



HENDI

Tools for Chefs | 2024/25



reddot winner 2024



КУХОННИЙ
ПОСУД, ГАСТРО-
ЕМНОСТІ GN



ДОШКИ,
НОЖІ,
ПРИЛАДИ



КОНДИТЕРСЬКА,
ПЕКАРНЯ,
КАВ'ЯРНЯ



МЕХАНІЧНА
ОБРОБКА



ВАКУУМНЕ
ПАКУВАННЯ



ТЕРМІЧНА
ОБРОБКА



ПЕЧІ ПАРОКОН-
ВЕКЦІЙНІ



ПІЦА,
МАКАРОНИ,
КЕБАБ



ХОЛОДИЛЬНЕ
ОБЛАДНАННЯ



ПОРЦЕЛЯНА,
СТОЛОВІ
ПРИЛАДИ,
ПОСУД



НАГРІВАЧІ,
ПАЛИВО,
БУФЕТ



БАР



КАВОВАРКИ,
КИП'ЯТИЛЬ-
НИКИ, АКСЕ-
СУАРИ



ТЕРМОБОКСИ,
СТЕЛАЖІ,
ВІЗКИ



ПОСУДОМИЙНІ
МАШИНИ ТА
ГІГІЕНА



НЕІРЖАВНОЇ
СТАЛІ



ГРИЛІ
І ТЕПЛОВІ
ЛАМПИ



www.hendi.com



HENDI

Tools for Chefs

Професійне обладнання
для індустрії харчування та торгівлі

КАТАЛОГ **2024/25**



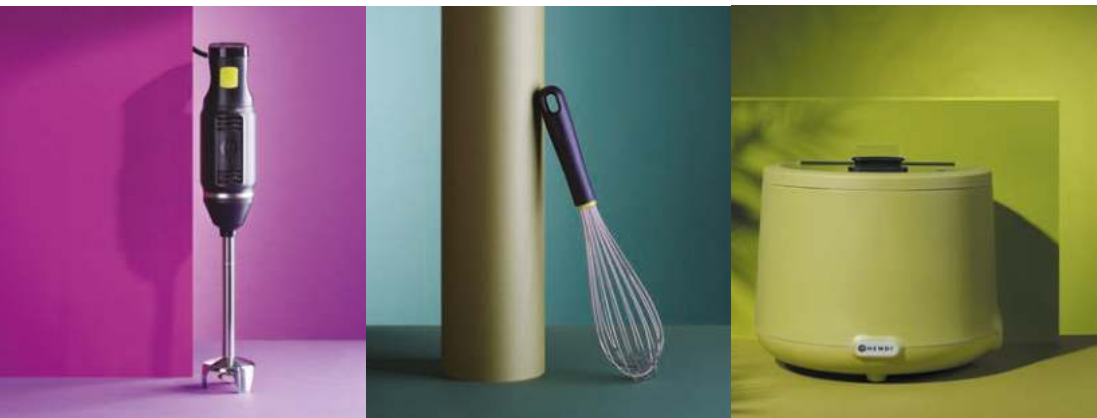
Привіт, Шеф!

Незалежно від того, яка ваша роль у гастрономічній індустрії – чи ви шеф-кухар, власник ресторану, менеджер їдальні чи кондитер – ми готові надихати вас знову і знову.

HENDI пропонує близько 5000 найменувань продукції та сотні новинок.

Таким чином, наша пропозиція, яка постійно оновлюється, відповідає постійно мінливим потребам ринку.

Перегляньте цей каталог і відкрийте для себе наші інструменти для шеф-кухарів!





Tools for Chefs



Переглянути
відеоорієнти

■ HENDI Польща

ul. Firmowa 12, 62-023 Robakowa
Польща

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

export@hendi.pl
www.hendi.com

■ HENDI Нідерланди

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

■ HENDI Австрія

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

■ HENDI Румунія

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

■ HENDI Греція

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

■ HENDI Італія

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

■ HENDI Гонконг

1201, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay
Гонконг
info-hk@hendi.eu

■ HENDI Іспанія

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

HENDI
Іспанія

HENDI
Нідерланди

HENDI
Італія

HENDI
Австрія

HENDI
Польща

HENDI
Греція

HENDI
Румунія





design by
Robert Bronwasser



Ми працюємо разом з голландським дизайнером **Робертом Бронвассером**. Завдяки цьому наше дивовижне, оригінальне та високофункціональне обладнання має справді унікальний дизайн. Наша колекція продуктів HENDI, **розроблених Робертом Бронвассером**, постійно поповнюється!

"Під час моєї співпраці з HENDI я намагаюся збалансувати функціональність та ергономічність обладнання з інтригуючою, цікавою формою, щоб шеф-кухарі могли насолоджуватися всіма цими аспектами та відразу впізнавати наші продукти."

Ми використовуємо дизайн таким чином, щоб полегшити роботу шеф-кухарів і дозволити їм зосередитися на приготуванні незвичайних страв, а не на роботі з обладнанням."





HENDI, у співпраці з Робертом Бронвассером, рада повідомити, що наша інноваційна колекція **HENDI UNIQ** була нагороджена престижною премією **Red Dot Award 2024** за дизайн продукту в категорії обладнання для громадського харчування. Переосмисливши концепцію шведського столу, **HENDI UNIQ** встановив новий стандарт у галузі

кейтерингу, запропонувавши свіжий та нестандартний підхід. Шведський стіл переосмислений! Наша колекція була визнана за її сучасний дизайн, інноваційні функції та виняткову функціональність.





Каструлі Profi Line

- + Економія до 30% енергії
- + Багатошарове дно з технологією Impact Bonding
- + Виготовлені з міцної нержавіючої сталі AISI 304
- + Обладнані надійними сталевими ручками
- + Сумісні з усіма типами варильних поверхонь

Відкрийте для себе лінійки продукції HENDI – Profi, Kitchen і Budget Line

Кожна з них має різну мету – вони розроблені відповідно до конкретних очікувань шеф-кухарів, працівників закладів громадського харчування чи ентузіастів кулінарії.



PROFI LINE

Партнер для професіоналів

– шеф-кухарів; ідеально підходить для професійних кухонь і закладів громадського харчування.

Продумана і міцна конструкція, виготовлена з високоякісних матеріалів і компонентів, враховує інтенсивне щоденне використання.

Гарантія тривалого терміну служби і простота в обслуговуванні означає зниження витрат і енергоефективність.

KITCHEN LINE

Надійний помічник на професійних кухнях і в комерційних закладах громадського харчування.

