. stainless steel

Посмотреть видео ролик

Электрическая ножная педаль







модель	PRISMAFOOD 300	PRISMAFOOD 500	PRISMAFOOD 300
код	1D010005	1D010002	1D010014
количество пар роликов	1	1	2
вес порции теста	0,08-0,21 кг	0,21-0,70 кг	0,08-0,21 кг
диаметр заготовки	ø140-300 мм	ø260-450 мм	ø140-300 мм
размеры	480x335x(H)430 мм	650x345x(H)430 мм	475x375x(H)660 мм
сила/напряжение	250 W/230 V	250 W/230 V	250 W/230 V
вес	18 кг	27 кг	28 кг
€	**647,00**	**863,00**	**863,00**

TOUCH AND GO
ЗАПАТЕНТОВАННАЯ МОДЕЛЬ



ТЕСТОРАСКАТКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

- Идеально подходят для раскатки холодного теста
- Не нагревают тесто во время работы
- Изготовлены из нержавеющей стали
- Запатентованная модель "Touch and Go" – тестораскатка включается автоматически после вложения порции теста
- Установка времени работы: 10-35 сек
- Две пары регулируемых валиков для установки толщины теста 0–5 мм и придания ему круглой формы
- Отдельные защитные крышки валиков для простой и безопасной работы
- Экономия рабочего времени персонала

модель	PRISMAFOOD „TOUCH AND GO" 400
код	1D010027
количество пар роликов	2
вес порции теста	0,21-0,70 кг
диаметр заготовки	ø260-400 мм
размеры	585x435x(H)790 мм
сила	250 Вт
напряжение	230 В
вес	37 кг
€	**1130,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

prismafood solutions

Посмотреть видео ролик

HDPE polyethylene S.S. stainless steel







Электрическая ножная педаль

PRISMAFOOD 400	PRISMAFOOD 500
1D010028	1D010038
2	2
0,21-0,70 кг	0,22-1,00 кг
ø260-400 мм	ø260-450 мм
585x435x(H)790 мм	665x435x(H)715 мм
250 W/230 V	250 W/230 V
37 кг	41 кг
997,00	**1200,00**

PATENTED TOUCH AND GO MODEL







PRISMAFOOD „TOUCH AND GO" 400
1D010051
2
0,22-0,90 кг
ø260-400 мм
585x435x(H)715 мм
250 Вт
230 В
38 кг
1190,00

Цены EXW, указаны без учета НДС

СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ PRISMAFOOD

prismafood solutions

18/10 stainless steel

- Для профессионального использования.
- Идеально подходит для пиццерий, пекарен, кондитерских, пельменных баров, магазинов пончиков, где можно замесить густое тесто.
- Прочный и надежный корпус из белой лакированной стали.
- Дежа, защитная решетка и спираль изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.
- Защитная решетка облегчает добавление ингредиентов во время работы.
- С помощью микропереключателя работа прекращается при поднятии защитного кожуха.
- Цепная передача обеспечивает эффективную работу.
- Бесшумная работа гарантирована благодаря редуктору в масляной ванне.
- Спиральная конструкция обеспечивает идеальную однородность и аэрацию теста.
- Во время работы тестомес не нагревает тесто.
- Встроенный 30-минутный таймер.
- Оснащен 4 колесами, 2 из которых оснащены тормозами, обеспечивающими комфортную транспортировку и удобство использования на кухне



1I053010

Колеса - в т.ч. 2 с тормозами



Таймер и безопасный двухступенчатый выключатель

1I053035

Съёмная дежа

ТЕСТОМЕС СПИРАЛЬНЫЙ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ, PRISMAFOOD

код	мм	ёмкость (л)	вес (кг)	производительность (кг/ч)	диаметр дежи (мм)	кг	В	Вт	л.с.	€
1I010003	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	370	230	92	**882,00**
1I053010	385x670x(H)725	22	16	56	ø360x(H)210	65	750	400	84	**1040,00**
1I054010	435x750x(H)810	32	24	88	ø400x(H)260	81	1100	400	90	**1240,00**

ТЕСТОМЕС СПИРАЛЬНЫЙ, СЪЁМНАЯ ДЕЖА, ОТКИДНОЙ ВЕРХ, PRISMAFOOD

код	мм	ёмкость (л)	вес (кг)	производительность (кг/ч)	диаметр дежи (мм)	кг	В	Вт	л.с.	€
1I051025	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	370	230	98	**1300,00**
1I053035	390x670x(H)735	22	16	56	ø360x(H)210	81	750	400	84	**1360,00**
1I054035	435x750x(H)810	38	25	88	ø400x(H)260	95	1100	400	90	**1730,00**

СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ С 2 СКОРОСТЯМИ PRISMAFOOD

prismafood solutions

18/10 stainless steel

- Корпус выполнен из белой лакированной стали.
- Чаша, защитная сетка и спираль изготовлены из нержавеющей стали 18/8.
- Фиксированная головка и дежа – простая, проверенная конструкция.
- Защитная решетка облегчает добавление ингредиентов во время работы.
- С помощью микропереключателя работа прекращается при поднятии защитного кожуха.
- Цепная передача обеспечивает эффективную работу.
- 2-ступенчатая ручка для изменения скорости замешивания - 2-я передача позволяет добиться большей гидратации теста и еще более качественного замеса теста.
- Двигатель редуктора масляной ванны.
- Спиральный дизайн.
- Во время работы тестомес не нагревает тесто.
- Включает встроенный 30-минутный таймер.
- Оснащен 4 колесами, 2 из которых оснащены тормозами, обеспечивающими комфортную транспортировку и удобство использования на кухне.



1I053060

Колеса - в т.ч. 2 с тормозами



Таймер и безопасный двухступенчатый выключатель

222911

Съёмная дежа

СПИРАЛЬНЫЙ СМЕСИТЕЛЬ С ФИКСИРОВАННОЙ ЧАШЕЙ, PRISMAFOOD

код	мм	ёмкость (л)	вес (кг)	производительность (кг/ч)	диаметр дежи (мм)	Вт	л.с.	В	кг	€
1I053060	385x670x(H)725	22	16	56	ø360x(H)210	62	750/1100*	400	86/169*	**1310,00**
1I054060	435x750x(H)810	32	24	88	ø400x(H)260	82	1100/1700*	400	90/179*	**1510,00**
1I056060	480x805x(H)850	48	40	128	ø450x(H)300	98	1500/2200*	400	92/182*	**2090,00**

ТЕСТОМЕС СПИРАЛЬНЫЙ СО СЪЕМНОЙ ДЕЖОЙ, 2 СКОРОСТИ, PRISMAFOOD

код	мм	ёмкость (л)	вес (кг)	производительность (кг/ч)	диаметр дежи (мм)	Вт	л.с.	В	кг	€
222911	390x670x(H)735	22	16	56	ø360x(H)210	81	750/1100*	400	86/169*	**1730,00**
222928	435x750x(H)810	32	24	88	ø400x(H)260	95	1100/1700*	400	90/179*	**1920,00**
222935	480x815x(H)850	41	32	112	ø450x(H)260	114	1100/1700*	400	90/179*	**1980,00**

* в зависимости от выбранной скорости

Цены EXW, указаны без учета НДС

СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС С ФИКСИРОВАННОЙ ГОЛОВКОЙ И ЧАШЕЙ REBECCA

18/8 stainless steel | indoor

- Идеально подходит для небольших заведений, пиццерий, пекарен или кондитерских.
- Прочный и долговечный корпус из белой лакированной стали.
- Чаша, защитная решетка и спираль из нержавеющей стали AISI 304.
- Фиксированная чаша и головка.
- Поднимающаяся защитная решетка облегчает добавление ингредиентов во время работы.
- Микропереключатель останавливает машину wпри открытии защитной решетки.
- Ременная передача обеспечивает эффективную работу.
- Бесшумная работа двигателя.
- Ножки предотвращают скольжение по столешнице.
- Размеры чаши (мм): ø240x(H)165.
- Производительность: 25 кг/ч.



1I010500

код	мм	ёмкость (л)	вес (кг)	производительность (кг/ч)	kg	W	V	rpm	€
1I010500	265x495x(H)380	7	4	25	31	370	230	98	**750,00**

S.S. stainless steel | Cr chrome plated

prismafood solutions

ПРЕСС ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Профессиональное оборудование для приготовления сырой пиццы.
- Пресс предназначен для приготовления большого количества оснований пиццы без значительных усилий.
- Корпус и пластины изготовлены из нержавеющей стали.
- Хромированные пластины.
- Расстояние между пластинами: макс. 110-115 мм.
- Независимые рабочие настройки температуры для верхней и нижней пластин с отдельными цифровыми дисплеями и индикаторами.
- Простая регулировка толщины основания пиццы с помощью рычага.
- Съемная защита для безопасной обработки теста.
- Освещение с двух сторон пластин облегчает процесс прессования.
- Регулировка времени отжима теста.
- Макс. температура нагрева плит: 170°C.
- Емкость: прибл. 360 оснований пиццы в час.



1P010015

ПРЕСС ДЛЯ ПИЦЦЫ 33

- Для формирования сырой основы для пиццы с максимальным диаметром ø33 см.
- Максимальный вес теста перед раскалыванием: 250-270 г.
- Вес нетто: 121 кг.

код	мм	€
1P010005	470x660x(H)825	**4120,00**

ПРЕСС ДЛЯ ПИЦЦЫ 45

- Для формирования сырой основы для пиццы с максимальным диаметром ø45 см.
- Максимальный вес теста перед раскалыванием: 600-650 г.
- Вес нетто: 163 кг.

код	мм	€
1P010015	655x750x(H)855	**4930,00**

ПРЕСС ДЛЯ ПИЦЦЫ 50

- Для формирования сырой основы для пиццы с максимальным диаметром ø50 см.
- Максимальный вес теста перед раскалыванием: 700-750 г.
- Вес нетто: 172 кг.

код	мм	€
1P010025	655x750x(H)855	**5730,00**

AMER★BOX

КАКОЙ ДОЛЖНА БЫТЬ ИДЕАЛЬНАЯ КОРОБКА ДЛЯ РАССТОЙКИ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ?

Герметичные
Одной из наиболее важных характеристик является герметичность вашего контейнера для расстойки теста. Это предотвращает высыхание теста при продолжительном брожении и облегчает его формовку.

Экологичные
Использование герметичных контейнеров с возможностью повторного закрытия позволяет сократить использование фольги, которой традиционно накрывают тесто во время расстойки. Пластиковые контейнеры прочны и могут прослужить много лет.

880982

Изготовлено из подходящего материала
Традиционные итальянские контейнеры для расстойки теста были сделаны из дерева, но современные пластиковые коробки имеют ряд преимуществ. Они герметичны и улучшают форму и структуру шариков теста. Правильное количество времени для расстойки теста создает правильную структуру, что приводит к удобству работы - тесто легче и быстрее растягивается. Это невозможно при использовании металлических контейнеров, которые нарушают процесс расстойки теста.
Пластиковая поверхность также гладкая, что предотвращает прилипание шариков теста и облегчает их извлечение из контейнера после расстойки.



Штабелируемые
Во время расстойки и брожения мы одновременно держим несколько шариков теста. Штабелируемые контейнеры занимают меньше места на кухне. Штабелированные контейнеры также легче переносить благодаря их устойчивости.

HDPE polyethylene | stackable

БОКС ДЛЯ ТЕСТОМ ДЛЯ ПИЦЦЫ GN 1/1

880975

- Изготовлен из полиэтилена (HDPE), не содержит BPA.
- Предназначен для транспортировки/хранения сырого теста для пиццы.
- Закругленные углы – легко очищаются.
- Штабелируемый (без крышки).
- Теплостойкость: от -40°C до 90°C.

код	мм	€
880975	530x325x(H)90	17,00
880982	крышка	13,00

Без закругленных краев
Специальные контейнеры для пиццы позволяют легко разрезать и вытягивать тесто, не придавая ему неправильной формы. Контейнеры GN, которые используются на кухнях, имеют закругленные края, что делает невозможным извлечение шариков теста без разрушения их формы.

HDPE polyethylene | stackable



880906



880999

ЯЩИК ДЛЯ СУШКИ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

- Изготовлено из HDPE, не содержит BPA.
- Термостойкость: от -40°C до 90°C.
- Идеальный аксессуар для машины для производства макаронных изделий HENDI (201619).

код	мм	€
880999	600x400x(H)70	18,50

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ТЕСТА НА ПИЦЦУ 600X400

- Изготовлен из полиэтилена, пригодного для контакта с пищевыми продуктами и безвредного для здоровья человека.
- Поддерживает свежесть теста и непрерывность процесса расстойки
- Контейнеры можно штабелировать с крышками или без них.
- Крышка продается отдельно (880968)
- Подходит для мытья в посудомоечных машинах

код	объем (л)	мм внутр.	мм	€
880906	14	600x400x(H)75	880906	10,00
880913	18	600x400x(H)95	880913	11,00
880920	24	600x400x(H)130	880920	13,00
880968		крышка		9,35

Цены EXW, указаны без учета НДС

ДОСКА ДЛЯ ПИЦЦЫ С РУЧКОЙ

- Изготовлена из прессованных древесных волокон.
- Устойчивость к температуре до 175 °C в течение 2 минут, до 70°C в течение 2 часов.
- Высокое давление, используемое во время производства, делает доски прочнее, чем обычное дерево.
- Не требует защиты (нет необходимости в масле или отбеливателе).
- Ручка с отверстием для подвешивания доски.
- Темнеет во время использования, что придает ей естественный вид.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
505533	ø305x(H)6	**20,00**
500040	ø356x(H)6	**33,00**
500057	ø406x(H)6	**31,50**

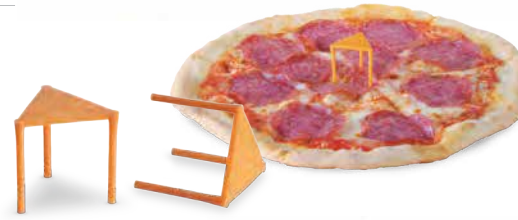

505533

PP polypropylene

ДИСТАНЦИОННЫЕ ПРОКЛАДКИ ДЛЯ ПИЦЦЫ - 500 ШТУК

- Высота прокладки: 35 мм

код	количество в упаковке	€
709900	500	**11,50**


709900

S.S. stainless steel


617700

ДЕРЖАТЕЛЬ ФОРМ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Подходит для всех типов форм.

код	мм	€
617700	(L)190	**6,30**

Al aluminium, wash


617731

ДЕРЖАТЕЛЬ ФОРМ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Подходит для всех типов форм.

код	мм	€
617731	(L)200	**8,85**

PP polypropylene, S.S. stainless steel


617014

НОЖ-РОЛИК ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Лезвие из нержавеющей стали, полипропиленовая ручка.
- В комплект входят простые в установке цветные клипсы для обозначения ножа-ролика в соответствии с правилами HACCP.

код	ø	длина (мм)	€
617014	100	(L)230	**7,00**

18/0 stainless steel, PP polypropylene


617007

НОЖ-РОЛИК ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Для использования в пиццериях, ресторанах и барах
- Лезвие из нержавеющей стали
- Полипропиленовая ручка
- Подходит для мытья в посудомоечной машине

код	ø	длина (мм)	€
617007	100	(L)230	**3,30**



ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ С КОРОТКОЙ РУЧКОЙ, КВАДРАТНАЯ, ПЕРФОРИРОВАННАЯ

- Идеально подходит для использования в небольших помещениях
- Изготовлено из анодированного алюминия
- Легкая и прочная
- Перфорация для отвода излишков муки
- Короткая ручка
- Ненагревающаяся силиконовая ручка

код	мм	€
618073	300x660	**34,00**
618066	350x710	**32,00**

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ ПЕРФОРИРОВАННАЯ, КВАДРАТНАЯ, С КОРОТКОЙ РУЧКОЙ

- Изготовлена из твердого анодированного алюминия, отличается износостойкостью, устойчивостью к истиранию и коррозии
- Перфорация для стряхивания излишков муки
- Благодаря короткой ручке идеально подходит для небольших помещений
- Ненагревающаяся силиконовая ручка защищает от ожогов

код	мм	€
618080	350x710	**37,00**
618097	300x660	**33,50**

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ КВАДРАТНАЯ С КОРОТКОЙ РУЧКОЙ

- Идеально подходит для небольших помещений
- Короткая деревянная ручка
- Алюминиевая головка
- Высокая термостойкость

код	мм	€
618035	305x660	**17,00**
618042	355x710	**17,50**
618059	405x760	**24,00**

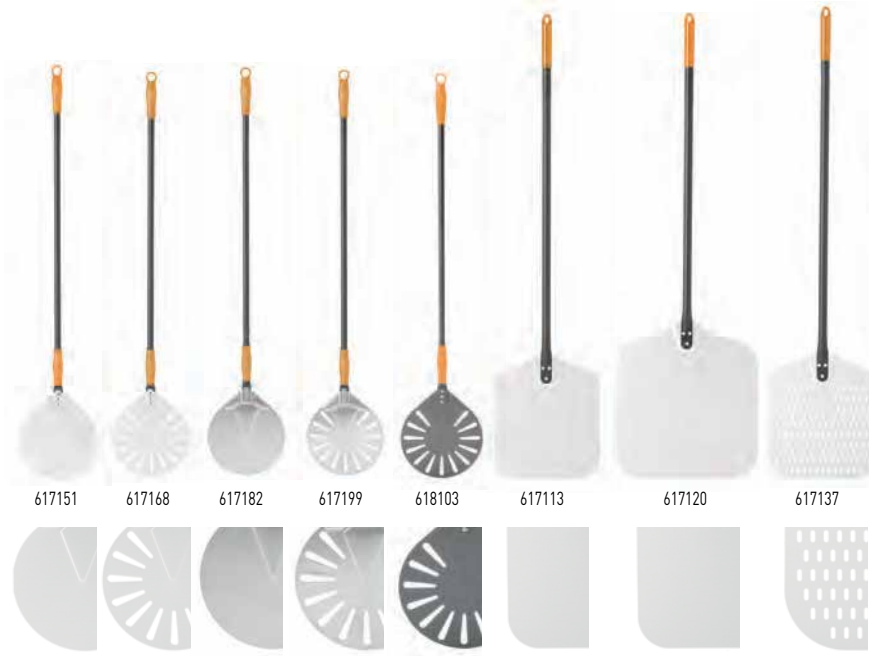
* Размеры могут незначительно отличаться, учитывая ремесленный характер изготовления изделия



ДОСКА МАРКЕРНАЯ

- Черная, в деревянной раме

код	мм	€
664001	500x450x(H)850	**57,00**
664018	700x600x(H)1200	**114,00**



Al aluminium | wash

ЛОПАТА ОПЕРАЦИОННАЯ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Легкая и прочная, изготовлена из анодированного алюминия.
- Рукоятка с ручкой-ползунком, позволяющая легко вынимать пиццу из печи.

код	-	мм	€
617151		230x1200	**37,00**
617168	Перфорированная	230x1200	**38,50**

Al aluminium | wash

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ ПЕРФОРИРОВАННАЯ, КРУГЛАЯ

- Изготовлена из твердого анодированного алюминия, отличается износостойкостью, устойчивостью к истиранию и коррозии
- Перфорация для стряхивания излишков муки
- Две ненагревающиеся пластиковые ручки (в т.ч. одна подвижная) защищают от ожогов

код	-	мм	€
618103	Перфорированная	230x1200	**46,50**

S.S. stainless steel

ЛОПАТА ОПЕРАЦИОННАЯ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Рукоятка с ручкой-ползунком, позволяющая легко вынимать пиццу из печи.

код	-	мм	€
617182		230x1200	**33,50**
617199	Перфорированная	230x1200	**33,00**

Al aluminium | wash

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ КВАДРАТНАЯ

- Легкая и прочная, изготовлена из анодированного алюминия

код	-	мм	€
617113		305x1320	**33,00**
617137	Перфорированная	305x1320	**49,00**
617120		405x1320	**39,50**
617144	Перфорированная	405x1320	**58,00**



S.S. stainless steel

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ КВАДРАТНАЯ

код	мм	€
617175	305x1320	**30,00**

Al aluminium | wash

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ, КВАДРАТНАЯ

- Для использования в пиццериях и обычных ресторанах
- Длинная деревянная ручка
- Алюминиевая головка
- Термостойкость

код	мм	€
617816	305x1320	**21,00**
618028	355x1320	**23,00**
617861	405x1320	**27,50**

ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Щётка сделана из латунной проволоки.
- Стальной скребок.
- Съемная деревянная ручка с винтом

код	мм	€
525630	930x260	**28,00**

Al aluminium

ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Щетка с медной щетиной
- Алюминиевая ручка
- Стальной скребок

код	мм	€
525593	(L)1320	**30,00**

Al aluminium | 18/0 stainless steel

ЛОПАТА ДЛЯ ПЕПЛА

- Лопата из нержавеющей стали AISI 430.
- Ручка изготовлена из анодированного алюминия.
- Эргономичная рукоятка из силикона.
- С подвесным отверстием для удобного хранения.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
618196	1320x215	**37,00**



617779 617786 617793 Набор 617748 525647 525685 525661

ЛОПАТА ОПЕРАЦИОННАЯ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Сделана из нержавеющей стали, пластиковые ручки
- Для переворачивания и извлечения пиццы
- Выдвижная ручка

код	-	мм	€
617779		ø200x1700	**100,00**
617786	Перфорированная	ø220x1700	**115,00**

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ VENEZIA

- Сделана из нержавеющей стали, ручка – из пластика

код	ø	длина (мм)	€
617793	260	(L)1350	**68,50**

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ VENEZIA - НАБОР ИЗ 3 ПРЕДМЕТОВ

- Для печей для пиццы средних размеров
- В состав набора входит 3 аксессуара длиной 1350 мм: алюминиевая лопата, лопата для переворачивания пиццы, щетка для печи для пиццы с латунными щетинками закругленная

код	мм	€
617748	(L)1350	**193,00**

ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ, ВЕРТИКАЛЬНАЯ

- Мягкая щетина, стальной скребок

код	-	мм	€
525647	Вертикальная	1700x55	**97,50**
525654	Запасная щетка	170x55	**27,00**

ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ VENEZIA ЗАКРУГЛЕННАЯ

- Мягкая щетина, стальной скребок

код	-	мм	€
525685		1350x150	**60,50**
525692	Запасная щетка	150x55	**22,00**

ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Жесткая щетина, стальной скребок

код	-	мм	€
525661		1700x220x(H)70	**91,50**
525678	Запасная щетка	220x70	**25,50**

* Размеры могут незначительно отличаться, учитывая ремесленный характер изготовления изделия



617830 617823 617809

Lilly Codroipo
самый известный
итальянский
производитель
профессиональных
аксессуаров
для пиццы

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ SOLE MIO ПЕРФОРИРОВАННАЯ

- Сверхлегкая и прочная, изготовленная из черного анодированного алюминия
- Отверстия для удаления лишней муки
- Заостренный край и микроперфорация поверхности облегчают захват пиццы

код	мм	€
617830	1700x330	**166,00**

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ ITALIA 3D ПЕРФОРИРОВАННАЯ

- Сверхлегкая и прочная, изготовленная из черного анодированного алюминия
- Отверстия для удаления лишней муки
- Заостренный край и перфорированная поверхность облегчают захват пиццы

код	мм	€
617809	1700x320	**177,00**
617823	1700x500	**227,00**

* Размеры могут незначительно отличаться, учитывая ремесленный характер изготовления изделия

Цены EXW, указаны без учета НДС



618165

ПЕКАРСКАЯ ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ ARENA

- Изготовлено из алюминия.
- Двусторонняя, с 3D-узором с каждой стороны – тесто не прилипает.
- Перфорированная – избыток муки и манной крупы может высыпаться.
- Запатентованная конструкция изогнутой ручки:
  - обеспечивает более эргономичную работу,
  - обеспечивает большую долговечность, поскольку эта форма предотвращает изгиб и растрескивание плоской рабочей части;
  - позволяет добавлять пиццу в заднюю часть духового шкафа, не касаясь пиццы, расположенной спереди.
- Размеры могут незначительно отличаться, так как изделие изготавливается вручную.
- Доступна в нескольких размерах.

код	мм	€
618158	325x1695	**208,00**
618165	350x1500	**213,00**
618141	325x1245	**200,00**
618172	350x1735	**220,00**



618134

ПЕКАРСКАЯ ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ OLIMPIA

- Изготовлена из нержавеющей стали AISI 304.
- Двусторонняя, с 3D-узором с каждой стороны – тесто не прилипает.
- Перфорированная – избыток муки и манной крупы может высыпаться.
- Скользящая ручка для повышенного комфорта в использовании – обеспечивает больший контроль над скользящим движением.
- Размеры могут незначительно отличаться, так как изделие изготавливается вручную.

код	мм	€
618134	200x1700	**128,00**





855546

НОЖ ДЛЯ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ ГИБКИЙ

- Сделан из нержавеющей стали, пластиковая ручка

код	мм	€
855546	(L)120	**18,50**



855553

НОЖ ДЛЯ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Сделан из нержавеющей стали, пластиковая ручка

код	мм	€
855553	(L)120	**21,00**
855560	(L)160	**25,00**



855584

Посмотреть видео ролик

ШПАТЕЛЬ ДЛЯ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Сделан из нержавеющей стали, пластиковая ручка

код	мм	€
855584	(L)260	**20,50**



855591

ШПАТЕЛЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Сделан из нержавеющей стали, пластиковая ручка

код	мм	€
855591	280x90x(H)30	**22,50**



617038

НОЖ-РОЛИК ДЛЯ ПИЦЦЫ - С ИЗГИБОМ

код	мм	€
617038	ø100x120	**61,00**



855522

ПОЛОВНИК ДЛЯ СОУСА ДЛЯ ПИЦЦЫ ПЛОСКИЙ

- Сделан из нержавеющей стали, пластиковая ручка

код	-	€
855522	Емкость 90 г	**36,50**

* Размеры могут незначительно отличаться, учитывая ремесленный характер изготовления изделия

ЛОЖКА ДЛЯ СОУСА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Изготовлено из нержавеющей стали AISI 304.
- Изогнутая ручка и плоская нижняя часть, чтобы облегчить порционирование и распределение соуса.
- Ручка с подвесным отверстием для удобного хранения.
- Можно мыть в посудомоечной машине.
- Доступно в 2 размерах.

код	мм	€
855539	380x65	**7,00**
855492	280x65	**6,55**



855492


HENDI



616994

ДОСКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ДЕРЕВЯННАЯ

- Используется для вынимания из печи и подачи
- Изготовлена из прочного дерева, термостойкая

* Размеры могут незначительно отличаться, учитывая ремесленный характер изготовления изделия

код	мм	€
616994	600x400x(H)7	**52,00**



ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ ДЕРЕВЯННАЯ

- Используется для извлечения из печи или подачи.
- Изготовлена из прочного дерева, термостойкая.

код	мм	€
617724	535x305x(H)10	**16,00**



617724

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ ДЕРЕВЯННАЯ

- Изготовлена из клееной древесины бука
- Кончик лопаты заточен для легкого накладывания теста.
- На конце ручки есть отверстие для подвешивания лопаты
- Учитывая технологию производства лопат не следует подвергать их чрезмерному контакту с влагой

код	мм	€
617212	1100x300	**25,50**
617236	1130x350	**37,00**

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	€
520604	700x95	**21,00**
520611	1000x95	**22,50**
520628	1250x95	**27,00**



617212 617236 520604 520628



18/8 stainless steel | PP polypropylene

НОЖ ДЛЯ ПИЦЦЫ СВЕРХМОЩНЫЙ HENDI PIZZER

- HENDI PIZZER – это профессиональный сверхмощный инструмент, разработанный известным голландским дизайнером Робертом Бронвассером. Он функциональный, эргономичный и стильный.
- PIZZER имеет высококачественное, крупное и толстое лезвие, которое обеспечивает плавную резку пиццы любого типа. Будь то классическая тонкая корочка или толстая пан-стиль, HENDI PIZZER обеспечивает быструю и легкую резку.
- Изделие весит 325 грамм, что указывает на его прочность и высокое качество.
- Ручка изготовлена из полипропилена, а лезвие и другие компоненты изготовлены из надежной нержавеющей стали AISI 304 – вместе они образуют прочную конструкцию с чрезвычайно эффективным лезвием, способным работать интенсивно.
- Лезвие крепится прочными плоскими заклепками – в отличие от традиционных винтов, заклепки обеспечивают более высокий стандарт гигиены, поскольку они не накапливают остатки нарезанных продуктов.
- Нож слегка изогнут и идеально сбалансирован, что обеспечивает более эргономичную работу.
- В ручке имеется отверстие для подвешивания, что позволяет удобно хранить инструмент, подвешивая его на стену.
- Подходит для мытья в посудомоечной машине - обеспечивает простую очистку.

код	ø	длина (мм)	€
618127	97	ø97x240	**21,50**



855621

18/8 stainless steel PP polypropylene

ПОЛОВНИК ДЛЯ СОУСА ДЛЯ ПИЦЦЫ HEAVY-DUTY

- Половник для соуса из нержавеющей стали AISI 304 с рукояткой из PP (полипропилена).
- Разработан известным голландским дизайнером Робертом Бронвассером – функциональный, эргономичный и прочный.
- Плоское дно для удобного порционирования и распределения соуса.
- Емкость: 90 миллилитры.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	объем (л)	мм	€
855621	0,09	330x72x(H)27	**12,50**



855638

18/8 stainless steel PP polypropylene

ШПАТЕЛЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ HEAVY-DUTY

- Для легкого подъема и извлечения теста для пиццы из коробки, его деления и соскабливания.
- Рабочая деталь изготовлена из нержавеющей стали AISI 301.
- Ручка изготовлена из PP (полипропилена).
- Разработан известным голландским дизайнером Робертом Бронвассером – функциональный, эргономичный и прочный.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
855638	263x132x(H)17	**9,55**



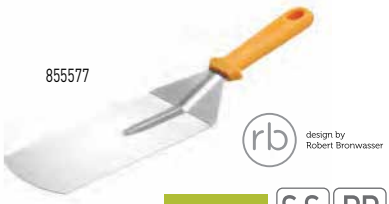
855645

S.S. stainless steel SIL silicone

СКРЕБОК ДЛЯ ПИЦЦЫ HEAVY-DUTY

- Лезвие из нержавеющей стали AISI 301 с силиконовой ручкой.
- Лезвие гибкое.
- Разработан известным голландским дизайнером Робертом Бронвассером – функциональный, эргономичный и прочный.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
855645	130x95x(H)13	**4,90**



855577

NEW

S.S. stainless steel PP polypropylene

ШПАТЕЛЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ СВЕРХПРОЧНЫЙ

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Ручка изготовлена из полипропилена.
- Можно мыть в посудомоечной машине.
- Создан Робертом Бронвассером.

код	мм	€
855577	380x90	**12,00**

НОЖНИЦЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ СВЕРХПРОЧНЫЕ

S.S. stainless steel PP polypropylene

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Ручка изготовлена из полипропилена.
- Предназначены для резки неаполитанской пиццы и позволяют нарезать не перемещая ингредиенты.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
618219	245x88	**7,95**



NEW

618219

ТАРЕЛКИ ДЛЯ ПАСТЫ И ПИЦЦЫ

- Изготовлено из прочного глазурованного фарфора.
- Можно использовать в микроволновой печи.
- Можно мыть в посудомоечной машине.
- Небезопасно для духового шкафа.



777855

ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ BAROCCO

код	мм	€
777855	ø330	**7,95**
768792	ø310	**7,45**



778937

ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ RECIPE COLLECTION BLACK

код	мм	€
778937	ø330	**7,95**
768761	ø310	**7,45**



778944

ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ RECIPE COLLECTION BRICK RED

код	мм	€
778944	ø330	**7,95**
768778	ø310	**7,45**

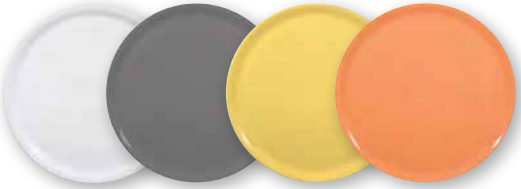


769935

ТАРЕЛКА ПАСТЫ БАРОККО

код	мм	€
769935	ø275	**12,50**





774847 774854 774861 774878



769928

ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ SPECIALE

код	цвет	мм	€
774830	белый	ø280	**4,70**
774847	белый	ø330	**5,60**
774854	Темно-серый	ø330	**7,00**
774861	желтый	ø330	**7,00**
774878	Апельсин	ø330	**7,00**
768242	желтый	ø310	**7,00**
768259	Апельсин	ø310	**7,00**
768235	Темно-серый	ø310	**7,00**

ТАРЕЛКА ДЛЯ ПАСТЫ SPECIALE

код	мм	€
769928	ø265	**6,05**



774885

ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ GRANITE

код	мм	€
774885	ø330	**7,00**
768815	ø310	**6,75**



778906

ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ DROPS COLLECTION

код	мм	€
778913	ø330	**7,95**
778906	ø310	**7,45**



778920

ТАРЕЛКА ДЛЯ ПАСТЫ DROPS COLLECTION

код	мм	€
778920	ø275	**12,50**



769911

ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ CRETE

код	мм	€
769911	ø330	**8,15**
768785	ø310	**7,95**



769904

БЛЮДО С ПАСТОЙ, КРИТЕ

код	мм	€
769904	ø265	**7,95**



774892

ТАРЕЛКА ДЛЯ ПИЦЦЫ TRADITIONAL

код	мм	€
774892	ø330	**7,95**
768808	ø310	**7,45**





617069

ФОРМА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Изготовлена из углеродистой стали, покрытой оксидом железа, что обеспечивает превосходную защиту от коррозии.
- Толщина формы: 0,75 мм.
- ВНИМАНИЕ! Не подходит для мытья в посудомоечной машине или для использования в микроволновой печи.

код	ø дно (мм)	мм	€
617069	180	ø210x(H)23	**4,00**
617076	199	ø229x(H)24	**4,45**
617083	221	ø251x(H)24	**4,90**
617090	239	ø269x(H)22	**5,35**
617106	260	ø290x(H)24	**5,60**
617205	280	ø310x(H)23	**6,05**
617304	298	ø328x(H)23	**6,55**
617403	337	ø367x(H)21	**8,40**
617410	373	ø403x(H)26	**10,00**
617427	425	ø450x(H)27	**13,00**
617434	475	ø510x(H)30	**15,00**
617489		ø601x(H)25	**18,00**





617922

ФОРМА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Изготовлена из углеродистой стали с алюминиевым покрытием.
- Толщина формы: 0,75 мм.
- ВНИМАНИЕ! Не подходит для мытья в посудомоечной машине или для использования в микроволновой печи.

код	мм	€
617885	ø200x(H)25	**6,30**
617892	ø220x(H)25	**7,00**
617908	ø240x(H)25	**7,45**
617915	ø260x(H)25	**8,15**
617922	ø280x(H)25	**8,85**
617939	ø300x(H)25	**9,35**
617946	ø320x(H)25	**10,00**
617953	ø360x(H)25	**14,00**
617960	ø400x(H)25	**16,50**
617977	ø450x(H)38	**23,50**
617984	ø500x(H)38	**25,50**
617991	ø600x(H)25	**29,50**





616918

ФОРМА ДЛЯ ПИЦЦЫ С ПЕРФОРАЦИЕЙ

- Изготовлена из углеродистой стали, покрытой оксидом железа, который обеспечивает превосходную защиту от коррозии.
- Очень равномерное выпекание благодаря специальной перфорации.
- Диаметр отверстий: Ø 3 мм.
- ВНИМАНИЕ! Не подходит для мытья в посудомоечной машине или для использования в микроволновой печи.

код	ø дно (диаметр дна, мм)	мм	€
616918	261	ø291x(H)24	**11,50**
616901	240	ø270x(H)25	**11,00**
616925	281	ø311x(H)23	**12,50**
616932	324	ø352x(H)23	**13,50**
616949	381	ø411x(H)23	**17,00**

ФОРМА ДЛЯ ПИЦЦЫ ПРЯМОУГОЛЬНАЯ

- Изготовлено из голубой стали.
- Равномерное распределение тепла при выпекании.

код	мм	€
808276	600x400x(H)25	21,50


808276

СЕТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ КРУГЛАЯ

- Идеальная для равномерного выпекания пиццы
- Изготовлена из алюминия

код	мм	€
617502	ø230	2,10
617519	ø250	2,35
617526	ø280	2,60
617533	ø300	2,80
617540	ø330	3,05
617557	ø360	3,50
617458	ø380	3,75
617564	ø400	4,20
617465	ø430	4,45
617571	ø450	4,90
617472	ø480	5,35
617588	ø508	5,85
617595	ø600	10,50


617533


Модели Ø500 мм
- усиленные

505588

ДОСКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Изготовлена из массива бука
- Углубления облегчают нарезку пиццы на 6 ровных частей

код	мм	€
505540	ø300	12,50
505557	ø350	14,50
505564	ø400	16,50
505571	ø450	19,50
505588	ø500	31,00


810361

СТЕЛЛАЖ ДЛЯ СЕТОК/ПРОТИВНЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- На 14 сеток или противней для пиццы

код	мм	€
810361	300x305x(H)680	36,50



Посмотреть видео ролик



709849

СУМКА LUNCHBOX

- Изготовлена из прочного полиэстера, легко моется
- Качественная изоляция сохраняет горячую и холодную пищу нужной температуры
- Плотная застежка-молния
- Верхняя загрузка для быстрой упаковки и распаковки сумки
- Съемная перегородка, разделяющая внутреннюю часть сумки пополам, с липучками для фиксации
- Две ручки обеспечивают удобную переноску
- Удобный прозрачный карман для документов

код	мм	€
709849	440x260x(H)310	**16,50**



709818

Посмотреть видео ролик

ТЕРМОСУМКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Прочная застёжка, легко регулируемая
- Прочные, легко моющиеся материалы
- Боковой карман для напитков

код		мм	€
709825	4 коробки	370x370x(H)200	**22,50**
709818	4 коробки	470x470x(H)210	**28,00**
709863	2 коробки	650x650x(H)150	**45,00**

ВОДОСТОЙКАЯ ОБОЛОЧКА
Высококачественные материалы используемые при производстве рюкзака позволяют защитить его содержимое от воздействия воды и ветра.
ДОСТАВКИ В ДОЖДЬ И СНЕГ НЕ ПРЕДСТАВЛЯЮТ ПРОБЛЕМУ

HENDI Al aluminium PE polyethylene PP polypropylene



НЕВЕРОЯТНО ЕМКИЙ ВНУТРИ
Емкость рюкзака 72 литра.
Возможность поставлять даже:
10 коробок пиццы * или 8 салатов *
+ 6 основных блюд * + 6 супов *
ВЫСОКАЯ ЕМКОСТЬ = ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ = НИЖЕ СТОИМОСТЬ ПОСТАВКИ = ВЫШЕ ПРИБЫЛЬ
* для измерения использовались стандартные упаковки применяемые в доставках

РЕГУЛИРУЕМАЯ ПОЛКА ТЕРМИЧЕСКАЯ
Полка разделяет камеру на две части.
Определите место для салатов, салатов из сырых овощей.
Ставьте отдельно горячие блюда.
ВНИЗУ ХОЛОДНЫЕ, ВВЕРХУ ГОРЯЧИЕ

РАЗДЕЛИТЕЛИ
Изотермический рюкзак имеет 5 полукруглых разделителей в нижней оболочке. Они изолируют термическую кабину контейнера от подложки. Препятствуют чрезмерно эксплуатировать наружную ткань.
СТАВЬТЕ СВОБОДНО БЛЮДА БЕЗОПАСНЫ



МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ НОСИТЕЛЬ
Оснащение:
- Натяжители – грудной отдел + пояс
- Крючки для терминалов – кассовый аппарат, платежки / на подтяжках
- Comfort system – мягкая, вентилируемая обшивка с пенным наполнителем на тыльной стороне и ремнях
- Водонепроницаемый карман для купюр

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ КОМФОРТ „СВОБОДНЫЕ РУКИ"

ТРЕХСЛОЙНАЯ СТЕНКА С КАМЕРНЫМ ВКЛАДЫШЕМ
Низкая температурная проницаемость обусловлена многослойностью стенок, где важную роль играет вкладыш камеры из ПВХ
Укрепляет конструкцию и эффективно изолирует от внешних температур.
ТЕХНИКА THERMO INSTANT ПОЗВОЛЯЕТ СОХРАНЯТЬ ТЕПЛО БЛЮД БОЛЕЕ 1,5 ЧАСОВ

РЕМНИ КОНСТРУКЦИОННЫЕ И НЕСУЩИЕ В АВТОМОБИЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ
Полипропиленовые ленты в сплетении полотняного пояса.
Стойкость, выносливость и отличный вид на долгие годы.
РЕМНИ НЕ МОХНАТЯТСЯ И НЕ ИЗНАШИВАЮТСЯ

ИЗОТЕРМИЧЕСКИЙ РЮКЗАК ДЛЯ ДОСТАВКИ

- Рекомендуется для использования в пиццериях при транспортировке заказов
- Широкие, регулируемые, мягкие плечевые лямки
- Мягкая задняя панель на спине для комфорта
- Регулируемый поясной ремень для дополнительной устойчивости
- Большие мягкие ручки для переноски
- Легкий вес
- Водонепроницаемость благодаря использованию прочного полиэстера 600D
- 2 слоя изоляции камеры: пенополиэтилен и алюминиевая фольга
- Большое отделение с регулируемой полкой на липучке
- Одна сторона рюкзака открывается с помощью молнии для легкого доступа
- Прозрачный карман для купюр
- Светоотражающая полоса установлена снаружи для повышения безопасности

код	мм	€
709801	410x410x(H)480	**60,00**



709870

СУМКА ТЕРМОИЗОЛЯЦИОННАЯ ДЛЯ ПИЦЦЫ - НА 4 КОРОБКИ 45 X 45 СМ

- Предназначена для кейтеринговых компаний, предлагающих еду с доставкой заказчику
- Изготовлена из прочного полиэстера (600D снаружи, 210D внутри) с изоляцией из пеноматериала 5 мм
- Легко очистить
- Застежка-липучка позволяет быстро и плотно закрыть сумку
- Ручки обеспечивают стабильную и удобную переноску сумки
- Прозрачный карман для купюр сверху

код	мм	€
709870	470x470x(H)210	**20,00**

Al aluminium PE polyethylene



709771



СУМКА - ЛАНЧ БОКС

- Качественная трехслойная изоляция поддерживает нужную температуру горячих и холодных блюд, что гарантирует удовлетворенность клиентов:
- прочный, водонепроницаемый снаружи полиэстер, легко чистится
- Слой пенополиэтилена в середине стенок
- алюминиевая фольга изнутри изолирует и отражает тепло, легко чистится
- Клапан с магнитом плотно закрывает крышку
- Клапан с магнитом плотно закрывает крышку
- В верхней части сумки карман, закрывающийся клапаном на липучке
- На передней части сумки есть прозрачный карман для купюр, листовок и т.п.
- 2 ручки с резиновыми накладками для удобной переноски
- 2 фанерные доски укрепляют боковые стенки, стабилизируя сумку с грузом во время транспортировки (для самостоятельной сборки)
- Камера вмещает соответственно 6 (709764), 8 (709771), 12 (709788) и 16 (709795) ланч-боксов размерами 200x250 мм

код	мм	€
709771	540x460x(H)200	**39,50**





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
- Поперечное сечение вертела: 12x12 мм
- Электрический двигатель, приводящий вертела во вращательное движение: 30 Вт/230 В
- Внутреннее освещение камеры



226070







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 m³/h	1,46 m³/h	1,96 m³/h
мощность	9,4 kW [Hs]	14,1 kW [Hs]	18,8 kW [Hs]
вес	65 кг	85 кг	100 кг
€	**2000,00**	**2390,00**	**2810,00**

Система открытия дверей, облегчающая размещение вертелов



Независимые зоны нагрева



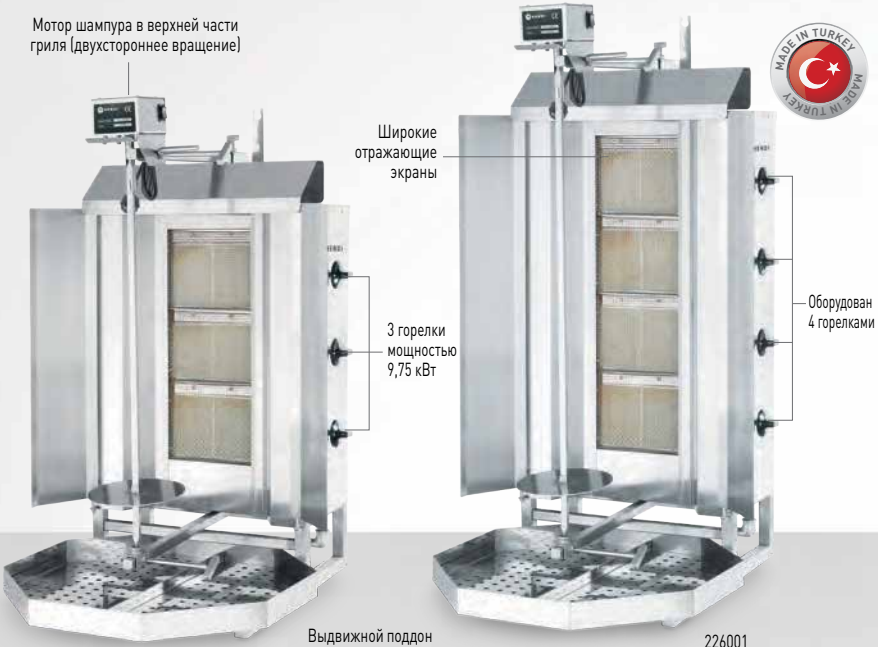
Съёмный лоток для стока



ГАЗОВЫЕ ГРИЛИ-КЕБАБ

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Вертел из нержавеющей стали 18/8.
- Двигатель, установленный сверху, с реверсивным вращением.
- Расстояние между вращающимся вертелом и нагревательными элементами регулируется.
- Оснащены термопарой.
- Для природного газа; может быть преобразован в пропан с помощью комплекта преобразователя (входит в комплект).
- Съемный поддон для сбора жира.
- Два экрана из нержавеющей стали справа и слева.
- Предохранительный клапан для донер-гриля.
- Класс защиты IPX: IP20.

S.S. stainless steel



143087 226001

ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ-КЕБАБ

- Оснащен термопарой.
- 3 горелки общей мощностью 9,75 kW.
- Длина гриля: 725 мм.
- Вместимость мяса до 40 кг.

код	kW [HS]	мм	€
143087	9,75	470x550x(H)960	**768,00**

ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ-КЕБАБ

- Оснащен термопарой.
- 4 горелки общей мощностью 13 kW.
- Длина гриля: 900 мм.
- Вместимость мяса до 60 кг.

код	kW [HS]	мм	€
226001	13	735x745x(H)1110	**872,00**

Мотор шампура в верхней части гриля (двухстороннее вращение)



226018

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ-КЕБАБ

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Вертел из нержавеющей стали 18/8.
- Двигатель, установленный сверху, с реверсивным вращением.
- Расстояние между вращающимся вертелом и нагревательными элементами может быть отрегулировано.
- 4 отдельные зоны нагрева, герметично закрытые стеклом Robax (прибл. 1,8 kW каждая).
- Каждая зона с переключателем и 5 уровнями нагрева: 0-1-2-3-MAX.
- Размеры вертела: 12 x 12 мм x (H) 890 мм, полезная длина: 650 мм.
- Диаметр пластины: 180 мм.
- Вес мяса до 60 кг.
- Максимальные размеры мясного блока: ø300 x (H) 650 мм.
- Съемный поддон для сбора жира.
- Два экрана из нержавеющей стали справа и слева.
- Класс защиты IPX: IP40.

код	В	Вт	мм	€
226018	400	7200	550x700x(H)1120	**1240,00**

NEW



523964

18/0
stainless steel

ЛОПАТКА ДЛЯ КЕБАБА

- Лопатка из нержавеющей стали 18/0.
- Ручка изготовлена из фенолформальдегидной смолы.
- Простота сборки.
- Размеры лопатки без ручки: 230x175x80 мм.

код	мм	€
523964	275x230	**27,00**

XL
545 mm



263624

КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ PANINI XL

- Большая поверхность гриля позволяет приготовить оригинальные итальянские панини с характерными румяными полосками
- 2 чугунные рифленые плиты с антипригарным покрытием

код	В	Вт	мм	€
263624	230	2700	548x464x(H)231	**337,00**

Al aluminium S.S. stainless steel



267264

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НОЖ ДЛЯ КЕБАБА

- Профессиональное оборудование, предназначенное для нарезки любых видов жареного мяса на шашлык, шаурму, гирос и т.д.
- Рукоятка изготовлена из алюминия с кабелем длиной 2,7 м
- В комплекте гладкое лезвие ø 80 мм и дополнительное зубчатое лезвие ø 80 мм
- Защита ножа из нержавеющей стали для безопасности во время резки
- Скорость резки ножа: 8000 об/мин
- Коэффициент герметичности: IPX4
- Держатель для отложения рукоятки в стандарте
- Блок питания с контрольной лампочкой
- В комплекте: каменная точилка, подставка для ножей и отвертка

код	В	Вт	мм	€
267264	230	80	232x120x(H)140	**289,00**

S.S. stainless steel



267240

НОЖ ДЛЯ ШАУРМЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ KITCHEN LINE

- Предназначен для нарезки шаурмы, кебаба, гироса и т.п.
- 2 лезвия ø100 мм из нержавеющей стали: гладкое и зубчатое
- Скорость вращения лезвия: 2600 об/мин, производительность: до 30 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	€
267240	230	80	262x134x(H)189	**150,00**

S.S. stainless steel



267257

НОЖ ДЛЯ ШАУРМЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ KITCHEN LINE – БЕСПРОВОДНОЙ

- Предназначен для нарезки шаурмы, кебаба, гироса и т.п.
- 2 лезвия ø100 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: 1,6 кг.

код	В	Вт	мм	€
267257	230	80	155x127x(H)202	**258,00**



230107

Al aluminium S.S. stainless steel wash

ПЕЛЬМЕННИЦА

- Для легкой подготовки 5 пельменей за раз.
- Корпус выполнен из нержавеющей стали с матовой отделкой.
- Ручка изготовлена из алюминия.
- С петлями из нержавеющей стали, соединяющими 2 части формы.
- Рабочая поверхность с антипригарным покрытием для легкого удаления готовых пельменей.
- Ручка по всей длине формы для равномерного давления и удобной работы.
- С четырьмя резиновыми противоскользящими ножками.
- Макс. толщина и диаметр пельменей: 21 мм, ø80 мм.
- Ширина пельменного "ободка": 8 мм.
- Размеры открытой пельменницы: 470x245x80 мм.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.
- ОСТОРОЖНО: во избежание повреждения покрытия не используйте пельменницу без теста внутри. Не мойте покрытие сильными чистящими средствами и крупными губками.

код	мм	€
230107	470x140x(H)95	**337,00**







224830

Посмотреть видео ролик

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	€
224830	210x193x(H)135	**33,00**

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)

код	В	Вт	мм	€
224847	230	70	256x213x(H)232	**198,00**

Посмотреть видео ролик



224847



226407

Посмотреть видео ролик

МАШИНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

- 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	€
226407	180x130x(H)205	**92,00**



226414

МАШИНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

- 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	€
226414	230	80	200x185x(H)160	**215,00**



Тёрка из нержавеющей стали

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	€
226827	30 кг/h	230	380	292x226x(H)302	**379,00**

Посмотреть видео ролик



226827



201619

МАШИНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

- Для использования в профессиональной гастрономии
- Для замешивания и отжима макаронных изделий в различных формах из свежего теста
- Корпус, чаша, мешалка и крышка из нержавеющей стали AISI 304
- Электронная панель управления - переключение работы с функции замеса на функцию отжима готовых форм для пасты
- Крышка-решетка позволяет безопасно добавлять ингредиенты даже во время работы устройства
- Микропереключатель, автоматически останавливающий машину при поднятии крышки
- Съемную чашу и смесительные элементы можно мыть в посудомоечной машине
- Производительность: 8 кг/час
- Загрузка теста за цикл: 2 кг
- Вес: 26,5 кг
- Насадки для отжима макарон диаметром ø57 мм заказываются отдельно

код	В	Вт	мм	€
201619	230	370	300x550x(H)540	**1770,00**









229330

НОЖ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ ОТРЕЗАНИЯ КУСОЧКОВ ВЫЖАТЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

- Скорость регулируется в диапазоне 0-80 об/мин

код	мм	€
229330	240x110x(H)70	**551,00**



880999

ЯЩИК ДЛЯ СУШКИ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

- Изготовлено из HDPE, не содержит BPA.
- Термостойкость: от -40°C до 90°C.
- Идеальный аксессуар для машины для производства макаронных изделий HENDI (201619).

код	мм	€
880999	600x400x(H)70	**18,50**



НАСАДКА ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ - BIGOLI

- Изготовлена из латуни
- 22 отверстия диаметром ø3 мм

код	€
229347	**87,00**



НАСАДКА ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ - PAPPARDELLE

- Изготовлена из латуни
- 5 отверстий размерами 16x1 мм

код	€
229385	**87,00**



НАСАДКА ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ - FETTUCCINE

- Изготовлена из латуни
- 15 отверстий размером 8x1 мм

код	€
229354	**87,00**



НАСАДКА ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ - SFOGLIA

- Изготовлена из латуни
- Отверстие для формирования листа теста длиной 155 мм и толщиной 1-4 мм

код	€
229392	**104,00**



НАСАДКА ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ - FUSILLI

- Изготовлена из латуни
- 5 отверстий ø9 мм

код	€
229361	**87,00**



НАСАДКА ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ - CAPELLI D'ANGELO

- Изготовлена из латуни
- 22 отверстия диаметром ø1 мм

код	€
229408	**87,00**



НАСАДКА ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ - CASARECCE

- Изготовлена из латуни
- 5 «S»-образных отверстий размером 9x5 мм

код	€
229378	**87,00**



НАСАДКА ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ - GNOCCHI

- Изготовлена из латуни
- 1 отверстие ø12 мм

код	€
229415	**87,00**



НАСАДКА ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ - SPAGHETTI

- Изготовлена из латуни
- 22 отверстия ø2 мм

код	€
229484	**87,00**



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	€
975534	320x137x(H)18	**25,50**



ФОРМА ДЛЯ РАВИОЛИ CHEF

- 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	€
975541	335x114x(H)22	**25,50**

МАКАРОНОВАРКА

18/0 stainless steel | 18/10 stainless steel

- Для приготовления макаронных изделий, пельменей, а также овощей.
- Верхняя часть корпуса изготовлена из нержавеющей стали AISI 304.
- Другие части корпуса (без рабочей поверхности), изготовленные из нержавеющей стали AISI 430.
- Контейнер из нержавеющей стали AISI 316 емкостью 10 л.
- Нагревательный элемент находится в нижней части камеры, с крышкой.
- Прямое подключение к воде.
- Циферблат клапана для пресной воды на передней панели управления.
- Регулировка температуры с помощью диска в диапазоне от 30°C до 120°C.
- Индикатор, информирующий о достижении заданной температуры.
- Съемный носик для использованной воды.
- Держатель для корзин, предназначенный для слива содержимого.
- Механическая блокировка для предотвращения случайного открытия сливного крана.
- Защита от перегрева с помощью сброса на передней панели управления.
- Нескользящие ножки.
- В комплекте: 2 корзины 100x292x(H)158 мм и крышка.
- Прибор поставляется без вилки.

238899



Включает 2 корзины и крышку

МАКАРОНОВАРКА

код	В	Вт	мм	€
238899	230	3500	330x600x(H)380	**1320,00**



238844

МАКАРОНОВАРКА, ОТДЕЛЬНО СТОЯЩАЯ

- Отдельно стоящий прибор - на стойке.
- Стойка закрыта с 3 сторон, изготовлена из нержавеющей стали AISI 430.
- Внутренние размеры стойки: 325x545x(H)437 мм.
- Регулируемые ножки в диапазоне: 100-160 мм.

код	В	Вт	мм	€
238844	230	3500	330x600x(H)907	**1460,00**

КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ

S.S. stainless steel

код	-	мм	€
943465	одинарная - 2 шт. на контейнер	100x292x(H)158	**120,00**



943465

NEW

S.S. stainless steel | indoor | <110°C temp

МАКАРОНОВАРКА

- Резервуар для воды и корзины для макарон изготовлены из нержавеющей стали 18/8.
- В комплекте 5 корзин:
  - 1 большая корзина (260x169x300 мм).
  - 2 средние корзины (170x305x253 мм).
  - 2 небольшие корзины (115x248x250 мм).
- Регулируемый диапазон температур: от 45°C до 110°C.
- Емкость резервуара для воды: 25 л.
- Нагреватель расположен в нижней части закрытой камеры.
- Контрольная лампа сигнализирует о достижении заданной температуры.
- Имеется кран для удобного слива воды.
- Противоскользящие ножки.
- Имеется механическая блокировка, предотвращающая случайное открытие сливного клапана.
- Защита от перегрева.



240496

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
240496	25	230	3500	601x326x(H)279	**239,00**





09

Cooling

Feel the ice experience





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: 4
- 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
- Толщина стенки 60 мм

Видео ролик



232118, 232132



232125, 232149

Камера и внешний корпус изготовлены из нержавеющей стали



ПОЛКА ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ И МОРОЗИЛЬНЫХ ШКАФОВ GN 2/1, ЦВЕТ БЕЛЫЙ

- Полка стальная, покрытая белым полиэтиленом, в виде решетки.
- Размер GN 2/1
- Вес нетто: 2,4 кг

код	мм	€
801888	530x650	**17,00**

	B	C	B	C
тип	холодильный 1-дверный	морозильный 1-дверный	холодильный 2-дверный	морозильный 2-дверный
код	232118	232132	232125	232149
емкость	670 л	670 л	1240 л	1240 л
габариты	730x800x(H)2096 мм	730x800x(H)2096 мм	1314x800x(H)2082 мм	1314x800x(H)2082 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 энергоэфф.	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	220 Вт/230 В	600 Вт/230 В	350 Вт/230 В	980 Вт/230 В
вес	120 кг	115 кг	171 кг	177 кг
€	**1250,00**	**1480,00**	**1850,00**	**2120,00**

Оснащен колесами



Быстрое принудительное охлаждение



Самозакрывающаяся, запирающаяся дверь.



* Максимальная грузоподъемность полки около 40 кг (при равномерной нагрузке)

HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС

ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ PROFI LINE 410 Л И 900 Л

arktic

S.S. stainless steel

- 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: SN-ST
- Самозакрывающиеся двери с замком
- Удобная для захвата профилированная ручка двери 4 колеса, 2 из которых с тормозом



233108, 233115



233122, 233139

Камера и внешний корпус изготовлены из нержавеющей стали

	C	D	C	D
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	600x740x(H)1950 мм	600x740x(H)1950 мм	1200x740x(H)1950 мм	1200x740x(H)1950 мм
габариты камеры	500x540x(H)1380 мм	500x540x(H)1380 мм	1100x540x(H)1380 мм	1100x540x(H)1380 мм
диапазон	-2/8°C	-22/-17°C	-2/8°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 энергоэфф.	C	D	C	D
клим. 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	290 Вт/230 В	600 Вт/230 В	450 Вт/230 В	750 Вт/230 В
вес	90 кг	90 кг	135 кг	135 кг
€	**1160,00**	**1360,00**	**1500,00**	**1740,00**

Электронная регулировка температуры



Камера из нержавеющей стали



Эргономичная ручка



Цены EXW, указаны без учета НДС

HENDI

* Максимальная грузоподъемность полки около 40 кг (при равномерной нагрузке)

ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНО-МОРОЗИЛЬНЫЕ PROFI LINE
420+420 Л, 890+420 Л

- 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

R600a R290 ХЛАДАГЕНТ



233146



233153

Камера и внешний корпус изготовлены из нержавеющей стали

	D	D
тип	холодильно-морозильные 2-дверный	холодильно-морозильные 3-дверный
код	233146	233153
емкость	420+420 л	890+420 л
габариты	1200x740x(H)1950 мм	1800x740x(H)1950 мм
габариты камеры	холодильник – 550x540x(H)1380 мм морозильник – 550x540x(H)1380 мм	холодильник – 1100x540x(H)1380 мм морозильник – 600x540x(H)1380 мм
диапазон	-2/8°C, -17/-22°C	-2/8°C, -17/-22°C
компрессор	холодильник – EMT65HLR с силой 1/4 КМ морозильник – NE2134Z с силой 1/2 КМ	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 энергоэфф.	D	D
полки	4+4 x 510x525 мм*	холодильник – 8x 525x530 мм морозильник – 4x 510x525 мм
среднесуточное потребление электр.	8,22 кВт	9,32 кВт
мощность	870 Вт/230 В	1150 Вт/230 В
вес	158 кг	207 кг
€	**2070,00**	**2420,00**

* Максимальная грузоподъемность полки около 40 кг (при равномерной нагрузке)

Принудительная циркуляция воздуха



Самозакрывающиеся двери с замком



HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС

ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ KITCHEN LINE 580 Л И 1300 Л

arktic

S.S. stainless steel

- 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

Видео ролик



232729, 232514 232736

R600a R290 ХЛАДАГЕНТ • ХЛАДАГЕНТ • ХЛАДАГЕНТ

Камера и внешний корпус изготовлены из нержавеющей стали



ПОЛКА ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ И МОРОЗИЛЬНЫХ ШКАФОВ GN 2/1, ЦВЕТ БЕЛЫЙ

- Полка стальная, покрытая белым полиэтиленом, в виде решетки.
- Размер GN 2/1
- Вес нетто: 2,4 кг

код	мм	€
801888	530x650	**17,00**

	D	D	D
тип	холодильный 1-дверный	морозильный 1-дверный	холодильный 2-дверный
код	232729	232514	232736
емкость	580 л	580 л	1300 л
габариты	685x800x(H)2100 мм	685x800x(H)2100 мм	1382x800x(H)2100 мм
габариты камеры	565x640x(H)1525 мм	565x640x(H)1525 мм	1262x640x(H)1525 мм
диапазон	-5/5°C	-18/-12°C	-5/5°C
хладагент	R600a (120 г)	R290 (120 г)	R290 (110 г)
класс энергоэфф.	D	D	D
полки	4 x GN 2/1	4 x GN 2/1	4+4 x GN 2/1
среднесуточное потребление электр.	2,5 кВт	6,79 кВт	3,77 кВт
мощность	350 Вт/230 В	550 Вт/230 В	320 Вт/230 В
вес	110 кг	120 кг	180 кг
€	**1060,00**	**1190,00**	**1520,00**

Электронная регулировка температуры



Принудительная циркуляция воздуха



Самозакрывающаяся дверь с замком




BARUP
BARWARE
BARUP

ХОЛОДИЛЬНИКИ И МОРОЗИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- 10 направляющих для полок/лотков.
- Полиуретановая изоляция 60 мм.
- Самозакрывающаяся двусторонняя дверца с замком.
- Цифровой термостат для точного управления.
- Статическое охлаждение с поддержкой вентилятора.
- Регулируемые ножки (120–185 мм).
- Светодиодное внутреннее освещение.
- Экологически чистый хладагент R290.
- Климатический класс 4.



237809



237816

ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С 1 ДВЕРЦЕЙ

- Диапазон температур: от +2°C до +8°C.

код	диапазон	В	Вт	мм	€
237809	2/8 °C	230	230	740x990x(H)2010	**1980,00**

МОРОЗИЛЬНАЯ КАМЕРА С 1 ДВЕРЦЕЙ

- Диапазон температур: от -22°C до -18°C.

код	диапазон	В	Вт	мм	€
237816	-22/-18 °C	230	500	740x990x(H)2010	**2260,00**



ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ ШКАФЫ BUDGET LINE

- Внешний корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Вентиляторное охлаждение.
- Задняя наружная стенка и дно выполнены из оцинкованного листового металла.
- Внутренняя часть выполнена из пластика ABS.
- Толстая изоляция из циклопентановой пены (C5H10) (до 65 мм), в зависимости от модели, для большей температурной стабильности внутри шкафа.
- Высокоточный цифровой термостат позволяет точно определять температуру хранения.
- Регулируемые полки с допустимой нагрузкой 30 кг каждая, при условии равномерного распределения веса в шкафу дисплея охлаждения.
- Стационарные полки с компонентами системы заморозки с допустимой нагрузкой 25 кг каждая при условии равномерного распределения веса в шкафу дисплея заморозки.
- Дополнительная полка в нижней части камеры для увеличения пространства для хранения (только для некоторых моделей – см. таблицу).
- Электромеханическое управление с электронным дисплеем для индикации заданной и фактической температуры.
- С двумя ножками спереди, можно регулировать ограниченно высоту (если требуется выравнивание) и двумя роликами сзади, что идеально подходит для перемещения шкафа (только шкафы емкостью 400 и 600 л).
- Самозакрывающиеся двери для снижения энергопотребления.
- Запирающиеся двери (с ключом).



236017
236079



236031
236093



236055

ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ BUDGET LINE В КОРПУСЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

- Диапазону: 0/8°C

код	л	внешние габариты (мм)	внутренние габариты (мм)	полки (мм)	класс	хладагент	изоляция (мм)	В	Вт	кг	€
236017	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	**492,00**
236031	400	600x701x(H)1875	460x466x(H)1643	3x 486x410 + 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	75,50	**797,00**
236055	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525 + 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	89,00	**928,00**

МОРОЗИЛЬНЫЙ ШКАФ BUDGET LINE В КОРПУСЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

- Диапазону: -23/-18°C

код	л	внешние габариты (мм)	внутренние габариты (мм)	полки (мм)	хладагент	изоляция (мм)	В	Вт	кг	€
236079	200	598x655x(H)838	493x477x(H)647	неподвижные полки, 2x 458x445	R600a	50	230	111	38	**547,00**
236093	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	неподвижные полки, 6x 452x412	R290	60	230	322	75	**884,00**
236116	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	неподвижные полки, 6x 588x496	R290	65	230	436	95,5	**1030,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ ШКАФЫ BUDGET LINE

- Внешний корпус выполнен из стали с белым покрытием.
- Вентиляторное охлаждение.
- Задняя наружная стенка и дно выполнены из оцинкованного листового металла.
- Внутренняя часть выполнена из пластика ABS.
- Толстая изоляция из циклопентановой пены (C5H10) (до 65 мм), в зависимости от модели, для большей температурной стабильности внутри шкафа.
- Высокоточный цифровой термостат позволяет точно определять температуру хранения.
- Регулируемые полки с допустимой нагрузкой 30 кг каждая при условии равномерного распределения веса в шкафу дисплея охлаждения.
- Стационарные полки с компонентами системы заморозки с допустимой нагрузкой 25 кг каждая, при условии равномерного распределения веса в шкафу дисплея заморозки.
- Дополнительная полка в нижней части камеры для увеличения пространства для хранения (только для некоторых моделей – см. таблицу).
- Электромеханическое управление с электронным дисплеем для индикации заданной и фактической температуры.
- Две ножки спереди позволяют ограниченно регулировать высоту (если требуется выравнивание) и два ролика сзади, что идеально подходит для перемещения шкафа (только шкафы емкостью 400 и 600 л).
- Самозакрывающиеся двери для снижения энергопотребления.
- Запирающиеся двери (с ключом).



236000
236062



236024
236086



236048

ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ В БЕЛОМ СТАЛЬНОМ КОРПУСЕ

- Диапазону: 0/8°C

код	л	внешние габариты (мм)	внутренние габариты (мм)	полки (мм)	класс	хладагент	изоляция (мм)	В	Вт	кг	€
236000	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	**456,00**
236024	400	600x701x(H)1876	460x466x(H)1643	3x 486x410, 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	69,50	**725,00**
236048	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525, 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	87,50	**857,00**

МОРОЗИЛЬНЫЙ ШКАФ BUDGET LINE В БЕЛОМ СТАЛЬНОМ КОРПУСЕ

- Диапазону: -23/-18°C

код	л	внешние габариты (мм)	внутренние габариты (мм)	полки (мм)	хладагент	изоляция (мм)	В	Вт	кг	€
236062	200	598x655x(H)838	493x477x(H)647	неподвижные полки, 2x 458x445	R600a	50	230	111	37,50	**503,00**
236086	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	неподвижные полки, 6x 425x412	R290	60	230	322	71,50	**813,00**
236109	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	неподвижные полки, 6x 588x496	R290	65	230	436	91,50	**948,00**

СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ PROFI LINE 700

- 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)
- Самозакрывающиеся двери с замком
- Удобная для захвата профилированная ручка двери
- 4 регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали
- Борт 40 мм

R600a R290 ХЛАДАГЕНТ • ХЛАДАГЕНТ

Камера и внешний корпус изготовлены из нержавеющей стали



232040, 232064



232057, 232699

тип	холодильный 2-дверный	морозильный 2-дверный	холодильный 3-дверный	морозильный 3-дверный
код	232040	232064	232057	232699
емкость	280 л	280 л	420 л	420 л
габариты	1360x700x(H)879 мм	1360x700x(H)910 мм	1795x700x(H)879 мм	1796x700x(H)879 мм
габариты камеры	822x570x(H)580 мм	822x570(H)580 мм	1257x570(H)580 мм	1257x570(H)580 мм
диапазон	-2/8°C	-22/-17°C	-2/8°C	-22/-17°C
компрессор	EMT65HLR с силой 1/4 КМ	EGU130HLR с силой 1/2 КМ	EGAS100HLR с силой 1/3 КМ	NEK2140Z с силой 2/3 КМ
хладагент	R600a (120 г)	R290 (140 г)	R290 (130 г)	R290 (140 г)
класс энергоэфф.	A	C	A	C
полки	2+2 x GN 1/1*	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	3,97 кВт	1,73 кВт	5,09 кВт
мощность	250 Вт/230 В	600 Вт/230 В	400 Вт/230 В	600 Вт/230 В
вес	95 кг	95 кг	120 кг	120 кг
€	**1270,00**	**1570,00**	**1470,00**	**1720,00**



232071

ВЫДВИЖНОЙ ЯЩИК С НАПРАВЛЯЮЩИМИ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ И МОРОЗИЛЬНЫХ СТОЛОВ PROFI LINE С БОКОВЫМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ АГРЕГАТА - КОМПЛЕКТ 2 ШТ.

- Комплект для переустановки двери витрины модели Profi Line 700 в два выдвижных ящика.

код	мм	€
232071	300x545x(H)145	**344,00**

* Максимальная грузоподъемность полки около 40 кг (при равномерной нагрузке)

HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС

ХОЛОДИЛЬНАЯ СТОЙКА PROFI LINE | 700 СЕРИЯ

- 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
- Самозакрывающиеся двери с замком
- Удобная для захвата профилированная ручка двери
- 4 регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали

R600a R290 ХЛАДАГЕНТ

NEW

Камера и внешний корпус изготовлены из нержавеющей стали



233764



237069

	B	A
тип	холодильный с 4 ящиками	холодильный с 6 ящиками
код	233764	237069
емкость	280 л	420 л
габариты	1360x700x(H)858 мм	1795x700x(H)879 мм
габариты камеры	822x570x(H)580 мм	1257x 570x(H)580 мм
диапазон	-2/8°C	0/8°C
компрессор	EMT65HLR с силой 1/4 KM	Cubigel компрессор HP 1/5
хладагент	R600a (120 г)	R290
класс энергоэфф.	B	A
ящики	4	6
среднесуточное потребление электр.	1,34 кВт	1,98 кВт
мощность	250 Вт/230 В	400 Вт/230 В
вес	95 кг	116 кг
€	**1870,00**	**2400,00**

Электронная регулировка температуры



Охлаждаемые ящики с направляющими



Эргономичная ручка



Цены EXW, указаны без учета НДС

HENDI

* Максимальная грузоподъемность полки около 40 кг (при равномерной нагрузке)

СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ KITCHEN LINE 600

- 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
- Хладагент: R600a (233344, 233382), R290 (233351, 233399)
- Климатический класс: 5 (233344, 233382), 4 (233351, 233399)
- Самозакрывающиеся двери
- 4 регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали
- Борт 40 мм

Камера и внешний корпус изготовлены из нержавеющей стали



233344, 233351



233382, 233399

	B	C	B	C
тип	холодильный 2-дверный	морозильный 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)886 мм	1200x600x(H)886 мм	1800x600x(H)886 мм	1800x600x(H)886 мм
габариты камеры	800x480x(H)580 мм	800x480x(H)580 мм	1400x480x(H)580 мм	1400x480x(H)580 мм
диапазон	-2/8°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 энергоэфф.	B	C	B	C
клим. 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	300 Вт/230 В	550 Вт/230 В	270 Вт/230 В	550 Вт/230 В
вес	74 кг	74 кг	100 кг	100 кг
€	**1130,00**	**1200,00**	**1300,00**	**1460,00**

Электронная регулировка температуры



Принудительное воздушное охлаждение



Регулируемое расстояние между полками



* Максимальная грузоподъемность полки около 15 кг (при равномерной нагрузке)

HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС

СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СО СТОЛЕШНИЦЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

- Корпус и камера изготовлены из нержавеющей стали.
- Статическое охлаждение с помощью вентилятора.
- Автоматический цикл размораживания.
- Цифровая панель управления термостатом.
- Климатический класс: 4.
- Класс энергоэффективности: D.
- Эргономичные ручки.
- Легко снимаемый фильтр конденсатора.
- Отдельный пластиковый лоток для воды.
- Нижний блок с отверстиями на передней панели для лучшей циркуляции воздуха.
- Две регулируемые ножки спереди и два небольших колеса сзади.

Камера и внешний корпус изготовлены из нержавеющей стали



236130 236154 236147

	D	D	D
тип	холодильный с 4 ящиками	холодильная 2-дверный	холодильная 3-дверный
код	236154	236130	236147
емкость	247 л	247 л	368 л
габариты	900x700x(H)855 мм	900x700x(H)850 мм	1365x700x(H)855 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 ящики	1+1 x 333x560 мм	1+1+1 x 333x560 мм
среднесуточное потребление электр.	3,39 кВт	3,39 кВт	3,9 кВт
мощность	143 Вт/230 В	143 Вт/230 В	152 Вт/230 В
вес	72 кг	72 кг	110 кг
€	**1670,00**	**703,00**	**1210,00**

Электронная регулировка температуры



Стальные пластифицированные полки-решетки



Ручки в углублениях двери



СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ С НАДСТАВКОЙ И ГРАНИТНОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ

arktic S.S. stainless steel

- 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
- Толщина изоляции: 60 мм (материал: C5H10)
- Удобная профилированная ручка для открывания двери
- 4 ножки из пластика

R600a • ХЛАДАГЕНТ • ХЛАДАГЕНТ

NEW

Камера и внешний корпус изготовлены из нержавеющей стали



220245

NEW



220252

	A	B
тип	холодильный стол для пиццы с гранитной столешницей, 3 двери	холодильный стол для пиццы с гранитной столешницей, 3 двери
код	220245	220252
емкость	250 л	420 л
габариты	1510x800x(H)875 мм	2010x800x(H)875 мм
габариты камеры	510x595x(H)830 мм	510x595x(H)830 мм
диапазон	-2/8°C	-2/8°C
хладагент	R600a	R600a
класс энергоэфф.	A	B
клим. класс	5	5
полки	2	2
мощность	250 Вт/230 В	400 Вт/230 В
вес	70 кг	70 кг
€	**1580,00**	**1830,00**

Электронная регулировка температуры



Стальные пластифицированные полки-решетки



Столешница из гранита



HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС



arktic

S.S. stainless steel



R600a хладагент • хладагент

Камера и внешний корпус изготовлены из нержавеющей стали



220245



220252

	A A G	A A G
тип	стол холодильный для пиццы с 7 ящиками и гранитной столешницей - 2-дверный	стол холодильный для пиццы с надставкой и гранитной столешницей, 3-дверный
код	232842	232033
емкость	250 л	254 л
габариты	2020x802x(H)1000 мм	1400x700x(H)1491 мм
габариты камеры	1480x670x(H)570 мм	1295x595x(H)475 мм
диапазон	-2/8°C	-2/8°C
хладагент	R600a (120 г)	R600a (70 g + 40 г)
класс энергоэфф.	A	A
клим. класс	5	стол холодильный – 4, надставкой – 5
полки	7 ящики	3 полки
среднесуточное потребление электр.	1,38 кВт	стол холодильный – 1,6 kW, надставкой – 1,55 kW
мощность	250 Вт/230 В	400 Вт/230 В
вес	300 кг	193+41 кг
	Камера для контейнеров 600x400 мм, 7 пар направляющих на дверь, 7 неохлаждаемых ящиков с внутренними размерами 400x620x(H)65 мм, поставляется без контейнеров	Охлаждающий верхний блок со статическим охлаждением. Охлаждающий верхний блок для 6x GN 1/4]
€	**2000,00**	**1820,00**

СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ С НАДСТАВКОЙ И ГРАНИТНОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ

- 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

R600a R290 ХЛАДАГЕНТ • ХЛАДАГЕНТ

Камера и внешний корпус изготовлены из нержавеющей стали



236208



236215

тип	холодильный 2-дверный	холодильный 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
отверстие в листе	на 5x GN 1/6 - (H)150 мм*	на 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	145 Вт/230 В	156 Вт/230 В
вес	92 кг	120 кг
€	**882,00**	**1400,00**

Электронная регулировка температуры



Стальные пластифицированные полки-решетки



Столешница из гранита



* Максимальная грузоподъемность полки около 40 кг (при равномерной нагрузке)

HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС

СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ДЛЯ САЛАТОВ С ОТКИДНОЙ КРЫШКОЙ

- 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

R600a R290 ХЛАДАГЕНТ

Камера и внешний корпус изготовлены из нержавеющей стали



236178 236161 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
chamber габариты	830x595x(H)455 мм	1295x595x(H)455 мм	830x595x(H)455 мм
отверстие в листе	на 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 – (H)150 мм*	на 4x GN 1/1 – (H)150 мм*	на 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	145 Вт/230 В	155 Вт/230 В	145 Вт/230 В
вес	70 кг	107 кг	70 кг
€	**725,00**	**1180,00**	**768,00**

Совместимо с GN 1/1 и GN 1/6



Стальные пластифицированные полки-решетки



Ручки в углублениях двери



Цены EXW, указаны без учета НДС

HENDI

* Поставляется без контейнеров GN

СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ С ВАННОЙ НА GN-Ы И СТЕКЛЯННОЙ НАДСТАВКОЙ

- 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



236185

Камера и внешний корпус изготовлены из нержавеющей стали



236192



236222

Камера и внешний корпус изготовлены 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	900x695x(H)1270 мм	1365x695x(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
открытие столешницы	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*	for 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	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
€	**1010,00**	**1440,00**	**852,00**	**1320,00**

* Поставляется без контейнеров GN

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ - НАДСТАВКИ

- Внешний и внутренний корпус сделан из высококачественной нержавеющей стали
- Витрина из закаленного стекла
- Статическое охлаждение - охлаждается внутренняя ванна
- Толщина изоляционного материала (C5H10): 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: 4
- Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до +32°C и относительной влажности воздуха до 60%
- 4 пластиковые ножки



232965 **4x GN 1/3**



232903 **5x GN 1/4**



232972 **6x GN 1/3**



232910 **5x GN 1/4**



232989 **7x GN 1/3**



232927 **5x GN 1/4**



232996 **9x GN 1/3**

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ GN 1/4 - НАДСТАВКА

- Надставка для GN 1/4 - H 150 мм (гастроемкости GN в коплект не входят)

код	-	B	Вт	мм	€
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)460	**455,00**
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)460	**530,00**
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)460	**594,00**

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ GN 1/3 - НАДСТАВКА

- Надставка для GN 1/3 - H 150 мм (гастроемкости GN в коплект не входят)

код	-	B	Вт	мм	€
232965	4x GN 1/3	230	180	1208x400x(H)456	**480,00**
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x420x(H)456	**530,00**
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x420x(H)460	**581,00**
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x420x(H)456	**657,00**

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ GN 1/3

- Крышка из нержавеющей стали
- Надставка для GN 1/3 (H)150 мм (гастроемкости GN в комплект не входят)

код	-	B	Вт	мм	€
233979	7x GN1/3	230	180	1605x420x(H)630	**581,00**
233986	8x GN1/3	230	180	1805x420x(H)630	**619,00**
233948	4x GN1/3	230	180	1205x420x(H)630	**480,00**
233955	6x GN1/3	230	180	1405x420x(H)630	**530,00**
233993	9x GN1/3	230	180	2005x420x(H)630	**657,00**



233948

ШКАФЫ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ МЯСА

arktic PROFESSIONAL REFRIGERATION | 18/10 stainless steel | ABS plastic

- Корпус, дверная рама и дверная ручка выполнены из нержавеющей стали AISI 304.
- Дверь изготовлена из 2 слоев закаленного стекла Low-E, что повышает энергоэффективность, блокируя инфракрасный свет и УФ-излучение снаружи и предотвращая передачу тепла внутрь. В комплект входит дверной замок.
- Контейнер для дистиллированной воды, изготовленный из пластика ABS – дистиллированную воду необходимо заполнить вручную.
- Уведомление на дисплее и звуковая сигнализация предупреждают пользователя о том, что влажность ниже 15% для заполнения контейнера для воды.
- Сигнал тревоги, указывающий на то, что дверца открыта в течение более 3,5 минут – защита от неконтролируемого нарушения условий в камере.
- Встроенная UVC лампа для стерилизации предотвращает рост бактерий и гарантирует безопасную среду для мяса; когда дверца открывается во время процесса приправы, бактерии не могут размножаться.
- Принудительная охлаждение с помощью вентилятора, который обеспечивает необходимый уровень циркуляции воздуха.
- Светодиодные лампы, расположенные с обеих сторон камеры и на потолке.
- Макс. нагрузка на крюк: 25 кг.
- Макс. нагрузка на штангу: 50 кг.
- Диапазон температур: 1-25°C.
- Регулируемый диапазон влажности: 60-85 %.
- На панели отображается текущий уровень влажности.
- Хладагент: R600a.



221433

ШКАФ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ МЯСА

- Макс. нагрузка на полку: 30 кг.
- В шкафу имеются:
  - 3 полки,
  - 1 штанга для подвешивания,
  - 3 крючка,
  - лоток для соли (соль не входит в комплект),
- все вышеперечисленные элементы изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.

код	объем (л)	B	Вт	мм	€
221433	233	230	170	595x760 x(H)1270	**2780,00**

NEW



204986

ШКАФ ДЛЯ СУХОЙ ВЫДЕРЖКИ ПОД СТОЛЕШНИЦУ

- Корпус выполнен из металла с черным порошковым покрытием.
- В комплекте шкафа:
  - 3 полки.
  - 1 подвесная штанга.
  - 3 крючка.
- Солевой лоток (соль не входит в комплект).
- Все вышеуказанные элементы изготовлены из нержавеющей стали 18/8.

код	объем (л)	B	Вт	мм	€
204986	352	230	170	695x760 x(H)1720	**3250,00**



204962

ШКАФ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ МЯСА

- Макс. нагрузка на полку: 25 кг.
- В шкафу имеются:
  - 3 полки,
  - 1 штанга для подвешивания,
  - 3 крючка,
  - лоток для соли (соль не входит в комплект),
- все вышеперечисленные элементы изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.

код	объем (л)	B	Вт	мм	€
204962	352	230	170	695x760 x(H)1720	**3140,00**

ШКАФ ДЛЯ СУХОЙ ВЫДЕРЖКИ ПОД СТОЛЕШНИЦУ

- Корпус, дверная рама и дверная ручка изготовлены из нержавеющей стали 18/8.
- Дверь изготовлена из 2 слоев закаленного стекла Low-E.
- В комплект входит дверной замок.
- Контейнер для дистиллированной воды, изготовленный из пластика ABS – дистиллированную воду необходимо заполнить вручную.
- Выводится на экран уведомление и звуковая сигнализация, когда влажность в резервуаре для воды падает ниже 15%.
- Сигнал тревоги, указывающий на то, что дверца открыта более 3,5 минут.
- Встроенная UVC лампа для стерилизации.
- Принудительное охлаждение с помощью вентилятора.
- Светодиодные лампы, расположенные с обеих сторон камеры и на потолке.
- Макс. нагрузка на крюк: 25 кг.
- Макс. нагрузка на штангу: 50 кг.
- Диапазон температур: 1°C-25°C.
- Регулируемый диапазон влажности: 60-85%.
- Отображается текущий уровень влажности.
- Правильные условия температуры, вентиляции и влажности для сухой выдержки мяса.
- Крюки и солевой лоток в комплекте.