Лінійка зі стандартизованих матеріалів – висока якість за розумною ціною.

Розроблена для регулярного, збалансованого використання, вона гарантує надійні результати в громадському харчуванні з акцентом на енергоефективність.

BUDGET LINE

Ефективний помічник на домашніх кухнях і невеликих професійних кухнях.

Використання економічних матеріалів – ідеально для менш інтенсивного використання. Добре продумана форма – для простого та не складного використання.

Усі лінійки продукції відповідають стандартам безпеки, на них поширюється гарантія та післягарантійне обслуговування.



Завжди в актуальному стані!

Наш каталог також доступний онлайн із такими корисними функціями, як:

- + потужний інструмент пошуку
- + проста навігація
- + швидкий обмін.

Але найголовніше — актуальні ціни.

Відскануйте QR-код і додайте сторінку в закладки.



ЛАСКАВО ПРОСИМО ДО ЦИФРОВОГО КАТАЛОГУ HENDI

ДРУЖНИЙ / ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ / ЕКОЛОГІЧНИЙ

+ ЛЕГКО ОРІЄНТУВАТИСЯ



+ НАТИСНІТЬ ЗАРЕЄСТРУВАТИСЯ, ЩОБ
ПЕРЕЙТИ ДО РОЗДІЛУ



+ ПРОСТА ТА ПОТУЖНА ФУНКЦІЯ ПОШУКУ



+ БІЛЬШЕ ІНФОРМАЦІЇ ПРО
ПРОДУКТ / ФОТОГРАФІЇ / ВІДЕО



+ СТВОРІТИ ВЛАСНИЙ КАТАЛОГ



+ ПОДІЛИТЬСЯ ОДНИМ
КЛІКОМ



 18	 24	 34	 39	 48	 52	КУХОННИЙ ПОСУД, ГАСТРО-ЕМНОСТІ GN	
 60	 64	 122	 128	 134	 142	ДОШКИ, НОЖІ, ПРИЛАДИ	
 158	 164	 174	 179	 192	 194	КОНДИТЕРСЬКА ПЕКАРНЯ, КАВ'ЯРНЯ	
 208	 228	 236	 242	 254	 259	МЕХАНІЧНА ОБРОБКА	
 270	 275	 276	 277	 278	 283	ВАКУУМНЕ ПАКУВАННЯ	
 286	 296	 315	 318	 320	 331	ТЕРМІЧНА ОБРОБКА	
 368	 372	 388	 399	 404	 406	ПЕЧІ ПАРОКОН-ВЕКЦІЙНІ	
 410	 418	 437	 439	 442	 446	ПІЦА, МАКАРОНИ, КЕБАБ	
 452	 458	 463	 471	 473	 484	ХОЛОДИЛЬНЕ ОБЛАДНАННЯ	
 486	 496	 504	 513	 535	 538	ПОРЦЕЛЯНА, СТОЛОВІ ПРИЛАДИ, ПОСУД	
 544	 554	 558	 562	 564	 579	НАГРІВАЧІ, ПАЛИВО, БУФЕТ	
 589	 600	 604	 616	 622	 629	БАР	
 632	 640	 642	 645	 646	 654	КАВОВАРКИ, КИП'ЯТИЛЬНИКИ, АКСЕСУАРИ	
 658	 662	 664	 666	 672	 678	ТЕРМОБОКСИ, СТЕЛАЖІ, ВІЗКИ	
 682	 702	 705	 708	 721	 722	ПОСУДОМИЙНІ МАШИНИ ТА ГІГІЕНА	
 729	 730	 733	 737	 740	 741	НЕІРЖАВНОЇ СТАЛІ	
 744	 748	 750	 753	 754	 759	ГРИЛІ І ТЕПЛОВІ ЛАМПИ	

НОВИНКИ в каталозі 2024

Каструля з чавуну
с. 33



Сковорода для
гриля з чавуну
с. 33



Японський
точильний камінь
с. 91



Контейнер для яєць
HENDI OVOBOX 120
с. 53



Обробна дошка
з дерев'яного волокна
с. 63



Набір ножів – 4 штуки
с. 81



Терка 4-стороння
з контейнером
с. 99



Сокира
для м'яса
с. 102



Чаша для змішування
з силіконовою основою
с. 124

NEW



Молоток для
відбивання м'яса XL
с. 104



Ніж для сиру
з подвійною
ручкою
с. 75



Японський м'яндолін
HENDI Shōgun 將軍
с. 97



Цифровий
термометр
зі складним
зондом
с. 144



Таймер подвійний
с. 147



Сито для
борошна
с. 189



Дерев'яний каток
с. 179

Роторний
в'юфельниця
Bubble Waffle
с. 196



Сито для борошна
с. 189



НОВИНКИ в каталозі 2024



WARING

Кухонний комбайн
із системою LiquiLock®
с. 227



Слайсери електричні
напідпотужні
с. 246



Акумуляторний
ручний блендер
Smart Pressure
с. 263



Зональний
блендер Quik
Stik Plus
с. 265



Насадки для пести для
міксеру Blackbolt –
набір із 3 шт
с. 252



Слайсер, ручний RETRO 300
с. 248



Мікропроцесор,
окремо стоячі
с. 291



Підставка
для хамону
с. 249

Поверхні для
смаження-грилі
Kitchen Line
с. 319



Вакуумна покривальна
машинка з портом для
принтера та Bluetooth
с. 282

NEW



VARING

Контактний гриль Panini
Compresso Slimline
с. 322



Глибока фритюрниця XL
із зливним краном
HENDI GOLIATH
с. 312



НАБІР RANGER:
МАРМІТ HENDI +
3 контейнери
GN 1/3 з кришкою
с. 306

Salamander
GN 1/1
с. 336



Циркуляційний
насос для
Sous Vide 50
с. 324



Тостер 4 слоти
с. 339



Багатофункціональна
варильна поверхня
XPress™
с. 323



НОВИНКИ в каталозі 2024

Конвекційний мікрохвильовий
піч HENDI SPEEDOVEN X90
с. 366



Печі про-
конвекційні
(проконвекто-
мити) Millennial
Smart Gastro для
гострономії
с. 382



Ящик для сушіння свіжих
мікронних виробів
с. 421



Алюмінієві дек GN 1/1
з антипригарним
покриттям CONVECTOMAT
с. 403

Різок для піци
HENDI Pizzer,
надпотужний
с. 432



Пекорський лопат
для піци Arena
с. 428



Лопат для золи
с. 425



Торік для піци
Recipe Collection
Brick Red
с. 434



Пельменниця
с. 450

arktic
 ПОВІСНО-МОРОЗИЛЬНИЙ ШКАП



Шкаф для дозрівання м'яса
 с. 467

NEW



Підігрітий і світлий шведський стіл
 с. 473



Сервірувальна дошка з оливкового дерева
 с. 494



Декоративний миска з оливкового дерева
 с. 496



Килимок Placemat, листя
 с. 491



Кошик для викладки хліба
 с. 515



Тарілка з високим обідком, Oslo
 с. 498



Глечик для молока з міркою
 с. 524



Скляний попільниця зі сталевою лійкою
 с. 541



НОВИНКИ в каталозі 2024

rb design by Robert Brumshaw

UNIQ

Buffet reinvented

с. 542



BARUP
BARWARE

Барна
відкривачка
с. 588



BARUP
BARWARE

Французький
штопор
с. 589



BARUP
BARWARE

Шейкер
Cobbler
3 частини
с. 600



BARUP
BARWARE

Тримач
для келихів
с. 610



Сітчастий фільтр
Hawthorne
с. 596



BARUP
BARWARE

Барніт
у тубусі
с. 603

Барний
блендер
цифровий
с. 617



Соковитискач
з викидом
м'якоти,
потужний
с. 614

WARING



NEW



Соковитискач
для цитрусових
електричний
с. 622



design by
Robert Bronwasser



Бойлери для
гарячих напоїв
– Design by
Bronwasser
с. 654



arktic
Льодогене-
ратор Bullet
с. 625



Диспенсер
для води
с. 648



HENDI Фільтри
для води
с. 716



Xantos Black
Газовий гриль
с. 752



Запечена
майстер-чорний
с. 747



Місивні ручки,
що не нагріваються

Отвори для
випуску пари



18/10
stainless steel



КАСТРУЛІ PROFİ LINE З КРИШКАМИ - ДНО "СЕНДВІЧ"

- Нідзвичайно місивнї, кислотостійкї високоякіснї неіржївнї стїль
- Бїлїтїшпрїве сендвїч-дно поєднує теплорозподїльні вїлїстївостї алюмінїю з мїцнїстю тї мїгнїтними вїлїстївостями неіржївнї стїль, дозволяючи готувати нї індукційних плитїх
- Дно сформованї з їдїльно з'єднїних шпрїв зї технологїєю Impact Bonding, це зїбезпечує рївномїрний розподїл теплї і корозїйну стїйкїсть
- Зовнїшня поверхня - мїтовнї з полїрованим крїем
- Місивнї, ергономїчні ручки, це не нагріваються, з неіржївнї стїль з бїлїтїшпрївним крїпленням

831403

831007



Переглянути
відеоролик

Термодифузїне
дно тїпу „сендвїч“
Сучаснї технологїї
„Impact Bonding“

КАСТРУЛЯ ВИСОКА З КРИШКОЮ

код	об'єм (л)	стїнка (мм)	мм	USD
832004	3	0.7	ø160x(H)150	54,50
832202	6	0.7	ø200x(H)190	72,50
832400	10	0.7	ø240x(H)220	90,50
832509	16	0.7	ø280x(H)260	127,00
832608	24	0.8	ø320x(H)300	181,00
832707	37	1	ø360x(H)360	272,00
832806	50	1	ø400x(H)400	345,00
832929	70	1	ø450x(H)450	409,00

830055

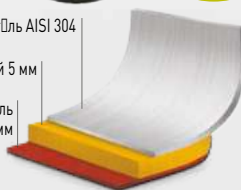


30%
ЕКОНОМІЇ
ЕНЕРГІЇ

неіржївнї стїль AISI 304

алюмінї 5 мм

неіржївнї стїль
AISI 430, мїн. 0,5 мм



КАСТРУЛЯ СЕРЕДНЯ З КРИШКОЮ

код	об'єм (л)	стїнка (мм)	мм	USD
831007	2	0.7	ø160x(H)110	52,50
831205	4	0.7	ø200x(H)130	64,00
831403	7	0.7	ø240x(H)150	90,50
831502	10	0.7	ø280x(H)170	114,00
831601	15	0.8	ø320x(H)190	150,00
831700	23.5	1	ø360x(H)230	227,00

КАСТРУЛЯ НИЗЬКА З КРИШКОЮ

код	об'єм (л)	стїнка (мм)	мм	USD
830000	1.5	0.7	ø160x(H)75	46,00
830208	2.8	0.7	ø200x(H)90	57,50
830406	4.8	0.7	ø240x(H)105	82,00
830505	7.5	0.7	ø280x(H)120	100,00
830604	12	0.8	ø320x(H)150	150,00

ПОТРІЙНЕ ДНО ТИПУ «СЕНДВІЧ»

Холодна каструля



Гаряча каструля



- Досконале поєднання - дно виконано за технологією Impact Bonding, що забезпечує ідеальне з'єднання шарів;
- Стійкість до корозії;
- Економія енергії до 30% - розподіл тепла набагато швидше, більш швидке приготування їжі;
- Оптиміальний розподіл тепла по всій поверхні дна - рівномірне варіння, завдяки якому їжа не пригорає;
- Дно типу «сендвіч» коване під масою 2500 тонн - технологія ImpactBonding (ударний метод);
- Чистота алюмінію 95%;
- Ефективність з'єднання 3 шарів більше 99%.

СОТЕЙНИК – БЕЗ КРИШКИ

- Довга порожниста ручка з неіржавної сталі

код	об'єм [л]	стінка [мм]	мм	USD
830055	1.5	0.7	ø160x(H)75	31,50
830048	1	0.7	ø140x(H)70	28,00
830154	2	0.7	ø180x(H)80	36,50
830253	3	0.7	ø200x(H)90	46,00



830048

СОТЕЙНИК ДЛЯ СМАЖЕННЯ – БЕЗ КРИШКИ

- Довга порожниста ручка з неіржавної сталі

код	об'єм [л]	стінка [мм]	мм	USD
830352	0.9	0.7	ø160x(H)60	28,00
830376	1.5	0.7	ø200x(H)60	36,50



830352

СКОВОРОДА – БЕЗ КРИШКИ

- Довга порожниста ручка з неіржавної сталі

код	стілка [мм]	мм	USD
835432	0.7	ø240x(H)45	46,00
835531	0.7	ø280x(H)50	49,50
835630	0.7	ø320x(H)55	67,50