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
204979	138	230	350	600x545x(H)900	**1070,00**



204979



233436

СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ЗАСТЕКЛЕННЫЙ - 3-ДВЕРНЫЙ, С БОКОВЫМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ АГРЕГАТА

- Принудительная циркуляция воздуха
- Толщина изоляционного материала (C5H10): 60 мм
- Компрессор: FFI10HAK мощностью 1/3 л.с.
- Хладагент: R600a (130 г)
- Климатический класс: 4
- 4 регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали
- В комплекте по 1 полке на дверь 330x545 мм с допустимой нагрузкой около 40 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)

код	233436
емкость	420 л
габариты	1795x700x(H)850 мм
габариты камеры	1257x570x(H)580 мм
диапазон	0/8°C
компрессор	FFI10HAK с силой 1/3 KM
хладагент	R290 (130 г)
клим. класс	5
полки	2+2+2 x 330x545 мм*
среднесуточное потребление электр.	3,15 кВт
мощность	400 Вт/230 В
вес	125 кг
€	**1470,00**

ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

- 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
- Отдельные функции для цикла заморозки мороженого (-20°C) и глубокой поверхностной заморозки (-40°C)
- 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
- Климатический класс 5, безаварийная работа при температуре окружающей среды до + 40°C
- Хладагент: R290
- Регулируемая высота ножек из нержавеющей стали



232170 232187 232491

код	вместимость камеры	расстояние между направляющими (мм)	производительность при охлаждении до +3°C (кг/цикл)	производительность при заморозке до -18°C (кг/цикл)	В	Вт	внутренние габариты камеры (мм)	мм	кг	€
232170	5× GN 1/1 или 5× 600×400	65	15	10	230	749	640x400x(H)360	760x725x(H)850	76	**2470,00**
232194	7× GN 1/1 или 7× 600×400	70	23	18	230	1180	640x452x(H)730	790x900x(H)1377	116	**4070,00**
232187	10× GN 1/1 или 10× 600×400	75	25	20	230	1180	640x452x(H)870	790x900x(H)1535	120	**4180,00**
232491	15× GN 1/1 или 15× 600×400	75	45	35	230	2080	640x452x(H)1245	790x943x(H)1975	173	**7140,00**



237731

ШОКОВЫЙ ОХЛАДИТЕЛЬ 3X GN 2/3

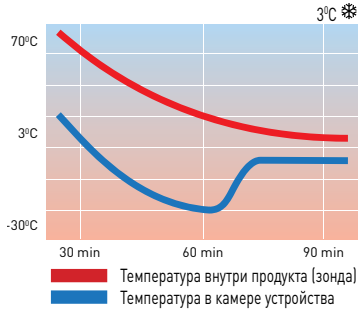
- Предназначен для кейтеринговых компаний, банкетных залов и ресторанов
- Позволяет эффективно планировать производственные циклы приготовления отдельных партий блюд и полуфабрикатов
- Корпус и камера из нержавеющей стали AISI 304
- Камера размером 340x365x(H)270 мм оснащена 3 парами направляющих с шагом 68 мм, рассчитана на 3 ёмкости GN 2/3
- Зонд в стандартной комплектации
- Термостат с цифровым дисплеем для контроля работы устройства
- Принудительное охлаждение вентилятором
- Ручное размораживание
- Функция автоматического хранения - после завершения заданного цикла устройство переходит в обычный режим работы (охлаждение или замораживание)
- Испаритель с антикоррозийным покрытием
- Производительность при охлаждении: 7 кг (+90°C/+3°C)/цикл
- Производительность при заморозке: 5 кг (+90°C/-18°C)/цикл
- Изоляция из вспененного циклопентана толщиной 60 мм
- Звуковая и визуальная сигнализация открытия двери
- Микровыключатель, который прерывает работу устройства при открытии двери
- Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали
- Климатический класс: 4
- Хладагент: R290
- Безаварийная работа при температуре окружающей среды до 38°C
- Вес нетто: 44 кг

код	В	Вт	мм	€
237731	230	420	660x640x(H)525	**1780,00**

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 HACCP.

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.

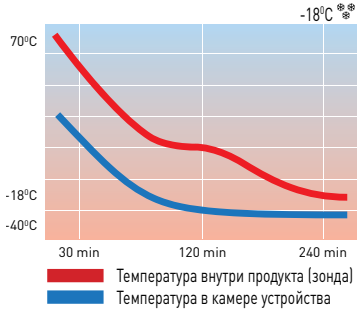


Быстрая заморозка от +90°C до -18°C

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.



arktic

Al aluminium

NEW

R600a ХЛАДАГЕНТ • ХЛАДАГЕНТ • ХЛАДАГЕНТ



235904



233856

МОРОЗИЛЬНЫЙ ЛАРЬ

- Корпус выполнен из алюминия.
- Дверь изготовлена из предварительно окрашенного стального листа, покрытого пленкой ПВХ.
- С самозакрывающейся запирающейся крышкой.
- Принудительное воздушное охлаждение с ручным размораживанием, компрессор расположен под камерой.
- Изоляция из пеноматериала толщиной 70 мм.
- Яркое светодиодное освещение в камере.
- Цифровой дисплей температуры и ручной контроллер.
- Оснащен 2 колесами и 2 регулируемыми ножками.
- Диапазон температур: от -18°C до -26°C.

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
235904	93	230	105	574x608x(H)845	**259,00**
235911	140	230	70	754x608x(H)845	**289,00**

МОРОЗИЛЬНЫЙ ЛАРЬ

- Корпус выполнен из алюминия.
- Дверца изготовлена из предварительно окрашенного стального листа, покрытого пленкой PVC.
- С самозакрывающейся запирающейся крышкой.
- Принудительное воздушное охлаждение с ручным размораживанием, компрессор расположен под камерой.
- Изоляция из пеноматериала толщиной 70 мм.
- Яркое светодиодное освещение в камере.
- Цифровой дисплей температуры и ручной контроллер.
- Оснащен 2 колесами и 2 регулируемыми ножками или 6 колесами на моделях большего размера.
- Диапазон температур: от -18°C до -26°C.

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
233856	190	230	120	953x607x(H)840	**335,00**
233863	282	230	130	1116x686x(H)840	**404,00**

30-90°C

2-10°C



274064

274057

S.S. stainless steel

S.S. stainless steel

ПОДОГРЕВАЕМЫЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ

- Корпус выполнен из нержавеющей стали с черной фанерой.
- Подходит для контейнеров 4 GN 1/1 - глубина не более 150 мм.
- Поставляется с 4 контейнерами GN 1/1.
- Оснащен светом в навесе.
- Навес можно опустить, чтобы он выступал в качестве крышки, закрепленной защелками.
- Складные направляющие лотка с обеих сторон.
- 2 полки под прилавком.
- Оснащен 4 роликами.
- Температура регулируется от 30°C до 90°C.

код	диапазон	В	Вт	мм	€
274064	30/90°C	230	2000	1490x765x(H)1370	**1910,00**

ШВЕДСКИЙ СТОЛ ДЛЯ САЛАТОВ

- Корпус из нержавеющей стали с черной фанерой.
- Подходит для 4 контейнеров GN 1/1 - макс. глубина 150 мм.
- Поставляется с 4 контейнерами GN 1/1.
- Оснащен светом в навесе.
- Навес можно опустить, чтобы он выступал в качестве крышки, закрепленной защелками.
- Складные направляющие лотка с обеих сторон.
- Большая полка под прилавком.
- Оснащен 4 роликами.
- Температура регулируется от 2 °C до 10 °C.
- Климатический класс: 4.

код	диапазон	В	Вт	мм	€
274057	2/10°C	230	170	1490x765x(H)1370	**1910,00**

ВИТРИНА ДЛЯ СУШИ

arktic PROFESSIONAL REFRIGERATION

ABS plastic | 18/0 stainless steel

- Конструкция из нержавеющей стали.
- Корпус из пластика ABS.
- С закаленным стеклом.
- Удобный доступ к внутренней части камеры благодаря раздвижным дверям, расположенным сзади.
- Статическое охлаждение с функцией автоматического размораживания.
- Внутри камеры установлены светодиодный индикатор и испаритель.
- Цифровой дисплей и электронный термостат.
- Диапазон температур: 0°C-12°C.

R600a • ХЛАДАГЕНТ • ХЛАДАГЕНТ

NEW



274071

NEW



274088



274040

	C	B	B
код	274040	274088	274071
габариты	1800x420x(H)265	1529x426x(H)296	1177x426x(H)296
емкость	5x GN 1/2 (H)40 мм	6x GN 1/3 (H) 40 мм	4x GN 1/3 (H)40 мм
диапазон	0/12°C	0/12°C	0/12°C
клим. класс	4	4	4
хладагент	R600a	R600a	R600a
мощность	190 Вт/230 В	190 Вт/230 В	190 Вт/230 В
€	**770,00**	**705,00**	**633,00**







arktic

S.S. stainless steel

B

Видео ролик



Возможность разместить графику

233757

R600a • ХЛАДАГЕНТ • ХЛАДАГЕНТ

ВИТРИНА ДЛЯ СУШИ 5X GN 1/3

- Корпус из нержавеющей стали с белым покрытием.
- Двойная изогнутая стеклянная крышка спереди.
- Доступ через две раздвижные двери сзади или через подъемную изогнутую стеклянную крышку.
- Статическое охлаждение с автоматическим размораживанием.
- Охлаждение от 0 до 6°C.
- Подходит для 5 x GN 1/3 - макс. (H)40 мм.
- Оснащена светодиодным освещением и испарителем сверху.
- Цифровой регулятор температуры и дисплей.
- Хладагент: R600a.
- Класс энергоэффективности: B.
- Климатический класс: 3.
- Контейнеры GN не включены.

код	диапазон	В	Вт	мм	€
233757	0/6°C	230	160	1307x445x(H)327	**644,00**



233702

B



233719

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 размораживанием, 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: 0°/6°C
- Климатический класс: 4. Класс энергоэффективности: B.
- Хладагент: R600a

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
233702	120	230	160	707x570x(H)680	**692,00**
233719	160	230	160	885x570x(H)680	**758,00**

Cr chrome plated

S.S. stainless steel

R600a • ХЛАДАГЕНТ • ХЛАДАГЕНТ

Видео ролик

Принудительное воздушное охлаждение

B



Цифровой дисплей


HENDI
OFF
ON



Видео ролик



233689

18/0 stainless steel | indoor

ВИТРИНА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО С МОРОЗИЛЬНОЙ КАМЕРОЙ

- Корпус из нержавеющей стали с закаленным стеклом.
- Статическое охлаждение с функцией автоматического размораживания.
- Цифровой дисплей и диапазон регулировки температуры: от -25°C до -18°C.
- Регулируемые по высоте ножки.
- Хладагент: R290.
- Климатический класс: 4.
- Энергетическая маркировка: A.
- В комплект входят 4 контейнера объемом 5 л и высотой 150 мм.

код	диапазон	В	Вт	мм	€
233689	-25/-18°C	230	210	867x735x(H)373	**1060,00**



Видео ролик



233672

S.S. stainless steel

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ НАСТОЛЬНАЯ

- Крышка с изогнутым стеклом, легко открывается
- Подходит для 8 контейнеров GN 1/6 GN или 4 контейнеров GN 1/3, подходит для контейнеров высотой 100 мм; GN не входит в комплект
- Корпус из нержавеющей стали
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Система непосредственного охлаждения с автоматической разморозкой
- Регулируемые по высоте ножки
- Хладагент: R600a
- Климатический класс: 4
- Класс энергоэффективности: C

код	диапазон	В	Вт	мм	€
233672	0/-3°C	230	105	775x615x(H)235	**647,00**

ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

- Каркас витрины из полимеров ABS+PVC, с двойным стеклом.
- Корпус из пластика ABS.
- Принудительное воздушное охлаждение с автоматическим размораживанием, компрессор расположен под камерой.
- Воздушный канал снаружи стекла выдувает воздух над стеклом, чтобы удалить и предотвратить конденсацию.
- Прочные полки с ПВХ-покрытием, регулируемые по высоте.
- Яркое светодиодное освещение на потолке.
- Цифровой контроллер температуры и дисплей.
- Класс климата: 4

Видео ролик


233610


233627


233634


233238

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ, 58 Л

- С 2 полками.
- Оснащенный энергоэффективным инверторным компрессором, регулирует мощность в соответствии с потребностями, а не только включается или выключается.
- Этикетка энергопотребления: B (A–G).
- Диапазон температур: от 2 до 6 °C.
- Холодильник: R600a.

код	-	В	Вт	мм	€
233610	Белый	230	170	452x406x(H)830	**448,00**
233627	Чёрный	230	170	452x406x(H)830	**448,00**

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ, 68 Л

- С 3 полками.
- Оснащенный энергоэффективным инверторным компрессором, регулирует мощность в соответствии с потребностями, а не только включается или выключается.
- Метка энергии: B (A–G).
- Диапазон температур: от 2 до 6 °C.
- Холодильник: R600a.

код	-	В	Вт	мм	€
233634	Белый	230	170	444x397x(H)875	**460,00**
233238	Чёрный	230	170	444x397x(H)875	**460,00**


Воздуховод наружного стекла для удаления и предотвращения конденсации


Двойное остекление и легко открывающаяся дверь


Цифровой контроллер

Цены EXW, указаны без учета НДС

ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

- Каркас витрины из полимеров ABS+PVC, с двойным стеклом.
- Корпус из пластика ABS.
- Принудительное воздушное охлаждение с автоматическим размораживанием, компрессор расположен под камерой.
- Воздушный канал снаружи стекла выдувает воздух над стеклом, чтобы удалить и предотвратить конденсацию.
- Прочные полки с ПВХ-покрытием, регулируемые по высоте.
- Яркое светодиодное освещение на потолке.
- Цифровой контроллер температуры и дисплей.
- Класс климата: 4



233641



233658



233665



233269

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ, 78 Л

- С 3 полками.
- Оснащенный энергоэффективным инверторным компрессором, регулирует мощность в соответствии с потребностями, а не только включается или выключается.
- Этикетка энергопотребления: B (A–G).
- Диапазон температур: от 2 до 6 °C.
- Холодильник: R600a.

код	-	В	Вт	мм	€
233641	Белый	230	170	444x397x(H)940	**468,00**
233658	Чёрный	230	170	444x397x(H)940	**468,00**

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ, 98 Л

- С 4 полками.
- Оснащенный энергоэффективным инверторным компрессором, регулирует мощность в соответствии с потребностями, а не только включается или выключается.
- Метка энергии: C (A–G).
- Диапазон температур: от 2 до 6 °C.
- Холодильник: R600a.

код	-	В	Вт	мм	€
233665	Белый	230	210	444x397x(H)1100	**510,00**
233269	Чёрный	230	210	444x397x(H)1100	**510,00**



Удобная ручка для открывания двери



Принудительное охлаждение



Освещение LED

ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

arktic

ABS plastic S.S. stainless steel

- Каркас витрины из полимеров ABS+PVC, с двойным стеклом.
- Корпус из пластика ABS.
- Принудительное воздушное охлаждение с автоматическим размораживанием, компрессор расположен под камерой.
- Воздушный канал снаружи стекла выдувает воздух над стеклом, чтобы удалить и предотвратить конденсацию.
- Прочные полки с ПВХ-покрытием, регулируемые по высоте.
- Яркое светодиодное освещение на потолке.
- Цифровой контроллер температуры и дисплей.
- Класс климата: 4

R600a • ХЛАДАГЕНТ • ХЛАДАГЕНТ

Видео ролик



233696

C A G



233290

C A G



4 колеса, 2 с тормозами



Двойное остекление и легко открывающаяся изогнутая дверь

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ, 270 Л

- 5 полок, размеры 428x386x(B)18 мм.
- Оснащен 4 колесами, 2 тормозами.
- Метка энергии: C.
- Диапазон температур: от 0 до 6 °C.
- Холодильник: R290.

код	-	В	Вт	мм	€
233696	Белый	230	290	550x520x(H)1870	**1010,00**
233290	Чёрный	230	290	556x526x(H)1913	**1010,00**

arktic PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S. stainless steel



Видео ролик



233825



233832

Видео ролик



233283

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ КРУГЛАЯ

- 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: 0/6°C
- Климатический класс: 6
- Хладагент: R600a
- Класс энергоэффективности: B.

код	объем (л)	B	Вт	мм	€
233825	100	230	210	ø480 x(H)1065	**757,00**

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ КРУГЛАЯ

- 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: 0/6°C
- Климатический класс: 4
- Хладагент: R290.
- Класс энергоэффективности: B.

код	объем (л)	B	Вт	мм	€
233832	360	230	460	ø680 x(H)1755	**2250,00**

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: 0/6°C
- Климатический класс: 4
- Хладагент: R290
- Класс энергоэффективности: B.

код	объем (л)	B	Вт	мм	€
233283	550	230	500	850x650 x(H)1908	**2600,00**

ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

- Корпус из нержавеющей стали, двойное остекление
- Доступ к внутренней части через заднюю раздвижную дверь
- Принудительное охлаждение с автоматическим размораживанием, компрессор расположен под камерой
- Яркое светодиодное освещение сверху и под каждой полкой
- 4 колеса, 2 с тормозами
- Цифровой термостат и дисплей с выключателем
- Хладагент: R290

C
233306



233306

B
233443
233320



233320

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ С ТРЕМЯ ПОЛКАМИ

- Оснащена тремя регулируемыми наклоненными стеклянными полками
- Диапазон температур: 0˚-6˚C
- Хладагент: R290
- Класс энергоэффективности: C.

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
233306	300	230	480	650x833x(H)1460	**1920,00**

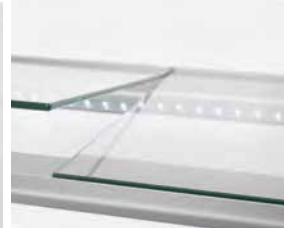
ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ С ТРЕМЯ ПОЛКАМИ

- Оснащена тремя регулируемыми наклоненными стеклянными полками
- Диапазон температур: 0˚-6˚C
- Хладагент: R290
- Класс энергоэффективности: B.

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
233443	500	230	490	900x833x(H)1460	**2030,00**
233320	650	230	490	1200x833x(H)1460	**2310,00**



Доступ сзади осуществляется через двери с двойным остеклением



Светодиодное освещение под каждой полкой



Принудительное охлаждение

ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

- Корпус из нержавеющей стали, двойное остекление
- Доступ к внутренней части через заднюю раздвижную дверь
- Принудительное охлаждение с автоматическим размораживанием, компрессор расположен под камерой
- Яркое светодиодное освещение сверху и под каждой полкой
- 4 колеса, 2 с тормозами
- Цифровой термостат и дисплей с выключателем
- Хладагент: R290

Видео ролик

C
233337

B
233450
233375
233467



233337



233375

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ С ДВУМЯ ПОЛКАМИ

- Оснащена двумя регулируемыми стеклянными полками
- Хладагент: R290
- Класс энергоэффективности: C.
- Диапазон температур: 0/6°C

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
233337	300	230	480	994x677x(H)1230	**1820,00**

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ С ДВУМЯ ПОЛКАМИ

- Оснащена двумя регулируемыми стеклянными полками
- Хладагент: R290
- Класс энергоэффективности: B
- Диапазон температур: 0°-6°C

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
233450	410	230	490	1224x677x(H)1230	**2200,00**
233375	510	230	490	1524x677x(H)1230	**2520,00**
233467	610	230	500	1824x677x(H)1230	**2960,00**



Освещение LED



Электронный регулятор температуры



4 поворотных колеса

ХОЛОДИЛЬНИКИ BACK BAR

arktic PROFESSIONAL REFRIGERATION

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Камера выполнена из тисненого алюминия.
- Самозакрывающиеся двери с двойным стеклом и пластиковой рамой.
- Передняя панель из закаленного стекла.
- Замок с ключом.
- Вентилируемое охлаждение.
- Автоматическое размораживание.
- Блок расположено под камерой.
- Диапазон температур: 2-10°C.
- Камера оснащена светодиодным освещением.
- Электронная панель управления с цифровым дисплеем температуры.
- 4 регулируемые нескользящие ножки.
- Климатический класс: 4.






	1-дверный	1-дверный	Двойные двери	2-х дверный, раздвижные дверцы
код	233900	226568	235829	233917
емкость	103 л	105 л	180 л	197 л
габариты	500x530x(H)865 мм	600x530x(H)865 мм	900x540x(H)890 мм	900x520x(H)865 мм
полки	с 2 хромированными	с 3 хромированными	с 4 хромированными	с 4 хромированными
габариты полок	402x353 мм	502x353 мм	399x346 мм	399x346 мм
хладагент	R600a	R600a	R600a	R600a
мощность	120 Вт / 220-240 В	120 Вт / 220-240 В	160 Вт / 220-240 В	160 Вт / 220-240 В
вес	34 кг		50 кг	52 кг
€	**466,00**	**486,00**	**623,00**	**623,00**







	3-х дверный, раздвижные дверцы	1-дверный	Двойные двери
код	235836	233924	233931
емкость	308 л	300 л	477 л
габариты	1350x520x(H)865 мм	600x528x(H)1820 мм	900x530x(H)1820 мм
полки	с 6 хромированными	с 4 хромированными	с 8 хромированными
габариты полок	4x 399x346 мм, 2x 446x346 мм	492x353 мм	392x353 мм
хладагент	R600a	R600a	R290
мощность	160 Вт / 220-240 В	195 Вт / 220-240 В	365 Вт / 220-240 В
вес	72 кг	71 кг	95 кг
€	**882,00**	**749,00**	**1150,00**

HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС

ХОЛОДИЛЬНИКИ BACK BAR

arktic

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Камера выполнена из тисненого алюминия.
- Самозакрывающиеся двери с двойным стеклом и пластиковой рамой.
- Передняя панель из закаленного стекла.
- Замок с ключом.
- Вентилируемое охлаждение.
- Автоматическое размораживание.
- Блок расположено под камерой.
- Диапазон температур: 2-10°C.
- Камера оснащена светодиодным освещением.
- Электронная панель управления с цифровым дисплеем температуры.
- 4 регулируемые нескользящие ножки.
- Климатический класс: 4.

NEW



	1-дверный	1-дверный	Двойные двери	2-х дверный, раздвижные дверцы
код	236871	236864	236895	236888
емкость	103 л	105 л	180 л	197 л
габариты	500x530x(H)865 мм	600x530x(H)865 мм	900x540x(H)890 мм	900x520x(H)865 мм
полки	с 2 хромированными	с 3 хромированными	с 4 хромированными	с 4 хромированными
габариты полок	402x353 мм	502x353 мм	399x346 мм	399x346 мм
хладагент	R600a	R600a	R600a	R600a
мощность	120 Вт / 220-240 В	120 Вт / 220-240 В	160 Вт / 220-240 В	160 Вт / 220-240 В
вес	34 кг		50 кг	52 кг
€	**466,00**	**486,00**	**623,00**	**623,00**



	3-х дверный, раздвижные дверцы	1-дверный	Двойные двери
код	236901	236956	237014
емкость	308 л	300 л	477 л
габариты	1350x520x(H)865 мм	600x528x(H)1820 мм	900x530x(H)1820 мм
полки	с 6 хромированными	с 4 хромированными	с 8 хромированными
габариты полок	4x 399x346 мм, 2x 446x346 мм	492x353 мм	392x353 мм
хладагент	R600a	R600a	R290
мощность	160 Вт / 220-240 В	195 Вт / 220-240 В	365 Вт / 220-240 В
вес	72 кг	71 кг	95 кг
€	**882,00**	**749,00**	**1150,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

ХОЛОДИЛЬНИКИ BACK BAR

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Камера выполнена из тисненого алюминия.
- Самозакрывающиеся двери с двойным стеклом и пластиковой рамой.
- Передняя панель из закаленного стекла.
- Замок с ключом.
- Вентилируемое охлаждение.
- Автоматическое размораживание.
- Блок расположено под камерой.
- Диапазон температур: 2-10°C.
- Камера оснащена светодиодным освещением.
- Электронная панель управления с цифровым дисплеем температуры.
- 4 регулируемые нескользящие ножки.
- Климатический класс: 4.





	1-дверный	Двойные двери
код	233788	233795
емкость	254 л	512 л
габариты	578x605x(H)1980 мм	1120x585x(H)1900 мм
полки	4 регулируемые полки с покрытием ПВХ	8 регулируемые полки с покрытием ПВХ
габариты полок	492x353 мм	392x353 мм
хладагент	R600a	R290
мощность	250 Вт/230 В	510 Вт/230 В
вес	75 кг	111 кг
€	**764,00**	**1190,00**

Светодиодное освещение LED внутри камеры



Регулируемое расстояние между полками



Оснащен 4 колесиками, 2 из которых имеют тормоза.



ХОЛОДИЛЬНИКИ BACK BAR

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Камера выполнена из тисненого алюминия.
- Самозакрывающиеся двери с двойным стеклом и пластиковой рамой.
- Передняя панель из закаленного стекла.
- Замок с ключом.
- Вентилируемое охлаждение.
- Автоматическое размораживание.
- Блок расположено под камерой.
- Диапазон температур: 2-10°C.
- Камера оснащена светодиодным освещением.
- Электронная панель управления с цифровым дисплеем температуры.
- 4 регулируемые нескользящие ножки.
- Климатический класс: 4.

arktic

NEW





236932 236949

	1-дверный	Двойные двери
код	236932	236949
емкость	254 л	512 л
габариты	578x605x(H)1980 мм	1120x585x(H)1900 мм
полки	4 регулируемые полки с покрытием ПВХ	8 регулируемые полки с покрытием ПВХ
габариты полок	492x353 мм	392x353 мм
хладагент	R600a	R290
мощность	250 Вт/230 В	510 Вт/230 В
вес	75 кг	111 кг
€	**764,00**	**1190,00**

Светодиодное освещение LED внутри камеры



Регулируемое расстояние между полками



Оснащен 4 колесиками, 2 из которых имеют тормоза.



ХОЛОДИЛЬНИКИ BACK BAR

arktic S.S. stainless steel

NEW

- Корпус выполнен из предварительно окрашенной стали.
- Камера выполнена из тисненого алюминия.
- Самозакрывающиеся двери с двойным стеклом и пластиковой рамой.
- Передняя панель из закаленного стекла.
- Замок с ключом.
- Вентилируемое охлаждение.
- Автоматическое размораживание.
- Диапазон температур: 0-10°C.
- Камера оснащена светодиодным освещением.
- Электронная панель управления с цифровым дисплеем температуры.
- 4 регулируемые нескользящие ножки.
- Климатический класс: CC2.



D A G

236925

R600a ХЛАДАГЕНТ • ХЛАДАГЕНТ



D A G

236918

ХОЛОДИЛЬНИК BACK BAR С ОДНОЙ ДВЕРЦЕЙ

код	диапазон	В	Вт	мм	€
236925	2/10°C	230	175	530x500x(H)835	**544,00**

ХОЛОДИЛЬНИК С ДВОЙНЫМИ РАЗДВИЖНЫМИ ДВЕРЯМИ

код	диапазон	В	Вт	мм	€
236918	2/10°C	230	175	900x520x(H)840	**722,00**

R290 ХЛАДАГЕНТ • ХЛАДАГЕНТ

PP polypropylene



C A G

233412

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
- Класс энергоэффективности: C.

код	диапазон	В	Вт	мм	€
233412	-14/-22°C	230	230	620x593x(H)680	**713,00**

arktic

ABS plastic | 18/8 stainless steel

NEW



8x | 3-18°C | 2-зонны | 3 цвета

НАСТОЛЬНЫЙ ОХЛАДИТЕЛЬ ДЛЯ ВИНА, 2-ЗОННЫЙ CELLAR

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Двухзонный охладитель для вина.
- С сенсорным экраном.
- Независимые регулируемые зоны (3°C-18°C) поддерживают правильную температуру подачи красных и белых вин.
- Светодиодная подсветка внутри камеры (3 цвета на выбор: белый, янтарный, холодный синий).
- Вместимость до 8 бутылок.
- Может использоваться как для открытых, так и для закрытых бутылок.
- Обеспечивает постоянную температуру вина.

код	диапазон	В	Вт	мм	€
237380	3/18°C	220-240	60	800x350x(H)293	**768,00**



ШКАФЫ ВИННЫЕ ДВУХЗОННЫЕ

- Две зоны охлаждения с возможностью установки разных температур в каждой из них
- Черный корпус, стеклянная дверь с элегантной ручкой из нержавеющей стали
- Статическое охлаждение с помощью вентилятора, автоматическое размораживание, генератор, расположенный в задней части холодильника
- 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-ST.
- Хладагент: R600a

NEW

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













	макс 46x	макс 91x	макс 124x	макс 131x
код	237106	237113	237120	237137
емкость	137 л макс 46 бутылок вина	230 л макс 91 бутылок вина	265 л макс 124 бутылок вина	418 л макс 131 бутылок вина
габариты	570x595x(H)820 мм	569x595x(H)1215 мм	569x595x(H)1397 мм	680x595x(H)1760 мм
полки	4+1	9+1	10 + 2	15
диапазон	5/18°C	5/18°C	5/18°C	5/18°C
хладагент	R600a	R600a	R600a	R600a
класс энергоэфф.	G	G	G	G
клим. класс	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
мощность	230 В	230 В	230 В	230 В
€	**790,00**	**1110,00**	**1220,00**	**1540,00**

ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ ВИНА, 1 ЗОНА, 300 БУТЫЛОК

arktic PROFESSIONAL REFRIGERATION S.S. stainless steel

NEW

- Оснащен одной зоной охлаждения с регулируемой температурой от 5°C до 22°C.
- Шкаф изготовлен из нержавеющей стали с черным порошковым покрытием.
- Черные хромированные проволочные полки обеспечивают удобное штабелирование бутылок.
- Идеально подходит для длительного хранения вина в оптимальных температурных условиях.
- Дверь из закаленного стекла без рамы с прочной ручкой из нержавеющей стали.
- Дверь оснащена замком с ключом для дополнительной безопасности.
- Вентиляторное статическое охлаждение обеспечивает равномерное распределение температуры.
- Функция автоматического размораживания для удобства и минимального обслуживания.
- Цифровой дисплей и электронный термостат для точного контроля температуры.
- Общая вместимость: до 224 бутылок (542 литров).
- Класс энергоэффективности: G (шкала A–G).
- 4 регулируемые нескользящие ножки для стабильной установки.
- Использует хладагент R600a.



237144

макс 224x

код	237144
емкость	542 л макс 224 бутылок вина
габариты	705x700x(H)1835 мм
полки	14
диапазон	5/22˚C
хладагент	R600a
класс энергоэфф.	G
клим. класс	N-ST
мощность	230 В
€	**2010,00**

ЛЬДОГЕНЕРАТОР

- Прибор предназначен для использования в барах, пабах, кафе и ресторанах.
- Прочный корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Пластиковая внутренняя часть.
- Вентиляционные отверстия в передней части корпуса позволяют установить льдогенератор под прилавком.
- В приборе используется метод распыления для формования идеально прозрачных кубиков с шестиугольным отверстием, которое имеет большую поверхность охлаждения и обеспечивает более длительное время охлаждения, минимизируя при этом разжижение напитков.
- Инновационный метод теплообмена с помощью дополнительного конденсатора — рекуперация тепла компрессора, используемая для размораживания распылительной пластины.
- Увеличенная производительность и срок службы компрессора.
- Эффективная работа при температуре окружающей среды до 42°C.
- Низкое энергопотребление.
- Регулировка уровня заполнения контейнера для льда.
- Регулируемые ножки.
- Простая очистка благодаря съемным деталям.
- В комплект входят впускной и выпускной шланги и лопатка для льда.

ИННОВАЦИ-ОННЫЙ МЕТОД ТЕПЛООБМЕНА





INTERCOOLING
Инновационный метод теплообмена с помощью дополнительного конденсатора — рекуперация тепла компрессора, используемая для размораживания распылительной пластины

В приборе используется метод распыления для формования идеально прозрачных кубиков с шестиугольным отверстием, которое имеет большую поверхность охлаждения и обеспечивает более длительное время охлаждения, минимизируя при этом разжижение напитков





код	C-180	C-250 FA	C-400	C-660	C-1200
суточная производительность	18 кг/24 ч	28 кг/24 ч	40 кг/24 ч	65 кг/24 ч	120 кг/24 ч
емкость контейнера для льда	10-11 кг	12-13 кг	16-18 кг	30-35 кг	45-50 кг
габариты	400×400×(H)650 мм	400×460×(H)670 мм	480×580×(H)750 мм	600×580×(H)820 мм	820×580×(H)940 мм
хладагент	R134	R454c	R454c	R454c	R454c
мощность	180 Вт/230 В	295 Вт/230 В	455 Вт/230 В	720 Вт/230 В	844 Вт/230 В
вес	28 кг	32 кг	44 кг	55 кг	83 кг
€	**930,00**	**1110,00**	**1400,00**	**1770,00**	**3110,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС





271353



271360

ЛЬДОГЕНЕРАТОР

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Вырабатывает прозрачные кубики льда, которые тают медленнее, чем другие виды льда.
- Воздушное охлаждение – статическое охлаждение с помощью вентилятора.
- Индикаторы низкого уровня воды и полного контейнера для льда.
- Функции автоматического размораживания и автоматической очистки.
- Емкость контейнера для льда: 6 кг.
- Производительность: 22 кг/24 ч.
- Хладагент: R290.

код	В	Вт	мм	€
271353	220-240	385	380x520x(H)637	**884,00**

ЛЬДОГЕНЕРАТОР

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Вырабатывает прозрачные кубики льда, которые тают медленнее, чем другие виды льда.
- Воздушное охлаждение – статическое охлаждение с помощью вентилятора.
- Индикаторы низкого уровня воды и полного контейнера для льда.
- Функции автоматического размораживания и автоматической очистки.
- Емкость контейнера для льда: 45 кг.
- Производительность: 80 кг/24 ч.
- Хладагент: R290.

код	В	Вт	мм	€
271360	220	900	730x600x(H)1136	**2100,00**

ПОДНОС КОНДИТЕРСКИЙ



КОНДИТЕРСКИЙ ПОДНОС ДЛЯ ВИТРИНЫ

код	мм	€
808467	300x200x(H)20	**11,50**
808504	400x300x(H)20	**14,00**
808511	600x400x(H)20	**18,00**



ПОДНОС ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

код	мм	€
808559	300x200x(H)20	**17,00**
808566	400x300x(H)20	**20,00**
808573	600x400x(H)20	**28,50**

КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ МЯСА



808542



568200

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МЯСА

- Сделан из чёрного меламина

код	мм	€
568101	290x160x(H)35	**8,85**
568200	350x250x(H)40	**18,00**
568309	420x280x(H)60	**25,00**



568804

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МЯСА

- Сделан из чёрного меламина

код	мм	€
568804	280x210x(H)60	**21,00**

КОНДИТЕРСКИЙ ПОДНОС - ЧЕРНЫЙ

код	мм	€
808528	300x200x(H)20	**21,50**
808535	400x300x(H)20	**27,00**
808542	600x400x(H)20	**39,00**



568507

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МЯСА

- Сделан из чёрного меламина

код	мм	€
568408	290x160x(H)60	**11,50**
568507	300x190x(H)80	**15,50**



569108

ПОДНОС ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ ВИТРИН

- Сделан из чёрного меламина

код	мм	€
569009	270x210x(H)17	**9,55**
569016	300x150x(H)17	**9,55**
569108	300x190x(H)17	**11,50**
569207	350x240x(H)17	**13,50**

ПОДНОСЫ И БЛЮДА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



407202

ПОДНОС ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ ВИТРИН

- С ножками

код	мм	€
407202	240x170	**5,85**



407400

ПОДНОС ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ ВИТРИН

код	мм	€
407400	345x245	**19,00**



408308

ПОДНОС ДЛЯ ВЫКЛАДКИ ПРОДУКЦИИ

код	мм	€
408308	310x230	**10,50**



508206

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МЯСА

код	мм	€
508107	260x200x(H)48	**22,50**
508206	310x240x(H)48	**27,50**



808269

ДЕРЖАТЕЛЬ БУЛОК ХЛЕБА - ПЕРФОРИРОВАННЫЙ

- Изготовлено из алюминия.
- Вмещает 7 булок хлеба.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
808269	580x170x(H)40	**36,50**



429419

ПОДСТАВКА ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ

- Вместимость: 7 бутербродов

код	мм	€
429419	475x105x(H)60	**20,00**



429457

ПОДСТАВКА ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ (СЭНДВИЧЕЙ)

код	-	мм	€
429440	2 перегородки	135x115x(H)50	**6,05**
429457	4 перегородки	225x115x(H)50	**10,50**



801888

ПОЛКА ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ И МОРОЗИЛЬНЫХ ШКАФОВ GN 2/1, ЦВЕТ БЕЛЫЙ

- Полка стальная, покрытая белым полиэтиленом, в виде решетки.
- Размер GN 2/1
- Вес нетто: 2,4 кг

код	мм	€
801888	530x650	**17,00**

10

Table presentation

Elegance that enhances every setting





Fine Dine

PROFESSIONAL TABLETOP & BAR

PERFECTION IN EVERY DETAIL



ФАРФОР, СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Perfect for prestigious venues and exceptional occasions:

Fine dining – À la carte restaurants – Boutique hotels

Exclusive events – Premium bars

Discover the complete Fine Dine range:
www.finedine.pl

Contact us:
info@finedine.pl /+48 22 120 2000





	СТЕКЛЯННАЯ ЧАШКА
код	424490
мл	240
мм	ø73x(H)88
кол-во в упак.	12
€	**8,40**







	СТЕКЛЯННЫЙ КУВШИН	**СТЕКЛЯННЫЙ КУВШИН**	**СТЕКЛЯННЫЙ КУВШИН**
код	424469	424476	424483
мл	500	1000	1300
мм	ø77x(H)141	ø100x(H)198	ø103x(H)210
количество в упаковке	12	6	6
€	**3,05**	**4,00**	**5,15**



СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА DURALEX

- Продукт, изготовленный из закаленного натриевого стекла – очень высокая ударопрочность и стойкость к разрушению (протестировано производителем), выше, чем у стандартного стекла.
- Закаленное стекло для возможного разрушения на мелкие кусочки, устраняющего риск повредить кожу крупными осколками стекла.
- Утолщенный усиленный обод.
- Характерный рубчик (скошенные линии) вокруг стекла – легендарный французский дизайн, который дополнительно обеспечивает лучший захват.
- Возможность штабелирования.
- Высокая термостойкость: до 130°C.
- Макс. термостойкость: до 150°C.
- Возможность хранения в морозильной камере: до -20°C.
- Подходит для мытья в посудомоечной машине и для использования в микроволновой печи.
- 100% пригодна для переработки.

ЛИНИЯ ПИКАРДИ








	СТЕКЛЯННЫЙ ПИКАРДИ	СТЕКЛЯННЫЙ ПИКАРДИ	СТЕКЛЯННЫЙ ПИКАРДИ	СТЕКЛЯННЫЙ ПИКАРДИ	ВЫСОКИЙ СТЕКЛЯННЫЙ СТАКАН PICARDIE	ВЫСОКИЙ СТЕКЛЯННЫЙ СТАКАН PICARDIE
код	1023AB06C0111	1026AB06D0111	1027AB06D0111	1028AB06C0111	1029AB06D0111	1030AB06C0111
мл	90	200	250	310	360	500
мм	ø65x(H)67	ø81x(H)84	ø87x(H)90	ø90x(H)94	ø94x(H)88	ø145x(H)124
кол-во в упак.	6	6	6	6	6	6
€	**4,90**	**7,70**	**8,40**	**10,50**	**11,50**	**14,00**







	СТЕКЛЯННЫЙ СТАКАН PICARDIE AMBER	СТЕКЛЯННЫЙ СТАКАН PICARDIE AMBER	СТЕКЛЯННЫЙ СТАКАН PICARDIE MARINE	СТЕКЛЯННЫЙ СТАКАН PICARDIE MARINE	СТЕКЛЯННЫЙ СТАКАН PICARDIE MARINE
код	1027DB06D1111	1028DB06C0111	1026BB06D0111	1027BB06A0111	1028BB06C0111
мл	250	310	200	250	310
мм	ø87x(H)90	ø90x(H)94	ø81x(H)84	ø87x(H)90	ø90x(H)94
кол-во в упак.	6	6	6	6	6
€	**9,80**	**12,00**	**8,40**	**9,80**	**12,00**

ЛИНИЯ GIGOGNE





	СТЕКЛЯННЫЙ СТАКАН GIGOGNE	СТЕКЛЯННЫЙ СТАКАН GIGOGNE	СТЕКЛЯННЫЙ СТАКАН GIGOGNE
код	1015AB06C0111	1016AB06C0111	1017AB06D0111
мл	90	160	220
мм	ø55x(H)60	ø71x(H)69	ø80x(H)77
кол-во в упак.	6	6	6
€	**4,20**	**5,60**	**7,00**

ЛИНИЯ UNIE







	СТЕКЛЯННЫЙ СТАКАН UNIE	СТЕКЛЯННЫЙ СТАКАН UNIE	СТЕКЛЯННЫЙ СТАКАН UNIE	СТЕКЛЯННЫЙ СТАКАН UNIE	ВЫСОКИЙ СТЕКЛЯННЫЙ СТАКАН UNIE
код	1041AB06C0111	1043AB06A0111	1044AB06C0111	1045AB06D0111	1046AM24C1111
мл	200	250	280	330	500
мм	ø66x(H)105	ø70x(H)116	ø73x(H)118	ø77x(H)124	ø91x(H)148
кол-во в упак.	6	6	6	6	1
€	**7,00**	**8,40**	**9,10**	**10,50**	**2,10**

ЛИНИЯ LYS






	СТЕКЛЯННАЯ ЧАШКА LYS	СТЕКЛЯННАЯ ЧАШКА LYS MARINE	СТЕКЛЯННАЯ ЧАШКА LYS SEPIA	СТЕКЛЯННАЯ ЧАШКА COSY
код	4018AR06D1111	4018BR06C1111	4018CR06C1111	4029AR06C1111
мл	250	310	310	200
мм	ø100x(H)100	ø80x(H)100	ø80x(H)100	ø85x(H)105
кол-во в упак.	6	6	6	6
€	**11,50**	**11,50**	**13,50**	**15,50**

ЛИНИЯ VERSAILLES




	СТЕКЛЯННАЯ ЧАШКА VERSAILLES	СТЕКЛЯННАЯ ЧАШКА VERSAILLES SEPIA
код	4020AR06C1111	4020CR06C1111
мл	260	260
мм	ø72x(H)89	ø72x(H)89
кол-во в упак.	6	6
€	**9,10**	**9,80**

Цены EXW, указаны без учета НДС

ЛИНИЯ PICARDIE



	ГЛУБОКАЯ ТАРЕЛКА PICARDIE	ДЕСЕРТНАЯ ТАРЕЛКА PICARDIE	ПОЛАЯ ТАРЕЛКА PICARDIE	ГЛУБОКАЯ ТАРЕЛКА PICARDIE AMBER	ДЕСЕРТНАЯ ТАРЕЛКА PICARDIE AMBER	ПОЛАЯ ТАРЕЛКА PICARDIE AMBER
код	3024AF06D1111	3025AF06C1111	3023AF06C1111	3024DF06D1111	3025DF06A1111	3023DF06A1111
мм	ø230x(H)35	ø205x(H)20	ø230x(H)20	ø230x(H)35	ø205x(H)20	ø230x(H)20
кол-во в упак.	1	1	1	1	1	1
€	**1,65**	**1,40**	**1,90**	**1,90**	**1,65**	**2,10**



	ГЛУБОКАЯ ТАРЕЛКА PICARDIE MARINE	ДЕСЕРТНАЯ ТАРЕЛКА PICARDIE MARINE	ПОЛАЯ ТАРЕЛКА PICARDIE MARINE
код	3024BF06A1111	3025BF06A1111	3023BF06A1111
мм	ø230x(H)35	ø205x(H)20	ø230x(H)20
кол-во в упак.	1	1	1
€	**1,90**	**1,65**	**2,10**



ЛИНИЯ LYS



	ГЛУБОКАЯ ТАРЕЛКА LYS	ДЕСЕРТНАЯ ТАРЕЛКА LYS	ПОЛАЯ ТАРЕЛКА LYS	ГЛУБОКАЯ ПЛАСТИНА LYS АМБРА	ГЛУБОКАЯ ПЛАСТИНА LYS АМБРА	ДЕСЕРТНАЯ ТАРЕЛКА LYS AMBER
код	3011AF06E1111	3008AF06E1111	3006AF06E1111	3007DF06E1111	3011DF06E1111	3008DF06E1111
мм	ø230x(H)35	ø190x(H)20	ø235x(H)20	ø195x(H)35	ø230x(H)35	ø190x(H)20
кол-во в упак.	1	1	1	1	1	1
€	**1,65**	**1,40**	**2,10**	**1,90**	**1,90**	**1,65**



	ГЛУБОКАЯ ТАРЕЛКА LYS SEPIA	ГЛУБОКАЯ ТАРЕЛКА LYS SEPIA	ДЕСЕРТНАЯ ТАРЕЛКА LYS SEPIA	ПОЛАЯ ТАРЕЛКА LYS SEPIA
код	3014CF06C1111	3011CF06C1111	3008CF06E1111	3006CF06D1111
мм	ø210x(H)45	ø230x(H)35	ø190x(H)20	ø235x(H)20
кол-во в упак.	1	1	1	1
€	**1,90**	**1,90**	**1,65**	**2,10**





	ГЛУБОКАЯ ПЛАСТИНА LYS MARINE	ДЕСЕРТНАЯ ТАРЕЛКА LYS MARINE	ПОЛАЯ ТАРЕЛКА LYS MARINE
код	3007BF06D1111	3008BF06D1111	3006BF06D1111
мм	ø195x(H)35	ø190x(H)20	ø235x(H)20
кол-во в упак.	1	1	1
€	**1,90**	**1,65**	**2,10**







	СТЕКЛЯННЫЙ СТАКАН VERRINE AROME	ЧАШКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО GIGOGNE	ЧАШКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО ONDINE
код	5001AB06C1111	5002AB06A1111	2037AF06A4111
мл	190	250	240
мм	ø72x(H)89	ø100x(H)100	ø72x(H)89
кол-во в упак.	6	6	6
€	**7,70**	**17,00**	**8,40**

СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА DURALEX - ЛИНИЯ GIGOGNE

- Продукт, изготовленный из закаленного натриевого стекла – очень высокая ударопрочность и стойкость к разрушению (протестировано производителем), выше, чем у стандартного стекла.
- Закаленное стекло для возможного разрушения на мелкие кусочки, устраняющего риск повредить кожу крупными осколками стекла.
- Утолщенный усиленный обод.
- Мягкие канавки (скошенные горизонтально) вокруг стекла обеспечивают лучший захват.
- Возможность штабелирования.
- Высокая термостойкость: до 130°C.
- Макс. термостойкость: до 150°C.
- Макс. термостойкость: до 150°C.
- Возможность хранения в морозильной камере: до -20°C.
- Подходит для мытья в посудомоечной машине и для использования в микроволновой печи.
- 100% пригодна для переработки.







	ЧАША GIGOGNE	ЧАША GIGOGNE	ЧАША GIGOGNE	ЧАША GIGOGNE	ЧАША GIGOGNE
код	2020AC04C0111	2021AC04C0111	2022AF06C1111	2023AF06A1111	2024AF06A1111
мл	35	70	125	205	310
мм	ø60x(H)25	ø75x(H)31	ø90x(H)35	ø105x(H)40	ø120x(H)49
кол-во в упак.	4	4	1	1	1
€	**3,05**	**3,30**	**1,05**	**0,95**	**1,20**



	САЛАТНАЯ МИСКА GIGOGNE	САЛАТНАЯ МИСКА GIGOGNE	САЛАТНАЯ МИСКА GIGOGNE	САЛАТНАЯ МИСКА GIGOGNE	САЛАТНАЯ МИСКА GIGOGNE
код	2025AF06D1111	2026AF06A1111	2027AF06C1111	2028AF06D1111	2029AF06A1111
мл	500	970	1590	2400	3450
мм	ø140x(H)55	ø170x(H)70	ø205x(H)80	ø230x(H)92	ø260x(H)105
кол-во в упак.	1	1	1	1	1
€	**1,65**	**2,10**	**2,60**	**4,00**	**6,30**



ЖАРОСТОЙКАЯ ПОСУДА OVENCHEF

- Продукт, изготовленный из закаленного натриевого стекла – очень высокая ударопрочность и стойкость к разрушению (протестировано производителем), выше, чем у стандартного стекла.
- Закаленное стекло для возможного разрушения на мелкие кусочки, устраняющего риск повредить кожу крупными осколками стекла.
- Возможность штабелирования.
- Высокая термостойкость: до 220°C.
- Макс. термостойкость: до 300°C.
- Подходит для использования в микроволновой печи и духовом шкафу – может использоваться для выпекания при температуре до 300°C.
- Можно мыть в посудомоечной машине.
- 100% пригодна для переработки.

DURALEX

micro stackable

MADE IN FRANCE





	ЖАРОВНЯ OVENCHEF	ЖАРОВНЯ OVENCHEF
код	6011AM06A1111	6012AM06A1111
мл	3000	4000
мм	350x230x(H)66	390x250x(H)70
кол-во в упак.	1	1
€	**7,00**	**8,85**





	ЖАРОВНЯ, ДВОЙНАЯ OVENCHEF	БЛЮДО ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ С КРЫШКОЙ OVENCHEF
код	9150AS02A1111	9151AS02A1111
мл	5200	6000
мм	355x220x(H)110	370x215x(H)140
кол-во в упак.	1	1
€	**35,50**	**19,50**

PROFI LINE



СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ PROFI LINE

18/0 stainless steel

- Зеркальная механическая полировка
- Продажа только полными комплектами



код			мм	€
764404	1	Столовый нож - 6 штук	(L)225	**11,50**
764411	2	Столовая вилка - 6 штук	(L)205	**6,30**
764428	3	Столовая ложка - 6 штук	(L)205	**6,30**
764435	4	Нож десертный - 6 штук	(L)205	**10,50**
764442	5	Вилка десертная - 6 штук	(L)186	**6,30**
764459	6	Ложка десертная - 6 штук	(L)186	**6,30**
764466	7	Вилка для торта - 12 штук	(L)136	**8,40**

код			мм	€
764473	8	Ложка для эспрессо – 12 штук	(L)111	**8,40**
764480	9	Ложка чайная – 12 штук	(L)138	**8,40**
764497	10	Ложка для мороженного - 12 штук	(L)135	**9,10**
764503	11	Ложка для латте - 6 штук	(L)198	**5,60**
764510	12	Нож для масла - 12 штук	(L)158	**9,10**
764527	13	Нож для стейков - 6 штук	(L)215	**11,50**

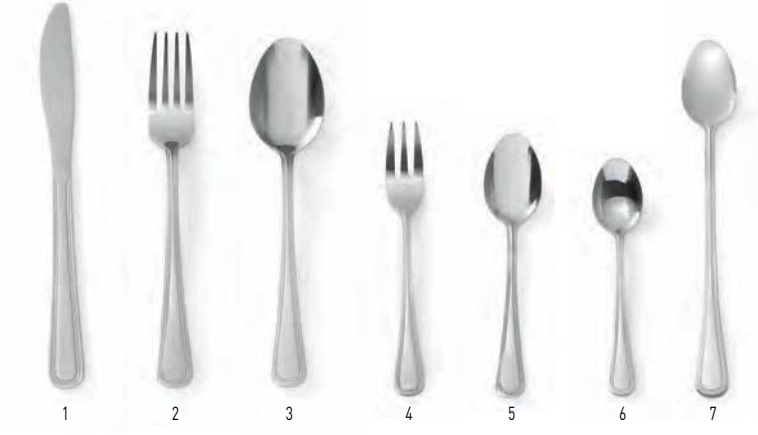
Цены EXW, указаны без учета НДС



СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ KITCHEN LINE

- Заркальная механическая полировка
- Продажа только полными комплектами

18/0
stainless steel



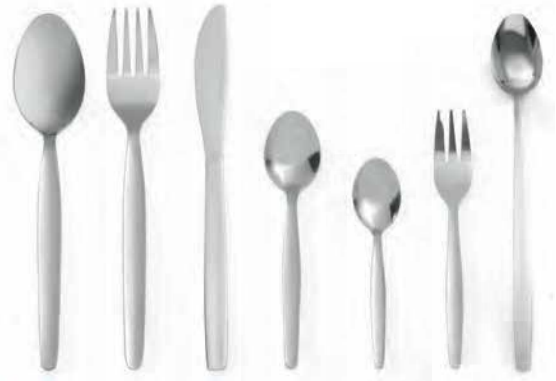
код			мм	€
764206	1	Нож столовый Kitchen Line - 6 штук	(L)215	**4,90**
764213	2	Вилка столовая Kitchen Line - 6 штук	(L)197	**4,90**
764220	3	Ложка столовая Kitchen Line - 6 штук	(L)197	**4,90**
764237	4	Вилка для торта Kitchen Line - 12 штук	(L)150	**6,30**
764244	5	Ложка чайная – 12 штук	(L)146	**6,30**
764251	6	Ложка для эспрессо – 12 штук	(L)131	**6,30**
764268	7	Ложка для латте Kitchen Line – штук	(L)198	**4,20**



СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ BUDGET LINE

- Механическая полировка
- Продажа только полными комплектами

18/0 stainless steel



1 2 3 4 5 6 7

код			мм	€
764039	1	Ложка столовая Budget Line - 12 штук	(L)181	**4,20**
764022	2	Вилка столовая Budget Line - 12 штук	(L)183	**4,20**
764015	3	Нож столовый Budget Line - 12 штук	(L)212	**6,30**
764084	4	Ложка чайная – 24 штук	(L)136	**4,20**
764091	5	Ложка для эспрессо – 24 штук	(L)110	**4,20**
764077	6	Вилка для торта Budget Line - 24 штук	(L)145	**4,20**
764138	7	Ложка для латте Budget Line - 12 штук	(L)198	**4,20**



ПРИБОРЫ ДЛЯ СТЕЙКОВ

- Сделана из нержавеющей стали, ручка - из АБС-пластика

ABS plastic · S.S. stainless steel · wash



781432 783078

ВИЛКА ДЛЯ СТЕЙКА - 6 ШТ.

- Сделана из нержавеющей стали, ручка - из АБС-пластика

код	цвет	мм	€
781432	черный	(L)200	**7,00**
783078	коричневый	(L)200	**8,40**



781449 783085

НОЖ ДЛЯ СТЕЙКА - 6 ШТ.

- Сделан из нержавеющей стали, ручка - из АБС-пластика

код	цвет	мм	€
781449	черный	(L)215	**8,40**
783085	коричневый	(L)210	**8,40**



781456

НОЖ ДЛЯ СТЕЙКА XL - 6 ШТ.

- Сделан из нержавеющей стали, ручка - из АБС-пластика

код	цвет	мм	€
781456	черный	(L)250	**13,50**

КОВРИК PLACEMAT – НАБОР

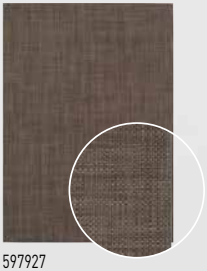
- Изготовлено из ПВХ (винил) с плетеным узором.
- Не скользят благодаря структуре материала.
- Гибкость, они не деформируются после сворачивания.



597910

КОВРИК PLACEMAT, ЛИСТЬЯ – НАБОР

код	цвет	количество в упаковке	мм	€
597910	серый	6	450x300	**8,40**



597927

КОВРИК PLACEMAT – НАБОР

код	цвет	количество в упаковке	мм	€
597927	коричневый	6	450x300	**7,70**



597934



597941

КОВРИК PLACEMAT, ГЕОМЕТРИЧЕСКИЙ УЗОР – НАБОР

код	цвет	количество в упаковке	мм	€
597934	зеленый	6	450x300	**8,40**
597941	серебряный	6	450x300	**7,70**



597880



597897

КОВРИК PLACEMAT, РАМКА – НАБОР

код	цвет	количество в упаковке	мм	€
597880	графит	6	450x300	**7,70**
597897	бежевый	6	450x300	**7,70**







ДУБОВАЯ СЕРВИРОВОЧНАЯ ДОСКА

- Односторонняя.
- Конструкция из клееного бруса: средняя часть (горизонтальные древесные волокна) усилена боковыми рамами (вертикальные древесные волокна).

код	мм	€
505472	270x270x(H)20	**28,00**
505465	370x270x(H)20	**32,50**



ДУБОВАЯ СЕРВИРОВОЧНАЯ ДОСКА

- Двусторонняя.
- Изготовлена из тщательно отобранных кусков дуба, которые склеиваются друг с другом, создавая стильный естественный рисунок.

код	мм	€
505489	420x280x(H)40	**23,50**

ДУБОВАЯ СЕРВИРОВОЧНАЯ ДОСКА, ТОРЦОВАЯ

- Двусторонняя.
- Выполнена методом торцовки: дубовые квадраты склеены между собой в стильном шахматном порядке.
- Вертикальное размещение древесных волокон, перпендикулярно рабочей поверхности – повышенная износостойкость, устойчивость к царапинам и предотвращение затупления ножей (лезвие проходит между древесными волокнами).

код	мм	€
505458	325x265x(H)30	**30,00**
505441	530x325x(H)35	**46,50**



HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС

ФАРФОРОВЫЕ ФОРМЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

- Наиболее крепкий тип фарфора на рынке
- Белый блестящий фарфор
- Ударопрочный, износостойкий и небольшой вес



БЛЮДО ОВАЛЬНОЕ

- С ручками.

код	объем (л)	мм	€
784006	0,19	200x107x(H)30	**4,70**
784013	0,35	262x140x(H)33	**8,15**
784020	0,8	324x185x(H)38	**14,00**



БЛЮДО ПРЯМОУГОЛЬНОЕ

- С ручками

код	объем (л)	мм	€
784112	0,25	236x126x(H)48	**6,75**



786321

ФОРМА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ RUSTICA - ОВАЛЬНАЯ

код	объем (л)	мм	€
786321	0,62	223x132x(H)42	**6,55**
786338	1	245x145x(H)55	**9,55**



786352

ФОРМА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ RUSTICA - КВАДРАТНАЯ

код	мм	€
786352	165x165x(H)65	**9,55**



786369

ФОРМА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ RUSTICA - ПРЯМОУГОЛЬНАЯ

код	объем (л)	мм	€
786369	2,3	282x192x(H)65	**12,50**
786376	3	335x232x(H)62	**26,00**
786383	4,8	380x260x(H)70	**31,50**



786307

ФОРМА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ RUSTICA - КРУГЛАЯ

код	мм	€
786307	ø100x(H)50	**4,00**

ФАРФОРОВЫЕ БЛЮДА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

- Наиболее крепкий тип фарфора на рынке
- Устойчив к экстремальным перепадам температур
- Высокая ударостойчивость и небольшой вес
- Кремовый цвет



785904

БЛЮДО ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ КРУГЛОЕ С РУЧКАМИ

kodas	mm	€
785904	185x152x(H)40	**4,45**

OPTIMA



- Белый фарфор для гостиниц и ресторанов
- Усиленные края, высококачественная глазурь
- Ударопрочный и износостойкий
- Продается исключительно целыми упаковками



ТАРЕЛКА МЕЛКАЯ

код	мм	€
770849	ø160	**3,05**
770856	ø210	**3,75**
770870	ø240	**4,20**
770887	ø270	**5,15**
770894	ø300	**9,10**



ТАРЕЛКА ДЛЯ ПАСТЫ

код	мм	€
770948	ø260	**7,70**



ТАРЕЛКА ГЛУБОКАЯ

код	мм	€
770863	ø220	**3,75**



БУЛЬОННИЦА

код	-	объем (л)	мм	€
770924	бульонница	0,38		**7,95**
770931	блюдце		ø170	**3,30**



ЧАШКА OPTIMA

код	-	объем (л)	мм	€
770900	чашка	0.09		**2,80**
770917	блюдце		ø90	**1,90**
770962	чашка	0.23		**3,50**
770979	блюдце		ø145	**2,80**







ТАРЕЛКА С ВЫСОКИМ ОБОДКОМ OSLO

- Изготовлено из глазурованного белого фарфора.
- Высокий ободок предотвращает разлив жидкостей (соусов и т. д.).
- Можно использовать в микроволновой печи.
- Можно мыть в посудомоечной машине.
- Небезопасно для духового шкафа.

код	мм	€
768730	ø200x(H)25	**6,30**
768747	ø240x(H)26	**7,00**
768754	ø280x(H)28	**9,55**



434208

СУПНИЦА

- С крышкой и сервировочной ложкой

код	объем (л)	мм	€
434208	2,7	ø270x(H)175	**29,00**



432136

СОУСНИК С РУЧКОЙ

- На ножке

код	объем (л)	мм	€
432143	0,085	120x72x(H)50	**2,80**
432006	0,14	135x76x(H)70	**3,50**
432105	0,23	160x98x(H)90	**4,00**
432129	0,28	200x100x(H)105	**5,85**
432136	0,46	240x120x(H)120	**7,00**



785553



785560



786437

БЛЮДО BARK

- Прямоугольное

код	мм	€
785546	218x105x(H)23	**4,45**
785553	352x146x(H)40	**11,50**

БЛЮДО VANILLA

код	мм	€
785560	225x111x(H)62	**7,70**
785577	290x136x(H)80	**13,50**

СОУСНИК

код	мм	€
786437	180x55x(H)130	**6,05**

БУЛЬОННИЦЫ LIONHEAD

- Наиболее крепкий тип фарфора на рынке
- Высокая устойчивость к физическим воздействиям и небольшой вес
- Белый блестящий фарфор



784761

БУЛЬОННИЦА

код	объем (л)	мм	€
784778	0,125	ø90x(H)60	**3,30**
784761	0,25	ø120x(H)78	**4,00**
784754	0,5	ø138x(H)95	**7,00**



784730

БУЛЬОННИЦА

код	объем (л)	мм	€
784730	2	ø215x(H)155	**23,50**



786239

МИСОЧКА ДЛЯ ДЕСЕРТОВ «КЛОУН»

код	мм	€
786239	226x145x(H)37	**11,50**



786499

ДЕТСКАЯ ТАРЕЛКА "МИШКА"

- Диаметр тарелки без ушек: 190 мм

код	мм	€
786499	ø265	**13,00**

TAPASMINI

- Наиболее крепкий тип фарфора на рынке
- Высокая устойчивость к физическим воздействиям и небольшой вес
- Белый блестящий фарфор





784426

МИСОЧКА PLATO - 6 ШТУК

код	мм	€
784426	ø100x(H)25	**12,00**



784327

МИСОЧКА CUADRADO - 6 ШТУК

код	мм	€
784327	80x80x(H)35	**14,00**



784365

МИСОЧКА REDONDO - 6 ШТУК

код	мм	€
784365	ø75x(H)30	**11,50**



784433

МИСОЧКА LIONHEAD - 6 ШТУК

код	мм	€
784433	ø55x(H)45	**13,00**



784334

МИСОЧКА CONCHA - 6 ШТУК

код	мм	€
784334	90x50x(H)20	**9,10**



784419

МИСОЧКА TAPAS CUADRADO - 6 ШТУК

код	мм	€
784419	59x59x(H)37	**8,40**



784389

МИСОЧКА CACEROLE - 6 ШТУК

код	мм	€
784389	ø60x(H)25	**9,80**



784372

МИСОЧКА HUEVO - 6 ШТУК

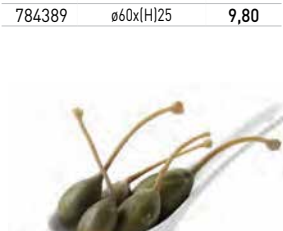
код	мм	€
784372	ø65x(H)15	**9,80**



784396

МИСОЧКА TRIANGOLO - 6 ШТУК

код	мм	€
784396	100x100x(H)25	**13,50**



785324

ЛОЖКА ДЛЯ ДИПОВ - 6 ШТУК

код	мм	€
785324	130x43x(H)26	**11,50**

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ ЗАКУСОК

Посмотреть видео ролик



564509

СОТЕЙНИК КРУГЛЫЙ LITTLE CHEF - МИНИАТЮРА

код	мм	€
564509	162x121x(H)30	**3,50**



564516

ПРОТИВЕНЬ ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ LITTLE CHEF - МИНИАТЮРА

код	мм	€
564516	320x162x(H)20	**11,50**



564523

СКОВОРОДА КРУГЛАЯ LITTLE CHEF - МИНИАТЮРА

код	мм	€
564523	150x115x(H)37	**3,50**
564530	189x147x(H)37	**4,90**



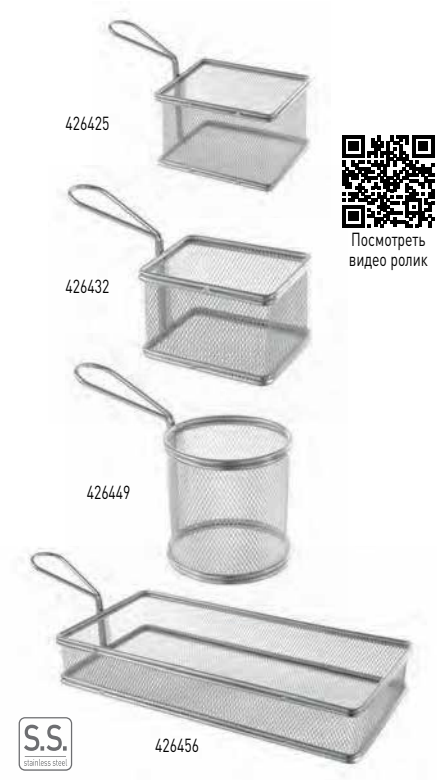
564554

СКОВОРОДА ОВАЛЬНАЯ LITTLE CHEF - МИНИАТЮРА

код	мм	€
564547	155x80x(H)37	**2,80**
564554	263x140x(H)37	**6,55**



АКСЕССУАРЫ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ ЗАКУСОК



Посмотреть видео ролик



КОРЗИНКА - МИНИАТЮРА

код	мм	€
426449	90x90x(H)90	**4,70**
426425	100x80x(H)75	**5,15**
426432	125x100x(H)85	**6,30**
426456	255x135x(H)45	**9,10**

КОРЗИНКА - МИНИАТЮРА

– С чёрным матовым покрытием

код	мм	€
425633	90x90x(H)90	**7,25**
425619	100x80x(H)75	**7,70**
425626	125x100x(H)85	**9,35**
425657	255x135x(H)45	**13,00**



КОРЗИНКА - МИНИАТЮРА

код	мм	€
425664	105x90x(H)60	**5,15**
425688	130x115x(H)80	**5,85**

КОРЗИНКА - МИНИАТЮРА

- С чёрным матовым покрытием

код	мм	€
425671	105x90x(H)60	**7,45**
425695	130x115x(H)80	**8,65**



425671

425695



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	€
630914	210x110x(H)172	**7,45**



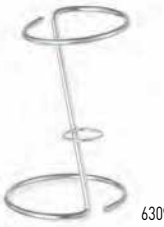


630938

ПОДСТАВКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ-ФРИ

- Черная проволочная подставка для трёх пакетов

код	мм	€
630938	ø115x(H)172	**5,15**

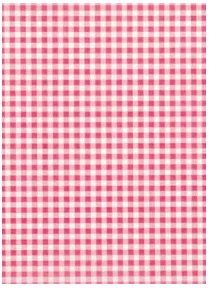


630907

ПОДСТАВКА ДЛЯ РОЖКОВ

код	мм	€
630907	ø110x(H)175	**4,45**





678251



678121



678268

ЖИРОСТОЙКАЯ БУМАГА

- Красно-белый клетчатый рисунок.
- Упаковано по 500 листов.

код	мм	€	
678244	200x250	**15,50**	N
678251	250x350	**26,00**	N
678176	305x305	**24,50**	

ЖИРОНЕПРОНИЦАЕМАЯ БУМАГА

- Упаковка 500 листов

код	мм	€
678121	200x250	**13,00**
678107	250x350	**22,50**

ЖИРОСТОЙКАЯ БУМАГА

- Черно-белый рисунок с иллюстрациями гамбургеров.
- Упаковано по 500 листов.

код	мм	€
678268	200x250	**15,50**
678275	250x350	**26,00**
678282	305x305	**28,00**





678138

678183



ЖИРОНЕПРОНИЦАЕМАЯ БУМАГА

– Упаковка 500 листов

код	мм	€
678138	200x250	**12,00**
678114	250x350	**21,00**

БУМАГА ПЕРГАМЕНТНАЯ ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ И ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

– Упаковка 500 листов

код	мм	€
678183	305x305	**26,00**

ПОКРЫТО ЭМАЛЬЮ

- Изготовлено из стали с белой эмалью и синим ободком.
- Высококачественная эмаль, устойчивая к истиранию.
- Возможность штабелирования для удобного хранения.
- Можно мыть в посудомоечной машине.
- Безопасно для духового шкафа.
- Не подходит для использования в микроволновой печи.



621202

БЛЮДО ПРЯМОУГОЛЬНОЕ

- Идеально подходит для приготовления в нем блюд и десертов

код	мм	€
621219	215x160	**6,55**
621202	175x130	**5,35**



621226

ТАРЕЛКА МЕЛКАЯ

код	мм	€
621226	ø200	**4,45**
621233	ø240	**5,85**



621257

ТАРЕЛКА ГЛУБОКАЯ

код	мм	€
621240	ø180	**5,60**
621257	ø200	**6,30**
621264	ø220	**7,00**
621271	ø240	**7,00**



621288

САЛАТНИК

код	мм	€
621288	ø160x(H)75	**6,30**



621295

КРУЖКА

код	объем (л)	мм	€
621295	0,36	ø90x(H)80	**4,90**
621301	0,52	ø100x(H)90	**5,85**



621318

ЧАШКА

код	объем (л)	мм	€
621318	0,12	ø70x(H)50	**4,45**



621332

СТАКАН

код	объем (л)	мм	€
621325	0,3	ø90x(H)90	**5,35**
621332	0,4	ø90x(H)120	**6,75**



HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС



625804



625705

КАСТРЮЛЯ ДЛЯ СУПОВ И СОУСОВ - С КРЫШКОЙ

- Эмалированная
- Рант из нержавеющей стали
- Низкая крышка

код	-	объем (л)	мм	€
625804	синий	0,6	ø120x(H)95	**11,50**
625705	чёрный	0,8	ø140x(H)110	**12,50**





622742



622858

СКОВОРОДА ЭМАЛИРОВАННАЯ

- С двумя удобными ручками
- Изготовлена из эмалированной стали

код	мм	€	
622704	ø100x(H)20	**7,25**	
622711	ø120x(H)25	**7,45**	
622728	ø150x(H)27	**7,95**	
622735	ø200x(H)36	**9,10**	
622742	ø240x(H)40	**10,50**	
622773	ø300x(H)50	**15,50**	N
622780	ø340x(H)50	**18,50**	N

СКОВОРОДА ГЛУБОКАЯ, ЭМАЛИРОВАННАЯ

- Глубокая модель, с двумя удобными ручками
- Изготовлена из эмалированной стали
- Для приготовления и подачи блюд

код	мм	€
622810	ø145x(H)40	**7,70**
622827	ø170x(H)40	**9,10**
622834	ø185x(H)43	**10,50**
622841	ø205x(H)57	**11,50**
622858	ø245x(H)70	**12,50**





ВЕДЕРКО С РУЧКОЙ - МИНИАТЮРА

код	мм	€
426364	ø87x(H)93	**4,00**
426371	ø125x(H)127	**5,85**



ВЕДРО

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- В комплект входит ручка.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
425718	ø75x(H)66	**2,35**
425725	ø90x(H)85	**3,30**
425732	ø130x(H)110	**4,90**



БИДОН - МИНИАТЮРА

код	мм	€
426463	ø45x(H)50	**2,60**
426470	ø70x(H)100	**5,15**



ПРОТИВЕНЬ - МИНИАТЮРА

код	мм	€
426487	196x95x(H)70	**5,35**





607039

Посмотреть видео ролик



СОТЕЙНИК С НОСИКОМ - МИНИАТЮРА

- Сделан из прочного 3-слойного материала медь/алюминий/нержавеющая сталь
- Ручка закреплена заклепками

код	объем (л)	мм	€
607015	0,05	ø50x(H)30	**13,00**
607022	0,16	ø75x(H)40	**20,50**
607039	0,26	ø85x(H)50	**21,50**



607046

СКОВОРОДА - МИНИАТЮРА

- Сделана из прочного 3-слойного материала медь/алюминий/нержавеющая сталь
- Ручка закреплена заклепками

код	мм	€
607046	ø120x(H)30	**36,50**



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.



425992

ВЕДЕРКО ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

код	мм	€
425992	400x330x(H)220	**18,00**



425923

ВЕДРО С РУЧКОЙ

код	мм	€
425909	ø70x(H)65	**2,10**
425916	ø100x(H)90	**2,60**
425923	ø120x(H)105	**3,05**
425985	ø160x(H)140	**3,50**



425978

ЯЩИК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ И САЛФЕТОК

- С ручкой с деревянной накладкой

код	мм	€
425978	245x180x(H)130	**12,00**

БУЛЬОННИЦЫ И СОУСНИКИ



430002



401200

401002

401101

S.S. stainless steel

СУПОВАЯ ЧАША

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- С ручками.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	объем (л)	мм	€
430002	0,35	ø120x(H)50	**3,75**

18/8 stainless steel

МИСКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ/САЛАТА

- С ручками

код	мм	€
401200	ø160x(H)40	**3,50**
401002	ø120x(H)30	**2,10**
401101	ø140x(H)35	**3,30**



783177

БЛЮДО ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ/РАМЕКИН

- С декоративными желобками, изготовлено из фарфора

код	единица заказа	мм	€
783153	12	ø70x(H)35	**2,10**
783160	6	ø90x(H)48	**3,75**
783627	6	ø100x(H)25	**2,80**
783177	6	ø120x(H)55	**4,00**



565605 565612

PET plastic | -20°C 95°C temp | wash | stackable

РАМЕКИН - 12 ШТУК

код	количество в упаковке	цвет	объем (л)	мм	€
565605	12	черный	0,045	ø60x(H)35	**8,40**
565612	12	цвета слоновой кости	0,045	ø60x(H)35	**8,40**



564561

M melamine

ПИАЛА ДЛЯ МАСЛА И СОУСА - 3 ШТУКИ

код	количество в упаковке	цвет	мм	€
564561	3	черный	ø80x(H)30	**5,60**

РАМЕКИН - 12 ШТУК

код	количество в упаковке	объем (л)	мм	€
400029	12	0,07	ø62x(H)40	**7,70**
400012	12	0,045	ø62x(H)24	**6,30**
400036	12	0,115	ø73x(H)47	**12,00**
400043	12	0,175	ø85x(H)52	**16,50**
400067	12	0,34	ø100x(H)75	**18,50**



561720

МИСОЧКА ДЛЯ СОУСОВ И ДИПОВ

M melamine | micro

- Для использования в барах и ресторанах
- Предназначена для подачи соусов и дипов
- Изготовлена из меламина
- С декоративными бороздками
- Легкий вес
- Высокая устойчивость к механическим повреждениям
- Подходит для мытья в посудомоечной машине
- ВНИМАНИЕ: Не подходит для использования в микроволновой печи.

код	-	количество в упаковке	мм	€
561492	35 ml	1	ø60x(H)25	**1,20**
565643	35 ml	4	ø60x(H)25	**3,50**
561706	50 ml	1	ø70x(H)35	**1,90**
565650	50 ml	4	ø70x(H)35	**4,70**
561713	80 ml	1	ø80x(H)40	**2,35**
561720	100 ml	1	ø85x(H)45	**1,90**



564592

M melamine | micro

САЛАТНИК СО СКОШЕННЫМ КРАЕМ VELOCITY

код	мм	€
564578	70x70x(H)60	**1,65**
564585	97x97x(H)80	**3,75**
564592	110x110x(H)100	**4,45**



400067

S.S. stainless steel | stackable



КОРЗИНЫ ТКАНЫЕ

PP polypropylene

код	-	мм	€
426258	круглый	200x200x(H)65	**2,80**
426234	овальный	225x130x(H)55	**2,60**
426265	овальный	320x230x(H)55	**3,50**
426227	квадртный	190x190x(H)80	**3,05**
426241	прямоугольный	225x150x(H)65	**3,05**

wash

КОРЗИНА ДЛЯ ХЛЕБА С МЕШКОМ

- Изготовлена с матовым порошковым покрытием черного цвета.
- Оснащена серой моющейся сумкой.

код	-	мм	€
427149	квадратный	190x190x(H)100	**21,00**
427132	прямоугольный	250x180x(H)85	**22,00**





КОРЗИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

PP polypropylene

- С 4 секциями

код	цвет	мм	€
426074	черный	260x180x(H)150	**14,00**



КОРЗИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

PP polypropylene

код	цвет	мм	€
426098	черный	270x100x(H)45	**3,75**
426081	серый	270x100x(H)45	**3,75**



КОРЗИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

PP polypropylene

код	цвет	мм	€
426210	черный	ø100x(H)120	**4,20**
426197	серый	ø100x(H)120	**4,20**



КОРЗИНА ДЛЯ ХЛЕБА GN

- Укреплена рамкой из нержавеющей стали

код	GN	мм	€
426746	GN 1/6	176x162x(H)65	**5,15**
426722	GN 1/4	265x162x(H)65	**5,85**
426715	GN 1/3	325x176x(H)65	**6,30**
426692	GN 1/2	325x265x(H)65	**7,95**
426753	GN 2/3	325x354x(H)65	**11,50**
426685	GN 1/1	530x325x(H)65	**13,50**



S.S. stainless steel

КОРЗИНА ДЛЯ ВЫКЛАДКИ ХЛЕБА

- Большая корзина – идеально подходит для выкладки хлеба и других хлебобулочных изделий в пекарнях, продуктовых магазинах и на шведском столе.
- Изготовлена из полиротанга, усилена рамой из нержавеющей стали.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
427248	595x395x(H)105	**33,00**
427231	295x395x(H)105	**21,00**



Цены EXW, указаны без учета НДС

КОРЗИНКИ



561102

КОРЗИНКА ДЛЯ ХЛЕБА И БУЛОЧЕК - ПРЯМОУГОЛЬНАЯ GN 1/1

- Укреплена проволочной рамкой из нержавеющей стали

код	мм	€
561102	530x320x(H)90	**15,00**



561003

КОРЗИНА ДЛЯ ХЛЕБА ОВАЛЬНАЯ

- Укреплена проволочной рамкой из нержавеющей стали

код	мм	€
561003	380x270x(H)90	**9,10**



426968

КОРЗИНКА ДЛЯ ХЛЕБА И БУЛОЧЕК С КРЫШКОЙ ROLLTOP

- Корзина изготовлена из укреплённого полиротанга
- Крышка Rolltop изготовлена из поликарбоната

код	GN	мм	€
426968	GN 2/3	365x335x(H)245	**66,00**



Посмотреть видео ролик

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	€
561201	360x280x(H)290	**27,00**



426517

КОРЗИНА ДЛЯ БАГЕТОВ

код	мм	€
426517	305x320x(H)350	**30,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС



КОРЗИНА ДЛЯ ХЛЕБА ОВАЛЬНАЯ

- Предназначена для ресторанов быстрого питания
- Изготовлена из полипропилена, легко чистится
- Очень легкая
- Корзины можно штабелировать
- Подходит для мытья в посудомоечных машинах
- В наборе 6 штук
- Доступны в 3-х цветах

код	количество в упаковке	цвет	мм	€
426890	6	черный	275x175x(H)38	**4,70**
426296	6	коричневый	275x175x(H)38	**7,70**
426319	6	красный	275x175x(H)38	**4,70**



МЕШКИ ДЛЯ ХЛЕБА



КРАФТ-БУМАЖНЫЙ МЕШОК ДЛЯ ХЛЕБА

- Мешок для пищевых продуктов из моющейся крафт-бумаги

код	цвет	мм	€
429228	бежевый	170x170x(H)150	**8,40**
429211	черный	170x170x(H)150	**8,40**



МЕШОК ДЛЯ ХЛЕБА - КРУГЛЫЙ

- Изготовлены из прочного хлопка
- Доступны разные цветовые комбинации: серый/бежевый и серый/синий

код	цвет	мм	€
429006	бежевый	ø150x(H)150	**4,00**
429013	Темно-серый	ø150x(H)150	**3,75**
429020	бежевый	ø200x(H)200	**4,70**
429037	Темно-серый	ø200x(H)200	**4,70**
429044	бежевый	ø250x(H)160	**5,35**
429051	Темно-серый	ø250x(H)160	**5,35**

КОРЗИНКИ

- Сделана из полиротанга
- Ударопрочная



КОРЗИНКА - ОВАЛЬНАЯ

код	мм	€
426500	225x130x(H)55	**2,10**

КОРЗИНКА - ПРЯМОУГОЛЬНАЯ

код	мм	€
426807	225x150x(H)65	**2,35**

КОРЗИНКА - КРУГЛАЯ

код	мм	€
426609	ø200x(H)65	**2,35**

КОРЗИНКА - ОВАЛЬНАЯ

код	мм	€
426708	225x110x(H)60	**2,10**

КОРЗИНКА - ОВАЛЬНАЯ, ДЛИННАЯ

код	мм	€
426906	375x140x(H)70	**3,30**



КОРЗИНКА - КРУГЛАЯ

- Изготовлена из древесины ольхи с меламиновым покрытием
- Не предназначена для контакта с пищевыми продуктами
- При подаче пищевых продуктов застелить корзину пергаментной бумагой от HENDI.
- Не подходит для мытья в посудомоечных машинах

код	мм	€
425701	ø150x(H)38	**1,40**
425800	ø200x(H)50	**2,10**



КОРЗИНКА - ОВАЛЬНАЯ

- Изготовлена из древесины ольхи с меламиновым покрытием
- Не предназначена для контакта с пищевыми продуктами
- При подаче пищевых продуктов застелить корзину пергаментной бумагой от HENDI.
- Не подходит для мытья в посудомоечных машинах

код	мм	€
425503	195x140	**1,65**
425602	255x190	**2,60**

КОРЗИНА ДЛЯ ХЛЕБА КРУГЛАЯ

код	цвет	мм	€
426777	черный	190x120x(H)60	**3,50**
426760	серый	190x120x(H)60	**4,00**
426623	черный	250x190x(H)65	**4,90**
426616	серый	250x190x(H)65	**4,90**
426647	серый	320x230x(H)70	**11,00**



КОРЗИНА ДЛЯ ХЛЕБА

код	цвет	мм	€
426784	серый	190x130x(H)60	**4,00**
426791	черный	190x130x(H)60	**3,50**



ПОДСТАВКА ПОД КОРЗИНУ

код	мм	€
426814	ø250x(H)180	**3,75**
426821	ø250x(H)265	**4,90**



КОРЗИНА ДЛЯ ХЛЕБА СО СКОШЕННЫМ КРАЕМ

код	цвет	мм	€
426678	черный	400x300x(H)120	**12,50**
426661	серый	400x300x(H)120	**14,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС



426418

КОРЗИНКА ДЛЯ ФРУКТОВ

- Сделана из хромированной стали

код	мм	€
426418	ø215x(H)205	**9,10**



427187

КОРЗИНА ДЛЯ ФРУКТОВ ЧЁРНАЯ

- Изготовлена с матовым порошковым покрытием черного цвета.

код	мм	€
427187	ø230x(H)250	**17,00**

КОРЗИНА ДЛЯ ФРУКТОВ ЧЁРНАЯ

- Изготовлена с матовым порошковым покрытием черного цвета.

код	мм	€
427095	ø150x(H)80	**5,85**
427088	ø280x(H)130	**14,00**
427071	ø300x(H)205	**16,50**



427088

427095

427071



425879

КОРЗИНА DECO ОВАЛЬНАЯ

- Декоративный край
- С чёрным матовым покрытием

код	мм	€
425879	255x160x(H)80	**8,85**

ТЕРМОС

- Герметическая крышка с кнопкой для разлива.
- Двойные стенки со стеклянным вкладом.

код	объем (л)	мм	€
449615	1	ø110x(H)289	**14,50**

449615







Цены EXW, указаны без учета НДС

ТЕРМОСЫ

- Двойные стенки из нержавеющей стали
- Вакуумная изоляция
- Крышка, кнопка, носик и ручка с хромовым покрытием
- Превосходные термоизоляционные свойства



445839



446706



446720

18/8 stainless steel

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

ТЕРМОС ДЛЯ КОФЕ И ЧАЯ

код	объем (л)	мм	€
445815	0,6	ø120x(H)168	**42,00**
445822	1	ø136x(H)188	**46,50**
445839	1,5	ø136x(H)258	**49,00**

ТЕРМОС ДЛЯ КОФЕ

- Двойные стенки из нержавеющей стали
- Чёрная крышка с кнопкой сделана из полипропилена

код	объем (л)	мм	€
446607	1,5	ø145x(H)230	**17,50**
446508	1	ø145x(H)205	**17,50**
446706	2	ø145x(H)260	**22,00**

ТЕРМОС ДЛЯ ЧАЯ

- Двойные стенки из нержавеющей стали
- Чёрная крышка с желтой кнопкой сделана из полипропилена

код	объем (л)	мм	€
446522	1	ø145x(H)205	**18,50**
446621	1,5	ø145x(H)230	**17,50**
446720	2	ø145x(H)260	**22,00**



449608

PP polypropylene | wash

ТЕРМОС СО СТЕКЛЯННОЙ КОЛБОЙ

код	объем (л)	мм	€
449608	1	ø140x(H)268	**12,00**

18/8 stainless steel | PP polypropylene | wash



448908

Посмотреть видео ролик

18/8 stainless steel | PP polypropylene | wash



445877

ТЕРМОПОТ AIR

- Корпус и внутренние стенки выполнены из нержавеющей стали.
- Крышка из полипропилена открывается на 125 градусов для удобства заполнения и очистки.
- Крышка оснащена нажимным насосом для легкого дозирования напитков.
- Ручка для удобной переноски.
- Вместимость: 2,2 л.