835432

СКОВОРОДА З АНТИПРИГАРИМ ПОКРИТТЯМ – БЕЗ КРИШКИ

- З тефлоновим покриттям Platinum Plus

- Довга порожниста ручка з неіржавної сталі закріплена заклепками

код	стілка [мм]	мм	USD
835500	0.7	ø280x(H)50	82,00
835401	0.7	ø240x(H)45	64,00
835609	0.7	ø320x(H)55	90,50



835401

НАКЛАДКА ДЛЯ ГАЗОВОЇ ПЛИТИ

- Під малий посуд

код	мм	USD
839997	255x255x(H)25	11,00



839997





КАСТРУЛІ KITCHEN LINE З КРИШКАМИ-КАПСУЛЬНЕ ДНО

- Капсульне багатощарове дно поєднує властивості алюмінію для рівномірного розподілу тепла з міцністю та магнітними властивостями неіржавної сталі, що дозволяє використовувати посуд на індукційних плитах
- Зовнішня поверхня повністю матова
- Ергономічні ручки, це не нагріваються, з неіржавної сталі з багатоточковим кріпленням
- Всі кришки з неіржавної сталі з отворами для випуску пари



15%
ЕКОНОМІЇ
ЕНЕРГІЇ





837306

КАСТРУЛЯ ВИСОКА З КРИШКОЮ

код	об'єм [л]	стінка [мм]	мм	USD
837108	2.8	0.6	ø160x(H)140	46,00
837207	5	0.6	ø200x(H)160	59,00
837306	9	0.7	ø240x(H)200	77,00
837405	13.5	0.7	ø280x(H)220	127,00
837603	21	0.8	ø320x(H)270	163,00



836309

КАСТРУЛЯ СЕРЕДНЯ З КРИШКОЮ

код	об'єм [л]	стінка [мм]	мм	USD
836101	1.9	0.6	ø160x(H)95	36,50
836200	3.5	0.6	ø200x(H)115	46,00
836309	6	0.6	ø240x(H)135	64,00
836408	9.5	0.7	ø280x(H)155	82,00
836507	15	0.8	ø320x(H)190	114,00



836026

КАСТРУЛЯ НИЗЬКА З КРИШКОЮ

код	об'єм [л]	стінка [мм]	мм	USD
836002	1.5	0.6	ø160x(H)75	36,50
836019	2.9	0.6	ø200x(H)95	46,00
836026	4.9	0.6	ø240x(H)110	59,00
836033	7.3	0.7	ø280x(H)120	67,50
836040	12	0.8	ø320x(H)150	109,00



838105



Переглянути
відеореєстратор

СОТЕЙНИК – БЕЗ КРИШКИ

– Довга порожниста ручка зі неіржавної сталі

код	об'єм [л]	стінка [мм]	мм	USD
838105	1.5	0.6	ø160x(H)75	28,00
838204	2.9	0.6	ø200x(H)95	36,50
838303	4.9	0.6	ø240x(H)110	46,00



839409

СОТЕЙНИК ДЛЯ СМАЖЕННЯ – БЕЗ КРИШКИ

– Довга порожниста ручка зі неіржавної сталі

код	об'єм [л]	стінка [мм]	мм	USD
839300	1	0.6	ø160x(H)60	28,00
839409	1.7	0.6	ø200x(H)65	31,50



838501

СКОВОРОДА – БЕЗ КРИШКИ

– Довга порожниста ручка зі неіржавної сталі

код	стінка [мм]	мм	USD
838501	0.6	ø240x(H)50	36,50
838600	0.6	ø280x(H)50	46,00
838617	0.7	ø320x(H)50	54,50





КАСТРУЛІ BUDGET LINE З КРИШКАМИ - ДНО «СЕНДВІЧ»

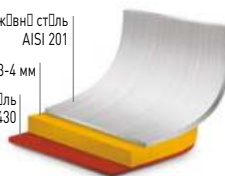
- Конструкція дна типу „сендвіч” (неіржавний сталевий / алюміній / неіржавний сталевий 18/0) поєднує властивості рівномірного розподілу тепла алюмінієм з міцністю та мінливими властивостями неіржавної сталі.
- Зовнішня поверхня повністю сталеві.
- Сталеві ручки, що не нагріваються, скріплені з'єднаннями.
- Всі кришки з отворами для випуску пари.



неіржавний сталь
AISI 201

алюміній 3-4 мм

неіржавний сталь
AISI 430



Переглянути
відеореєстри



КАСТРУЛЯ ВИСОКА - З КРИШКОЮ

код	об'єм [л]	стінок [мм]	мм	USD
832882	17	0.8	ø280x(H)280	109,00
832899	21	0.8	ø300x(H)300	136,00
834206	25	0.8	ø345x(H)350	150,00
834404	36	1	ø360x(H)360	159,00
834701	50	1	ø400x(H)400	196,00
834909	71	1	ø450x(H)450	272,00
835104	98	1	ø500x(H)500	322,00

КАСТРУЛЯ СЕРЕДНЯ - З КРИШКОЮ

код	об'єм [л]	стінок [мм]	мм	USD
832820	9	0.8	ø250x(H)180	72,50
832837	14	0.8	ø300x(H)200	105,00
832844	23	1	ø350x(H)240	145,00
832851	32	1	ø400x(H)260	196,00

Потрійне термодифузійне
дно типу „сендвіч”



Ручки надійно
прикріплені з'єднаннями



Ручки, що не нагріваються





833032



Переглянути
відеореєстратор

КАСТРУЛЯ БЕЙН-МАРІ (З МОЖЛИВІСТЮ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ НА ВОДЯНІЙ БАНІ)

- Подвійні стінки, ємність для води
- Заповніть ємність водою, щоб розтопити шоколад на водяній бані
- Ручка з неіржавної сталі

код	об'єм (л)	мм	USD
833032	1	330x165x(H)95	43,00

18/0
stainless steel



833506



Переглянути
відеореєстратор

18/10
stainless steel

З подвійним гачком для підтримки при зливів води

ВСТАВКА ДЛЯ ВАРІННЯ МАКАРОНІВ

- Придатний до каstrулі Ø360мм - 831700
- З подвійним гачком для підтримки при зливів води

код	об'єм (л)	мм	USD
833506	1.5	160x160x(H)230	59,00



833100

НАБІР ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СПАРЖІ І МАКАРОНИ XL

- Додаткова висота дозволяє готувати на пару довгу спаржу.
- Ідеально придатний для приготування на пару спаржі та інших овочів, риби, макаронних виробів, підтримки температури теплих хот-догів і т.д.
- У наборі каstrуля, пароварка і кришка.

код	об'єм (л)	мм	USD
833100	5.5	ø162x(H)280	82,00

ДЕКО

- З ручками
- Призначене тільки для духовок, уникати контакту з відкритим полум'ям

код	мм	USD
508503	310x240x(H)50	33,50
508510	385x275x(H)60	35,50
508527	430x310x(H)60	44,00



S.S.
stainless steel



508503





СКОВОРОДИ З ЛИТОГО АЛЮМІНІЮ ,TITANIUM PROFESSIONAL'

- Професійні піддоні з твердого литого Алюмінію, які підходять для всіх типів плит, можливе використання в духовках (до 250 °C).
- Корпус з Алюмінію відмінно проводить тепло, забезпечує його швидкий і рівномірний розподіл, завдяки цьому каструля готує до використання у короткий термін.
- Ручки з неіржавної сталі 18/10, не нагріваються під час використання.
- Антипригарне покриття Whitford® Xylan є термостійким (до 250 °C). Використання шпору титану між Алюмінієм та Антипригарним покриттям покращує адгезію покриття. Цей подвійний шпур продовжує термін експлуатації поверхні та забезпечує додаткову стійкість до подряпин.
- Надзвичайно легке миття.



Переглянути
відеореєстратор

30%
ЕКОНОМІЇ
ЕНЕРГІЇ

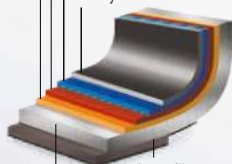


Основ: Антикорозійні
власності, універсальність
та висока міцність покриття

Титанове покриття: стійкість
до подряпин і стирання

Проміжне покриття: Whitford®
Xylan збільшує приготування

Верхнє покриття: підсилює
власності Антипригарного
покриття і надає поверхні
блиску



Алюмінієвий корпус

Індукційне дно

СКОВороДА ІНДУКЦІЙНА АЛЮМІНІЄВА З ТИТАНОВИМ ПОКРИТТЯМ

код	діаметр дна (мм)	мм	USD
629154	ø190	ø250x(H)50	82,00
629253	ø220	ø290x(H)55	100,00
629345	ø260	ø330x(H)60	114,00



СКОВороДА З РУЧКАМИ ДЛЯ ІНДУКЦІЙНИХ ПЛИТ

- Можливе використання на індукційних плитах
- Виготовлений з Алюмінієвого лиття з Антипригарним покриттям Teflon®
- Придбаний для використання при температурі, що не перевищує 250 °C

код	мм	USD
629130	390x260x(H)35	54,50



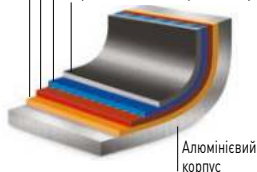
СКОВОРОДИ З ЛИТОГО АЛЮМІНІЮ ,TITANIUM PROFESSIONAL'

- Професійні сковороди з твердого Алюмінієвого лиття з титановим Антипригарним покриттям
- Ручки сковороди виконані з неіржавної сталі 18/10, що не нагрівається
- Завдяки використанню Алюмінієвого лиття, сковороди надзвичайно швидко розігрівається - можливе зощадження до 30% енергії



Основні: Антикорозійні властивості, удосконалена висока міцність покриття

Титанове покриття: стійкість до подряпин і стирання
Проміжне покриття: Whitford® Xylan з полегшенням приготування
Верхнє покриття: підсилює властивості Антипригарного покриття і надає поверхні блиску



Алюмінієвий корпус

**30%
ЕКОНОМІЇ
ЕНЕРГІЇ**



629208

СКОВОРОДА TITANIUM PROFESSIONAL

код	діаметр дна (мм)	мм	USD
629109	ø180	ø240x(H)55	72,50
629307	ø260	ø320x(H)55	90,50
629208	ø220	ø280x(H)55	82,00
629352	ø300	ø360x(H)55	132,00
629390	ø340	ø400x(H)55	150,00



839010

СКОВОРОДА ВОК TITANIUM PROFESSIONAL

код	діаметр дна (мм)	мм	USD
839010	ø157	ø320x(H)100	86,00



Переглянути
відеореєстр



629505

СКОВОРОДА ГЛИБОКА TITANIUM PROFESSIONAL

код	діаметр дна (мм)	мм	USD
629505	ø225	ø280x(H)85	100,00



629802

СКОВОРОДА ГРИЛЬ - З РИФЛЕНИМ ДНОМ TITANIUM PROFESSIONAL

код	діаметр дна (мм)	мм	USD
629802	ø220	550x290x(H)55	95,50



629604

СКОВОРОДА ОВАЛЬНА ДЛЯ РИБИ TITANIUM PROFESSIONAL

код	діаметр дна (мм)	мм	USD
629604	ø175	400x275x(H)35	114,00



629413

СКОВОРОДА ДЛЯ МЛИНЦІВ TITANIUM PROFESSIONAL

код	діаметр дна (мм)	мм	USD
629413	ø260	ø320x(H)20	100,00

Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ





АЛЮМІНІЄВА СКОВРОДА MARBLE PROFESSIONAL INDUCTION З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ

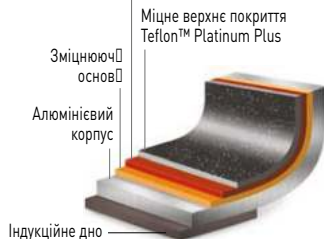
- Виготовлений з твердого литого Алюмінію, придатний для всіх типів плит
- Придатний для використання в духовках
- Алюмінієвий корпус забезпечує швидкий і рівномірний розподіл тепла, роблячи сковорідку готовою до використання в найкоротші терміни
- Тришарове «мраморове» Антипригарне покриття, стійке до високих температур (до 260 ° C) і надзвичайно міцне
- Ручки з сталі з епоксидним покриттям
- Надзвичайно легке чищення



Переглянути
відеореєстратор



Проміжне покриття підсилює
властивості інших покриттів



627631



ІНДУКЦІЙНА СКОВРОДА

код	діаметр дно (мм)	мм	USD
627600	ø140	ø200x(H)40	33,50
627617	ø180	ø240x(H)42	39,00
627662	ø200	ø260x(H)45	50,50
627624	ø220	ø280x(H)50	52,50
627631	ø260	ø320x(H)50	67,00
627648	ø280	ø360x(H)50	85,00
627655	ø300	ø390x(H)50	107,00