код	объем (л)	мм	€
448908	2,2	ø150x(H)340	**25,50**

ТЕРМОПОТ AIR

- Корпус и внутренние стенки выполнены из нержавеющей стали.
- Крышка из полипропилена открывается на 125 градусов для удобства заполнения и очистки.
- Крышка оснащена рычажным насосом для легкого дозирования напитков.
- Рычажный насос из цинкового сплава – очень прочный.
- На вращающемся основании из полипропилена.
- Ручка для удобной переноски.
- Вместимость: 3 л.

код	объем (л)	мм	€
445877	3	ø171x(H)373	**77,00**





18/8 stainless steel



451526

КУВШИН ДЛЯ ВСПЕНИВАНИЯ МОЛОКА

код	объем (л)	мм	€
451502	0,35	ø76x(H)93	**7,25**
451519	0,6	ø90x(H)112	**9,35**
451526	0,9	ø102x(H)125	**12,50**
451533	1,5	ø112x(H)161	**17,00**

18/8 stainless steel | wash



451045

КУВШИН ДЛЯ ВСПЕНИВАНИЯ МОЛОКА ЧЕРНЫЙ, МАТОВЫЙ

- Изготовлен из нержавеющей стали
- Стенки толщиной 1 мм поддерживают температуру жидкости
- V-образный носик облегчает точный налив
- ВНИМАНИЕ: Нельзя мыть в посудомоечной машине

код	объем (л)	мм	€
451045	0,7	ø84x(H)130	**23,50**

18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel



451014

КУВШИН ДЛЯ ВСПЕНИВАНИЯ МОЛОКА

- Изготовлен из нержавеющей стали
- Стенки толщиной 1 мм поддерживают температуру жидкости
- V-образный носик облегчает точный налив
- Подходит для мытья в посудомоечной машине

код	объем (л)	мм	€
451038	0,35	ø65x(H)99	**14,50**
451021	0,45	ø75x(H)111	**16,50**
451014	0,7	ø84x(H)130	**18,50**

18/8 stainless steel | wash



458198

КУВШИН ДЛЯ ВСПЕНИВАНИЯ МОЛОКА

- Сделан из нержавеющей стали
- Стенки толщиной 1 мм поддерживают температуру жидкости
- V-образный носик облегчает точный налив
- Подходит для мытья в посудомоечной машине

код	объем (л)	мм	€
458198	0,6	ø90x(H)112	**17,50**

S.S. stainless steel



451106

КУВШИН ДЛЯ МОЛОКА И ВОДЫ

- Прямая модель

код	объем (л)	мм	€
451007	0,35	ø85x(H)110	**7,70**
451106	0,75	ø100x(H)120	**10,00**

18/8 stainless steel



451052

КУВШИН ДЛЯ МОЛОКА С МЕРКОЙ

- Изготовлен из нержавеющей стали.
- Форма с удобным носиком предназначена для чистой и эффективной работы.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	объем (л)	мм	€
451052	0,55	130x77x(H)115	**9,80**

S.S. stainless steel



453209

КОФЕЙНИК С КРЫШКОЙ

- Откидная крышка
- Прямая модель

код	объем (л)	мм	€
453001	0,2	ø74x(H)95	**8,15**
453100	0,3	ø74x(H)123	**9,10**
453209	0,6	ø97x(H)142	**14,00**
453308	0,9	ø120x(H)158	**21,00**
453407	1,4	ø126x(H)185	**23,50**



СИТЕЧКО ДЛЯ ЧАЯ И ТРАВ - ЗАКРЫВАЮЩЕЕСЯ

- Для трав и чая.
- С проволочной ручкой

код	мм	€
570807	ø45x165	**3,05**



СИТЕЧКО ДЛЯ ЧАЯ И ТРАВ

- С проволочной ручкой

код	мм	€
638101	ø70x225	**1,90**



ЩИПЦЫ ДЛЯ САХАРА - 2 ШТУКИ

код	мм	€
523629	(L)160	**4,45**



МИСОЧКА ДЛЯ САХАРА ИЛИ ВЗБИТЫХ СЛИВОК

код	количество в упаковке	мм	€
452714	6	ø65x(H)20	**5,60**
452325	4	ø100x(H)20	**5,35**



САХАРНИЦА

- С откидной крышкой

код	объем (л)	мм	€
452103	0,3	ø85x(H)80	**7,95**



САХАРНИЦА

- Без крышки

код	объем (л)	мм	€
452202	0,3	ø85x(H)65	**5,15**



ВАЗОЧКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

- На ножке

код	мм	€
441107	ø90x(H)50	**2,35**



КУВШИН ДЛЯ СЛИВОК

- Изготовлен из нержавеющей стали.
- Форма с удобным носиком предназначена для чистой и эффективной работы.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	объем (л)	мм	€
450109	0,02	ø32x(H)24	**2,80**
450208	0,03	ø35x(H)35	**3,05**
450307	0,07	ø45x(H)45	**3,50**
450406	0,12	ø55x(H)55	**4,00**
450505	0,25	ø70x(H)70	**7,45**





NEW

440773 440780 440797

НАСТОЛЬНЫЙ МУСОРНЫЙ КОНТЕЙНЕР С ПОВОРОТНОЙ КРЫШКОЙ

- Изготовлен из металла с порошковым покрытием.
- Съемная поворотная крышка.
- Предлагается в трех цветах.

код	мм	€
440773	ø120x(H)165	**10,00**
440780	ø120x(H)165	**10,00**
440797	ø120x(H)165	**10,00**





440711

18/0 stainless steel

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МУСОРА НАСТОЛЬНЫЙ

- С пластиковой верхом и крышкой из нержавеющей стали

код	мм	€
440711	ø95x(H)130	**9,80**



можно использовать как держатель для столовых приборов

421574

M melamine

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МУСОРА/СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ, НАСТОЛЬНЫЙ

- Черный контейнер изготовлен из меламина

код	цвет	мм	€
421574	черный	ø130x(H)160	**9,80**



595008

ЗВОНОК ДЛЯ РЕСЕПШН

- Хромированный, с чёрной металлической основой

код	мм	€
595008	ø85x(H)57	**5,15**



444023

КЛИПСЫ ДЛЯ СКАТЕРТИ - 4 ШТУКИ

код	количество в упаковке	мм	€
444023	4	50x10x(H)40	**4,00**



428528

САЛФЕТНИЦА

- Изготовлена из хромированной нержавеющей стали

код	мм	€
428528	190x190x(H)65	**8,65**



428511

САЛФЕТНИЦА

- Матовое покрытие

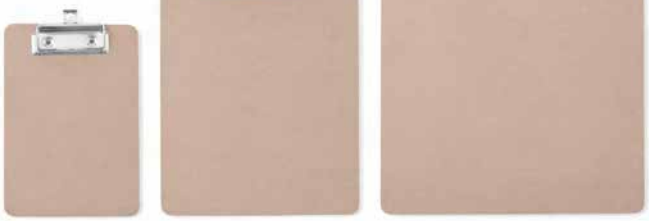
код	мм	€
428511	170x30x(H)70	**4,70**



ПЛАНШЕТ ДЛЯ МЕНЮ

- Сделан из прочного МДФ с металлическим зажимом
- Доступный в различных размерах

код	мм	€
664179	125x180	**1,40**
664162	185x245	**1,90**
664155	240x330	**2,35**



664179 664162 664155



663714

НАСТОЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА "РЕЗЕРВАЦИЯ" НА ПОЛЬСКОМ ЯЗЫКЕ

код	-	количество в упаковке	мм	€
663714	rezerwacja	4	50x(H)42	**4,00**



663523



663462

НАСТОЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА - «СТОЛ ЗАКАЗАН»

- Чёрно-белая
- Двусторонняя

код	-	мм	€
663523	rezerwacja	130x30x(H)38	**1,40**
663462	reserved	130x30x(H)38	**1,40**
663530	стол заказан	130x26x(H)36	**1,90**



664308



ИНФОРМАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА «РЕЗЕРВАЦИЯ»

- Сделана из прочного дерева

код	-	мм	€
664308	«reserved» ("зарезервировано")	152x44x(H)44	**2,80**



ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТАБЛИЧКИ-НОМЕРА

- Набор разных номеров
- 12 номеров в наборе

код	-	мм	€
663844	Номера 1-12	50x35x(H)40	**12,00**
663851	Номера 13-24	50x35x(H)40	**12,00**
663868	Номера 25-36	50x35x(H)40	**14,00**
663875	Номера 37-48	50x35x(H)40	**15,00**
663882	Номера 49-60	50x35x(H)40	**14,00**
663899	Номера 61-72	50x35x(H)40	**14,00**

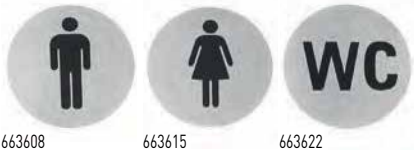


663844

ИНФОРМАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА НА ДВЕРИ

- С самоклеющейся полоской

код	-	мм	€
663608	для мужчин	ø75	**2,35**
663615	для женщин	ø75	**2,35**
663622	туалет	ø75	**2,35**
663639	не курить	ø75	**2,35**
663646	для инвалидов	ø75	**2,35**
663653	запрещается пользоваться мобильными телефонами	ø75	**2,80**



663608 663615 663622


663639 663646 663653

ИНФОРМАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА НА ДВЕРИ

- С самоклеющейся полоской

код	-	мм	€
663790	не курить	ø75	**2,60**
663820	место для курения - большая	ø160	**7,45**
663806	не курить - большая	ø160	**8,15**


663820 663806

НАСТОЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА - «НЕ КУРИТЬ»

- Двусторонняя

код	мм	€
663660	50x35x(H)40	**1,20**


663660


441466

ПАШОТНИЦА С ОБОДКОМ - 6 ШТУК

- Низкая модель

код	количество в упаковке	мм	€
441466	6	ø85x(H)15	**9,80**


441367

ПАШОТНИЦА - 6 ШТУК

- На ножке

код	количество в упаковке	мм	€
441367	6	ø50x(H)45	**7,00**


441503

ЛОЖКА ДЛЯ ЯИЦ - 6 ШТУК

- Изготовлена из ABS-пластика

код	количество в упаковке	€
441503	6	**2,80**


513729

ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ СЧЕТОВ

код	мм	€
513729	ø80x(H)150	**3,75**


665510

ПОДСТАВКА ПОД МЕНЮ

код	мм	€
665503	ø75x(H)100	**4,45**
665510	ø75x(H)200	**5,15**


595305

ШТАТИВ ДЛЯ КАРТЫ МЕНЮ - 2 ШТУКИ

- С зажимом

код	количество в упаковке	мм	€
595305	2	ø40x(H)104	**7,95**


665251

ПОДСТАВКА ПОД МЕНЮ - 6 ШТУК

- Не содержит карты меню

код	количество в упаковке	мм	€
665251	6	80x77x(H)18	**18,50**


595206

ПОДНОС ДЛЯ СЧЕТОВ С ЗАЖИМОМ - 3 ШТУКИ

- С зажимом

код	количество в упаковке	мм	€
595206	3	152x110	**12,00**



664186

КОРОБКА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

- Изготовлено из прочной древесины.
- В комплект не входят столовые приборы.

код	мм	€
664186	80x80x(H)95	**5,35**



664315

ОРГАНАЙЗЕР СТОЛОВЫЙ

- Изготовлено из прочной древесины.
- С двумя отделениями и большой ручкой.
- Принадлежности, показанные на фотографии, не входят в комплект поставки.

код	мм	€
664315	190x160x(H)200	**13,00**



664148

МЕНЮ И КОРОБКА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

- Деревянная коробка с интегрированной доской с двух сторон.
- Коробка имеет 4 отделения.
- Принадлежности, показанные на фотографии, не входят в комплект поставки.

код	мм	€
664148	210x150x(H)150	**19,50**



425787

ОРГАНАЙЗЕР ДЛЯ СПЕЦИЙ КРУГЛЫЙ

- Чёрная конструкция

код	мм	€
425787	ø165x(H)215	**6,55**



427170

КОРЗИНА ДЛЯ СПЕЦИЙ

- Изготовлен с матовым порошковым покрытием черного цвета

код	мм	€
427170	135x65x(H)200	**4,20**

ОРГАНАЙЗЕР СТОЛОВЫЙ

- С деревянной ручкой.
- Образ дополняет матовое черное порошковое покрытие.
- Принадлежности, показанные на фотографии, не входят в комплект поставки.

код	мм	€
427064	140x105x(H)190	**16,00**
427057	170x130x(H)160	**16,00**
427040	230x100x(H)240	**15,50**



427064



427057



427040

МЕЛЬНИЦЫ ДЛЯ СОЛИ И ПЕРЦА



МЕЛЬНИЦА ДЛЯ СОЛИ ДЕРЕВЯННАЯ

- Корпус из натурального каучука – легкий, но прочный.
- Керамический механизм измельчения (жернова) – неагрессивный (подходит для соли), ручная и регулируемая ручкой.
- Крышка защищена от падения с помощью винтовой ручки.
- Ручка с печатной буквой "S" – для маркировки соли.
- Доступны в нескольких цветах: темное дерево, светлое дерево, белое лакированное дерево (глянцевое покрытие).

код	цвет	мм	€
469613	белый	ø50x(H)113	**7,45**
469606	белый	ø55x(H)215	**11,50**
469590	белый	ø60x(H)315	**16,50**
469583	белый	ø65x(H)415	**23,00**
469699	светлый деревянный	ø50x(H)113	**5,85**
469712	светлый деревянный	ø57x(H)165	**7,70**
469736	светлый деревянный	ø57x(H)215	**8,40**
469750	светлый деревянный	ø60x(H)315	**11,50**
469774	темный деревянный	ø50x(H)113	**6,75**
469798	темный деревянный	ø57x(H)165	**8,40**
469811	темный деревянный	ø57x(H)215	**9,35**
469835	темный деревянный	ø60x(H)315	**13,50**

МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ПЕРЦА ДЕРЕВЯННАЯ

- Корпус из натурального каучука – легкий, но прочный.
- Механизм измельчения (жернова) из нержавеющей стали, ручная, регулируется ручкой.
- Крышка защищена от падения с помощью винтовой ручки.
- Ручка с печатной буквой "P" – для маркировки перца.
- Доступна в нескольких цветах: темное дерево, светлое дерево, черное лакированное дерево (глянцевое покрытие).

код	цвет	мм	€
469576	черный	ø50x(H)113	**8,40**
469569	черный	ø55x(H)215	**12,50**
469552	черный	ø60x(H)315	**17,00**
469545	черный	ø65x(H)415	**23,50**
469682	светлый деревянный	ø50x(H)113	**7,00**
469705	светлый деревянный	ø57x(H)165	**8,85**
469729	светлый деревянный	ø57x(H)215	**9,55**
469743	светлый деревянный	ø60x(H)315	**12,50**
469767	темный деревянный	ø50x(H)113	**8,15**
469781	темный деревянный	ø57x(H)165	**9,55**
469804	темный деревянный	ø57x(H)215	**10,50**
469828	темный деревянный	ø60x(H)315	**14,00**



Керамический механизм для помола соли



Механизм из нержавеющей стали для помола перца



469682 469699	469705 469712	469729 469736	469743 469750	469767 469774	469781 469798	469804 469811	469828 469835





МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ПЕРЦА АКРИЛОВАЯ

- Корпус из прозрачного акрилового стекла (PMMA) – более легкий заменитель стекла, но более устойчивый к царапинам и поломкам.
- Механизм измельчения (жернова), изготовленный из нержавеющей стали, ручная, регулируется ручкой.
- Крышка защищена от падения с помощью винтовой ручки.
- Ручка с печатной буквой "P" – для маркировки перца.

код	мм	€
469620	ø50x(H)113	**6,55**
469644	ø50x(H)140	**7,00**
469668	ø60x(H)215	**9,80**

МЕЛЬНИЦА ДЛЯ СОЛИ АКРИЛОВАЯ

- Корпус из прозрачного акрилового стекла (PMMA) – более легкий заменитель стекла, но более устойчивый к царапинам и поломкам.
- Керамический механизм измельчения (жернова) – неагрессивный (подходит для соли), ручная и регулируемая ручкой.
- Крышка защищена от падения с помощью винтовой ручки.
- Ручка с печатной буквой "S" – для маркировки соли.

код	мм	€
469637	ø50x(H)113	**6,05**
469651	ø50x(H)140	**6,30**
469675	ø60x(H)215	**8,85**



786413

porcelain micro

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

– Из 2 частей - перечница, солонка

код	единица заказа	мм	€
786413	3	ø42x(H)80	**5,60**



786420

porcelain micro

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

– Из 3 частей - перечница, солонка, баночка для зубочисток

код	единица заказа	мм	€
786420	48	125x54x(H)90	**8,15**



465363

18/0 stainless steel

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

– Из 5 частей - солонка, перечница, уксус, оливковое масло, стаканчик для зубочисток
– Матовый

код	мм	€
465363	130x110x(H)185	**11,50**

631102

631300 631201



18/8 stainless steel

КУХОННЫЙ ДИСПЕНСЕР

код	-	мм	€
631102	для пармезана	ø55x(H)75	**5,35**
631201	для перца и соли	ø55x(H)75	**5,35**
631300	для сахарной пудры	ø55x(H)75	**6,05**



465387

S.S. stainless steel

НАБОР ДЛЯ ПРИПРАВ - ПЕРЕЧНИЦА И СОЛОНКА

– Набор из 2 шт.

код	мм	€
465387	ø40x(H)70	**2,10**

461167



461266

S.S. stainless steel

ПЕРЕЧНИЦА & СОЛОНКА

– Корпус из стекла.
– Крышка из нержавеющей стали с дозирующим отверстием в форме S или P.

код	-	количество в упаковке	мм	€
461167	Перечница	6	ø40x(H)70	**8,40**
461266	Солонка	6	ø40x(H)70	**8,40**



465301

18/0 stainless steel

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

- Из 2 частей - перечница, солонка
- Матовый

код	мм	€
465301	85x55x(H)115	**4,45**



465325

18/0 stainless steel

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

- Из 3 частей - перечница, солонка, стаканчик для зубочисток
- Матовый

код	мм	€
465325	90x90x(H)115	**5,35**



465332

18/0 stainless steel

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

- Из 3 частей - перечница, солонка, горчичница
- С ложкой для горчицы из нержавеющей стали
- Матовый

код	мм	€
465332	100x95x(H)115	**7,45**



465318

18/0 stainless steel

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

- Из 3 частей - перечница, солонка, салфетница
- Матовый

код	мм	€
465318	85x75x(H)115	**5,85**



465349

18/0 stainless steel

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

- Из 2 частей - уксус, оливковое масло
- Матовый

код	объем (л)	мм	€
465349	0,15	120x75x(H)185	**8,40**



465356

18/0 stainless steel

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

- Из 4 частей - солонка, перечница, уксус, оливковое масло
- Матовый

код	мм	€
465356	130x110x(H)185	**11,50**



462904

ДИСПЕНСЕР ОЛИВКОВОГО МАСЛА

- Изготовлен из полированной нержавеющей стали.
- Коническая форма обеспечивает устойчивость.
- Съемная пробка с носиком.

код	объем (л)	мм	€
462904	0,25	ø84x(H)158	**13,00**



460245

НАБОР ДЛЯ МАСЛА И УКСУСА

- Штатив из хромированного железа
- 2 бутылки для масла/уксуса с дозатором из нержавеющей стали

код	-	мм	€
460245	2x0,237л	115x60x(H)325	**11,50**

ГЕЙЗЕР – 3 ШТУКИ

- Для использования в барах, пабах и ресторанах
- Прочная конструкция из нержавеющей стали
- Отверстие с противовесом, которое автоматически открывает и закрывает сопло при наклоне бутыли
- Облегчает точное дозирование
- Подходит для стандартных бутылок объемом 0,5 - 1,5 л с отверстиями диаметром до ø20 мм

код	количество в упаковке	мм	€
599327	3	ø30x120	**7,25**



599327





452400

САХАРНИЦА

- Сделана из стекла
- Крышка сделана из нержавеющей стали 18/0

код	мм	€
452400	ø80x(H)140	**3,75**



452424

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ МЁДА

- Сделан из стекла
- Крышка из нержавеющей стали

код	мм	€
452424	ø80x(H)115	**5,85**



465370

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ПАРМЕЗАНА/САХАРНИЦА

- Со стеклянной ёмкостью и ложечкой из нержавеющей стали

код	мм	€
465370	ø130x(H)90	**11,00**

ПРИБОРЫ ДЛЯ УЛИТОК И ОМАРОВ



403747



403754

ЩИПЦЫ ДЛЯ ОРЕХОВ И МОРЕПРОДУКТОВ ЧЕРНЫЕ, МАТОВЫЕ

- Для раскалывания орехов, а также для твердых оболочек морепродуктов
- Длинные ручки, удобный хват
- Зазубренные щипцы для превосходного захвата
- Плечи щипцов соединены прочным шарниром, что позволяет измельчать орехи или скорлупу разного размера
- ВНИМАНИЕ: Нельзя мыть в посудомоечной машине

код	мм	€
403747	155x35	**4,45**

ЩИПЦЫ ДЛЯ ОМАРОВ И КРАБОВ

- Идеально подходят для раскалывания твердых панцирей омаров и крабов
- Широкая контурная ручка обеспечивает простоту и удобство использования
- Прочная конструкция с порошковым покрытием красного цвета
- Клещи соединены прочным шарниром.
- Нельзя мыть в посудомоечных машинах

код	мм	€
403754	140x62	**3,75**



403716

ВИЛОЧНЫЙ ПОДХВАТ С ЛОБСТЕРОМ – 6 ШТ.

код	количество в упаковке	мм	€
403716	6	(L)205	**11,50**



402221

ВИЛКА ДЛЯ УЛИТОК

код	количество в упаковке	мм	€
402221	6	(L)130	**5,60**



402528

ЩИПЦЫ ДЛЯ УЛИТОК - 2 ШТУКИ

- Модель „Squeeze»

код	количество в упаковке	мм	€
402528	2	(L)170	**12,00**

РЕКЛАМНЫЕ ШТЕНДЕРЫ И ДОСКИ



664025



664032



664049



664018

664001

ДОСКА МАРКЕРНАЯ - НАСТЕННАЯ

- Черная, в деревянной рамке.
- Крепежные крючки в комплекте.

код	мм	€
664025	300x400	**9,55**
664032	400x600	**14,50**
664049	600x800	**23,50**

ДОСКА МАРКЕРНАЯ

- Черная, в деревянной раме

код	мм	€
664001	500x450x(H)850	**57,00**
664018	700x600x(H)1200	**114,00**



664100



664117

ДОСКА МАРКЕРНАЯ

- Черная, в стальной раме

код	мм	€
664100	700x500x(H)1100	**90,00**

ДОСКА МАРКЕРНАЯ

- Черная, в стальной раме

код	мм	€
664117	500x550x(H)850	**70,00**



ДОСКА МАРКЕРНАЯ - НАСТОЛЬНАЯ - 2 ШТУКИ

- Черная, в деревянной рамке

код	количество в упаковке	мм	€
664056	2	150x50x(H)230	**6,30**
664063	2	210x50x(H)320	**9,10**



ТАБЛИЧКА С ПОДСТАВКОЙ

- Большая табличка с деревянной рамой
- С удобной подставкой

код	мм	€
664124	300x400	**7,45**
664131	400x600	**11,00**



ДОСКА МАРКЕРНАЯ С МОЛЬБЕРТОМ

- Черная, с деревянным мольбертом

код	мм	€
664070	220x210x(H)360	**9,80**



МАРКЕРЫ ДЛЯ ДОСКИ С УЗКИМ НАКОНЕЧНИКОМ

- Для использования с гастрономической доской
- Двусторонний наконечник конический/косой
- Толщина линии: 2-6 мм

код	-	€
664216	в наборе: 1 розовый, 1 зеленый, 1 голубой, 2 белых маркера	**8,65**
664209	5 белых маркеров	**8,65**



МАРКЕРЫ ДЛЯ ДОСКИ С ШИРОКИМ НАКОНЕЧНИКОМ

- Для использования с гастрономической доской
- Широкий, плоский наконечник
- Толщина линии: 15 мм

код	-	€
664223	3 белых маркера	**9,10**



МАРКЕРЫ ДЛЯ ДОСКИ 3 ММ

- 8 маркеров с круглым наконечником шириной 3 мм

код	-	€
664278	1 белый, 1 красный, 1 синий, 1 зеленый, 1 желтый, 1 фиолетовый, 1 оранжевый и 1 розовый маркер	**8,85**



440605

S.S. stainless steel | in- & outdoor

ПЕПЕЛЬНИЦА С ЖЕЛОБОМ ДЛЯ ПЕПЛА

код	мм	€
440605	ø140x(H)40	**4,00**



569757

M melamine | in- & outdoor | wash

ПЕПЕЛЬНИЦА С КРЫШКОЙ

- Изготовлена из чёрного меламина

код	мм	€
569757	ø146x(H)60	**8,15**



440407

S.S. stainless steel

ПЕПЕЛЬНИЦА С КРЫШКОЙ

код	количество в упаковке	мм	€
440407	1	ø90x(H)28	**1,65**
440490	3	ø90x(H)28	**4,90**



440803

S.S. stainless steel | stackable | indoor

ПЕПЕЛЬНИЦА

код	мм	€
440803	ø80x(H)30	**2,80**
440858	ø100x(H)30	**4,00**



440001

S.S. stainless steel | stackable | indoor

ПЕПЕЛЬНИЦА С ЖЕЛОБОМ ДЛЯ ПЕПЛА

код	мм	€
440001	ø140x(H)30	**1,90**
440100	ø160x(H)30	**2,60**



440872

S.S. stainless steel | indoor | stackable

ПЕПЕЛЬНИЦА

код	мм	€
440872	ø80x(H)30	**2,10**
440865	ø100x(H)30	**2,35**



440230

S.S. stainless steel

ПЕПЕЛЬНИЦА ЧЕРНАЯ

- Нержавеющая сталь, снаружи с матовым черным покрытием.
- Со съемным ободом.

код	мм	€
440230	ø105x(H)58	**7,25**



440209

Cr chrome plated | outdoor | indoor | in- & outdoor | wash

ПЕПЕЛЬНИЦА С КНОПКОЙ

код	мм	€
440209	ø90x(H)45	**5,35**

РОЗЕТКА ДЛЯ СИГАРЕТ

- С откидной крышкой.
- Для безопасного опорожнения пепельницы.
- Самозатухание.

код	мм	€
440506	202x170x(H)91	**26,50**



440506

S.S. stainless steel | wash

Цены EXW, указаны без учета НДС





440216

ПЕПЕЛЬНИЦА НАСТЕННАЯ

- Прочная конструкция, простой монтаж на стены и столбы
- Легкое очищение пепельницы с помощью открывающегося дна, которое закрывается ключом

код	мм	€
440216	ø75x(H)460	**86,50**





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 ø75 мм

код	мм	€
440223	ø170x(H)920	**129,00**



440117

ПЕПЕЛЬНИЦА С ВОРОНКОЙ

- 2 отдельных элемента:
  - корпус изготовлен из стекла, устойчив к воздействию высоких температур,
  - воронка из нержавеющей стали.
- С 3 слотами для сигарет.
- Воронка направляет пепел в пепельницу и служит в качестве крышки: при использовании в помещении – уменьшает запахи дыма, при использовании вне помещения – защищает от поднятия пепла ветром.

код	мм	€
440117	ø98x(H)99	**6,05**



691380



691397

УРНА С ПЕПЕЛЬНИЦЕЙ

- Корпус из нержавеющей стали
- Полированная поверхность
- Съемная пепельница - облегчает чистку и опорожнение урны
- Диаметр отверстия урны ø 135 мм
- Противоскользящая резиновая подставка стабилизирует урну и защищает пол от царапин

код	объем (л)	мм	€
691380	15	ø200x(H)700	**45,00**
691397	33	ø240x(H)660	**90,50**

11

Buffet presentation

Buffet reinvented




HENDI
HENDI

design by
Robert Bronwasser

reddot winner 2024

UNIQ

Buffet reinvented

- современный дизайн Роберта Бронвассера
- корпус из полипропилена, устойчивого к высоким температурам
- нагревательный элемент из нержавеющей стали AISI 304
- крышка из прозрачного закаленного стекла,
- изолированная ручка



- крышка создана для режиссуры
- конденсированный пар возвращается в контейнер
- крышка оснащена выемкой для половника и алюминиевый шарнир
- электронная, легко читаемая панель управления
- держатель для этикетки с описанием блюда
- нескользящие ножки

Мармит для первых блюд HENDI UNIQ

- съемный 8-литровый контейнер
- изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, легко моется
- конструкция из двух частей
- крышка уменьшает потерю тепла
- при открывании



963388



Мармит HENDI UNIQ

- резервуар для воды с отмеченной линией
- указывает на максимальный уровень воды



HENDI

design by
Robert Bronwasser



МАРМИТ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД UNIQ

код	цвет	В	Вт	мм	€	
860540	зеленый	230	500	405x365x(H)325	137,00	
860526	черный	230	500	405x365x(H)325	137,00	
860533	белый	230	500	405x365x(H)325	137,00	
860557	бежевый	230	500	405x365x(H)325	137,00	
860571	красный	230	500	405x365x(H)325	137,00	NEW
963388	Внутренняя кастрюля				35,00	NEW



МАРМИТ UNIQ

код	цвет	В	Вт	мм	€	
470435	зеленый	230	700	607x402x(H)245	149,00	
470411	черный	230	700	607x402x(H)245	149,00	
470428	белый	230	700	607x402x(H)245	149,00	
470442	бежевый	230	700	607x402x(H)245	149,00	
470459	красный	230	700	607x402x(H)245	149,00	NEW





ОХЛАЖДАЮЩАЯ ВИТРИНА UNIQ

- Современный дизайн Роберта Бронвассера.
- Идеально дополняет презентацию блюд на линиях шведского стола.
- Подходит для блюд, требующих низких температур.
- Корпус выполнен из прочного полипропилена.
- Быстрая и простая сборка и разборка для простого поддержания гигиены.
- Прозрачная roll-top крышка из пластика ABS позволяет выбирать блюда, не поднимая крышку.
- Удобная ручка для открывания крышки.
- Roll-top крышка открывается на 90 градусов.
- Легкое наполнение GN 1/1 пищей.
- Вырез в корпусе обеспечивает удобный захват при извлечении подноса.
- Эргономичные края для удобства транспортировки дисплея.
- В комплект входит поднос из нержавеющей стали GN 1/1 и охлаждающий элемент, заполненный гелем.





код	871928	871904
цвет	зеленый	черный
мм	593x389x(H)147	593x389x(H)147
€	**86,00**	**86,00**



- Доступно в 4 цветах, соответствующих другим элементам коллекции UNIQ: черном, зеленом, бежевом и белом.
- Дополнительная охлаждающая вставка доступна для приобретения, код изделия: 424193.
- Охлаждающий дисплей HENDI входит в удостоенную наград коллекцию UNIQ из новой линейки Buffet Reinvented.







871911	871935
белый	бежевый
593x389x(H)147	593x389x(H)147
86,00	**86,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser



NEW ABS plastic S.S. stainless steel PP polypropylene in- & outdoor

ROLL-TOP ДИСПЛЕЙ ОХЛАЖДЕНИЯ DUO UNIQ

- Современный дизайн Роберта Бронвассера.
- Идеально дополняет презентацию блюд на шведском столе.
- Подходит для блюд, требующих пониженной температуры.
- Корпус изготовлен из пластика ABS.
- Быстрая сборка и разборка обеспечивают простоту поддержания гигиены.
- Прозрачная roll-top крышка из PET позволяет выбирать еду не поднимая крышку.
- Удобная ручка для открывания крышки.
- Roll-top крышка открывается на 90 градусов - легко наполнять подносы размером 40x30 см едой.
- Вырез в корпусе обеспечивает удобный захват при извлечении подноса.
- В комплект входят подносы из нержавеющей стали (40x30 см) и охлаждающие элементы, заполненные гелем.
- Доступны в 3 цветах, соответствующих другим элементам коллекции UNIQ: черный, зеленый, бежевый.
- Roll-top дисплей охлаждения HENDI Duo UNIQ является частью удостоенной наград коллекции UNIQ из новой линейки Buffet Reinvented.

ДИСПЛЕЙ ОХЛАЖДЕНИЯ, ОДИНАРНЫЙ ROLL-TOP, DUO, UNIQ

- Одинарный блок с 1 уровнем для презентации блюд на шведском столе.
- В комплекте: 1 основание, 1 roll-top крышка с ручкой, 1 поднос из нержавеющей стали размером 400 x 300 мм, 2 охлаждающих элемента.





код	871966	871805	871942
цвет	зеленый	черный	бежевый
мм	460x355x(H)220	460x355x(H)220	460x355x(H)220
€	**48,00**	**48,00**	**48,00**

ДВОЙНОЙ ROLL-TOP ДИСПЛЕЙ ОХЛАЖДЕНИЯ DUO, UNIQ

- Двойной блок с 2 уровнями для презентации блюд в формате шведского стола.
- В комплекте: 2 основания, 2 roll-top крышки с ручками, 2 подноса из нержавеющей стали размером 400 x 300 мм, 4 охлаждающих элемента.
- Пластиковая рамка для вертикального монтажа для 2 экспозиционных блоков.





код	871973	871812	871959
цвет	зеленый	черный	бежевый
мм	480x355x(H)480	480x355x(H)480	480x355x(H)480
€	**84,00**	**84,00**	**84,00**

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser



NEW ABS plastic S.S. stainless steel PP polypropylene

ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ СОКОВ

- Корпус выполнен из прочного пластика ABS.
- Магнитный поддон в тон с корпусом, легко очищаемый, с перфорированной вставкой из нержавеющей стали.
- Съемный из нержавеющей стали охлаждающий стержень для льда помогает сохранить напитки холодными.
- Быстрая сборка и разборка обеспечивают простоту поддержания гигиены.
- Контейнер для напитков разработан таким образом, чтобы минимизировать остатки на дне.
- Удобные ручки для переноски обеспечивают легкую транспортировку диспенсера.
- Цветная основа из полипропилена.
- Держатель этикетки для идентификации напитка.
- Бескапельный кран, расположенный на 130 мм выше основания.
- Легкое дозирование напитков.
- Прозрачный корпус позволяет легко контролировать уровень жидкости.
- Предлагается в двух вариантах – 4 и 8 литров.
- Доступен в трех цветах, соответствующих другим элементам коллекции UNIQ: черном, белом и желтом.
- Современный дизайн Роберта Бронвассера.
- Неподвластная времени цветовая палитра идеально дополняет презентацию холодных напитков на шведском столе.
- HENDI Juicer является частью удостоенной наград коллекции UNIQ из линейки Buffet Reinvented.



425015 425039 425053

код	425008	425015	425022	425039	425046	425053
цвет	черный	черный	желтый	желтый	белый	белый
объем (л)	4	8	4	8	4	8
мм	315x211x(H)431	318x216x(H)532	315x211x(H)431	318x216x(H)532	315x211x(H)431	318x216x(H)532
€	**77,00**	**86,00**	**77,00**	**86,00**	**77,00**	**86,00**

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser



HENDI

PERCOLATORS UNIQ



код	цвет	объем (л)	В	Вт	мм	время закипания воды (мин.)	€
211434	сталь	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**110,00**
211441	сталь	14	230	1750	354x418x(H)500	57	**133,00**
211472	черный	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**135,00**
211489	черный	14	230	1750	357x380x(H)502	57	**158,00**
211557	светло-серый	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**135,00**
211571	светло-серый	14	230	1750	357x380x(H)502	57	**158,00**
211564	серо-коричневый	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**135,00**
211588	серо-коричневый	14	230	1750	357x380x(H)502	57	**158,00**

HOT DRINKS BOILERS UNIQ



код	цвет	объем (л)	В	Вт	мм	время закипания воды (мин.)	€
211410	сталь	9	230	950	307x330x(H)450	58	**107,00**
211427	сталь	16	230	1650	352x357x(H)380	63	**119,00**
211458	черный	9	230	950	307x330x(H)450	58	**124,00**
211465	черный	16	230	1650	357x380x(H)502	63	**154,00**
211519	светло-серый	9	230	950	307x330x(H)450	58	**124,00**
211533	светло-серый	16	230	1650	357x380x(H)502	63	**154,00**
211526	серо-коричневый	9	230	950	307x330x(H)450	63	**124,00**
211540	серо-коричневый	16	230	1650	357x380x(H)502	58	**154,00**

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МАРМИТЫ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД

Al aluminium | PP polypropylene | 18/8 stainless steel

30% ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

Крышка с изолированной ручкой и выемкой для половника

Держатель карточки названия супа в крышке



860502

NEW

926574

Регулировка термостата от 65° до 95°C с шагом 1°

Цифровая сенсорная панель с дисплеем, на котором попеременно отображается заданная и фактическая температура супа.



Защита от перегрева – с сигнализатором о низком уровне воды

МАРМИТ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД, 8 L

- Термоизоляция снижает энергопотребление и поддерживает низкую температуру внешнего корпуса
- Съёмная крышка изготовлена из прочного прозрачного поликарбоната
- Алюминиевая ёмкость для воды обеспечивает оптимальный теплообмен
- Ёмкость для супа – из нержавеющей стали 18/8
- Корпус изготовлен из полипропилена
- Кольцо позволяет легко и безопасно извлекать ёмкость для супа
- Защита от перегрева – с сигнализацией о слишком низком уровне воды
- Держатель для этикетки на крышке

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
860502	8	230	450	ø370x(H)316	**110,00**

КАСТРЮЛЯ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО МАРМИТА ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД

18/8 stainless steel

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Для использования с мармитом для первых блюд HENDI 860502.

код	мм	€
926574	ø280x(H)200	**31,50**



860083

МАРМИТ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД, 8 L

- Контейнер для супа и крышка из нержавеющей стали AISI 201.
- Контейнер для воды из нержавеющей стали AISI 201.
- Корпус выполнен из металла с черным порошковым покрытием.
- Крышка со стильной ручкой и ковшовой выемкой.
- Диапазон температур: 30-85°C.
- Защита от перегрева при 105°C.
- Регулировка температуры с помощью диска – 5 уровней.
- Вместимость: 8 л.

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
860083	8	230	400	ø330x(H)363	**70,00**



860564



HEATING WITHOUT
A WATER BATH!

S.S. stainless steel | indoor | wash | micro

NEW

МАРМИТ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД БЕЗВОДНЫЙ, 10 Л

- Корпус изготовлен из углеродистой стали с порошковым покрытием.
- Крышка и кастрюля изготовлены из нержавеющей стали.
- Цифровой дисплей.
- Диапазон температур: от 40°C до 90°C.
- Безводный мармит.
- С резиновыми ножками.

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
860564	10	220-240	450	ø378x(H)398	**282,00**



Вставка подходит для индукционных, газовых и электрических плит



Нагрев без использования воды



Большая вставка на 10 литров

Цены EXW, указаны без учета НДС



204900

S.S. stainless steel

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	объем (л)	В	Вт	мм	€
204900	9	230	850	610x450x(H)278	**131,00**



204825

PP polypropylene | S.S. stainless steel | indoor

МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ TELLANO



- Контейнер для воды из полипропилена.
- Крышка из нержавеющей стали с ненагревающейся ручкой.
- Регулируемая температура с помощью регулятора в диапазоне: примерно от 30-85°C.
- Световой индикатор нагрева.
- В комплект входит контейнер для продуктов GN 1/1 глубиной 65 мм.

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
204825	9	220-240	900	575x349x(H)278	**93,00**



204832

PP polypropylene S.S. stainless steel

МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАСТОЛЬНЫЙ КРУГЛЫЙ 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	объем (л)	В	Вт	мм	€
204832	6,8	230	500	ø405x(H)240	**100,00**



201749

S.S. stainless steel PP polypropylene indoor **NEW**

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ЕДЫ

- Изготовлен из нержавеющей стали.
- В комплект входит 3 GN 1/3 из нержавеющей стали высотой 65 мм с крышками.
- Диапазон температур: 40-75°C.
- Его также можно использовать для шведского стола в качестве подогревателя или варочной поверхности без контейнеров GN.

код	В	Вт	мм	€
201749	220-240	400	657x381x(H)161	**74,50**





475904



18/0 stainless steel

МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ GN 1/1 - ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТОЙ

- 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	объем (л)	мм	€
472613	2	9	600x358x(H)295	**72,00**
475904	1	9	600x358x(H)295	**37,00**



475201

18/0 stainless steel

МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ GN 1/2 - ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТОЙ

- 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

код	объем (л)	мм	€
475201	4,5	385x295x(H)310	**35,00**



470619

S.S. stainless steel 18/0 stainless steel

МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ - КРУГЛЫЙ, ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТОЙ

- Стеклянная крышка с отверстием для выпуска пара
- В наборе бачок для пасты и ёмкость из нержавеющей стали

код	объем (л)	мм	€
470619	3,5	ø390x(H)270	**39,50**



472507

S.S. stainless steel

МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ ДЛЯ СУПОВ, ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТОЙ

- Модель Economic
- В наборе бачок для пасты и ёмкость для супов из нержавеющей стали
- Крышка с отверстием для половника

код	объем (л)	мм	€
472507	8	ø370x(H)325	**46,50**



S.S. stainless steel 18/0 stainless steel



471005

МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ GN 1/1 - ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТОЙ

- Модель Fiora 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	объем (л)	мм	€
471005	9	585x385x(H)315	**67,50**



470190

S.S. stainless steel

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ GN 1/1, РАЗДЕЛЕННЫЙ

- Контейнер для пищевых продуктов разделен на 2 части, каждая емкостью 3,75 л

код	объем (л)	мм	€
470190	7,5	530x325x(H)65	**19,00**





471050

S.S. stainless steel

ПЕРЕХОДНИК ДЛЯ ЁМКОСТЕЙ ДЛЯ СУПОВ

- Соответствует разным типам мармитов GN 1/1
- Для двух ёмкостей для супа

код	-	мм	€
470930	переходник	530x325x(H)30	**25,50**
470909	переходник для ёмкостей для супов	ø215x(H)177	**23,50**

S.S. stainless steel 18/0 stainless steel

МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ GN 1/1 - НАБОР

- В состав набора входят:
  - Мармит модель Fiora 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	€
471050	585x385x(H)315	**103,00**



NEW

S.S. stainless steel

indoor



CHAFING DISH – НАБОР ИЗ 4

- Рама из нержавеющей стали.
- Для самостоятельной сборки.
- Подходит для GN 1/1 - 65 мм глубина (в комплекте).
- В комплект входит держатель для банки с топливом.
- Не предназначен для приготовления пищи, а только для поддержания тепла.
- Можно мыть в посудомоечной машине..

код	объем (л)	мм	€
238837	7,5	600x355x(H)305	**114,00**





ЗАЖИГАЛКА ГАЗОВАЯ - НАБОР 2 ШТ.

- Возможность многоразовой заправки
- Поставляется без газа

код	количество в упаковке	мм	€
198124	2	(L)230	**7,45**

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ПИЩИ С 2 ДЕРЖАТЕЛЯМИ ДЛЯ СВЕЧЕЙ

- Каркас и ручки из нержавеющей стали.
- В комплекте 2 держателя для свечей.
- Размер/толщина варочной поверхности: 330x180x4 мм.

код	мм	€
463000	330x180x(H)65	**43,50**



463000

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ПИЩИ С 3 ДЕРЖАТЕЛЯМИ ДЛЯ СВЕЧЕЙ

- Каркас и ручки из нержавеющей стали.
- В комплекте 3 держателя для свечей.
- Размер/толщина варочной поверхности: 450x180x4 мм.

код	мм	€
463109	450x180x(H)65	**52,00**



463109

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ ДЛЯ МАРМИТОВ - КРУГЛЫЙ

- Применяется альтернативно со стандартными мармитами с подогревом горючей 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

код	В	Вт	мм	€
809600	230	500	ø130x(H)125	**49,00**



809600

НАГРЕВАТЕЛЬ ЧАШКИ ДЛЯ НАТИРКИ

- Нагреватель имеет одиночный и стабильный выход уровня мощности (он не имеет функции регулирования температуры).
- Не предназначен для приготовления пищи, а только для поддержания тепла.
- Идеально подходит для водяного поддона HENDI Chafing (код: 809716).
- Также подходит для чашек для натирки на матрасах HENDI GN 1/1 (код: 470206) и любых других чашек для натирки GN 1/1, если водяной поддон оснащен болтами.

код	В	Вт	мм	€
809709	230	380	300x200x(H)40	**64,50**


809709

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.

S.S. stainless steel

Посмотреть видео ролик





470251

МАРМИТ GN 1/1 - АТЛАСНАЯ ОТДЕЛКА

- Крышка с тормозом, который позволяет оставить ее в данной позиции.
- Крышка снимается, что облегчает чистку
- В наборе гастроемкость для воды, гастроемкость GN 1/1 глубиной 65 мм и 2 бачки для пасты

код	объем (л)	мм	€
470251	9	570x430x(H)290	**129,00**



470275

МАРМИТ GN 2/3 - АТЛАСНАЯ ОТДЕЛКА

- Крышка с тормозом, который позволяет оставить ее в данной позиции.
- Крышка снимается, что облегчает чистку
- В наборе гастроемкость для воды, гастроемкость GN 2/3 глубиной 65 мм и бачок для пасты

код	объем (л)	мм	€
470275	6	395x430x(H)290	**115,00**



470268

Посмотреть видео ролик



470282

МАРМИТ GN 1/2 - АТЛАСНАЯ ОТДЕЛКА

- Крышка с тормозом, который позволяет оставить ее в данной позиции.
- Крышка снимается, что облегчает чистку
- В наборе круглая гастроемкость для воды, гастроемкость GN 1/2 глубиной 65 мм и бачок для пасты

код	объем (л)	мм	€
470268	4	365x370x(H)280	**103,00**

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	объем (л)	мм	€
470282	6	465x420x(H)320	**117,00**







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.





470213



470237

МАРМИТ GN 1/1 - ЗЕРКАЛЬНАЯ ОТДЕЛКА

- Крышка с тормозом, который позволяет оставить ее в данной позиции.
- Крышка снимается, что облегчает чистку.
- В наборе гастроемкость для воды, гастроемкость GN 1/1 глубиной 65 мм и 2 бачки для пасты.

код	объем (л)	мм	€
470213	9	570x405x(H)320	**155,00**

МАРМИТ GN 2/3 - ЗЕРКАЛЬНАЯ ОТДЕЛКА

- Крышка с тормозом, который позволяет оставить ее в данной позиции.
- Крышка снимается, что облегчает чистку.
- В наборе гастроемкость для воды, гастроемкость GN 2/3 глубиной 65 мм и бачок для пасты.

код	объем (л)	мм	€
470237	6	395x405x(H)320	**140,00**

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	объем (л)	мм	€
470244	10	ø420x(H)380	**142,00**

18/0
stainless steel

МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ ROLLTOP GN 1/1 - ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТОЙ

- 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	объем (л)	мм	€
470206	9	590x340x(H)400	**128,00**



470206

S.S.
stainless steel

МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ ROLLTOP GN 1/1 - ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТОЙ

- Элегантный мармит чафинг диш
- Запатентованный бесшумный механизм открывания крышки
- Крышка Rolltop открывается на 180°
- Возможность установки электрического нагревательного элемента
- В наборе 2 бачка для горючей 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	объем (л)	мм	€
470305	9	660x490x(H)460	**140,00**



470305

S.S.
stainless steel

МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ КРУГЛЫЙ - ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТОЙ

- Элегантный мармит чафинг диш
- Запатентованный бесшумный механизм открывания крышки
- Крышка Rolltop открывается на 180°
- В наборе один бачок для горючего
- 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	объем (л)	мм	€
470312	5,6	510x540x(H)480	**138,00**



470312



ГОРЮЧАЯ ПАСТА ДЛЯ ПОДОГРЕВА МАРМИТОВ

- Банка 200 грамм
- Время горения около 3 часов
- Продается исключительно целыми упаковками

код	количество в упаковке	€
194357	6	6,30
194546	48	45,00
194751	72	65,50 NEW

ТОПЛИВО ДЛЯ ФИТИЛЬНЫХ ОБОГРЕВАТЕЛЕЙ – БАНКА

- Содержит диэтиленгликоль
- 100% сгорание топлива
- Не выделяет токсинов и запахов, не плавит посуду
- Специальный фитиль обеспечивает правильную температуру и пламя
- Не нагревающаяся банка, не требует контейнера, облегчает переноску
- Одинаково высокая температура и высота пламени на протяжении всего процесса горения
- Специальная завинчивающаяся крышка позволяет многократно использовать одну и ту же банку, хранить и безопасно обращаться с ней



Специальный фитиль обеспечивает правильную температуру и пламя. Специальная завинчивающаяся крышка позволяет многократно использовать одну и ту же банку, хранить и безопасно



Не нагревающаяся банка, не требует контейнера, облегчает переноску

Специальный колпачок дает возможность:
- многократно использовать одну и ту же банку
- хранить
- переносить

4 часа





6 часа

код		количество в упаковке	г	€
193693	время горения 4 часа	24	145	**33,50**
193686	время горения 6 часов	24	200	**33,50**

Цены EXW, указаны без учета НДС



190029



195505



195109

ГОРЮЧАЯ ПАСТА ДЛЯ ПОДОГРЕВА МАРМИТОВ, НАБОР 2 ШТ.

- Предназначена для подогрева мармитов
- Натуральный (био) этиловый спирт с загустителем
- Набор из 2 ведер, по 4 кг пасты в каждом
- Продается только в наборе
- Вес нетто (2 шт.): 8 кг

код	€
190029	**25,00**

ГОРЮЧАЯ ПАСТА ДЛЯ ПОДОГРЕВА МАРМИТОВ

- Канистра 5 литров, этанол

код	единица заказа	€
195505	4	**14,00**

ГОРЮЧАЯ ПАСТА ДЛЯ ПОДОГРЕВА МАРМИТОВ

- Бутылка 1 л, этанол

код	единица заказа	€
195109	12	**3,05**



470527



195604

ДЕРЖАТЕЛЬ ТОПЛИВНЫХ БАНОК ДЛЯ CHAFING DISH – 2 ШТ – 2 ШТ.

код	количество в упаковке	мм	€
470527	2	ø90x(H)60	**5,60**

НАСОС ДЛЯ ГОРЮЧЕЙ ПАСТЫ

- Предназначен для канистры 5 л, код: 195505

код	мм	€
195604	(L)280	**6,75**

ПАСТА ИЛИ ТОПЛИВО?

Посмотреть видео ролик





ПАСТА	ТОПЛИВО
Гель на основе этанола высшего качества 96% Паста HENDI содержит 70% этанола	Жидкость – диэтиленгликоль
Горение происходит внутри банки	Горение происходит снаружи, банка с фитилем. Высоту фитиля можно регулировать, таким образом контролируя размер пламени
Снижение интенсивности пламени при горении	Интенсивное и равномерное горение до полного израсходования топлива
Во время горения – снижение эффективности нагрева	Эффективное горение до самого конца, 100%
Банка нагревается	Банка не нагревается **Нет необходимости использовать держатель банки для топлива**
Возможность повторного наполнения банки	Возможность закрыть банку крышкой – использовать остаток топлива позже
Многократное использование банки	Банку нельзя использовать повторно после сгорания топлива
Время горения 200 г – 3 часа	Время горения 200 г – 6 часов
Не выделяют токсинов Не оставляют копоти на посуде	
Для закрытых помещений Для мероприятий на открытом воздухе	



ПОЛОВНИК СЕРВИРОВОЧНЫЙ

код	объем (л)	мм	€
529089	0,05	270x69	**8,65**
529096	0,09	308x85	**11,00**

СЕРВИРОВОЧНАЯ ЛОЖКА

код	мм	€
529058	305x60	**7,70**
529065	321x71	**7,95**

ШУМОВКА

код	мм	€
529072	321x71	**8,15**

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ KITCHEN LINE

– Ручка из полипропилена



ПОЛОВНИК ДЛЯ СУПА

код	объем (л)	мм	€
529003	0,09	335x90	**7,00**
529010	0,11	300x80	**7,00**

ШУМОВКА

код	мм	€
529201	345x75	**6,05**

ЛОЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ

код	мм	€
529300	350x75	**6,55**

ШУМОВКА КРУГЛАЯ

код	мм	€
529041	370x105	**6,75**

ВИЛКА ТРАНЖИРНАЯ

код	мм	€
529102	345x32	**5,85**

ЛОПАТКА

код	мм	€
529409	355x80	**6,30**





ПОДСТАВКА ПОД ФУРШЕТНУЮ ПОСУДУ

код	мм	€
722107	115x270x(H)45	**7,95**

ЛОЖКИ ДЛЯ САЛАТОВ И ПОЛОВНИКИ ИЗ ПЛАСТМАССЫ

PBT heat-resistant | micro



ЛОЖКА ДЛЯ САЛАТА

код	мм	€
563908	(L)305	**3,75**

ВИЛКА ДЛЯ САЛАТА

код	мм	€
564004	305x65	**4,00**

ПОЛОВНИК

код	цвет	объем (л)	мм	€
563502	белый	0,07	235x75	**3,75**
563557	черный	0,07	235x75	**3,75**
563700	белый	0,14	300x93	**4,00**
563755	черный	0,14	300x93	**4,00**

SAN plastic | +80°C temp





ПОЛОВНИК ДЛЯ СОУСОВ

код	цвет	объем (л)	мм	€
563649	черный	0,03	180x70	**1,90**
563632	цвета слоновой кости	0,03	180x70	**1,90**

ЛОЖКА ДЛЯ САЛАТОВ

код	цвет	мм	€
564158	черный	235x55	**1,90**
564202	прозрачный	235x55	**2,10**
564103	белый	235x55	**2,10**

ЛОЖКА ДЛЯ САЛАТОВ

код	цвет	мм	€
564400	белый	335x70	**2,60**
564455	черный	335x70	**2,80**



425138



425107



567906



425763

КУВШИН ДЛЯ СОКА

- Небьющийся, сделан из устойчивого к стиранию прозрачного пластика
- С крышкой

код	объем (л)	мм	€
425138	2	ø120x(H)250	**18,00**

КУВШИН С КОЛБОЙ ДЛЯ ЛЬДА

- Сделан из устойчивого к царапинам прозрачного пластика (стирол- метил-метакрилат)
- С крышкой
- Оснащен специальной колбой для кубиков льда

код	объем (л)	мм	€
425107	2,2	ø150x(H)260	**25,50**
425121	3	ø170x(H)285	**30,50**

КУВШИН ДЛЯ НАПИТКОВ

- Небьющийся

код	объем (л)	мм	€
567906	1,8	ø125x(H)210	**8,40**

ГРАФИН

- С крышкой и дозатором

код	объем (л)	мм	€
425763	1	ø92x(H)245	**10,50**



	СТЕКЛЯННЫЙ КУВШИН	СТЕКЛЯННЫЙ КУВШИН	СТЕКЛЯННЫЙ КУВШИН
код	424469	424476	424483
мл	500	1000	1300
мм	ø77x(H)141	ø100x(H)198	ø103x(H)210
количество в упаковке	12	6	6
€	**3,05**	**4,00**	**5,15**



UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser



NEW ABS plastic S.S. stainless steel PP polypropylene

ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ СОКОВ

- Корпус выполнен из прочного пластика ABS.
- Магнитный поддон в тон с корпусом, легко очищаемый, с перфорированной вставкой из нержавеющей стали.
- Съемный из нержавеющей стали охлаждающий стержень для льда помогает сохранить напитки холодными.
- Быстрая сборка и разборка обеспечивают простоту поддержания гигиены.
- Контейнер для напитков разработан таким образом, чтобы минимизировать остатки на дне.
- Удобные ручки для переноски обеспечивают легкую транспортировку диспенсера.
- Цветная основа из полипропилена.
- Держатель этикетки для идентификации напитка.
- Бескапельный кран, расположенный на 130 мм выше основания.
- Легкое дозирование напитков.
- Прозрачный корпус позволяет легко контролировать уровень жидкости.
- Предлагается в двух вариантах – 4 и 8 литров.
- Доступен в трех цветах, соответствующих другим элементам коллекции UNIQ: черном, белом и желтом.
- Современный дизайн Роберта Бронвассера.
- Неподвластная времени цветовая палитра идеально дополняет презентацию холодных напитков на шведском столе.
- HENDI Juicer является частью удостоенной наград коллекции UNIQ из линейки Buffet Reinvented.



425015 425039 425053

код	425008	425015	425022	425039	425046	425053
цвет	черный	черный	желтый	желтый	белый	белый
объем (л)	4	8	4	8	4	8
мм	315x211x(H)431	318x216x(H)532	315x211x(H)431	318x216x(H)532	315x211x(H)431	318x216x(H)532
€	**77,00**	**86,00**	**77,00**	**86,00**	**77,00**	**86,00**

ДИСПЕНСЕРЫ

PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling

Посмотреть видео ролик



425299



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	объем (л)	мм	€
425299	8	265x350x(H)580	**83,50**
425411	16	560x350x(H)580	**166,00**











425428

PC polycarbonate | 18/8 stainless steel



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	объем (л)	мм	€
425428	3	215x315x(H)490	**80,00**
425435	6	415x315x(H)490	**158,00**



PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОКОВ

- Имеет специальную трубку, размещенную внутри дозатора, предназначенную для льда, охлаждающего напиток
- Ёмкость для сока изготовлена из поликарбоната
- Непротекающий кран

код	объем (л)	мм	€
425190	5	280x220x(H)510	**117,00**



425190



S.S. stainless steel | cooling

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	объем (л)	мм	€
425343	10,5	260x360x(H)536	**256,00**



425343



PC polycarbonate | S.S. stainless steel

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ МЮСЛИ

- Предназначен для дозирования сыпучих продуктов
- Основание из нержавеющей стали
- Контейнер для мюсли из пластика
- Плотная крышка надолго сохраняет свежесть продуктов
- Гигиеническое контролируемое дозирование предотвращает рассыпание хлопьев
- Отверстие дозатора расположено на высоте 140 мм.
- Отдельностоящий или настенный

код	объем (л)	мм	€
557402	4	184x240x(H)600	**83,50**



557402



ОХЛАЖДАЮЩАЯ ВИТРИНА UNIQ

- Современный дизайн Роберта Бронвассера.
- Идеально дополняет презентацию блюд на линиях шведского стола.
- Подходит для блюд, требующих низких температур.
- Корпус выполнен из прочного полипропилена.
- Быстрая и простая сборка и разборка для простого поддержания гигиены.
- Прозрачная roll-top крышка из пластика ABS позволяет выбирать блюда, не поднимая крышку.
- Удобная ручка для открывания крышки.
- Roll-top крышка открывается на 90 градусов.
- Легкое наполнение GN 1/1 пищей.
- Вырез в корпусе обеспечивает удобный захват при извлечении подноса.
- Эргономичные края для удобства транспортировки дисплея.
- В комплект входит поднос из нержавеющей стали GN 1/1 и охлаждающий элемент, заполненный гелем.





код	871928	871904
цвет	зеленый	черный
мм	593x389x(H)147	593x389x(H)147
€	**86,00**	**86,00**



- Доступно в 4 цветах, соответствующих другим элементам коллекции UNIQ: черном, зеленом, бежевом и белом.
- Дополнительная охлаждающая вставка доступна для приобретения, код изделия: 424193.
- Охлаждающий дисплей HENDI входит в удостоенную наград коллекцию UNIQ из новой линейки Buffet Reinvented.







871911	871935
белый	бежевый
593x389x(H)147	593x389x(H)147
86,00	**86,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser



NEW ABS plastic S.S. stainless steel PP polypropylene in- & outdoor

ROLL-TOP ДИСПЛЕЙ ОХЛАЖДЕНИЯ DUO UNIQ

- Современный дизайн Роберта Бронвассера.
- Идеально дополняет презентацию блюд на шведском столе.
- Подходит для блюд, требующих пониженной температуры.
- Корпус изготовлен из пластика ABS.
- Быстрая сборка и разборка обеспечивают простоту поддержания гигиены.
- Прозрачная roll-top крышка из PET позволяет выбирать еду не поднимая крышку.
- Удобная ручка для открывания крышки.
- Roll-top крышка открывается на 90 градусов - легко наполнять подносы размером 40x30 см едой.
- Вырез в корпусе обеспечивает удобный захват при извлечении подноса.
- В комплект входят подносы из нержавеющей стали (40x30 см) и охлаждающие элементы, заполненные гелем.
- Доступны в 3 цветах, соответствующих другим элементам коллекции UNIQ: черный, зеленый, бежевый.
- Roll-top дисплей охлаждения HENDI Duo UNIQ является частью удостоенной наград коллекции UNIQ из новой линейки Buffet Reinvented.

ДИСПЛЕЙ ОХЛАЖДЕНИЯ, ОДИНАРНЫЙ ROLL-TOP, DUO, UNIQ

- Одинарный блок с 1 уровнем для презентации блюд на шведском столе.
- В комплекте: 1 основание, 1 roll-top крышка с ручкой, 1 поднос из нержавеющей стали размером 400 x 300 мм, 2 охлаждающих элемента.





код	871966	871805	871942
цвет	зеленый	черный	бежевый
мм	460x355x(H)220	460x355x(H)220	460x355x(H)220
€	**48,00**	**48,00**	**48,00**

ДВОЙНОЙ ROLL-TOP ДИСПЛЕЙ ОХЛАЖДЕНИЯ DUO, UNIQ

- Двойной блок с 2 уровнями для презентации блюд в формате шведского стола.
- В комплекте: 2 основания, 2 roll-top крышки с ручками, 2 подноса из нержавеющей стали размером 400 x 300 мм, 4 охлаждающих элемента.
- Пластиковая рамка для вертикального монтажа для 2 экспозиционных блоков.





код	871973	871812	871959
цвет	зеленый	черный	бежевый
мм	480x355x(H)480	480x355x(H)480	480x355x(H)480
€	**84,00**	**84,00**	**84,00**

ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling



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	€
424186	комплект	555x357x(H)175	**100,00**
424193	хладоэлемент	430x280x(H)30	**30,50**



424193



ОХЛАЖДАЮЩАЯ ВИТРИНА

S.S. stainless steel

- Набор из 5 предметов:
  - Основание из полистирола.
  - Поднос из нержавеющей стали с профилированным ободком.
  - Прозрачная крышка из полистирола.
  - 2 охлаждающих элемента.
- ПРИМЕЧАНИЕ: Перед замораживанием заполните охлаждающий элемент водой до 90% от его объема.
- Поднос также продается отдельно (код: 871829).



424155

код	мм	€
424155	430x290x(H)150	**35,00**

ВИТРИНА ROLL TOP, ДВУХФУНКЦИОНАЛЬНАЯ, ОДНОЯРУСНАЯ

- Для подачи сыра, мясного ассорти, хлеба, пирожных или закусок
- Изготовлено из полипропилена со вставкой из нержавеющей стали
- Прозрачная крышка Rolltop из полистирола
- Идеальная экспозиция
- Удобный доступ к подаваемым блюдам с обеих сторон витрины.
- Две функции: отображение охлаждения или нагрева
- Охлаждающие/нагревательные элементы, расположенные под вставкой из нержавеющей стали, поддерживают температуру в отделении, сохраняя продукты свежими и красивыми дольше.
- Легкая очистка.
- Быстрая сборка/разборка.
- Цвет лотка: черный корпус со вставкой из нержавеющей стали.
- Дизайн и производство 100% в Италии.
- В комплект входят 2 гелевых вкладыша для охлаждения или разогрева блюд, размещенных в витрине.
- Не содержит вредного бисфенола А.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
871775	465x315x(H)195	**63,50**



871775



871706



871713

ВИТРИНА ОДИНОЧНАЯ ROLL TOP

- Прозрачная крышка Roll Top из полистирола.
- Удобный доступ к подаваемым блюдам с обеих сторон витрины.
- Легкая очистка.
- Дизайн и производство 100% в Италии.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
871706	465x310x(H)190	**41,00**

ВИТРИНА ОДИНОЧНАЯ ROLL TOP

- Прозрачная крышка Roll Top из полистирола.
- Удобный доступ к подаваемым блюдам с обеих сторон витрины.
- Легкая очистка.
- Дизайн и производство 100% в Италии.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
871768	380x260x(H)355	**34,00**
871713	465x310x(H)410	**72,50**



424001

SAN plastic S.S. stainless steel

КРУГЛЫЙ ПОДНОС С КРЫШКОЙ ROLL-TOP

- Поднос из нержавеющей стали с профилированным ободком.
- Крышка из SAN с хромированной ручкой, открывающаяся с одной стороны до 90° (входит в комплект).
- Поднос можно мыть в посудомоечной машине.
- Крышка также продается отдельно (код: 427514).

код	мм	€
424001	ø380x(H)240	**50,50**
427514	Круглая roll-top крышка	**30,00**



980101

S.S. stainless steel

КРУГЛЫЙ ПОДНОС С КРЫШКОЙ

- Поднос из нержавеющей стали с ручками.
- Крышка из SAN с экструдированной ручкой.
- Оба элемента комплекта подходят для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
980101	ø300x(H)110	**12,50**



203552

КРУГЛЫЙ ПОДНОС С ОТКИДНОЙ КРЫШКОЙ

- Изготовлен из черного поликарбоната.
- Прозрачная крышка из поликарбоната, плотно прилегающая к подносу, отлично защищает продукты от высыхания.
- Используемый материал не влияет на вкус и запах хранимых продуктов.
- Термостойкость от -40°C до +99°C
- Вес: 0.65 кг.
- Внутренние размеры: ø350x(H)180 мм.
- Можно мыть в посудомоечной машине.
- Перерабатывается.

код	мм	€
203552	ø x(H)215	**30,50**

PC polycarbonate



203569

КРУГЛЫЙ ПОДНОС С КРЫШКОЙ

- Изготовлен из черного поликарбонатаПрозрачная крышка из поликарбоната, плотно прилегающая к подносу, отлично защищает продукты от высыхания.
- Удобная черная ручка.
- Используемый материал не влияет на вкус и запах хранимых продуктов.
- Термостойкость от -40°C до +99°C
- Вес: 0,40 кг.
- Можно мыть в посудомоечной машине.
- Перерабатывается.

код	мм	€
203569	ø300x(H)165	**14,00**
203576	ø350x(H)165	**27,50**



203590

ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ ПОДНОС С КРЫШКОЙ

- Изготовлен из черного поликарбоната
- Прозрачная крышка из поликарбоната, плотно прилегающая к подносу, отлично защищает продукты от высыхания.
- Удобная черная ручка.
- Используемый материал не влияет на вкус и запах хранимых продуктов.
- Термостойкость от -40°C до +99°C
- Вес: 0.93 кг.
- Можно мыть в посудомоечной машине.
- Перерабатывается.

код	мм	€
203583	335x275x(H)165	**24,50**
203590	535x335x(H)165	**37,00**



427507



КРЫШКА ROLLTOP

- Сделана из прозрачного поликарбоната

код	мм	€
427507	540x330x(H)180	**30,50**



866009



КРЫШКА ОТКИДНАЯ GN 1/1

- Изготовлена из поликарбоната

код	мм	€
866009	545x335x(H)95	**53,50**





427415

КРЫШКА ОТКИДНАЯ GN 1/1

код	мм	€
427415	530x325x(H)76	**23,50**



523834

523827

ВРАЩАЮЩАЯСЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ТОРТА

- Изготовлена из нержавеющей стали.
- Легкое вращение основания в обоих направлениях облегчает украшение и разрезание тортов.
- На устойчивой ножке с нескользящим основанием.
- Крышка также продается отдельно (код: 523834).

код		мм	€
523827		ø300x(H)90	**61,00**
523834	Крышка для торта	ø300x(H)110	**5,15**



639214

КРЫШКА СЕТЧАТАЯ ДЛЯ ПРОДУКТОВ

- Изготовлено из нержавеющей стали.

код	мм	€
639214	ø255x(H)135	**7,45**
639221	ø305x(H)170	**10,00**



523841

БАМБУКОВЫЙ ПОДНОС С КРЫШКОЙ

- Поднос из бамбука с однородной структурой: пропитанный маслом, влагоотталкивающий, устойчивый к деформации, не впитывающий запах.
- Крышка из полистирола.
- Оснащен нескользящими ножками.
- Профилированный край, который удерживает крышку на месте.
- Поднос и крышка не подходят для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
523841	320x160x(H)110	**13,00**

PC
polycarbonate
micro

ПОДНОС С КРЫШКОЙ ROLL-TOP

- Изготовлен из черного поликарбоната.
- Температурная стойкость: от -40°C до 99°C.
- Прозрачная крышка.
- Можно мыть в посудомоечной машине.
- Перерабатываемый материал.

код	мм	€
427569	325x265	**28,50**



427569

ЭТАЖЕРКИ

Cr
chrome plated
wash



425473

ЭТАЖЕРКА ДЛЯ ТАРЕЛОК

код	для 3 тарелок	мм	€
425473	x Ø 275 мм	290x290x(H)440	**27,00**

S.S.
stainless steel



429914

18/0
stainless steel



480519

ЭТАЖЕРКА ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ 2-Х ЯРУСНАЯ

- 2 подноса, ø300/400 mm.

код	-	мм	€
480519		ø400x(H)200	**37,00**
480502	подставка	ø250x(H)190	**9,80**

ЭТАЖЕРКА ДЛЯ ПИРОЖНЫХ 3-Х ЯРУСНАЯ - СКЛАДНАЯ

- 3 подноса, ø166/220/268 mm.

код	мм	€
429914	ø268x(H)320	**32,50**

ПОДНОСЫ И БЛЮДА ИЗ МЕЛАМИНА

- Гигиеничные и ударопрочные
- Очень легкие



БЛЮДО ПРЯМОУГОЛЬНОЕ

- Изготовлено из меламина

код	мм	€
561508	360x205x(H)38	**15,50**
561515	495x270x(H)56	**29,50**



ПОДНОС GN 1/1

- Изготовлен из меламина

код	мм	€
561607	530x325x(H)20	**23,50**





ПОДНОС БАНКЕТНЫЙ GN ИЗ ФАРФОРА

- Изготовлен из меламина

код	мм	€
566046	265x162x(H)20	**7,00**
566022	325x177x(H)20	**8,85**
566015	325x265x(H)20	**14,00**
566053	530x163x(H)20	**16,50**
566930	354x325x(H)20	**16,50**
566008	530x325x(H)20	**19,00**



САЛАТНИК КВАДРАТНЫЙ

- Изготовлено из меламина.
- Теплостойкость: от –20°C до 70°C.
- Можно мыть в посудомоечной машине.
- Не подходит для использования в микроволновой печи.

код	цвет	мм	€
561560	белый	130x130x(H)65	**5,15**
561577	белый	190x190x(H)100	**11,00**
561584	белый	270x270x(H)105	**21,00**



566527



561775

ПОДСТАВКА ДЛЯ ТОРТА КВАДРАТНАЯ

- Изготовлена из меламина.
- На устойчивой широкой ножке.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
566589	310x310x(H)80	**41,50**
566527	310x310x(H)160	**50,50**

ПОДСТАВКА ДЛЯ ТОРТА КРУГЛАЯ

- Изготовлена из меламина.
- На устойчивой широкой ножке.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
566572	ø310x(H)80	**37,00**
561775	ø310x(H)160	**47,00**

ПОДСТАВКА ДЛЯ ТОРТОВ

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Широкое основание.
- Крепежный винт входит в комплект поставки.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	ø	длина (мм)	€
523858	322	ø322x(H)175	**15,50**

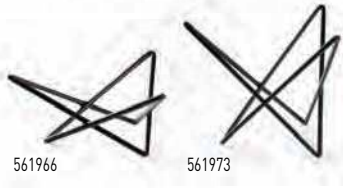


523858

ПОДСТАВКА НАСТОЛЬНАЯ, НЕСКОЛЬЗЯЩАЯ

- Сталь с покрытием из ПВХ
- Для блюд и тарелок для презентации

код	мм	€
561973	265x230x(H)200	**14,00**
561966	260x230x(H)100	**9,35**



561966

561973

ЛОПАТКА ДЛЯ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ

- Ручка из полипропилена

код	мм	€
523902	260x55	**5,15**



523902

ШПАТЕЛЬ/НОЖ ДЛЯ ТОРТА

- Ручка из чёрного полипропилена
- Благодаря острой кромке, может служить в качестве ножа

код	мм	€
523957	296x75	**8,40**



523957

ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ФАРФОРА

- Он изготовлен из самого прочного фарфора, доступного на рынке, что обеспечивает высокую устойчивость к механическим повреждениям и экстремальным перепадам температур.
- Отличается термостойкостью до 600°C.
- Можно мыть в посудомоечной машине.



783009

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/1 ИЗ ФАРФОРА

код	мм	€
783009	530x325x(H)65	**73,50**



783016

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/2 ИЗ ФАРФОРА

код	мм	€
783016	325x265x(H)65	**30,00**



783023

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/3 ИЗ ФАРФОРА

код	мм	€
783023	325x176x(H)65	**20,00**



785010

СОУСНИК ИЗ ФАРФОРА

код	объем (л)	€
785010	1	**11,00**



428245

МУЛЬТИСТОЙКА

- Каркас из полированной нержавеющей стали AISI 304.
- 3 уровня для предварительно упакованных продуктов и приправ.
- 3 съемных контейнера объемом 1 л из SAN.
- Контейнеры можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
428245	190x240x(H)410	**62,00**

PP
polypropylene

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ - GN 1/1

- 4 секции

код	цвет	мм	€
552315	черный	530x325x(H)100	9,55
552308	серый	530x325x(H)100	9,55


552315 552308

PP
polypropylene

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ - GN 1/1

- 6 секций
- С секциями для чайных ложек, кофейных ложек и вилок для кондитерских изделий

код	цвет	мм	€
552353	серый	530x325x(H)105	11,50
552360	черный	530x325x(H)105	13,00


552360 552353

S.S.
stainless steel

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

- Для 4 вкладышей
- Контейнер не содержит вкладышей

код	мм	€
552407	255x295x(H)215	37,50


552407

ВКЛАДЫШ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ ПОЛИПРОПИЛЕНОВЫЙ

PP
polypropylene

код	мм	€
871201	ø97x(H)137	1,40

ВКЛАДЫШ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

S.S.
stainless steel

код	мм	€
552490	ø97x(H)137	3,75


871201 552490

ПОДСТАВКА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

S.S.
stainless steel

- Изготовлено из нержавеющей стали с атласной отделкой.
- Перфорированная конструкция обеспечивает лучшую циркуляцию воздуха.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
552483	ø110x(H)130	4,70


552483



436103

ПОДНОС БАНКЕТНЫЙ GN 1/1 С МАТОВЫМ ОБОДКОМ

- Полированный, с матовым ободком
- Изготовлен из нержавеющей стали
- Помещается в охлаждающий комплект 424186

код	мм	€
436103	530x325x(H)13	**23,50**



807705

БАНКЕТНЫЙ ПОДНОС GN 1/1 С ГЛАДКИМ ОБОДКОМ

- Изготовлен из нержавеющей стали с полированной поверхностью.
- Матовая отделка ободка.
- Можно мыть в посудомоечной машине.
- Подходит для охлаждающей витрины HENDI (код: 424186).

код	мм	€
807705	530x325x(H)10	**24,00**



410110

ПОДНОС БАНКЕТНЫЙ GN 1/1, С КОСЫМ БОРТИКОМ

- С широким бортиком
- Изготовлен из нержавеющей стали

код	мм	€
410110	530x325x(H)20	**9,35**



809181

ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ СЕРВИРОВОЧНЫЙ ПОДНОС

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- В комплект входят ручки.

код	мм	€
809181	530x325x(H)70	**40,00**



405000

ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ, ОВАЛЬНЫЙ

- Матовый
- Изготовлен из нержавеющей стали

код	мм	€
405000	200x140	**3,05**
405208	265x195	**3,75**
405307	285x220	**5,15**



480106

ПОДНОС БАРМЕНСКИЙ

- Изготовлен из нержавеющей стали

код	мм	€
480106	ø315x(H)45	**13,00**


480205

ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ КРУГЛЫЙ

- Декоративный узор
- Изготовлен из нержавеющей стали

код	мм	€
480205	ø300x(H)17	6,55
480410	ø360x(H)24	11,50 N
480403	ø400x(H)19	13,50


807804

БАНКЕТНЫЙ ПОДНОС GN 1/1 С ДЕКОРАТИВНЫМ ОБОДКОМ

- Изготовлен из нержавеющей стали с полированной поверхностью.
- Ободок с декоративной отделкой и тиснеными рисунками.
- Можно мыть в посудомоечной машине.
- Подходит для охлаждающей витрины HENDI (код: 424186).

код	мм	€
807804	530x325	22,00


871829

ПОДНОС ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ

- Изготовлен из нержавеющей стали.
- С профилированным ободком, который удерживает крышку на месте.
- Подходит для охлаждающего лотка HENDI с крышкой (код: 424155).

код	мм	€
871829	395x283	12,00


404300

БЛЮДО СЕРВИРОВОЧНОЕ

- Овальное
- Изготовлено из нержавеющей стали

код	мм	€
404003	190x140	3,50
404102	245x170	3,75
404201	300x220	5,60
404300	350x240	7,25
404409	400x260	9,35
404508	450x290	12,00
404607	500x350	15,00


400203

ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ - ПРЯМОУГОЛНЫЙ

код	мм	€
400203	205x155	4,00

ПОДНОСЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ ИЗ ПОЛИЭСТЕРА



- Полиэстер армированный стекловолокном
- Выдерживает большую нагрузку
- С антискользящей поверхностью (мокрой и сухой)
- Устойчив к механическим повреждениям
- Не ставить горячую посуду



508657

ПОДНОС ИЗ ПОЛИЭСТЕРА, НЕСКОЛЬЗЯЩИЙ, ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ

- Чёрный

код	-	мм	€
508657		200x280	**6,30**
508626		325x530	**10,00**
508619	Euronorm	370x530	**12,50**



508817

ПОДНОС ИЗ ПОЛИЭСТЕРА, НЕСКОЛЬЗЯЩИЙ, КРУГЛЫЙ

- Чёрный

код	мм	€
508824	ø280x(H)22	**5,35**
508817	ø350x(H)22	**6,30**
508800	ø400x(H)22	**8,65**
508794	ø460x(H)22	**12,50**
508787	ø500x(H)22	**15,50**



508718

ПОДНОС ИЗ ПОЛИЭСТЕРА, НЕСКОЛЬЗЯЩИЙ, ОВАЛЬНЫЙ

- Чёрный

код	мм	€
508718	160x230	**3,50**
508725	200x265	**4,00**
508732	210x290	**4,45**



508831



ПОДНОС ИЗ ПОЛИЭСТЕРА, ОВАЛЬНЫЙ XL

- Чёрный

код	мм	€
508831	735x600	**35,50**



S.S. stainless steel

810507

СКЛАДНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ПОДНОСА

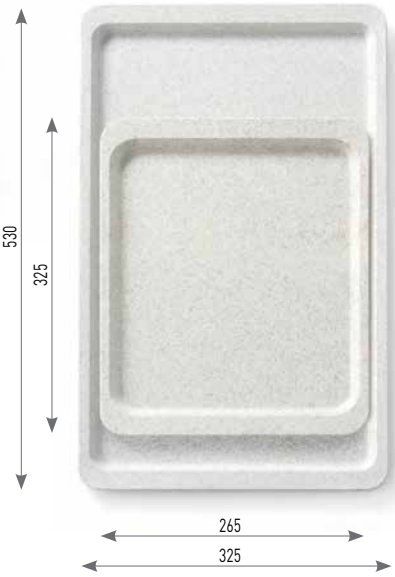
- Высококачественные материалы, прочная конструкция.
- Оснащена черными ремнями, легко настраивается.
- С нескользящими резиновыми кольцами для фиксации подноса на месте.

код	мм	€
810507	520x410x(H)800	**46,50**





876619

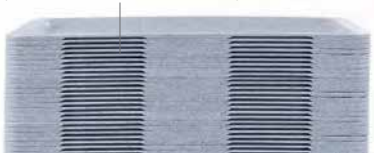


ПОДНОС ИЗ ПОЛИЭСТЕРА ДЛЯ РЕСТОРАНОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

- Изготовлено из ламината из полиэстера (волокна, смолы).
- Цвет и узор гранита.
- Возможность штабелирования, пространство между лотками остается для поддержания циркуляции воздуха.
- Температурная устойчивость: -10-120°C.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	цвет	мм	€
876602	графит	325x265	**6,75**
876619	гранит	530x325	**7,45**

Промежуток между подносами для циркуляции воздуха



ПОДНОСЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА EURONORM



878101



878125



878606

ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА. НЕСКОЛЬЗЯЩИЙ, ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ, ЧЕРНЫЙ

код	мм	€
878118	255x355	**4,20**
878101	530x325	**6,55**

ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА, НЕСКОЛЬЗЯЩИЙ, КРУГЛЫЙ, ЧЕРНЫЙ

код	мм	€
878125	ø280x(H)20	**4,20**
878132	ø360x(H)20	**4,00**
878149	ø410x(H)20	**5,15**

ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА, НЕСКОЛЬЗЯЩИЙ, КРУГЛЫЙ, ВЫСОКИЙ БОРТИК, ЧЕРНЫЙ

код	мм	€
878606	ø320x(H)37	**5,60**
878408	ø360x(H)39	**6,05**

Цены EXW, указаны без учета НДС

ПОДНОСЫ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА

- The Fast Food large polypropylene tray is a versatile accessory particularly recommended for use in fast food outlets.
- It is made of polypropylene resistant to mechanical damage.
- Suitable for stacking.
- The distance between stacked trays ensures adequate air circulation and facilitates drying.
- The tray is heat resistant up to 80°C.



878910 878941 878903 878934 878927 878958

ПОДНОС ДЛЯ ФАСТФУДА ПОЛИПРОПИЛЕНОВЫЙ GN 1/1

код	цвет	мм	€
878545	красный	530x325x(H)20	**4,20**
878583	коричневый	530x325x(H)20	**4,20**
878538	серый	530x325x(H)20	**4,20**
878576	зеленый	530x325x(H)20	**4,20**
878569	синий	530x325x(H)20	**4,20**
878590	черный	530x325x(H)20	**4,20**

ПОДНОС ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА FAST FOOD - БОЛЬШОЙ

код	цвет	мм	€
878811	красный	350x450x(H)20	**3,50**
878842	коричневый	350x450x(H)20	**3,50**
878804	серый	350x450x(H)20	**3,50**
878835	зеленый	350x450x(H)20	**3,50**
878828	синий	350x450x(H)20	**3,50**
878859	черный	350x450x(H)20	**3,50**

ПОДНОС ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА FAST FOOD - СРЕДНИЙ

код	цвет	мм	€
878910	красный	305x415x(H)20	**2,60**
878941	коричневый	305x415x(H)20	**2,60**
878903	серый	305x415x(H)20	**2,60**
878934	зеленый	305x415x(H)20	**2,60**
878927	синий	305x415x(H)20	**2,60**
878958	черный	305x415x(H)20	**2,60**

ПОДНОС ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА FAST FOOD - МАЛЕНЬКИЙ

код	цвет	мм	€
878712	красный	265x345x(H)20	**2,35**
878743	коричневый	265x345x(H)20	**2,35**
878705	серый	265x345x(H)20	**2,35**
878736	зеленый	265x345x(H)20	**2,35**
878729	синий	265x345x(H)20	**2,35**
878750	черный	265x345x(H)20	**2,35**



878552

ПОДНОС FAST FOOD ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА, ОВАЛЬНЫЙ

- Овальный, с низким бортиком
- Изготовлен из полипропилена

код	цвет	мм	€
878552	черный	265x195x(H)15	**2,10**

ПОДНОСЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ, НЕСКОЛЬЗЯЩИЕ

- Деревянные подносы, ламинированные с антискользящим покрытием
- Ударопрочные и износостойкие



СЕРВИРОВОЧНЫЙ ПОДНОС, ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ, НЕСКОЛЬЗЯЩИЙ, ЛАМИНИРОВАННЫЙ

код	мм	€
507216	325x530	**15,00**
507469	330x430	**12,50**
507117	370x530	**16,00**
507018	430x610	**20,50**
507025	460x360	**15,00**



ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ ЛАМИНИРОВАННЫЙ, НЕСКОЛЬЗЯЩИЙ, ОВАЛЬНЫЙ

код	мм	€
507964	230x160	**7,25**
507568	200x265	**7,95**
507933	290x210	**7,45**

ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ ЛАМИНИРОВАННЫЙ, НЕСКОЛЬЗЯЩИЙ, КРУГЛЫЙ, ВЫСОКИЙ БОРТИК

код	мм	€
507711	ø320x(H)35	**17,50**
507766	ø360x(H)30	**19,50**
507773	ø420x(H)30	**27,00**





ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ С МЕЛАМИНОВЫМ ЛАМИНАТОМ С УЗОРОМ ПОД ДЕРЕВО

- Отделан меламиновым ламинатом
- Отличная стойкость к чистящим средствам, пятнам и царапинам
- Доступен в 3 различных элегантных дизайнах

код	цвет	мм	€
508909	Светлый деревянный	240x340	**9,80**
508916	Древесина	240x340	**9,80**
508923	Темный деревянный	240x340	**9,80**
508862	Светлый деревянный	330x430	**13,50**
508879	Древесина	330x430	**13,50**
508930	Светлый деревянный	370x530	**16,00**
508947	Древесина	370x530	**16,50**
508954	Темный деревянный	370x530	**16,50**

ПОДНОСЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ, НЕСКОЛЬЗЯЩИЕ

- Деревянные подносы, ламинированные с антискользящим покрытием
- Ударопрочные и износостойкие





507971

НЕСКОЛЬЗЯЩИЙ СЕРВИРОВОЧНЫЙ ПОДНОС, ПРИНТОВАННЫЙ

- Круглый, с низким бортом

код	мм	€
507971	ø380x(H)15	**9,10**



508015



508008



508022

НЕСКОЛЬЗЯЩИЙ СЕРВИРОВОЧНЫЙ ПОДНОС, ПРИНТОВАННЫЙ

- Прямоугольный.