627747



627686



627716

ІНДУКЦІЙНА СКОВРОДА ВОК

код	діаметр дно (мм)	мм	USD
627730	ø210	ø280x(H)75	64,00
627747	ø210	ø320x(H)95	76,50

ІНДУКЦІЙНА СКОВРОДА ДЛЯ МЛИНЦІВ

код	діаметр дно (мм)	мм	USD
627679	ø240	ø280x(H)25	42,00
627686	ø280	ø320x(H)20	59,00

ІНДУКЦІЙНА СКОВРОДА ДЛЯ РИБИ ОВАЛЬНОЇ

код	діаметр дно (мм)	мм	USD
627716	ø185	280x400x(H)55	86,00

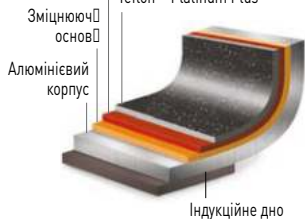
СКОВОРОДИ АЛЮМІНІЄВІ PLATINUM PROFESSIONAL З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ

- Виготовлений з твердого литого алюмінію, придатний для всіх типів плит
- Нemoжливе використання в духовці
- Алюмінієвий корпус забезпечує швидкий і рівномірний розподіл тепла, роблячи сковорідку готовою до використання в найкоротші терміни
- Тришарове покриття Teflon® Platinum Plus, це забезпечує прилипання, стійке до високої температури (до 260°C) і надзвичайно міцне, робить сковороду ідеальною для інтенсивного використання
- Ручки з неіржавної сталі, покриті протиковзким силіконом, забезпечують зручне утримання
- Надзвичайно легке чищення



Проміжне покриття підсилює властивості інших покриттів

Міцне верхнє покриття Teflon™ Platinum Plus



Переглянути відеореалік



СКОВОРОДА З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ

код	діаметр дна (мм)	мм	USD
621103	ø140	ø200x(H)44	49,50
621110	ø180	ø240x(H)50	59,00
621127	ø200	ø260x(H)52	69,50
621134	ø200	ø280x(H)52	82,00
621158	ø215	ø320x(H)60	90,50

СКОВОРОДА ДЛЯ ПАЕЛІ

- Сковорода високої якості, виконана з прокатної сталі
- Дві зручні ручки

код	підходить до газового гриля	мм	USD
622100		ø340x(H)40	26,00
622308		ø460x(H)40	38,50
622407	Fiesta 146002	ø600x(H)40	82,00
622605	Fiesta 146804	ø800x(H)50	181,00





ВОКИ ТА СКОВОРОДИ З ВУГЛЕЦЕВОЇ СТАЛІ

- Виготовлено з вуглецевої сталі.
- Підходить для всіх типів плит, включно з індукцією.
- Не можна мити в посудомийній машині.
- ПРИМІТКА: потрібно прожарити перед використанням



NEW



628003

СКОВОРОДА

- Ергономічна ручка, виготовлена з вуглецевої сталі, з вішалкою.
- Можна використовувати в духовій шафі при температурі до 220°C.

код	дно (діаметр дна, мм)	мм	USD
628003	156	ø204x385	28,00
628010	186	ø244x470	31,50
628027	205	ø264x490	36,50
628034	230	ø282x504	41,00
628041	238	ø306x530	46,00

NEW



628058

СКОВОРОДА

- Ергономічна ручка, виготовлена з вуглецевої сталі, з вішалкою.
- Можна використовувати в духовій шафі при температурі до 220°C.

код	дно (діаметр дна, мм)	мм	USD
628058	254	ø327x593	49,50

NEW



627976

СКОВОРОДА ДЛЯ МЛИНЦІВ

- Ергономічна ручка, виготовлена з вуглецевої сталі, з вішалкою.
- Пласке дно, що ідеально підходить для виготовлення крепів, а також тортільї.
- Можна використовувати в духовій шафі при температурі до 220°C.

код	дно (діаметр дна, мм)	мм	USD
627976	255	520x282x(H)85	46,00

NEW



627983

СКОВОРОДА ДЛЯ ГРИЛЯ, КВАДРАТНА

- Ребриста поверхня.
- Ергономічна ручка, виготовлена з вуглецевої сталі, з вішалкою.
- З носиком для легкого зливання надлишкової олії.
- Можна використовувати в духовій шафі при температурі до 220°C.

код	мм	USD
627983	480x282x(H)80	49,50



NEW



627990

ВОК

- Ергономічна ручка, виготовлена з вуглецевої сталі, з вішалкою.
- Можна використовувати в духовій шафі при температурі до 220°C.

код	дно (діаметр дна, мм)	мм	USD
627990	180	ø304x530	49,50

NEW



627907

ВОК З ДЕРЕВ'ЯНОЮ РУЧКОЮ

- Ручки з гумового дерева, встановлені на сталевому сердечнику, з підвісним отвором.

код	дно (діаметр дна, мм)	мм	USD
627907	110	ø324x565	90,50

СЕРВІРУВАЛЬНА СКОВОРОДА

- Сковорода виготовлена з вуглецевої сталі.
- Дві ручки з нержавної сталі.
- Можна використовувати в духовій шафі при температурі до 250°C.

код	дно (діаметр дна, мм)	мм	USD
627914	95	ø144x170	23,00
627921	110	ø164x195	25,00
627938	125	ø184x216	28,00
627945	140	ø204x240	29,50
627952	170	ø243x280	31,50
627969	185	ø264x297	36,50

NEW



627945

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ



Крок 1

Перед першим використанням вимийте сковороду гарячою мильною водою та губкою.



Крок 2

Добре висушіть сковороду перед використанням. Після миття, вона знову готова до використання, оскільки має попередньо нанесене покриття.



Крок 3

Нагрійте сковороду та налийте олію. Уникайте перегрівання.



Крок 4

Мийте під проточною водою, використовуючи губку або щітку. Негайно висушіть.



Крок 5

Перед зберіганням натріть сковороду невеликою кількістю олії, щоб зберегти антипригарне покриття.



Крок 6

Для видалення пригорілих залишків почистіть сковороду сіткою та паперовими рушниками. Ніколи не замочуйте сковороду і не кладіть її в посудомийну машину.



ИНДУКЦИЙНІ СКОВРОДИ PROFİ LINE INDUCTION З ПРОКАТНОЇ СТАЛІ

- Традиційні сковороди з прокатної сталі
- Улюблені каструлі професійних кухарів
- Простота, надійність і універсальність застосування – це якості, які цінуються протягом багатьох поколінь.