код	мм	€
508008	330x430	**9,10**
508015	330x430	**9,10**
508022	330x430	**9,10**





201633

3 режима уведомления

ABS plastic

PC polycarbonate

звук

светодиодное освещение

вибрация

РЕСТОРАННАЯ СИСТЕМА ВЫЗОВА

- Цифровые дисплеи на пейджерах для маркировки заказа/номера стола (программируемые номера от 001 до 998).
- Контроллер с сенсорной клавиатурой.
- Встроенная в контроллер антенна обеспечивает отсутствие помех сигнала от других устройств.
- 3 режима уведомления: вибрация, звук, светодиодное освещение.
- Комбинирование режимов уведомлений – все отключается одним нажатием.
- Компактная зарядка: пейджеры устанавливаются на зарядное устройство.
- Радиус действия: 500 м.
- Размеры пейджера: 65x65x15 мм.
- Макс. число программируемых пейджеров в 1 контроллере: 998.
- В комплекте: контроллер, 10 пейджеров, зарядная станция, зарядное устройство.
- Пейджеры также продаются отдельно – 10 шт. (код: 201640).

код	мм	€
201633	210x130x(H)40	**284,00**

РЕСТОРАННЫЕ ПЕЙДЖЕРЫ – КОМПЛЕКТ ИЗ 10 ШТ.

- Цифровые дисплеи на пейджерах для маркировки заказа/номера стола (программируемые номера от 001 до 998).
- 3 режима уведомления: вибрация, звук, светодиодное освещение.
- Комбинирование режимов уведомлений – все отключается одним нажатием.
- Компактная зарядка: пейджеры устанавливаются на зарядное устройство.
- Радиус действия: 500 м.
- Размеры пейджера: 65x65x15 мм.
- В комплекте: 10 пейджеров, зарядная станция, кабель USB-C.
- Пейджеры работают только с контроллером от ресторанной системы вызова HENDI – продаются отдельно (код: 201633).

код	мм	€
201640	80x80x(H)100	**225,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

МЕБЕЛЬ ДЛЯ КЕЙТЕРИНГА СКЛАДНАЯ

AMER★BOX®

HDPE polyethylene

- Многофункциональная складная мебель, предназначенная для использования снаружи и внутри помещений.
- Конструкция из металлических профилей - устойчивая к коррозии.
- Удобное складирование и транспортировка.
- Устойчивость к загрязнениям и легкая очистка.



СТОЛ КЕЙТЕРИНГОВЫЙ

- Складная конструкция облегчает транспортировку и складирование

код	мм	€
810927	1520x700x(H)740	**70,00**
810910	1830x750x(H)740	**77,00**

СКАМЕЙКА СКЛАДНАЯ КЕЙТЕРИНГОВАЯ

- Складная конструкция облегчает транспортировку и складирование

код	мм	€
811191	1830x300x(H)430	**47,00**



HDPE polyethylene | in- & outdoor

БАРНЫЙ СТОЛ

- Столешница изготовлена из полиэтилена HDPE.
- Металлический каркас с порошковым покрытием.
- Многофункциональный складной стол для использования внутри и вне помещений.
- Поверхность легко очищается и устойчива к образованию пятен.
- Простота транспортировки и хранения.

код	цвет	мм	€
811047	черный	ø800x(H)1100	**61,00**
810958	белый	ø800x(H)1100	**58,50**

AMER★BOX®

HDPE polyethylene



810934



810897

СТОЛ КЕЙТЕРИНГОВЫЙ

- Максимальная нагрузка до 130 кг при равномерно распределенном весе.

код	мм	€
810934	1220x610x(H)740	**51,50**

СТОЛ КЕЙТЕРИНГОВЫЙ

- Макс. нагрузка до 150 кг при равномерном распределении веса

код	мм	€
810347	870x870x(H)740	**49,50**
810897	1800x740x(H)740	**74,50**

СКАТЕРТЬ ПРЯМОУГОЛЬНАЯ

- Ткань: джерси 160 г/м²
- 90% полиэстер, 10% эластан
- Скатерть не требует глажения
- Отличная стойкость цвета

код	цвет	-	мм	€
814369	белый	810934	1200x760x(H)730	**16,50**
814376	черный	810934	1200x760x(H)730	**16,50**
814390	белый	810927	1500x760x(H)730	**18,50**
814406	черный	810927	1500x760x(H)730	**18,50**
814420	белый	810910, 810897	1830x760x(H)730	**21,00**
814437	черный	810910, 810897	1830x760x(H)730	**21,00**



814420

814437



813157



813164

СКАТЕРТЬ КРУГЛАЯ

- Материал: джерси 160 г/м²
- 90% полиэстер, 10% эластан
- Не требует глажки. Отличная стойкость цвета
- Подходит для столов с диаметром столешницы ø800-850

код	цвет	-	мм	€
813157	белый	811047, 810958	ø850x(H)1150	**14,00**
813164	черный	811047, 810958	ø850x(H)1150	**14,00**



813829



813836

СКАТЕРТЬ КРУГЛАЯ

- Материал: джерси 160 г/м²
- 90% полиэстер, 10% эластан
- Не требует глажки. Отличная стойкость цвета
- Подходит для столов с диаметром столешницы ø700-850

код	цвет	-	мм	€
813829	белый	811047, 810958	ø850x(H)1150	**14,00**
813836	черный	811047, 810958	ø850x(H)1150	**14,00**

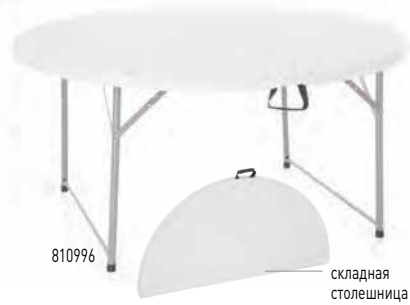


810941

СТОЛ КЕЙТЕРИНГОВЫЙ КРУГЛЫЙ

- Может сложиться в формат чемодана для удобной транспортировки и хранения

код	мм	€
810996	ø1500x(H)740	**127,00**
810941	ø1800x(H)740	**224,00**



810996



811221

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ СТОЛОВ

- Облегчает транспортировку круглых и квадратных кейтеринговых столов

код	мм	€
811221	1800x850x(H)990	**250,00**

814451



814468

СКАТЕРТЬ КРУГЛАЯ

- Ткань: Однотонный джерси 160 г/м².
- 90% полиэстер / 10% эластан.
- Не требует глажки.
- Подходит для круглых фуршетных столов.

код	цвет	-	мм	€
814468	черный	810941	ø1800x(H)760	**27,00**
814451	белый	810941	ø1800x(H)760	**27,00**
814529	черный	810996	ø1500x(H)760	**26,00**
814512	белый	810996	ø1500x(H)760	**26,00**

NEW





СТУЛ КЕЙТЕРИНГОВЫЙ

- Максимальная нагрузка до 180 кг при равномерно распределенном весе

код	мм	€
810965	540x440x(H)840	**25,50**

СТУЛ КЕЙТЕРИНГОВЫЙ - ЧЕРНЫЙ

- Максимальная нагрузка до 180 кг при равномерно распределенном весе

код	мм	€
810989	540x440x(H)840	**31,00**

ЧЕХОЛ ДЛЯ СКЛАДНОГО СТУЛА

- Ткань: Однотонный джерси 160 г/м^2.
- 90% полиэстер/10% эластан.
- Не требует глажки.

код	цвет	мм	€
816363	белый	540x440x(H)840	**10,00**
816370	черный	540x440x(H)840	**10,00**



NEW

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ КРЕСЕЛ

- Корпус выполнен из углеродистой стали с порошковым покрытием.
- 2 неподвижных и 2 поворотных колеса с тормозами.
- Для транспортировки, хранения и защиты стульев.
- Загрузка до 25 стульев.

код	мм	€
811054	1140x492x(H)1895	**191,00**



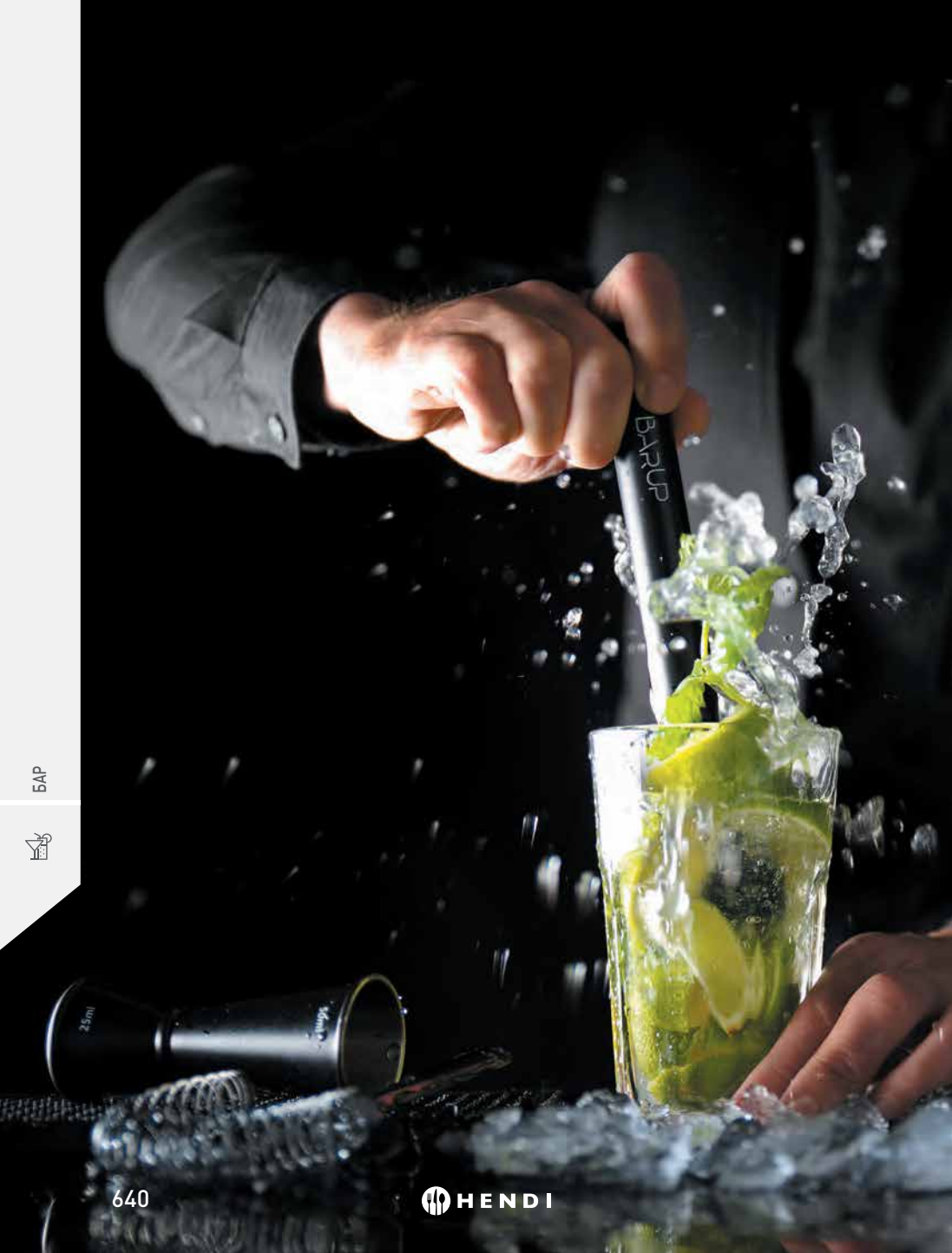
12

Bar

Raise the bar






BARUP
25ml
50ml



BAR UP
BARWARE

Откройте для себя мир профессиональных аксессуаров для бармена.
Мы делимся своими знаниями, представляя инновационные и профессионально разработанные продукты для комплексного оснащения баров.
Наши проекты, основанные на лучших барменских практиках, являются профессиональным ответом на постоянно меняющийся творческий мир приготовления коктейлей.
Функциональность и современный дизайн наших шейкеров, мадлеров, барных ложек и соковыжималок для цитрусовых идеально удовлетворят потребности каждого бармена.
Бренд BAR UP – это привлекательные аксессуары, которые поднимают искусство создания удивительных алкогольных и безалкогольных напитков и коктейлей на более высокий уровень.
BAR UP! BE INSPIRED!

596746



БАРНАЯ ОТКРЫВАЛКА

- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
596746	179x40x(H)2	2,10

596388



БАРНАЯ ОТКРЫВАЛКА

- Покрытие из черного порошка.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
596388	180x40	3,50

596371



БАРНАЯ ОТКРЫВАЛКА

- Полированное покрытие медного цвета.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
596371	180x40x(H)2	4,45



БАРНАЯ ОТКРЫВАЛКА

- С нескользящей силиконовой ручкой.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
596661	180x40	2,60

Посмотреть видео ролик



643914

ОТКРЫВАЛКА ДЛЯ БУТЫЛОК С КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ КРЫШЕК

- Для настенного монтажа
- Съемный контейнер для крышек
- Поставляется с набором шурупов и дюбелей

код	мм	€
643914	135x70x(H)295	9,10





596883

НАСТЕННАЯ ОТКРЫВАЛКА ДЛЯ БУТЫЛОК

код	€
596883	3,05

Цены EXW, указаны без учета НДС

NEW



18/0 stainless steel | wash

597033

ШТОПОР ОФИЦИАНТА

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Оснащен лезвием для резки фольги.
- 4 функции: лезвие для резки фольги, классический штопор и открывалка для бутылок.

код	мм	€
597033	(L)142	**3,75**

Cr chrome plated

ШТОПОР

- Модель с рычагом
- Хромированный
- С открывалкой для бутылок

код	мм	€
597507	(L)170	**7,45**

BARUP BARWARE



597507

NEW



18/0 stainless steel | wash

597040

ШТОПОР ОФИЦИАНТА

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- 3 функции: лезвие для резки фольги, классический штопор и открывалка для бутылок.
- С ручкой.

код	мм	€
597040	(L)120	**8,15**

Посмотреть видео ролик



S.S. stainless steel

597316

ОТКРЫВАЛКА ОФИЦИАНТ

- Сделан из нержавеющей стали, металлическая ручка
- 3-функциональный
- Дополнительный изгиб рычага для длинных пробок

код	мм	€
597316	(L)120	**4,45**



Ni nickel plated | wash

594025

ФРАНЦУЗСКИЙ ШТОПОР

- Ручка из прочного хромированного цинкового сплава.
- Винт из никелированной углеродистой стали.
- Гарантия высокой прочности и отсутствие риска изгиба или поломки.
- Винт установлен на остром шпиле и имеет более широкие спирали, чем стандартные штопоры, что снижает риск раздавливания или поломки пробки при ее извлечении.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
594025	105x85x(H)10	**3,75**



596807

Cr chrome plated

ШТОПОР МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ

- Сделан из хромированной стали, ручка из ABS-пластика.
- 4-функциональный.
- С открывалкой для бутылок.

код	мм	€
596807	(L)140	**1,90**



597200

S.S. stainless steel

ОТКРЫВАЛКА ОФИЦИАНТ

- Изогнутая модель
- 3-функциональный

код	мм	€
597200	(L)110	**3,75**



597323

ABS plastic | S.S. stainless steel

ШТОПОР МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ

- Сделан из нержавеющей стали, ручка из ABS-пластика
- 3-функциональный
- Запатентованый рычаг и спираль для длинных пробок, нож для снятия защитной пленки

код	мм	€
597323	37x130x(H)14	**7,95**



ГЕЙЗЕР С КЛАПАНОМ – 6 ШТУК

18/8 stainless steel

- Для использования в барах, пабах и ресторанах
- Облегчает точное дозирование
- Изготовлено из нержавеющей стали с резиновой пробкой
- Подходит для стандартных бутылок объемом 0,5 - 1,5 л с отверстиями диаметром до ø20 мм

код	количество в упаковке	мм	€
599334	6	ø30x120	**8,40**



599334



599372

ГЕЙЗЕР - 6 ШТУК

- Сделан из пластмассы ЭВА

код	количество в упаковке	€
599372	6	**6,30**



599488 599464 599471

18/8 stainless steel

ГЕЙЗЕР

код	-	количество в упаковке	€
599488	Быстрый поток	6	**8,40**
599464	Медленный поток	6	**8,40**
599471	С клапаном	6	**8,40**



590140

ГЕЙЗЕР СВОБОДНЫЙ ПОТОК ДЛИННЫЙ

S.S. stainless steel

- С пластиковой пробкой.

код	€
590140	**1,90**



599327

18/8 stainless steel

ГЕЙЗЕР – 3 ШТУКИ

- Для использования в барах, пабах и ресторанах
- Прочная конструкция из нержавеющей стали
- Отверстие с противовесом, которое автоматически открывает и закрывает сопло при наклоне бутыли
- Облегчает точное дозирование
- Подходит для стандартных бутылок объемом 0,5 - 1,5 л с отверстиями диаметром до ø20 мм

код	количество в упаковке	мм	€
599327	3	ø30x120	**7,25**



599440 599457



599426

ГЕЙЗЕРЫ СВОБОДНОГО ПОТОКА

- Изготовлено из материала EVA.

код	-	количество в упаковке	€
599440	2 черные, 2 белые, 2 красные	6	**2,80**
599457	2 синие, 2 красные, 2 зеленые	6	**2,10**

ГЕЙЗЕР ХРОМИРОВАННЫЙ - 4 ШТУК

- Сделан из пластмассы ЭВА

код	-	количество в упаковке	€
599426	прозрачный	4	**5,60**

ABS plastic



598719

крепится к полке



598818

крепится к стене





СТОЙКА ДЛЯ БУТЫЛОК С ДОЗАТОРОМ

- Высота бутылки от 240 мм до 350 мм

код	-	€
598818	крепится к стене	**7,95**
598719	крепится к полке	**9,55**

ABS plastic S.S. stainless steel



БЕЗКАПЕЛЬНЫЙ ДОЗАТОР

- Изготовлен из прочного пластика с элементами из нержавеющей стали.
- Подходит для стандартных бутылок объемом 0,5–1,5 л.
- Подходит для бутылок с горлышком диаметром до 20 мм.
- Можно мыть в посудомоечной машине.
- Предлагается в различных размерах порций, продается отдельно.

код	объем (л)	€
598016	0,02	**11,50**
598214	0,035	**11,50**
598313	0,04	**11,50**
598412	0,05	**11,50**



ДОЗАТОР ШАРИКОВЫЙ

код	количество в упаковке	объем (л)	€
599013	2	0,02	**8,15**
599112	2	0,035	**8,15**
599198	2	0,04	**8,15**
599211	2	0,05	**8,15**



552049

ПРОБКА-ЗАЖИМ ДЛЯ БУТЫЛОК

ABS plastic PA polyamide

- Предотвращает протекания и разливы напитка
- Герметичное уплотнение продлевает срок службы продукта в уже открытой бутылке
- Изготовлено из нейлона с очень прочным рычагом из пластика ABS
- Встроенное силиконовое кольцо, плотно закрывающее бутылку при нажатии на рычаг
- Подходит для стандартных бутылок емкостью 0,5 - 1,5 л, отверстий диаметром до 20 мм
- Включает 3 крышки зеленого, белого и красного цвета

код	количество в упаковке	мм	€
552049	3	ø36x81	**5,60**



595589

S.S. stainless steel SIL silicone

ПРОБКА ДЛЯ БУТЫЛКИ ШАМПАНСКОГО

- Для хранения откупоренных бутылок.
- С силиконовой прокладкой.

код	€
595589	**3,50**



595558

ПРОБКА – 6 ШТ.

- Для использования в барах, пабах и ресторанах
- Изготовлено из твердого и гибкого черного EVA
- Защита от пролива открытых бутылок
- Герметичная крышка для продления срока службы продукта
- Подходит для стандартных бутылок объемом 0,5 - 1,5 л с отверстиями диаметром до 20 мм

код	количество в упаковке	мм	€
595558	6	ø31x31	**3,50**



595565

ПРОБКА С ВИНТОВОЙ КРЫШКОЙ – 6 ШТ.

- Для использования в барах, пабах и ресторанах
- Защита от пролива открытых бутылок
- Изготовлено из твердого и гибкого EVA
- Герметичная крышка для продления срока службы продукта
- Подходит для стандартных бутылок объемом 0,5 - 1,5 л с отверстиями диаметром до 20 мм

код	количество в упаковке	€
595565	6	**4,20**

PP polypropylene



557600



ДИСПЕНСЕР БАРМЕНСКИЙ СО СМЕННЫМИ НАСАДКАМИ

- Предназначен для дозирования, смешивания и хранения всех жидких добавок
- Изготовлен из полипропилена и полистирола.
- Наконечник обеспечивает равномерный поток жидких добавок благодаря вентиляционному отверстию.
- Диспенсер легко разбирается на части
- Верхняя часть диспенсера может быть заменена крышкой, которая выполняет роль подставки, что позволяет плотно закрывать содержимое контейнера на время его хранения.
- Поставляется с 5 цветными насадками для дозирования красного, синего, зеленого, оранжевого и желтого цветов.
- Подходит для мытья в посудомоечных машинах

код	объем (л)	мм	€
557600	0,8	ø90x(H)300	**5,60**

Al aluminium | wash | micro



588420

588598

СИФОН ДЛЯ ВЗБИТЫХ СЛИВОК ЧЕРНЫЙ KITCHEN LINE

- Матовая черная бутылка, держатель и головка из алюминия
- Не подходит для приготовления острых соусов.
- В комплекте: 3 полипропиленовые насадки и кисточка.
- Для использования с баллончиками (N_2O) к сифонам для взбитых сливок (баллончики в комплект не входят)

код	объем (л)	мм	€
588420	0,5	ø80x(H)260	**39,50**
588598	0,95	ø95x(H)320	**44,00**

ABS plastic | S.S. stainless steel | PC polycarbonate | PP polypropylene | PBT heat-resistant | wash



588574

СИФОН ДЛЯ ГАЗИРОВАНИЯ ВОДЫ

- Изготовлен из нержавеющей стали.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.
- Подходит для использования с баллончиками с углекислым газом HENDI Soda 588406.
- Поставляется с газовым колпачком и крючком.

код	объем (л)	мм	€
588574	1	ø95x(H)310	**70,00**

TÜV SÜD



БАЛЛОНЧИКИ К СИФОНУ ДЛЯ ВЗБИТЫХ СЛИВОК

- Заполнен N_2O
- 5 лет пригоден для использования (дата изготовления указана на баллончике)
- Может использоваться во всех профессиональных сифонах для взбитых сливок, имеющихся на рынке.
- Внимание: использование других баллончиков в сифонах HENDI приведет к аннулированию гарантии на эти устройства!

код	количество в упаковке	€
588208	10	**3,75**
588215	24	**8,40**
586907	50	**17,50**

Al aluminium



588406

БАЛЛОНЧИКИ С УГЛЕКИСЛЫМ ГАЗОМ - 10 ШТУК

- Дозировка: 1 баллончик 7,8 г CO_2 на 1 литр

код	количество в упаковке	€
588406	10	**4,45**

КОНТЕЙНЕРИ БАРМЕНСКИЕ ДЛЯ ИНГРЕДИЕНТОВ

- Для использования в барах, пабах и ресторанах
- Изготовлено из высококачественного пластика
- Корпус HIPS и прозрачная крышка из пластика ABS для защиты продуктов от загрязнения или насекомых
- Каждый контейнер можно легко извлечь из держателя, например, для пополнения продукта
- Контейнеры пригодные для мытья в посудомоечной машине





552018



552025



552131



552032

БОКС ДЛЯ ИНГРЕДИЕНТОВ – 3 КОНТЕЙНЕРА

- 3 полипропиленовых контейнера для хранения фруктов или специй отдельно

код	мм	€
552018	480x150 x(H)100	**17,50**

БОКС ДЛЯ ИНГРЕДИЕНТОВ – 4 КОНТЕЙНЕРА

- 4 полипропиленовых контейнера для хранения фруктов или специй отдельно

код	мм	€
552025	480x150 x(H)100	**18,50**

КОНТЕЙНЕР БАРНЫЙ ДЛЯ ИНГРЕДИЕНТОВ НАПИТКОВ - 5 ВСТАВОК

- 5 контейнеров из полипропилена для раздельного хранения добавок или специй

код	мм	€
552131	480x150 x(H)100	**23,50**

БОКС ДЛЯ ИНГРЕДИЕНТОВ – 6 КОНТЕЙНЕРОВ

- 6 полипропиленовых контейнеров для раздельного хранения фруктовых или специй

код	мм	€
552032	480x150 x(H)100	**18,50**



552100

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ БАРМЕНА

- Изготовлен из материалов высочайшего качества
- Корпус из нержавеющей стали и прозрачная крышка из полипропилена защищают продукты от загрязнения и насекомых
- Емкости из полипропилена для раздельного хранения добавок или специй, кажда легко извлекается из корпуса
- Контейнеры можно мыть в посудомоечной машине

код	-	мм	€
552100	5 контенеры	375x140x(H)90	**29,00**



BARUP BARWARE



596760

ABS plastic

ОРГАНАЙЗЕР БАРМЕНСКИЙ - 6 ОТСЕКОВ

- 6 отделений: для салфеток, трубочек, палочек-мешалок и т.д.
- Контейнер для салфеток 130x130 мм
- 2 отделения 51 x 48 мм,
- 2 отделения 51 x 44 мм
- 1 отделение 102 x 46 мм
- Изготовлен из пластика ABS

код	мм	€
596760	240x145x(H)105	**8,15**



826348

826485

HDPE polyethylene

wash

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ С РУЧКОЙ

- Изготовлена из полиэтилена HDPE
- Двусторонняя, гладкая

код	цвет	мм	толщина (мм)	€
826348	белый	250x150	10	**4,20**
826478	черный	250x150	10	**4,45**
826355	белый	300x200	10	**7,00**
826485	черный	300x200	10	**6,05**



596777

ABS plastic

РИММЕР БАРНЫЙ 3-Х УРОВНЕВЫЙ

- Для украшения краев бокалов
- 3 раздвижные емкости с соответствующей маркировкой: сок лайма, соль, сахар.
- Вставка из губки в емкость для сока предотвращает проливание
- Изготовлен из пластика ABS

код	мм	€
596777	200x160x(H)75	**8,40**



596685 596524 596531 596753 596456 596463

БАРНОЕ СИТЕЧКО
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
596685	160x75	2,35

СИТЕЧКО JULEP
- Медное покрытие с блестящей отделкой.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
596524	160x75	5,85

СИТЕЧКО JULEP
- Черная порошковая покраска.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
596531	160x76	4,00

СЕТЧАТЫЙ ФИЛЬТР HAWTHORNE
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
596753	160x75x(H)15	3,30

СЕТЧАТЫЙ ФИЛЬТР HAWTHORNE
- Медное покрытие с блестящей отделкой.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
596456	160x75x(H)15	6,30

СЕТЧАТЫЙ ФИЛЬТР HAWTHORNE
- Черная порошковая покраска.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
596463	160x75x(H)15	4,20



596449

ТРЕУГОЛЬНЫЙ СЕТЧАТЫЙ ФИЛЬТР ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ
- Изготовлен из нержавеющей стали.
- Съемная пружина для легкой очистки.
- Пружина также может использоваться в качестве пружинного венчика для метода "сухой коктейль".
- С ушком в ручке. Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
596449	97x105	6,30



596692

СТРЕЙНЕР HAWTHORNE
- Изготовлен из нержавеющей стали.
- Плоский диск с 4 зубцами.
- Съемная пружина.
- Процеживает кусочки льда, травы и фрукты (включая семена).
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
596692	150x115x(H)18	3,05



596968 596555 596562 593097 596579 596586

ЛОЖКА БАРМЕНСКАЯ, ДЛИНА 380 ММ

- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
596968	385x35	**4,20**

ЛОЖКА БАРМЕНСКАЯ

- Медное покрытие с блестящей отделкой.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
596555	385x35	**8,85**

ЛОЖКА БАРМЕНСКАЯ

- Черная порошковая покраска.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
596562	385x35	**7,00**

ЛОЖКА БАРМЕНСКАЯ С МАДЛЕРОМ

- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
593097	280x35	**3,75**

ЛОЖКА БАРМЕНСКАЯ С МАДЛЕРОМ

- Медное покрытие с блестящей отделкой.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
596579	280x35	**7,00**

ЛОЖКА БАРМЕНСКАЯ С МАДЛЕРОМ

- Черная порошковая покраска.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
596586	280x35	**5,60**



635612 638118 638132 638170 638163

СИТО – НАБОР ИЗ 3 ШТ.

- Изготовлены из нержавеющей стали AISI204 с порошковым покрытием.
- С небольшой опорой, чтобы поставить сито на кастрюлю или миску или подвесить его.
- Размеры:
  - сито черного цвета: ø74 мм, (L)215 мм, (H)25 мм,
  - сито серебристого цвета: ø105 мм, (L)245 мм, (H)30 мм,
  - сито медного цвета: ø144 мм, (L)337 мм, (H)45 мм.
- Длина рукоятки:
  - сито черного цвета: 115 мм,
  - сито серебристого цвета: 120 мм,
  - сито медного цвета: 165 мм.
- Размер сетки:
  - сито черного цвета: 1×1 мм,
  - сито серебристого цвета: 1×1 мм,
  - сито медного цвета: 1,5×1,5 мм.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	€
635612	11,50

СИТЕЧКО БАРМЕНСКОЕ

- Для использования в барах, пабах, ресторанах и кондитерских
- Изготовлено из нержавеющей стали
- Тонкая сетка с проволочной ручкой
- Подходит для мытья в посудомоечной машине

код	мм	€
638118	ø65x220	1,65

СИТЕЧКО БАРМЕНСКОЕ

- Для использования в барах, пабах, ресторанах и кондитерских изделиях
- Нержавеющая сталь с элегантным черным PVD покрытием
- Тонкая сетка с проволочной ручкой
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине

код	мм	€
638132	ø65x220	2,80
638149	ø75x220	3,50

СИТЕЧКО БАРМЕНСКОЕ КОНИЧЕСКОЕ

- Для использования в барах, пабах, ресторанах и кондитерских
- Нержавеющая сталь с элегантным черным PVD покрытием
- Тонкая сетка с проволочной ручкой
- ПРИМЕЧАНИЕ: Не подходит для мытья в посудомоечной машине

код	мм	€
638170	ø75x220	4,20



БАРНОЕ СИТЕЧКО КОНИЧЕСКОЕ Ø 75X220 ММ BAR UP

- Для использования в барах, пабах, ресторанах и кондитерских
- Изготовлено из нержавеющей стали
- Тонкая сетка с проволочной ручкой
- Подходит для мытья в посудомоечной машине

код	мм	€
638163	ø75x220	2,10

NEW

BARUP BARWARE



596838 596852 596845

ABS plastic S.S. stainless steel

МАДЛЕР

- Нижняя часть изготовлена из пластика ABS.
- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Для измельчения и дробления ингредиентов для напитков, например, малины, лайма, мяты и т.д.

код	цвет	мм	€
596838	серебряный	ø30x210	**6,30**
596852	черный	ø30x210	**6,75**
596845	медный	ø30x210	**6,75**



ABS plastic

МАДЛЕР

- Изготовлен из черного АБС-пластик
- Для измельчения и замешивания ингредиентов напитков, например, малины, лайма, мяты и т. д.
- Выпускается в вариантах: гладкий и профилированный (звезда)

код	-	мм	€
596739	профилированный, клетка	ø34x207	**3,05**
596944	гладкий	ø34x207	**2,60**
596951	профилированный, звездочка	ø34x207	**3,75**





596999 593004 596425 596432 596401 593318 596418

ШЕЙКЕР COBBLER, 3 ЧАСТИ

- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	объем (л)	мм	€
596999	0,5	ø79x(H)199	**9,10**

ШЕЙКЕР COBBLER, 3 ЧАСТИ

- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	объем (л)	мм	€
593004	0,75	ø80x(H)240	**10,50**

ШЕЙКЕР COBBLER, 3 ЧАСТИ

- Медное покрытие с блестящей отделкой.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
596425	ø85x(H)240	**19,50**

ШЕЙКЕР COBBLER, 3 ЧАСТИ

- Черная порошковая покраска.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
596432	ø85x(H)240	**12,00**

БОСТОНСКИЙ ШЕЙКЕР TIN-ON-TIN

- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	объем (л)	мм	€
596401	0,8	ø90x(H)303	**10,50**

БОСТОНСКИЙ ШЕЙКЕР TIN-ON-TIN

- Медное покрытие с блестящей отделкой.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
593318	ø90	**26,00**

БОСТОНСКИЙ ШЕЙКЕР TIN-ON-TIN

- Черная порошковая покраска.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
596418	ø90	**12,50**



596982 596975

КРУЖКА С МЕДНЫМ ПОКРЫТИЕМ

код	объем (л)	мм	€
596975	0,5	ø97x(H)100	**8,65**
596982	0,4	ø85x(H)105	**6,55**



ШЕЙКЕР COBBLER, 3 ЧАСТИ

код	объем (л)	мм	€
593035	0,75	ø90x(H)255	**9,35**

БОСТОНСКИЙ ШЕЙКЕРНЫЙ СТАКАН

- Изготовлено из закаленного стекла.
- Емкость: 0,45 л
- Бостонский шейкерный стакан из нержавеющей стали можно приобрести отдельно (коды: 593042, 596678).

код	объем (л)	€
593066	0,45	**2,80**

БОСТОНСКИЙ ШЕЙКЕР

код	-	объем (л)	мм	€
593042	Стальной стакан	0,8	ø90x(H)175	**4,70**



БОСТОНСКИЙ ШЕЙКЕР

- Полированное покрытие медного цвета.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
596395	ø90	**13,50**

БОСТОНСКИЙ ШЕЙКЕР

- Покрытие из черного порошка.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	объем (л)	€
596678	0,8	**7,25**

СУМКА БАРМЕНА

- Изготовлена из плотного хлопка полотняного переплетения. Сумка имеет ободок с обметочным швом для усиления и элегантную отделку.
- Фурнитура из нержавеющей стали окрашена в цвет античного золота.
- Ремешки из коричневой натуральной кожи (замша).
- Плечевой ремень из хлопка черного цвета регулируется по длине и снимается.
- Надежная застежка с помощью пряжек и кожаных ремешков.
- Планировка:
  - 8 карманов (например, для барменских ложек, пинцетов),
  - 8 открытых эластичных отделений (например, для джиггеров),
  - 3 клапана на липучке,
  - отделение на молнии для шейкера/стакана бостонского размером 37x15 см.
- Размеры внутренней части (с закрытыми клапанами): 37x33,5 см.
- Барменские инструменты в комплект не входят.

код	мм	€
700259	210x370x(H)70	**43,50**


50 ml
25 ml
596920


50 ml
25 ml
593332


50 ml
25 ml
596654


50 ml
25 ml
596722


50 ml
25 ml
596548


50 ml
25 ml
596647


35 ml
25 ml
596715

S.S.
stainless steel

ДЖИГГЕР 25/50 МЛ.

- Изготовлен из нержавеющей стали
- С кольцом для оптимального веса и устойчивости джиггера в руке
- Двусторонний, вместимостью: 25 мл и 50 мл

код	мм	€
596920	ø44x(H)110	**4,00**

ДЖИГГЕР 25/50 МЛ.

- Изготовлено из нержавеющей стали с медным покрытием и блестящей отделкой.
- Объем: 25/50 мл.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
596548	ø42x(H)86	**5,15**

ДЖИГГЕР 30/50 МЛ.

- Изготовлен из нержавеющей стали с глянцевым покрытием медного цвета.
- Оснащен окаймленным кольцом для дополнительного захвата.
- Объем: 30/50 мл.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
593332	ø45x(H)114	**6,30**

ДЖИГГЕР 25/35 МЛ.

- Изготовлено из нержавеющей стали с черным порошковым покрытием и матовой отделкой.
- Объем: 25/35 мл.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
596630	ø40x(H)75	**4,00**
596647	ø45x(H)86	**4,20**

ДЖИГГЕР 25/50 МЛ.

- Для использования в барах, пабах и ресторанах
- Изготовлено из нержавеющей стали
- Кольцо для оптимального веса и устойчивости в руке
- Элегантный черный цвет
- Двусторонний, 25 мл и 50 мл

код	мм	€
596654	ø44x(H)110	**4,45**

ДЖИГГЕР 25/50 МЛ.

- Изготовлено из нержавеющей стали с матовой отделкой.
- Объем: 25/50 мл.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
596722	ø43x(H)85	**2,60**

ДЖИГГЕР 25/35 МЛ.

- Изготовлен из нержавеющей стали.
- Объем: 25/35 мл.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
596715	ø40x(H)73	**2,60**



БАРКИТ В ТУБУСЕ

- Наконечник мадлера изготовлен из полипропилена (PP).
- Тубус из плотного картона.
- Бостонский шейкер Tin-on-Tin: 2 утяжеленные стакана емкостью 500 мл и 800 мл.
- Классический джиггер емкостью 50 мл и 25 мл.
- Сетчатый фильтр Hawthorne: с эргономичной ручкой и съемной пружиной (для удобства очистки также может использоваться как "пружинный венчик"). Идеально подходит к шейкеру, тщательно процеживает кусочки льда, фруктов и трав.
- Мадлер: с зубчатой поверхностью для быстрого измельчения кусочков фруктов и трав.
- Спиральная барменская ложка длиной 27 см и объемом 5 мл, с мадлером (наконечник в форме диска): для быстрого перемешивания напитков со льдом без их разбавления, розлива газированных напитков без шипения и точного приготовления многослойных коктейлей. Диск – мадлер также можно использовать для приготовления фруктов и трав.
- Набор упакован в картонный тубус с элегантными произведениями искусства.



596616

PA polyamide | S.S. stainless steel | wash

БАРКИТ В ТУБУСЕ

- Состоит из 5 элементов из нержавеющей стали AISI 201.
- Все элементы набора можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
596616	ø120x(H)320	**29,00**



596623

PA polyamide | S.S. stainless steel | wash

БАРКИТ В ТУБУСЕ

- Состоит из 5 элементов из нержавеющей стали AISI 201 с блестящим покрытием медного цвета.
- Элементы набора не подходят для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
596623	ø120x(H)320	**32,50**



596609

S.S. stainless steel | PP polypropylene | wash

БАРКИТ В ТУБУСЕ

- Изготовлен из нержавеющей стали.
- Элементы набора не подходят для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
596609	ø120x(H)320	**32,50**



471500

ЧАША ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

код	объем (л)	мм	€
471500	13,5	ø370x(H)230	**56,00**



471524

ЧАША ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

код	объем (л)	мм	€
471524	9,5	ø350x(H)230	**22,00**



471548



471531



593103

ЧАША ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	объем (л)	мм	€
471548	13	ø393x(H)214	**34,00**

ЧАША ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- С черным порошковым покрытием.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	объем (л)	мм	€
471531	13	ø393x(H)214	**37,00**

ВЕДРО ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

- С ручками
- Подходит для стойки 593905

код	объем (л)	мм	€
593103	3,5	ø210x(H)210	**14,00**



593202

594049

ВЕДРО ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

- С ручками
- Подходит для стойки 593905

код	цвет	объем (л)	мм	€
593202	серебряный	3,3	ø220x(H)190	**9,80**
594049	черный	3,3	ø220x(H)190	**11,50**





593165

ЧАША ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

SAN plastic

- Прозрачная
- Овальная

код	мм	€
593165	470x290x(H)230	**29,50**



593158

ВЕДРО ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

SAN plastic

- Прозрачное
- Изготовлено из прозрачного пластика
- Подходит для крепления 593905

код	объем (л)	мм	€
593158	3	220x185x(H)226	**18,50**



593608

S.S. stainless steel | user assembly

СТОЙКА ДЛЯ ВЕДРА

- Удобное складирование
- Для самостоятельной сборки - 4 частей
- Диаметр подставки для ведра: 180 мм

код	мм	€
593608	ø185x(H)750	**61,50**

NEW



521496

ВЕДЕРКО ДЛЯ ВИНА И ШАМПАНСКОГО

SAN plastic

- Изготовлено из SAN.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
521496	300x240x(H)260	**17,00**



593905

Cr chrome plated

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	€
593905	ø195x(H)510	**16,50**



639207

Cr chrome plated

ДЕРЖАТЕЛЬ КУЛЕРА ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Предназначен для удобной установки на столе.
- Оснащен резиновыми элементами для предотвращения царапин на столешнице.
- Совместимость с кулерами диаметром до 180 мм

код	мм	€
639207	ø210x(H)210	**11,00**

NEW



594766

ВЕДРО ДЛЯ ЛЬДА

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Двойные стенки для поддержания температуры.
- С крышкой и ручкой.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	объем (л)	мм	€
594766	2	ø153x(H)165	**22,00**



594742

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЛЬДА БЕЛЫЙ

- Вставка для льда с перфорированным дном
- Черная крышка с ручкой
- Изготовлена из полистирола

код	объем (л)	мм	€
594742	5	ø190x(H)200	**15,00**
594759	10	ø292x(H)220	**32,50**

использовать без кубиков льда



593806

ТЕРМОС ДЛЯ ВИНА

- Двойные стенки из нержавеющей стали
- Использовать без кубиков льда

код	мм	€
593806	ø120x(H)180	**13,50**



594704

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЛЬДА – ДВОЙНЫЕ СТЕНКИ

код	объем (л)	мм	€
594704	5	ø200x(H)230	**80,50**



521410

СОВОК БАРМЕНСКИЙ

код	объем (л)	мм	€
521410	0,35	220x80	**4,20**



521434

СОВОК БАРМЕНСКИЙ С ОТВЕРСТИЯМИ

код	объем (л)	мм	€
521434	0,35	220x80	**5,15**

NEW



521489

СОВОК

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Ручка с петлей.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	объем (л)	мм	€
521441	0,11	235x70	**6,30**
521458	0,19	263x80	**7,70**
521465	0,36	335x100	**13,00**
521472	0,54	360x117	**15,00**
521489	0,92	432x140	**20,50**



523520

ЩИПЦЫ ДЛЯ ЛЬДА

код	мм	€
523520	(L)180	**3,75**



SIL silicone

ФОРМА ДЛЯ ЛЬДА В ВИДЕ ДРАГОЦЕННЫХ КАМНЕЙ

- Позволяет получить 6 кубиков льда в форме кристаллов драгоценных камней
- Изготовлена из прочного пищевого силикона
- 2 формы в комплекте

код	мм	€
679012	190x105x(H)30	**6,75**



SIL silicone

ФОРМА ДЛЯ КУБИКОВ ЛЬДА XL

- Позволяет получить 6 больших медленно тающих ледяных кубиков (≈5x5x5 см)
- Изготовлена из прочного силикона, пригодного для контакта с пищевыми продуктами

код	мм	€
679036	170x110x(H)52	**5,60**



SIL silicone

ФОРМА ДЛЯ КУБИКОВ ЛЬДА В ВИДЕ РЮМКИ

- Позволяет получить 4 ледяные рюмочки для шотов
- Изготовлена из прочного силикона, пригодного для контакта с пищевыми продуктами

код	мм	€
679067	122x122x(H)60	**9,35**



ФОРМА ДЛЯ КУБИКОВ ЛЬДА

- Изготовлена из мягкой резины
- Вместимость - 32 кубика льда

код	мм	€
679005	337x170	**17,00**

Мягкая резина на держателе



BARUP BARWARE

SIL silicone

ФОРМА ДЛЯ МИНИ-КУБИКОВ ЛЬДА

- Позволяет получить 15 маленьких ледяных кубиков (≈3x3x3 см)
- Изготовлена из прочного силикона, пригодного для контакта с пищевыми продуктами

код	мм	€
679043	190x120x(H)35	**5,35**



Посмотреть видео ролик

SIL silicone

ФОРМА ДЛЯ ЛЬДА В ВИДЕ ШАРИКОВ

- Позволяет получить 6 больших медленно тающих ледяных шариков (≈ ø4,5 см)
- 2 детали с уплотнительным кольцом для предотвращения утечки при наполнении
- Изготовлена из прочного силикона, пригодного для контакта с пищевыми продуктами

код	мм	€
679029	180x125x(H)50	**10,50**



NEW

PP polypropylene

SIL silicone

ФОРМА ДЛЯ КУБИКОВ ЛЬДА С КРЫШКОЙ

- Изготовлена из силикона.
- Крышка изготовлена из полипропилена.
- Для приготовления 18 небольших кубиков льда (≈2.6x2.6x2.6 см).

код	мм	€
679074	217x114x(H)30	**7,95**

АВТОМАТИЧЕСКАЯ КОФЕМАШИНА

209950





425206

NEW MODEL

Посмотреть видео ролик

S.S. stainless steel | PC polycarbonate

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОКА 2X12Л

- Два 12-литорвых 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	объем (л)	В	Вт	мм	€
425206	24	230	370	485x415x(H)645	**933,00**

ГРАНИТОР PROFI LINE

- Контейнер на 12 литров с краном быстрого разлива, крышки с подсветкой.
- Цифровой регулятор температуры с режимами холодные напитки и напитки "фруктовый снег".
- Эффективный компрессор, в режиме "фруктовый снег" температура колеблется от -10°C до -2°C. Контейнеры можно снять, чтобы облегчить очистку.
- Дневной и ночной режимы.
- Хладагент: R290.
- Поддон для капель в комплекте.



274255

Посмотреть видео ролик



274224

ГРАНИТОР PROFI LINE

- Контейнер на 12 литров с краном быстрого разлива, крышки с подсветкой.

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
274255	12	230	380	270x422x(H)815	**1400,00**

ГРАНИТОР 2X 12 Л PROFI LINE

- Два 12-литорвых резервуара с краном для легкого порционирования, крышки с подсветкой.

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
274224	24	230	710	470x515x(H)780	**1930,00**







ГРАНИТОРЫ (СЛАШ-МАШИНЫ) KITCHEN LINE

NEW S.S. stainless steel

- Высококачественный дизайн.
- Вместимость каждой чаши: 12 л.
- Цифровой регулятор температуры с режимами холодных напитков и слаша.
- Эффективный компрессор, в режиме приготовления слаша температура варьируется от -10°C до -2°C.
- Высококачественная металлическая ручка.
- Съемный резервуар и ручка для удобства очистки.
- Светодиодная подсветка.
- В комплект входит поддон для сбора капель с поплавковым индикатором.
- Хладагент: R290.



274354



274361



274378

ГРАНИТОР 1X12 Л KITCHEN LINE

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
274354	12	230	380	205x507x(H)810	**1240,00**

ГРАНИТОР 2X12 Л KITCHEN LINE

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
274361	24	230	710	415x207x(H)810	**1710,00**

ГРАНИТОР 3X12 Л KITCHEN LINE

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
274378	36	230	1080	610x490x(H)775	**2330,00**



ВАКУУМНАЯ ПРОБКА ДЛЯ ВИНА

- Может использоваться со всеми видами вин (негазированными и игристыми) и винными бутылками: стандартные – 750 мл и более крупные – 1000 мл.
- Помпа и пробки из ABS и TPE.
- Помпа быстро удаляет воздух из бутылки, создавая оптимальный вакуум и герметичное уплотнение для сохранения вкуса и аромата до 7 дней (при охлаждении).
- 2 пробки включены в набор.
- Пробки снабжены кнопкой вакуумного сброса – легкое извлечение пробки.
- Помпу и пробки нельзя мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
595541	140x65x(H)50	**9,10**


595541


594534

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОБКИ ДЛЯ ВАКУУМАТОРОВ ДЛЯ ВИНА

код	количество в упаковке	мм	€
595534	2	ø40x(H)40	**5,15**


596517

ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ БОКАЛОВ

- Изготовлен из нержавеющей стали.
- Можно повесить под полку.
- 1 ряд предназначен для размещения бокалов.
- Поставляется с набором шурупов и дюбелей

код	мм	€
596517	408x115x(H)30	**6,30**


696064

МОЙКА ДЛЯ СТАКАНОВ

- Для самостоятельной сборки, предназначена для размещения на мойке.
- Подходит для стаканов диаметром 50-140 мм и высотой макс. 240 мм, включая немецкие бокалы для пива Stein (с ухом) или английские пинты.
- Корпус выполнен из пластика ABS, щетинки щеток выполнены из полипропилена.
- Средняя щетка съемная.
- Оснащена системой ополаскивания внутри одного из контейнеров – имеет форсунки для ополаскивания стаканов, одновременно моет стаканы снаружи и внутри.
- С прямым подключением к воде – эффективно моет стаканы в холодной воде (ниже 30°C).
- С переливом – полезно, когда избыточная вода попадает на щетки.
- Оснащена 4 присосками из PVC, обеспечивающими устойчивость.
- Входит в комплект: шланг подачи воды 3/8" длиной 70 см.

код	мм	€
696064	370x200x(H)360	**151,00**


596500

ПОДВЕСНОЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ БОКАЛОВ

- Изготовлен из нержавеющей стали.
- Можно повесить на стену.
- 3 рядов предназначены для размещения бокалов.
- Поставляется с набором шурупов и дюбелей

код	мм	€
596500	350x293x(H)50	**32,50**



696002

ЁРШ ДЛЯ МОЙКИ СТАКАНОВ - ТРОЙНОЙ

- 3 щётки из нейлона
- На дне 4 ножки-присоски

код	мм	€
696002	190x100x(H)180	**11,00**



696040

ЁРШ ДЛЯ МОЙКИ СТАКАНОВ - ТРОЙНОЙ

- Изготовлены из полипропилена
- 3 щётки из нейлона
- На дне 4 ножки-присоски

код	мм	€
696040	190x100x(H)250	**11,50**



552681

УСТРОЙСТВО ДЛЯ МОЙКИ СТАКАНОВ

- Корпус из алюминия
- Ёрш из нейлона
- На основании 4 ножки-присоски

код	мм	€
552681	ø150x(H)190	**20,00**



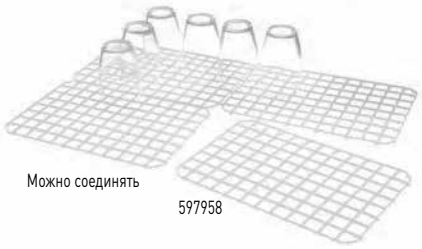
597972

597965

КОВРИК БАРНЫЙ

- Идеально подходит для использования в барах и пабах
- Изготовлен из черной резины
- Высокий уровень гигиены при сушке и хранении стаканов

код	мм	€
597989	300x150x(H)9	**4,20**
597965	610x85x(H)15	**7,25**
597972	453x305x(H)15	**12,50**



Можно соединять

597958

КОВРИК БАРНЫЙ

- Изготовлен из белого полипропилена
- Можно совмещать
- Соответствует гигиеническим стандартам HACCP

код	количество в упаковке	мм	€
597958	5	313x209	**7,95**







NEW MODEL

Посмотреть видео ролик

695906

Cr chrome plated S.S. stainless steel

РУЧНАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

- Корпус выполнен из чугуна.
- Пресс-чаша из алюминиевого сплава.
- Чаша для сока и сетчатый фильтр из нержавеющей стали 18/8.
- С эпоксидным порошковым покрытием
- Пресс-чашу, чашу для сока и сетчатый фильтр можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
695906	225x180x(H)510	**65,00**



S.S. stainless steel

СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

- Многофункциональная: для лимонов, лайма, мандаринов и маленьких апельсинов.
- Изготовлена из нержавеющей стали.
- Большие ручки обеспечивают большой объем рычага для легкого нажатия.
- Крепкий и прочный шарнир не ломается.
- Диаметр чаши: ø75 мм.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
596470	215x70x(H)55	**27,00**



Al aluminium, wash

СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

- Изготовлена из алюминиевого сплава с толстым порошковым покрытием.
- Дизайн с двойной чашей (для маленьких и больших цитрусовых фруктов): ø55 мм и ø70 мм.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	мм	€
592076	225x80x(H)55	**16,50**



Al aluminium, wash

СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

- Алюминиевый сплав с порошковым покрытием

код	-	мм	€
592045	зелёная (для лайма)	203x60x(H)40	**6,30**
592052	жёлтая (для лимона)	223x75x(H)45	**5,60**
592069	оранжевая (для апельсина)	232x91x(H)60	**7,45**







ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ

ABS plastic | PP polypropylene | S.S. stainless steel

- Корпус, чаша, контейнер для мякоти и диск из нержавеющей стали.
- Загрузочное отверстие и толкатель изготовлены из пластика ABS.
- Контейнер для мякоти и крышка изготовлены из полипропилена.
- Внутренний диаметр загрузочного отверстия: 80 мм.
- Для обеспечения безопасности эксплуатация возможна только в том случае, когда крышка будет надежно закреплена предохранительным рычагом.
- Для приготовления сока из твердых фруктов и овощей; не предназначены для льда или замороженных ингредиентов.





ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО 120 кг/ч

221105

СОКОВЫЖИМАЛКА TITAN

- Скорость: 3000 об/мин.
- Производительность приблизительно 120 кг/ч.
- Емкость контейнера для мякоти: 7 л.

код	В	Вт	мм	€
221105	230	700	246x439x(H)525	**749,00**

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ

- Корпус, чаша, контейнер для мякоти и диск из нержавеющей стали.
- Загрузочное отверстие и толкатель изготовлены из пластика ABS.
- Контейнер для мякоти и крышка изготовлены из полипропилена.
- Внутренний диаметр загрузочного отверстия: 80 мм.
- Для обеспечения безопасности эксплуатация возможна только в том случае, когда крышка будет надежно закреплена предохранительным рычагом.
- Для приготовления сока из твердых фруктов и овощей; не предназначены для льда или замороженных ингредиентов.

ABS plastic | 18/8 stainless steel | PP polypropylene | indoor | wash | micro





ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО 100 кг/ч

220238

СОКОВЫЖИМАЛКА COMPACT

- Скорость: 2800 об/мин.
- Производительность приблизительно 100 кг/ч.
- Емкость контейнера для мякоти: 4,4 л.

код	В	Вт	мм	€
220238	230	500	233x416x(H)493	**473,00**

БАРНЫЕ БЛЕНДЕРЫ

ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel

- Корпус изготовлен из пластика ABS.
- Прозрачная чаша из поликарбоната с прочной крышкой из PP и маленькой крышкой из поликарбоната.
- Сменные лезвия из нержавеющей стали с титановым покрытием.
- Импульсный переключатель для функции смешивания.
- Съемная чаша, устойчивая к ударам, выдерживает температуру от -40°C до 90°C.
- Емкость чаши: 2,5 л
- Защита от перегрева и перегрузки по току.
- Этот блендер может делать все: фрукты, овощи, коктейли, смузи, десерты и даже измельченный лед.



230688



SUPER SILENCE

Посмотреть видео ролик

Защитный кожух значительно снижает уровень шума

Противоскользящая основа

230695

БАРНЫЙ БЛЕНДЕР С ЗВУКОИЗОЛЯЦИОННЫМ КОЖУХОМ

- Звукоизоляционный кожух из поликарбоната.
- Система предохранительного замка для предотвращения случайной активации блендера, если чаша не установлена на место или звукоизоляционный кожух не полностью закрыт.
- Панель ручного управления.
- С бесступенчатым регулированием скорости.
- Высокоскоростной двигатель с переменной скоростью вращения лезвия от 16 000 об/мин до 24 800 об/мин (без нагрузки).

код		В	Вт	мм	€	
230688		230	1680	250x300x(H)540	**337,00**	
230602	BPA Free	230	1680	250x300x(H)540	**357,00**	N

ЦИФРОВОЙ БАРНЫЙ БЛЕНДЕР СО ЗВУКОИЗОЛЯЦИОННЫМ КОЖУХОМ

- Звукоизоляционный кожух из поликарбоната.
- Система предохранительного замка для предотвращения случайной активации блендера, если чаша не установлена на место или звукоизоляционный кожух не полностью закрыт.
- Панель управления с цифровым сенсорным экраном.
- Высокоскоростной двигатель с регулируемой скоростью вращения лезвия от 8350 об/мин до 24800 об/мин (без нагрузки).
- 3 уровня скорости: НИЗКИЙ ок. 8350 об/мин, СРЕДНИЙ ок. 13500 об/мин, ВЫСОКИЙ ок. 24800 об/мин (без нагрузки).
- 3 настройки таймера: 30, 45, 90 секунд.

код		В	Вт	мм	€	
230695		230	1680	250x300x(H)546	**366,00**	
230664	BPA Free	230	1680	250x300x(H)546	**387,00**	N

ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel



230718

Очень мощный, может дробить даже лед

В комплект входит ударопрочный кувшин объемом 2,5 л, толкатель и прочная крышка.



238097

БАРНЫЙ БЛЕНДЕР

- Система предохранительного замка, предотвращающая случайную активацию блендера без чаши.
- Панель ручного управления.
- С 10-ступенчатой ручкой управления мощностью.
- Высокоскоростной двигатель с переменной скоростью вращения лезвия от 16000 об/мин до 24800 об/мин (без нагрузки).
- Включает полипропиленовый толкатель для более густых ингредиентов.

код		В	Вт	мм	€	
230718		230	1680	320x250x(H)532	**218,00**	
230213	BPA Free	230	1680	320x250x(H)532	**240,00**	N

БАРНЫЙ БЛЕНДЕР ЦИФРОВОЙ

- Светодиодная цифровая сенсорная панель управления.
- 3 уровня скорости: НИЗКИЕ 8350 об/мин, СРЕДНИЕ 13.500 об/мин, ВЫСОКИЕ 24.800 об/мин (без нагрузки).
- 3 настройки таймера: 30, 45, 90 секунд.
- Входит в комплект: толкатель изготовлен из полипропилена.

код		В	Вт	мм	€	
238097		230	1680	220x240x(H)535	**220,00**	
238103	BPA Free	230	1680	220x240x(H)535	**263,00**	N

ABS plastic | BPA free | S.S. stainless steel

СТАКАН/ЧАША ДЛЯ БЛЕНДЕРА BPA FREE

- Сменная чаша для блендера 230718/230695/230688/230213/230602/230664.
- Ударопрочный кувшин из тритана объемом 2,5 л, прочная крышка из полипропилена и небольшая крышка из тритана без БФА.
- Оснащен лезвиями из нержавеющей стали с титановым покрытием.

код	мм	€
933688	200x170x(H)360	**113,00**

PC polycarbonate | S.S. stainless steel

СТАКАН ДЛЯ БЛЕНДЕРА

- Запасной стакан для блендера 230718/230695/230688/230213/230602/230664
- Ударостойчивый стакан объемом 2,5 л из поликарбоната с прочной крышкой из полимера полипропилена и небольшим мерным стаканом из поликарбоната
- В комплекте нож из нержавеющей стали с титановым покрытием

код	мм	€
943489	200x170x(H)360	**105,00**

Посмотреть видео ролик



221228

221204



221099

Al aluminium | PC polycarbonate | 18/10 stainless steel

СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

- Изготовлено из нержавеющей стали AISI 304, алюминия, PC (поликарбонат).
- 3 пресс-конуса входят в комплект: маленький, средний, большой (средний по умолчанию).
- Возможность непрерывной работы до 10 минут.
- Носик расположен на высоте 250 мм, что дает возможность поставить под него высокий стакан или кувшин.
- С защитой от перегрева.
- Водонепроницаемость: IPX1.
- ПРИМЕЧАНИЕ: без поддона для капель.

код	В	Вт	мм	€
221228	230	180	213x207 x(H)417	**167,00**

ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel

СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

- Сделана из нержавеющих 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	€
221204	230	180	218x307 x(H)466	**168,00**

Al aluminium | S.S. stainless steel

СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

- Прижимная крышка обеспечивает легкую и безопасную эксплуатацию
- Съемный контейнер для сока и конус из нержавеющей стали
- Экран от брызг
- Скорость вращения: 980 об/мин

код	В	Вт	мм	€
221099	230	230	210x330 x(H)585	**358,00**



3 конуса для разных размеров фруктов



Экран против брызг
Чаша из нержавеющей стали

BARUP
BARWARE

КОТЕЛ ПИВОВАРНЫЙ

- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Предназначен для приготовления солодового пива в домашних условиях
- Автоматический режим работы – в памяти устройства можно сохранить 9 рецептов, в каждом до 9 шагов
- Ручной режим для специалистов, варящих пиво по собственному воображению
- Интуитивно понятная панель управления с цифровым отображением рабочих параметров
- Диапазон температур нагрева: от 25°C до 100°C, с точностью до 0,1°C
- Насос обеспечивает плавное и эффективное перемешивание затора.
- Градуировка внутри резервуара (шкала 5 л) и внешний индикатор в виде стеклянной трубки (шкала 1 л) упрощают контроль уровня заполнения емкости
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Дно, отделяющее камеру брожения от насоса и секции управления – из стали AISI 304
- Сливной кран
- Крышка из закаленного стекла

код	В	Вт	мм	€
289952	230	2500	ø400x(H)630	**335,00**
289969	230	3000	ø400x(H)780	**419,00**



289952

ПОДНОС ДЛЯ ПИВА С ОТВЕРСТИЯМИ

ABS plastic

- Изготовлено из пластика ABS.
- Для 12 бокалов.
- Диаметр отверстия: 55 мм.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

kodas	mm	€
696217	ø315x(H)35	**6,05**

NEW


696217



516751

ВЕДРО ДЛЯ ПИВА

wash food contact

- С открывалкой для бутылок, встроенной в крепление ручки

код	мм	€
516751	ø230x(H)180	**7,70**


565360

ЛОПАТКА ДЛЯ СНЯТИЯ ПИВНОЙ ПЕНЫ - 6 ШТУК

SAN plastic

- Белого цвета, изготовлена из пластика

код	мм	€
565360	235x26	**6,30**



695708

Посмотреть видео ролик

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ЛЬДА ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

- Хромированный сплав цинка
- Нож из нержавеющей стали
- Съёмный контейнер
- Совок для льда в наборе

код	мм	€
695708	160x140x(H)270	**42,50**



271520

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ЛЬДА

- Корпус из матовой нержавеющей стали
- Широкий желоб для загрузки льда изготовлен из ABS-пластика
- Мощный дробильный механизм с ножами из нержавеющей стали
- Прозрачный контейнер с макс. вместимостью 12 стаканов измельчённого льда (2,7л)
- Производительность: до 12 кг/ч
- Не предназначен для непрерывной работы

код	В	Вт	мм	€
271520	230	70	170x290x(H)462	**70,50**

Посмотреть видео ролик

ДАТЧИК БЕЗОПАСНОСТИ. Это делает невозможным запуск в открытом пространстве обработки.

ГОРИЗОНТАЛЬНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ. Лезвия из нержавеющей стали устанавливаются на горизонтальные диски привода — быстрая и эффективная обработка до 120 кг/ч.



271599

ДЛИТЕЛЬНЫЙ СРОК СЛУЖБЫ ПРИВОДА. Вентилятор использует энергию вращения оси дробления при охлаждении двигателя.

БАЗОВЫЕ АМОРТИЗАТОРЫ. Они устраняют вибрации и предотвращают спонтанное движение устройства.

18/8
stainless steel

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ЛЬДА

- Чаша и лезвия выполнены из нержавеющей стали.
- Корпус двигателя изготовлен из литого алюминия.
- Мощный вентилируемый двигатель – он может работать с полной чашей льда без перегрева.
- Шарнирная крышка, оснащенная защитным микропереключателем.
- Вместимость чаши: 3 л.
- Толщина стенки чаши: 0,8 мм.
- Скорость ножа: 1000 об/мин.
- Измельчение полной чаши льда занимает ≈35 с.
- Производительность: 160 кг/ч.
- Рейтинг защиты от воды: IP23.

код	В	Вт	мм	€
271599	230	200	189x344x(H)525	**396,00**

arktic

ABS plastic | S.S. stainless steel | indoor





271292

ЛЬДОГЕНЕРАТОР BULLET

- Изготовлено из нержавеющей стали и пластика ABS.
- Производит лед круглой формы (полый лед).
- Статическое охлаждение с помощью компрессора.
- Индикаторы низкого уровня воды и полного контейнера для льда.
- Продолжительность цикла: ≈ 8-13 мин.
- Емкость контейнера для льда: 0,7 кг.
- Производительность: 12 кг / 24 ч.
- В набор входит ложка для льда.
- Хладагент: R600a.

код	В	Вт	мм	€
271292	230	100	242x358x(H)328	**176,00**



ABS plastic

18/0 stainless steel



271568

R600a R290 COOLANT



271551



Возможны 3 размера кубиков льда



Возможны 3 размера кубиков льда

ЛЬДОГЕНЕРАТОР КУБИКОВОГО ЛЬДА 12

- Настольная модель
- Корпус из нержавеющей стали, крышка из черного АБС-пластмаси
- 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	€
271568	230	120	320x400x(H)575	**234,00**

ЛЬДОГЕНЕРАТОР

- 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 R290
- Объём - 150 кубиков льда

код	В	Вт	мм	€
271551	230	130	390x455x(H)699	**299,00**

БАР

Контейнер для льда



Изготовление кубиков заливным методом



Охлаждение компрессора (271551)

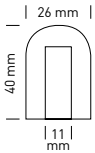


arktic

Электронное управление обеспечивает точную работу оборудования







Форма кубиков гарантирует большую охлаждающую поверхность



271773

S.S. stainless steel

ЛЬДОГЕНЕРАТОР

- Производит частично пусты кубики льда
- Корпус полностью сделан из нержавеющей стали
- Вместимость ёмкости-накопителя до 7 кг
- Подающий шланг и сливной шланг и совок включены
- Климатический класс: ST
- Хладагент: R290
- Оснащен синей светодиодной подсветкой.

код	-	В	Вт	мм	€
271773	~ 26 кг/день	230	241	400x600x(H)675	**670,00**
271780	~ 50 кг/день	230	293	400x600x(H)675	**744,00**

271797

S.S. stainless steel

ЛЬДОГЕНЕРАТОР ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА

- Производит чешуйчатый лед
- Корпус полностью сделан из нержавеющей стали
- Вместимость релервуара для льда: 20 кг
- В комплекте: впускной и выпускной шланги, а также совок для льда
- Климатический класс: ST
- Хладагент: R290
- Оснащен синей светодиодной подсветкой.

код	-	В	Вт	мм	€
271797	~ 85 кг/день	230	430	548x612x(H)820	**1870,00**

Кубики соединены в плиту





PP polypropylene

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	€
271575	230	280	448x400x(H)795	**660,00**



271575

ЛЬДОГЕНЕРАТО

- Прибор предназначен для использования в барах, пабах, кафе и ресторанах.
- Прочный корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Пластиковая внутренняя часть.
- Вентиляционные отверстия в передней части корпуса позволяют установить льдогенератор под прилавком.
- В приборе используется метод распыления для формования идеально прозрачных кубиков с шестиугольным отверстием, которое имеет большую поверхность охлаждения и обеспечивает более длительное время охлаждения, минимизируя при этом разжижение напитков.
- Инновационный метод теплообмена с помощью дополнительного конденсатора — рекуперация тепла компрессора, используемая для размораживания распылительной пластины.
- Увеличенная производительность и срок службы компрессора.
- Эффективная работа при температуре окружающей среды до 42°C.
- Низкое энергопотребление.
- Регулировка уровня заполнения контейнера для льда.
- Регулируемые ножки.
- Простая очистка благодаря съемным деталям.
- В комплект входят впускной и выпускной шланги и лопатка для льда.

ИННОВАЦИ-ОННЫЙ МЕТОД ТЕПЛООБМЕНА





INTERCOOLING
Инновационный метод теплообмена с помощью дополнительного конденсатора — рекуперация тепла компрессора, используемая для размораживания распылительной пластины

В приборе используется метод распыления для формования идеально прозрачных кубиков с шестиугольным отверстием, которое имеет большую поверхность охлаждения и обеспечивает более длительное время охлаждения, минимизируя при этом разжижение напитков





код	C-180	C-250 FA	C-400	C-660	C-1200
суточная производительность	18 кг/24 ч	28 кг/24 ч	40 кг/24 ч	65 кг/24 ч	120 кг/24 ч
емкость контейнера для льда	10-11 кг	12-13 кг	16-18 кг	30-35 кг	45-50 кг
габариты	400×400×(H)650 мм	400×460×(H)670 мм	480×580×(H)750 мм	600×580×(H)820 мм	820×580×(H)940 мм
хладагент	R134	R454c	R454c	R454c	R454c
мощность	180 Вт/230 В	295 Вт/230 В	455 Вт/230 В	720 Вт/230 В	844 Вт/230 В
вес	28 кг	32 кг	44 кг	55 кг	83 кг
€	**930,00**	**1110,00**	**1400,00**	**1770,00**	**3110,00**





271353



271360

ЛЬДОГЕНЕРАТОР

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Вырабатывает прозрачные кубики льда, которые тают медленнее, чем другие виды льда.
- Воздушное охлаждение – статическое охлаждение с помощью вентилятора.
- Индикаторы низкого уровня воды и полного контейнера для льда.
- Функции автоматического размораживания и автоматической очистки.
- Емкость контейнера для льда: 6 кг.
- Производительность: 22 кг/24 ч.
- Хладагент: R290.

код	В	Вт	мм	€
271353	220-240	385	380x520x(H)637	**884,00**

ЛЬДОГЕНЕРАТОР

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Вырабатывает прозрачные кубики льда, которые тают медленнее, чем другие виды льда.
- Воздушное охлаждение – статическое охлаждение с помощью вентилятора.
- Индикаторы низкого уровня воды и полного контейнера для льда.
- Функции автоматического размораживания и автоматической очистки.
- Емкость контейнера для льда: 45 кг.
- Производительность: 80 кг/24 ч.
- Хладагент: R290.

код	В	Вт	мм	€
271360	220	900	730x600x(H)1136	**2100,00**

13

Coffee and accessories, hot drinks

Exceptional hot drinks without compromise




HENDI


HENDI
HENDI
HENDI

S.S. stainless steel | indoor



209073

COFFEEMATIC АВТОМАТИЧЕСКАЯ КОФЕМАШИНА С СЕНСОРНЫМ ЭКРАНОМ

- Корпус и съемный блок заваривания из нержавеющей стали.
- 2 керамические кофемолки с плоскими жерновами обеспечивают равномерное распределение нагрузки – более высокая эффективность и более длительный срок службы кофемашины.
- Резервуар для воды емкостью 4 л, который можно подключить к внешней системе подачи воды.
- Отдельный диспенсер горячей воды.
- 2-бойлерная система нагревания.
- Просторная зона дозирования с регулируемой высотой диспенсера.
- Возможность готовить 2 чашки кофе одновременно (зерна берутся из одного бункера).
- Автоматическая система самоочистки и промывки.
- Интегрированные программы технического обслуживания и очистки.
- Две помпы.
- Панель управления с сенсорным экраном диагональю 10 дюймов.
- Многоязычное меню.
- 30 программ приготовления различных видов кофе, включая черный кофе (эспрессо, ристретто и т. д.), молочный кофе (капучино, латте и т. д.), холодный кофе, а также возможность наливать только горячую воду или горячее молоко. Для каждой кофейной программы можно выбрать, из какого бункера следует брать зерна (слева/справа).
- Ежедневная расчетная производительность: до 300 чашек эспрессо.
- Давление воды: 0,8-6 бар.
- Вес: 45 кг.

код	В	Вт	мм	€
209073	230	2900	340x540x(H)830	**4560,00**

ABS plastic | Al die-cast | 18/0 stainless steel | SAN plastic



209080

ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ МОЛОКА С ПОДОГРЕВАТЕЛЕМ ДЛЯ ЧАШЕК

- 2 подогреваемые полки для чашек и рама из нержавеющей стали AISI 430.
- Контейнер для молока 3,5 л из SAN.
- Дверца остекленная двойным закаленным стеклом.
- Корпус холодильника из пластика ABS с панелями из закаленного стекла.
- 4 стабильные алюминиевые ножки (H: 60 мм).
- Небольшое отверстие сбоку для подключения трубки с молоком непосредственно к каждой автоматической кофемашине.
- Светодиодная подсветка 7 цветов.
- 3 независимых переключателя для: LED-лампа, холодильник, подогреватель.
- Хладагент: R600A экологически чистый.
- Статическое охлаждение.
- Диапазон температур: 0-10°C
- Размеры полок: 260x380 см

код	В	Вт	мм	€
209080	230	168	313x442x(H)613	**930,00**

NEW

ABS plastic indoor



Большая емкость для воды



Емкость для воды с подсветкой



Espresso	Latte Macchiato	Double Cappuccino
Lungo	Flat White	Frothed milk
Ristretto	Latte	Hot milk
Ristretto Lungo	Coffee pot	Double hot milk
Americano	Hot water	Double frothed milk
Cappuccino	Double Espresso	



Возможность подключения к водопроводе

АВТОМАТИЧЕСКАЯ КОФЕМАШИНА

- Корпус изготовлен из ABS пластика.
- До 20+ программируемых напитков.
- Резервуар для воды 6 л или подключение непосредственно к водопроводу.
- Конические жернова, 9 уровней помола, скорость помола 1,9 г/с.
- Горячее молоко и горячее вспененное молоко с 2 уровнями температуры.
- Контейнер для кофейных зерен на 1 кг.
- Производительность в час (чашек) - эспрессо 105, горячая вода: 75, каппучино 105.
- Расчетная производительность: 80-100 чашек.
- Контейнер для кофейной гущи: до 30 порций.
- Подвижный диспенсер кофе, регулируемая высота от 80 до 160 мм.
- USB-соединение.
- Давление водяной помпы 19 bar.

Принадлежности в комплекте:
- 1 шланг для молока, 50 см.
- 1 универсальный ключ.
- 1 сливной шланг для воды с адаптером, 100 см.
- 1 шланг подачи воды, 150 см.
- 1 разъем фильтра.

Регулируемые функции:
- Регулируемые уровни помола: 5-9 уровней.
- Кофе: от 7 г до 16 г на чашку.
- Объем кофе.
- Температура кофе.
- Опция "PRE-BREW".
- Количество горячей воды, температура и время подачи.
- Время подачи вспененного молока.
- Заваренный кофе.



- Кофемашина HENDI Automatic современная, полностью автоматизированная машина, которая идеально подходит для кафе, отелей, мотелей, хостелов, заправочных станций, офисов, столовых и заведений общественного питания, которым требуется вкусный быстро заваренный кофе.
- Удобная в использовании, легко читаемая панель выбора и заваривание одним касанием делают ее идеальной для самообслуживания. Машина оснащена большим 10-дюймовым цветным сенсорным экраном и цифровым управлением для интуитивно понятного управления.
- До 17 программируемых напитков – эспрессо, лунго, ристретто, американо, капучино, латте макиато, белый кофе, черный кофе, горячая вода и различные варианты двойной порции и на основе молока – пользователи могут наслаждаться широким ассортиментом напитков. Каждый напиток может быть индивидуально отрегулирован в соответствии с конкретными предпочтениями.
- Металлический конденсатор направляет пар в поддон для сбора капель, поддерживая чистоту и безопасность во время работы. Возможность заваривания двух чашек одновременно повышает эффективность, а регулируемый диспенсер для кофе вмещает чашки высотой до 165 мм.
- В машине предусмотрена автоматическая промывка как для заварочного блока, так и для молочной системы. Эти функции берут воду из резервуара для воды, поэтому требуется регулярная дозаправка, если устройство не подключено к системе подачи воды для бесперебойной работы.
- Вибрационная помпа на 19 bar обеспечивает оптимальное давление заваривания. Контейнер для кофейной гущи вмещает до 35 порций (в зависимости от типа кофе), а 2-литровый поддон для сбора капель эффективно собирает сточную воду. В комплект также входит адаптер для установки водяного фильтра в резервуар для воды.

код	В	Вт	мм	€
209950	230	3000	390x544x(H)578	**2890,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

Посмотреть
видео ролик



Большая емкость
для воды



Емкость для воды
с подсветкой





Возможность
подключения
к водопроводу

АВТОМАТИЧЕСКАЯ КОФЕМАШИНА С СЕНСОРНЫМ ЭКРАНОМ

- Корпус изготовлен из пластика ABS.
- До 14 программируемых напитков.
- Резервуар для воды объемом 6 л.
- Ее можно подключить непосредственно к водопроводу.
- Большая, легко читаемая 7-дюймовая цифровая сенсорная панель.
- Заваривание кофе одним касанием.
- Каждый напиток можно настроить индивидуально в соответствии с предпочтениями клиента.
- Контейнер для кофейных зерен на 1 кг.
- Контейнер для кофейной гущи: до 35 порций.
- Подвижный дозатор кофе, регулируемая высота для чашек до 165 мм.
- Давление водяной помпы 19 bar.
- Контейнер для конденсата: 2 л.

Система двойного нагревания с 2 помпами: 2 чашки до 50 с

Принадлежности в комплекте:
- 1 шланг для молока, 50 см.
- 1 кабель питания, 1,5 м.

Регулируемые функции:
- Крепость кофе: от 8 г до 14 г на чашку.
- Объем кофе.
- Температура кофе.
- Опция "PRE-BREW".
- Количество горячей воды, температура и время подачи.
- Время подачи вспененного молока.
- Заваренный кофе.

- Кофемашина HENDI Automatic с сенсорным экраном, предназначенная для небольших и средних заведений, является интеллектуальным решением для кафе, отелей,



хостелов, заправочных станций, офисов, столовых и служб кейтеринга. Везде, где важны скорость, консистенция и качество, эта машина обеспечивает профессиональные результаты чашка за чашкой.

- Интуитивно понятный сенсорный экран, идеально подходящий для самообслуживания, упрощает работу даже для начинающих пользователей. Предлагаются до 14 программируемых напитков, включая одну- и две порции эспрессо, американо, капучино, латте, латте макиато, горячего молока, вспененного молока и горячей воды, которые удовлетворяют широкий спектр вкусов и предпочтения клиентов.
- Дополнительная функция позволяет настраивать предпочтения в каждой программе, чтобы каждый кофе был по вкусу клиенту.
- Возможность одновременной подачи 2 чашек повышает эффективность обслуживания, особенно в часы пик. Усовершенствованная система двойного нагрева и конструкция с двумя помпами обеспечивают быстрое приготовление без ущерба для вкуса и температурной стабильности.
- Благодаря большой вместимости машина требует минимальной дозаправки. Контейнер для молотого кофе объемом 1 кг можно приготовить более 140 эспрессо, а резервуар для воды объемом 6 л можно приготовить до 240 эспрессо за одну заливку. В средах с высоким спросом возможность прямого подключения к водопроводу означает непрерывную работу без перебоев.
- Эта машина, работающая с персоналом или находящаяся в условиях самообслуживания, сочетает в себе удобные технологии и профессиональный уровень управления, что делает ее отличным дополнением к любой коммерческой среде, где кофе воспринимается всерьез.

код	В	Вт	мм	€
208540	230	2700	390x511x(H)582	**2150,00**

reddot design award

Посмотреть видео ролик



208984



208953

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

код	В	Вт	мм	€
208984	230	1400	302x450x(H)370	**1030,00**

КОФЕМАШИНА АВТОМАТИЧЕСКАЯ

- 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
- Автоматическая программа мойки
- Вибрационный насос: 19 бар
- Электрический кабель: 1,5 м
- Емкость для молока: 600 мл (в комплекте)
- Вес: 14 к

код	В	Вт	мм	€
208953	230	1400	302x450x(H)590	**1320,00**



208991

АВТОМАТИЧЕСКАЯ КОФЕМАШИНА XXL

- Возможность программирования напитков: эспрессо, лунго, капучино, латте, 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 большему 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	€
208991	230	1400	391x506x(H)581	**1610,00**







943434

ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ МОЛОКА

- Компактное, экономичное и эффективное оборудование для охлаждения и хранения молока.
- Идеально подходит для дома и офиса
- Охлаждает до 12-15 °C ниже температуры окружающей среды
- Универсальное отверстие диаметром 7 мм для трубки, которая доставит молоко из контейнера в холодильнике 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	€
943434	черный	230	50	213x275x(H)343	**165,00**

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)

VERONA
MACCHINE PER CAFFÈ









код	207598	207642	207499
модель	Romeo Easy	Romeo	Julia Compact
тип	полуавтоматическая	автоматическая	автоматическая
номер группы	1	1	2
размеры	375x530x(H)485 мм	375x530x(H)485 мм	475x563x(H)530 мм
кран для кипятка	1	1	1
паровых крана	1	1	1
объем бойлера	3 l	3	
максимальная высота чашки	80 мм	80 мм	140 мм
функции	Бойлер автоматически заполняется водой Встроенный вибрационный насос Механический контроль температуры воды	Бойлер автоматически заполняется водой Механический контроль температуры воды	Управляется удобными, износостойкими и освещенными панелями управления Встроенный вибрационный насос
мощность/ напряжение	1800 Вт/230 В	1800 Вт/230 В	2700 Вт/230 В
вес	30,5 кг	30,5 кг	53 кг
€	**1560,00**	**1820,00**	**2560,00**

VERONA
MACCHINE PER CAFFÈ



207659

207581

КОФЕМАШИНА ROMEO PRO, 1 ГРУППА, АВТОМАТИЧЕСКАЯ, С РОТАЦИОННОЙ ПОМПОЙ

- Маленькая и элегантная рожковая кофемашина, идеально подходящая для кафе, баров, ресторанов и компаний, которые ценят свежеприготовленный кофе высокого качества
- Полностью оборудованная кофемашина позволяет подавать широкий ассортимент современных напитков на основе эспрессо
- В компактном корпусе из нержавеющей стали находится 3-литровый бойлер
- Кофемашина отличается простым в использовании механическим регулированием температуры воды, автоматическим доливом воды в бойлер и встроенным вибрационным насосом
- Максимальная высота чашки/стакана: 80 мм
- Вес нетто: 33,5 кг

код	В	Вт	мм	€
207659	230	1950	375x530x(H)485	**1980,00**



231296

976654

КОФЕМАШИНА ЭСПРЕССО VERONA JULIA, 2 ГРУППЫ, АВТОМАТИЧЕСКАЯ

- Надежная и эффективная рожковая кофемашина эспрессо, разработанная специально для приготовления идеального кофе
- Изготовлена из высококачественных компонентов и материалов, отличающихся высокой прочностью
- Встроенный механизм для обеспечения щадящей и сбалансированной преинфузии каждый раз
- Отдельными группами можно управлять независимо с помощью простых в использовании, устойчивых к истиранию панелей управления с подсветкой
- Профессиональная эспрессо-машина из нержавеющей стали
- Автоматическое управление
- Ручная дозировка размера кофе
- Автоматическое наполнение водой
- Автоматическая система промывки групп
- Максимальная высота чашки/стакана: 140 мм
- Емкость бойлера: 11 л
- Количество групп: 2
- Количество форсунок для горячей воды: 1
- Количество паровых форсунок: 2
- Вес нетто: 59 кг

код	В	Вт	мм	€
207581	230	3700	665x563x(H)530	**2910,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС



207390

РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬ КОФЕ

- Распределитель изготовлен из нержавеющей стали, для всех портафильтров диаметром 58 мм.
- Ручка из черного алюминия.
- Три угловых склона сверху для равномерного распределения кофейной гущи в портафильтре.