Переглянути
відеоролик



628614

СКОВРОДА УНІВЕРСАЛЬНА

код	діаметр дна (мм)	мм	USD
628638	ø180	ø240x(H)45	41,00
628614	ø220	ø280x(H)50	55,50
628706	ø240	ø300x(H)50	55,50
628621	ø260	ø320x(H)50	64,00



628805

СКОВРОДА ДЛЯ МЛИНЦІВ НЕГЛИБОКА

код	діаметр дна (мм)	мм	USD
628805	ø200	ø230x(H)25	32,50

ПРОСМАЖУВАННЯ СКОВРОДИ ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



крок 1

Розігріти олію на сковороді. Викинути картопляне лушпиння та велику кількість солі, смажити протягом декількох хвилин.



крок 2

Обережно протерти сумішшю сковороду зсередини за допомогою паперового рушника.



крок 3

Після ретельного перетирання спорозжити сковороду. На сковороді залишаться фрагменти картопляного лушпиння.



крок 4

Насипати значну кількість солі на сковороду і знову протерти паперовим рушником, щоб усунути залишки лушпиння. Увага! Не робити цього на ввімкненій плиті.



крок 5

Очистити сковороду від бруїної солі, ретельно витерти і знову налити невелику кількість олії.



крок 6

Розподілити олію по поверхні сковороди за допомогою чистого паперового рушника. Сковорода готова до використання і зберігання.



КАСТРУЛЯ ЧАВУННА ЕМАЛЬОВАНА

- Виготовлена повністю з чавуну з емальованим покриттям.
- Кришка з середини горбиками, які змушують краплі води (пара) впасти назад, зберігаючи страву вологою та ароматичною.
- Підходить для всіх джерел тепла, включаючи індукцію.
- Не можна мити в посудомийній машині.
- Доступні у різних розмірах; найменша може використовуватися для подачі страв (код: 626856).

код	об'єм (л)	мм	USD
626856	0.27	130x100x(H)48	59,00
626832	3.7	317x240x(H)105	109,00
626849	4.4	365x290x(H)115	123,00
626825	6.88	405x255x(H)134	159,00



**NEW****КАСТРУЛЯ З ЧАВУНУ**

- Повний комплект з кришкою та ручкою.
- Ручка ідеально підходить для переміщення та підвішування каструлі над вогнем.
- На трьох ніжках - традиційний дизайн родом з Південної Африки.
- Місткість: 6 л.

код	мм	USD
629291	ø245x(H)280	109,00



NEW



629376

КАСТРУЛЯ З ЧАВУНУ

- Повний комплект з кришкою та ручкою.
- Ручка ідеально підходить для переміщення та підвішування каструлі над вогнем.
- Місткість: 9 л

код	мм	USD
629376	ø310x(H)155	114,00

NEW



629369

СКОВороДА ДЛЯ ГРИЛЛЯ З ЧАВУНУ

- Ребриста поверхня для приготування на грилі.
- З носиком для легкого зливання надлишку олії/жиру.
- Ручка з отвором для підвішування.

код	мм	USD
629369	265x265x(H)50	41,00



629932

ЧАВУННА СКОВороДА-ГРИЛЬ

- Ручка виготовлена з чавуну

код	мм	USD
629932	230x230x(H)25	100,00



629925

ЧАВУННА СКОВороДА-ГРИЛЬ

- Ручка виготовлена з чавуну

код	мм	USD
629925	510x274x(H)27	154,00



629949

ЧАВУННА СКОВороДА, УНІВЕРСАЛЬНА

- Ручка виготовлена з чавуну

код	мм	USD
629949	ø260x(H)44	100,00



NEW



629338

СКОВороДА ІЗ ЧАВУНУ

- 3 2 носиками - по 1 з кожного боку.
- Велика ручка із вішалкою.
- Доступні 3 розміри (629314, 629321, 629338).

код	мм	USD
629314	ø165x(H)35	23,00
629321	ø200x(H)40	28,00
629338	ø250x(H)40	31,50

NEW



629383

ЧАВУННА ТАРІЛКА З ДЕРЕВ'ЯНОЮ ПІДСТАВКОЮ ТА ЗАХВАТОМ

- Тарілка та ручка захвату виготовлені з чавуну.
- Підставка з березової деревини.
- Безпечна для духової шафи тарілка.
- Забір не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
629383	280x140x(H)30	31,50



МІДНИЙ ПОСУД

- 3-шарова конструкція товщиною 2,5 мм, це складається з неіржавної сталі (0,4 мм), алюмінію (1,5 мм) та міді (0,4 мм)
- Ручки, закріплені заклепками



СКОВОРОДА ІНДУКЦІЙНА

код	товщина [мм]	мм	USD
607060	2.5	ø240x(H)50	118,00

607060

КАСТРУЛІ ДЛЯ МІДІЙ, СУПІВ ТА СОУСІВ



625057



КАСТРУЛЯ ДЛЯ МІДІЙ - З КРИШКОЮ

- Чорне емальоване покриття
- Рант з нержавіючої сталі

код	макс.вміст у кг.	об'єм [л]	мм	USD
625002	1	2.5	ø200x(H)190	31,50
625057	1.5	3.5	ø220x(H)200	34,50
625101	2	5	ø260x(H)210	39,00



625804



625705

КАСТРУЛЯ ДЛЯ СУПІВ І СОУСІВ - З КРИШКОЮ

- Емальована
- Рант зі неіржавної сталі
- Низька кришка

код	-	об'єм [л]	мм	USD
625804	синій	0.5	ø115x(H)95	23,00
625705	чорний	0.65	ø135x(H)110	25,00



839003

неіржавна сталь 18/8 (0,4 мм)
алюміній (1,5 мм)
неіржавна сталь 18/0 (0,5 мм)



СКОВороДА ВОК 3-PLY - БЕЗ КРИШКИ

- Швидке поглинання тепла та його відмінний розподіл
- Висока стійкість до зносу
- Довга порожниста ручка з неіржавної сталі
- Пласке дно діаметром 145 мм

код	мм	USD
839003	ø360x(H)90	109,00



622742

СКОВороДА ЕМАЛЬОВАНА

- З двома зручними ручками
- Виготовлена з емальованої сталі

код	мм	USD
622704	ø100x(H)20	14,50
622711	ø120x(H)25	15,00
622728	ø150x(H)27	15,50
622735	ø200x(H)36	18,00
622742	ø240x(H)40	20,00