код	мм	€
207390	ø64x(H)35	**23,50**



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	€
208632	ø58x(H)35	**23,50**



208625

ТЕМПЕР

- Для формирования кофейной таблетки, подходит для большинства кофемашин
- Выполнен из нержавеющей стали с пружиной
- Черная алюминиевая ручка

код	мм	€
208625	ø58x(H)100	**22,50**



208731

ТЕМПЕР

- Для формирования кофейной таблетки, подходит для большинства кофемашин
- Выполнен из нержавеющей стали AISI 304
- Деревянная окрашеная ручка
- Вес: 380 г

код	мм	€
208731	ø58x(H)95	**17,00**



208670

ПОДСТАВКА ДЛЯ ТЕМПЕРА

- Сделано из силикона, вырезка для помещения колбы во время формирования кофейной таблетки
- Вырезка для одного темпера

код	мм	€
208670	125x140x(H)30	**7,25**



208649

ПОДСТАВКА ДЛЯ ТЕМПЕРА - ДВОЙНАЯ

- Сделано из силикона, вырезка для помещения колбы во время формирования кофейной таблетки
- Вырезка для двух темперов

код	мм	€
208649	205x150x(H)45	**12,50**

208687



СТАНЦИЯ ДЛЯ ТЕМПИНГА

- Вырезка для помещения колбы во время формирования кофейной таблетки
- С вырезкой на темпер

код	мм	€
208687	93x142x(H)60	**17,00**



208724

ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ КОЛБЫ КОФЕМАШИНЫ

- Щетка для удобной чистки колбы и портафильтра кофемашины от остатков кофе
- Жесткая щетка изготовлена из нейлоновых волокон
- Мерная ложка для очищающих средств
- Экран, защищающий от попадания воды на рукоятку

код	мм	€
208724	(L)225	**8,40**



208618

НОК-БОКС КРУГЛЫЙ

- Сделан из нержавеющей стали
- Съемный амортизатор с силиконовой втулкой

код	мм	€
208618	153x185x(H)165	**32,00**



208694

ПОДСТАВКА ДЛЯ КОФЕМОЛКИ С ЯЩИКОМ

- Ящик сделан из углеродистой стали
- Со съемной перекладиной и перфорированным верхом

код	мм	€
208694	350x250x(H)90	**64,50**



208335

НОК-БОКС GN

- Сделан из нержавеющей стали
- Съемный амортизатор с силиконовой втулкой

код	мм	€
208342	265x162x(H)100	**20,00**
208335	176x162x(H)100	**17,00**



208380

НОК-БОКС В ДЕРЕВЯННОМ КОРПУСЕ

- Корпус изготовлен из темного дерева, контейнер для гущи из нержавеющей стали GN 1/4
- Съемная перекладина в силиконовом корпусе

код	мм	€
208380	275x175x(H)110	**32,50**



271247

ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ВСПЕНИВАНИЯ МОЛОКА

- Имеет клипсу для крепления к кувшину
- Зеленая метка указывает на идеальную температуру вспененного молока для капучино и т. д.
- Диапазон температур: от -10°C до 110°C
- Градация через каждый 1°C, точность: ≈ 2%
- Зонд из нержавеющей стали, чехол с зажимом
- Читаемый циферблат

код	диапазон	мм	€
271247	-10/110°	ø44x(H)140	**6,30**



458198

КУВШИН ДЛЯ ВСПЕНИВАНИЯ МОЛОКА

- Сделан из нержавеющей стали
- Стенки толщиной 1 мм поддерживают температуру жидкости
- V-образный носик облегчает точный налив
- Подходит для мытья в посудомоечной машине

код	объем (л)	мм	€
458198	0,6	ø90x(H)112	**17,50**



451045

КУВШИН ДЛЯ ВСПЕНИВАНИЯ МОЛОКА ЧЕРНЫЙ, МАТОВЫЙ

- Изготовлен из нержавеющей стали
- Стенки толщиной 1 мм поддерживают температуру жидкости
- V-образный носик облегчает точный налив
- ВНИМАНИЕ: Нельзя мыть в посудомоечной машине

код	объем (л)	мм	€
451045	0,7	ø84x(H)130	**23,50**





451052

КУВШИН ДЛЯ МОЛОКА С МЕРКОЙ

код	объем (л)	мм	€
451052	0,55	130x77x(H)115	**9,80**



451533

КУВШИН ДЛЯ ВСПЕНИВАНИЯ МОЛОКА

код	объем (л)	мм	€
451502	0,35	ø76x(H)93	**7,25**
451519	0,6	ø90x(H)112	**9,35**
451526	0,9	ø102x(H)125	**12,50**
451533	1,5	ø112x(H)161	**17,00**


BARUP
BARWARE
BARUP
50ml
BARUP
BARUP

VERONA
MACCHINE PER CAFFÈ

КОФЕМОЛКА VERONA, ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ, С ДИСПЛЕЕМ

- Предназначена для быстрого, качественного и точного приготовления идеального кофе
- Сенсорный дисплей из закаленного стекла
- Вместительный контейнер для кофейных зерен на 1,65 кг кофе
- Мелющая головка с лезвиями из нержавеющей стали
- Удобный демонтаж и чистка головки позволяют содержать устройство в чистоте
- Высокая скорость помола – скорость вращения головки: 1 420 об/мин
- 4 режима помола: стандартный, автоматический, с предварительной настройкой, с непосредственным выбором
- Подсветка канала выхода молотого кофе
- Автоматический учет количества молотого кофе (порций)
- Антиэлектростатическая функция повышает продуктивность помола

код	В	мм	€
207451	230	230x400x(H)600	**719,00**



207451

Посмотреть видео ролик

PC polycarbonate S.S. stainless steel

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	объем (л)	В	Вт	мм	€
274125	5	230	1006	440x360x(H)471	**452,00**
274149	10	230	1006	415x300x(H)580	**494,00**

Система нагрева Bain-Marie предотвращает пригорание горячего шоколада до дна



274125

274149

Цены EXW, указаны без учета НДС

Посмотреть видео ролик



208533



208304









КОФЕВАРКА ПРОТОЧНАЯ

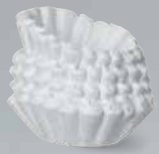
- Время приготовления 1 кувшина кофе (1,8 л) - около 6 минут
- Специально спроектированный корпус из полипропилена с резиновым покрытием черного цвета
- Стеклянный кувшин 1,8 л с крышкой и ручкой из полипропилена
- 2 плиты подогрева (нижняя и верхняя) с независимой регулировкой
- Индикатор сигнализирует окончание процесса заварки
- Для фильтров 110/250

код	В	Вт	мм	€
208533	230	2020	204x400x(H)590	**169,00**

КАПЕЛЬНАЯ КОФЕВАРКА

- 2 нагревательные пластины из нержавеющей стали (верхняя и нижняя), для поддержания кофе в теплом состоянии после заваривания.
- 2 отдельных переключателя, для верхней нагревательной пластины и для кипения воды/нижней нагревательной пластины.
- Резервуар для воды: 1,8 л.
- В комплекте: 2 декантатера 1,8 л и 100 шт. бумажных фильтров.
- Декантеры нельзя мыть в посудомоечной машине.

код	В	Вт	мм	€
208304	230	1400	220x383x(H)465	**247,00**



208656

БУМАЖНЫЕ ФИЛЬТРЫ ДЛЯ КОФЕ ДЛЯ КАПЕЛЬНЫХ КОФЕВАРОК

- Набор из 1000 фильтров для капельных кофеварок.
- Изготовлено из выбеленной фильтровальной бумаги.
- Верхний диаметр: 245 мм.
- Нижний диаметр: прибл. 133 мм.
- Подходит для коммерческих капельных кофеварок, например HENDI.

код	количество в упаковке	мм	€
208656	1000	ø245x(H)62	**34,00**



211052





КАПЕЛЬНАЯ КОФЕВАРКА

- Резервуар для воды: 2 л.
- Входит в комплект: Вакуумный кувшин объемом 2 л и 100 шт. бумажных фильтров.

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
211052	2	230	1400	215x410x(H)520	**262,00**



445907

ДЕКАНТЕР ДЛЯ КОФЕ

- Подходит для капельной кофеварки HENDI (код: 208304).
- Изготовлено из стекла с полипропиленовой ручкой и крышкой.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	объем (л)	мм	€
445907	1,8	200x185x(H)170	**17,00**



448526

ВАКУУМНЫЙ КУВШИН

- Подходит для капельной кофеварки HENDI (код: 211052).
- Изготовлено из нержавеющей стали с полипропиленовой ручкой и крышкой.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	объем (л)	мм	€
448526	2	150x180x(H)265	**20,00**

Посмотреть видео ролик



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	объем (л)	В	Вт	мм	€
209998	4,2	230	2000	341x226x(H)305	**40,00**



209936

ЧАЙНИК ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ БЕСПРОВОДНОЙ - 2,5 Л

- Идеально подходит для всех типов заведений общественного питания
- Быстро кипятит воду
- Отдельная база питания позволяет легко пользоваться чайником
- Возможность поворачивать чайник на базе на 360°
- Эргономичная ручка из полипропилена
- Контрольная лампочка для индикации включенного состояния ТЭНа
- ТЭН установлен под дном, что защищает его от накипи
- Автоматическое отключение после закипания воды
- Двойная защита от включения без воды
- Корпус и дно чайника из нержавеющей стали 18/8

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
209936	2,5	230	2200	242x172x(H)294	**29,50**



624302

ЧАЙНИК

- Предназначен для использования на газовых плитах.
- Изготовлен из нержавеющей стали.
- С крышкой и удобной ручкой для удобства переноски.
- Вместимость: 6 л.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	объем (л)	мм	€
624302	6	ø245x(H)290	**25,00**

PP polypropylene | 18/8 stainless steel

Посмотреть видео ролик



209981

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	объем (л)	В	Вт	мм	€
209981	1,8	230	2150	226x165x(H)310	**25,50**

18/8 stainless steel | PP polypropylene



209943

ЧАЙНИК ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ БЕСПРОВОДНОЙ С ТЕРМОРЕГУЛЯТОРОМ

- Для приготовления напитков с указанными условиями заваривания, таких как зеленый чай, белый чай или yerba mate
- Корпус и нагреватель из нержавеющей стали AISI 304
- Ручка, крышка и база из полипропилена
- Функция регулирования и поддержания температуры в зависимости от потребности: 40°C, 60°C, 80°C, 100°C
- Нагреватель, размещенный под днищем, защищен от накипи
- Панель управления с цифровым дисплеем
- Индикатор термостата
- Внутренний указатель максимального уровня воды
- Функция автоматического отключения после кипения воды
- Двойная защита от включения пустого чайника
- Чайник можно поворачивать на 360°
- ВНИМАНИЕ: Предназначен только для кипячения воды, кипячение других жидкостей может повредить чайник

код	объем (л)	В	Вт	мм	€
209943	1,8	230	1800	230x165x(H)255	**36,00**

wash



456514

КОРОБКА ДЛЯ ЧАЯ

- Коробка из дерева естественного светлого оттенка.
- Крышка: деревянная рама с акриловым окошком, на петлях, открывается вверх.
- 12 отделений в коробке, в каждом можно разместить 12 пакетиков чая.

код	мм	€
456514	300x280x(H)90	**36,50**



425336

S.S. stainless steel

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ НАПИТКОВ

- Корпус из нержавеющей стали AISI 410, внутренняя часть из нержавеющей стали AISI 304, с PU (полиуретановой) изоляцией.
- Подходит как для горячих, так и для холодных напитков.
- Не подходит для горячего шоколада или глинтвейна.
- Устойчивость к температуре в диапазоне от -10 до 100°C.
- С некапельным краном.
- Вместимость: 9 л.

код	объем (л)	мм	€
425336	9	ø226x(H)360	**48,50**



240700

PP polypropylene S.S. stainless steel

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	объем (л)	В	Вт	мм	€
240700	25	230	2500	442x426x(H)491	**108,00**



240601

PP polypropylene S.S. stainless steel

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ГЛИНТВЕЙНА

- Емкость из нержавеющей стали, покрашенный белым цветом
- 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	объем (л)	В	Вт	мм	€
240601	25	230	2500	435x441x(H)500	**93,00**



Специальный вентиляционный клапан
- продотвращает впитывание запахов
- продлевает срок годности кофе





992500

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	-	€
992500	1 кг	**19,50**



998953

ПЕЧЕНЬЕ КАРАМЕЛЬНОЕ LA CREMA

- Упаковка 300 шт.

код	€
998953	**18,50**



797938

797945

ЧАШКА ДЛЯ КОФЕ & БЛЮДЦЕ

- Продаются исключительно целыми упаковками

код	кол-во в упак.	объем (л)	мм	€
797938	6	0,185	ø90	**29,50**
797945	6		ø150	**17,50**



797952

797969

ЧАШКА ДЛЯ ЭСПРЕССО & БЛЮДЦЕ

- Продается только в коллективной упаковке.

код	-	кол-во в упак.	мм	€
797952	чашка	6		**16,50**
797969	блюдце	6	ø110	**12,00**

БОЙЛЕР ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ С ДВОЙНЫМИ СТЕНКАМИ

18/8 stainless steel · PP polypropylene · indoor · <100°C temp

- Идеально подходит для глинтвейна и кипячения воды для чая.
- Работает автоматически и поддерживает температуру напитков на сервировочном уровне.
- Теплопотери и потребление энергии снижаются благодаря изолированному корпусу из полированной нержавеющей стали с двойными стенками.
- Крышка с безопасной системой "twist-lock".
- Защищенный от накипи нагревательный элемент под резервуаром с защитой от перегрева.
- Оснащен холодными ручками, ручкой крышки и противокапельным носиком, изготовленными из полипропилена.
- Прозрачный индикатор уровня в литрах.
- Максимальная высота чашки: 130 мм (без поддона).
- С выключателем питания и индикаторными лампами для нагрева и устранения неисправностей.
- Температура может быть установлена в диапазоне от 30°C до 100°C.
- Поддон для капель в комплекте.
- Готовит ± 60 чашек за 40 мин.
- Не подходит для шоколадного молока.

20% ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

Посмотреть видео ролик



Сливной поддон в комплекте

211168



211175

код	полезный объем (л)	В	Вт	мм	время закипания воды (мин.)	€
211168	9	230	1500	340x315x(H)430	40 ±5	**97,50**
211175	17	230	2500	415x382x(H)480	37 ±5	**124,00**

В комплекте поддон для сбора капель



Эргономичные ненагревающиеся ручки и ручка крышки из полипропилена
Крышка с замком типа „Twist-Lock"



Двойные стенки сокращают затраты энергии на 20%



HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС

БОЙЛЕР ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ОДНОСТЕННЫЙ

18/8 stainless steel | PP polypropylene | <100°C temp

- Идеально подходит для глинтвейна или кипячения воды для чая.
- Работает автоматически и поддерживает температуру напитков на сервировочном уровне.
- Одностенный корпус из матовой нержавеющей стали и крышка с безопасной системой с поворотным замком "Twist-lock".
- Защищенный от накипи нагревательный элемент под резервуаром с защитой от перегрева.
- Оснащен холодными ручками, ручкой крышки и противокапельным носиком, изготовленными из полипропилена.
- Прозрачный индикатор уровня воды в литрах.
- Максимальная высота чашки: 130 мм (без поддона).
- С выключателем питания и индикаторными лампами для нагрева и устранения неисправностей.
- Температура может быть установлена в диапазоне от 30° до 100°C.
- Заваривание ± 65 чашек за 40 минут.
- Не подходит для шоколадного молока.

Посмотреть видео ролик



211137



211144



211151

код	полезный объем (л)	В	Вт	мм	время закипания воды (мин.)	€
211137	10	230	1500	340x315x(H)430	40 ±5	**86,00**
211144	20	230	2500	415x382x(H)480	42 ±5	**112,00**
211151	30	230	2500	415x382x(H)620	65 ±2	**147,00**
211298	Сливной поддон					**9,35**



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"



UNIQ

Buffet reinvented



211434



211472

ПЕРКОЛЯТОРЫ – ДИЗАЙН ОТ BRONWASSER

PP polypropylene S.S. stainless steel

- Созданы известным голландским дизайнером Робертом Бронвассером.
- Уникальный дизайн и внимание к деталям выделяют их на каждом шведском столе.
- Одностенная конструкция из нержавеющей стали.
- Стильные ручки из полипропилена.
- Некапающий кран.
- Индикатор уровня воды из стекла.
- Поддон для капель, прикрепленный к магниту, легко очищается.

Уникальная конструкция «non-drip» крана (не капает) со встроенным градуированным стеклом



Поддон для сбора капель магнитный



Имеет встроенный фильтр для кофе грубого помола, фильтровальная бумага не нужна



design by
Robert Bronwasser



211557



211564

- Корзина для грубого молотого кофе.
- Индикатор максимального уровня жидкости внутри.
- Световой индикатор, указывающий на окончание заваривания.
- Предупреждающий световой сигнал перегрева или необходимости удаления накипи.
- Максимальная высота чашки: 100 мм.
- Перколяторы автоматически удерживают тепло после заваривания.

код	цвет	объем (л)	В	Вт	мм	время закипания воды (мин.)	€
211434	сталь	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**110,00**
211441	сталь	14	230	1750	354x418x(H)500	57	**133,00**
211472	черный	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**135,00**
211489	черный	14	230	1750	357x380x(H)502	57	**158,00**
211557	светло-серый	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**135,00**
211571	светло-серый	14	230	1750	357x380x(H)502	57	**158,00**
211564	серо-коричневый	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**135,00**
211588	серо-коричневый	14	230	1750	357x380x(H)502	57	**158,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

UNIQ

Buffet reinvented



211410



211458

БОЙЛЕРЫ ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ – DESIGN BY BRONWASSER

S.S. stainless steel | PP polypropylene | <100°C temp

- Созданы известным голландским дизайнером Робертом Бронвассером.
- Уникальная конструкция и внимание к деталям делают прибор привлекательным дополнением к любому шведскому столу.
- Одностенный корпус из нержавеющей стали.
- Стильные ручки из полипропилена.
- Некапающий кран.
- Индикатор уровня воды из поликарбоната.
- Поддон для капель, прикрепленный к магниту, легко очищается.

Уникальная конструкция «non-drip» крана (не капает) со встроенным градуированным стеклом



Поддон для сбора капель магнитный



Бойлер поддерживает напиток после нагрева при температуре подачи



design by
Robert Bronwasser



211519



211526

- Индикатор термостата.
- Индикатор максимального уровня жидкости, расположенный внутри устройства.
- Температура может быть установлена в диапазоне от 30°C до 100°C.
- Макс. высота чашки: 100 мм.
- Кнопка сброса – для использования в случае перегрева.
- Предупреждающий индикатор при перегреве или при необходимости удаления накипи.
- Только для кипячения воды или нагревания вина – не подходит для других жидкостей, таких как молоко или горячий шоколад.

код	цвет	объем (л)	В	Вт	мм	время закипания воды (мин.)	€
211410	сталь	9	230	950	307x330x(H)450	58	**107,00**
211427	сталь	16	230	1650	352x357x(H)380	63	**119,00**
211458	черный	9	230	950	307x330x(H)450	58	**124,00**
211465	черный	16	230	1650	357x380x(H)502	63	**154,00**
211519	светло-серый	9	230	950	307x330x(H)450	58	**124,00**
211533	светло-серый	16	230	1650	357x380x(H)502	63	**154,00**
211526	серо-коричневый	9	230	950	307x330x(H)450	58	**124,00**
211540	серо-коричневый	16	230	1650	357x380x(H)502	63	**154,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

КИПЯТИЛЬНИКИ – КОФЕВАРОЧНЫЕ МАШИНЫ С ОДИНОЧНЫМИ СТЕНКАМИ

S.S. stainless steel



208007



209882

КИПЯТИЛЬНИК – КОФЕВАРОЧНАЯ МАШИНА С ОДИНОЧНЫМИ СТЕНКАМИ

- Корпус с однослойными стенками из нержавеющей стали
- 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	объем (л)	В	Вт	мм	время закипания воды (мин.)	€
208007	6	230	1500	355x355x(H)470	21	**114,00**
208106	10	230	1500	406x390x(H)522	34	**158,00**
208205	16	230	1500	407x382x(H)595	51	**170,00**

КИПЯТИЛЬНИК – ЗАВАРОЧНАЯ МАШИНА С ОДИНОЧНЫМИ СТЕНКАМИ

- Одиночные стенки из нержавеющей стали
- 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	объем (л)	В	Вт	мм	время закипания воды (мин.)	€
209882	9	230	2200	370x332x(H)472	23	**94,00**
209899	18	230	2200	385x385x(H)595	52	**127,00**
209905	28	230	2200	500x500x(H)488	76	**161,00**

S.S. stainless steel

20% ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ



211205



211403

КИПЯТИЛЬНИК – КОФЕВАРОЧНАЯ МАШИНА С ДВОЙНЫМИ СТЕНКАМИ

- 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

код	объем (л)	В	Вт	мм	время закипания воды (мин.)	€
211106	6	230	1500	316x350x(H)480	20	**130,00**
211205	10	230	1500	370x390x(H)525	32	**173,00**
211304	16	230	1500	360x401x(H)647	50	**187,00**

КИПЯТИЛЬНИК - ЗАВАРОЧНАЯ МАШИНА С ДВОЙНЫМИ СТЕНКАМИ

- Изолированные двойные стенки из полированной нержавеющей стали сокращают потери тепла
- Термостат с плавной регулировкой температуры до 110°C
- Потребляют на 20% меньше энергии, чем кипятильники с одиночными стенками
- Корпус и бак выполнены из нержавеющей стали
- Все элементы легко демонтируются, что облегчает чистку
- Приваренные ручки с силиконовыми накладками
- Некапающий кран
- Стеклянная трубка уровня воды
- Индикатор удаления накипи
- Сливной поддон с решёткой из нержавеющей стали
- Не предназначен для горячего шоколада

код	объем (л)	В	Вт	мм	время закипания воды (мин.)	€
211403	9	230	2200	322x390x(H)522	22	**118,00**
211502	18	230	2200	386x393x(H)666	50	**154,00**







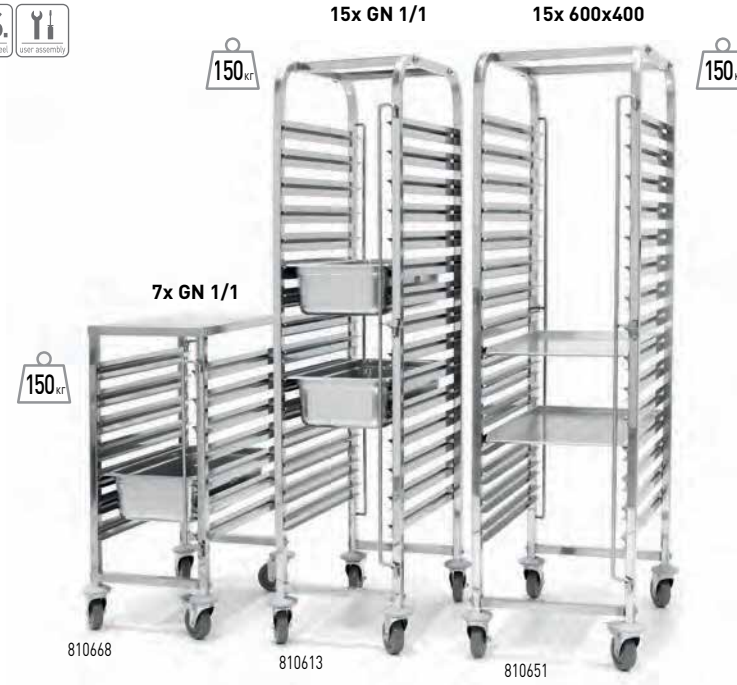
14

Thermoboxes, trolleys

Preserve quality, wherever you are













ТЕЛЕЖКА PROFI LINE ДЛЯ ЛОТКОВ 7 X GN 1/1

- Для 7 противней GN 1/1
- Расстояние между уровнями 80 мм
- С рабочей поверхностью 530x325 мм
- Имеет двустороннее предохранение от выпадения гастроёмкостей
- 4 поворотных колеса, 2 из которых с тормозом

код	мм	€
810668	445x615x(H)945	**161,00**

ТЕЛЕЖКА PROFI LINE ДЛЯ ЛОТКОВ - 15 X GN 1/1

- Для 15 противней GN 1/1
- Расстояние между уровнями 80 мм
- Имеет двустороннее предохранение от выпадения гастроёмкостей
- 4 поворотных колеса, 2 из которых с тормозом

код	мм	€
810613	440x610x(H)1710	**186,00**

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ УБОРКИ – 15X 600X400

- 600x400 мм 15 слоев - с шагом 80 мм.
- Замки для подносов с обеих сторон.
- Оснащен четырьмя колесиками, два из которых с тормозом.
- Допустимая нагрузка на тележку 150 кг при равномерном распределении веса.
- Доставка в плоской упаковке.

код	мм	€
810651	515x680x(H)1710	**198,00**

15x GN 1/1 | 15x 600x400



813270 | 813287

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ УБОРКИ 15X

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Направляющие расположены на расстоянии 80 мм друг от друга.
- Совместимость с лотками GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3.
- Оснащена 4 большими резиновыми роликами (ø100 мм).
- В комплект входят 4 резиновых бампера.
- Максимальная нагрузка: 100 кг.
- Максимальная вместимость: 15x GN 1/1, 30x GN 1/2, 45x GN 1/3.
- Поставляется в плоской упаковке.
- Размеры направляющих: 600x400 мм.

код	мм	€
813270	380x550x(H)1705	**184,00**

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ УБОРКИ 15X 600X400 ММ

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Направляющие расположены на расстоянии 80 мм друг от друга.
- Совместимость с лотками GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3.
- Оснащена 4 большими резиновыми роликами (ø100 мм).
- В комплект входят 4 резиновых бампера.
- Максимальная нагрузка: 100 кг.
- Максимальная вместимость: 15x GN 1/1, 30x GN 1/2, 45x GN 1/3.
- Поставляется в плоской упаковке.
- Размеры направляющих: 600x400 мм.

код	мм	€
813287	470x620x(H)1735	**198,00**

150 кг

30x GN 1/1



810576

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ КОНТЕЙНЕРОВ ДВОЙНАЯ 30 X GN 1/1

- Для использования в профессиональной гастрономии
- Изготовлена из нержавеющей стали
- Для 30 контейнеров GN 1/1
- Расстояние между уровнями: 80 мм
- Двусторонняя защита от выпадения контейнеров
- 4 поворотных колеса, в том числе 2 с тормозом
- Для самостоятельной сборки
- Допустимая нагрузка тележки при равномерно распределенном весе: 150 кг

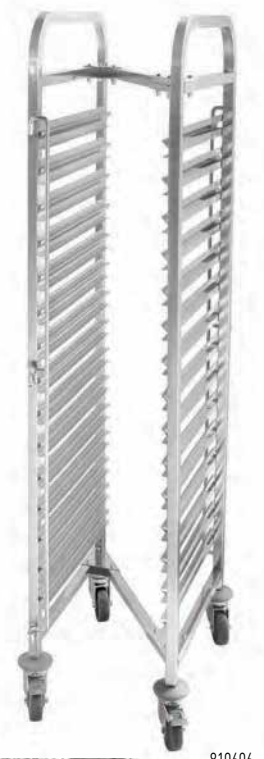
код	мм	€
810576	798x610x(H)1710	**308,00**

150 кг

15x GN 1/1

S.S. stainless steel

user assembly



810606



Для экономии места при хранении тележки можно вставлять друг в друга.

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ УБОРКИ КОМПАКТНОГО ХРАНЕНИЯ – 15 X GN 1/1

- Для экономии места при хранении тележки можно задвигать одна в другую.
- GN 1/1 15 слоев - с шагом 80 мм.
- Замки для подносов с обеих сторон.
- Оснащен четырьмя колесиками, два из которых с тормозом.
- Доставка в плоской упаковке.
- Допустимая нагрузка на тележку при равномерном распределении веса – 150 кг.

код	мм	€
810606	445x610x(H)1710	**217,00**

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ КОНТЕЙНЕРОВ ДВОЙНАЯ 12 X GN 1/1

- Для использования в профессиональной гастрономии
- Изготовлена из нержавеющей стали
- Для 12 контейнеров GN 1/1
- Расстояние между уровнями: 80 мм
- Высота от пола до первого уровня направляющих: 300 мм
- Двусторонняя защита от выпадения контейнеров
- 4 поворотных колеса, в том числе 2 с тормозом
- Допустимая нагрузка тележки при равномерно распределенном весе: 150 кг.
- Для самостоятельной сборки

код	мм	€
810569	810x610x(H)960	**206,00**



810569

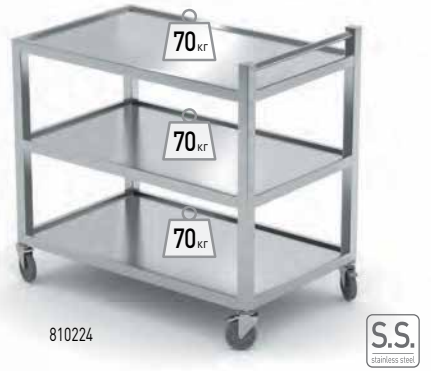


816691

ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Сварная конструкция.
- 2 полки с тиснением 10 мм.
- Общий размер полки: 800x500 мм.
- Размеры полок без тиснения: 750x450 мм.
- Расстояние между полками: прибл. 615 мм.
- Допустимая однородная нагрузка на полку приблизительно: 70 кг/м^2.
- Вертикальная ручка из нержавеющей стали выступает на 100 мм.
- 4 поворотных ролика ø100 мм с бамперами, включая 2 с тормозами.

код	мм	€
816691	800x500x(H)950	**247,00**



810224

СЕРВИРОВОЧНАЯ ТЕЛЕЖКА 3 ПОЛКИ ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ – СВАРНАЯ

- Изготовлена из нержавеющей стали.
- Сварная конструкция обеспечивает высокую прочность и стабильность.
- 3 полки с тиснением 10 мм для защиты посуды от падения.
- Общий размер полки: 800x500 мм.
- Размеры полок без тиснений: 750x450 мм.
- Расстояние между полками: прибл. 292 мм.
- Приблизительная допустимая нагрузка на полку: 70 кг/м^2.
- Вертикальная ручка из нержавеющей стали выступает на 100 мм.
- 4 поворотных ролика ø100 мм с бамперами, включая 2 ролика с тормозами.

код	мм	€
810224	800x500x(H)950	**296,00**



810101

ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ PROFI LINE 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 270 мм

код	мм	€
810101	905x585x(H)945	**110,00**



811320

СЕРВИРОВОЧНАЯ ТЕЛЕЖКА ЧЕРНАЯ, МАТОВАЯ

- Изготовлена из нержавеющей стали с матовым черным покрытием
- 3 полки, обшитые звукопоглощающим материалом по дну
- Равномерная нагрузка на полку: 50 кг
- Оснащена 4 поворотными колесами с бамперами, 2 с тормозами
- Закругленные края
- Расстояние между полками: 270 мм

код	мм	€
811320	905x585x(H)945	**161,00**



810002

ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ PROFI LINE 2 ПОЛКИ

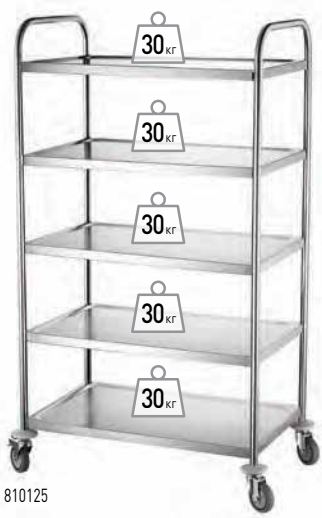
- Выполнена из нержавеющей стали
- 2 полки с шумопоглощающим материалом снизу
- Максимальная нагрузка на полку - 50 кг
- 4 поворотных колеса, 2 тормоза
- Скругленные края
- Расстояние между полками – 550 мм

код	мм	€
810002	905x585x(H)945	**93,00**



810118





810125

ТЕЛЕЖКА С 4 ПОЛКАМИ

- Изготовлена из нержавеющей стали
- Закругленные края
- Угловая защита
- 4 поворотных колеса с бамперами, в том числе 2 с тормозом
- Колеса из материала TPR ø 125 мм
- Макс. равномерно распределенная нагрузка на полку: 37 кг
- Для самостоятельной сборки

код	мм	€
810118	905x585x(H)1245	**163,00**

ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ – 5 ПОЛОК

- Изготовлена из нержавеющей стали.
- Оснащена 5 полками.
- 4 колесика, из них 2 с тормозами, с угловой защитой.
- Доставка в плоской упаковке.

код	мм	€
810125	905x585x(H)1545	**207,00**

СЕРВИСНАЯ ТЕЛЕЖКА ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА С 3 ПОЛКАМИ

- Может использоваться в качестве мобильного инструмента, пригодного для хранения.
- Можно легко перемещать по неровным поверхностям, в лифтах или коридорах.
- Верхняя полка расположена на эргономичной высоте для большего комфорта.
- Максимальная нагрузка на полку (равномерно распределенная): 50 кг.
- Установлены 4 поворотные колеса, 2 из которых с тормозами.
- Закругленные углы.



NEW



816264

NEW



816271

810200

СЕРВИСНАЯ ТЕЛЕЖКА ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА С 3 ПОЛКАМИ, БОЛЬШАЯ

- Размеры полки: 842x486 мм.
- Расстояние между полками: 308 мм.

код	мм	€
816264	1010x500x(H)960	**80,00**

СЕРВИСНАЯ ТЕЛЕЖКА ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА С 3 ПОЛКАМИ И БОКОВЫМИ ПАНЕЛЯМИ, БОЛЬШАЯ

- Размеры полки: 842x486 мм.
- Расстояние между полками: 308 мм.
- В комплект входят боковые панели полок.

код	мм	€
816271	1010x500x(H)960	**123,00**

СЕРВИСНАЯ ТЕЛЕЖКА ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА С 3 ПОЛКАМИ, МАЛЕНЬКАЯ

- Расстояние между полками: 293 мм.
- Размеры полок: 625x400 мм.

код	мм	€
810200	800x420x(H)945	**63,50**

PP polypropylene

NEW

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЕРВИСНОЙ ТЕЛЕЖКИ

- Нижние размеры: 238x173 мм.
- Совместимость с продуктами: 810200, 816264, 816271

код	мм	€
816288	325x240x(H)447	**10,50**



816288

PP polypropylene

NEW

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЕРВИСНОЙ ТЕЛЕЖКИ

- Нижние размеры: 294x185 мм.
- Совместимость с продуктами: 810200, 816264, 816271.

код	мм	€
816295	325x240x(H)180	**4,90**



816295






поддон для капель


2 торсионных колеса с тормозами


кран


совок

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 устойчивые 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 краном в камере для слива талого льда
- Поставляется в собранном состоянии
- 4 колеса, 2 с тормозом (большие ø20 мм и маленькие ø10 мм)
- В комплекте кран, совок и решетка для слива (кран 90 мм от пола)

код	объем (л)	мм	€
877883	110	585x800x(H)745	**465,00**

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ КЕЙТЕРИНГОВОГО ТЕРМОКОНТЕЙНЕРА

- Тележка для кейтерингового термоконтейнера Amer Box - аксессуар, обеспечивающий безопасную транспортировку продуктов в термоконтейнере Amer Box с кодом 877814.
- Обеспечивает безопасную транспортировку содержимого термоконтейнера благодаря тормозам, установленным на 2 колесах.

код	мм	€
877821	530x710x(H)230	**126,00**



AMER★BOX







PC polycarbonate PP polypropylene

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ИНГРЕДИЕНТОВ

- Изготовлено из полипропилена.
- Крышка изготовлена из поликарбоната.
- Закругленные углы и гладкие внутренние стенки.
- Направляющие, расположенные в верхней внутренней части тележки предназначены для размещения совка.
- 4 широких резиновых колеса Ø 75 мм, включая 2 ролика с тормозами для облегчения транспортировки.
- Эргономичная высота 71 см идеально подходит для размещения под рабочим столом.

код	объем (л)	мм	€
877210	62	345x720x(H)570	**140,00** N
877913	82	355x720x(H)600	**149,00**
877920	102	600x720x(H)700	**163,00**


совок


прозрачная крышка


четыре торсионных колеса


мука


сахар


крупа


рис

HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ ТАРЕЛОК

AMER★BOX

- 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 ø10 мм, большие колеса ø20 мм
- Устойчивый к ударам и сотрясениям
- Не подвержена коррозии
- В комплекте виниловый чехол для поддержания санитарных норм
- Диаметр диска: ø115-330 мм

LDPE polyethylene



877906

код	мм	€
877906	930x720x(H)785	**558,00**



включает виниловую крышку с каждой баночкой для гигиенического хранения



до 50 тарелок в одной стопке



передние колеса с тормозами

Примеры разных конфигураций



4 штабеля тарелки ø225-330 мм



6 штабелей тарелки ø140-225 мм



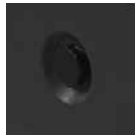
4 штабеля – тарелки ø115 мм
2 штабеля – тарелки ø140-175 мм
2 штабеля – тарелки ø175-225 мм



5 штабелей – тарелки ø115 мм
3 штабеля – тарелки ø175-225 мм







вентиляционная чашка



дверь с уплотнением

AMER★BOX

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 гастроёмкостей 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.

код	мм внутр.	мм	€
877814	477x680x(H)620	877814	**286,00**

877814



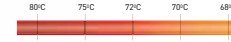
877821



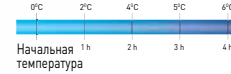
2 колеса
с тормозами

Удерживание температуры

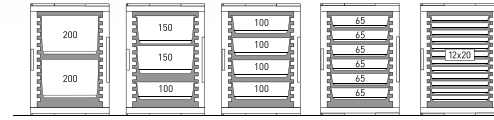
горячий



холодный



Примеры разных конфигураций





877821

зажимной
ремень
в наборе

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ КЕЙТЕРИНГОВОГО ТЕРМОКОНТЕЙНЕРА

- Тележка для кейтерингового термоконтейнера Amer Box - аксессуар, обеспечивающий безопасную транспортировку продуктов в термоконтейнере Amer Box с кодом 877814.
- Обеспечивает безопасную транспортировку содержимого термоконтейнера благодаря тормозам, установленным на 2 колесах.

код	мм	€
877821	530x710x(H)230	**126,00**

HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС

NEW







707692

ТЕРМОИЗОЛИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР С ФУНКЦИЕЙ НАГРЕВА – КЕЙТЕРИНГ

- Двойные ударопрочные изоляционные стенки из HDPE
- Возможность установки температуры нагрева камеры после подключения к источнику питания
- Две большие эргономичные ручки
- Большой и легко читаемый светодиодный дисплей, отображающий температуру в камере
- Поддерживает как высокую, так и низкую температуру содержимого
- Перфорированные направляющие в корпусе камеры
- Наружные размеры: 335x533x(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.
- Макс. температура: 68°C
- Класс водостойкости: IPX3

код	мм	€
707692	477x680x(H)620	**718,00**

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ КЕЙТЕРИНГОВОГО ТЕРМОКОНТЕЙНЕРА

- Тележка для кейтерингового термоконтейнера Amer Box - аксессуар, обеспечивающий безопасную транспортировку продуктов в термоконтейнере Amer Box с кодом 877814.
- Обеспечивает безопасную транспортировку содержимого термоконтейнера благодаря тормозам, установленным на 2 колесах.

код	мм	€
877821	530x710x(H)230	**126,00**



877821

AMER★BOX

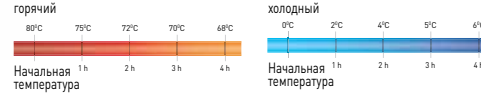
ТЕРМОС ДЛЯ НАПИТКОВ – С КРАНОМ

- 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
- 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



код	объем (л)	мм	€
877869	9,4	230x420x(H)470	**154,00**
877876	18	230x420x(H)620	**184,00**

Удерживание температуры





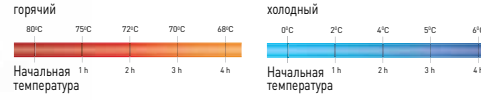
ТЕРМОКОНТЕЙНЕР КЕЙТЕРИНГОВЫЙ GN 1/1 – С ВЕРХНЕЙ ЗАГРУЗКОЙ

- 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	€
877852	630x460x(H)305	877852	**184,00**

Удерживание температуры



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

HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС

9x 600x400

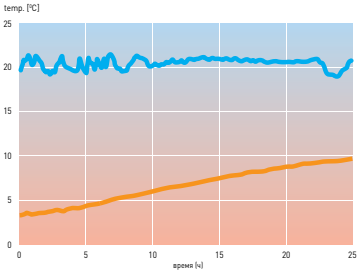


stackable

ТЕРМОБОКС 9X 600X400 ММ

- Бокс из EPP.
- Ультралегкий, закрывается спереди отдельной крышкой.
- Высокая термостойкость.
- Подходит для транспортировки и хранения горячих и холодных продуктов.
- Возможность штабелирования.
- Закругленные углы.
- 9 направляющих для лотков 600x400 мм (лотки не входят в комплект).
- Расстояние между направляющими: 50 мм.
- Подходит для мытья в посудомоечной машине при температуре до 80°C.

код	объем (л)	мм внутр.	€
707685	128	540x700x(H)640	**263,00**



Снижение температуры в термоконтейнере при полной загрузке
начальная темп. 20°C
темп. окружающей среды 2,3°C

КЕЙТЕРИНГОВЫЕ ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ PROFI LINE

5x GN 1/1



707661

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР КЕЙТЕРИНГОВЫЙ

- Идеален для кейтеринга, транспортировки и хранения горячих и холодных продуктов
- Ультралегкий, открывается путем снятия передней панели
- Высокая термоустойчивость
- 5 направляющих для гастроемкостей 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	объем (л)	мм внутр.	мм	€
707661	66	600x400x(H)490	707661	**142,00**

Идеально умещается на европоддонах - четыре ящика на один слой.

Примеры разных конфигураций









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.
- Содержит парафиновый воск.

код	GN	мм	€
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	**25,00**
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	**40,00**



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 замерозка.
- Чтобы проверить готовность, встряхните элемент, и когда вы почувствуете и услышите, что внутри ничего не движется, он готов.
- Содержит воду и полиакрилат натрия.

код	GN	мм	€
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	**26,00**
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	**15,50**

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР КЕЙТЕРИНГОВЫЙ

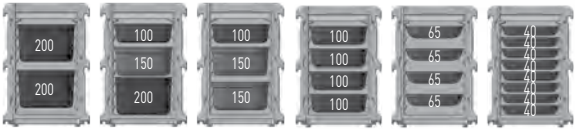
- Идеален для кейтеринга, транспортировки и хранения горячих и холодных продуктов
- Ультралегкий, открывается путем снятия передней панели
- Высокая термоустойчивость
- 8 направляющих для гастроемкостей и подносов GN 1/1
- Расстояние между уровнями: 61 мм
- Отверстия на корпусе для штабелирования
- Закругленные углы для безопасной переноски
- Можно мыть в посудомоечных машинах при температуре до +80°C
- Облегчает введение норм HACCP в заведениях общественного питания

код	объем (л)	мм внутр.	мм	€
707999	100	635x465x(H)660	707999	**250,00**



707999

Примеры разных конфигураций









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 замеорозка. Чтобы проверить готовность, встряхните элемент, и когда вы почувствуете и услышите, что внутри ничего не движется, он готов
- Содержит воду и полиакрилат натрия.

код	GN	мм	€
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	**14,50**
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	**26,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС



707968

stackable

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР

- Идеальный для переноса как горячих, так и холодных продуктов
- Термостойкость от -20°C до +110°C
- Эргономичные ручки для удобной транспортировки

код	объем (л)	мм внутр.	мм	€
707906	40	600x400x(H)285	707906	**25,50**
707968	46	600x400x(H)320	707968	**39,00**
707951	53	685x485x(H)260	707951	**57,00**
707944	80	685x485x(H)360	707944	**53,00**



707814

EPP polypropylene stackable

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ХЛАДОЭЛЕМЕНТА GN 1/1

- Контейнер с хладоэлементом для помещения поверх
- Термоконтейнера GN 1/1 для поддержания низкой температуры в течение очень длительного времени
- Поставляется без хладоэлемента
- Для термоконтейнеров 707906 и 707968

код	мм	€
707814	600x400x(H)85	**30,00**



Рамки позволяют выравнивать верхние края GN разной высоты



707029

EPP polypropylene stackable

ПОДСТАВКА ДЛЯ ТЕРМОКОНТЕЙНЕРА GN 1/1

- Для увеличения емкости термоконтейнеров 707906 и 707968

код	мм	€
707029	600x400x(H)180	**17,50**



707982

Посмотреть
видео ролик



Очень прочная, упругая
и эластичная конструкция



Эргономичные ручки



Углубления облегчают
открывание термобокса

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР

- Универсальный термоконтейнер, соответствующий стандартам HACCP
- 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

код	объем (л)	мм	мм внутр.	€
707982	39	674x400x(H)287	538x338x(H)217	**75,50**



Исключительно гладкое
внутреннее покрытие

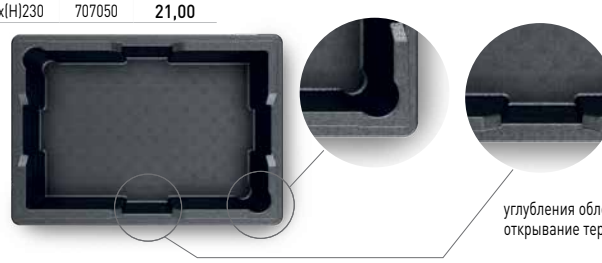
ТЕРМОКОНТЕЙНЕР КЕЙТЕРИНГОВЫЙ

- 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 HACCP в объектах общественного питания
- Пригоден для вторичной переработки

код	объем (л)	мм внутр.	мм	€
707043	9	440x310x(H)160	707043	**18,50**
707050	15,6	440x310x(H)230	707050	**21,00**



707043



углубления облегчают открывание 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 HACCP в объектах общественного питания
- Пригоден для вторичной переработки

код	объем (л)	мм внутр.	мм	€
707067	5,5	410x410x(H)100	707067	**11,50**
707074	9,8	410x410x(H)135	707074	**14,00**



707067

707074



После оборота контейнера на 180 градусов его можно использовать в качестве крышки для другого контейнера



707067 + 707074

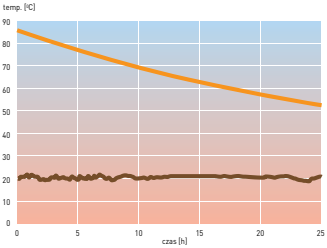


EPP
polypropylene

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 пищи
- 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 HACCP в объектах общественного питания
- Полностью сделан из полипропилена
- Пригоден для вторичной переработки

код	объем (л)	мм	мм внутр.	€
707975	21	410x410x(H)240	350x350x(H)175	**39,00**
707098	21	480x480x(H)165	420x420x(H)117	**23,50**



Снижение температуры
в термоконтейнере
при полной загрузке
начальная темп. 85°C
темп. окружающей среды 20°C







707098 3x пицца ø40 см



707975 5x пицца ø32 см



707746

ТЕРМОКОНТЕЙНЕРИЗ СОПОЛИМЕРА PIOCELAN

- Термоизолированный контейнер с установленной крышкой для безопасного хранения пищевых продуктов во время транспортировки и складирования, особенно полезен в гастрономии и для кейтеринга, где требуется высокая устойчивость к механическим повреждениям и поддержание стабильной температуры внутри контейнера.
- Предназначены для прямого или косвенного контакта с пищевыми продуктами в условиях длительного охлаждения или замораживания, а также для нагрева до 70°C не более 2 часов, нагрева до 100°C не более 15 минут и для хранения в помещении при комнатной температуре до 30 дней (в зависимости от типа пищи)
- Изготовлен из черного пиоцелана LSP EB по технологии литья.
- Легко очистить
- Очень легкий
- Прекрасно выдерживает как низкую, так и высокую температуру блюд.
- Чрезвычайно устойчив к механическим повреждениям
- Эргономичные ручки для удобной транспортировки
- Можно мыть в посудомоечной машине
- Подходит для штабелирования
- Внутренний размер контейнера адаптирован для контейнеров GN 1/1 или противней 600 x 400 мм, в зависимости от модели.
- Соответствует законодательным и гигиеническим требованиям для прямого контакта с пищевыми продуктами.
- Крышки также доступны отдельно:
  - 707548 для контейнера 707746 и 707425
  - 707562 для контейнера 707432 и 707456

код	объем (л)	мм внутр.	мм	€
707746	40	600x400x(H)283	707746	**25,50**
707425	46	600x400x(H)320	707425	**28,00**
707432	53	685x485x(H)260	707432	**37,00**
707456	80	685x485x(H)360	707456	**40,50**



707586

stackable

ТЕРМОКОНТЕЙНЕРИЗ 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	объем (л)	мм	€
707579	13	400x300x(H)173	**9,35**
707586	20	500x300x(H)213	**14,00**
707593	47	600x400x(H)296	**22,00**

ТЕРМОС ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
KITCHEN LINE

NEW MODEL



S.S. stainless steel

wash

- Предназначен для кейтеринговых компаний, чтобы сохранять перевозимые блюда и жидкости в тепле.
- Пространство между стенами заполнено специальным изоляционным материалом, который обеспечивает поддержание температуры в течение нескольких часов
- Корпус и крышка термоса из сатинированной стали AISI 201 толщиной 0,5 мм
- Внутренний резервуар и внутренняя часть крышки изготовлены из стали AISI 201 толщиной 0,5 мм
- Две эргономичные ручки термоса для безопасной переноски
- Изолированная крышка с ручкой и выпускным клапаном для легкого открывания
- Профильная прокладка, съемная для легкой очистки
- Крышка закрывается на 3 защелки
- Термос нельзя штабелировать
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине

код	объем (л)	мм	€	
708071	11	ø300x(H)345	**47,00**	
708088	19	ø350x(H)400	**58,50**	
708095	31	ø400x(H)445	**74,00**	
710241	23	ø350x(H)440	**63,00**	N
710258	36	ø400x(H)500	**79,00**	N





ИЗОЛИРОВАННЫЙ ПОРТАТИВНЫЙ КОНТЕЙНЕР PROFI LINE

Посмотреть видео ролик

6 защелок - идеально подходит для транспортировки жидких пищевых продуктов



710203

Благодаря одинаковому диаметру их легче штабелировать и транспортировать





Пространство между стенками заполнено специальным изоляционным материалом, который сохраняет горячую или холодную температуру пищи до 6-8 часов

Посмотреть видео ролик





710203



710227

ИЗОЛИРОВАННЫЕ ПОРТАТИВНЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ PROFI LINE

- Наружная поверхность контейнера и крышки изготовлена из нержавеющей стали толщиной 0,7 мм с атласной отделкой.
- Внутренняя часть контейнера и внутренняя часть крышки изготовлены из глянцевой полированной нержавеющей стали 18/8 толщиной 0,7 мм.
- Оснащены 2 эргономичными изолированными ручками, каждая из которых закреплена 7 сварными швами.
- Изолированная крышка оснащена ручкой и клапаном выпуска воздуха для легкого открывания.
- Уплотнение крышки профилировано и снимается для удобства очистки.
- Крышка надежно закрыта 6 защелками.
- Нижняя часть оснащена черным резиновым ободком, что защищает контейнер и позволяет укладывать несколько контейнеров друг на друга.
- Предназначены для компаний, занимающихся обслуживанием, чтобы еда и жидкости оставались теплыми.
- Поддерживает температуру в течение 6 часов.
- Возможность штабелирования.

ИЗОЛИРОВАННЫЙ ПОРТАТИВНЫЙ КОНТЕЙНЕР PROFI LINE

код	объем (л)	мм	€
710104	10	ø330x(H)220	**120,00**
710111	15	ø330x(H)280	**126,00**
710203	20	ø330x(H)360	**135,00**
710210	25	ø330x(H)430	**142,00**
710302	35	ø330x(H)570	**163,00**
710319	50	ø480x(H)380	**184,00**

ИЗОЛИРОВАННЫЙ ПОРТАТИВНЫЙ КОНТЕЙНЕР С КРАНОМ PROFI LINE

- Кран из нержавеющей стали.
- Носик расположен на расстоянии приблизительно 45 мм.

код	объем (л)	мм	€
710128	10	ø330x(H)220	**136,00**
710135	15	ø330x(H)280	**142,00**
710227	20	ø330x(H)360	**149,00**
710234	25	ø330x(H)430	**157,00**
710326	35	ø330x(H)570	**173,00**
710333	50	ø480x(H)380	**200,00**

Эргономичные ручки



Воздушный клапан



Двойная крышка защищена уплотнением и оснащена 6 защелками



Гибкий материал защищает контейнер и пол от повреждений

Al aluminium PP polypropylene user assembly



812266

СТЕЛАЖ СКЛАДСКОЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN

- 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	€
812266		1120x355x(H)1685	**250,00**
812372	крючок-удлинитель	15x42x(H)42	**4,20**



812273

АЛЮМИНИЕВЫЙ СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ

- Каркас из устойчивого к коррозии анодированного алюминия.
- С 4 полками, каждая полка состоит из 3 съемных полипропиленовых элементов, которые можно мыть в посудомоечной машине.
- Регулируемые ножки обеспечивают ровное размещение.
- Соединяйте стеллажи друг с другом или создавайте угловые стеллажи с помощью имеющегося в ассортименте соединительного крючка (код: 812280).
- Максимальная допустимая нагрузка на полку: 150 кг.

код	-	мм	€
812273		1280x405x(H)1685	**290,00**
812280	крючок-удлинитель	15x42x(H)42	**3,75**

Легко расширяемый



Контейнеры GN 1/1 устанавливаются непосредственно между алюминиевыми опорами

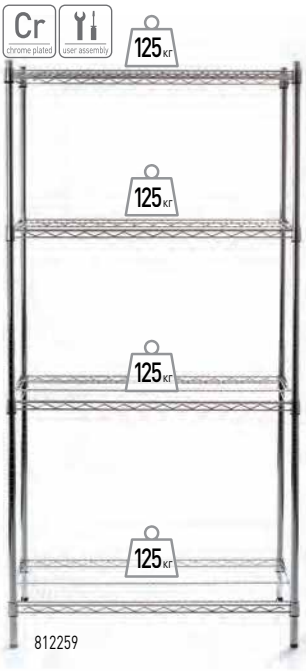


Пластиковые полки можно мыть в посудомоечной машине



HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС



812259



812204









СТЕЛЛАЖ СКЛАДСКОЙ – 4 ПОЛКИ

- 4 регулируемые полки
- Нагрузка на одну полку 125 кг
- Регулируемые по высоте ножки
- Хромированный

код	мм	€
812259	910x455x(H)1830	**88,50**

СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ С 5 ПОЛКАМИ

- Изготовлен из стали.
- Доступно с хромированным покрытием или с черным порошковым покрытием.
- Простота сборки, высота полки легко регулируется.
- В комплект входят 5 проволочных полок.
- Допустимая нагрузка на каждую полку: 80 кг.
- Оснащен регулируемыми ножками.

код	цвет	мм	€
812990	черный	910x455x(H)1830	**81,50**
812204	Хром	910x455x(H)1830	**79,00**

PP
polypropylene
user assembly

ТЕЛЕЖКА ПЛАТФОРМА

- Складывается для минимизации габаритов при транспортировке
- Размеры перед складыванием: 742x480x235 мм.
- Максимальная нагрузка: 200 кг.

код	мм	€
810514	742x480x(H)845	**62,50**



Разборна для минимизации транспортных размеров

810514

15

Dishwashers, hygiene

Cutting-edge technology




HENDI

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА 50X50 – ЭЛЕКТРОННАЯ, 3 ПРОГРАММЫ МОЙКИ

- Чрезвычайно прост в использовании, очистке и обслуживании
- Идеально подходит для мытья тарелок, столовых приборов, стеклянной посуды, чашек, подносов
- Электронное управление, сенсорное управление, электронная панель
- Дозаторы моющего и ополаскивающего средства и насос
- в стандартной комплектации
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Внизу поворотные отдельные моющие руки из пластика
- и ополаскиватели из нержавеющей стали
- Вверху стационарные пластиковые моечные рукава, вращающиеся ополаскивающие рукава из нержавеющей стали
- Прочная дверь с двойным покрытием и микровыключателем для работы при открытие
- Максимальная высота очищаемого стекла: 325 мм
- Максимальная высота моющихся тарелок: 335 мм
- Температура воды для стирки 60°C
- Температура промывочной воды 85°C
- Бойлер (объем/мощность): 6 л / 6 кВт
- Ванна (объем/мощность): 35 л / 2,8 кВт
- Моечный насос: 0,75 км
- Предохранительный термостат для котла/бани: до 105°C / 99°C
- Электронный термометр для бойлера и воды в ванной
- Коэффициент герметичности насоса: IP 44
- Регулируемые по вертикали ножки ±10 мм, ø40 мм
- Вес: 55 кг

ОСОБЕННОСТИ:

- Три программы стирки: 60, 120, 180 с. (Программа стирки может быть автоматически продлена на время подогрева воды для полоскания до +85°C)
- Программа, безопасная для посудомоечной машины
- Можно промывать холодной водой - особенно подходит для мытья стекла
- Система „ТЕРМО-ПРОТЕКТОР" для предотвращения холодной промывки вода - гарантирует начало полоскания при температуре. 85°
- Система „SOFT START" запускает водяной насос на более низком уровне давление и постепенное повышение давления для защиты хрупких сосудов
- 8-ми точечная система самодиагностики
- Система ECO - для снижения энергопотребления

ОБОРУДОВАНИЕ:

- 1 универсальная стеклянная корзина 500×500x(H)105 мм
- 1 корзина со штифтами для глубоких и мелких тарелок с 5×8 шт, 500×500x(H)105 мм
- 1 корзина для столовых приборов 110×110x(H)130 мм
- Электрический дозатор моющего и ополаскивающего средства
- Шланг для воды длиной 1,5 м, с соединением с внутренней резьбой ¾"

макс H
335 мм

Посудомоечная машина 50x50 – электронная, 3 программы мойки



Подставка


Смеситель с выдвижным изливом
Стол для разгрузки посудомоечной машины
Стол для загрузки посудомоечных машин с мойкой
Контейнер круглый
Тележка для корзин для посудомочных машин
Корзина для стекла
ДОЗАТОР И НАСОС ВКЛЮЧАЮТСЯ В ЦЕНУ

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА 40X40

макс H 290 мм



ручное управление



электронная

Сверху отдельные моющие и ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали





Снизу отдельные моющие и ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА 50X50

макс H 335 мм



ручное управление



электронная

Сверху стационарные моющие коромысла, вращающиеся ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали





Снизу отдельные моющие коромысла и ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали

код	управление	размер корзины	напряжение (В)	дозатор ополаскивателя	дозатор моющего средства	сливная помпа	€
230299	ручное управление	40x40	230	ДА			**1070,00**
233009	ручное управление	40x40	230	ДА	ДА		**1140,00**
233016	ручное управление	40x40	230	ДА		ДА	**1130,00**
233023	ручное управление	40x40	230	ДА	ДА	ДА	**1170,00**
230268	электронная	40x40	230	ДА	ДА	ДА	**1460,00**
230305	ручное управление	50x50	400	ДА			**1330,00**
230220	ручное управление	50x50	230	ДА			**1260,00**
233030	ручное управление	50x50	400	ДА	ДА		**1310,00**
230237	ручное управление	50x50	230	ДА	ДА		**1310,00**
233047	ручное управление	50x50	400	ДА		ДА	**1330,00**
233054	ручное управление	50x50	400	ДА	ДА	ДА	**1380,00**
230251	ручное управление	50x50	230	ДА	ДА	ДА	**1450,00**
231753	электронная	50x50	400	ДА	ДА	ДА	**1750,00**
237540	электронная	50x50	230	ДА	ДА	ДА	**1750,00** NEW

		ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА 40X40		ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА 50X50	
УПРАВЛЕНИЕ		ручное управление	электронная	ручное управление	электронная
НАЗНАЧЕНИЕ		стеклянной посуды, кружек, чашек, тарелок, столовых приборов		стеклянной посуды, чашек, тарелок, подносов	
ПАРАМЕТРЫ МЫТЬЯ					
Количество/длительность циклов мойки	s	1 – 120[1)]	3/60, 120, 180[1)]	1 – 120[1)]	3/60, 120, 180[1)]
Производительность	кассет/час	30	60/30/20	30	60/30/20
Максимальная высота	мм	чашки 290 / тарелки 295		чашки 325 / тарелки 335	
Расход воды на один цикл	л	2-2,5	1,7	2-2,5	
Температура воды для мойки	°C	62		62	
Температура воды для ополаскивания	°C	85		85	
Бойлер (ёмкость / мощность)	л / кВт	3,5/2,5		6/6 (400 В) или 6/3 (230 В)	6/6
Бак (ёмкость / мощность)	л / кВт	17/2,5		35/2,8 (400 В) или 35/3,6 (230 В)	35/2,8
Термостат для бойлера	°C	105		105	
Термостат для бака	°C	99		99	
СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ					
Термометр воды в бойлере			электронная	analog	электронная
Отдельные коромысла мытья/полоскания		мытья и полоскания из нержавеющей стали		мытья из пластика, полоскания из нержавеющей стали	
Дозатор ополаскивателя		ДА		ДА	
Дозатор моющего средства		ОПЦИЯ	ДА	ОПЦИЯ	ДА
Сливная помпа		ОПЦИЯ	ДА	ОПЦИЯ	ДА
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 сливной шланг длиной 2 м, ø25 мм		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 шланг для подключения воды 3/4", внутренняя резьба, длина 1,5 м	
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ					
Размеры	мм	470x510x(H)710		570x600x(H)830	
Мощность	кВт	2,8		6 (400 В) или 3,6 (230 В)	6,6
Мощность помпы мытья	КМ	0,1	0,3	0,75	
Класс защиты помпы		IP 44		IP 44	
Напряжение	В	230		400 или 230	400
Вес	кг	39		57	55
ФУНКЦИИ					
Программа самоочистки посудомоечной машины			ДА		ДА
Система „SOFT START"			ДА		ДА
Система THERMO-PROTECTOR			ДА		ДА
Система автодиагностики			ДА		ДА, 8 пунктов
Система ECO					ДА
КОНСТРУКЦИЯ					
Корпус із сталі AISI 304		ДА		ДА	
Двустенная и утепленная дверка		ДА		ДА	
Регулируемые по вертикали ножки ø40 мм	мм	±10		±10	
ПОДСТАВКА		222980		231050	
Размер	мм	470x500x(H)500		560x560x(H)500	
Объем		Две пары направляющих для корзин 400x400x(H)150 мм		Две пары направляющих для корзин 500x500x(H)105 мм	
€		**151,00**		**151,00**	

[1)] Указанное время может быть увеличено на время, необходимое для достижения температуры воды в бойлере 85°C

КУПОЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА – ЭЛЕКТРОННАЯ

- Чрезвычайно прост в использовании, очистке и обслуживании
- Идеально подходит для мытья тарелок, столовых приборов, стеклянной посуды, чашек, подносов, контейнеров GN 1/1
- Электронное управление
- Дозаторы моющего и ополаскивающего средства и сливной насос в стандартной комплектации
- Максимальная высота моющихся пластин 400 мм
- Максимальная высота очищаемого стекла 395 мм
- Электронная панель управления с сенсорным экраном
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Верхние и нижние моечные и ополаскивающие рычаги из нержавеющей стали
- Подъем кожуха облегчается встроенными пружинами
- Температура воды для стирки 60°C
- 85°C промывка, температура воды для ошпаривания
- Объем и мощность котла 13,5 л / 7,5 кВт
- Объем бака и мощность 68 л / 6,0 кВт
- Мощность очистительного насоса 1,5 кМ
- Электронные водяные термометры для бойлера и ванны отдельно
- Предохранительный термостат для котла/бани до 105°C / 99°C
- Степень защиты насоса: IP 44
- Возможна угловая установка посудомоечной машины
- Подключение к водопроводу: ¾"
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали от 100 до 150 мм

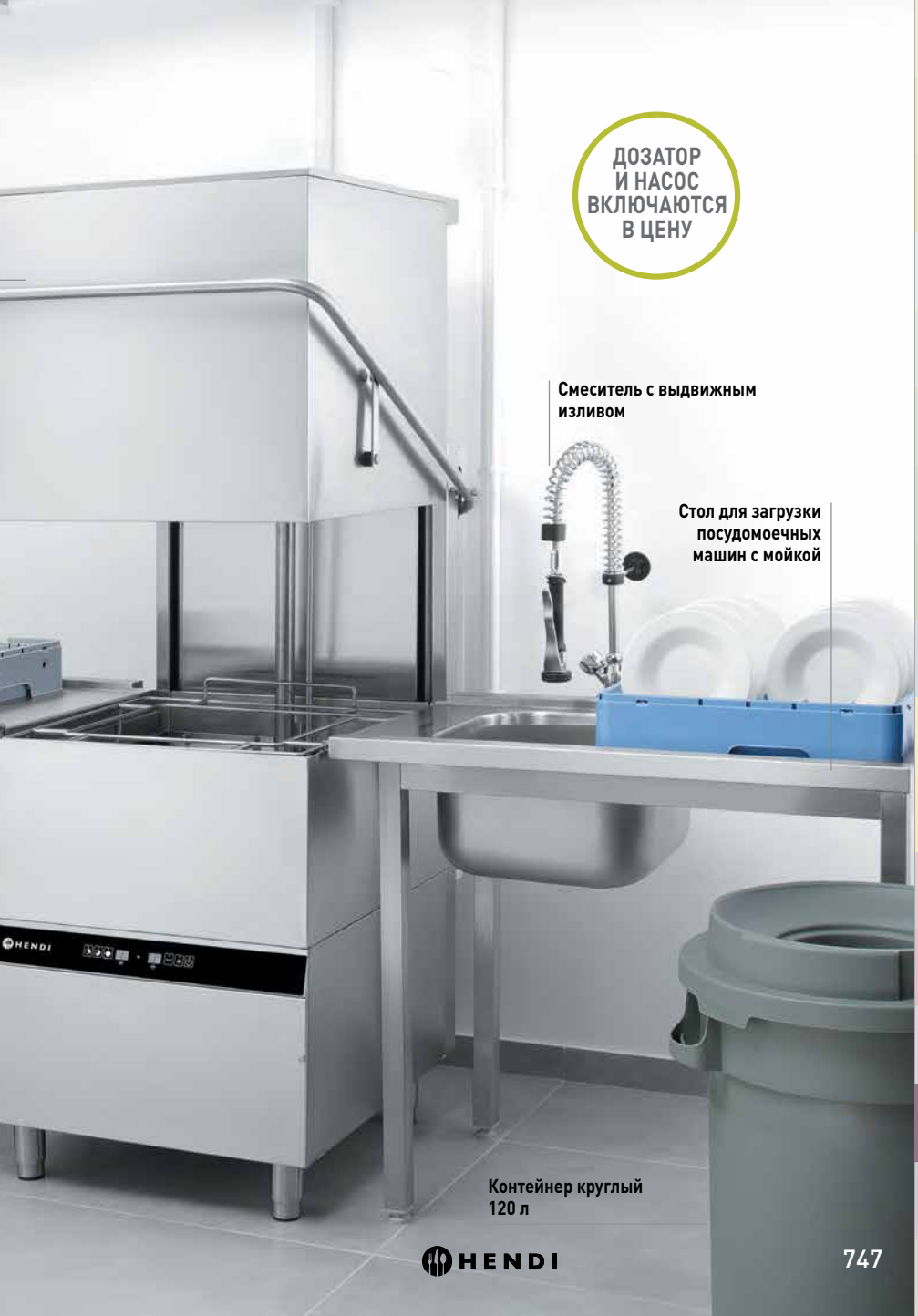
ОСОБЕННОСТИ:

- Три программы стирки: 60, 120, 240 с
- Программа мойки отделения посудомоечной машины
- Возможность окончательного ополаскивания холодной водой - особенно полезно при мытье стекла
- Система „ТЕРМО-ПРОТЕКТОР" для предотвращения ополаскивания холодной водой
- 8-ми точечная система самодиагностики
- Функция „Мягкий старт" для запуска водяного насоса при пониженном давлении и постепенного его повышения, чтобы не повредить хрупкую посуду
- Дверца с микровыключателем для работы при поднятой вытяжке
- Функция ECO - снижает энергопотребление, когда устройство не используется более 15 минут

ОБОРУДОВАНИЕ:

- 1 универсальная стеклянная корзина 500×500x(H)105 мм
- 1 корзина со штифтами для глубоких и мелких тарелок с 5×8 шт, 500×500x(H)105 мм
- 1 корзина для столовых приборов 110×110x(H)130 мм
- Дозатор ополаскивателя и моющего средства
- Шланг для воды длиной 1,5 м, с соединением с внутренней резьбой ¾".




ДОЗАТОР
И НАСОС
ВКЛЮЧАЮТСЯ
В ЦЕНУ
Смеситель с выдвижным изливом
Стол для загрузки посудомоечных машин с мойкой
Контейнер круглый 120 л
HENDI

КУПОЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА 50X50



230312



231340



Сверху отдельные моющие и ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали



Снизу отдельные моющие и ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали

код	управление	размер корзины	напряжение (В)	дозатор ополаскивателя	дозатор моющего средства	сливная помпа	€
230312	ручное управление	50x50	400	ДА			**2590,00**
233061	ручное управление	50x50	400	ДА	ДА		**2750,00**
231340	электронная	50x50	400	ДА	ДА	ДА	**3110,00**

УПРАВЛЕНИЕ		ручное управление	электронная
НАЗНАЧЕНИЕ		стеклянной посуды, кружек, тарелок, столовых приборов, подносов, гастроёмкостей GN	
ПАРАМЕТРЫ МЫТЬЯ			
Количество/длительность циклов мойки	s	1 – 120[1]	3/60, 120, 180[1]
Производительность	кассет/час	30	60/30/15
Максимальная высота	мм	чашки 395 / тарелки 400	
Расход воды на один цикл	л	2-2,5	1,7
Температура воды для мойки	°C	62	
Температура воды для ополаскивания	°C	85	
Бойлер (ёмкость / мощность)	л / кВт	7,4/7,5	13,5/7,5
Бак (ёмкость / мощность)	л / кВт	68/6	
Термостат для бойлера	°C	105	
Термостат для бака	°C	99	
СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ			
Сенсорная электронная панель управления			ДА
Термометр воды в бойлере и ванне		аналоговый	электронная
Отдельные коромысла мытья/полоскания		мытья и полоскания из нержавеющей стали сверху и снизу	
Дозатор ополаскивателя		ДА	
Дозатор моющего средства		ОПЦИЯ	ДА
Комплектация		1x универсальная кассета для стеклянной посуды 500x500x(H)105 мм 1x вкладыш для кассеты на тарелки 5x8 штук, 500x500x(B)105 мм 1x корзина для столовых приборов 110x110x(H)130 мм	
Поверхностные фильтры над уровнем воды в ванне		4 шт	
Дополнительное сито на входе помпы		ДА	
Шланг подачи воды длиной 1,5 м, с соединением 3/4" с внутренней резьбой		ДА	
Электрический кабель без вилки		ДА	
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			
Размеры	мм	750x880x(H)1390/1830	
Мощность	кВт	8,6	
Мощность помпы мытья	КМ	1,5	
Класс защиты помпы		IP 44	
Напряжение	В	400	
Вес	кг	111	131,5
ФУНКЦИИ			
Программа самоочистки посудомоечной машины			ДА
Система „SOFT START" [2]			ДА
Система THERMO-PROTECTOR [3]			ДА
Система автодиагностики			ДА, 8 пунктов
Система ECO			ДА
Дверь с микровыключателем работы при поднятом колпаке			ДА
КОНСТРУКЦИЯ			
Корпус із сталі AISI 304		ДА	
Двустенная и утепленная дверка		ДА	
Регулируемые по вертикали ножки ø40 мм	мм	от 100 до 150 мм	

[1] Указанное время может быть увеличено на время, необходимое для достижения температуры воды в бойлере 85°C

ФУНКЦИИ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ

[2] Система „SOFT START" запускает водяную помпу при более низком давлении и увеличивает давление постепенно, чтобы не повредить хрупкую посуду

[3] Система «THERMO-PROTECTOR» предотвращающая ополаскивание холодной водой – гарантирует начало ополаскивания при 85°C

[4] Система самодиагностики для быстрой проверки состояния посудомоечной машины

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПОДНОСОВ И КАСТРЮЛЬ 50X60 – С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ, С ДОЗАТОРОМ МОЮЩИХ СРЕДСТВ И СЛИВНЫМ НАСОСОМ



236574

- Специализированная посудомоечная машина идеально подходит для мытья и ошпаривания кастрюль, гастроемкостей, лотков для кондитерских изделий 600x400 мм, термосов, подносов и столовых приборов
- Двухслойный корпус из нержавеющей стали AISI 304
- 3 программы мытья с электронным управлением: 120 с, 180 с, 240 с
- Температура пара: 82°C. Температура мытья: 60°C
- Объем/мощность бойлера: 7,4 л/6 кВт
- Объем/мощность ванны: 58 л/6 кВт
- Сенсорная, электронная панель
- Автоматическая система очистки
- Коэффициент герметичности насоса: IP 44
- Моющие и ополаскивающие руки из нержавеющей стали
- Вес: 57 кг

ОБОРУДОВАНИЕ:
- дозатор моющих средств
- дозатор ополаскивателя
- электронный термометр бойлера
- электронный термометр для ванны
- моющий насос мощностью 1,2 кВт
- сливной насос
- корзина со стойками для подносов 500x600x(H)105 мм
- стеклянная корзина 500x600x(H)105 мм
- корзина для столовых приборов 110x110x(H)130 мм

код	В	Вт	мм	объем / мощность бойлера:	объем / мощность ванны	€
236574	400	7100	595x777x(H)1335	7,4 l/6 kW	58 l/6 kW	**4120,00**

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ SAMMIC С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

indoor

sammic

- Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI304.
- 3-ступенчатая система фильтрации: поверхностная, резервуарная и экстракционная – обеспечивает поддержание воды в оптимальных условиях и постоянную эффективность мойки.
- 4 поверхностных фильтра из нержавеющей стали.
- Эргономичный дизайн с закругленными углами предотвращает накопление грязи и облегчает очистку.
- Электронная панель с интуитивно понятным цветным LCD дисплеем и классом защиты IP65.
- Встроенный сливной насос и насос ополаскивателя.
- Возможность выбора программы, предназначенной для мойки определенных типов посуды - 6 программ.
- Программа самоочистки для посудомоечной машины и программа опорожнения для посудомоечной машины.
- Функция Soft Start для деликатных вещей, таких как стаканы или фужеры - постепенная активация насоса мойки.
- Функция THERMAL LOCK: полоскание посуды при идеальной температуре дезинфекции (87 градусов).
- Функция Wash Plus+ - возможность продления времени мытья на 30 секунд.
- Энергосберегающая система снижает температуру бойлера после более длительного периода простоя.
- Температура промывочной воды: от 40°C до 65°C.
- Температура воды для ополаскивания: от 65°C до 87°C.
- Термостат безопасности бойлера и ванны: 85°C / 110°C.
- В комплект входят три корзины: универсальнае, для тарелок - с колышками и небольшая корзинка для столовых приборов 100x100 мм.
- Поставляется с наливным шлангом для воды 3/4" и сливным шлангом 30 мм.
- ПРИМЕЧАНИЕ: Прибор поставляется без штепселя.



1303107



1303227

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ СТЕКЛА 40X40 UX-40B, ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ

- Посудомоечная машина для корзин 40x40.
- Верхние и нижние распылители для мойки и ополаскивания выполнены из пластика с использованием инновационной технологии Hydroblade™, съемные.
- Высота впуска: 300 мм. Максимальная высота посуды: 300 мм.
- Эргономичная ручка, встроенная в корпус дверцы.
- Функция безопасности, препятствующая работе с открытыми дверями.
- 4 варианта времени: 90, 120, 150, 180 секунд; соответствующая вместимость корзины в час для каждого случая: 40, 30, 24, 20.
- Объем/мощность бойлера: 4,5 л/2,8 kW; объем/мощность ванны: 9 л/1,2 kW.
- Мощность промывочного насоса: 250W (0,3 л.с.).
- Потребление воды за цикл: 1,9 литра.
- Регулируемые ножки до 1 см.

код	В	Вт	мм	€
1303107	400	3050	470x540x(H)710	**3180,00**

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА 50X50 UX-50B, ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ

- Посудомоечная машина для корзин 50x50.
- Верхние и нижние распылители для мытья и ополаскивания выполнены из нержавеющей стали, по инновационной технологии Hydroblade™, съемные.
- Высота впуска: 380 мм. Максимальная высота посуды: 380 мм.
- Эргономичная ручка, встроенная в корпус дверцы.
- Функция безопасности, препятствующая работе с открытыми дверями.
- 5 вариантов времени: 90, 110, 120, 180, 240 секунд; соответствующая вместимость корзины в час для каждого случая: 40, 33, 30, 20, 15.
- Объем/мощность бойлера: 8 л/5 kW; объем/мощность ванны: 15 л/1,8 kW.
- Мощность промывочного насоса: 750W (1 л.с.).
- Потребление воды за цикл: 2,5 литра.
- Регулируемые ножки до 1 см.

код	В	Вт	мм	€
1303227	400	5750	580x635x(H)835	**3970,00**

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ SAMMIC С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI304.
- 3-ступенчатая система фильтрации: поверхностная, резервуарная и экстракционная – обеспечивает поддержание воды в оптимальных условиях и постоянную эффективность мойки.
- 4 поверхностных фильтра из нержавеющей стали.
- Эргономичный дизайн с закругленными углами предотвращает накопление грязи и облегчает очистку.
- Электронная панель с интуитивно понятным цветным LCD дисплеем и классом защиты IP65.
- Встроенный сливной насос и насос ополаскивателя.
- Возможность выбора программы, предназначенной для мойки определенных типов посуды - 6 программ.
- Программа самоочистки для посудомоечной машины и программа опорожнения для посудомоечной машины.
- Функция Soft Start для деликатных вещей, таких как стаканы или фужеры - постепенная активация насоса мойки.
- Функция THERMAL LOCK: полоскание посуды при идеальной температуре дезинфекции (87 градусов).
- Функция Wash Plus+ - возможность продления времени мытья на 30 секунд.
- Энергосберегающая система снижает температуру бойлера после более длительного периода простоя.
- Температура промывочной воды: от 40°C до 65°C.
- Температура воды для ополаскивания: от 65°C до 87°C.
- Термостат безопасности бойлера и ванны: 85°C / 110°C.
- В комплект входят три корзины: универсальнае, для тарелок - с колышками и небольшая корзинка для столовых приборов 100x100 мм.
- Поставляется с наливным шлангом для воды 3/4" и сливным шлангом 30 мм.
- ПРИМЕЧАНИЕ: Прибор поставляется без штепселя.



1303325

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА С ВЫТЯЖКОЙ 50X50 UX-100B, ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ

- Посудомоечная машина для корзин 50x50.
- Верхние и нижние распылители для мойки и ополаскивания выполнены из нержавеющей стали по инновационной технологии HydrobladeTM, съемные.
- Высота впуска: 430 мм.
- Максимальная высота мытой посуды: 440 мм.
- Специальный легкий механизм подъема вытяжки.
- Функция безопасности, препятствующая работе при подъеме вытяжки.
- 5 вариантов времени: 60, 90, 100, 150, 210 секунд; соответствующая вместимость корзины в час для каждого случая: 60, 40, 36, 24, 17.
- Объем/мощность бойлера: 8 л/7,5 kW; объем/мощность ванны: 25 л/2,5 kW.
- Мощность промывочного насоса: 750W (1 л.с.).
- Потребление воды за цикл: 2,8 литра.
- Регулируемые ножки в диапазоне: 140-190 мм.
- Высота с приподнятой вытяжкой: 2000 мм.

код	В	Вт	мм	€
1303325	400	8250	650x825x(H)1525	**6380,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС



810163

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	€
810163	**270,00**



810170

КРАН С ВЫДВИЖНЫМ ОПОЛАСКИВАТЕЛЕМ

- Корпус изготовлен из полированной нержавеющей стали.
- Одно отверстие, вращающийся излив.
- Управление потоком.
- Требуемое отверстие стола: 30 мм.
- Соединительные шланги: 3/8", длина: 350 мм.
- Высота крана: 445 мм.

код	€
810170	**270,00**



810255

СМЕСИТЕЛЬ ДЛЯ МОЙКИ С ВЫТЯЖНЫМ ДУШЕМ

- Смеситель из нержавеющей стали
- Одно отверстие, поворотный излив
- Регулирование потока
- Длина душа: 120 см
- Необходимое отверстие в столе: диаметр 32 мм
- Соединительные шланги: 3/8", длина 350 мм
- Диапазон излива: 230 мм
- Высота смесителя: 230 мм

код	€
810255	**140,00**

СЕТЧАТЫЙ ФИЛЬТР ДЛЯ МОЙКИ

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Эффективно отфильтровывает остатки пищи, чтобы предотвратить засорение канализации.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
639245	ø110x(H)35	**2,10**



639245



231142

ДОЗАТОР МОЮЩЕЙ ЖИДКОСТИ С РЕГУЛИРОВКОЙ

- Электронный дозатор моющей жидкости
- Возможна регулировка цикла при помощи таймера

код	В	Вт	мм	€
231142	230	8	82x103x(H)92	**93,50**



235973

ДОЗАТОР МОЮЩЕЙ ЖИДКОСТИ С РЕГУЛИРОВКОЙ

- Винт регулировки расхода жидкости от 0 до 1,5 л/ч

код	В	Вт	€
235973	230	5	**55,00**



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	€
970515	**233,00**



ПОДВЕСНОЙ ДУШЕВОЙ НАБОР

- В комплекте: шланг с душем, натяжная пружина и стальной трос с креплением
- Температура подаваемой воды: 5 - 85°C
- Максимальный расход воды: 12 л/мин при давлении 3 бар
- Рабочее давление подаваемой воды: 0,5 -7 бар
- Подключение к водяному клапану: 1/2"
- Хромированные стальные детали
- Шланг длиной 3 метра

код	€
810330	**159,00**



КРАН ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ, НАСТЕННЫЙ

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Устойчивость к воздействию потока воды под высоким давлением.
- Традиционное настенное соединение отдельно для холодной и горячей воды, поворотный носик.
- Пластиковый защитный экран.
- Ручка для настенного монтажа, которая может быть укорочена.
- Высота крана: 1010 мм.

код	€
810293	**285,00**



КРАН ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Устойчивость к воздействию потока воды под высоким давлением
- Одно отверстие крана, поворотный излив
- Пластиковый защитный экран
- Ручка для настенного монтажа, которая может быть укорочена
- Требуемое отверстие стола: 32,5 мм
- Соединительные шланги: 3/8", длина: 400 мм
- Высота крана: 1060 мм

код	€
810279	**326,00**



КРАН ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Устойчивость к воздействию потока воды под высоким давлением.
- Пластиковый защитный экран.
- Ручка для настенного монтажа, которая может быть укорочена.
- Требуемое отверстие стола: 27 мм.
- Соединительные шланги: 1/2", длина: 400 мм.
- Высота крана: 1030 мм.

код	€
810262	**210,00**



СМЕСИТЕЛЬ ДЛЯ КУХНИ ВЕНТИЛЬНЫЙ

- Изготовлен из нержавеющей стали
- Одно отверстие
- Поворотный излив
- Соединительные шланги: 1/2 "
- Требуемое отверстие в столе: ø 30 мм
- Регулировка расхода клапанами
- Длина излива: 250 мм

код	€
970508	**77,00**



СМЕСИТЕЛЬ ДЛЯ УМЫВАЛЬНИКА ЛОКТЕВОЙ

- Изготовлен из нержавеющей стали
- Одно отверстие
- Соединительные шланги: 3/8"
- Длинная ручка для контроля температуры
- Требуемое отверстие в столе: ø 35 мм
- Длина излива: 215 мм

код	€
970522	**88,00**

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

код	€
970300	**177,00**

S.S. stainless steel



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 нержавеющим хромом
- Подключение к водопроводу: 1/2"

код	мм	€
810323	56x42x(H)2000	**52,50**



979983

Вращающиеся и измельчающие элементы из нержавеющей стали



Сливное колено



Съемная защита от брызг





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 ø90 мм
- Кабель питания в комплекте
- Самосмазывающийся подшипник
- Простая и быстрая установка
- В комплекте съемная защита от брызг, пробка раковины и выключатель со шлангом

код	В	Вт	мм	€
979983	230	550	ø210x(H)406	**210,00**



КОНСИСТЕНТНАЯ ЛОВУШКА

- Предотвращает засорение сточных вод смазкой.
- Изготовлена из нержавеющей стали.
- Крышка с уплотнением закрыта четырьмя застежками.
- Входные и выходные соединения: ø50 мм.
- 2 вертикальных внутренних отделения для разделения жира и шлама.
- Оснащена шаровым клапаном для опорожнения жирового отсека.

код	-	объем (л)	мм	€
975718	300 л/ч	30	650x346x(H)308	**291,00**
975725	600 л/ч	60	728x416x(H)398	**372,00**
979945	1800 л/ч	180	903x548x(H)629	**586,00**



975725

СУШИЛКА ДЛЯ РУК

- Электронный сенсорный включатель
- Оснащена электропроводом и штепселем
- Металлический, окрашенный в белый цвет корпус

код	В	Вт	мм	€
221808	230	1500	239x208x(H)265	**117,00**



221808



810316

S.S. stainless steel

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	€
810316	400x400x(H)450	**172,00**



18/10 stainless steel

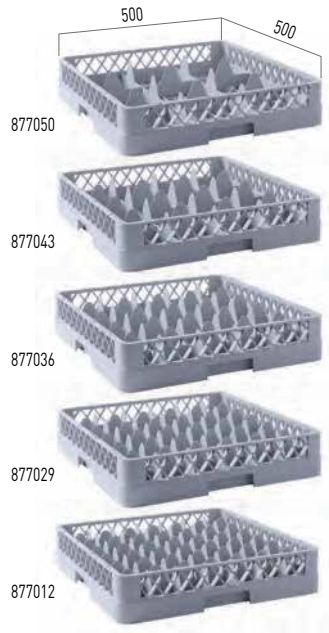
Включение воды коленом

810309

МОЙКА КУХОННАЯ БЕСКОНТАКТНАЯ, ВКЛЮЧЕНИЕ ВОДЫ КОЛЕНОМ

- Включение воды простым и гигиеничным способом, нажав коленом на переднюю панель
- Оснащена смесителем горячей и холодной воды, расположенным под передней панелью
- Размеры передней панели: 285x(H)185 мм
- Размеры раковины: 330x230x(H)120 мм
- Подключение воды: 1/2", сливное отверстие Ø52 мм
- В комплекте излив и дозатор мыла 0,5 л
- Раковина и стенка из нержавеющей стали 18/10

код	мм	€
810309	400x335x(H)570	**196,00**



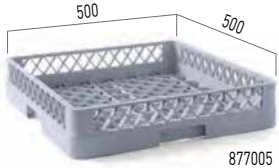


КОРЗИНА ДЛЯ СТЕКЛА 500 × 500 ММ

код		мм	€
877050	9 элементов	500x500x(H)104	**15,00**
877043	16 элементов	500x500x(H)104	**16,50**
877036	25 элементов	500x500x(H)104	**17,00**
877029	36 элементов	500x500x(H)104	**18,50**
877012	49 элементов	500x500x(H)104	**20,00**

НАДСТАВКА ДЛЯ КОРЗИНЫ 500×500 ММ

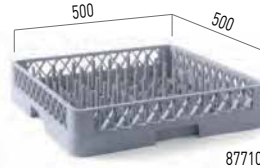
код		мм	€
877500	49 элементов 62x62mm	500x500x(H)45	**7,95**
877517	36 элементов 73x73 mm	500x500x(H)45	**7,25**
877524	25 элементов 88x88 mm	500x500x(H)45	**7,25**
877531	16 элементов 112x112 mm	500x500x(H)45	**6,75**
877548	9 элементов 150x150 mm	500x500x(H)45	**6,75**
877302	1 отсек	500x500x(H)45	**6,05**



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	€
877005	500x500x(H)100	**14,00**



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

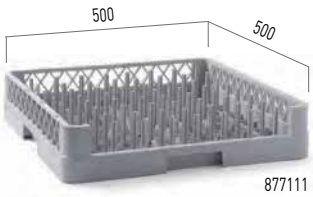
код	мм	€
877104	500x500x(H)100	**14,00**



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

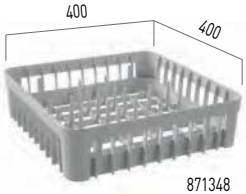
код	мм	€
877203	500x500x(H)100	**13,50**



877111



871331



871348

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	€
877111	500x500x(H)100	**14,00**

КОРЗИНА ДЛЯ СТЕКЛА

- Конструкция обеспечивает оптимальное поступление воды между посудой во всех плоскостях

код	-	мм	€
871331		400x400x(H)150	**13,00**
871348	с 20 опорными штифтами	400x400x(H)110	**13,00**



871324



871300



871102

ЛОТОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

код	мм	€
871324	125x84x(H)135	**3,05**

ЛОТОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

код	мм	€
871300	110x110x(H)140	**1,90**

КОРЗИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

- 8 секций, с ручками

код	мм	€
871102	425x205x(H)150	**8,85**



552001



560044

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ПОСУДЫ

- Серый, с ручками
- Для сбора грязной посуды

код	мм	€
552001	555x410x(H)130	**11,50**

КОЛПАК ДЛЯ ПОВАРА - 10 ШТ.

- Гофрированный, из полипропиленового волокна
- Верх перфорированный
- Регулировка размера

код	мм	€
560044	ø300x(H)230	**4,90**



ТЕЛЕЖКА С РУЧКОЙ ДЛЯ КОРЗИН ДЛЯ ПОСУДОМОЧНЫХ МАШИН

- 4 колеса, 2 поворотных с тормозами и 2 неповоротных
- Ручка из нержавеющей стали

код	мм	€
877197	575x545x(H)920	**109,00**



ТЕЛЕЖКА ДЛЯ КОРЗИН ДЛЯ ПОСУДОМОЧНЫХ МАШИН

- 4 колеса: 2 поворотных с тормозами и 2 неповоротных

код	мм	€
877173	575x545x(H)210	**70,50**



КРЫШКА КОРЗИНЫ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ

код	мм	€
877180	500x500	**10,50**

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ КОРЗИН ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН - 7 X 500X500 ММ

- Облегчает поддержание порядка в рабочей зоне вокруг посудомоечной машины
- Прочная конструкция из нержавеющей стали на болтах
- Для корзин посудомоечных машин размером 500x500 мм
- 7 пар направляющих через каждые 200 мм
- Блокировки на обоих концах направляющих предотвращают выпадение корзин из тележки во время транспортировки
- 4 поворотных колеса, в том числе 2 с тормозами, и резиновые бамперы обеспечивают безопасное движение тележки
- Для самостоятельной сборки
- Допустимая нагрузка на тележку при равномерно распределенном весе 100 кг

код	мм	€
810583	615x560x(H)1710	**209,00**





ТЕЛЕЖКА ДЛЯ УНИВЕРСАЛЬНЫХ СТОЕК 500×500 ММ

- Изготовлена из полипропилена.
- 4 поворотных ролика.
- Предназначена для транспортировки универсальных стоек 500×500 мм.

код	мм	€
877807	500x500x(H)180	**70,00**



281208

КОЛИЧЕСТВО ЯИЦ 30



Посмотреть видео ролик

281253

КОЛИЧЕСТВО ЯИЦ 10



СТЕРЕЛИЗАТОР 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
- Стерилизация яиц происходит путем облучения с длиной волны 253,7 нм
- Решетка для яиц на подшипниках из нержавеющей стали (281208) или из стали с полиэфирным порошковым покрытием (281253)
- Корпус изготовлен из нержавеющей стали

код	-	В	Вт	мм	€
281253	10 яиц	230	35	422x228x(H)188	**147,00**
281208	30 яиц	230	70	365x550x(H)254	**280,00**



281246

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	В	Вт	мм	€
281246	230	25	510x160x(H)625	**196,00**



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	€
281215	230	15	482x155x(H)613	**279,00**

ПОЛИРОВАЛЬНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

- Устройства небольшого размера идеально подходят для использования как в больших, так и в небольших отелях или ресторанах
- Полностью автоматический процесс сушки, полировки и удаления следов воды со столовых приборов после мытья – экономия времени персонала
- Круглая форма барабана и закругленный лоток для столовых приборов способствуют плавному перемещению столовых приборов на протяжении всего цикла без заторов.
- Корпус и полировальный бак изготовлены из высококачественной нержавеющей стали
- Бактерицидная лампа UVC стерилизует как столовые приборы, так и полировальное средство



1370043

СУШИЛЬНО-ПОЛИРОВАЛЬНАЯ МАШИНА ДЛЯ 3000 СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ, НАСТОЛЬНАЯ, С ЛАМПОЙ UVC

- Производительность устройства: до 3000 шт/ч
- Мощный мотор 683 Вт
- Бактерицидная лампа UVC
- Стандартное количество полировального средства, необходимое для корректной работы устройства: 3 кг
- Вес нетто: 43 кг
- Гранулы для полировки столовых приборов (976562) продаются отдельно.

код	В	Вт	мм	€
1370043	230	683	484x664x(H)410	**4820,00**



1370048

СУШИЛЬНО-ПОЛИРОВАЛЬНАЯ МАШИНА ДЛЯ 8000 СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ, ОТДЕЛЬНОСТОЯЩАЯ С ЛАМПОЙ UVC И ОХЛАЖДЕНИЕМ ДВИГАТЕЛЯ, 3-ФАЗНАЯ

- Производительность устройства: до 8000 шт/ч
- Эффективный двигатель мощностью 1208 W
- Бактерицидная лампа UVC
- Стандартное количество полировального средства, необходимое для корректной работы устройства: 5 кг
- Вес нетто: 130 кг
- Гранулы для полировки столовых приборов (976562) продаются отдельно.

код	В	Вт	мм	€
1370048	230	1208	633x791x(H)778	**8570,00**

ГРАНУЛЫ ДЛЯ ПОЛИРОВКИ

код	вес (кг)	€
976562	3	**23,50**



976562

Al aluminium S.S. stainless steel

ПОЛИРОВЩИК СТЕКЛА

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Щетки из алюминия и POM, щетинки из микрофибры.
- Полирует до 330 стаканов в час, полирует и высушивает одновременно.
- В комплекте: 4 щетки длиной 220 мм и 1 щетка длиной 190 мм.
- Щетки нельзя мыть в посудомоечной машине.

код	мм	€
236666	305x330x(H)504	**787,00**



236666



230138

wash

ЩЕТКИ ДЛЯ ПОЛИРОВКИ СТЕКЛА – 2 ШТ.

- Предназначены для использования с полировальной машиной для стекла HENDI (код: 236666).
- Щетинки из микрофибры.
- Валы изготовлены из алюминия и POM (полиоксиметилена).
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	-	мм	€
230138	Средний	205x55	**58,00**
230145	Большой	235x55	**58,00**





238073

ФИЛЬТР ДЛЯ ЛЬДОГЕНЕРАТОРОВ 3.0

- Комплексная станция фильтрации воды, предназначенная для ледогенераторов под прилавком и ледорубов.
- Фильтрующий картридж с головкой для льдогенераторов и ледогенераторов:
  (1) Удаляет твердые примеси размером более 20 микрон, улучшая прозрачность воды,
  (2) Удаляет хлор и его производные — улучшает вкус и запах воды,
  (3) Нейтрализует карбонат кальция — предотвращает образование накипи на поверхностях, контактирующих с водой.
- После подключения к воде фильтр можно установить на стену или свободно установить на пол.
- Трехходовой клапан для легкой промывки и вентиляции системы фильтрации.
- Периодическая эффективность: 12 месяцев или 30 000 литров.
- Максимальное рабочее давление: 6 бар.
- Максимальный расход: 1 л/мин.
- Максимальная жесткость воды: 500 ppm.
- Диапазон рабочих температур: 2–38 °C.
- Подключение воды: 3/4 дюйма
- Картриджи также можно приобрести отдельно: код 238080.

код	€
238073	**161,00**



238080

ФИЛЬТРУЮЩИЙ КАРТРИДЖ ДЛЯ ЛЬДОГЕНЕРАТОРОВ FILTER 3.0

- Сменный картридж для головки фильтра.
- Картридж фильтра:
  (1) Удаляет твердые примеси размером более 20 микрон, улучшая прозрачность воды,
  (2) Удаляет хлор и его производные - улучшает вкус и запах воды,
  (3) Нейтрализует карбонат кальция - предотвращает образование накипи на поверхностях, контактирующих с водой.
- Эффективность: до 12 месяцев или 30 000 литров.
- Максимальное рабочее давление: 6 бар.
- Максимальный расход: 1 л/мин.
- Максимальная жесткость воды: 500 ppm.
- Диапазон рабочих температур: 2-38°C.
- Совместимость с фильтром HENDI для льдогенераторов (код: 238073).

код	€
238080	**21,00**

ФИЛЬТРЫ ОБРАТНОГО ОСМОСА

- Мембранные фильтры обратного осмоса для фильтрации воды – конечным результатом является абсолютно химически чистая деминерализованная вода.
- Вода, очищенная с помощью обратного осмоса:
  - нет необходимости в ручной полировке стекла и столовых приборов,
  - более сильное действие моющего средства, что позволяет сократить использование чистящих средств и полирующих средств,
  - увеличенный срок службы и повышенная энергоэффективность приборов, подключенных к воде.
- Для использования в профессиональной гастрономии – предназначены для профессионального оборудования для общественного питания (не обязательно для очистки питьевой воды из-за вкуса после очистки).
- Мембрана пропускает только молекулы воды – она имеет поры диаметром 0,0001 микрометра.
- Мембрана устанавливается в прибор на заводе-изготовителе, без необходимости в самостоятельной сборке.
- Компактная конструкция – корпус уже содержит резьбу для соединения фильтров предварительной очистки.
- Встроенный насос, управляемый датчиками давления.
- Диаметр впускного отверстия для воды: 3/4"
- Рабочее давление: от 2,2 до 6 бар.
- Максимальная жесткость воды: 1500 ppm.
- Максимальная концентрация хлора: 0,3 ppm. диапазон pH подаваемой воды: 2-11.
- Снижение содержания примесей и жесткости до 95%.
- В комплект поставки входит водопроводный шланг.
- Принципы работы системы обратного осмоса:
  - вода, протекающая через картридж пре-фильтра, очищается от загрязняющих веществ размером более 5 микрон (песок, ржавчина и т. д., а также хлор),
  - затем проходит через осмотическую мембрану, которая действует как барьер для органических и неорганических загрязняющих веществ, тяжелых металлов, радиоактивных элементов и канцерогенов,
  - чистая вода направляется в фильтр окончательной очистки,
  - после молекулярной фильтрации вода проходит через минерализующий картридж, дополнительно насыщается ионами минеральной соли.



238035



238028

ФИЛЬТР ОБРАТНОГО ОСМОСА 1.0

- Корпус выполнен из синтетического материала.
- Максимальная эффективность при температуре воды 25°C и давлении 4 бар, с TDS 250 ppm: 1,5 л/мин.
- Оборудован пре-фильтром с активированным углем и седиментационным картриджем.
- Картриджи также можно приобрести отдельно: пре-фильтр (код: 238066) и фильтр окончательной очистки (код: 238059).

код	В	Вт	мм	€
238035	220-240	140	360x130x(H)465	**493,00**

ФИЛЬТР ОБРАТНОГО ОСМОСА 2.0

- Корпус из нержавеющей стали.
- Максимальная эффективность при температуре воды 25°C и давлении 4 бар, с TDS 250 ppm: 2,9 л/мин.
- Оснащен пре-фильтром с активированным углем.
- Картридж пре-фильтра также доступен для отдельной покупки (код: 238042).

код	В	Вт	мм	€
238028	220-240	178	420x150x(H)445	**1550,00**



238066



238059



238042

ПРЕ-ФИЛЬТР ДЛЯ ФИЛЬТРА ОБРАТНОГО ОСМОСА 1.0

- Угольно-осадочный картридж - соединение 3/4".
- Снижает уровень механических примесей и свободного хлора, присутствующих в подаваемой воде, защищая осмотические мембраны.
- Средний - активированный уголь и струнный картридж.
- Срок службы: приблизительно 6 месяцев (11 000 литров) в зависимости от качества воды.
- Максимальный расход: 3,8 л/мин.
- Максимальное давление: 6 бар.

код	€
238066	**7,00**

КАРТРИДЖ ДЛЯ ФИЛЬТРА ОБРАТНОГО ОСМОСА 1.0

- Картридж фильтра осадка – позволяет подключать шланг с внутренней резьбой 3/4".
- Средний – полипропиленовый картридж.
- Срок службы: приблизительно 6 месяцев (11 000 литров), в зависимости от качества воды.
- Максимальный расход: 3,8 л/мин.
- Максимальное давление: 6 бар.
- Предназначен для фильтра обратного осмоса HENDI 1.0 (код: 238035).

код	€
238059	**4,70**

ПРЕ-ФИЛЬТР ДЛЯ ФИЛЬТРА ОБРАТНОГО ОСМОСА 2.0

- Картридж содержит активированный уголь в блочной форме.
- Эффективно удаляет механические примеси размером более 5 микрометров.
- Удаляет хлор и его вредные производные, улучшая вкус и запах воды.
- Срок службы составляет приблизительно 6 месяцев (11 000 литров) в зависимости от качества воды.
- Максимальный расход: 3,8 л/мин.
- Максимальное давление: 6 бар.
- Быстроразъемное соединение: 1/4 дюйма

код	€
238042	**12,00**

ПОЛЬЗА ФИЛЬТРОВ ДЛЯ ВОДЫ HENDI

- Мягкая вода без загрязнений
- Снижение уровня хлора
- Бактериостатическая защита
- Вода без известкового налета, с отличным вкусом и запахом
- Предотвращение ржавчины компонентов оборудования

ПРЕИМУЩЕСТВА ФИЛЬТРОВ HENDI:

- Быстрая установка
- Встроенная головка с возможностью настройки байпаса: 0-70%
- Угольная кольцевая вставка – эффективная фильтрация
- Стартовый комплект для легкой сборки – не требуется дополнительных инструментов
- Один фильтр можно использовать одновременно для нескольких устройств
- Интегрированные головки – оптимальное поддержание гигиены





- Особенно рекомендуется для использования с: пароконвектоматами, кофемашинами, ледогенераторами, торговыми автоматами, посудомоечными машинами под столешницей.
- Технология очистки воды:
  - удаление ионов кальция и магния, ответственных за жесткость воды (удаление известкового налета – кальциевого остатка)
  - декарбонизация, что означает удаление карбоната кальция и карбоната магния.
- Эффект: удаление нежелательных запахов и привкусов из воды, уменьшение количества хлора, снижение жесткости, бактериостатический эффект, что в совокупности приводит к улучшению вкуса воды/напитков/блюд и защите оборудования для общественного питания.
- Фильтр состоит из:
  - первый угольный фильтр задерживает крупные частицы, хлор, органические вещества и другие вещества, отрицательно влияющие на запах и вкус воды,
  - фильтр из смолы, снижающий жесткость карбонатов,
  - второй угольный фильтр, удерживающий мелкие частицы,
  - фильтр разделительная суспензия.
- Встроенная головка с возможностью настройки байпаса в диапазоне: 0-70% (нет необходимости приобретать головку отдельно).

Фильтры HENDI подходят для приборов всех производителей


Посудомоечные машины


Конвекционно-паровые печи


Кофеварки


Льдогенераторы



Предварительная микрометрическая фильтрация – угольный фильтр удаляет хлор, частицы и органические вещества

Верхняя зона распределения воды – улучшает распределение диффузионной воды

Смоляной фильтр – снижение карбонатной жесткости, декарбонизация

Угольный фильтр – задерживает мелкие частицы, удаляет ионы кальция и магния, так называемую накипь

Финальная фильтрация – отделение суспензии

ФИЛЬТРАЦИОННЫЙ ПОТЕНЦИАЛ

Большое количество пор в угольном фильтре задерживает органические отложения, химические соединения и т. д. ПОЭТОМУ 1 грамм угольного фильтра HENDI равен площади фильтрации футбольного поля!

Активированный уголь



- Производственная мощность: фильтр необходимо заменить через 365 дней после установки для сохранения бактериологической безопасности / или после превышения макс. значения производительности.
- Макс. производительность: зависит от карбонатной жесткости воды и настройки байпаса.
- Макс. расход воды – зависит от модели:
  - 3 л/мин (код: 237878),
  - 4 л/мин (код: 237793),
  - 5 л/мин (код: 237861).
- Диапазон температуры воды на входе: 5-35°C.
- Рабочее давление: 2-6 бар.
- Разъемы: 3/8" M.
- Установка и эксплуатация только в вертикальном положении.
- Для правильной установки и эксплуатации фильтра рекомендуется приобрести:
  - Монтажный комплект для фильтров для воды HENDI (код: 237908),
  - Электронный счетчик воды для фильтров HENDI (код: 237915).

ВЫБЕРИТЕ ПОДХОДЯЩИЙ ФИЛЬТР HENDI



код	237892	237885	237878	237793	237861
	Фильтр для воды XS	Фильтр для воды S	Фильтр для воды M	Фильтр для воды L	Фильтр для воды XL
USD	**39,50**	**63,00**	**93,00**	**135,00**	**189,00**
технология	удаление ионов кальция и магния, декарбонизация				
макс. рабочее давление | температура воды на входе	2-6 бар | 5-35°C				
номинальный расход	1 л/мин.	2 л/мин.	3 л/мин.	4 л/мин.	5 л/мин.
размеры	ø87x(H)302 мм	ø87x(H)562 мм	ø135x(H)384 мм	ø173x(H)395 мм	ø173x(H)463 мм
вес (сухой/влажный)	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
разъемы (вход/выход)	M 3/8"				
рабочее положение | использование	вертикальное				
10° dH – 10% By-pass	787	1 798	3 370	5 056	6 742
10° dH – 30% By-pass	1 010	2 310	4 334	6 500	8 668
10° dH – 40% By-pass	1 180	2 700	5 050	7 585	10 100
10° dH – 0% By-pass	708	1 618	3 034	4 551	6 067



237915

ЭЛЕКТРОННЫЙ СЧЕТЧИК РАСХОДА ВОДЫ ДЛЯ ФИЛЬТРОВ HENDI

- После установки производительности фильтра (0-9900 л) счетчик отслеживает оставшуюся производительность фильтра.
- Счетчик можно настроить на отображение оставшегося времени работы (0–720 дней).
- Дисплей также может отображать текущий расход в л/мин.
- С 3 сигнализациями (звуковыми сигналами):
  - когда остаточная производительность фильтра ниже 113 л или менее 7 дней,
  - когда остаточная производительность фильтров достигает 0 л или 0 дней,
  - предупреждение о низком заряде батареи.
- Вертикальное положение установки.
- Питание от батареек: 2 батарейки AAA в комплекте.
- Подходящие разъемы: 3/8" M (гнездо или вилка).

код	мм	€
237915	110x53x(H)70	**58,00**



237908

МОНТАЖНЫЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ ФИЛЬТРОВ HENDI

- Водопроводная трубка из LDPE длиной 3000 мм (отрезается самостоятельно).
- Комплект предназначен для фильтров HENDI S, M, L и Vending, коды: 237793, 237861, 237878, 237885, 237892.
- В комплект входит:
  - водопроводная трубка,
  - вентиляционный шланг,
  - 2 разъема,
  - 5 клапанов.

код	€
237908	**39,50**

УМЯГЧИТЕЛИ ВОДЫ

NEW MODEL

- 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: 1,5-6,0 бар
- Температура окружающей среды: 5 – 38 °C
- Максимальная температура воды на входе: 38 °C
- Время регенерации: 37 мин
- 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



230442



230459

УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ

- Полуавтоматический процесс регенерации смолы при помощи солевого раствора запускается вручную
- Вес: 8 кг

код	В	Вт	мм	€
230442	230	18	216x404x(H)504	**247,00**

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	€
230459	230	18	214x417x(H)505	**303,00**

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°dH/ 30°dH/ 40°dH)	объем (л)	мм	€
231210	1200/1000/900	8	ø185x(H)400	**93,00**
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	**112,00**
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	**137,00**



СОЛЬ В ТАБЛЕТКАХ ДЛЯ УМЯГЧЕНИЯ ВОДЫ

- Изготовлено из сжатой соли – в состав исходного материала входит только хлорид натрия NaCl.
- Форма таблетки – соль растворяется равномерно без комков.
- Предназначение:
  - умягчение воды и предотвращение образования известкового налета,
  - дезинфекция воды,
  - продление срока службы приборов.
- Прекрасно подходит для приборов общественного питания, мойки автомобилей, аквариумов и многих других целей. Может использоваться во всех типах умягчителей воды.

САМАЯ ЧИСТАЯ СОЛЬ НА РЫНКЕ, БОЛЕЕ **99,9%**

код	вес (кг)	€
231265	25	**14,00**
237984	10	**6,75**





ИНСЕКТИЦИДНЫЕ ЛОВУШКИ



270080

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	€
270080	230	30	544x285x(H)92	**112,00**
270028	230	2x 15W	запасная лампа	**38,00**

ИНСЕКТИЦИДНЫЕ ЛОВУШКИ



270097

ИНСЕКТИЦИДНАЯ ЛАМПА 300 М²

- 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
- Съемный сборный лоток, легко моется
- Может крепиться к потолку цепью или использоваться отдельно стоящим

код	В	Вт	мм	€
270097	230	13	470x100x(H)265	**79,00**



270172

270165

270158

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 В
- Съёмный лоток для сбора, легко чистится
- Можно подвесить на цепях или поставить

код	В	Вт	мм	€
270158	230	26	379x103x(H)265	**46,00**
270165	230	40	515x104x(H)315	**59,50**
270172	230	45	655x90x(H)360	**68,50**



Цепь в комплекте



Съемный накопительный лоток

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 36 W 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 (390x270 мм)

код	В	Вт	мм	€
270196	230	36	540x80x(H)281	**71,50**
270233	липкая пластина x10		390x270	**34,50**
270240	запасная лампа для инсектицидных ловушек			**21,50**



270196



ИНСЕКТИЦИДНЫЕ ЛОВУШКИ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СНАРУЖИ ПОМЕЩЕНИЙ



270066

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	€
270066	100 м²	230	40	510x135x(H)305	**92,00**
270141	150 м²	230	45	680x140x(H)305	**102,00**

Цепь в комплекте





Съемный накопительный лоток

ЛЮМИНЕСЦЕНТНАЯ ЛАМПА ДЛЯ ИНСЕКТИЦИДНОЙ ЛАМПЫ

- Комплект из двух флуоресцентных трубок 15 Вт UV-A

код	для	В	Вт	мм	€
934159	270158	230	8	300x15x(H)15	**9,80**
934166	270172 & 270141	230	20	602x24x(H)24	**13,50**
935286	270066 & 270165	230	2x 15	450x25x(H)25	**13,00**



934159

HENDI
Tools for Chefs

EXTREME
PROFESSIONAL

ПЕЧЬ
ДУХИ

EXTREME OVEN CLEANER ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОЮЩИЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ

- Сильно щелочное моющее средство для пароконвектоматов
- Эффективно удаляет жир и пригоревшие остатки пищи с различных поверхностейКонцентрированный щелочной препарат для периодической и регулярной чистки пароконвектоматов
- Рекомендуется для устройств с замкнутым контуром (CIP)
- Эффективно удаляет пригоревшие жирные и смолистые загрязнения, затвердевший жир, а также отложения и органические цветные пятна, образующиеся при выпечке и приготовлении пищи
- Содержит ингибиторы коррозии
- Требует смывания
- pH 14.

код	объем (л)	€
231388	10	**51,00**



231388





HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС



979761

EXTREME STEEL ПРФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ И ПОЛИРОВКИ СТАЛИ - 1Л

- Готовый к использованию препарат, не оставляющий разводов, для ухода и обезжиривания матовых и глянцевых поверхностей из нержавеющей стали
- Удаляет следы от пальцев и жир
- При постоянном использовании он извлекает глубину и оставляет зеркальный эффект
- Рекомендуется для наружных конструкций кухонного оборудования, лифтовых кабин, вытяжек
- Не требует полоскания
- pH 7

код	-	€
979761	1 л	**8,65**



ГРИЛИ ПЕЧЬ ДУХИ ВЫТЯЖКИ



975039

EXTREME BOOSTER 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
- pH 14

код	объем (л)	€
975039	1	**6,30**

HENDI
Tools for Chefs

EXTREME
PROFESSIONAL







СРЕДСТВО ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ EXTREME WASH PROFESSIONAL ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ КОММЕРЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ

- Содержит щелочной концентрат.
- Удаляет остатки пищи, отложения и пятна.
- Предварительное замачивание не требуется.
- Антикоррозионные свойства.
- Нейтрально в качестве раствора.
- Рекомендуется для всех бытовых и промышленных посудомоечных машин.
- pH 14.

код	-	€
975053	10 л	**42,00**
975046	20 л	**74,50**

ОПОЛАСКИВАТЕЛЬ EXTREME SHINE PROFESSIONAL ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ И ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ КЕЙТЕРИНГА

- Содержит органические кислоты.
- Удаляет минералы
- Содержатся в воде.
- Подходит для всех коммерческих и промышленных посудомоечных машин.
- Рекомендуется для стеклянной, керамической, фаянсовой, тефлоновой, эмалированной и металлической посуды.
- Подходит для посуды расписанной вручную.
- Протирка не требуется.
- pH 1.

код	-	€
975015	10 л	**37,00**
975022	5 л	**21,00**



699317

EXTREME ALU WASH ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ МОЙКИ АЛЮМИНИЕВОЙ ПОСУДЫ В ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИНАХ

- Специальное средство для кухонного, хлебопекарного и т.п. оборудования и приборов
- Эффективно удаляет остатки белка, лепешек, жира и масла
- Он очень нежно воздействует на поверхности из нержавеющей стали и алюминия
- Средство не образует пену.

код	-	€
699317	20 л	**88,50**



975145

EXTREME PURE ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОЮЩИЙ КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ РУЧНОЙ МОЙКИ ПОСУДЫ - 5Л

- Концентрат для ручного мытья посуды
- Безопасен для всех видов посуды - стекла, керамики, эмали, стали, пластика, драгоценных и цветных металлов
- Смягчает и удаляет загрязнения от пищевых продуктов, жиры, разводы
- Оставляет естественный блеск
- Гарантирует отличную плотность и вязкость (адгезию) и имеет лимонный запах
- Безопасен для рук и окружающей среды
- Подходит для жесткой воды

код	-	€
975145	5 л	**9,10**



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	-	€
975008	1 л	**5,85**

EXTREME WASH & SHINE ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ НАБОР ДЛЯ МЫТЬЯ

- В наборе: 975053 и 975022

код	€
979792	**56,00**



979792

HENDI
Tools for Chefs

EXTREME
PROFESSIONAL





976678



976661

EXTREME MILK SYSTEM CLEANER NEW FORMULA ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ЖИДКОЕ МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПРОМЫВКИ МОЛОЧНЫХ ТРУБОК И КАППУЧИНАТОРОВ В АВТОМАТИЧЕСКИХ КОФЕМАШИНАХ

- Для промывки молочных трубок всех кофемашин, оборудованных каппучинатором
- Удаляет жировой осадок и остатки белков
- Восстанавливает проходимость трубок
- Бутылка с удобным дозатором

код	объем (л)	€
976661	0,25	**7,45**
976678	1	**11,50**



231296

EXTREME_MILK FROTHER CLEANER ЖИДКОЕ МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПРОМЫВКИ МОЛОЧНЫХ ТРУБОК И КАППУЧИНАТОРОВ В КОФЕМАШИНАХ

- Препарат для очистки систем вспенивания молока во всех кофемашинах, оснащенных пенообразователями или насадками для вспенивания молока
- Удаляет застарелый кристаллизованный белок и жир
- Для регулярной очистки молочных трубок
- Содержит фосфорную кислоту
- Удаляет накипь
- pH 1

код	-	€
231296	1 л	**6,30**

EXTREME COFFEE TABLETS NEW FORMULA ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОЮЩИЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ КОФЕМАШИН

- Для устранения загрязнений носиков, фильтров и ложек кофемашин
- Подходит для чистки термосов, заварочных машин и кофейников
- Чистку препаратом следует производить каждых 2 недели либо 250 чашек кофе
- ВНИМАНИЕ: Препарат не удаляет накипь
- Для удаления накипи рекомендуется использовать препарат Extreme Descaler

код	количество в упаковке	€
976630	10	**7,00**
976654	25	**2,60**





976630



976654





976685





976692

EXTREME COFFEE LAB NEW FORMULA ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЧИСТЯЩИЙ ПОРОШОК ДЛЯ РОЖКОВЫХ КОФЕМАШИН

- Для чистки внутренних поверхностей кофемашин (проточных, напорных, рожковых)
- Удаляет осадок кофе, рекомендован для периодической чистки и удаления пятен с фарфора, фаянса, эмали, а также внутренних поверхностей термосов и диспенсеров

код	вес (кг)	€
976685	0,75	**11,50**

EXTREME DESCALER NEW FORMULA ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ – 30 ТАБЛЕТОК В УПАКОВКЕ

- Для удаления накипи, известкового и прочего налета минерального происхождения с бытовой техники
- Рекомендован для кофемашин, чайников, термосов, диспенсеров, печей и прочих устройств, на которых образуется накипь

код	-	€
976692	30 таблеток	**17,50**

EXTREME DECALCIT ПРФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ

- Специальный препарат для удаления накипи из различного типа профессиональный посудомоечных машин и котлов
- Можно использовать на алюминий
- Срок годности продукта: 3 года со дня изготовления

код	-	€
979754	0,5 кг	**11,50**



979754



809952

S.S. stainless steel

НАСТЕННЫЙ ДИСПЕНСЕР ДЛЯ БУМАЖНЫХ ПОЛОТЕНЕЦ

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Зубчатый ограничитель для легкого отрыва одного листа бумажного полотенца.
- Макс. ширина рулона бумажного полотенца: 297 мм.
- Винты для настенного монтажа в комплекте.

код	мм	€
809952	395x290x(H)260	**28,00**



809914

S.S. stainless steel

ОТДЕЛЬНО СТОЯЩИЙ ДИСПЕНСЕР ДЛЯ БУМАЖНЫХ ПОЛОТЕНЕЦ

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Зубчатый ограничитель для легкого отрыва одного листа бумажного полотенца.
- Макс. ширина рулона бумажного полотенца: 430 мм.

код	мм	€
809914	540x395x(H)975	**58,00**



PP polypropylene

663950

ЗНАК ИНФОРМАЦИОННЫЙ «ВНИМАНИЕ! СКОЛЬЗКИЙ ПОЛ»

- Предупреждение на 5 языках

код	мм	€
663950	300x460x(H)615	**7,00**



691083

S.S. stainless steel

ГОСТИНИЧНАЯ ТЕЛЕЖКА ДЛЯ БЕЛЬЯ

- Конструкция из нержавеющей стали со съемной сумкой для белья.
- 4 колеса, из которых 2 - колесика.

код	мм	€
691083	900x650x(H)850	**120,00**



873397

NEW

ВЕДРО ДЛЯ ШВАБРЫ

- Изготовлено из пластика.
- 4 колеса.
- В комплект входит ручка.
- В комплект входит отжим большой мощности.
- Вместимость: 16 л.

код	объем (л)	€
873397	16	**18,00**

ПАКЕТ ДЛЯ ПРАЧЕЧНОЙ ДЛЯ ТЕЛЕЖКИ

NEW

код	€
691090	**29,50**



873458

PP polypropylene stackable **NEW**

МУСОРНЫЙ КОНТЕЙНЕР

- Изготовлен из полипропилена.
- Педальное управление.
- В комплект входят ручка и колеса.
- Крышки продаются отдельно в 6 цветах.

код	объем (л)	мм	€
873458	120	510x425x(H)875	**55,50**



PP polypropylene **NEW**

КРЫШКА ДЛЯ МУСОРНОГО КОНТЕЙНЕРА

- Крышка для мусорного контейнера, код 873458.

код	цвет	€
873465	зеленый	**12,00**
873472	черный	**12,00**
873489	желтый	**12,00**
873496	красный	**12,00**
873502	синий	**12,00**
873519	коричневый	**12,00**



873465 873472 873489 873496 873502 873519

AMER★BOX®







691045

КРЫШКА ДЛЯ КОНТЕЙНЕРА КРУГЛОГО

PP polypropylene

код	-	мм	€
691045	для 691038	ø570x(H)35	**20,50**
691410	для 691403	ø505x(H)35	**18,00**



691052

КРЫШКА С ОТВЕРСТИЕМ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРА КРУГЛОГО

код	-	мм	€
691052	для 691038	ø570x(H)135	**34,00**
691427	для 691403	ø510x(H)120	**28,00**



691069

КРЫШКА ОТКИДНАЯ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРА КРУГЛОГО

код	-	мм	€
691069	для 691038	ø580x(H)190	**45,50**
691434	для 691403	ø505x(H)190	**29,50**



691076

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ КОНТЕЙНЕРА КРУГЛОГО

код	-	мм	€
691076	для 691038	ø455x(H)165	**46,50**
691441	для 691403	ø400x(H)165	**33,50**



691038

КОНТЕЙНЕР КРУГЛЫЙ 120 Л

код	объем (л)	мм	€
691038	120	ø550x(H)690	**83,50**
691403	80	ø490x(H)620	**68,50**

HENDI

Цены EXW, указаны без учета НДС



AMER★BOX®

PP polypropylene

DESIGNED IN USA



691151

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ОТХОДОВ С ПЕДАЛЬЮ

код	объем (л)	мм	€
691151	68	490x410x(H)660	**63,50**
691168	87	500x410x(H)815	**104,00**





Ножная педаль открывает пакет



691021

S.S. stainless steel

ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ МУСОРНЫХ МЕШКОВ

- Каркас из нержавеющей стали
- Ножная педаль открывает пакет
- 2 колеса с тормозами
- Предназначен для мусорных пакетов размером около 70x110 см, т.е. около 120 литров

код	мм	€
691021	420x580x(H)960	**106,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС

HENDI

УРНА ДЛЯ МУСОРА КРУГЛАЯ С ПЕДАЛЬЮ И ВНУТРЕННИМ КОНТЕЙНЕРОМ

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Полированная поверхность.
- Комфортное, гигиеничное открытие.
- Антискользящая педаль Инновационная система "click-lock", блокирующая крышку после открытия.
- Полипропиленовый внутренний контейнер с двойной ручкой для надежной фиксации пакетов.

код	объем (л)	мм	€
691311	5	ø210x(H)280	**16,50**
691335	20	ø300x(H)440	**33,50**
691342	30	ø300x(H)650	**43,50**



691342



691380

in- & outdoor

УРНА С ПЕПЕЛЬНИЦЕЙ

- Корпус из нержавеющей стали
- Полированная поверхность
- Съемная пепельница - облегчает чистку и опорожнение урны
- Диаметр отверстия урны ø 135 мм
- Противоскользящая резиновая подставка стабилизирует урну и защищает пол от царапин

код	объем (л)	мм	€
691380	15	ø200x(H)700	**45,00**
691397	33	ø240x(H)660	**90,50**



691397

in- & outdoor

УРНА С ПЕПЕЛЬНИЦЕЙ

- Корпус из нержавеющей стали
- Полированная поверхность
- Съемная пепельница - облегчает чистку и опорожнение урны
- Диаметр отверстия урны ø 135 мм
- Противоскользящая резиновая подставка стабилизирует урну и защищает пол от царапин

код	объем (л)	мм	€
691397	33	ø240x(H)660	**90,50**

18/8 stainless steel | outdoor

ПЕПЕЛЬНИЦА НАСТЕННАЯ

- Прочная конструкция, простой монтаж на стены и столбы
- Легкое очищение пепельницы с помощью открывающегося дна, которое закрывается ключом

код	мм	€
440216	ø75x(H)460	**86,50**



440216



18/8 stainless steel

ПЕПЕЛЬНИЦА СТОЯЩАЯ

- Прочная конструкция, отдельностоящая с возможностью монтажа на полу
- Легкое очищение пепельницы с помощью верхней части, которая закрывается ключом
- Основа ø170 мм, столб ø75 мм

код	мм	€
440223	ø170x(H)920	**129,00**



440223



16

Furniture

Durability you can rely on





Мебель из нержавеющей стали для самостоятельной сборки
Очень простой монтаж
Компактная упаковка - низкие транспортные затраты



МЕБЕЛЬ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ СБОРКИ В УДОБНОЙ УПАКОВКЕ

1



ВСЕ ЭЛЕМЕНТЫ ГОТОВЫ ДЛЯ СБОРКИ, УКОМПЛЕКТОВАНЫ БОЛТАМИ И ИМБУСНЫМ КЛЮЧЕМ

2



БЫСТРЫЙ МОНТАЖ С ПОМОЩЬЮ ИМБУСНОГО КЛЮЧА И БОЛТОВ

3



СОЛИДНАЯ МЕБЕЛЬ ГОТОВА ЗА 5 МИНУТ!

4



ИМБУСНЫЙ КЛЮЧ ДЛЯ БЫСТРОЙ СБОРКИ



СОЛИДНОЕ КРЕПЛЕНИЕ НОГ С ПОМОЩЬЮ ДВУХ БОЛТОВ



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОГИ ДЛЯ ГОРИЗОНТАЛЬНОГО ВЫРАВНИВАНИЯ



812457

NEW

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ РАБОЧИЙ СТОЛ BUDGET LINE

- Столешница и полка из нержавеющей стали.
- Полка соединена с ножками из нержавеющей стали с помощью алюминиевого хомута.
- Регулируемые по высоте ножки.
- Нагрузка на столешницу и полку: 130 кг.

код	мм	€
812457	1200x600x(H)850	**185,00**
812440	1000x600x(H)850	**169,00**
812464	1400x600x(H)850	**208,00**
812471	1600x600x(H)850	**227,00**
812488	1800x600x(H)850	**245,00**



817568

NEW

РАБОЧИЙ СТОЛ С БОРТИКОМ BUDGET LINE

- Столешница и полка из нержавеющей стали.
- Полка прикреплена к ножкам с помощью алюминиевого хомута.
- Регулируемые по высоте ножки.
- С люфтом.
- Грузоподъемность: 130 кг.

код	мм	€
817568	1000x600x(H)950	**195,00**
817575	1200x600x(H)950	**215,00**
817582	1400x600x(H)950	**240,00**
817599	1600x600x(H)950	**264,00**
817605	1800x600x(H)950	**286,00**



979761

EXTREME STEEL ПРФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ И ПОЛИРОВКИ СТАЛИ - 1Л

код		объем (л)	€
979761	бутылка	1	**8,65**

ЦЕНТРАЛЬНЫЕ И ПРИСТЕННЫЕ СТОЛЫ – НА БОЛТАХ PROFI LINE

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Конструкция с болтами для самостоятельной сборки обеспечивает удобство транспортировки и хранения.
- На столешнице установлена ламинированная водонепроницаемая упрочняющая и звукоизоляционная доска.
- Приблизительная допустимая нагрузка на столешницу: 70 кг/м².
- Ножки изготовлены из профилей 40x40 мм.
- Регулируемые ножки в диапазоне: +25/-5 мм.



811276



811511

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ СТОЛ БЕЗ ПОЛКИ – НА БОЛТАХ

- Доступ к рабочему месту со всех сторон.

код	мм	€
БЕЗ ПОЛКИ, ГЛУБИНА 600 ММ		
816196	800x600x(H)850	**151,00**
811276	1000x600x(H)850	**175,00**
811283	1200x600x(H)850	**193,00**
811290	1400x600x(H)850	**210,00**

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ СТОЛ С ПОЛКОЙ – НА БОЛТАХ

- Нерегулируемая полка – расстояние от пола до нижнего края полки составляет 160 мм.
- Доступ к рабочему месту со всех сторон.
- Приблизительная допустимая нагрузка на полку: 70 кг/м².

код	мм	€
С ПОЛКОЙ, ГЛУБИНА 600 ММ		
816189	800x600x(H)850	**205,00**
811511	1000x600x(H)850	**210,00**
811535	1400x600x(H)850	**256,00**
811542	1600x600x(H)850	**279,00**
811559	1800x600x(H)850	**303,00**
811528	1200x600x(H)850	**233,00**
С ПОЛКОЙ, ГЛУБИНА 700 ММ		
815830	800x700x(H)850	**256,00**
810705	1000x700x(H)850	**268,00**
810712	1200x700x(H)850	**279,00**
810729	1400x700x(H)850	**293,00**
810736	1600x700x(H)850	**319,00**
810743	1800x700x(H)850	**337,00**

ЦЕНТРАЛЬНЫЕ И ПРИСТЕННЫЕ СТОЛЫ – НА БОЛТАХ PROFI LINE

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Конструкция с болтами для самостоятельной сборки обеспечивает удобство транспортировки и хранения.
- На столешнице установлена ламинированная водонепроницаемая упрочняющая и звукоизоляционная доска.
- Приблизительная допустимая нагрузка на столешницу: 70 кг/м².
- Ножки изготовлены из профилей 40x40 мм.
- Регулируемые ножки в диапазоне: +25/-5 мм.



811245



811467

ПРИСТЕННЫЙ СТОЛ – НА БОЛТАХ

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Конструкция с болтовым креплением
- На столешнице установлена ламинированная водонепроницаемая упрочняющая и звукоизоляционная доска.
- Приблизительная допустимая нагрузка на столешницу: 70 кг/м².
- Ножки изготовлены из профилей 40x40 мм.
- Регулируемые ножки (+25/-5 мм).
- В комплект не входит полка.

код	мм	€
ГЛУБИНА 600 ММ		
811238	800x600x(H)850	**151,00**
811245	1000x600x(H)850	**179,00**
811252	1200x600x(H)850	**193,00**
811269	1400x600x(H)850	**214,00**
ГЛУБИНА 700 ММ		
812679	1000x700x(H)850	**212,00**
812686	1200x700x(H)850	**228,00**
812693	1400x700x(H)850	**251,00**

ПРИСТЕННЫЙ СТОЛ С ПОЛКОЙ – НА БОЛТАХ

- Бортик высотой 40 мм защищает стену от пятен.
- Нерегулируемая полка – расстояние от пола до нижнего края полки составляет 160 мм.
- Приблизительная допустимая нагрузка на полку: 70 кг/м².

код	мм	€
ГЛУБИНА 600 ММ		
811467	1000x600x(H)850	**217,00**
811474	1200x600x(H)850	**237,00**
811481	1400x600x(H)850	**275,00**
811498	1600x600x(H)850	**303,00**
811504	1800x600x(H)850	**314,00**
811450	800x600x(H)850	**210,00**
ГЛУБИНА 700 ММ		
812716	800x700x(H)850	**256,00**
812723	1000x700x(H)850	**275,00**
812730	1200x700x(H)850	**291,00**
812747	1400x700x(H)850	**307,00**
812754	1600x700x(H)850	**324,00**
812761	1800x700x(H)850	**337,00**

СТОЛЫ-МОЙКИ – НА БОЛТАХ PROFI LINE

- Конструкция с болтами для самостоятельной сборки обеспечивает удобство транспортировки и хранения.
- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Камера бесшовно приварена к столешнице, спрессована из одного листа нержавеющей стали.
- Размеры мойки: 400x400x(H)250 мм.
- Стандартное тиснение в нижней части для сифона: ø50 мм.
- Отверстие под смеситель: ø30 мм.
- Углубление 10 мм, чтобы предотвратить вытекание воды.
- Приблизительная допустимая нагрузка на столешницу составляет 70 кг/м².
- Бортик высотой 40 мм для защиты стенки от пятен.
- Задние ножки стола отдалены от стены на 50 мм для облегчения монтажа на стену.
- Ножки из профилей 40x40 мм.
- Регулируемые ножки в диапазоне: +25/-5 мм.



811573



811870

СТОЛ-МОЙКА – НА БОЛТАХ

- С балкой, соединяющей задние ножки для стабилизации.

код	мм	расположение ванны	€
ГЛУБИНА 600 ММ			
811849	600x600x(H)850	посередине	**256,00**
811573	1000x600x(H)850	справа	**326,00**
812648	1000x600x(H)850	слева	**326,00**
ГЛУБИНА 700 ММ			
812877	600x700x(H)850	посередине	**307,00**
812884	1000x700x(H)850	справа	**368,00**

СТОЛ-МОЙКА С ПОЛКОЙ – НА БОЛТАХ

- Полка без наполнения, нерегулируемая – расстояние от пола до нижнего края полки составляет 160 мм.

код	мм	расположение ванны	€
ГЛУБИНА 600 ММ			
811856	600x600x(H)850	посередине	**291,00**
811863	800x600x(H)850	справа	**321,00**
812495	800x600x(H)850	слева	**324,00**
811870	1000x600x(H)850	справа	**358,00**
812631	1000x600x(H)850	слева	**358,00**
ГЛУБИНА 700 ММ			
812938	1000x700x(H)850	справа	**370,00**
812945	1000x700x(H)850	слева	**370,00**



СТОЛЫ-МОЙКИ – НА БОЛТАХ PROFI LINE

- Конструкция с болтами для самостоятельной сборки обеспечивает удобство транспортировки и хранения.
- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Камера бесшовно приварена к столешнице, спрессована из одного листа нержавеющей стали.
- Размеры мойки: 400x400x(H)250 мм.
- Стандартное тиснение в нижней части для сифона: ø50 мм.
- Отверстие под смеситель: ø30 мм.
- Углубление 10 мм, чтобы предотвратить вытекание воды.
- Приблизительная допустимая нагрузка на столешницу составляет 70 кг/м².
- Бортик высотой 40 мм для защиты стенки от пятен.
- Задние ножки стола отдалены от стены на 50 мм для облегчения монтажа на стену.
- Ножки из профилей 40x40 мм.
- Регулируемые ножки в диапазоне: +25/-5 мм.



811580



811887

СТОЛ С 2 РАКОВИНАМИ – НА БОЛТАХ

код	мм	€
ГЛУБИНА 600 ММ		
811580	1000x600x(H)850	**382,00**
ГЛУБИНА 700 ММ		
812952	1000x700x(H)850	**430,00**

СТОЛ С 2 МОЙКАМИ И ПОЛКОЙ – НА БОЛТАХ

- Полка без наполнителя.
- Не регулируется.
- Расстояние от пола до нижнего края полки составляет 160 мм.

код	мм	€
ГЛУБИНА 600 ММ		
811887	1000x600x(H)850	**426,00**
ГЛУБИНА 700 ММ		
812969	1000x700x(H)850	**456,00**





811818

18/8 stainless steel

РАКОВИНА

- Изготовлена из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 304
- Для настенного монтажа
- Внутренние габариты: 350x250x(H)103 мм
- Отверстие ø35 мм под смеситель HENDI 970522
- Сливное отверстие ø51 мм, подходит для стандартных сифонов

код	мм	€
811818	400x290x(H)145	**70,00**

ЦЕНТРАЛЬНЫЕ И ПРИСТЕННЫЕ СТОЛЫ – НА БОЛТАХ KITCHEN LINE

- Конструкция с болтами для самостоятельной сборки обеспечивает удобство транспортировки и хранения.
- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Столешница усилена продольным профилем в нижней части.
- Приблизительная допустимая нагрузка на столешницу: 70 кг/м².
- Бортик высотой 40 мм для защиты стенки от пятен.
- Ножки изготовлены из профилей 40x40 мм.
- Регулируемые ножки в диапазоне: +25/-5 мм.



817070



817162

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ СТОЛ – НА БОЛТАХ

код	мм	€
817056	600x600x(H)850	**142,00**
817063	800x600x(H)850	**151,00**
817070	1000x600x(H)850	**163,00**
817087	1200x600x(H)850	**168,00**

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ СТОЛ С ПОЛКОЙ – НА БОЛТАХ

код	мм	€
817094	600x600x(H)850	**170,00**
817100	800x600x(H)850	**186,00**
817162	1000x600x(H)850	**200,00**
817179	1200x600x(H)850	**217,00**



817209



817278

НАСТЕННЫЙ СТОЛ, БОЛТОВЫЕ КРЕПЛЕНИЯ

код	мм	€
817186	600x600x(H)850	**156,00**
817193	800x600x(H)850	**163,00**
817209	1000x600x(H)850	**168,00**
817216	1200x600x(H)850	**177,00**

ПРИСТЕННЫЙ СТОЛ С ПОЛКОЙ – НА БОЛТАХ

код	мм	€
817223	600x600x(H)850	**186,00**
817261	800x600x(H)850	**193,00**
817278	1000x600x(H)850	**210,00**
817285	1200x600x(H)850	**224,00**

СТОЛЫ-МОЙКИ – НА БОЛТАХ KITCHEN LINE

- Конструкция с болтами для самостоятельной сборки обеспечивает удобство транспортировки и хранения.
- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Размеры мойки 400x400x(H)250 мм.
- Стандартное отверстие в нижней части для сифона: ø50 мм.
- Место для установки смесителя: ø30 мм.
- Бортик высотой 40 мм для защиты стенки от пятен.
- Приблизительная допустимая нагрузка на столешницу и полку: 70 кг/м².
- Ножки, изготовленные из профилей 40x40 мм.
- Регулируемые ножки в диапазоне: +25/-5 мм.



816790



817025

СТОЛ С МОЙКОЙ, НА БОЛТАХ

код	мм	расположение ванны	€
816752	600x600x(H)850	посередине	**247,00**
816769	800x600x(H)850	справа	**258,00**
816776	800x600x(H)850	слева	**258,00**
816783	1000x600x(H)850	справа	**270,00**
816790	1000x600x(H)850	слева	**270,00**

СТОЛ С МОЙКОЙ И ПОЛКОЙ, НА БОЛТАХ

код	мм	расположение ванны	€
816806	600x600x(H)850	посередине	**270,00**
816998	800x600x(H)850	справа	**296,00**
817001	800x600x(H)850	слева	**296,00**
817018	1000x600x(H)850	справа	**314,00**
817025	1000x600x(H)850	слева	**314,00**



817049



817032

СТОЛ С 2 МОЙКАМИ – НА БОЛТАХ

код	мм	€
817049	1000x600x(H)850	**340,00**

СТОЛ С 2 МОЙКАМИ И ПОЛКОЙ, НА БОЛТАХ

код	мм	€
817032	1000x600x(H)850	**386,00**

СТОЛ С 2 МОЙКАМИ – СВАРНОЙ

- Камеры мойки прессуются из цельного листа нержавеющей стали, отличающейся высокой стойкостью к воздействию пищевых кислот и химикатов
- Камера мойки бесшовно вварена в столешницу
- Размеры мойки: 400×400×(H)250 мм
- Стандартное тиснение на дне сифона: Ø50 мм
- Отверстие под смеситель Ø30 мм
- Тиснение 10 мм сверху предотвращает переливание воды
- Сварная конструкция
- Ноги из профилей 40×40 мм
- Борт настенный 40 мм предотвращает попадание грязи на стену
- Задние ножки стола расположены на расстоянии 50 мм от стены для облегчения настенного монтажа
- Регулируемые ножки – 25 мм вверх или 5 мм вниз



815007

код	мм	€
815007	1000x600x(H)850	**426,00**

ПРИСТЕННЫЕ РАБОЧИЕ СТОЛЫ-ТУМБЫ – СВАРНЫЕ

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Дверные ручки изготовлены из синтетического материала.
- Сварная конструкция обеспечивает долговечность и стабильность.
- На столешнице установлена водонепроницаемая ламинированная доска, что укрепляет и звукоизолирует мебель.
- Съемная полка в шкафу, не регулируется.
- Примерная допустимая нагрузка на столешницу и полку составляет 70 кг/м².
- Бортик высотой 40 мм, чтобы защитить стену от пятен.
- Шкаф отдален от стены на 100 мм для облегчения монтажа на стену.
- Высота ножек: 160 мм, с регулируемыми ножками в диапазоне: +25/-5 мм.



811658

ПРИСТЕННЫЙ СТОЛ-ТУМБА С РАЗДВИЖНЫМИ ДВЕРЯМИ – СВАРНОЙ

код	мм	€
811641	800x600x(H)850	**405,00**
811658	1000x600x(H)850	**449,00**
811665	1200x600x(H)850	**528,00**
811672	1400x600x(H)850	**547,00**
811689	1600x600x(H)850	**589,00**

НАВЕСНЫЕ ШКАФЫ – СВАРНЫЕ, С РАЗДВИЖНЫМИ ДВЕРЦАМИ PROFI LINE

- Сварная конструкция обеспечивает долговечность и стабильность.
- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Раздвижные двери на ходовых элементах.
- Дверные ручки изготовлены из синтетического материала.
- Приблизительная допустимая нагрузка на полку: 70 кг/м².
- В комплект входят подвески для подвешивания на стене.

код	мм	€
ГЛУБИНА 300 ММ		
814154	800x300x(H)600	**268,00**
811207	1000x300x(H)600	**305,00**
ГЛУБИНА 400 ММ		
814178	800x400x(H)600	**303,00**
814185	1000x400x(H)600	**326,00**
811214	1200x400x(H)600	**346,00**



811207

СТОЛЫ С МОЙКАМИ, ШКАФАМИ, СВАРНЫЕ

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Сварная конструкция.
- Стандартное тиснение в нижней части для сифона: ø50 мм.
- Отверстие под смеситель: ø30 мм.
- В комплект входит передняя крышка.
- Ножки, изготовленные из профилей 40x40 мм.
- Приблизительная допустимая нагрузка на столешницу: 70 кг/м².
- Бортик высотой 40 мм, чтобы защитить стену от пятен.
- Задние ножки отдалены на 100 мм от стены для облегчения настенного монтажа.
- Высота ножек: 160 мм.
- Регулируемые ножки (+25/-5 мм).
- В комплект входит распашная дверца.
- Не входит в комплект задняя стенка.



813492



813690

РАКОВИНА, СВАРНАЯ, СО ШКАФОМ И ОТКИДНЫМИ ДВЕРЦАМИ

- Шкаф с распашными дверцами, петли слева.
- Магнитные защелки.

код	мм	€
1 ЧАША ДЛЯ МОЙКИ, ГЛУБИНА 600 ММ		
813492	500x600x(H)850	**412,00**
813522	600x600x(H)850	**442,00**
1 ЧАША ДЛЯ МОЙКИ, ГЛУБИНА 700 ММ		
813539	500x700x(H)850	**430,00**
813546	600x700x(H)850	**458,00**

СТОЛ С 2 МОЙКАМИ, ШКАФ – СВАРНОЙ, С РАЗДВИЖНЫМИ ДВЕРЯМИ

- Шкаф с раздвижными дверями.

код	мм	€
813690	1000x600x(H)850	**686,00**

EXTREME STEEL ПРФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ И ПОЛИРОВКИ СТАЛИ - 1Л

код		объем (л)	€
979761	бутылка	1	**8,65**



979761



СТОЛЫ С МОЕЧНЫМИ ВАННАМИ – СВАРНЫЕ PROFI LINE

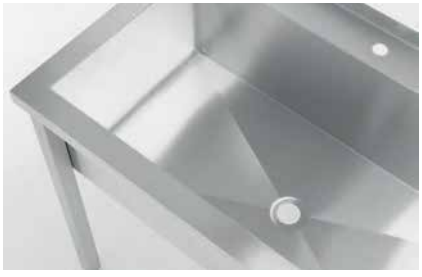
- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Сварная конструкция обеспечивает долговечность и стабильность.
- Тиснение в нижней части ванны – так называемый "конверт" для полного слива воды.
- Стандартное тиснение в нижней части для сифона: ø50 мм.
- Отверстие под смеситель: ø30 мм.
- С передней крышкой.
- Ножки, изготовленные из профилей 40x40 мм.
- Приблизительная допустимая нагрузка на столешницу: 70 кг/м².
- Бортик высотой 40 мм для защиты стенки от пятен. Задние ножки отдалены на 100 мм от стены для облегчения настенного монтажа.
- Высота ножек: 160 мм.
- Регулируемые ножки в диапазоне: +25/-5 мм.

код	мм	размер ванны (мм)	€
ОДНОКАМЕРНЫЙ, ГЛУБИНА 600 ММ, ВЫСОТА КАМЕРЫ 300 ММ			
813294	600x600x(H)850	486x443x(H)300	**268,00**
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	**303,00**
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	**330,00**
ОДНОКАМЕРНЫЙ, ГЛУБИНА 600 ММ, ВЫСОТА КАМЕРЫ 400 ММ			
813423	1000x600x(H)850	886x443x(H)400	**428,00**
813430	1200x600x(H)850	886x443x(H)400	**463,00**
ОДНОКАМЕРНЫЙ, ГЛУБИНА 700 ММ, ВЫСОТА КАМЕРЫ 300 ММ			
812853	800x700x(H)850	686x540x(H)300	**349,00**
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300	**377,00**
ДВУХКАМЕРНЫЙ, ГЛУБИНА 600 ММ, ВЫСОТА КАМЕРЫ 300 ММ			
813485	1200x600x(H)850	2x 541x443x(H)300	**554,00**

СТОЛ С ОДИНАРНОЙ РАКОВИНОЙ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ, СВАРНОЙ

- Высота камеры: 300 мм.
- Глубина: 600 мм.

код	мм	€
816707	800x600x(H)850	**284,00**
816714	1000x600x(H)850	**317,00**





811009

СТОЛ С ОДИНАРНОЙ МОЕЧНОЙ ВАННОЙ, БЕЗ БОРТИКА – НА БОЛТАХ

- Конструкция с болтовым соединением для самостоятельной сборки, облегчающая транспортировку и хранение мебели.
- Изготовлен из нержавеющей стали.
- Версия без передней крышки и боковых крышек.
- Тиснение в камере – наклон к сифону, так называемый "конверт".
- Высота камеры: 300 мм.
- Стандартное отверстие в нижней части для сифона: ø50 мм.
- Центральное место для установки смесителя: ø30 мм.
- Бортик высотой 40 мм, чтобы защитить стену от пятен.
- Расстояние от заднего края до камеры: 100 мм.
- Ножки, изготовленные из профилей 40x40 мм.
- Регулируемые ножки в диапазоне: +25/-5 мм.

код	мм	€
811009	800x600x(H)850	**326,00**
811023	1000x600x(H)850	**340,00**





979761

EXTREME STEEL ПРФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ И ПОЛИРОВКИ СТАЛИ - 1Л

код		объем (л)	€
979761	бутылка	1	**8,65**



РЕГУЛИРУЕМАЯ НАСТЕННАЯ ПОЛКА, ОДИНАРНАЯ, С 2 КРОНШТЕЙНАМИ

- Изготовлено из нержавеющей стали.
- Включает 2 консоли для подвешивания.
- Возможность разборки.
- Бортик: 30 мм.
- Допустимая нагрузка на полку приблизительно: 25 кг/м².

код	мм	€
811788	1000x300x(H)600	**70,00**
811719	800x300x(H)600	**60,50**
811795	1200x300x(H)600	**74,50**
811801	1400x300x(H)600	**81,50**



ДВОЙНАЯ НАСТЕННАЯ ПОЛКА, РЕГУЛИРУЕМАЯ, С 2 КРОНШТЕЙНАМИ

- Изготовлена из нержавеющей стали.
- Бортик высотой 30 мм для защиты товаров от падения с полки.
- Приблизительная допустимая нагрузка на полку составляет 25 кг/м².
- В комплект входят 2 консоли для подвески на стене.

код	мм	€
ГЛУБИНА 300 ММ		
811771	800x300x(H)600	**117,00**
811726	1000x300x(H)600	**137,00**
811733	1200x300x(H)600	**151,00**
811740	1400x300x(H)600	**149,00**
ГЛУБИНА 400 ММ		
816592	1000x400x(H)600	**182,00**



ПОДСТАВКА ДЛЯ ПОСУДЫ

- Изготовлена из нержавеющей стали.
- Сварная конструкция обеспечивает прочность и стабильность.
- Столешница укреплена в нижней части стальным профилем.
- Приблизительная допустимая равномерная нагрузка на столешницу: 70 кг/м².
- Ножки изготовлены из профилей 30x30 мм.
- Регулируемые ножки: +25/–5 мм.

код	мм	€
812044	550x550x(H)450	**125,00**



НАСТЕННАЯ ПОЛКА С 2 КРОНШТЕЙНАМИ

- Изготовлена из нержавеющей стали.
- Бортик высотой 30 мм для защиты товаров от падения с полки.
- Приблизительная допустимая нагрузка на полку составляет 25 кг/м².
- В комплект входят 2 консоли для подвески на стене.

код	мм	€
816486	800x300x(H)250	**70,00**
816493	1000x300x(H)250	**70,00**
816509	1200x300x(H)250	**81,50**
816516	1400x300x(H)250	**93,00**

СКВОЗНЫЕ ШКАФЫ С РАЗДВИЖНЫМИ ДВЕРЯМИ

- Конструкция с болтовым соединением для самостоятельной сборки обеспечивает удобство транспортировки и хранения.
- Изготовлено из нержавеющей стали.
- 2 съемные полки, не регулируемые.
- 2 несъемные полки (нижняя и средняя полки).
- Приблизительная допустимая нагрузка на столешницу и полку: 70 кг/м².
- Регулируемые ножки в диапазоне: +25/-5 мм.



811108



812402

СКВОЗНОЙ ШКАФ С ПЕРЕГОРОДКОЙ И РАЗДВИЖНЫМИ ДВЕРЯМИ – НА БОЛТАХ

- 8 раздвижных дверей с вертикальными пластиковыми ручками, все на полиамидных роликовых подшипниках.

код	мм	€
811634	800x500x(H)1800	**972,00**
811108	1000x600x(H)1800	**1100,00**

СКВОЗНОЙ ШКАФ С РАЗДВИЖНЫМИ ДВЕРЦАМИ — НА БОЛТАХ

- 4 раздвижные дверцы с вертикальными ручками из синтетического материала, все на роликовых подшипниках из полиамида.

код	мм	€
812402	800x700x(H)1800	**968,00**

СТОЙКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ С 4 ПОЛКАМИ – НА БОЛТАХ

- Изготовлено из нержавеющей стали AISI 430.
- Ножки, изготовленные из профилей 30x30 мм.
- Приблизительная допустимая нагрузка на полку: 70 кг/м².
- Регулируемые ножки в диапазоне: +25/-5 мм.

код	мм	€
812501	600x400x(H)1800	**221,00**
812518	800x400x(H)1800	**256,00**
812525	1000x400x(H)1800	**279,00**
812532	1000x500x(H)1800	**303,00**
812556	1000x600x(H)1800	**298,00**
812549	1200x500x(H)1800	**303,00**
812563	1200x600x(H)1800	**349,00**







812525

Цены EXW, указаны без учета НДС

S.S. stainless steel NEW



220986

НАСТЕННАЯ ВЫТЯЖКА - НА БОЛТАХ

- Изготовлено из нержавеющей стали 18/0.
- Болтовая конструкция для самостоятельной сборки.
- С патрубком для подключения к вентиляции: 1x ø200 мм.
- Лабиринтные фильтры, изготовленные из нержавеющей стали и пригодны для мытья в посудомоечной машине.
- Грязь и жир из лабиринтных фильтров скапливаются во встроенном желобе.
- Система отверстий и подвесок для сборки.
- Необходимо подключить к вентилятору или вентиляционной системе в здании.

код	-	мм	€
220986	без освещения	1005x1000x(H)450	**372,00**
220993	без освещения	1205x1000x(H)450	**396,00**

S.S. stainless steel



229286

НАСТЕННАЯ ВЫТЯЖКА, УГЛОВАЯ

- Изготовлена из нержавеющей стали.
- С патрубком для подключения к вентиляции: 1x ø200 мм.
- Набор лабиринтных фильтров из нержавеющей стали, пригодных для мытья в посудомоечной машине.
- Грязь и смазка, осевшие на лабиринтных фильтрах, поступают в специальный желоб.
- Система отверстий и подвесок для сборки.
- Необходимо подключить к вентилятору или вентиляционной системе в здании.

код	-	мм	€
229286	без освещения	1000x700x(H)450	**484,00**
229293	без освещения	1200x700x(H)450	**507,00**
229309	со светодиодной подсветкой	1000x700x(H)450	**544,00**
229316	со светодиодной подсветкой	1200x700x(H)450	**568,00**

HENDI
Tools for Chefs

EXTREME
PROFESSIONAL



EXTREME STEEL ПРФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ И ПОЛИРОВКИ СТАЛИ - 1Л

- Готовый к использованию препарат, не оставляющий разводов, для ухода и обезжиривания матовых и глянцевых поверхностей из нержавеющей стали
- Удаляет следы от пальцев и жир
- При постоянном использовании он извлекает глубину и оставляет зеркальный эффект
- Рекомендуется для наружных конструкций кухонного оборудования, лифтовых кабин, вытяжек
- Не требует полоскания
- pH 7

код		объем (л)	€
979761	бутылка	1	8,65



979761



237656

РАЗГРУЗОЧНЫЙ СТОЛ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН БЕЗ БОРТИКА – НА БОЛТАХ

- Конструкция с болтовым соединением для самостоятельной сборки, облегчающая транспортировку и хранение мебели.
- Универсальная модель – стол можно установить спереди, левой или правой стороне посудомоечной машины (просто поверните).
- Подходит для корзин посудомоечных машин размером 500x500 мм.
- Изготовлен из нержавеющей стали.
- Верх укреплен снизу.
- Тиснение на длинных краях столешницы надежно удерживает корзину посудомоечной машины и служит в качестве направляющих, облегчающих перемещение корзины по столу.
- Ножки, изготовленные из профилей 40x40 мм.
- Приблизительная допустимая нагрузка на столешницу (с равномерной нагрузкой): 70 кг/м².
- Регулируемые ножки в диапазоне: +25/-5 мм позволяют наклонять столешницу к посудомоечной машине – такое расположение стола приводит к тому, что вода стекает из столешницы обратно в посудомоечную машину.

код	мм	€
237656	1100x600x(H)850	**335,00**



811924

ЗАГРУЗОЧНЫЙ СТОЛ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН С МОЙКОЙ – НА БОЛТАХ

- Конструкция с болтами для самостоятельной сборки обеспечивает удобство транспортировки и хранения.
- Камера бесшовно приварена к столешнице, спрессована из одного листа нержавеющей стали.
- Размеры мойки: 400x400x(H)250 мм.
- Стандартное тиснение для сифона в нижней части: ø52 мм.
- Направляющие на столешнице для легкого перемещения корзин на столешнице.
- Ножки, изготовленные из профилей 40x40 мм.
- Приблизительная допустимая нагрузка на столешницу составляет 70 кг/м².
- Регулируемые ножки в диапазоне: +25/-5 мм.

код		мм	€
811917	левый (левосторонний)	1000x600x(H)850	**434,00**
811924	правый (правосторонний)	1000x600x(H)850	**434,00**



815786

МОБИЛЬНЫЙ СТОЛ, С ПОЛКОЙ – НА БОЛТАХ

- Болтовая конструкция для самостоятельной сборки, облегчающая транспортировку и хранение мебели.
- Изготовлен из нержавеющей стали.
- Столешница, заполненная в нижней части водонепроницаемой ламинированной звукоизоляционной доской.
- Полка установлена на высоте 200 мм, не регулируется.
- Приблизительная допустимая нагрузка на столешницу и полку составляет 70 кг/м².
- Ножки, изготовленные из профилей 40x40 мм.
- 4 поворотных ролика диаметром 125 мм, два из которых оснащены тормозом.

код	мм	€
815786	1000x700x(H)850	**326,00**
815793	1200x600x(H)850	**330,00**



СТОЛ С МОЙКОЙ ДЛЯ ЗАГРУЗКИ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ

- Изготовлен из прочной нержавеющей стали, имеет направляющую корзины шириной 510 мм, встроенную мойку (400x400 мм) и стойку.
- Оснащен застежкой для присоединения стола к посудомоечным машинам с вытяжкой.
- Ноги регулируются по высоте, чтобы гарантировать ровную установку (+25/-5 мм).
- Доставка в разобранном виде, необходима сборка.
- Доступны версии для лево- и правосторонней установки.

код	-	мм	€
231777	левый (левосторонний)	1200x700x(H)850	**442,00**
231791	правый (правосторонний)	1200x700x(H)850	**442,00**



СТОЛ ДЛЯ РАЗГРУЗКИ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

- Изготовлен из прочной нержавеющей стали, имеет направляющую корзины шириной 510 мм и стойку.
- Оснащен застежкой для присоединения стола к посудомоечным машинам с вытяжкой.
- Ноги регулируются по высоте, чтобы гарантировать ровную установку (+25/-5 мм).
- Доставка в разобранном виде, необходима сборка.
- Доступны версии для лево- и правосторонней установки.

код	-	мм	€
231760	левый (левосторонний)	1000x700x(H)850	**349,00**
231784	правый (правосторонний)	1000x700x(H)850	**349,00**

СТОЛ С МОЙКОЙ, С ПОЛКОЙ И МЕСТОМ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ ПОД СТОЛЕШНИЦЕЙ

- Изготовлено из высококачественной нержавеющей стали (AISI 430).
- Армированная столешница углублена и оснащена бортиком высотой 40 мм для защиты от разбрызгивания, допустимая нагрузка: ≈70 кг/м².
- Встроенная мойка (AISI 304) имеет размер 400x400x(H)250 мм.
- Поставляется с предварительно просверленным отверстием под смеситель диаметром ø30 мм.
- Усиленная полка размером 575x585 мм не регулируется.
- Ноги регулируются по высоте, чтобы гарантировать ровную установку (+25/-5 мм).
- Доставка в разобранном виде, необходима сборка.
- Доступны версии для левосторонней и правосторонней установки.



код	-	мм	€
237519	Налево	1200x700x(H)850	**396,00**
237526	Направо	1200x700x(H)850	**396,00**

17

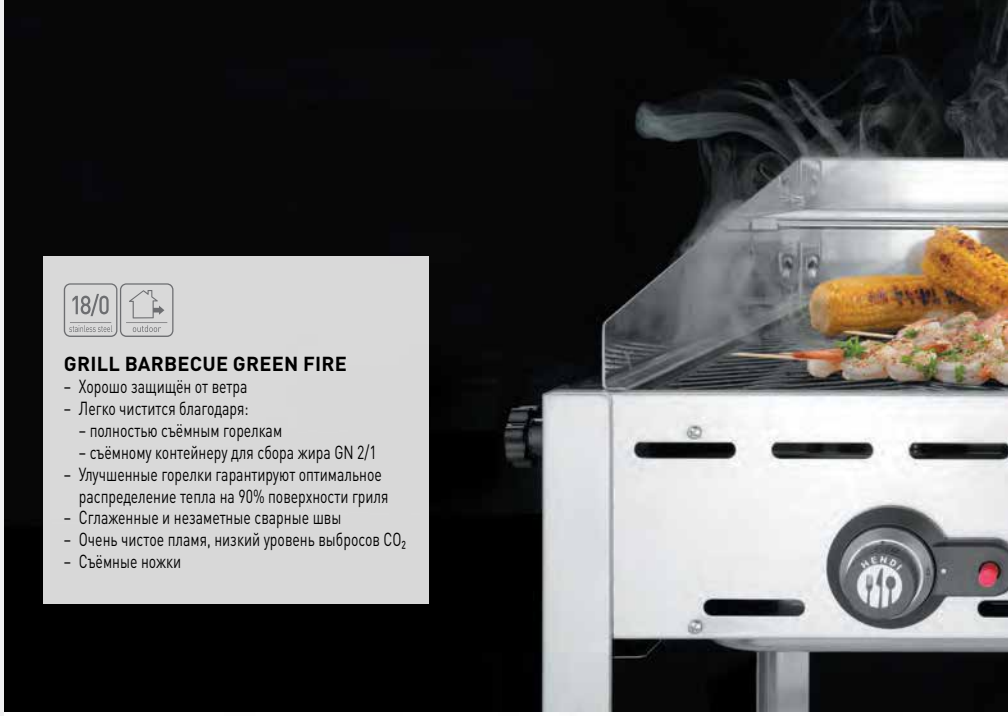
Barbecues

Grill masters experience



Цены EXW, указаны без учета НДС


HENDI



18/0 stainless steel

outdoor

GRILL BARBECUE 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 CO_2
- Съёмные ножки



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	€
149621	2 решетки из нержавеющей стали GN1/1	11,6	740x612 x(H)825	**835,00**
149508	Эмалированная чугунная сковорода и решетка GN 1/1	11,6	740x615 x(H)825	**714,00**



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	€
149591	17,4	1078x612x(H)825	**1280,00**





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
- Демонтируемая подставка с полкой на 4 колесах для легкой транспортировки (только в модели 149614)

код	-	kW (HS)	мм	€
149614	база с полкой для колес	22	1400x612x(H)825	**1410,00**



ребристая сторона

сторона с желобком

932001



932018





СКОВОРОДА ЧУГУННАЯ GN 1/1

- Подходит для газовых грилей Green Fire Profi Line
- Обе стороны могут использоваться, одна сторона гладкая, другая ребристая

код	GN	мм	€
932001	GN 1/1	325x530	**60,50**

РЕШЕТКА ЧУГУННАЯ GN 1/1

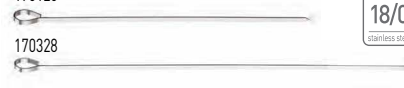
- Подходит для газовых грилей Green Fire Profi Line

код	GN	мм	€
932018	GN 1/1	325x530	**53,50**



170045

18/0 stainless steel



170120

170328

18/0 stainless steel

ШАМПУР ДЛЯ ШАШЛЫКОВ

код	количество в упаковке	мм	€
170045	24	(L)210	**7,00**

ШАМПУР ДЛЯ ШАШЛЫКОВ

код	количество в упаковке	мм	€
170120	6	(L)250	**3,50**
170328	6	(L)350	**4,90**



Cr chrome plated | 18/0 stainless steel | outdoor



939949



РЕШЕТКА

- Хромированная решетка GN 1/1
- Подходит для газовых грилей Green Fire Profi Line

код	мм	€
939949	325x530	**17,00**

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel | outdoor



939956



РАССЕКАТЕЛЬ ПЛАМЕНИ

- Следует поместить рассекатель пламени над горелкой для предотвращения стекания жира непосредственно на горелку
- Рассекатель из нержавеющей стали
- Подходит для газовых грилей Green Fire Profi Line

код	мм	€
939956	650x530	**31,00**



152706

152805



152904

КАМЕНЬ ЛАВОВЫЙ

- Подходит для разных видов газовых грилей
- Мелкие камни

код	-	вес (кг)	€
152706	коробка	3	**9,10**

КАМЕНЬ ЛАВОВЫЙ

- Подходит для разных видов газовых грилей
- Крупные камни

код	-	вес (кг)	€
152904	пакет	9	**16,50**
152805	коробка	5	**14,00**

ГАЗОВЫЕ ГРИЛИ GRILL-MASTER PRO

- Доступны в 2 вариантах: отдельно стоящий или настольный.
- 2 независимых газовых горелки с пьезоподжигом.
- 2 укротителя пламени из нержавеющей стали AISI 430.
- 2 хромированные стальные решетки размером 470x320 мм.
- Большой поддон для капель, который также помогает удерживать тепло внутри корпуса.
- Медные клапаны с автоматической системой отключения подачи газа – останавливают поток газа при тушении пламени.
- Газовый шланг с регулятором давления в комплекте.
- Подходит для пропана и бутана.




148822

NEW


148808

ЖАРЕНЫЙ-MASTER PRO ЧЕРНЫЙ

- Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 430 с черной эмалью.
- Передняя и 4 ножки из нержавеющей стали AISI 201 с черным порошковым покрытием.

код	kW [HS]	мм	€
148822	11,6	790x560x(H)900	**351,00**

ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ ROAST-MASTER PRO

- Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 430.
- 4 ножки из нержавеющей стали AISI 201.

код	kW [HS]	мм	€
148808	11,6	790x560x(H)900	**357,00**

ГРИЛИ ГАЗОВЫЕ GRILL MASTER



154601



154618

ГРИЛЬ BAKE-MASTER MINI

- Корпус из нержавеющей стали 18/0.
- С эмалированным противнем для жарки.
- Внутренние размеры противня для жарки: 290x480x(H)55 мм.
- Электронная система зажигания и термопара.
- Оснащен газовым проводом и редуктором.
- С газовым баллоном (пропан бутан).
- Балонный газ, расход 0,215 м³/час.

код	kW (HS)	мм	€
154601	5,8	340x540x(H)300	**159,00**

ГРИЛЬ BAKE-MASTER MAXI

- Корпус из нержавеющей стали 18/0.
- С эмалированным противнем для жарки.
- Внутренние размеры противня для жарки: 590x480x(H)55 мм.
- 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	€
154618	11,6	650x540x(H)300	**258,00**



Эмалированная сковорода в комплекте

154700



154717

ГРИЛЬ GRILL-MASTER MINI

- Корпус из нержавеющей стали 18/0.
- С хромированной решеткой и эмалированным противнем для жарки.
- Внутренние размеры противня для жарки: 290x480x(H)55 мм.
- Электронная система зажигания и термопара.
- Оснащен газовым проводом и редуктором.
- С газовым баллоном (пропан бутан).
- Расход газа 0,215 м³/час.

код	kW (HS)	мм	€
154700	5,8	340x540x(H)840	**201,00**

ГРИЛЬ GRILL-MASTER MAXI

- Корпус из нержавеющей стали 18/0.
- С хромированной решеткой и эмалированным противнем для жарки.
- Внутренние размеры противня для жарки: 590x480x(H)55 мм.
- Электронная система зажигания и термопара.
- Оснащен газовым проводом и редуктором.
- С газовым баллоном (пропан бутан).
- расход газа 0,430 м³/час.

код	kW (HS)	мм	€
154717	11,6	650x540x(H)840	**292,00**



154878

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel | outdoor

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ ROAST MASTER MAXI

- 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	€
154878	11	650x540x(H)840	**277,00**
144923	Чехол	720x560x(H)360	**16,50**



144923



154540

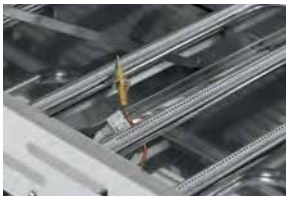
S.S. stainless steel | outdoor | NEW

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ ROAST-MASTER MAXI 50/50

- Рама из нержавеющей стали.
- Двойная поверхность: половина гриль из нержавеющей стали, половина эмалированный противень для жарки.
- Размеры противня для жарки: 603x360x(H)60 мм.
- Размеры варочной поверхности противня для жарки: 290x480 мм.
- Пьезоэлектрическое зажигание.
- В комплект входят газовый шланг и регулятор давления.

код	kW [HS]	мм	€
154540	11	850x675x(H)600	**291,00**







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 590x480x(H)55 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	€
154908	22	1330x600x(H)920	**518,00**



154656

ПРОТИВЕНЬ ЭМАЛИРОВАННЫЙ

- Внутренние размеры: 590x480 мм

код	мм	€
154656	590x480x(H)55	**65,00**

NEW



146842

FIESTA XL

- Рама из стали с порошковым покрытием.
- Основание из нержавеющей стали и сковорода для паэльи из листовой стали Ø 800 мм.
- В комплекте газовый шланг, электронное зажигание и регулятор давления.
- С термопарой и круглой конфоркой.
- Конфорку можно снять для легкой очистки.
- Благодаря глубоко расположенному держателю газового баллона можно безопасно разместить газовый баллон под барбекю.
- Подходит для пропана, расход 489 г/ч.

код	мм	€
146842	1180x810x(H)1000	**1580,00**

ГРИЛИ ГАЗОВЫЕ FIESTA



146002



Демонтируемое нагревательное устройство облегчает очистку



146804

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, гироса, паэльи и других блюд, приготовляемых на больших мероприятиях

код	kW [HS]	мм	€
146002	4,8	600x600x(H)870	**814,00**

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, гироса, паэльи и других блюд, приготовляемых на больших мероприятиях

код	kW [HS]	мм	€
146804	7	800x800x(H)900	**837,00**



622407

СКОВОРОДА PAELLA

- Изготовлено из углеродистой стали.
- Две ручки.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

код	подходит для газовых грилей	мм	€	
622094		ø300x(H)110	**10,50**	
622100		ø340x(H)40	**13,50**	
622117		ø380x(H)120	**16,00**	N
622216		ø420x(H)120	**19,50**	N
622308		ø460x(H)40	**19,50**	
622353		ø550x(H)100	**32,00**	N
622407	Fiesta 146002	ø600x(H)40	**42,00**	
622605	Fiesta 146804	ø800x(H)50	**93,00**	



556696

ФАРТУК ДЛЯ ГРИЛЯ

- Ткань 280 г/м²
- Огнезащитное покрытие

код	мм	€
556696	810x660	**16,50**

ГАЗОВОЕ БАРБЕКЮ ТАМРА

- Идеально подходит для применения в ветреную погоду, например, на пляже.
- Блок горелки из нержавеющей стали, съемный
- Высокая эффективность, низкое потребление электроэнергии
- Ветроустойчивость благодаря теплоудерживающей конструкции на основе закрытой системы горелок
- Специальная емкость для растапливания жира
- Одиночная горелка с плавной регулировкой, с защитой от перегрева
- Электронное зажигание
- Отличные параметры выпечки
- Оптимизированное распределение тепла - высокая температура быстро и равномерно закрывает поры мяса, благодаря чему оно не прилипает к решетке и нет необходимости смазывать решетку перед использованием
- Основание ролика из черной эпоксидной смолы с полкой для газового баллона
- Газовый шланг с редуктором давления
- Площадь гриля 1100x500 мм
- Для газа из баллона



700044

код	kW [HS]	мм	€
700044	10	1260x580x(H)900	**2060,00**







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



148105

код	kW [HS]	мм	€
148105	7,5	1120x410x(H)900	**564,00**

Цены EXW, указаны без учета НДС



148624



148631

XANTOS ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ

- Надежная конструкция из нержавеющей стали.
- Устойчивые 4 ножки можно демонтировать, что значительно облегчает транспортировку гриля.
- Герметичный корпус защищает горелки от ветра, благодаря чему устройство поддерживает высокую температуру и работает эффективно.
- Генерация высоких температур облегчает очистку решетки.
- Оснащен 2 независимыми горелками с электрозажигалкой и датчиком температуры.
- В комплекте газовый шланг и регулятор давления.
- Подходит для LPG.
- Площадь гриля 540x540 мм (2 решетки, каждая размером 540x270 мм).

код	kW [HS]	мм	€
148624	9,5	770x710x(H)870	**552,00**

XANTOS BLACK ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ

- Надежная конструкция из нержавеющей стали.
- Устойчивые 4 ножки можно демонтировать, что значительно облегчает транспортировку гриля.
- Герметичный корпус защищает горелки от ветра, благодаря чему устройство поддерживает высокую температуру и работает эффективно.
- Генерация высоких температур облегчает очистку решетки.
- Оснащен 2 независимыми горелками с электрозажигалкой и датчиком температуры.
- В комплекте газовый шланг и регулятор давления.
- Подходит для LPG.
- Площадь гриля 540x540 мм (2 решетки, каждая размером 540x270 мм).
- Основной корпус горелок покрыт черной эмалью.
- Передняя панель и ножки окрашены черной порошковой краской.

код	kW [HS]	мм	€
148631	9,5	770x710x(H)870	**491,00**

ГРИЛИ НА ДРЕВЕСНОМ УГЛЕ

- Выполнены из нержавеющей стали 18/0 со съёмными ногами



150603



150801

УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ PATIO

- Укомплектован 2 решётками 345x345 мм
- Внутренние размеры ванны: 710x350x(H)макс. 110 мм
- Контейнер для золы с двойным дном

код	мм	€
150603	770x380x(H)760	**173,00**

ГРИЛЬ RESTO

- Укомплектован 3 решётками 345x345 мм

код	мм	€
150801	1145x380x(H)770	**233,00**

РУКАВИЦЫ ПЕКАРСКИЕ

- Защитные перчатки Hendi представляют собой сертифицированные средства индивидуальной защиты и соответствуют требованиям РЕГЛАМЕНТА (ЕС) 2016/425 USDПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА USDПЕЙСКОГО СОЮЗА от 9 марта 2016 года о средствах индивидуальной защиты, отменившего Директиву Совета ЕС 89/686/ЕЭС. Регламент определяет категории риска I–III, при этом для каждой категории предусмотрены соответствующие методы и требования к сертификации. Защитные перчатки Hendi относятся к категории II СИЗ.
- Они имеют маркировку CE, которая подтверждает их соответствие характеристикам сертифицированных индивидуальных средств защиты.
- Все наши перчатки соответствуют требованиям общего стандарта
- EN 420 «Защитные перчатки. Общие требования и методы испытаний».
- Они обеспечивают: тепловую защиту в соответствии со стандартом EN 407 «Защитные перчатки и другие средства защиты рук от рисков, связанных с термическим воздействием (нагревом и/или воспламенением)»



11 XX XX

Защита от рисков, связанных с тепловым воздействием
Перчатки, обеспечивающие механическую защиту, имеют маркировку в виде пиктограммы и цифр, обозначающих степень защиты. Пример:
Первая цифра описывает поведение при горении, вторая обозначает степень сопротивления контактному нагреву, третья – уровень устойчивости к конвекционному нагреву, четвертая – степень сопротивления радиационному нагреву, пятая – уровень сопротивления мелким брызгам расплавленного металла, шестая – степень сопротивления крупным брызгам расплавленного металла.



ТЕРМОСТОЙКИЕ ПЕРЧАТКИ ДЛЯ БАРБЕКЮ - 2 ШТ.

- Термостойкость до 250°C в течение 15 секунд.
- Удобная посадка.

код	количество в упаковке	мм	€
556634	2	(L)300	**21,00**





556634

ТЕРМОСТОЙКИЕ КОЖАНЫЕ ПЕРЧАТКИ ДЛЯ БАРБЕКЮ - 2 ШТ.

- Термостойкость до 250°C в течение 10 секунд.
- Изготовлены из коровьей кожи.
- Удлиненные для защиты предплечья.

код	количество в упаковке	мм	€
556689	2	(L)460	**30,00**





556689

ТЕРМОСТОЙКИЕ КОЖАНЫЕ РУКАВИЦЫ ДЛЯ БАРБЕКЮ - 2 ШТ.

- Термостойкость до 250°C в течение 10 секунд.
- Изготовлены из коровьей кожи.
- Удлиненные для защиты предплечья.

код	количество в упаковке	мм	€
556658	2	(L)460	**26,50**





556658



ЩЁТКА ДЛЯ ГРИЛЯ УЗКАЯ - НАБОР - 3 ШТУКИ

- 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	мм	€
525524	3	(L)178	**4,20**
525531	3	(L)230	**3,50**

ЩЕТКА ДЛЯ ГРИЛЯ - НАБОР СО СТАЛЬНЫМИ И ЛАТУННЫМИ ЩЕТИНКАМИ - 2 ШТУКИ

- 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	мм	€
525555	2	(L)290	**6,75**



ЩЁТКА ДЛЯ ГРИЛЯ

- Сделана из полипропилена, 8 рядов стальных проволок
- Со стальным скребком и длинной ручкой

код	мм	€
525548	70x310x(H)85	**3,05**



ЩЁТКА ДЛЯ ГРИЛЯ ФОРМА Y

- Проволока из нержавеющей стали, удобная ручка с петлей

код	мм	€
525425	310x170	**4,20**
525432	520x170	**4,90**



ЩЁТКА ДЛЯ ГРИЛЯ КОРОТКАЯ

- Удобная ручка из черного пластика, со стальными щетинками

код	мм	€
525562	150x55	**3,75**



ЩЕТКА ДЛЯ ГРИЛЯ

- Из полипропилена, 8 рядов стальной проволоки
- Стальной скребок

код	мм	€
525418	70x200x(H)80	**2,80**



ЩЁТКА ДЛЯ ГРИЛЯ - 2 ШТУКИ

- Деревянная, 4 ряда стальной проволоки

код	количество в упаковке	мм	€
525517	2	(L)290	**4,00**



СКРЕБОК ДЛЯ ГРИЛЯ

код	мм	€
855201	100x320	**6,05**


HENDI
Tools for Chefs
HENDI
Tools for Chefs



СОЗДАЙТЕ СВОЙ СОБСТВЕННЫЙ МАГАЗИН

Стеллажи HENDI - это ваше преимущество! Вы получаете профессиональную, эстетически привлекательную выставку товаров, четко разделенных по категориям. Воспользуйтесь привлекательным предложением HENDI, свяжитесь с региональным менеджером по продажам, работающим в вашем регионе, и определите детали вашего индивидуального сотрудничества.

Товары HENDI доступны сразу.

Быстро продаваемые продукты.

Ваша скидка – это ваша реальная прибыль! Возможность продажи по прейскурантным ценам.



СТЕЛАЖ 1
СЕРИЯ СКОВОРОДОК KITCHEN LINE

Стелаж вмещает*:

19 продуктов

32 элемента



СТЕЛАЖ 2
СЕРИЯ СКОВОРОДОК BUDGET LINE

Стелаж вмещает*:

10 продуктов

11 элементов



СТЕЛАЖ 3
GN КОНТЕЙНЕРЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Стелаж вмещает*:

36 продуктов

209 элементов

* Образец предложения.
Для получения подробной информации, пожалуйста, свяжитесь с региональным менеджером по продажам, обслуживающим ваш регион.



СТЕЛАЖ 4
GN КОНТЕЙНЕРЫ НАССР

Стелаж вмещает*:
23 продукта
168 элементов



СТЕЛАЖ 5
GN КОНТЕЙНЕРЫ ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА

Стелаж вмещает*:
31 продукт
148 элементов



СТЕЛАЖ 6
РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ И НОЖИ НАССР

Стелаж вмещает*:
57 продуктов
318 элементов

* Образец предложения.
Для получения подробной информации, пожалуйста, свяжитесь с региональным менеджером по продажам, обслуживающим ваш регион.



СТЕЛАЖ 7
СИТО

Стелаж вмещает*:
27 продуктов
131 элементов



СТЕЛАЖ 8
КУХОННАЯ УТВАРЬ 1

Стелаж вмещает*:
58 продуктов
272 элемента



СТЕЛАЖ 9
КУХОННАЯ УТВАРЬ 2

Стелаж вмещает*:
43 продукта
250 элементов

* Образец предложения.
Для получения подробной информации, пожалуйста, свяжитесь с региональным менеджером по продажам, обслуживающим ваш регион.



СТЕЛАЖ 10
КОНДИТЕРСКИЕ АКСЕССУАРЫ

Стелаж вмещает*:
39 продуктов
412 элементов



СТЕЛАЖ 11
КУХОННАЯ УТВАРЬ 3

Стелаж вмещает*:
58 продуктов
204 элемента



СТЕЛАЖ 13
КУХОННАЯ УТВАРЬ 4

Стелаж вмещает*:
33 продукта
107 элементов

* Образец предложения.
Для получения подробной информации, пожалуйста, свяжитесь с региональным менеджером по продажам, обслуживающим ваш регион.



СТЕЛАЖ 14
ТОПЛИВА И ПАСТЫ ДЛЯ ПОДОГРЕВА МАРМИТОВ

Стелаж вмещает*:

8 продуктов

39 элементов



СТЕЛАЖ 15
ХИМИЯ

Стелаж вмещает*:

13 продукта

59 элементов



СТЕЛАЖ 16
АКСЕССУАРЫ FINGER FOOD

Стелаж вмещает*:

60 продуктов

203 элемента

* Образец предложения.
Для получения подробной информации, пожалуйста, свяжитесь с региональным менеджером по продажам, обслуживающим ваш регион.



СТЕЛАЖ 17
КОФЕВАРКИ

Стелаж вмещает*:

10 продуктов
68 элементов



СТЕЛАЖ 18
ПЕРКОЛЯТОРЫ И КИПЯТИЛЬНИКИ BY ROBERT BRONWASSER

Стелаж вмещает*:

7 продуктов
11 элементов



СТЕЛАЖ 19
ТЕРМОБОКСЫ

Стелаж вмещает*:

3 продукта
17 элементов

* Образец предложения.
Для получения подробной информации, пожалуйста, свяжитесь с региональным менеджером по продажам, обслуживающим ваш регион.



СТЕЛАЖ 20
ПЕРКОЛЯТОРЫ И КИПЯТИЛЬНИКИ ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

Стелаж вмещает*:

5 продуктов

9 элементов



СТЕЛАЖ 21
МАРМИТЫ И МАРМИТЫ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД

Стелаж вмещает*:

4 продукта

11 элементов



СТЕЛАЖ 22
АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ 1

Стелаж вмещает*:

18 продуктов

76 элементов

* Образец предложения.
Для получения подробной информации, пожалуйста, свяжитесь с региональным менеджером по продажам, обслуживающим ваш регион.



СТЕЛАЖ 23
АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ 2

Стелаж вмещает*:
32 продукта
156 элементов



СТЕЛАЖ 24
АКСЕССУАРЫ BAR UP 1

Стелаж вмещает*:
29 продуктов
119 элементов



СТЕЛАЖ 25
АКСЕССУАРЫ BAR UP 2

Стелаж вмещает*:
47 продукт
353 элементов

* Образец предложения.
Для получения подробной информации, пожалуйста, свяжитесь с региональным менеджером по продажам, обслуживающим ваш регион.

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Мы рады предложить вам наш новый Каталог. Международная Группа HENDI - лидер на €пейском рынке профессионального оборудования для индустрии питания и торговли. Бренд HENDI широко известен в €пе и пользуется большим уважением среди поваровпрофессионалов 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 €пейских 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 функционирущего 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.

CE HACCP compliant

ПОЯСНЕНИЯ К ПИКТОГРАММАМ

- Энергосберегающий продукт
- Соответствует требованиям HACCP
- 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
- Магнитный

ИНДЕКС

код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.
1xxxxx		1010550	215	1050853	217	146804	816	171707	120	1F010205	428
1000630	243	1010552	215	1050900	221	146842	815	171721	121	1I010003	434
1000650	243	1010554	215	1050940	214	147108	294	171738	121	1I010500	436
1000660	243	1010556	215	1050962	214	147207	294	171745	121	1I051025	434
1010204	213-214	1010558	215	1050980	219	147276	294	171752	121	1I053010	434
1010205	212	1010560	215	1051000	219	147801	294	171783	121	1I053035	434
1010210	212	1010570	215	1140628	283	148105	817	171790	121	1I053060	435
1010215	212	1010572	215	1140636	283	148624	818	171806	120	1I054010	434
1010220	212	1010574	215	1140650	283	148631	818	171837	121	1I054035	434
1010224	212	1010580	215	1140651	283	148808	812	171844	121	1I054060	435
1010227	212	1010582	215	1140662	283	148822	812	171851	121	1I056060	435
1010247	212	1010584	215	1140663	283	149508	808	171875	121	1P010005	436
1010252	212	1010590	215	1140680	283	149591	808	171882	61, 65, 121	1P010015	436
1010295	212	1010592	215	1140681	283	149614	809	171899	121	1P010025	436
1010300	212	1013.000	86	1140682	283	149621	808	171905	120		
1010315	213	1015AB06C0111	520	1140696	283	1500.000	86	171929	121	**2xxxxx**	
1010318	213	1016AB06C0111	520	1140697	283	150603	819	171936	121	2000004	243
1010320	213	1017AB06D0111	520	1140698	283	150801	819	1721.000	87	2009250	243
1010322	213	1020061	107	1140732	284	152706	811	190029	602	2009422	243
1010324	213	1020065	107	1140774	284	152805	811	193686	601	2009423	243
1010326	213	1020070	107	1140814	285	152904	811	193693	601	201046	426
1010328	213	1020075	107	1140820	285	154540	814	194357	600	201107	311
1010350	212	1023AB06C0111	520	1140838	285	154601	813	194546	600	201206	311
1010355	212	1026AB06D0111	520	1140848	285	154618	813	194751	600	201428	281
1010359	213	1026BB06D0111	520	1140884	285	154656	815	195109	602	201435	281
1010361	213	1027AB06D0111	520	1140890	285	154700	813	195505	602	201442	281
1010362	213	1027BB06A0111	520	1140896	285	154717	813	195604	602	201466	311
1010363	213	1027DB06D1111	520	1140938	285	154878	814	195789	186	201473	313
1010364	212	1028AB06C0111	520	1140948	285	154908	815	196007	114	201619	464
1010366	213	1028BB06C0111	520	1140958	285	154922	325	198124	157, 295	201626	278
1010375	212	1028DB06C0111	520	1141033	285	154939	325	198209	191	201633	633
1010380	212	1029AB06D0111	520	1141053	285	154946	325	198223	191	201640	633
1010390	212	1030AB06C0111	520	1141080	283	154953	325	198247	190	201718	197
1010403	212	1041AB06C0111	521	1141102	284	154960	325	198254	190	201725	197
1010404	212	1043AB06A0111	521	1141142	283	154977	326	199008	191	201732	197
1010405	212	1044AB06C0111	521	1180060	339	154984	326	199039	190	201749	591
1010406	212	1045AB06D0111	521	1180062	339	154991	326	199046	191	2020AC04C0111	524
1010408	212	1046AM24C1111	521	1180063	339	1555.000	86	199541	159	2021AC04C0111	524
1010409	212	1050063	213	1180065	339	170045	810	199640	156	2022AF06C1111	524
1010410	212	1050210	224	1180067	339	170120	810	199657	157	2023AF06A1111	524
1010411	212	1050215	224	1180100	337	170328	810	199664	157	2024AF06A1111	524
1010500	215	1050216	224	1180120	337	171028	122	199978	157	2025AF06D1111	524
1010502	215	1050700	211	1180140	337	171127	122	199992	157	2026AF06A1111	524
1010504	215	1050701	211	1180160	339	171301	120	1D010002	432	2027AF06C1111	524
1010506	215	1050719	211	1303107	751	171318	120	1D010005	432	2028AF06D1111	524
1010514	215	1050721	211	1303227	751	171325	120	1D010014	432	2029AF06A1111	524
1010516	215	1050752	223	1303325	752	171349	120	1D010027	432	203125	324
1010530	215	1050769	223	1306.045	237	171400	122	1D010028	432	203149	324
1010532	215	1050784	209	1312.045	237	171417	122	1D010038	432	203156	324
1010534	215	1050796	209	1370043	762	171509	122	1D010051	432	203163	324
1010536	215	1050808	223	1370048	762	171516	122	1F010026	426	203170	324
1010538	215	1050832	220	143087	458	171608	122	1F010036	426	203521	155
1010540	215	1050834	217	144923	814	171615	123	1F010050	427	203538	155
1010546	215	1050850	220	146002	816	171622	122	1F010055	427	203545	155

код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.
203552	618	208649	694	210949	249	221129	334	224397	259	227589	288	231388	774
203569	618	208656	699	210956	250	221136	334	224403	96	229026	315	231753	744
203576	618	208670	694	210963	250	221143	335	224410	96	229033	315	231760	805
203583	619	208687	694	211052	699	221181	262	224434	385	229064	314	231777	805
203590	619	208694	695	211106	711	221198	265	224441	384	229200	241	231784	805
2037AF06A4111	523	208724	694	211137	705	221204	674	224564	431	229217	241	231791	805
204825	590	208731	694	211144	705	221228	674	224588	431	229224	241	231807	206
204832	591	208953	690	211151	705	221280	103	224670	383	229286	802	231852	207
204900	590	208984	690	211168	704	221297	103	224816	426	229293	802	232033	483
204962	488	208991	691	211175	704	221327	265	224823	382	229309	802	232040	478
204979	489	209066	319	211205	711	221334	265	224830	462	229316	802	232057	478
204986	488	209073	685	211298	705	221341	265	224847	462	229330	464	232064	478
2053058	217, 220	209080	685	211304	711	221419	263	225264	331	229347	465	232071	478
2053063	217, 220	209202	321	211403	711	221433	488	225448	331	229354	465	232118	470
2053091	217, 220	209301	321	211410	587, 709	221570	253	225479	158	229361	465	232125	470
2053930	217, 220	209424	317	211427	587, 709	221600	174	225707	292	229378	465	232132	470
2053935	217, 220	209431	319	211434	587, 707	221617	174	225806	292	229385	465	232149	470
2053940	217, 220	209509	305	211441	587, 707	221624	174	225882	288	229392	465	232170	490
2053960	217, 220	209882	710	211458	587, 709	221631	174	225899	289	229408	465	232187	490
205808	322	209899	710	211465	587, 709	221648	174	225929	382	229415	465	232194	490
205815	322	209905	710	211472	587, 707	221655	174	225936	290	229484	465	232491	490
205822	322	209936	700	211489	587, 707	221761	298	225967	410	229521	394, 398	232514	473
205839	322	209943	701	211502	711	221808	757	226001	458	229538	395, 399	232699	478
205846	322	209950	687	211519	587, 709	222140	265	226018	459	229835	87	232729	473
205853	322	209981	701	211526	587, 709	222157	261	226063	457	229873	379	232736	473
205914	196, 316	209998	700	211533	587, 709	222164	265	226070	457	229880	378	232842	483
2059417	217, 220	210000	245	211540	587, 709	222225	264	226087	457	229903	101	232903	487
2059748	214, 219	210017	245	211557	587, 707	222232	264	226094	289	230107	461	232910	487
2059750	214, 219	210031	244	211564	587, 707	222249	264	226223	290	230114	255	232927	487
2059752	214, 219	210048	244	211571	587, 707	222256	264	226230	291	230121	255	232965	487
2059760	219	210086	246	211588	587, 707	222263	264	226247	291	230138	763	232972	487
2059762	214, 221	210215	247	212028	197	222393	266	226261	256	230145	763	232989	487
207208	321	210222	247	212103	195	222546	333	226292	256	230213	673	232996	487
207307	321	210246	247	212127	195	222553	115	226407	463	230220	744	233009	744
207369	320	210390	226	212134	195	222560	115	226414	463	230237	744	233016	744
207376	320	210406	226	212165	193	222614	101	226568	504	230251	744	233023	744
207390	694	210413	226	212172	192	222652	100	226674	426	230268	744	233030	744
207451	697	210420	226	212189	193	222676	101	226759	430	230299	744	233047	744
207499	692	210437	226	212196	192	222805	240	226797	427	230305	744	233054	744
207581	693	210444	226	215012	323	222829	257	226810	242	230312	748	233061	748
207598	692	210451	226	215029	323	222836	257	226827	463	230442	770	233092	309
207642	692	210468	226	219744	371, 377	222843	257	226834	242	230459	770	233108	471
207659	693	210475	226	220207	295	222911	435	226933	429	230602	672	233115	471
208007	710	210482	226	220238	671	222928	435	226940	428	230664	672	233122	471
208106	710	210499	226	220245	482	222935	435	226995	427	230688	672	233139	471
208205	710	210505	226	220252	482	222980	745	227060	380	230695	672	233146	472
208304	698	210765	226	220283	425	223468	380-381	227077	381	230718	673	233153	472
208335	695	210772	226	220290	425	224014	260	227107	427	231050	745	233238	498
208342	695	210789	226	220306	347	224052	259	227145	429	231142	753	233269	499
208380	695	210802	231	220795	394, 398	224328	259	227152	428	231210	771	233283	501
208533	698	210819	231	220894	395, 399	224335	259	227169	428, 430	231227	771	233290	500
208540	689	210864	232	220986	802	224342	259	227206	427	231234	771	233306	502
208618	694	210918	249	220993	802	224359	259	227268	431	231265	771	233320	502
208625	694	210925	249	221099	674	224373	260	227350	431	231296	778	233337	503
208632	694	210932	249	221105	670	224380	260	227381	288	231340	748	233344	480

код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.
233351	480	236055	476	237908	769	262214	345	271247	150, 695	274361	665	282274	232
233375	503	236062	477	237915	769	262801	345	271254	148	274378	665	282281	240
233382	480	236079	476	237922	100	263501	328	271261	151	280034	361	282304	229
233399	480	236086	477	237977	386-387	263594	327	271292	677	280041	361	282359	227, 229
233412	508	236093	476	237984	771	263600	328	271308	148	280058	361	282502	237
233436	489	236109	477	238028	765	263617	329	271315	150	280065	361	282571	238
233443	502	236116	476	238035	765	263624	330, 459	271339	150	280072	361	282588	238
233450	503	236130	481	238042	765	263655	329	271346	149	280089	361	282687	240
233467	503	236147	481	238059	765	263662	329	271353	513, 681	280096	206	282731	202
233610	498	236154	481	238066	765	263709	330	271360	513, 681	280102	206	282748	198
233627	498	236161	485	238073	764	263808	330	271384	150	280126	206	282755	200, 202
233634	498	236178	485	238080	764	263907	330	271407	149	280133	361	282762	198
233641	499	236185	486	238097	673	264119	342	271520	676	280140	361	282779	201
233658	499	236192	486	238103	673	264126	342	271551	678	280201	206	282793	233
233665	499	236208	484	238486	158	264300	342	271568	678	280218	206	282809	202
233672	497	236215	484	238837	594	264331	343	271575	679	280225	206	282816	200
233689	497	236222	486	238844	466	264409	343	271599	676	280294	206	282823	201
233696	500	236239	486	238868	313	264607	344	271773	679	280300	206	282830	199
233702	495	236246	485	238899	466	264706	344	271780	679	280317	206	282847	226, 231
233719	495	236574	750	238905	312	265000	348	271797	679	280416	206	282854	226, 231
233726	307	236666	763	238912	312	265031	348	273739	296	280423	207	282861	226, 231
233733	307	236864	505	238967	313	265109	240	273746	296	280621	207	282878	226, 231
233740	308	236871	505	239209	305	265116	239	273753	296	280690	207	282885	226, 231
233757	495	236888	505	239230	305	265123	239	273760	309	281208	761	289952	675
233764	479	236895	505	239322	303	267240	460	273777	296	281215	761	289969	675
233788	506	236901	505	239346	303	267257	460	273784	297	281246	761	290965	165
233795	506	236918	508	239384	301, 305	267264	460	273791	297	281253	761	297315	273
233825	501	236925	508	239391	300	268636	349	273821	297	281260	377	297384	277
233832	501	236932	507	239414	301	268643	349	273838	296	281277	375	297414	279
233856	492	236949	507	239421	300	268650	349	273845	296	281352	351, 355	297421	279
233863	492	236956	505	239506	347	268667	349	273852	297	281369	353, 355	297438	279
233900	504	237014	505	239605	347	268674	349	273869	296	281376	354-355	297445	279
233917	504	237069	479	239681	302	270028	772	273876	296	281444	352, 355	297452	279
233924	504	237106	510	239698	302	270066	773	273883	297	281710	350, 355	297469	279
233931	504	237113	510	239711	302	270080	772	273890	297	282007	229	297476	279
233948	487	237120	510	239766	302	270097	772	273906	297	282014	229		
233955	487	237137	510	239773	303	270141	773	273913	297	282021	229	**3xxxxx**	
233962	307	237144	511	239780	303	270158	772	273920	296	282038	229	3006AF06E1111	522
233979	487	237151	378-379	239889	304	270165	772	273937	296	282045	229	3006BF06D1111	523
233986	487	237380	509	239957	304	270172	772	273982	308	282052	229	3006CF06D1111	523
233993	487	237397	293	240403	340	270196	773	273999	308	282069	229	3007BF06D1111	523
234730	206	237519	805	240410	340	270233	773	274040	494	282076	229	3007DF06E1111	522
234747	206	237526	805	240441	341	270240	773	274057	493	282083	239	3008AF06E1111	522
234754	207	237540	744	240458	341	270875	117	274064	493	282090	238	3008BF06D1111	523
234761	207	237656	804	240496	467	270882	117	274071	494	282113	233	3008CF06E1111	523
235829	504	237670	295	240502	348	271117	151	274088	494	282120	233	3008DF06E1111	522
235836	504	237687	293	240601	702	271124	151	274101	203	282151	238	3011AF06E1111	522
235904	492	237731	491	240700	702	271148	148	274125	697	282168	240	3011CF06C1111	523
235911	492	237793	769	250167	306	271155	152	274149	697	282199	229	3011DF06E1111	522
235973	753	237809	475	250174	306	271162	149	274156	203	282200	227	3014CF06C1111	523
236000	477	237816	475	261163	346	271179	151	274163	203	282229	227, 229	3023AF06C1111	522
236017	476	237861	769	261187	345	271186	151	274224	664	282236	227, 229	3023BF06A1111	522
236024	477	237878	769	261200	346	271209	148	274231	165	282243	227, 229	3023DF06A1111	522
236031	476	237885	769	261309	346	271216	150	274255	664	282250	227, 229	3024AF06D1111	522
236048	477	237892	769	261354	346	271230	149	274354	665	282267	227, 229	3024BF06A1111	522

код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.
3024DF06D1111	522	404102	627	425787	565	426968	550	440803	574	458198	558, 695	470305	599
3025AF06C1111	522	404201	627	425800	552	427040	565	440858	574	460245	570	470312	599
3025BF06A1111	522	404300	627	425879	554	427057	565	440865	574	461167	568	470411	579
3025DF06A1111	522	404409	627	425909	546	427064	565	440872	574	461266	568	470428	579
3030314	269	404508	627	425916	546	427071	554	441107	559	462904	570	470435	579
3030506	258	404607	627	425923	546	427088	554	441367	564	463000	595	470442	579
3030613	268	405000	626	425978	546	427095	554	441466	564	463109	595	470459	579
3030618	268	405208	626	425985	546	427132	548	441503	564	465301	569	470527	602
3030624	268	405307	626	425992	546	427149	548	443002	105	465318	569	470534	27, 31
3030625	268	407202	310, 515	426074	548	427170	565	443026	105	465325	569	470619	592
3030634	268	407400	310, 515	426081	548	427187	554	443033	105	465332	569	470909	593
3030638	268	408308	515	426098	548	427231	549	444023	561	465349	569	470930	593
3030641	268	410110	626	426197	548	427248	549	445815	556	465356	569	471005	593
3030653	268	421574	560	426210	548	427415	620	445822	556	465363	568	471050	593
3030655	268	424001	618	426227	548	427507	619	445839	556	465370	570	471500	658
3030657	268	424155	616	426234	548	427514	618	445877	557	465387	568	471524	658
3030670	268	424186	616	426241	548	427569	621	445907	699	469545	566	471531	658
3030672	268	424193	616	426258	548	428245	624	446508	556	469552	566	471548	658
3030676	268	424469	519, 607	426265	548	428511	561	446522	556	469569	566	472507	592
3030684	268	424476	519, 607	426296	551	428528	561	446607	556	469576	566	472613	592
3030685	268	424483	519, 607	426319	551	429006	551	446621	556	469583	566	475201	592
3030691	268	424490	519	426364	544	429013	551	446706	556	469590	566	475904	592
3030717	268	425008	585, 609	426371	544	429020	551	446720	556	469606	566	480106	626
3030718	268	425015	585, 609	426418	554	429037	551	448526	699	469613	566	480205	627
3030856	268	425022	585, 609	426425	538	429044	551	448908	557	469620	567	480403	627
330005	275	425039	585, 609	426432	538	429051	551	449608	556	469637	567	480410	627
		425046	585, 609	426449	538	429211	551	449615	555	469644	567	480502	621
4xxxxx		425053	585, 609	426456	538	429228	551	450109	559	469651	567	480519	621
400012	547	425107	607	426463	544	429419	515	450208	559	469668	567	499948	251
400029	547	425121	607	426470	544	429440	155, 515	450307	559	469675	567		
400036	547	425138	607	426487	544	429457	155, 515	450406	559	469682	566	**5xxxxx**	
400043	547	425190	611	426500	552	429914	621	450505	559	469699	566	500040	438
400067	547	425206	663	426517	550	430002	546	451007	558	469705	566	500057	438
400074	90	425299	610	426609	552	432006	535	451014	558	469712	566	5001AB06C1111	523
400081	90	425336	702	426616	553	432105	535	451021	558	469729	566	5002AB06A1111	523
400098	187	425343	611	426623	553	432129	535	451038	558	469736	566	505007	70
400203	627	425411	610	426647	553	432136	535	451045	558, 695	469743	566	505106	70
401002	546	425428	610	426661	553	432143	535	451052	558, 695	469750	566	505144	108
401101	546	425435	610	426678	553	434208	535	451106	558	469767	566	505205	70
401200	546	425473	621	426685	549	436103	626	451502	558, 695	469774	566	505403	70
4018AR06D1111	521	425503	552	426692	549	440001	574	451519	558, 695	469781	566	505441	532
4018BR06C1111	521	425602	552	426708	552	440100	574	451526	558, 695	469798	566	505458	532
4018CR06C1111	521	425619	538	426715	549	440117	575	451533	558, 695	469804	566	505465	532
4020AR06C1111	521	425626	538	426722	549	440209	574	452103	559	469811	566	505472	532
4020CR06C1111	521	425633	538	426746	549	440216	575, 785	452202	559	469828	566	505489	532
402221	571	425657	538	426753	549	440223	575, 785	452325	559	469835	566	505502	71
402528	571	425664	538	426760	553	440230	574	452400	570	470190	593	505533	438
4029AR06C1111	521	425671	539	426777	553	440407	574	452424	570	470206	599	505540	453
4032389	258	425688	538	426784	553	440490	574	452714	559	470213	598	505557	453
4032401	258	425695	539	426791	553	440506	574	453001	558	470237	598	505564	453
4032403	258	425701	552	426807	552	440605	574	453100	558	470244	598	505571	453
403716	571	425718	544	426814	553	440711	560	453209	558	470251	597	505588	453
403747	571	425725	544	426821	553	440773	560	453308	558	470268	597	505618	108
403754	571	425732	544	426890	551	440780	560	453407	558	470275	597	505625	108
404003	627	425763	607	426906	552	440797	560	456514	701	470282	597	505632	108

код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.
505656	108	509104	128	512500	189	516751	675	525654	442	541302	127	556627	389
505663	108	509203	128	512517	189	516768	115	525661	442	541500	127	556634	820
505670	108	509302	128	512531	189	517109	130	525678	442	542200	127	556641	98
505687	108	509401	128	513002	110	517123	298	525685	442	542507	127	556658	820
505694	108	509418	129	513026	233	517208	130	525692	442	542606	127	556665	98
505724	71	509425	129	513033	235	517307	130	526101	127	542705	127	556672	98
505731	71	509432	129	513057	110	517406	130	526118	127	547304	133	556689	820
505748	71	509449	129	513071	111	517604	130	526200	127	547502	133	556696	816
505755	71	509456	129	513118	110	518700	114	526309	127	550106	177	556719	133
505762	71	509463	129	513125	110	520604	125, 447	527108	127	550113	181	557105	176
505779	71	509470	128	513132	327	520611	125, 447	527207	127	550120	177	557112	176
506011	108	509487	128	513156	233	520628	125, 447	527306	127	550205	177	557150	176
506905	70	509494	128	513163	233	521205	116	528105	127	550229	177	557303	176
506912	70	510001	128	513170	233	521304	116	528204	127	550304	177	557402	611
507018	631	510100	128	513538	109	521403	116	529003	605	550328	177	557600	646
507025	631	510209	128	513545	109	521410	660	529010	605	550403	177	557808	154
507117	631	510308	128	513552	109	521434	660	529041	605	550427	177	557815	154
507216	631	510407	128	513569	109	521441	116, 660	529058	604	550502	177	557822	154
507469	631	511503	128	513705	97	521458	116, 660	529065	604	550526	177	557853	154
507568	631	511701	128	513712	97	521465	116, 660	529072	604	551011	177	557891	154
507711	631	511718	129	513729	564	521472	116, 660	529089	604	551110	177	557907	154
507766	631	511725	129	513736	97	521489	116, 660	529096	604	551202	178	557914	154
507773	631	511732	129	513743	97	521496	659	529102	605	551400	177	557921	154
507933	631	511749	129	513750	97	521502	116	529201	605	551592	178	557952	154
507964	631	511756	129	515006	183	521601	116	529300	605	551615	178	557969	155
507971	632	512074	326	515013	183	521809	116	529409	605	551691	178	557976	155
508008	632	512081	326	515020	183	523018	123	530108	130	551714	178	557983	155
508015	632	512098	326	515037	188	523216	123	530207	130	551790	178	557990	154
508022	632	512104	180	515044	189	523315	123	530306	130	551806	153	558003	154
508107	515	512135	180	515099	188	523520	123, 660	530405	130	551813	153	558010	154
508206	515	512142	180	515105	132	523629	123, 559	530504	130	551998	333, 335	558027	154
508503	25, 29	512159	180	515112	188	523827	620	530603	130	552001	759	558058	154
508510	25, 29	512166	180	515129	188	523834	620	530702	130	552018	648	558096	154
508527	25, 29	512173	180	515136	188	523841	620	532003	129	552025	648	559208	109
508619	628	512203	180	515150	189	523858	623	532102	129	552032	648	559222	109
508626	628	512210	180	515167	183	523902	623	532201	129	552049	646	559239	109
508657	628	512227	180	515174	183	523957	623	532300	129	552100	648	559246	109
508718	628	512234	180	515181	132	523964	459	535103	135	552131	648	559253	109
508725	628	512241	181	515228	184	524008	120	535202	135	552308	625	559260	109
508732	628	512258	181	515327	184	525005	125	535219	135	552315	625	559277	109
508787	628	512265	181	515358	184	525142	124	535301	135	552353	625	559284	109
508794	628	512272	181	515365	184	525159	124	535400	135	552360	625	559291	109
508800	628	512289	181	515389	184	525197	197	535417	135	552407	625	559307	109
508817	628	512296	181	515396	184	525418	821	535424	135	552483	625	560044	759
508824	628	512302	180	515501	131	525425	821	535509	135	552490	625	561003	550
508831	628	512340	181	516102	116	525432	821	535516	135	552681	667	561102	550
508862	631	512357	181	516201	116	525517	821	535523	135	553404	179	561201	550
508879	631	512364	181	516300	116	525524	821	540107	127	554166	179	561492	547
508909	631	512371	181	516683	115	525531	821	540305	127	554258	179	561508	622
508916	631	512388	181	516690	115	525548	821	540404	127	554265	179	561515	622
508923	631	512395	181	516706	115	525555	821	540503	127	554272	179	561560	622
508930	631	512401	181	516713	115	525562	821	540602	127	554364	179	561577	622
508947	631	512418	181	516720	115	525593	441	540701	127	554432	179	561584	622
508954	631	512425	181	516737	115	525630	441	541104	127	556603	389	561607	622
509005	128	512432	181	516744	115	525647	442	541203	127	556610	389	561706	547

код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.
561713	547	567579	130	588017	162	596432	654	597934	531	617113	440	618028	441
561720	547	567616	114	588024	162	596449	650	597941	531	617120	440	618035	439
561775	623	567630	114	588031	163	596456	650	597958	667	617137	440	618042	439
561966	623	567654	114	588208	167, 647	596463	650	597965	667	617144	440	618059	439
561973	623	567814	116	588215	167, 647	596470	669	597972	667	617151	440	618066	439
562000	116	567821	116	588369	163	596487	131	597989	667	617168	440	618073	439
562017	116, 198	567838	116	588376	163	596494	131	598016	645	617175	441	618080	439
562079	116	567845	116	588406	647	596500	666	598047	70	617182	440	618097	439
563007	125	567852	116	588420	163, 647	596517	666	598214	645	617199	440	618103	440
563106	125	567906	607	588574	647	596524	650	598313	645	617205	452	618127	448
563205	125	568101	514	588598	163, 647	596531	650	598412	645	617212	447	618134	444
563502	606	568200	514	588697	166	596548	656	598719	645	617236	447	618141	444
563557	606	568309	514	589007	163	596555	651	598818	645	617304	452	618158	444
563632	606	568408	514	589106	162	596562	651	599013	645	617403	452	618165	444
563649	606	568507	514	589205	162	596579	651	599112	645	617410	452	618172	444
563700	606	568804	514	590140	644	596586	651	599198	645	617427	452	618196	441
563755	606	569009	514	592045	669	596609	657	599211	645	617434	452	618219	449
563908	606	569016	514	592052	669	596616	657	599327	570, 644	617458	453	621103	31, 35
564004	606	569108	514	592069	669	596623	657	599334	644	617465	453	621110	31, 35
564103	606	569207	514	592076	669	596630	656	599372	644	617472	453	621127	31, 35
564158	606	569757	574	593004	654	596647	656	599426	645	617489	452	621134	31, 35
564202	606	570012	107	593035	655	596654	656	599440	645	617502	453	621158	31, 35
564400	606	570104	107	593042	655	596661	642	599457	645	617519	453	621202	542
564455	606	570159	107	593066	655	596678	655	599464	644	617526	453	621219	542
564509	537	570715	87	593097	651	596685	650	599471	644	617533	453	621226	542
564516	537	570807	559	593103	658	596692	650	599488	644	617540	453	621233	542
564523	537	572016	168	593158	659	596715	656			617557	453	621240	542
564530	537	572115	168	593165	659	596722	656	**6xxxxx**		617564	453	621257	542
564547	537	572214	168	593202	658	596739	653	6011AM06A1111	525	617571	453	621264	542
564554	537	572313	168	593318	654	596746	642	6012AM06A1111	525	617588	453	621271	542
564561	547	572412	168	593332	656	596753	650	607015	545	617595	453	621288	542
564578	547	572511	168	593608	659	596760	649	607022	545	617700	438	621295	542
564585	547	572610	168	593806	660	596777	649	607039	545	617724	447	621301	542
564592	547	572719	168	593905	659	596807	643	607046	545	617731	438	621318	542
565360	675	580011	136	594025	643	596838	653	607060	38, 42	617748	442	621325	542
565605	547	580028	137	594032	188	596845	653	611012	27, 31	617779	442	621332	542
565612	547	580035	136	594049	658	596852	653	611029	27, 31	617786	442	622094	31, 35
565643	547	580042	137	594704	660	596883	642	611036	27, 31	617793	442	622100	31, 35
565650	547	580226	136	594742	660	596920	656	611043	27, 31	617809	443	622117	31, 35
566008	622	580233	137	594759	660	596944	653	611050	235	617816	441	622216	31, 35
566015	622	580288	145	594766	660	596951	653	611067	235	617823	443	622308	31, 35
566022	622	580332	144	595008	561	596968	651	616901	452	617830	443	622353	31, 35
566046	622	580370	145	595206	564	596975	654	616918	452	617861	441	622407	31, 35
566053	622	580387	145	595305	564	596982	654	616925	452	617885	452	622513	39, 43
566527	623	580424	145	595534	666	596999	654	616932	452	617892	452	622520	39, 43
566572	623	580431	145	595541	666	597033	643	616949	452	617908	452	622537	39, 43
566589	623	580448	145	595558	646	597040	643	616994	447	617915	452	622544	39, 43
566930	622	580462	136	595565	646	597200	643	617007	95, 438	617922	452	622551	39, 43
567104	116	580479	144	595589	646	597316	643	617014	95, 438	617939	452	622605	31, 35
567203	116	580486	144	596371	642	597323	643	617038	445	617946	452	622704	39, 43
567302	116	582015	152	596388	642	597507	643	617069	452	617953	452	622711	39, 43
567401	116	582022	152	596395	655	597880	531	617076	452	617960	452	622728	39, 43
567500	116	582039	152	596401	654	597897	531	617083	452	617977	452	622735	39, 43
567555	133	582046	152	596418	654	597910	531	617090	452	617984	452	622742	39, 43
567562	130	586907	167, 647	596425	654	597927	531	617106	452	617991	452	622773	39, 43

код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.
622780	39, 43	629130	28, 32	637104	134	646601	113	664117	572	680100	119	**7xxxxx**	
622810	39, 43	629154	28, 32	637203	134	647509	133	664124	573	680117	119	700044	817
622827	39, 43	629208	29, 33	637302	134	647516	133	664131	573	680124	118	700259	655
622834	39, 43	629253	28, 32	637401	134	647554	133	664148	565	680131	119	707029	730
622841	39, 43	629291	37, 41	637500	134	647561	133	664155	561	680148	119	707043	732
622858	39, 43	629307	29, 33	637609	134	657607	121	664162	561	680155	119	707050	732
624302	700	629314	36, 40	637791	189	657621	121	664179	561	680162	118	707067	732
625002	38, 42	629321	36, 40	637807	189	658000	124	664186	565	680179	119	707074	732
625057	38, 42	629338	36, 40	637814	189	658604	126	664209	573	680186	118	707098	733
625101	38, 42	629345	28, 32	637821	189	658703	126	664216	573	680193	118	707425	734
625705	38, 42	629352	29, 33	637838	189	658802	126	664223	573	680216	119	707432	734
625804	38, 42	629369	37, 41	637845	189	658901	126	664278	573	680223	111	707456	734
626504	294	629376	37, 41	637852	189	659007	126	664308	562	682104	180	707579	734
626825	26, 30	629383	37, 41	638101	559	659014	126	664315	565	682302	180	707586	734
626832	26, 30	629390	29, 33	638118	652	659106	126	665251	564	682401	180	707593	734
626849	26, 30	629413	29, 33	638132	652	659205	126	665503	564	689608	180	707661	728
626856	26, 30	629420	34, 38	638149	652	659304	126	665510	564	689806	180	707685	727
626863	26, 30	629437	34, 38	638163	652	659403	126	673416	181	689851	418	707692	725
626870	26, 30	629444	34, 38	638170	652	659458	126	674413	181	689868	418	707746	734
626887	26, 30	629451	34, 38	638309	134	659465	126	677216	182	689882	418	707753	728
626894	26, 30	629468	34, 38	638507	134	659472	126	677223	182	690000	99	707760	728
627600	30, 34	629475	34, 38	638705	134	659502	124	677230	182	691021	783	707777	729
627617	30, 34	629482	34, 38	638903	134	659601	124	677247	182	691038	782	707784	728
627624	30, 34	629499	34, 38	639009	134	659700	125	677254	182	691045	782	707814	730
627631	30, 34	629505	29, 33	639016	134	659809	125	677261	182	691052	782	707821	729
627648	30, 34	629512	34, 38	639023	134	663462	562	677810	181	691069	782	707845	728
627655	30, 34	629529	34, 38	639207	659	663523	562	677827	181	691076	782	707906	730
627662	30, 34	629536	34, 38	639214	620	663530	562	677834	181	691083	780	707944	730
627679	30, 34	629604	29, 33	639221	620	663608	563	678107	540	691090	780	707951	730
627686	30, 34	629802	29, 33	639238	134	663615	563	678114	541	691151	783	707968	730
627716	30, 34	629925	36, 40	639245	753	663622	563	678121	540	691168	783	707975	733
627730	30, 34	629932	37, 41	639252	134	663639	563	678138	541	691311	784	707982	731
627747	30, 34	630006	112	639269	134	663646	563	678176	540	691335	784	707999	729
627907	33, 37	630105	113	639276	134	663653	563	678183	541	691342	784	708071	735
627914	32, 36	630136	113	639283	135	663660	563	678244	540	691380	575, 784	708088	735
627921	32, 36	630204	113	639290	135	663714	562	678251	540	691397	575, 784	708095	735
627938	32, 36	630235	113	639306	135	663790	563	678268	540	691403	782	709771	456
627945	32, 36	630402	106	639313	189	663806	563	678275	540	691410	782	709801	455
627952	32, 36	630419	106	639320	189	663820	563	678282	540	691427	782	709818	454
627969	32, 36	630808	112	640104	112	663844	563	679005	661	691434	782	709825	454
627976	32, 36	630907	539	640203	112	663851	563	679012	661	691441	782	709849	454
627983	32, 36	630914	539	640401	112	663868	563	679029	661	693001	132	709863	454
627990	33, 37	630938	539	640500	112	663875	563	679036	661	693100	132	709870	456
628003	32, 36	631102	568	640609	112	663882	563	679043	661	693209	132	709900	438
628010	32, 36	631201	568	640708	112	663899	563	679067	661	693216	132	710104	737
628027	32, 36	631300	568	640807	112	663950	780	679074	661	693223	132	710111	737
628034	32, 36	632802	114	640913	112	664001	439, 572	680018	118	693254	132	710128	737
628041	32, 36	632901	114	640920	112	664018	439, 572	680025	118	693261	132	710135	737
628058	32, 36	635001	134	642504	112	664025	572	680032	118	695708	676	710203	737
628614	35, 39	635155	134	642559	113	664032	572	680049	118	695906	668	710210	737
628621	35, 39	635209	134	642566	113	664049	572	680056	118	696002	667	710227	737
628638	35, 39	635308	134	642603	112	664056	573	680063	118	696040	667	710234	737
628706	35, 39	635407	134	643914	642	664063	573	680070	118	696064	666	710241	735
628805	35, 39	635605	134	646205	113	664070	573	680087	118	696217	675	710258	735
629109	29, 33	635612	652	646304	113	664100	572	680094	118	699317	777	710302	737

код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.
710319	737	764206	528	774892	451	785553	535	800744	48, 52	801970	380-381	805107	45, 49
710326	737	764213	528	777855	450	785560	535	801109	43, 47	802007	173	805114	45, 49
710333	737	764220	528	778906	451	785577	535	801116	43, 47	802014	173	805121	45, 49
722107	605	764237	528	778913	451	785904	533	801123	43, 47	802038	171	805138	45, 49
755006	168	764244	528	778920	451	786239	535	801130	43, 47	802045	171	805145	45, 49
755013	168	764251	528	778937	450	786307	533	801147	43, 47	802052	171	805152	45, 49
755020	168	764268	528	778944	450	786321	533	801154	43, 47	802076	171	805534	419
755037	168	764404	527	781029	89	786338	533	801208	43, 47	802083	171	805541	419
755044	168	764411	527	781302	73	786352	533	801215	43, 47	802168	44, 48	805558	419
755051	168	764428	527	781319	73	786369	533	801222	43, 47	802205	44, 48	805572	275
755068	168	764435	527	781326	73	786376	533	801239	43, 47	802212	44, 48	805589	275
755075	168	764442	527	781333	73	786383	533	801246	43, 47	802229	44, 48	805596	275
755082	168	764459	527	781340	73	786413	568	801253	43, 47	802236	44, 48	805619	275
755099	168	764466	527	781357	73	786420	568	801307	43, 47	802243	44, 48	805626	275
755105	168	764473	527	781364	73	786437	535	801314	43, 47	802328	44, 48	805633	275
755112	168	764480	527	781371	73	786499	535	801321	43, 47	802335	44, 48	805640	275
755143	168	764497	527	781388	73	797938	703	801338	43, 47	802342	44, 48	805657	275
755174	173	764503	527	781395	73	797945	703	801345	43, 47	802427	44, 48	805664	275
755181	173	764510	527	781401	73	797952	703	801352	43, 47	802434	44, 48	806104	46, 50
755204	169	764527	527	781418	73, 75	797969	703	801406	43, 47	802441	44, 48	806111	46, 50
755211	169	768235	451	781432	530			801413	43, 47	802502	44, 48	806128	46, 50
755228	169	768242	451	781449	530	**8xxxxx**		801420	43, 47	802519	44, 48	806135	46, 50
755259	169	768259	451	781456	530	800102	48, 52	801437	43, 47	802526	44, 48	806142	46, 50
755273	169	768730	534	781913	91	800119	48, 52	801444	43, 47	802533	44, 48	806159	46, 50
755303	235	768747	534	781920	91	800126	48, 52	801451	43, 47	802540	44, 48	806197	47, 49, 51
755310	235	768754	534	782590	86	800133	48, 52	801505	43, 47	802601	45, 49	806203	46, 50
755334	169	768761	450	783009	624	800140	48, 52	801512	43, 47	802618	45, 49	806210	46, 50
755341	169	768778	450	783016	624	800157	48, 52	801529	43, 47	802625	45, 49	806227	46, 50
755358	169	768785	451	783023	624	800164	419	801536	43, 47	802632	45, 49	806234	46, 50
755365	169	768792	450	783078	530	800218	48, 52	801543	43, 47	802649	45, 49	806241	46, 50
755372	169	768808	451	783085	530	800225	48, 52	801550	43, 47	802656	45, 49	806258	46, 50
755389	169	768815	451	783153	191, 547	800232	48, 52	801604	44, 48	803202	45, 49	806296	47, 49, 51
755396	169	769904	451	783160	191, 547	800249	48, 52	801611	44, 48	803240	45, 49	806302	46, 50
755556	170	769911	451	783177	191	800300	48, 52	801628	44, 48	803257	45, 49	806319	46, 50
755563	170	769928	451	783627	191, 547	800317	48, 52	801635	44, 48	803264	45, 49	806326	46, 50
755570	170	769935	450	784006	533	800324	48, 52	801642	44, 48	803301	45, 49	806333	46, 50
755730	173	770849	534	784013	533	800331	48, 52	801659	44, 48	803400	45, 49	806340	46, 50
755754	138	770856	534	784020	533	800348	48, 52	801666	43, 47	803509	45, 49	806357	46, 50
755761	138	770863	534	784112	533	800355	48, 52	801703	44, 48	803608	45, 49	806395	47, 49, 51
755808	170	770870	534	784327	536	800409	48, 52	801710	44, 48	803707	45, 49	806401	46, 50
755815	170	770887	534	784334	536	800416	48, 52	801727	44, 48	804100	45, 49	806418	46, 50
755822	170	770894	534	784365	536	800423	48, 52	801734	44, 48	804117	45, 49	806425	46, 50
755839	170	770900	534	784372	536	800430	48, 52	801826	44, 48	804124	45, 49	806432	46, 50
759233	168	770917	534	784389	536	800447	48, 52	801833	44, 48	804131	45, 49	806449	46, 50
759240	168	770924	534	784396	536	800454	48, 52	801840	43, 47	804148	45, 49	806456	46, 50
759257	168	770931	534	784419	536	800522	48, 52	801857	43, 47	804155	45, 49	806494	47, 49, 51
759264	168	770948	534	784426	536	800539	48, 52	801864	43, 47	804162	45, 49	806524	46, 50
759301	170	770962	534	784433	536	800546	48, 52	801871	43, 47	804179	45, 49	806531	46, 50
764015	529	770979	534	784730	535	800553	48, 52	801888	470, 473	804209	45, 47, 49	806548	46, 50
764022	529	774830	451	784754	535	800621	48, 52	801901	420	804216	45, 47, 49	806555	46, 50
764039	529	774847	451	784761	535	800638	48, 52	801918	420	804223	45, 47, 49	806593	47, 49, 51
764077	529	774854	451	784778	535	800645	48, 52	801925	420	804230	45, 47, 49	806623	46, 50
764084	529	774861	451	785010	624	800652	48, 52	801932	420	804322	45, 47, 49	806630	46, 50
764091	529	774878	451	785324	536	800720	48, 52	801949	420	804339	45, 47, 49	806647	46, 50
764138	529	774885	451	785546	535	800737	48, 52	801963	420	804346	45, 47, 49	806654	46, 50

код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.
806692	47, 49, 51	808429	418	810736	790	811818	793	813294	798	817049	795	825655	66
806722	46, 50	808467	310, 514	810743	790	811825	798	813423	798	817056	794	825662	61, 65-66
806739	46, 50	808504	310, 514	810897	635	811832	798	813430	798	817063	794	825686	68
806746	46, 50	808511	310, 514	810910	634	811849	792	813485	798	817070	794	825693	71
806814	47, 49, 51	808528	514	810927	634	811856	792	813492	797	817087	794	826003	67
806821	47, 49, 51	808535	514	810934	635	811863	792	813522	797	817094	794	826010	67
806838	47, 49, 51	808542	514	810941	636	811870	792	813539	797	817100	794	826027	67
806845	47, 49, 51	808559	310, 514	810958	634	811887	793	813546	797	817148	49, 53	826034	67
806852	47, 49, 51	808566	310, 514	810965	637	811917	804	813690	797	817155	49, 53	826041	67
806869	47, 49, 51	808573	310, 514	810989	637	811924	804	813829	635	817162	794	826058	67
806876	47, 49, 51	808801	418	810996	636	812044	800	813836	635	817179	794	826065	61, 65, 67
806913	47, 49, 51	808818	417	811009	799	812204	739	814154	796	817186	794	826102	67
806920	47, 49, 51	808825	417	811023	799	812259	739	814178	796	817193	794	826119	67
806937	47, 49, 51	808832	417	811047	634	812266	738	814185	796	817209	794	826126	67
806944	47, 49, 51	808849	417	811054	637	812273	738	814369	635	817216	794	826133	67
806951	47, 49, 51	808856	417	811108	801	812280	738	814376	635	817223	794	826140	67
806968	47, 49, 51	808863	417	811191	634	812372	738	814390	635	817247	49, 53	826157	67
806975	47, 49, 51	809150	420	811207	796	812402	801	814406	635	817254	49, 53	826164	61, 65, 67
807002	171	809181	626	811214	796	812440	789	814420	635	817261	794	826171	67
807019	171	809242	420	811221	636	812457	789	814437	635	817278	794	826201	71
807026	170	809259	420	811238	791	812464	789	814451	636	817285	794	826300	69
807033	170	809600	595	811245	791	812471	789	814468	636	817346	49, 53	826348	69, 649
807057	170	809709	595	811252	791	812488	789	814512	636	817353	49, 53	826355	69, 649
807071	170	809914	780	811269	791	812495	792	814529	636	817445	49, 53	826362	69
807088	170	809952	780	811276	790	812501	801	815007	796	817452	49, 53	826379	69
807095	170	810002	718	811283	790	812518	801	815786	804	817568	789	826386	69
807118	47, 51	810101	718	811290	790	812525	801	815793	804	817575	789	826393	69
807125	47, 51	810118	719	811320	718	812532	801	815830	790	817582	789	826478	69, 649
807132	47, 51	810125	719	811450	791	812549	801	816189	790	817599	789	826485	69, 649
807224	47, 51	810163	753	811467	791	812556	801	816196	790	817605	789	826676	67
807323	47, 51	810170	753	811474	791	812563	801	816264	720	817810	49, 53	826805	68
807330	47, 51	810200	720	811481	791	812631	792	816271	720	817827	49, 53	826812	68
807606	47, 49, 51	810224	717	811498	791	812648	792	816288	720	817834	49, 53	826829	68
807613	47, 49, 51	810255	753	811504	791	812679	791	816295	720	817841	49, 53	826836	68
807620	47, 49, 51	810262	754	811511	790	812686	791	816363	637	820032	63, 67	826843	68
807637	47, 49, 51	810279	754	811528	790	812693	791	816370	637	820049	63, 67	826850	68
807644	47, 49, 51	810293	754	811535	790	812716	791	816486	800	820209	91	826904	68
807651	47, 49, 51	810309	757	811542	790	812723	791	816493	800	820308	91	826911	68
807705	626	810316	757	811559	790	812730	791	816509	800	820407	91	826928	68
807804	627	810323	415, 755	811573	792	812747	791	816516	800	820605	96	826935	68
808108	47, 49, 51	810330	754	811580	793	812754	791	816592	800	820612	96	826942	68
808153	47, 49, 51	810347	635	811634	801	812761	791	816691	717	820667	97	826959	68
808207	418	810361	453	811641	796	812853	798	816707	798	820674	97	827000	68
808214	418	810507	628	811658	796	812860	798	816714	798	825518	66	827017	68
808221	418	810514	739	811665	796	812877	792	816752	795	825525	66	827024	68
808238	418	810569	717	811672	796	812884	792	816769	795	825532	66	827031	68
808269	515	810576	716	811689	796	812938	792	816776	795	825549	66	827048	68
808276	453	810583	760	811719	800	812945	792	816783	795	825556	66	827055	68
808306	418	810606	716	811726	800	812952	793	816790	795	825563	66	827109	68
808313	418	810613	714	811733	800	812969	793	816806	795	825570	61, 65-66	827116	68
808337	371, 377	810651	714	811740	800	812990	739	816998	795	825600	66	827123	68
808344	371, 377	810668	714	811771	800	813157	635	817001	795	825617	66	827130	68
808351	371, 377	810705	790	811788	800	813164	635	817018	795	825624	66	827147	68
808405	418	810712	790	811795	800	813270	715	817025	795	825631	66	827154	68
808412	418	810729	790	811801	800	813287	715	817032	795	825648	66	830000	19, 23

код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.
830048	21, 25	833940	20, 24	837818	23, 27	842461	83	844267	72	855706	185	860540	579
830055	18, 21-22	833957	20, 24	837825	23, 27	842485	83	844274	72	855713	124	860557	579
830130	20, 24	833964	20, 24	837832	23, 27	842492	83	844281	72	855720	125	860564	589
830147	20, 24	833971	20, 24	837849	23, 27	842522	76	844298	72	855737	125	860571	579
830154	21, 25	833988	20, 24	837856	23, 27	842539	76	844304	72	855744	185	861196	52, 56
830161	20, 24	834206	24, 28	837863	23, 27	842546	76	844311	72	855751	179	861202	52, 56
830178	20, 24	834404	24, 28	837870	23, 27	842553	77	844328	72	855768	94	861219	52, 56
830185	20, 24	834701	24, 28	838105	23, 27	842607	75	844335	72	855775	185	861226	52, 56
830208	19, 23	834909	24, 28	838204	23, 27	842614	77	844359	104	855782	185	861233	52, 56
830253	21, 25	835104	24, 28	838303	23, 27	842621	76	844366	104	855799	125	861400	52, 56
830307	20, 24	835401	21, 25	838501	23, 27	842638	76	844403	72	856000	94	861417	52, 56
830314	20, 24	835432	21, 25	838600	23, 27	842645	76	844410	75	856017	94	861424	52, 56
830321	20, 24	835449	21, 25	838617	23, 27	842652	77	844427	75	856024	94	861431	52, 56
830338	20, 24	835456	21, 25	839003	39, 43	842669	76	844434	75	856031	94	861509	52, 56
830345	20, 24	835500	21, 25	839010	29, 33	842676	61, 65, 77	844441	75	856048	94	861516	52, 56
830352	21, 25	835531	21, 25	839300	22, 26	842683	89	845028	93	856055	94	861523	52, 56
830376	21, 25	835609	21, 25	839409	22, 26	842706	75	845035	93	856062	95	861530	52, 56
830390	20, 24	835630	21, 25	839997	21, 25	842713	77	845042	93	856079	94	861608	52, 56
830406	19, 23	836002	22, 26	841020	83	842720	76	845059	93	856086	94	861615	52, 56
830505	19, 23	836019	22, 26	841105	84	842737	76	845097	93	856109	128	861622	52, 56
830529	20, 24	836026	22, 26	841112	84	842744	76	845127	93	856116	99	861639	52, 56
830536	20, 24	836033	22, 26	841129	84	842751	77	850077	62, 66	856123	87	861707	52, 56
830543	20, 24	836040	22, 26	841136	84	842775	61, 65, 77	850084	62, 66	856147	132	861714	52, 56
830567	20, 24	836101	22, 26	841228	85	842799	76	850091	62, 66	856154	94	861721	52, 56
830574	20, 24	836200	22, 26	841235	85	842904	75	850107	62, 66	856161	99	861738	52, 56
830581	20, 24	836309	22, 26	841471	85	842928	76	850114	62, 66	856178	95	861820	52, 56
830604	19, 23	836408	22, 26	841488	85	842966	76	850121	62, 66	856185	94	861837	52, 56
830628	20, 24	836507	22, 26	841495	85	843000	75	850138	62, 66	856192	94	862209	50, 54
830635	20, 24	836514	24, 28	841501	85	843055	77	850145	62, 66	856208	95	862216	50, 54
831007	18-19	836521	24, 28	841518	85	843109	75	850152	62, 66	856215	95	862223	50, 54
831205	19, 23	837108	22, 26	841525	85	843154	77	850206	63, 67	856222	95	862285	51, 55
831403	19, 23	837115	23, 27	841532	84	843307	74	850299	62, 66	856239	95	862407	50, 54
831502	19, 23	837122	23, 27	841549	84	843321	74	850305	62, 66	856246	95	862414	50, 54
831601	19, 23	837139	22, 26	841556	84	843383	108	855119	124	856253	95	862421	50, 54
831700	19, 23	837146	22, 26	841563	84	843390	108	855201	324, 821	856260	87	862438	50, 54
832004	18-19	837153	23, 27	841570	84	843451	111	855218	324	856277	91	862476	51, 55
832202	19, 23	837207	22, 26	841587	84	843468	111	855492	445	856284	86	862483	51, 55
832400	19, 23	837306	22, 26	841594	84	843499	111	855508	124	856291	90	862506	50, 54
832509	19, 23	837405	22, 26	841600	84	843802	74	855522	445	856307	86	862513	50, 54
832608	19, 23	837603	22, 26	841617	84	843826	74	855539	445	856314	86	862520	50, 54
832707	19, 23	837641	23, 27	841624	84	843833	74	855546	445	856321	104	862537	50, 54
832806	19, 23	837658	23, 27	841631	84	843857	74	855553	445	856338	104	862568	51, 55
832820	24, 28	837665	23, 27	842003	83	843864	74	855560	445	856345	104	862575	51, 55
832837	24, 28	837672	23, 27	842010	83	843888	74	855577	449	856352	104	862582	51, 55
832844	24, 28	837689	23, 27	842102	75	843895	74	855584	445	856369	104	862612	50, 54
832851	24, 28	837696	23, 27	842119	77	843918	74	855591	445	856376	104	862629	50, 54
832882	24, 28	837719	23, 27	842201	75	843932	74	855607	124	856383	91	862636	50, 54
832899	24, 28	837726	23, 27	842218	77	843949	74	855621	449	856406	85	862674	51, 55
832929	19, 23	837733	23, 27	842256	77	843956	74	855638	449	856413	83	862681	51, 55
833032	25, 29	837740	23, 27	842317	77	843994	74	855645	449	856420	86	862704	50, 54
833100	25, 29	837757	23, 27	842355	77	844205	72	855652	125	856437	87	862711	50, 54
833506	25, 29	837764	23, 27	842409	75	844212	72	855669	125	860083	588	862728	50, 54
833919	20, 24	837771	23, 27	842423	76	844229	72	855676	125	860502	588	862735	50, 54
833926	20, 24	837788	23, 27	842447	83	844236	72	855683	185	860526	579	862766	51, 55
833933	20, 24	837795	23, 27	842454	83	844250	72	855690	185	860533	579	862773	51, 55

код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.	код	стр.
862780	51, 55	871911	580, 612	877203	758	880067	54, 58, 60	881750	61, 65	970508	755	976661	778
862827	50, 54	871928	580, 612	877210	722	880074	54, 58, 60	881804	53, 57	970515	754	976678	778
862902	50, 54	871935	580, 612	877302	758	880104	53, 57	881811	53, 57	970522	755	976685	779
862919	51, 55	871942	583, 615	877500	758	880111	53, 57	881828	53, 57	970607	279, 281	976692	779
862926	50, 54	871959	583, 615	877517	758	880128	53, 57	881835	53, 57	970614	279, 281	976722	272
862933	50, 54	871966	583, 615	877524	758	880159	54, 58, 60	881842	53, 57	970621	279, 281	979754	779
862940	50, 54	871973	583, 615	877531	758	880166	54, 58, 60	881859	53, 57	970638	277	979761	775, 789
862957	50, 54	873120	57, 61	877548	758	880173	54, 58, 60	890233	416	970720	275	979792	777
862964	51, 55	873137	57, 61	877807	760	880203	53, 57	890240	416	970737	275	979945	757
862971	51, 55	873144	57, 61	877814	724	880210	53, 57	890257	416	971345	279, 281	979983	756
862988	51, 55	873151	57, 61	877821	721	880227	53, 57	890349	416	971352	279, 281	980101	618
862995	51, 55	873168	57, 61	877852	726	880258	55, 59-60	890356	416	971369	279, 281	992500	703
864098	52, 56	873175	57, 61	877869	726	880265	55, 59-60	890387	416	971376	279, 281	998953	703
864104	52, 56	873182	57, 61	877876	726	880272	55, 59-60			971383	279, 281		
864128	52, 56	873199	57, 61	877883	721	880289	55, 59-60	**9xxxxx**		971390	279	**Bxxxxx**	
864135	52, 56	873212	57, 61	877906	723	880302	53, 57	9150AS02A1111	525	971406	279	BE2CA028X035060	
864142	52, 56	873229	57, 61	877913	722	880319	53, 57	9151AS02A1111	525	971413	279		141
864159	52, 56	873236	57, 61	877920	722	880326	53, 57	919200	297	971420	279	BE2TP028X035060	
864166	52, 56	873243	57, 61	878101	629	880357	55, 59-60	919217	297	971437	279		141
864203	52, 56	873250	57, 61	878118	629	880364	55, 59-60	926574	588	971444	279	BEK+C035X-	
864210	52, 56	873267	57, 61	878125	629	880371	55, 59-60	930618	317	971451	279	040060-KB	143
864227	334	873274	57, 61	878132	629	880388	55, 59-60	930632	317	975008	777	BEK+C050X-	
864234	334	873281	57, 61	878149	629	880401	53, 57	930656	317	975015	776	060150-F	143
866009	619	873298	56, 60	878408	629	880418	53, 57	931257	231	975022	776	BEK+C050X060300	
868522	52, 56	873311	56, 60	878538	630	880425	53, 57	932001	419, 810	975039	414, 421		141
868546	52, 56	873328	56, 60	878545	630	880456	55, 59-60	932018	419, 810	975046	776		
868553	52, 56	873335	56, 60	878552	630	880463	55, 59-60	932902	106	975053	776	**Cxxxxx**	
868577	52, 56	873342	56, 60	878569	630	880470	55, 59-60	932919	106	975145	777	C-1200	512, 680
870785	59, 63	873359	56, 60	878576	630	880487	55, 59-60	932926	106	975251	280	C-180	512, 680
870792	59, 63	873366	56, 60	878583	630	880524	53, 57	933367	231	975268	280	C-250 FA	512, 680
870907	58, 62	873397	780	878590	630	880555	55, 59-60	933664	317	975275	280	C-400	512, 680
870914	58, 62	873410	63, 67	878606	629	880562	55, 59-60	933688	673	975305	234	C-660	512, 680
870921	58, 62	873427	63, 67	878705	630	880609	53, 55, 57	934012	260	975312	234		
870938	58, 62	873434	63, 67	878712	630	880616	53, 55, 57	934029	259	975329	234	**Exxxxx**	
870945	58, 62	873441	63, 67	878729	630	880623	53, 55, 57	934159	773	975336	278	EKCR16TC	395, 399
870952	58, 62	873458	781	878736	630	880630	53, 55, 57	934166	773	975350	276	EKCR20TC	394, 398
870969	58, 62	873465	781	878743	630	880647	53, 55, 57	935286	773	975374	277	EKF411NTUD	384
870976	58, 62	873472	781	878750	630	880654	53, 55, 57	939949	419, 811	975398	280	EKF411NUD	384
870983	58, 62	873489	781	878804	630	880661	55, 59	939956	419, 811	975534	465	EKF423NM	383
870990	58, 62	873496	781	878811	630	880678	55, 59	943380	380-381	975541	465	EKF423NP	383
871102	759	873502	781	878828	630	880685	55, 59	943434	691	975718	757	EKF423NTUD	383
871201	625	873519	781	878835	630	880692	55, 59	943465	466	975725	757	EKF423NU	383
871300	759	876602	629	878842	630	880869	55, 59	943489	673	975732	245	EKF464N	385
871324	759	876619	629	878859	630	880906	437	944387	317	975749	245	EKF464NTUD	385
871331	759	877005	758	878903	630	880913	437	961117	175	975756	245	EKF464NUD	385
871348	759	877012	758	878910	630	880920	437	961124	175	975770	88	EKF523NTUD	387
871546	57, 61	877029	758	878927	630	880968	437	961131	175	975800	245	EKF523NUD	386
871706	617	877036	758	878934	630	880975	437	961247	317	975855	164	EKSCS	413
871713	617	877043	758	878941	630	880982	437	963234	255	975862	164		
871768	617	877050	758	878958	630	880999	437, 464	963388	579	975879	164	**Gxxxxx**	
871775	617	877104	758	880005	53, 57	881705	61, 65	970294	246	975886	164	GS3811200000	98
871805	583, 615	877111	759	880012	53, 57	881712	61, 65	970300	755	975893	164		
871812	583, 615	877173	760	880029	53, 57	881729	61, 65	970362	278	976562	762	**Hxxxxx**	
871829	627	877180	760	880036	54, 58, 60	881736	61, 65	970386	279, 281	976630	779	H339.016	82
871904	580, 612	877197	760	880050	54, 58, 60	881743	61, 65	970393	279, 281	976654	779	H340.016	82

код	стр.
H341.021	82
H341.024	82
H341.027	82
H341.030	82
H349.016	82
H349.020	82
H350.016	82
H582.010	82
H582.012	82
HA0000003960-08	98
Jxxxxx	
JET514	370
Mxxxxx	
MKAF	413
MKF1011CBM	407
MKF1011CTS	409
MKF1064BM	399
MKF1064GBM	399
MKF1064GS	395
MKF1064GTS	403
MKF1064S	395
MKF1064TS	403
MKF1111BM	398
MKF1111GBM	398
MKF1111GS	394

код	стр.
MKF1111GTS	402
MKF1111S	394
MKF1111TS	402
MKF1111VTS	405
MKF1664BM	399
MKF1664GBM	399
MKF1664GTS	403
MKF1664S	395
MKF1664TS	403
MKF2011BM	398
MKF2011GBM	398
MKF2011GTS	402
MKF2011S	394
MKF2011TS	402
MKF464BM	399
MKF464GBM	399
MKF464GS	395
MKF464GTS	403
MKF464S	395
MKF464TS	403
MKF511BM	398
MKF511GBM	398
MKF511GS	394
MKF511GTS	402
MKF511S	394
MKF511SKKPU	394
MKF511TS	402

код	стр.
MKF611CBM	407
MKF611CTS	409
MKF623CBM	407
MKF623CTS	409
MKF664BM	399
MKF664GBM	399
MKF664GS	395
MKF664GTS	403
MKF664S	395
MKF664TS	403
MKF711BM	398
MKF711GBM	398
MKF711GS	394
MKF711GTS	402
MKF711S	394
MKF711TS	402
MKF711VTS	405
MKFD1T	411
MKFD2T	411
MKKC1620	414
MKKC1620S	414
MKKC4	414
MKKC4S	414
MKKC5	414
MKKC5S	414
MKKC610	414
MKKC610C	414

код	стр.
MKKC610S	414
MKKC623C	414
MKKC711	414
MKKC711S	414
MKKPI	413
MKKPIC	413
MKL1064S	415
MKLM1064	415
MKM1211	415
MKS11	413
MKS11C	413
MKS23C	413
MKS64	413
MKT11D	413
MKTS11C	407, 409
MKTS623C	407, 409
MKWT	413
MRX51	370
MRX523	370
MXP5223TLT	370
Sxxxxx	
S018.030	79
S301.013	79
S301.013Y	81
S301.015R	81
S302.013	79

код	стр.
S307.012	79
S307.012Y	81
S307.014	79
S307.014P	81
S307.016	79
S307.016R	81
S309.020	79
S309.020L	81
S309.024	79
S309.030	79
S312.016	79
S337.018	79
S347.024	79
S349.016	79
S349.020	79
S349.024	79
S349.024L	81
S349.026	79
S349.026Y	81
S349.030	79
S349.030P	81
S350.018	79
S350.018G	81
S350.020	79
S351.018L	81
S356.028	79
S358.040	79

код	стр.
S362.026	79
S363.028	79
S365.021	79
S375.030	79
S682.011	79
S682.011G	81
S683.009	79
S690.014	79
S691.007	79
S691.007L	81
S719.008	185
S772.020	185
S772.027	185
S772.035	185
S773.015	185
S780.026	185
SZ22042B	185
Txxxxx	
TEKO+LCD06C-P1-B1	138
TEKO+LCD06T-P1	138
TEKO+LCD15C-P1-B1	138
TEKO+LCD15T-P1	138
TEM015B1D	140
TEM030C-PZR	140
TSRP+LCD30T-D	139
TTB015-O	139

ИНДЕКС

4-полочная сервисная тележка из полипропилена 438
5-полочная тележка для обслуживания, полипропилен 438
6 тэнов в камере 354
6-полочная тележка для обслуживания, полипропилен 438

А

Автоматическая кофемашина с сенсорным экраном 618
Автоматическая кофемашина One Touch... 620
Автоматическая кофемашина XXL..... 621
Автоматическая система мойки для печей Millennial Black Mask 342
Адаптер для гастроёмкостей 20, 23
Адаптер для охлаждающего картриджа Camchiller GN 1/1 470
Адаптер EPP для тележки CD4060 для контейнера EPPMFBE122110 457
Аксессуары для печи для пиццы Venezia - набор из 3 предметов 374
Аксессуары для сервировки закусок... 497,
Аксессуары для сервировки Kitchen Line 549
Аксессуары Sammic 191, 194
Алюминиевые сковороды Marble Professional Induction с антипригарным покрытием 10
Алюминиевые сковороды Platinum Professional с антипригарным покрытием 11
Алюминиевый стеллаж для хранения 478
Аппарат для попкорна 174
Аппарат для приготовления сахарной ваты 172
Аппарат для sous vide GN 2/3 287
Ароматическая древесная щепа 128
Ассортимент коптильных опилок - Набор из 9 вкусов 129

Б

Баллончик для горелки 167
Баллончики к сифону для взбитых сливок 134, 596
Баллончики с углекислым газом - 10 штук 596
Банкетный поднос GN 1/1 с гладким ободком 566
Банкетный поднос GN 1/1 с декоративным ободком 567
Барная ложка 590
Барное ситечко 590
Барное ситечко коническое черное Bar Up 590
Барное ситечко коническое Bar Up 590
Барное ситечко Bar up 588, 590
Барные холодильники 416, 612
Барьерная стойка с лентой серебристого цвета 581
Барьерные стойки - зеркальная отделка 581
Барьерные стойки - золотая отделка... 581
Барьерный канат 581
Бейн-мари 269
Бейн-мари для соуса с дозатором 123, 173
Бейн-мари со сливным краном 269
Бидон - миниатюра 504
Блендер высокой мощности 603
Блендер погружной 400 с регулируемой скоростью, венчиком и вешалкой 226
Блендер погружной HENDI 2500 с регулировкой скорости 226
Блендер погружной Profi Line 400 с регулировкой скорости 227
Блендер с шумоизоляционным колпаком 602
Блендер с шумоизоляционным колпаком - цифровой 602
Блинница одинарная 172
Блок разделочный деревянный без подставки 84
Блок разделочный деревянный с подставкой 84
Блок разделочный из полиэтилена с подставкой 84
Блюдо для запекания круглое с ручками 494
Блюдо для запекания/рамекин 167, 507
Блюдо для фуршета 563
Блюдо овальное 494
Блюдо прямоугольное 494, 502, 562
Блюдо сервировочное 567
Блюдо Bark 493
Блюдо Vanilla 493
Блюдце для чашки капучино и кофе 627
Бокс для ингредиентов – 3 контейнера 586
Бокс для ингредиентов – 4 контейнера 586
Бокс для ингредиентов – 5 контейнера 586
Бокс для ингредиентов – 6 контейнеров ... 586
Бостон шейкер черный, 0,8 л 589
Бостонский шейкер 589
Бульонница 492-493
Бульонницы и соусники 493
Бульонницы Lionhead 493
Бумага пергаментная для картофеля фри и холодных закусок 498-499

В

Вазочка для мороженого 522
Вакуум-упаковочная машина – бескамерная 235-238
Вакуум-упаковочная машина – камерная 240
Вакуум-упаковочная машина с системой подачи пакетов – бескамерная 235
Вакуум-упаковочная машина Fresh – бескамерная 235
Вакуум-упаковочные машины 241
Вакуум-упаковочные машины SE seria 600 243
Вакуум-упаковочные машины SE seria 800 243
Вакуум-упаковочные машины SE serie 200, 300, 400 и 500 243
Вакуум-упаковочные машины Sensor Ultra seria 600 245
Вакуум-упаковочные машины Sensor Ultra seria 6000 245
Вакуум-упаковочные машины Sensor Ultra serie 300, 400 и 500 244
Вакуум-упаковочные машины Sensor Ultra serie 800 245
Вакуумные упаковочные машины SE серии 200, 300, 400 и 500 242
Вафельница 171
Вафельница "Сердце" 171
Вафельница круглая для бельгийских вафель 170
Вафельница Corn dog 170
Вафельница Lolly 170
Ведерко - миниатюра 504
Ведерко для шампанского 506
Ведерко с ручкой - миниатюра 504
Ведро 90-91
Ведро для пива 598
Ведро для шампанского 593
Ведро с ободком 91
Ведро с ручкой 506
Венчик - 12 прутьев, с ручкой 103
Венчик - 7 прутьев, с ручкой 103
Венчик для взбивания, 12 прутьев 103
Венчик для перемешивания 102
Венчик для перемешивания, 8 прутьев.. 102
Венчик спиральный 102
Венчики 102
Весы для мороженого с LCD дисплеем с портом RS232 и легализацией... 110, 137
Весы до 15 кг 108
Весы кухонные 108
Весы кухонные 10 кг 108
Весы кухонные 3 кг 109
Весы кухонные 5 кг 108
Весы с печатью этикеток LCD с глубокой чашей и легализацией, линия EGE, 30 кг 112
Весы с печатью этикеток LCD со стойкой и легализацией, серия EGE, 15 кг 112
Весы LCD на 60 кг с легализацией, линия ATA 113

Вешалка для лопаты и щетки для пиццы - 3 места 374
Вешалка для лопаты и щетки для пиццы - 4 места 375
Вешалка настенная для погружного блендера Hendi 250 226
Вешалка настенная для погружных блендеров 225
Вилка для мяса 101, 548
Вилка для стейка - 6 штук 488
Вилка для улиток 489
Вилка транжирная 101, 549
Вилочный подхват с лобстером – 6 шт. 489
Витрина морозильная настольная 77л 142, 409
Витрина одиночная Roll top 554
Витрина тепловая наставная 266-267
Витрина тепловая наставная кварцевая 266
Витрина тепловая настольная 267
Витрина холодильная 414
Витрина холодильная 410
Витрина холодильная для суши 5x GN 1/3 409
Витрина холодильная круглая 414
Витрина холодильная настольная 409
Витрина холодильная с двумя полками .. 415
Витрина холодильная с рабочей поверхностью 411
Витрина холодильная с тремя полками .. 415
Витрина холодильная GN 1/3 - надставка Arktic 408
Витрина холодильная GN 1/3 Arktic 408
Витрина холодильная GN 1/4 - надставка Arktic 408
Витрина Roll Top Cool двухъярусная 554
Витрина Roll Top, двухфункциональная, одноярусная 553
Витрина, самообслуживание 268
Витрины холодильные 414
Вкладыш для столовых приборов - стальной 565
Вкладыш для столовых приборов полипропиленовый 565
Воронка 90
Воронка с ручкой 90
Воронка-дозатор для соусов 122
Воронка-дозатор для соусов и кремов .. 122
Вращающаяся подставка для торта 557
Вставка для варки макарон 7
Выдвижной ящик с направляющими для холодильных и морозильных столов Profi Line с боковым расположением агрегата - комплект 2 шт. 399
Высечка кондитерская - бабочка - набор 151
Высечка кондитерская - овальная - набор 151
Высечка кондитерская- треугольная - набор 151
Высечка кондитерская, набор 151
Высечки кондитерские, круглые - набор 151
Высокоточный тепловой циркуляционный насос iVide Junior Plus 290
Вытяжка настенная, диагональная 699
Вытяжки конденсационные 342

Г

Газовая горелка для Крем Брюле 167
Газовая плита на 6 конфорок с закрытым с трех сторон основанием, с газовой или электрической духовкой 247
Газовый картридж LPG 169
Гастроёмкости GN из поликарбоната .. 26-28
Гастроёмкости GN из полипропилен 29
Гастроёмкости GN из фарфора 564
Гастроёмкости GN с выдвижными ручками 21
Гастроёмкости GN Budget Line 24
Гастроёмкости GN Budget Line с ручками .. 25
Гастроёмкости GN HACCP из полипропилена, без крышек 30
Гастроёмкости GN Profi Line из нержавеющей стали 19-20
Гастроемкость алюминиевая GN 1/1 347
Гастроемкость для мороженого из поликарбоната 41, 142
Гастроёмкость для печей GN 1/1 347
Гастроёмкость для печей GN 1/2 347
Гастроемкость Convectomat GN 1/1 344
Гастроемкость Convectomat GN 2/3 344
Гастроемкость GN 1/1 алюминиевая с антипригарным покрытием 347
Гастроемкость GN 1/1 для жарки 347
Гастроёмкость GN 1/1 из фарфора 564
Гастроёмкость GN 1/2 из фарфора 564
Гастроёмкость GN 1/3 из фарфора 564
Гастроёмкость GN Kitchen Line 22
Гастроёмкость GN Kitchen Line – Перфорированное 23
Гейзер 583
Гейзер - 6 штук 583
Гейзер – 3 штуки 526, 583
Гейзер длинный - медный, комплект 12 шт. 583
Гейзер с клапаном – 6 штук 583
Гейзер стальной длинный 583
Гейзер хромированный - 4 штук 584
Гейзеры свободного потока 584
Горелка Шеф-Повара для Крем-Брюле .. 168
Горловина с режущим блоком к приводу PS-22 199
Горючая паста для подогрева 546
Горючая паста для подогрева мармитов .. 546
Горючая паста для подогрева мармитов, набор 2 шт. 546
Гостиничная тележка для белья 685
Гранитор 595
Гранитор 2x 12 л 595
Графин 560
Грили газовые Fiesta 708
Грили газовые Grill Master 706
Грили для кур газовые 386
Грили и ножи для шаурмы 388
Грили на древесном угле 710
Гриль газовый Fiesta 600 708
Гриль газовый Fiesta 800 708
Гриль газовый Green Fire 702
Гриль газовый Green Fire Profi Line - 2 горелки 702
Гриль газовый Green Fire Profi Line - 3 горелки 702
Гриль газовый Green Fire Profi Line - 4 горелки 703
Гриль газовый Grill-Master Quattro 707
Гриль газовый Roast Master Maxi 707
Гриль газовый Tampa черный, 10 кВт .. 709
Гриль газовый Xenon Pro 709
Гриль для курицы электрический 387
Гриль для шаурмы Profi Line, газовый .. 388
Гриль для шаурмы Profi Line, электрический 389
Гриль кварцевый MAXI GN 1/1 296
Гриль контактный - двойной 281
Гриль контактный - двойной Рифленая .. 281
Гриль контактный одинарный 280
Гриль контактный Panini 281
Гриль саламандра 296
Гриль саламандра с возможностью монтажа на стене 296
Гриль Bake-Master Maxi 706
Гриль Bake-Master Mini 706
Гриль Grill-Master Maxi 706
Гриль Grill-Master Mini 706
Гриль Resto 710
Гриль Salamander 450 297
Гриль Salamander 600 297
Гриль Salamander кварцевый инфракрасный 297

Д

Датчик Ultra для вакуумных упаковочных машин 244
Двойное ведро с ручкой 506
Деревянная ложка — набор из 3 штук, различных размеров 99
Деревянная лопатка - набор из 4 штук .. 98
Деревянная лопатка для блинниц 172
Деревянная лопатка, изогнутая – набор из 2 штук 98
Деревянный смеситель 99, 373
Деревянный ящик 525
Держатель для мешков и для насадок .. 147
Держатель для мусорных мешков 685
Держатель для противней 376
Держатель для счетов 523
Держатель для фильтра для фритюра 90
Держатель рожков для мороженого – чаша для весов 110, 137

Держатель форм для пиццы 368
Деска разделочная универсальная....46
Деска разделочная универсальная с вырезом....46
Детская тарелка „Мишка" 495
Джиггер 591
Джиггер барменский 591
Джиггер барменский с кольцом 591
Джиггер барменский с кольцом 591
Диск для брусочков 179
Диск для картофеля-фри 179
Диск для кубиков 178
Диск для ломтиков 178
Диск для соломки 178
Диспенсер для бара - из 2 частей....585
Диспенсер для глинтвейна 634
Диспенсер для горячего шоколада 634
Диспенсер для мёда 526
Диспенсер для молока 559
Диспенсер для мюсли 559
Диспенсер для пармезана/сахарница.526
Диспенсер для пива – настольный 598
Диспенсер для сока 2х12л 594
Диспенсер для соков....558-559
Диспенсер для соуса с помпой 124
Диспенсер для соусов без капель 125
Диспенсер оливкового масла 87
Диспенсеры....558
Диспенсеры для холодных соусов....124
Диспенсеры для холодных соусов - 3 штук....124
Диспенсеры для холодных соусов easy squeeze....125
Дистанционная вставка для изолированных контейнеров....285
Дистанционные прокладки для пиццы - 500 штук 368
Дозатор моющей жидкости с регулировкой....653
Дозатор некапающий 584
Дозатор шариковый 584
Доска деревянная....47
Доска деревянная двусторонняя.... 47, 564
Доска деревянная для хлеба 47
Доска деревянная с ручкой....47
Доска для нарезки хлеба 564
Доска для суши 70
Доска маркерная 373, 532
Доска маркерная - настенная....532
Доска маркерная - настольная - 2 штуки 533
Доска маркерная с мольбертом....533
Доска разделочная универсальная с ручкой 46, 587
Доска разделочная HACCP 450x300 44
Доска разделочная HACCP 600x400 44
Доска разделочная HACCP GN 1/1 45
Доска разделочная HACCP GN 1/2 45
Доска разделочная Landhaus из тикового дерева 490
Доска разделочная Perfect Cut....46
Доска сервировочная деревянная....372
Доска сервировочная для пиццы....379
Доска сервировочная для пиццы с ручкой 368
Доска сервировочная из оливкового дерева прямоугольная 491
Доска сервировочная из оливкового дерева с канавкой 491
Доска сервировочная из оливкового дерева с ручкой....491
Доска сервировочная из оливкового дерева, с отверстием....491
Доска сервировочная круглая - имитация сланца 561
Доска сервировочная прямоугольная - имитация дуба....561
Доска серсервировочная Churrasco из тикового дерева, круглая 490
Доска Churrasco для стейка прямоугольная 490
Доски разделочные HACCP 33, 44-45
Душлаг 107, 504
Душлаг - миниатюра....504
Душлаг для мойки раздвижной....107
Душлаг квадратный....107, 504
Душлаг китайский конический....105
Душлаг с ручкой....106
Душлаг усиленный 106
Душлаг Profi Line 107
Душлаг-солонка для картофеля фри....88
Духовка для пиццы и запеканок....298
Душ для мытья камеры печи, ручной, универсальный 340, 655
Дырокол для бутылочных крышек 585

Е

Емкость термостойкая H-Pans ™ с ручкой, 2,4 л....39

Ё

Ёмкость для горючей пасты - комплект 2 шт....546
Ёрш для мойки стаканов - тройной....599

Ж

Жарочная поверхность 279
Жарочная поверхность-гриль 279
Жарочная поверхность-гриль Teppanyaki 301
Жарочная поверхность-гриль Teppanyaki Gigant....301
Жарочные поверхности Teppanyaki 301
Жарочные поверхности-гриль 279
Жиронепроницаемая бумажная салфетка - 500 штук....498

З

Зажигалка газовая - набор 2 шт... 127, 255
Зажим для тостов 299
Запасное лезвие для 855201 279
Запасные люминесцентные лампы для инсектицидных ламп....681
Запасные части для сифонов со взбитыми сливками....132-133
Звонок для ресепшн....522
Знак информационный „Внимание! Скользкий пол" 685
Зонд внутренней температуры с ручкой ЕКА....342

И

Игольчатый зонд для приборов SmartVide 286
Идеально подходит для приготовления капучино Freddo, Frappé и молочных коктейлей 145, 160, 607
Измельчитель льда электрический....609
Измельчитель пищевых отходов 550 Вт с выключателем....656
Изолированный контейнер GN 1/1 для циркулятора SmartVide 286
Изотермический рюкзак для доставки 384
Индукционная плита высокой мощности....253
Индукционная плита с 4 конфорками ..253
Индукционная сковорода....10
Индукционная сковорода вок....10
Индукционная сковорода для блинов....10
Индукционные плиты 260
Инновационный метод теплообмена ...419
Инсектицидная лампа 300 м²....680
Инсектицидная ловушка....680-681
Инсектицидная ловушка 100 м²....680
Инсектицидная ловушка с клеевой пластиной 120 м²....681
Инсектицидные ловушки....680
Инсектицидные ловушки для использования снаружи помещений ...681
Информационная табличка „Резервация" 523
Информационная табличка на двери ..530
Информационные таблички-номера....523
Инфракрасная лампа для подогрева блюд....257
Инфракрасная лампочка....257
Инфракрасный обогреватель для террасы Bola 715
Инфракрасный обогреватель Tornado .715

К

Камень лавовый 705
Картофелемялка 104
Картофелечистка 10 212
Картофелечистка 10 кг 211
Картофелечистка 18 кг 211
Картофелечистка 5 212
Картофелечистка 5 кг 211
Картофелечистка серия PI 213
Картофелечистки....211

Картридж охлаждающий Camchiller, синий 470
Картридж охлаждающий Camwarmer, красный 470
Кастрюли для мидий, супов и соусов 14
Кастрюли Budget Line с крышками - дно «сэндвич» 6
Кастрюли Kitchen Line с крышками – капсульное дно 4
Кастрюли Profi Line с крышками - дно ,сэндвич' 2
Кастрюля высокая - с крышкой 6
Кастрюля высокая с крышкой 4
Кастрюля высокая с крышкой 2
Кастрюля для мидий - с крышкой 14
Кастрюля для спаржи и макароны XL 7
Кастрюля для супов и соусов - с крышкой 14, 503
Кастрюля низкая с крышкой 2, 5
Кастрюля средняя - с крышкой 6
Кастрюля средняя с крышкой 2, 4
Кастрюля чугунная эмалированная 13
Кейтеринговые термоконтейнеры 450
Кипятильник - заварочная машина с двойными стенками 636, 643
Кипятильник - Design by Bronwasser .. 639
Кипятильник – заварочная машина с одиночными стенками 637, 642
Кипятильник – кофеварочная машина с двойными стенками 643
Кипятильник – кофеварочная машина с одиночными стенками 642
Кипятильник – кофеварочные машины с одиночными стенками 641
Кипятильник матовый, чёрный - Design by Bronwasser 638
Кипятильник проточный 635
Кипятильники – кофеварочные машины с двойными стенками 640
Кипятильники – кофеварочные машины с одиночными стенками 639
Кисть кондитерская с натуральной щетиной - набор 2 шт. 153
Кисть кондитерская с силиконовой щетиной 153
Кисть кондитерская со щетиной из нержавеющей стали 153
Клипсатор ручной для колбас 209
Клипсы для скатерти - 4 штуки 522
Коврик антискользящий 47
Коврик барный 599
Коврик для скручивания суши-роллов Makisu 70
Коврик силиконовый для выпечки антипригарный 152
Кожаные защитные перчатки - 2 штуки 319, 713
Кожаные защитные рукавицы - 2 штуки 319, 713
Колпак для повара - 10 шт. 669
Комплект для штабелирования печей . 342
Комплект из 4 ножек 396-398, 400
Комплект: 2 контейнера для соуса из нержавеющей стали с дозатором 123
Конвектомат мультифункциональный с пароувлажнением 4x GN 2/3 309
Конвектомат с пароувлажнением 429x345 мм 312
Конвектомат с увлажнением H90S 311
Конвектомат H90 310
Конвектоматы – печи конвекционно--паровые Millennial Black Mask Gastro Compact электрические, с электронным управлением 336
Конвектоматы – печи конвекционно--паровые Millennial Touch Screen Gastro Compact, с системой мойки, электрические, с электронным управлением 338
Конвекционная печь для пиццы Prismafood Genius 44 двухкамерная с конденсационной вытяжкой и расстоечной камерой, цифровое управление 358
Конвекционные паровые печи (Пароконвектоматы) GN 1/1 314
Конвекционные печи 429x345 мм 313
Конвекционные печи с увлажнением 600x400 мм 315
Конвекционный паровой духовой шкаф – Evolution Next 5 x GN 2/3, электрический, с прямым распылением и сенсорной панелью управления 317
Конвекционный паровой духовой шкаф – Evolution Next 5 x GN 2/3, электрический, с прямым распылением, с электромеханическим управлением 316
Кондитерская гитара одинарная 158
Коническая лампа для подогрева блюд с регулируемой высотой 257
Коническое сито с проволочной сеткой, армированное 105
Контактные грили 280
Контактный гриль Panini XL 281, 389
Контейнер для бармена 586
Контейнер для льда – двойные стенки 593
Контейнер для льда белый 594
Контейнер для мусора настольный ..523-524
Контейнер для мусора/столовых приборов, настольный 524
Контейнер для мяса 430-431
Контейнер для отходов 26L 439
Контейнер для отходов с педалью 683
Контейнер для пепла 534
Контейнер для пищевых продуктов GN 1/1, разделенный 539
Контейнер для посуды 439
Контейнер для соуса из нержавеющей стали с дозатором 123
Контейнер для столовых приборов ..439, 565
Контейнер для столовых приборов - GN 1/1 565
Контейнер для столовых приборов чёрный 525
Контейнер для теста на пиццу 360
Контейнер для теста на пиццу Budget Line 361
Контейнер для теста на пиццу Kitchen Line 361
Контейнер для теста на пиццу Profi Line .. 361
Контейнер для хладоэлемента GN 1/1 .. 458
Контейнер из оливкового дерева 491
Контейнер из поликарбоната Camwear, 83,3 л 38
Контейнер круглый 682
Контейнер прямоугольный для отходов 60 л 683
Контейнер теплоизоляционный Cam GoBox Economy GN 1/1, GN 1/2, 46 л 463
Контейнер теплоизоляционный для напитков серии Camtainers 445
Контейнер теплоизоляционный серии CAMCARRIERS , фронтальная загрузка для GN 1/1 447
Контейнер теплоизоляционный Cam GoBox 467
Контейнер теплоизоляционный Cam GoBox для пиццы, верхняя загрузка ... 469
Контейнер теплоизоляционный Cam GoBox верхняя загрузка, GN 1/1 ... 463
Контейнер теплоизоляционный Cam GoBox для напитков, загрузка сверху, с плечевым ремнем 464
Контейнер теплоизоляционный Cam GoBox для напитков, загрузка сверху, с плечевым ремнем, 35 л 465
Контейнер теплоизоляционный Cam GoBox с черным ремешком, GN 1/2 465
Контейнер теплоизоляционный Cam GoBox фронтальная загрузка, 600 x 400 мм, регулируемые направляющие 455
Контейнер теплоизоляционный Cam GoBox фронтальная загрузка, для контейнеров 600x400 мм, без направляющих 455
Контейнер теплоизоляционный Cam GoBox фронтальная загрузка, для контейнеров 600x400 мм, с 6 интегрированными направляющими 455
Контейнер теплоизоляционный Cam GoBox фронтальная загрузка, для контейнеров 600x400 мм, с 9 интегрированными направляющими 455
Контейнер теплоизоляционный Cam GoBox фронтальная загрузка, GN 1/1 452-453
Контейнер теплоизоляционный Cam GoBox XL верхняя загрузка, GN 1/1 466
Контейнер термоизоляционный с фронтальной загрузкой Camcarriers GN 1/1 449
Контейнер Camwear GN из поликарбоната ... 34

Контейнер GN 1/1 эмалированная сталь..347
Контейнер GN из прозрачного полипропилена 36
Контейнери барменские для ингредиентов 586
Контейнеры для мяса 430
Контейнеры теплоизоляционные Cam GoBox 381, 383, 454, 456, 462
Коптильный аппарат для печей Millennial 342
Коптильный пистолет 127, 293
Коптильный пистолет - 3 скорости подачи дыма 126, 292
Корзина для багетов 511
Корзина для жареных закусок 501
Корзина для макароноварки 395
Корзина для охмеления 597
Корзина для подносов 665
Корзина для посуды 500x500 мм 665
Корзина для специй 525
Корзина для стекла 400x400 мм 665
Корзина для стекла 500 × 500 мм 664
Корзина для столовых приборов.. 439, 510
Корзина для столовых приборов для посудомоечных машин 664
Корзина для столовых приборов Camrack к посудомоечным машинам 500 x 500 мм, серая 662
Корзина для тарелок 500x500 мм 665
Корзина для тарелок для посудомоечной машины 665
Корзина для тарелок для посудомоечных машин 664
Корзина для тарелок Camrack к посудомоечным машинам 500 x 500 мм, серая..662
Корзина для фруктов чёрная 516
Корзина для хлеба 508
Корзина для хлеба круглая 508
Корзина для хлеба овальная 512-513
Корзина для хлеба с закругленными углами 509
Корзина для хлеба с мешком 510
Корзина для хлеба со скошенным краем 509
Корзина для хлеба со стальной рамой .. 509
Корзина для хлеба GN 511
Корзина для чашек 665
Корзина сервировочная 515
Корзина сервировочная чёрная 515
Корзина универсальная для посудомоечных машин 664
Корзина универсальная корзина Camrack 500 x 500 мм для посудомоечных машин 660
Корзина Basic круглая 515
Корзина Deco круглая 515
Корзина Deco овальная 515
Корзина Deco продолговатая 515
Корзина Deco прямоугольная 515
Корзинка - круглая 514
Корзинка - миниатюра 500-501
Корзинка - овальная 514
Корзинка - овальная, длинная 514
Корзинка - прямоугольная 514
Корзинка для закусок 510
Корзинка для фруктов 516
Корзинка для хлеба и булочек - прямоугольная GN 1/1 512
Корзинка для хлеба и булочек - прямоугольная GN 1/2 512
Корзинка для хлеба и булочек с крышкой Rolltop 512
Корзинки 512, 514
Корзины для посудомоечных машин Profi Line 664
Корзины тканые 510, 516
Коробка для чая 522
Котел пивоварный 597
Кофе в зернах La Crema 1 кг 627
Кофеварка проточная 630
Кофеварка проточная 630
Кофеварочная машина - Design by Bronwasser 639
Кофеварочная машина матовая чёрная - Design by Bronwasser 638
Кофейник с крышкой 521
Кофейные машины Verona 623
Кофемашина автоматическая 620
Кофемашина эспрессо Verona Julia, 2 группы, автоматическая 625
Кофемашина эспрессо Verona Romeo Pro, 1 группа, автоматическая, с ротационной помпой 625
Кофемашины рожковые 622
Кофемолка Verona, электрическая, с дисплеем 626
Кофемолки 626
Крафт-бумажный мешок для хлеба 513
Крепление для ведра для шампанского .. 593
Круглый поднос с крышкой 554-555
Круглый поднос с крышкой roll-top 554
Круглый поднос с откидной крышкой .. 555
Кружка 502
Кружка для коктейлей 589
Кружка с медным покрытием 589
Крупные дрова 130, 711
Крышка для ведра с кольцом Profi Line ... 91
Крышка для гастроёмкостей GN..28-29, 31
Крышка для гастроёмкостей GN из белого поликарбоната 27
Крышка для гастроёмкостей GN из чёрного поликарбоната 26
Крышка для гастроёмкости GN 23
Крышка для гастроёмкости GN с отверстием для половника 23
Крышка для гастроёмкости GN Budget Line 25
Крышка для контейнера для SmartVide .. 286
Крышка для контейнера круглого 682
Крышка для контейнера CamSquare торговой марки CAMBRO 40
Крышка для контейнеров GN из полипропилена с прокладкой 29
Крышка для кюветы для мороженого из поликарбоната 41, 142
Крышка для пищевого контейнера 41
Крышка для стеллажей 500x500 мм 662
Крышка для термоконтейнера из сополимера Piocelan 461
Крышка для GN 21
Крышка для GN с выемками для ручек..21
Крышка для GN с отверстием для половника 21
Крышка для GN с отверстиями для ручек .. 25
Крышка для GN с силиконовой прокладкой 21, 23, 25
Крышка для GN с силиконовой прокладкой и выемками для ручек 21
Крышка из поликарбоната для гастроемкости GN с вырезом sous vide ... 289
Крышка к аппарату для сладкой ваты . 172
Крышка к кювете для мороженого круглая 143, 471
Крышка корзины для посудомоечной машины 666
Крышка откидная для контейнера круглого 682
Крышка откидная GN 1/1 556-557
Крышка с дозатором для контейнеров GN 25, 123
Крышка с отверстием для контейнера круглого 682
Крышка Camwear из поликарбоната для контейнера 182615CW135 38
Крышка Camwear только для контейнеров GN серии Camwear из прозрачного полипропилена 34, 36
Крышка Rolltop - GN 1/1 556
Крышка Rolltop - GN 2/3 556
Крышка Rolltop для корзинки для хлеба ... 508
Крюки для мяса - комплект 4 шт. 85
Кувшин для вспенивания молока .. 520, 629
Кувшин для вспенивания молока черный, матовый 520, 629
Кувшин для кофе 630
Кувшин для молока и воды 520
Кувшин для напитков 560
Кувшин для сливок 520
Кувшин для сока 560
Кувшин полипропиленовый с мерной шкалой 92
Кувшин с колбой для льда 560
Кувшин с мерной шкалой 92
Кулинарная форма 131, 150
Кулинарная форма - квадратная .. 131, 150
Кулинарная форма круглая 131, 150
Купол стеклянный с вентиляционным отверстием 127, 293
Купольная посудомоечная машина – электронная 648

Купольная посудомоечная машина 50x50 ... 650
Курение чипсов ... 278
Куттер-эмульгаторы с регулируемой и куттеры с постоянной скоростью нарезки «Sammic Compact Line» ... 193
Куттеры gama Active ... 194
Куттеры-эмульгатры gama Ultra ... 191
Кухонные весы LCD с легализацией, линия ECO+ ... 110
Кухонные ножницы ... 67, 78
Кухонные принадлежности моноблок Kitchen Line ... 101
Кухонные принадлежности моноблок Profi Line ... 101
Кухонный диспенсер ... 526
Кухонный шпагат ... 85
Кювета для мороженого ... 143
Кювета для мороженого круглая ... 143
Кювета для мороженого круглая Profi Line ... 471
Кювета круглая для мороженого .. 143, 471

Л

Лампа для подогрева блюд, двойная ... 257
Лапшерезка ... 392
Лапшерезка электрическая ... 392
Лезвие для нарезки картофеля фри 11 мм для измельчителя картофеля ... 82
Линия супра ... 60, 62
Линия Хасаки ... 60-61
Линия шеф-поваров ... 60-61
Линия Century ... 58
Линия Churrasco ... 59
Линия Supra Colore ... 60, 63
Ложка ... 100, 162
Ложка барменская ... 590
Ложка барменская Bar Up, длина 380 мм ... 590
Ложка для дипов - 6 штук ... 496
Ложка для мороженого ... 141
Ложка для салатов ... 550
Ложка для яиц - 6 штук ... 524
Ложка из композитного материала .. 100, 162
Ложка сервировочная ... 101, 549
Ложки для салатов и половники из пластмассы ... 550
Лопата для пиццы деревянная ... 372-373
Лопата для пиццы для конвейерных печей ... 375
Лопата для пиццы квадратная ... 369-371
Лопата для пиццы квадратная перфорированная ... 369
Лопата для пиццы квадратная с короткой ручкой ... 372
Лопата для пиццы перфорированная, квадратная, с короткой ручкой ... 372
Лопата для пиццы перфорированная, круглая ... 370
Лопата для пиццы с короткой ручкой, квадратная, перфорированная ... 372
Лопата для пиццы Italia 3D перфорированная ... 375
Лопата для пиццы Orchidea ... 375
Лопата для пиццы Sole Mio перфорированная ... 375
Лопата для пиццы Venezia ... 374
Лопата для пиццы, квадратная ... 371
Лопата операционная для пиццы 369, 374
Лопата операционная для пиццы ... 370
Лопатка ... 98, 101, 549
Лопатка - узкая ... 157
Лопатка для жарки ... 98
Лопатка для мороженого ... 141
Лопатка для пирожных и тортов ... 373, 557
Лопатка для пиццы ... 376
Лопатка для риса Hangiri ... 69
Лопатка для снятия пивной пены - 6 штук ... 598
Лопатка угловая - узкая ... 156
Лоток для столовых приборов ... 439, 666
Льдогенератор ... 419, 611, 615
Льдогенератор кубикового льда ... 611
Льдогенератор кубикового льда 12 ... 610
Льдогенератор кубикового льда Kitchen Line 15 ... 610
Льдогенератор чешуйчатого льда ... 611

М

Мадлер ... 588
Маркер дистанционный, односторонний, 5 лезвий ... 161
Маркер для тарта ... 161
Маркер для тортов ... 161
Маркеры для доски 3 мм ... 531
Маркеры для доски с узким наконечником ... 531
Маркеры для доски с узким наконечником 1 мм ... 531
Маркеры для доски с широким наконечником ... 531
Маркеры Horeca ... 31
Мармит для первых блюд ... 536
Мармит для первых блюд Kitchen Line, 8 л ... 536
Мармит для супов - зеркальная отделка .. 542
Мармит круглый - атласная отделка ... 541
Мармит настольный - круглый, подогрев горючей пастой ... 538
Мармит настольный для супов, подогрев горючей пастой ... 538
Мармит настольный круглый - подогрев горючей пастой ... 543
Мармит настольный GN 1/1 - набор ... 539
Мармит настольный GN 1/1 - подогрев горючей пастой ... 538-539
Мармит настольный GN 1/2 - подогрев горючей пастой ... 538
Мармит настольный Rolltop GN 1/1 - подогрев горючей пастой ... 543
Мармит электрический настольный Kitchen Line - круглый ... 537
Мармит электрический настольный Kitchen Line - GN 1/1 ... 537
Мармит электрический настольный Profi Line - GN 1/1 ... 537
Мармит GN 1/1 - атласная отделка ... 541
Мармит GN 1/1 - зеркальная отделка ... 542
Мармит GN 1/2 - атласная отделка ... 541
Мармит GN 1/2 - зеркальная отделка ... 542
Мармит GN 2/3 - атласная отделка ... 541
Мармит GN 2/3 - зеркальная отделка ... 542
Мармит Thermosystem ... 269
Мармиты ... 269
Мармиты Thermosystem ... 269
Матрица для трейсилера HENDI 976722 ... 233
Машина для взбивания сливок электронный HENDI 2,5 ... 136
Машина для приготовления взбитых сливок ... 136
Машина для производства макаронных изделий ... 393-394
Машина для производства макаронных изделий, электрическая ... 393
Машинка для нарезки картофеля ... 82
Мебель для кейтеринга складная ... 578
Мельница для мяса большой производительности до 280 кг/ч ... 199
Мельница для перца акриловая ... 529
Мельница для перца деревянная ... 528
Мельница для соли акриловая ... 529
Мельница для соли деревянная ... 528
Мельницы для соли и перца ... 528
Мерный стакан стальной ... 92
Мешалка для фарша - ручная ... 210
Мешалка для фарша ручная с опрокидывающейся дежой ... 210
Мешки для хлеба ... 513
Мешки кондитерские ... 146-147
Мешки кондитерские - в наборе 2 шт. . 147
Мешки кондитерские противоскользящие - 100 штук ... 146
Мешок для хлеба - круглый ... 513
Миксер ручной с регулируемой скоростью с венчиком и вешалкой ... 226
Миксер ручной Chef Plus - с регулируемой скоростью - с венчиком и ножом для гомогенизации ... 227
Миксер ручной GELATO для мороженого - с регулируемой скоростью - с ножом для гомогенизации ... 227
Миксер Turbo TRX-22 ... 223
Миксеры ручные Sammic ... 229
Миска для взбивания ... 103
Миска кухонная ... 102
Мисочка для десертов „Клоун" ... 495
Мисочка для сахара или взбитых сливок ... 521
Мисочка для соусов и дипов ... 507
Мисочка Красныйondo - 6 штук ... 496

Мисочка Cacerole - 6 штук 496
Мисочка Concha - 6 штук..... 496
Мисочка Cuadrado - 6 штук..... 496
Мисочка Huevo - 6 штук..... 496
Мисочка Lionhead - 6 штук..... 496
Мисочка Plato - 6 штук..... 496
Мисочка Tapas Cuadrado - 6 штук 496
Мисочка Triangolo - 6 штук 496
Многофункциональные работы 197
Многофункциональные роботы Compact Line..... 195
Многофункциональный быстрый охладитель 428
Многофункциональный термоизоляционный контейнер Cam GoBox 457
Мобильная подставка для овощерезок: CA-31, CA-41, CA-62..... 187
Мойка бесконтактная, настенная, с прямоугольной раковиной 658
Мойка бесконтактная, с тумбой, с круглой раковиной..... 659
Мойка бесконтактная, с тумбой, с трапециевидной раковиной..... 658
Мойка для порционных ложек для мороженого 139
Мойка кухонная бесконтактная 657
Мойка кухонная бесконтактная, включение воды коленом 657
Мойки для порционных ложек для мороженого 139
Молоток для отбивания мяса..... 86
Молоток шеф-повара 86, 205
Монтажный комплект для печей MILLENNIAL 342
Мороженица..... 137
Морозильный кондитерский шкаф однодверный..... 423
Мультистойка 561, 627
Мясорубка Hendi 198 204
Мясорубка Kitchen Line 12 203
Мясорубка Kitchen Line 22 203
Мясорубка Profi Line 1/2 Unger 12..... 204
Мясорубка Profi Line 12..... 202
Мясорубка Profi Line 12 Profi Line 200
Мясорубка Profi Line 12, со шнеком из нержавеющей стали Profi Line 201
Мясорубка Profi Line 22..... 202
Мясорубка Profi Line 22 Profi Line 200
Мясорубка Profi Line 8 Profi Line 200
Мясорубки Profi Line 200

Н

Набор для масла и уксуса 526
Набор для приправ - перечница и солонка..... 527
Набор для специй..... 495, 526-527
Набор для шеф-повара, 6 шт., сатинированный..... 74
Набор для шеф-повара, 6 шт., черный .. 74
Набор из 4 ножей для карвинга 67
Набор из 4 ножей для очистки овощей и фруктов..... 67
Набор из 9 ножей из нержавеющей стали 65
Набор кастрюль, медь 14
Набор многоразовых этикеток Food Safety для каждого дня недели с диспенсером 42
Набор ножей..... 66
Набор ножей для декоративной нарезки – 6 штук..... 74
Набор ножей Century, 3-х предметный .. 59
Набор одноразовых этикеток Food Safety на каждый день недели с диспенсером... 42
Набор разделочных досок HACCP GN 1/1, 6 цветов 45
Набор столовых приборов для стейка и пиццы, подарочная коробка – 4 шт. .. 486
Набор столовых приборов Churrasco для стейка и пиццы, подарочная коробка – 8 шт. 487
Набор столовых приборов Churrasco Gaucho, подарочная коробка – 8 шт. 487
Набор столовых приборов Gaucho для стейка, подарочная коробка – 2 шт. 486
Набор столовых приборов Jumbo для стейка, подарочная коробка – 2 шт. 486
нагревается за10 секунд.....296-297
Нагреватель роликовый для сосисок однозонный..... 298
Нагреватель чашки для натирки..... 545
Нагревательный элемент..... 447, 450
Нагревательный элемент для мармитов - круглый..... 545
Надставка для корзин full drop 500 x 500 мм, серая, модель E1..... 661
Надставка для корзин half drop 500 x 500 мм, серая, модель E2..... 661
Надставка для корзины 500×500 мм 664
Накладка для газовой плиты..... 3, 252
Наконечники для кондитерских мешков .. 149
Наконечники для сифонов для взбитых сливок..... 132
Наполнители фарша..... 208
Наполнитель колбас 208
Наполнитель колбас электрический 15 л..... 209
Насадка для взбивания для привода ручного блендера с регулируемой скоростью 350 и 500..... 224
Насадка для взбивания для ручного блендера 160..... 224
Насадка для кондитерских мешков для наполнения 149
Насадка для кондитерских мешков зубчатая..... 148
Насадка для кондитерских мешков лента 149
Насадка для кондитерских мешков простая 148
Насадка для кондитерских мешков французская звезда..... 149
Насадка для кондитерских мешков цветок..... 149
Насадка для кондитерских мешков V-образная 149
Насадка для макаронных изделий - Bigoli 394
Насадка для макаронных изделий - Capelli d'angelo 394
Насадка для макаронных изделий - Casarecce..... 394
Насадка для макаронных изделий - Fettuccine 394
Насадка для макаронных изделий - Fusilli..... 394
Насадка для макаронных изделий - Gnocchi..... 394
Насадка для макаронных изделий - Pappardelle..... 394
Насадка для макаронных изделий - Sfoglia 394
Насадка для макаронных изделий - Spaghetti 394
Насадка для птицы 206
Насадка для смешивания для привода блендера 350 i 500 224
Насадка для шаурмы..... 206
Насадка-венчик для погружного блендера 300, 400 и 500 225
Насадки для взбивания для миксера для молочных коктейлей – Design by Bronwasser..... 145, 607
Насадки для кондитерских мешков - форма звезды..... 148
Насадки для кондитерских мешков - форма простая 148
Насадки для кондитерских мешков, зубчатые 148
Насадки для кондитерских мешков, простые..... 148
Насос для горючей пасты 546
Настенная открывалка для бутылок 582
Настенный дозатор мыла..... 659
Настенный промышленный диспенсер для бумажных полотенец в больших рулонах 659
Настольная информационная табличка - „Не курить" 530
Настольная информационная табличка - „Стол заказан" 530
Настольная информационная табличка „Rezerwacja"..... 530
Настольные мармиты 540, 542
Нескользящая эргономичная ручка .. 54, 57
Нескользящий сервировочный поднос, принтованный..... 576
Нож декоративный для масла 72
Нож декоративный для цитрусовых..... 72
Нож декоративный для шариков двойной 72

Нож декоративный для шариков одинарный, зубчатый ... 72
Нож декоративный для шариков одинарный, овальный ... 72
Нож декоративный канальный ... 72
Нож для декоративной нарезки ... 73
Нож для зелени ... 80
Нож для кебаба - шашлыка ... 389
Нож для масла зубчатый ... 72
Нож для мягкого сыра ... 73
Нож для мясорубки ... 200-203
Нож для очистки овощей и фруктов ... 67
Нож для очистки цитрусовых ... 72
Нож для помидоров ... 66, 73
Нож для стейка - 6 штук ... 488
Нож для стейка XL - 6 штук ... 488
Нож для твердого сыра ... 73
Нож для теста ... 155
Нож для теста для пиццы ... 376
Нож для теста для пиццы гибкий ... 376
Нож для торта ... 157
Нож для удаления сердцевины овощей ... 72
Нож для удаления сердцевины яблок ... 72
Нож для устриц ... 78
Нож для устриц длинный ... 78
Нож для устриц прямой ... 78
Нож для цитрусовых ... 72
Нож для чистки овощей ... 66
Нож для шаурмы электрический Kitchen Line ... 391
Нож для шаурмы электрический Kitchen Line – беспроводной ... 391
Нож для шаурмы электрический Profi Line ... 391
Нож и вилка для стейка ... 488
Нож мясницкий ... 33
Нож поварской ... 33
Нож тефлоновый неприлипающий для слайсеров Profi Line ... 215
Нож универсальный ... 33
Нож-лопатка для мягкого сыра ... 73
Нож-лопатка для сыра ... 73
Нож-ролик для пиццы ... 73, 368, 376
Нож-ролик для пиццы - с изгибом ... 376
Нож-ролик для теста с волнистым лезвием ... 72
Ножи для стейка ... 488
Ножи для чистки овощей ... 66
Ножи универсальные - чёрные ... 54
Ножи японские ... 68
Ножи Butcher's ... 55
Ножи Ecco ... 55
Ножи Gastro ... 53
Ножи Green Line ... 52
Ножи HACCP ... 56
Ножи HACCP белые - для хлеба, молочных продуктов и деликатесов ... 57
Ножи HACCP для чистки овощей - набор из 6 штук ... 66
Ножи HACCP жёлтые - для птицы ... 56, 63
Ножи HACCP зеленые - для овощей и фруктов ... 57, 63
Ножи HACCP коричневые - для колбасы и варенного мяса ... 56
Ножи HACCP красные - для мяса ... 56, 63
Ножи HACCP синие - для рыбы ... 56, 63
ножи HACCP фиолетовые - аллергены ... 57
ножи HACCP фиолетовые - не содержащих аллергенов ... 63
Ножи Kitchen Line ... 49
Ножи Profi ... 50
Ножи Profi Line ... 48
Ножи Superior ... 51
Ножи Titan East ... 68
Ножницы для птицы ... 67
Ножницы для разделки птицы ... 78
Ножницы кухонные – универсальные ... 78
Нок-бокс в деревянном корпусе ... 629
Нок-бокс круглый ... 629
Нок-бокс GN ... 629

О

Обогреватель газовый ... 716-717
Обогреватель газовый - с подвижной чашей ... 716
Обогреватель газовый пирамида с пламенем в стеклянной колбе ... 717
Обруч для плиты-табурета ... 254
Овальная индукционная сковорода для рыбы ... 10
Овощерезка электрическая ... 178
Овощерезка электрическая с большим загрузочным отверстием ... 179
Овощечистка ... 66, 73
Органайзер барный Bar Caddy ... 587
Органайзер для специй круглый ... 525
Органайзер для специй прямоугольный ... 525
Органайзер столовый ... 525
Органайзер столовый чёрный ... 525
Основания под печи в виде расстоечной камеры и расстоечного шкафа ... 340
Открывалка для бармена ... 582
Открывалка для бутылок с контейнером для крышек ... 582
Открывалка для консервных банок ... 79
Открывалка для консервных банок безопасная ... 79
Открывалка для консервных банок Kitchen Line ... 79
Открывалки для бутылок и штопоры ... 582
Охладитель погружной 10 витков ... 597
Охладитель погружной 16 витков ... 597
Охлаждаемые шкафы для дисплеев ... 412
Охлаждаемый шкаф для дисплеев, 270 л ... 413
Охлаждаемый шкаф для дисплеев, 58 л ... 412
Охлаждаемый шкаф для дисплеев, 68 л ... 412
Охлаждаемый шкаф для дисплеев, 78 л ... 413
Охлаждаемый шкаф для дисплеев, 98 л ... 413
Охлаждающая витрина ... 552
Охлаждающая витрина Roll-top, двойная ... 553
Охлаждающая витрина Roll-top, одинарная ... 553
Оцинкованная стальная посуда ... 506
Очки для резки лука ... 83

П

Пакеты гофрированные для хранения продуктов – для вакуумных упаковочных машин, бескамерных ... 239
Пакеты для вакуумной упаковки - гофрированные - 100 штук ... 239
Пакеты для вакуумной упаковки и sous-vide - 100 штук ... 239, 241, 287
Пакеты для хранения продуктов, для камерных упаковочных машин ... 239, 241
Пароконвектомат многофункциональный 4x GN 2/3 - газовый ... 309
Пароконвектомат с бойлером Millenial Touch Screen Gastro 7x GN 1/1, электрический, с автоматической системой очистки ... 334
Пашотница - 6 штук ... 524
Пашотница с ободком - 6 штук ... 524
Пенный уплотнитель для игольчатого зонда ... 286
Пепельница ... 534
Пепельница настенная ... 535
Пепельница с желобом для пепла ... 534
Пепельница с кнопкой ... 534
Пепельница с крышкой ... 534
Пепельница с крышкой ... 534
Пепельница стоящая ... 535
Пепельница черная ... 534
Пепельницы и настольные контейнеры для мусора ... 534
Перегородка для тарелок CamLever тележке ADCSC480 ... 441
Переносные почтовые весы LCD с легализацией, линейка ЭКО+, 150 кг ... 114
Переходник для ёмкостей для супов ... 539
Перечница и солонка ... 89
Перечница и солонка - 6 штук ... 527
Перфорированный лист, 3 кромки ... 346
Перчатки пекарские термостойкие - 2 штуки ... 319, 713
Перчатки против порезов сертифицированные ... 78
Печенье карамельное La Crema ... 627
Печи для пиццы Basic Prismafood ... 351
Печи для пиццы Basic Slim Line ... 353
Печи для пиццы Basic XL ... 352
Печи для пиццы Plus XL ... 354
Печи для пиццы Prismafood ... 350
Печи для пиццы Trays Glass на пекарские и кондитерские противни 600x400 мм ... 355
Печи кондитерские статические 600x400 мм с пароваркой и электронным управлением ... 341

Печи пароконвекционные (пароконвектоматы) Millennial Black Mask Bakery для кондитерских и пекарен 329
Печи пароконвекционные (пароконвектоматы) Millennial Black Mask Gastro для гастрономии 328
Печи пароконвекционные (пароконвектоматы) Millennial Black Mask Gastro для гастрономии и Millennial Black Mask Bakery для кондитерских и пекарен с электронным управлением, электрические и газовые 326
Печи пароконвекционные (пароконвектоматы) Millennial Smart Bakery для кондитерских и пекарен 325
Печи пароконвекционные (пароконвектоматы) Millennial Smart Gastro для гастрономии 324
Печи пароконвекционные (пароконвектоматы) Millennial Smart Gastro для гастрономии и Millennial Smart Bakery для кондитерских и пекарен с электромеханическим управлением, электрические и газовые 322
Печи пароконвекционные (пароконвектоматы) Millennial Touch Screen Bakery для кондитерских и пекарен 333
Печи пароконвекционные (пароконвектоматы) Millennial Touch Screen Gastro для гастрономии 332
Печи пароконвекционные (пароконвектоматы) Millennial Touch Screen Gastro для гастрономии и Millennial Touch Screen Bakery для кондитерских и пекарен с электронным управлением, электрические и газовые 330
Печь для пиццы 359
Печь для пиццы 1-камерная 2000 Вт ... 359
Печь для пиццы 2-х камерная 3000 Вт .. 359
Печь для пиццы с основанием отопления дровами Titan 358
Печь для приготовления пищи в низких температурах 291
Печь конвейерная для пиццы Tunnel C – электрическая 356
Пиала для масла и соуса - 3 штуки 507
Пила для бисквита 159
Пила для костей электрическая 205
Пила мясника 59, 205
Пинцет 94
Пинцет для суши 94
Пинцет для удаления костей из рыбы ... 95
Пинцет для удаления костей рыбы, профилированный 95
Пинцет изогнутый 94
Пинцет изогнутый с профилированной ручкой 94
Пинцет с закругленными кончиками .. 94-95
Пинцет с закругленными кончиками с покрытием 95
Пинцет силиконовый 97
Пинцет точечный 95
Пищевой контейнер с делениями 41
Планетарные миксеры Kitchen Line 221
Планетарные миксеры Profi Line 220
Планка для заказов 53
Планка магнитная с крючками 75
Планшет для меню 531
Пластина для упаковки жидкостей 245
Платформенные весы LCD со складной стойкой и легализацией, серия ЭКО+, 60 кг 114
Платформенные весы LCD со стойкой и легализацией, 60 кг 113
Платформенные весы LCD со стойкой и легализацией, серия ЭКО+, 300 кг 115
Пленка для трейсилеров PET/cPP 233
Плита газовая 4-конфорочная на основании закрытом с трех сторон, с духовкой газовой или электрической 246
Плита газовая 4-х конфорочная с электрическим конвекционным духовым шкафом GN 1/1 248
Плита газовая 5-ти конфорочная Kitchen Line на открытом модуле 252
Плита газовая 5-ти конфорочная Kitchen Line с электрическим конвекционным духовым шкафом и грилем 252
Плита газовая 6-ти конфорочная с электрическим конвекционным духовым шкафом GN 1/1 249
Плита индукционная 2000 265
Плита индукционная 2000W 264
Плита индукционная 2000W 260
Плита индукционная 3500 M 263
Плита индукционная 3500 D 262
Плита индукционная 3500 D XL 262
Плита индукционная 3500W 260, 264
Плита индукционная 5000 D 263
Плита индукционная Bok 3500 262
Плита индукционная двойная 264
Плита индукционная двойная 261
Плита индукционная двойная 7000 263
Плита индукционная Model 1800 265
Плита электрическая Kitchen Line 4-х конфорочная на открытом основании . 250
Плита-гриль, газовая, гладкая, на шкафу, закрытом с 3-х сторон 255
Плита-табурет газовая 254
Плита-табурет газовая 254
Плита-табурет газовая XL 254
Поверхность для подогрева блюд индукционная 261, 265
Погружной циркулятор для приготовления sous vide SmartVide 9 283
Погружной циркулятор для приготовления sous vide SmartVide X 285
Погружные блендеры Kitchen Line 224
Погружные блендеры Profi Line 225
Подвесной душевой набор 654
Подкладки для резки - комплект 6 шт. .. 46
Подкладки для резки нескользящие - комплект 6 шт. 46
Поднос банкетный GN 1/1 с матовым ободком 566
Поднос банкетный GN 1/1, с косым бортиком 566
Поднос банкетный GN из фарфора 562
Поднос барменский 566
Поднос для выкладки продукции 431
Поднос для кондитерских изделий .. 268, 430
Поднос для охлаждения 567
Поднос для счетов с зажимом - 3 штуки .. 524
Поднос для холодильных витрин 268
Поднос из полипропилена Fast Food - большой 568
Поднос из полипропилена Fast Food - маленький 568
Поднос из полипропилена Fast Food - средний 568
Поднос из полиэстера 570
Поднос из полиэстера, для ресторанов самообслуживания 570
Поднос из полиэстера, нескользящий, круглый 571
Поднос из полиэстера, нескользящий, овальный 571
Поднос из полиэстера, нескользящий, прямоугольный 571
Поднос из полиэстера, овальный XL 571
Поднос кондитерский 430
Поднос кондитерский - черный 430
Поднос охлаждаемый - GN 1/1 552
Поднос полипропиленовый fast food, средний 569
Поднос полиэфирный Versa с высоким бортиком, гранит 572
Поднос полиэфирный Versa с плоским краем, гранит 573
Поднос сервировочный - прямоугольный 522
Поднос сервировочный из полипропилена, нескользящий, круглый, высокий бортик, черный 570
Поднос сервировочный из полипропилена, нескользящий, круглый, черный 570
Поднос сервировочный из полипропилена. нескользящий, прямоугольный, черный .. 570
Поднос сервировочный круглый 567
Поднос сервировочный круглый, нескользящий, бук 574
Поднос сервировочный ламинированный, нескользящий, круглый 573
Поднос сервировочный ламинированный, нескользящий, круглый, высокий бортик 573
Поднос сервировочный ламинированный, нескользящий, овальный 573
Поднос сервировочный ламинированный, нескользящий, прямоугольный 573

Поднос сервировочный прямоугольный GN 1/1, штабелируется 566
Поднос сервировочный с меламиновым ламинатом с узором под дерево 574
Поднос сервировочный Camtread круглый, нескользящий 572
Поднос сервировочный Camtread овальный, нескользящий 572
Поднос сервировочный Capri 575
Поднос сервировочный Mykonos, прямоугольный, нескользящий, красное дерево 575
Поднос сервировочный, овальный 566
Поднос Fast Food из полипропилена, овальный 569
Поднос GN 1/1 562
Поднос GN 2/1 348
Поднос Versa из полиэстера с плоский профиль краями 572
Подносы и блюда из меламина 561-562
Подносы и блюда из нержавеющей стали 431
Подносы из полипропилена 568
Подносы сервировочные из полипропилена Euronorm 570
Подносы сервировочные из полиэстера .. 571
Подносы сервировочные, нескользящие 573, 576
Подогреваемая поверхность GN 1/1 265
Подогреватели для сосисок 299
Подогреватель для сосисок 299
Подогреватель настольный - на 2 свечи .. 545
Подогреватель настольный - на 3 свечи .. 545
Подогреватель Nacho 173
Подсвечник 545
Подставка для 18 дисков овощерезки .. 179
Подставка для бутербродов 431
Подставка для бутербродов - перфорированная 431
Подставка для бутербродов (сэндвичей) 125, 431
Подставка для доски для суши 71
Подставка для картофеля-фри 501
Подставка для картофеля-фри - для 3 пакетов 501
Подставка для кофемолки с ящиком 629
Подставка для пакетов в рулоне к бескамерной упаковочной машине 975374... 237
Подставка для подноса складная 571
Подставка для рожков 501
Подставка для соусов 125
Подставка для темпера 628
Подставка для темпера - двойная 628
Подставка для термоконтейнера GN 1/1.. 458
Подставка для хот-догов 125
Подставка настольная, нескользящая . 563
Подставка под кастрюли 698
Подставка под корзину 509
Подставка под меню 524
Подставка под меню - 6 штук 524
Подставка под мороженое и вафли 141
Подставка под фуршетную посуду 549
Полипропиленовые сервировочные тележки 438
Полипропиленовые шарики для циркуляторов SmartVide – 1000 шт. 286
Полировальные машины для столовых приборов 669
Полка для холодильных и морозильных шкафов GN 2/1, цвет белый ...396, 400, 431
Полка подвесная на консолях, с двумя консолями 698
Полка подвесная, передвижная, двойная с 2 консолями 698
Полка подвесная, передвижная, одинарная с 2 консолями 698
Половник 101, 550
Половник для соуса для пиццы плоский .. 376
Половник для соусов 548, 550
Половник для супа 549
Половник сервировочный 101, 548
Порционная ложка 138
Порционная ложка для мороженого Stöckel 141
Порционная ложка Stöckel 138-139
Порционная ложка Stöckel овальная ... 139
Посуда для детей 495
Посуда для пиццы, линия Churrasco – набор из 8 шт. 487
Посудомоечная машина 40x40 646
Посудомоечная машина 50x50 646
Посудомоечная машина 50x50 – электронная, 3 программы мойки 644
Посудомоечная машина для подносов и кастрюль 50x60 – с электронным управлением, с дозатором моющих средств и сливным насосом 652
Презентационные подносы и витрины .. 552
Пресс для гамбургеров 207
Пресс для гамбургеров - ручной 207
Пресс для пиццы 367
Пресс для пиццы 33 367
Пресс для пиццы 45 367
Пресс для пиццы 50 367
Пресс для пюре 104
Пресс для тортильи - ручной 207
Пресс для чеснока 79
Прибор для приготовления риса и круп 10 л Kitchen Line 295
Прибор для приготовления риса и круп 4.2 л Kitchen Line 295
Приборы для стейков 488
Привод ручного блендера 350 с регулируемой скоростью 224
Привод ручного блендера 500 с регулируемой скоростью 224
Привод PS-22 199
Пристенный рабочий стол Budget Line без полки – винтовой 692
Пристенный рабочий стол Budget Line с полкой – винтовой 692
Пробка – 6 шт. 585
Пробка для бутылки шампанского 585
Пробка с винтовой крышкой – 6 шт. 585
Пробка-зажим для бутылок – 3 шт. 585
Проволочные корзины 515
Прозрачный полипропиленовый контейнер для еды CamSquare 40
Прокладки для пресса для гамбургеров .. 207
Противень 7
Противень - миниатюра 504
Противень алюминиевый с антипригарным покрытием 346
Противень для багетов 346
Противень для багетов- 5 углублений . 346
Противень для выпечки - с трёхсторонней обортовкой 345
Противень для выпечки с трёхсторонней обортовкой 345
Противень для выпечки с трёхсторонней обортовкой, перфорированный 345
Противень для пиццы круглый 378
Противень кондитерский алюминиевый, закрывается 346
Противень перфорированный GN 1/1 - 4 бортика 345
Противень перфорированный GN 2/3 - 4 бортика 345
Противень прямоугольный Little Chef - миниатюра 497
Противень эмалированный 707
Противень Convectomat 600x600 344
Противень GN 1/1 - 4 бортика 345
Противень GN 1/1 алюминиевый, с формами 348
Противень GN 1/1 алюминиевый, с формами, с антипригарным покрытием 348
Противень Profi Line GN 1/1 348
Противни Convectomat 344
Профессиональные мармиты для первых блюд 536
Профессиональный препарат для удаления накипи 673
Проходной шкаф с перегородкой и раздвижными дверями 699
Проходной шкаф с раздвижными дверями 699
Прочная конструкция – толщина 1 mm .. 98
Прямоугольная насадка Churrasco для гриля 704
Прямоугольный поднос с крышкой 555

Р

Рабочий стол для тяжелых условий эксплуатации 688
Рабочий стол Budget Line без полки – винтовой 692
Рабочий стол Budget Line с полкой – винтовой 692

Раковина 691
Рамекин - 12 штук 507
Рамка для противня кондитерского алюминиевого, закрывается 346
Распылитель пищевой электрический .. 87
Распылитель пищевых продуктов под давлением 87
Резак для теста 161, 165
Резак для теста - сетка 165
Резервуары GN 1/1 и 2/1 для циркулятора Sammic SmartVide X 285
Рекламные штендеры и доски 532
Ресторанная система вызова 577
Ресторанные пейджеры – комплект из 10 шт. 577
Решётка 348
Решетка для гастроёмкостей GN Kitchen Line 23
Решётка для гастроёмкостей GN Profi Line из поликарбоната 28
Решетка для горловины Enterprise 199
Решетка для мясорубки 200-203
Решетка и рассекатель пламени 704
Решетка стальная 348
Решётка стальная 348
Решетка стальная – 650x530 mm 348
Решетка чугунная GN 1/1 704
Решетка GN 1/1 для гриля 348
Риммер барный 3-х уровневый 587
Рисоварка Profi Line с функцией пароварки, 1,8 л 294
Рисоварка Profi Line, 5,4 л 294
Ролик для теста – узор сетка 164
Ролик пробивной для теста 165
Ролик пробивной для теста 164-165
Рукавицы пекарские 318, 712
Рукавицы пекарские - 2 штуки 319, 713
Рукавицы пекарские - из стекловолокна - 2 штуки 319, 713
Рукавицы пекарские огнеупорные - 2 штуки 319, 713
Ручная картофелерезка CF-5 83
Ручной блендер 160 с регулируемой скоростью 224
Ручной куттер для колбасок 210
Рюкзак термоизоляционный складной, с подвижной перегородкойКонтейнеры теплоизоляционные Cam GoBox 385

С

Салатник 502
Салатник квадратный 562
Салатник со скошенным краем 495
Салатник со скошенным краем Velocity ... 507
Салфетница 522
Салфетница с 3 отделениями 587
Салфетница чёрная 522
Сахарница 521, 526
Сварная тележка с 3 полками 436
Сепаратор для жира 657
Сервировочная ложка 101, 548
Сервировочная тележка черная, матовая 435
Сервировочный нож для торта 157
Сертифицированные перчатки стойкие к порезам – комплект из 2 шт. 78
Сетка для мяса 85
Сетка для пиццы круглая 379
Силиконовый антипригарный коврик для выпечки 152
Ситечко для чая и трав 521
Ситечко для чая и трав - закрывающееся 521
Сито 106
Сито барменское Julep 588
Сито для жира 89
Сито для просеивания 163
Сито для протирки овощей 105
Сито для формования «птичьих гнезд» 89
Сито китайское с сеткой 105
Сито китайское сетчатое 105
Сито Kitchen Line 106
Сифон для взбитых сливок черный .. 133, 596
Сифон для газирования воды 596
Сифон для сливок 132-133
Сифон для сливок 135
Сифоны для сливок 132
Скалка для раскатки теста - деревянная 163
Скалка для раскатки теста - неприлипающая 163
Скалка для теста из нержавеющей стали 163
Скамейка складная кейтеринговая 580
Скатерть круглая Symposium 580
Скатерть круглая Symposium 579
Скатерть круглая Symposium ø70-85 cm .. 579
Скатерть прямоугольная Symposium ... 579
Сковорода 14
Сковорода - без крышки 3, 5
Сковорода - миниатюра 505
Сковорода Вок 3-ply - без крышки 15
Сковорода Вок Titanium Professional 9
Сковорода глубокая Titanium Professional ... 9
Сковорода глубокая, эмалированная 15
Сковорода гриль – с рифлёным дном Titanium Professional 9
Сковорода для блинчиков 12
Сковорода для блинчиков Titanium Professional 9
Сковорода индукционная Вок 263
Сковорода индукционная из алюминиевого литья 8
Сковорода круглая Little Chef - миниатюра 497
Сковорода многофункциональная 255
Сковорода овальная для рыбы Titanium Professional 9
Сковорода овальная Little Chef - миниатюра 497
Сковорода разделенная эмалированная ... 15
Сковорода с антипригарным покрытием ... 11
Сковорода с антипригарным покрытием - без крышки 3
Сковорода с ручкой для индукционных плит 8
Сковорода универсальная 12
Сковорода чугунная GN 1/1 704
Сковорода электрическая 301
Сковорода эмалированная 15, 503
Сковорода Paella 11, 708
Сковорода Titanium Professional 9
Сковороды из литого под давлением алюминия ‚Titanium Professional' 8-9
Сковороды Profi Line из прокатной стали 12
Скользящая крышка тележки для льда ICS125L 443
Скребки для теста 154
Скребки и скалки для теста 164
Скребок 99
Скребок для гриля 279, 714
Скребок для разделочной доски 71
Скребок для теста 100, 162
Скребок для теста в форме ложки 100, 162
Скребок для теста полукруглый - набор 6 шт 154-155
Скребок для теста прямоугольный - набор 6 штук 154
Скребок для теста рямоугольный - набор 6 шт. 155
Скребок для теста трапециевидный - набор 3 шт. 155
Скребок для теста трапециевидный - набор 6 шт 154
Скребок для теста треугольный - набор 6 штук 154
Скребок кондитерский прямоугольный гребенчатый 155
Скребок кондитерский треугольный гребенчатый 155
Слайсер 195 214
Слайсер 220 214
Слайсер 250 ..... 215, 217
Слайсер 250 с тефлоновым покрытием .. 217
Слайсер 300 ..... 215, 217
Слайсер для нарезки трюфеля 51
Слайсер Profi Line 220 red edition 216
Слайсер Profi Line 250 red edition 216
Слайсеры 214, 217
Слайсеры с регулируемой и с постоянной скоростью нарезки «Sammic Compact Line» 188
Слайсеры Profi Line 216
Смеситель для душа 654
Смеситель для кухни вентильный 655
Смеситель для мойки с вытяжным душем 653
Смеситель для раковины с длинным рычагом 653

Смеситель для умывальника локтевой....655
Смеситель для умывальника
с вытяжным душем....653
Смеситель для умывальника с душем ..653
Смеситель с выдвижным изливом ..654-655
Смеситель с душем....654
Смеситель с душем, настенный....654
Совок алюминиевый....92
Совок барменский алюминиевый
с отверстиями....588
Совок барный алюминиевый....588
Совок для картофеля фри....88
Совок для картофеля фри и начос.. 89, 173
Совок из полипропилена.... 92, 174
Соковыжималка для цитрусовых . 600, 605
Соковыжималка низкоскоростная....604
Соковыжималка Sammic....198
Соль для умягчителей в таблетках....678
Сотейник - без крышки.... 3, 5, 14
Сотейник для жарки - без крышки.... 3, 5
Сотейник круглый Little Chef -
миниатюра....497
Сотейник с носиком - миниатюра....505
Соусник....495
Соусник из фарфора....564
Соусник с ручкой....493
Спиральные тестомесы с 2 скоростями
Prismafood....365
Спиральные тестомесы Prismafood....364
Стакан....502
Стакан для блендера....603
Стакан для молочных коктейлей –
дизайн Robert Bronwasser, 0,97 л... 145, 607
Стакан для смешивания из поликарбоната
для шейкера для молочных коктейлей –
дизайн Robert Bronwasser.... 145, 607
Стакан/чаша для блендера BPA free....603
Станция для темпинга....628
Стеклянная крышка для роликового
нагревателя сосисок....298
Стеклянный купол.... 127, 293
Стелаж складской алюминиевый
для контейнеров GN....478
Стеллаж для сеток/противней для
пиццы....379
Стеллаж для хранения с 5 полками....479
Стеллаж для хранения Camshelving
Basics Plus из композитного материала
с 4 вентилируемыми полками....477
Стеллаж с болтами, 5 полок, упакован
в картонную коробку, складные
ножки.... 476, 687
Стеллаж с корзинами....511
Стеллаж складской – 4 полки....479
Стеллаж складской с 4 полными
полками
– на болтах....687
Стерелизатор для яиц....667
Стерилизатор для ножей настенный ..667
Стерилизатор для ножей HENDI 30....667
Стойка для бутылок с дозатором
крепится к стене....584
Стойка для ведра для шампанского....593
Стойка для дисков и решеток....187-188
Стойка для досок....44
Стол барный круглый....579
Стол для загрузки посудомоечных
машин с мойкой – на болтах....700
Стол кейтеринговый....578-579
Стол кейтеринговый круглый....580
Стол мойка с 1 чашей и полкой –
винтовой....693
Стол мойка Budget Line с 2 раковинами,
с полкой – винтовой....693
Стол настенный – на болтах....689
Стол настенный с полкой – на болтах..689
Стол настенный, шкафчик с раздвижной
дверцей – сварной....694
Стол разгрузочный для посудомоечных
машин, без бортика - на болтах....700
Стол с бассейном 1-камерным без
маскировки Budget Line – на болтах,
глубина 600 мм....697
Стол с ванной – сварной....696
Стол с двумя мойками, шкафчик
с раздвижными дверцами – сварной....695
Стол с мойкой – на болтах, 1 чаша
для мойки....690
Стол с мойкой – на болтах, 2 раковины....691
Стол с мойкой – сварной, 1 чаша для
мойки, глубина 600 мм....694
Стол с мойкой и полкой – на болтах,
1 чаша для мойки....690
Стол с мойкой и полкой – на болтах,
2 раковины....691
Стол с мойкой, шкафчик с дверцей на
петлях – сварной, 1 чаша для мойки....695
Стол с раковиной Budget Line без
передней крышки – сварной, глубина:
600 мм....696
Стол холодильный для пиццы
с 7 ящиками и гранитной столешницей -
2-дверный....405
Стол холодильный для пиццы
с надставкой и гранитной столешницей,
3-дверный....405
Стол Budget Line с 1 раковиной, без полки
– винтовой....693
Столовые приборы для салатов....550
Столовые приборы для стейка и пиццы..484
Столовые приборы Budget Line....483
Столовые приборы Kitchen Line....482
Столовые приборы Profi Line....481
Столы на болтах....688-689
Столы передвижные с полкой....700
Столы с мойками, шкафчики – сварные..695
Столы с мойкой – на болтах....690-691
Столы с мойкой – сварной....694
Столы холодильные для салатов
с откидной крышкой....406
Столы холодильные застекленные....403
Столы холодильные и морозильные
Kitchen Line 600....401
Столы холодильные и морозильные
Profi Line 700....399
Столы холодильные с надставкой
и гранитной столешницей....404-405
Столы холодильные со столешницей
из нержавеющей стали....402
Столы Budget Line – винтовой....692-693
Стрейнер....590
Стул кейтеринговый....580
Стул кейтеринговый - черный....580
Сумка - ланч бокс....380
Сумка для комплекта sous vide для
моделей SmartVide 5, 7, 9 и X....286
Сумка для ножей....75
Сумка термоизоляционная для пиццы -
на 4 коробки 35 x 35 см....380
Сумка термоизоляционная для пиццы -
на 4 коробки 45 x 45 см....380
Сумка Lunchbox....382
Супница....493
Сушилка для пищевых продуктов....270-271
Сушилка для рук....657
Сыротёрка....393

T

Табличка с подставкой....533
Таймер кухонный - аналоговый....121
Таймер кухонный - цифровой....121
Тарелка глубокая.... 492, 502
Тарелка для пасты....492
Тарелка для пасты Crete....377
Тарелка для пасты Speciale....377
Тарелка для пиццы Crete....377
Тарелка для пиццы Speciale....377
Тарелка для пиццы Speciale гранит....377
Тарелка для пиццы Speciale жёлтая....377
Тарелка для пиццы Speciale оранжевая377
Тарелка для пиццы Speciale серая....377
Тарелка для пиццы Speciale Barocco....377
Тарелка мелкая.... 492, 502
Тарелки для пиццы Speciale....377
Тележка для ингредиентов....442
Тележка для кейтерингового термоконтей-
нера....446
Тележка для контейнера круглого....682
Тележка для корзин для посудомоечных
машин....666
Тележка для лотков - 15 x GN 1/1....432
Тележка для лотков 7 x GN 1/1....432
Тележка для перевозки контейнеров
двойная 12 x GN 1/1....435
Тележка для перевозки контейнеров
двойная 30 x GN 1/1....434
Тележка для перевозки корзин для
посудомоечных машин - 7 x 500x500 мм..666
Тележка для перевозки столов....578
Тележка для перевозки тарелок....440

Тележка для сыпучих продуктов..... 442
Тележка для транспортировки и хранения..... 440
Тележка для транспортировки и хранения круглых тарелок, серия S..... 441
Тележка для транспортировки контейнеров 15x GN 1/1 433
Тележка для транспортировки противней 15x 600x400..... 433
Тележка для уборки – 15x 600x400 432
Тележка для уборки компактного хранения – 15 x GN 1/1 434
Тележка для универсальных стеллажей Camrack 500×500 мм..... 663
Тележка официанта 2-полочная сварная..... 436
Тележка официанта 2-х полочная 437
Тележка официанта 3-х полочная 437
Тележка официанта с 3 полками 437
Тележка официанта с 3 полками из полипропилена 437
Тележка платформенная 479
Тележка с 4 полками..... 436
Тележка с ручкой для корзин для посудомочных машин..... 666
Тележка сервировочная – 5 полок..... 436
Тележка сервировочная Profi Line 2 полки..... 435
Тележка сервировочная Profi Line 3 полки..... 435
Тележка Camdolly для теплоизоляционных контейнеров Cam GoBox , GN 1/1 471
Тележка Camdolly для термоконтейнера UPC400 447
Темпер 628
Темпер с регуляцией 628
Тендерайзер..... 86
Тендерайзер электрический..... 206
Тендерайзеры и молотки для отбивания мяса 86
Терка 4-сторонняя 80
Терка для овощей ручная - мандолина.. 81
Терка для овощей ручная - V-образная с двойным лезвием 81
Терка для овощей ручная - V–образная. 81
Тёрка для сыра..... 73
Терки..... 80
Термоконтейнер..... 458-459
Термоконтейнер для льда - 110 л..... 443
Термоконтейнер для пиццы..... 468
Термоконтейнер из сополимера piocelan..... 461
Термоконтейнер кейтеринговый ... 450-451
Термоконтейнер кейтеринговый 2x GN 1/1 200..... 446
Термоконтейнер кейтеринговый GN 1/1 – с верхней загрузкой..... 444
Термоконтейнер кейтеринговый Salto... 460
Термоконтейнер с функцией обогрева - кейтеринг 448
Термоконтейнер с EPS 461
Термометр бесконтактный 118
Термометр для вспенивания молока..... 120, 629
Термометр для выпечки с таймером.... 119
Термометр для морозильников и холодильников..... 120-121
Термометр для печей и духовок 121
Термометр с зондом..... 120
Термометр цифровой инфракрасный HACCP с зондом..... 118
Термометр цифровой с зондом..... 118-119
Термометр цифровой с зондом устойчивый к сотрясениям 119
Термометр цифровой со складным зондом 118
Термометры для стейков с зондом - набор 4 штуки..... 120
Термос..... 517
Термос для вина..... 594
Термос для вина - термоизоляционный.. 594
Термос для кофе 518
Термос для кофе и чая..... 518
Термос для напитков – с краном 445
Термос для чая..... 518
Термос из нержавеющей стали для транспортировки пищевых продуктов, Kitchen Line..... 475
Термос с насосом..... 519
Термос с насосом - 3л..... 519
Термос со стеклянной колбой..... 519
Термос Profi Line для транспортировки еды – с краном, Profi line 473
Термос Profi Line для транспортировки пищи Profi line 473
Термосумка для пиццы 35 см..... 382
Тестомес с 1 скоростью и фиксированной дежой..... 366
Тестомес спиральный с фиксированной дежой Prismafood..... 364
Тестомес спиральный с фиксированной дежой, 2 скорости Prismafood 365
Тестомес спиральный со съемной дежой, 2 скорости Prismafood..... 365
Тестомес спиральный, съёмная дежа, откидной верх Prismafood 364
Тестораскатки электрические..... 362
Ткань фильтрующая..... 105
Топливо для фитильных обогревателей – банка..... 547
Торговые весы LCD с легализацией, линия EGE, 15 кг 111
Торговые весы LCD с легализацией, линия SRP+, 30 кг 111
Тостер 300
Тостер конвейерный..... 300
Тостер конвейерный двойной 300
Тостер Milan-Toast + 6 зажимов для тостов..... 299
Точилка для ножей Masatlar 51
Точило для ножей 77
Точило электрическое для заточки ножей 77
Трейсилер (запайщик лотков) 233
Трейсилер Compact 234
Трехполочная тележка для обслуживания, полипропилен 438
Тройное дно типа «сэндвич» 3

У

Угловая лопатка 98
Угольный гриль Patio..... 710
угольный марабу..... 710
Умягчители воды..... 678-679
Умягчитель воды автоматический..... 678
Умягчитель воды полуавтоматический.. 678
Умягчитель воды с традиционными клапанами 679
Универсальная корзина для посудомоечной машины 400x400 мм 665
Универсальная корзина для посудомоечной машины 500x500 мм 665
Универсальная разделочная доска,белая .. 46
Универсальные кухонные ножницы 67
Универсальный пинцет с покрытием..... 95
Урна для мусора 43 л 685
Урна для мусора круглая с педалью и съемным контейнером 684
Урна с пепельницей..... 535, 684
Урны для мусора и пепельницы..... 684
Устройство для мойки стаканов..... 599
Устройство iVide Plus sous vide..... 289

Ф

Фартук для гриля 708
Фарфоровые блюда для запекания..... 494
Фарфоровые формы для запекания..... 494
Фильтр с головкой для льдогенераторов 3.0..... 677
Фильтр угольный вендинговый..... 677
Фильтры бумажные для проточных кофеварок Ø250 мм - 1000 штук 630
Фильтры для фритюра - 50 штук 90
Форма для выпечки..... 150
Форма для запекания Rustica - квадратная 494
Форма для запекания Rustica - круглая .. 494
Форма для запекания Rustica - овальная..... 494
Форма для запекания Rustica - прямоугольная 494
Форма для кексов 150
Форма для кубиков льда 592
Форма для кубиков льда в виде рюмки .. 592
Форма для кубиков льда XL 592
Форма для льда в виде драгоценных камней 592
Форма для льда в виде шариков..... 592
Форма для мини-кубиков льда..... 592
Форма для пиццы - прямоугольная..... 379

Форма для пиццы с перфорацией.....378
Форма для равиоли 395
Форма для равиоли Chef.....395
Форма кондитерская - круглая.....152
Форма кондитерская - прямоугольная .. 152
Форма пергаментная для картофеля фри и холодных закусок.....499
Формы силиконовые.....166
Французский венчик 102
Французский шейкер 589
Фритюрница 177, 273, 276
Фритюрница индукционная со сливным краном 277
Фритюрница индукционная со сливным краном - 2x 8 л 277
Фритюрница индукционная со сливным краном, 8 л.....277
Фритюрница ручная Profi Line со сливным краном, 2 × 8 л.....275
Фритюрница ручная Profi Line со сливным краном, 8 л.....275
Фритюрница ручная Profi Line, 2 × 8 л . 275
Фритюрница ручная Profi Line, 8 л.....275
Фритюрница с цифровой панелью Profi Line со сливным краном – 8 л.....274
Фритюрница цифровой панелью Profi Line со сливным краном – 2x8 л 274
Фритюрница Profi Line со сливным краном, 10 л, 400 В 272
Фритюрницы ручные Profi Line 272, 275
Фритюрницы Profi Line Digital.....274

Х

Хладоэлемент.....446, 450-451
Холодильник для молока.....621
Холодильник для молока с подогревателем для чашек.....617
Холодильные витрины 411
Холодильные витрины - надставки.....408
Холодильный кондитерский шкаф однодверный 423
Холодильный шкаф с панелью с подсветкой.....417, 613

Ц

Центрифуга для салата серии ES-200.. 198
Центрифуга для сушки салата.....91
Центробежная/шнековая соковыжималка.....601
Цилиндрическая лампа для подогрева блюд с регулируемой высотой.....257
Цифровые гастрономические весы до 200 кг.....109

Ч

Чайник с крышкой.....93, 632
Чайник электрический беспроводной - 1,8 л.....93, 632
Чайник электрический беспроводной - 2,5 л.....93, 633
Чайник электрический беспроводной - 4,2 л.....93, 632
Чайник электрический беспроводной с терморегулятором.....93, 633
Чайники беспроводные.....93
Чаша для смешивания риса Hangiri 69
Чаша для шампанского.....593
Чашка.....502
Чашка для эспрессо 627
Чашка и блюдце.....492
Чугунная сковорода - гриль.....7
Чугунная сковорода универсальная.....7

Ш

Шампур для гриля Churrasco, узкий с деревянной ручкой 705
Шампур для гриля Churrasco, широкий с деревянной ручкой 705
Шампур для шашлыков 705
Шейкер для коктейлей из 3 частей.....589
Шейкер для коктейлей Tin Tin.....589
Шейкер для молочных коктейлей - Design by Bronwasser.....144, 606
Шейкер для молочных коктейлей - Design by Bronwasser на стр. 144.....160
Шкаф морозильный 90 Л 411
Шкаф морозильный Budget Line в корпусе из нержавеющей стали, Arktic 420
Шкаф морозильный Budget Line с корпусом из окрашенной стали, Arktic.....421
Шкаф расстоечный 8x 600x400.....312
Шкаф холодильный Budget Line в корпусе из нержавеющей стали, Arktic 420
Шкаф холодильный Budget Line в стальном, окрашенном в белый цвет, корпусе, Arktic.....421
Шкаф холодильный Kitchen Line, застекленный - 1-дверный, 610 л 403
Шкаф шоковой заморозки 427
Шкаф шоковой заморозки для мороженого 427
Шкаф шоковой заморозки стандартный и для мороженого с электронной панелью, Sin of Cold.....426
Шкафчик навесной с раздвижными дверцами – сварной 694
Шкафы винные двухзонные 418, 614
Шкафы холодильно-морозильные Profi Line 420+420 л, 890+420 л 398
Шкафы холодильные и морозильные Budget Line.....420-421
Шкафы холодильные и морозильные Kitchen Line 580 л и 1300 л.....400
Шкафы холодильные и морозильные Profi Line 410 л и 900 л 397
Шкафы холодильные и морозильные Profi Line 670 л и 1300 л 396
Шкафы шоковой заморозки 424
Шнек.....200, 202
Шнековый вал 203
Шоковый охладитель 3x GN 2/3.....429
Шоколадный фонтан для фондю 175
Шпагат колбасный.....85
Шпатель для намазывания узкий 156
Шпатель для пиццы.....376
Шпатель для теста для пиццы.....376
Шпатель кондитерский 156
Шпатель кондитерский с кольцом 156
Шпатель угловой 99
Шпатель/нож для торта 373, 557
Штатив для карты меню - 2 штуки 524
Штопор 582
Штопор многофункциональный 582
Шумовка.....101, 548-549
Шумовка круглая 549
Шумовка решетчатая для фритюрниц ... 88
Щетка для гриля 714
Щётка для гриля 714
Щётка для гриля - 2 штуки.....714
Щетка для гриля - набор со стальными и латунными щетинками - 2 штуки 714
Щётка для гриля короткая 714
Щётка для гриля узкая - набор - 3 штуки.....714
Щётка для гриля форма Y 714
Щетка для очистки печи для пиццы 371
Щетка для чистки колбы кофемашины .. 628
Щетка для чистки печей для пиццы 371
Щетка для чистки печей для пиццы ...374
Щетка для чистки печей для пиццы Venezia закругленная 374
Щетка для чистки печей для пиццы, вертикальная 374
Щипцы.....551
Щипцы для льда 590
Щипцы для омаров и крабов.....489
Щипцы для орехов и морепродуктов черные, матовые.....489
Щипцы для салатов.....551
Щипцы для сахара - 2 штуки.....521
Щипцы для спагетти 551
Щипцы кондитерские.....551
Щипцы сервировочные 96-97
Щипцы сервировочные - 2 шт.....96
Щипцы сервировочные HACCP 250 мм.....33, 97
Щипцы сервировочные HACCP 300 мм ... 97
Щипцы универсальные.....96-98, 551
Щипцы универсальные - силиконовые... 96
Щипцы универсальные с тефлоновым покрытием.....96

Э

Электрическая коптильня.....278
Электрическая овощерезка большой мощности, с электронной панелью 185
Электрическая овощерезка с электронной графической панелью - 5 скоростей 181
Электрическая овощерезка с электронной панелью.....183

Электрическая точилка для ножей.....76
Электрические тестораскаточные машины Prismafood.....362
Электрический вспениватель молока..631
Электрический куттер для колбас.....210
Электрический нож для кебаба.....391
Элемент для крепления мойки для порционных ложек.....139
Эмалированная посуда.....502
Этажерка для морепродуктов 2-х ярусная.....560
Этажерка для пирожных 3-х ярусная - складная.....560
Этажерка для тарелок.....560
Этажерки.....560
Этикетки Food Safety.....42
Этикетки Food Safety - «ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ».....43
Этикетки Food Safety - «ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДО».....43
Этикетки Food Safety - «СРОК ГОДНОСТИ».....43
Этикетки Food Safety на каждый день недели - многоразовые.....42
Этикетки Food Safety на каждый день недели - одноразовые.....42

Я

Яйцерезка - овальная.....83
Яйцерезка - прямоугольная.....83
Японский точильный камень HENDI by Naniwa.....77
Ящик для меню.....525
Ящик для столовых приборов и салфеток.....506

B

Bain-marie кастрюля.....7, 153
Blackbolt планетарный мешалка HENDI..219

C

Camcarriers изоляционный контейнер с верхней загрузкой GN 1/1.....444
Cannele Bordelais.....166
CoffeeMatic Автоматическая кофемашина с сенсорным экраном.....617

E

Extreme ALU Wash Профессиональный препарат для мойки алюминиевой посуды в посудомоечных машинах.....673
Extreme Booster Профессиональный моющий концентрат для грилей и печей..349, 670, 676
Extreme Clean Профессиональный универсальный препарат для устранения загрязнений в кухне - 1л.....671, 695, 697
Extreme Coffee Lab NEW FORMULA профессиональный чистящий порошок для рожковых кофемашин.....675
Extreme Coffee Tablets NEW FORMULA профессиональный моющий препарат для кофемашин.....675
Extreme Decalcit Прфессиональный препарат для удаления накипи.....675
Extreme Degrease Професиональный щелочной концентрат для жирных загрязнений - для стен, полов и гастрономического оборудования..... 671, 701
Extreme Descaler NEW FORMULA профессиональный препарат для удаления накипи – 30 таблеток в упаковке.....675
Extreme Milk System Cleaner New Formula профессиональное жидкое моющее средство для промывки молочных трубок и каппучинаторов в автоматических кофемашинах.....674
Extreme Natural Grill Cleaner профессиональное чистящее средство для роликового гриля.....349, 676
Extreme Oven Cleaner Профессиональный моющий препарат для пароконвектоматов.....670
Extreme Pure Профессиональный моющий концентрат для ручной мойки посуды - 5л.....673
Extreme Shine Профессиональный ополаскивающий препарат для посудомоечных машин.....672
Extreme Steel Прфессиональный препарат для ополаскивания и полировки стали - 1л.....671, 695, 697, 701
Extreme Wash Профессиональный моющий препарат для посудомоечных машин...672
Extreme Milk Frother Cleaner Жидкое моющее средство для промывки молочных трубок и каппучинаторов в кофемашинах.....674

H

HENDI blend Блендер погружной.....228
HendiChef IPC Многофункциональное устройство.....258

I

iVide циркулятор погружной для приготовления Sous-Vide 2.0.....288

M

Макароноварка.....395
Madeleines.....166
Mini-cake.....166
Muffins.....166

O

Optima.....492

S

Semi-sphere.....166
Sous vide водяная печь GN 1/1.....287
Sous-vide водяная печь.....287

T

Tapasmini.....496
Tartelette.....166

V

V-образный диск.....179

LIST OF DISTRIBUTORS

ARMENIA

Inter Hotel Service LLC
adress: Israyelyan street 37/147
0015 Yerevan
Armenia
phone: 37 410 565 699
email: interhotelservice@gmail.com

AZERBAIJAN

Caspi Cuisine
adress: 8 Noyabr Pr. 23/183
Baku
Azerbaijan
phone: 994 514 163 935
email: info@caspicuisine.com

CZECH REPUBLIC

RationalFans s.r.o.
adress: Za Farou 43a
66441 Troubsko
Czech Republic
phone: +420 721 110 437
email: brno@rationalfans.cz
www: gastrofans.cz

GASTROMANIA CZ s.r.o.
adress: Frýdecká 827/21
73701 Český Těšín
Czech Republic
phone: +420 593 035 134
email: info@gastromania.cz

TECHNICA HORECA Czechia s.r.o.
adress: Jablunkovská 101
739 61 Třinec
Czech Republic
phone: +420 777 736 385
email: obchod@gastro-technica.cz
www: gastro-technica.cz

PROFIKUCHYN CZ Ing. Jan Buček
adress: Hlohová 364/29
72528 Ostrava-Lhotka
Czech Republic
phone: +420 775 679 747
email: shop@profikuchyn.cz
www: profikuchyn.cz

MASO-PROFIT s.r.o.
adress: Hrdlořezská 197/6
190 00 Praha 9
Czech Republic
phone: +420 724 890 504
email: michal.huzvar@masoprofit.cz
www: masoprofit.cz

PROMOS Alfa s.r.o. - GASTRO ZAŘÍZENÍ
adress: Dělnická 51
735 64 Havířov Suchá
Czech Republic
phone: +596413589605017415
email: info@promosalfa.cz
www: promos-gastro.cz

Oxygenic s.r.o.
adress: Zahradní 396
252 25 Jinočany
Czech Republic
phone: 420 222 264 899
email: podpora@vybaveni-hotelu.cz
www: vybaveni-hotelu.cz

GASTROART CZ, spol. s r.o.
adress: Doubek 165
251 01 Doubek
Czech Republic
phone: 420 702 265 266
email: asistentka@gastroart.cz
www: gastroart.cz

LIST OF DISTRIBUTORS

ESTONIA

Gastro Suurkoogid OÜ
adress: Silikaltsiidi 2
11216 Tallinn Harjumaa
Estonia
phone: 3 726 090 633
email: info@gastro.ee
www: gastro.ee

Gemoss Eesti OÜ
adress: Valukoja tn 5
11415 Tallinn
Estonia
phone: 3 726 602 221
email: info@gemoss.ee
www: gemoss.ee

RestoMaster OÜ
adress: Peterburi tee 34/5,
11415 Tallinn
Estonia
phone: 372 5885 6811
email: info@restomaster.ee
www: restomaster.ee

Külmakeskus OÜ
adress: Mustamäe tee 22
EE-10621 Tallinn
Estonia
phone: 3 725 172 225
email: info@kylmakeskus.ee
www: kylmakeskus.ee

Farwelli Kaubanduse Osaühing
adress: Kanali tee 4
10112 Tallinn
Estonia
phone: 3 726 024 411
email: farwell@farwell.ee
www: farwell.ee

Profiasitek OÜ
adress: Näpi tee 1
44208 Aluvere
Estonia
phone: 37 255 670 822
email: info@asitek.ee
www: asitek.ee

BalticMaster OÜ
adress: Tähesaju tee 9
13917 Tallinn
Estonia
phone: 372 5608 7272
email: tallinn@balticmaster.ee
www: e-gastro.eu, kokk24.ee

Jadasson Oü
adress: Kesk-Sojamäe 1
11415 Tallinn
Estonia
phone: 3 726 211 781
email: sisustaja@jadasson.ee
www: jadasson.ee

GEORGIA

LTD Dika
adress: Alekseevka St. 0158
Tbilisi
Georgia
phone: 995 551 323 344
email: dika.sales@gmail.com
www: dika.ge

KAZAKHSTAN

HRC LLP Ecober
adress: Suyunbay Ave., 66 V
Almaty city
Kazakhstan
phone: 77 272 281 515
email: showroom@ecober.com
www: ecober.com

LIST OF DISTRIBUTORS

LATVIA

GEMOSS SIA
adress: Mukusalas str. 73
LV - 1004 Riga
Latvia
phone: 37 167 702 777
email: gemoss@gemoss.lv
www: gemoss.lv

Sanitex SIA
adress: Liepu aleja 4 Ramava
Kekavas pag. Kekavas nov.
LV-2111 Ramava, Latvia
phone: 37 167 048 400
email: info@sanitex.eu
www: sanitex.lv

LITHUANIA

UAB SANGAIDA
adress: Paneriu 20A
LT-03221 Vilniaus
Lithuania
phone: 37 052 161 223
email: info@sangaida.lt
www: sangaida.lt

BALTIC MASTER UAB
adress: Dariaus ir Gireno str. 175
LT-02189 Vilnius
Lithuania
phone: 37 052 306 520
email: vilnius@balticmaster.lt
www: balticmaster.lt/vilnius

UAB AUDORES
adress: J. Kazlausko g. 21
LT-8314 Vilnius
Lithuania
phone: 37 052 053 035
email: info@audores.lt
www: audores.lt

CJSC "TANGUTAS"
adress: Vytauto g. 178
LT-53273 Garliava Kauno r.
Lithuania
phone: 37 065 388 280
email: tangutas@tangutas.lt
www: tangutas.lt

UAB HOREKOS SERVISAS
adress: J. Totoraičio g. 72
LT- 46412 Kaunas
Lithuania
phone: 37 063 099 009
email: uzsakymai@irangarestoranams.lt
www: irangarestoranams.lt

SANITEX
adress: Raudondvario pl. 131
LT-47501 Kaunas
Lithuania
phone: 7 037 401 111
email: sanitex@sanitex.eu
www: sanitex.eu

UAB ARKIETE
adress: TAIKOS pr. 100C
LT-51194 Kaunas
Lithuania
phone: 37 061 212 274
email: zana@arkiete.lt
www: zana.lt

UAB ARVITRA BALTIC
adress: S. Žukausko 49
LT-09131 Vilnius
Lithuania
phone: 37 061 644 999
email: arvitra@arvitra.lt
www: arvitra.lt

LIST OF DISTRIBUTORS

LITHUANIA

SCOBIE & McINTOSH UAB
adress: Metalo g. 7, LT-02190
Vilniaus m. Vilniaus m. sav.
Lithuania
phone: 37 069 882 313
email: egle@scobiemcintosh.lt
www: scobiemcintosh.lt

UAB RATIONAL MARKET SOLUTIONS
adress: S. Žukausko g. 49
LT-09131 Vilnius
Lithuania
phone: 37 068 751 535
email: rms@r-m-s.lt
www: r-m-s.lt

QATAR

Royal Art
adress: Unit 24, Fereej Al Soudan,
Salwa Road, Doha
Qatar
974 4488 0711
phone: 974 3033 6763
email: royal@royalartqatar.net
www: royalartqatar.net

SLOVAKIA

B-Commerce s.r.o.
adress: Duklianska 16
08501 Bardejov
Slovakia
phone: 54 202 89 50
email: info@gastrokuchyne.sk
www: gastrokuchyne.sk

APD-Company s.r.o. – Gastrotovar
adress: Kusín 38
072 32 Kusín
Slovakia
phone: 56 221 12 06
email: info@gastrotovar.sk
www: gastrotovar.sk

GastroRex s.r.o. Pobočka Bratislava
adress: Mlynske Luhy 80
82105 Bratislava
Slovakia
phone: 421 907 715 704
email: obchod@gastrorex.sk
www: gastrorex.sk

GastroRex s.r.o.
Pobočka Banská Bystrica
adress: Zvolenská cesta 141
974 05 Banská Bystrica
phone: 421 948 603 069
email: obchod.bb@gastrorex.sk
www: gastrorex.sk

LIST OF DISTRIBUTORS

SLOVAKIA

GastroRex s.r.o.
Pobočka Košice
adress: Priemyselná 1733/2
040 01 Košice, Slovakia
phone: 421 907 715 704
email: kosice@gastrorex.sk
www: gastrorex.sk

RM Gastro - JAZ s.r.o.
adress: Rybárska 1
915 01 Nové Mesto nad Váhom
Slovakia
phone: 421 32 7717 061
email: obchod@jaz.sk
www: jaz.sk

CORA GASTRO s.r.o. POPRAD
adress: Štefánikova 5867 / 74
058 01 Poprad
Slovakia
phone: 421 527 724 340
email: poprad@cora-gastro.sk
www: cora-gastro.sk

CORA GASTRO s.r.o. KOSICE
adress: Rastislavova 93
040 01 Košice
Slovakia
phone: 421 55 643 3073
email: kosice@cora-gastro.sk
www: cora-gastro.sk

Karol Sipos - SK GLASS
adress: Sv. Jána 737/2
930 25 Nekyje na Ostrove -
Vrakun, Slovakia
phone: 421 914 274 427
email: skglass@skglass.sk
www: skglass.sk

EUROGASTROP s.r.o.
adress: Slovenska 1
082 12 Kapušany pri Prešove
Slovakia
phone: 421 908 980 093
email: info@eurogastrop.sk

EUROGASTROP s.r.o.
adress: Teplicka cesta 5
058 01 Poprad
Slovakia
phone: 421 907 148 802
email: poprad@eurogastrop.sk

CORTEC s.r.o.
adress: Magnezitárska 2/A
040 13 Košice
Slovakia
phone: 421 905 254 623
email: cortecke@cortec.sk
www: cortec.sk

EKO Servis SK s.r.o.
adress: Rastislavova 96
04001 Košice
Slovakia
phone: 42 191 061 9908
email: seman.ekoservis@gmail.com

Gastro Glass Tatry SK s.r.o.
adress: Jánošíkovo nábrežie 5
031 01 Liptovský Mikuláš
Slovakia
phone: 421 905 647714
email: gastro@ggt.sk
www: gastro-eshop.sk

A-Z Gastro s.r.o.
adress: Tatranská 10
974 01 Banská Bystrica
Slovakia
phone: 421 918 035 795
email: ekonom@azgastro.sk
www: azgastro.sk

G.P.R. spol. s r.o.
adress: Rybničná 40/E
831 07 Bratislava
Slovakia
phone: 421 2 4949 1919
email: gpr@gpr.sk
www: gpr.sk