622858

СКОВороДА ГЛИБОКА, ЕМАЛЬОВАНА

- Глибока модель, з двома зручними ручками
- Виготовлена з емальованої сталі
- Для приготування та подачі страв

код	мм	USD
622810	ø145x(H)40	15,50
622827	ø170x(H)40	18,00
622834	ø185x(H)43	21,00
622841	ø205x(H)57	22,00
622858	ø245x(H)70	24,00





ГASTPOЄMHOCTI GN



**ГASTPOЄMHOCTI GN
CTAЛbHИ
PROFI LINE**

**ГASTPOЄMHOCTI GN
CTAЛbHИ
KITCHEN LINE**

**ГASTPOЄMHOCTI GN
CTAЛbHИ
BUDGET LINE**

**ГASTPOЄMHOCTI GN
З ПPOЗOPOГO
ПOЛІКАРБОНАТУ**

ПРИЗНАЧЕННЯ:

Конвектомати та пароконвектомати



Марміти



Холодильні та морозильні установки



Для зберігання харчових продуктів



Дозволене миття у посудомийних машинах



ВЛАСТИВОСТІ:

Діапазон температур

-40°C / 300°C

-40°C / 300°C

-40°C / 300°C

-40°C / 110°C

Можливість штабелювання



КОНСТРУКЦІЯ:

Матеріал

нержавіюча сталь 18/10

нержавіюча сталь

нержавіюча сталь

полікарбонат

Товщина стінок (мм)

0,6-0,8

0,6-0,7

0,6-0,7

2-3

Висота (мм)

20-200

20-200

20-200

65-200

АКСЕСУАРИ

Перфоровані гастроремності



Кришки



Кришки з силіконовою прокладкою



Кришки з отвором для ополоника



Решітка



Адаптер



ДОДАТКОВІ ВІДОМОСТІ:

Легке чищення



Позначення розміру GN



Позначення ємності



Не вбирають запахи і смак продуктів



Відповідають самим суворим правовим нормам, це стосується контакту з харчовими продуктами (напр. в лікарнях)
Відмінна стійкість до корозії (до високого вмісту солі та орг. кислот у харчових продуктах)
Зменшений радіус внутрішніх кутів для забезпечення максимальної місткості
Надзвичайно міцні та довговічні

Надзвичайно стабільні завдяки посиленим кутам
Зазначення розміру GN на кутам
Стійкі до корозії при правильному використанні

Стійкі до корозії при правильному використанні
Легке чищення

Ідеальні для презентації
Висока ударостійкість, надзвичайно міцні
Не поглинають запах та смак продуктів
Зазначення розміру GN на кутам
Мірна шкала на стінці
Ідеальна прозорість



**ГASTPOЄMHOCTІ GN
З ЧОРНОГО/БІЛОГО
ПОЛІКАРБОНАТУ**



**ГASTPOЄMHOCTІ GN
З ПОЛІПРОПІЛЕНУ**



**ГASTPOЄMHOCTІ GN
HACCP
З ПОЛІПРОПІЛЕНУ**



**ГASTPOЄMHOCTІ GN
З ПОРЦЕЛЯНИ**

			✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
-40°C / 110°C	-40°C / 80°C	-40°C / 80°C	до 600°C
✓	✓	✓	✓
полікарбонат	поліпропілен	поліпропілен	порцеляна
2-3	2-2,9	2-2,9	
65-200	100-200	65-200	20-65
✓	✓	✓	
	✓		
✓			✓
✓	✓	✓	
✓	✓	✓	
✓	✓	✓	✓
Надзвичайно стабільні завдяки посиленим кутам Зазначення розміру GN на кутам Стийкі до корозії	Зазначення розміру GN на кутам Мірна шкала на стінці Прозорий матеріал Не поглинають запах та смак продуктів	Вплавлена етикетка HACCP для відстежування процесу зберігання Зазначення розміру GN на кутам Мірна шкала на стінці Прозорий матеріал Не поглинають запах та смак продуктів Система кольорового кодування HACCP - кліпси та кришки продаються окремо	Спеціальний найбільш міцний тип порцеляни на ринку Висока стійкість до подряпин, сколів та екстремальних перепадів температури Зносостійкі; порівняно невелика вага Виключно чистий білий колір





СИСТЕМА ГАСТРОНОМІЧНОГО СТАНДАРТУ - GN

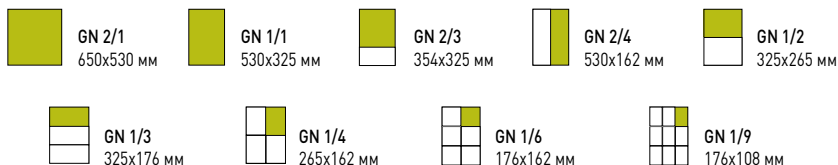
- Визначення стандартних розмірів гасроємностей, використовуваних в гастрономії, в стандарті PN-EN 631-1: 1996
- Стандартизація розмірів гасроємностей полегшує їх використання в обладнанні, яке проектується з урахуванням цих розмірів: наприклад, в печах, термоконтейнерах, холодильних шафах, мармітах, візках



висота (мм)



РОЗМІРИ ГАСТРОЄМНОСТЕЙ GN:



ГASTPOЄMHOCTI GN PROFИ LINE 3 HEPIBABIYHOI CTALI

- Виконані з неіржавної сталі 18/10
- Надзвичайно міцна конструкція
- Округлені краї забезпечують утримання у чистоті
- Можливе використання у конвектоматах, морозильних камерах і мармітах

MORI2A



Дуже міцні і довговічні

Діапазон температур
-40°C/300°C

Відмінна стійкість до корозії
(до високого вмісту солі
і орг. кислот в харчових
продуктах)

Зменшений радіус внутрішніх
кутів для забезпечення
максимальної місткості



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 530x325 354x325 325x265 325x176 265x162 176x162 176x108
MM MM MM MM MM MM MM MM

2/1



801109

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
801109	58	0.8	200	177,00
801116	43	0.8	150	150,00
801123	30	0.8	100	112,00
801130	19	0.8	65	100,00
801147	11	0.8	40	87,50
801154	5.5	0.8	20	87,50

1/1



801222

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
801208	28	0.8	200	100,00
801215	21	0.8	150	88,50
801222	14	0.8	100	70,50
801239	9	0.8	65	48,50
801246	5	0.8	40	48,50
801253	2.5	0.8	20	43,00

2/3



801307

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
801307	18	0.8	200	76,50
801314	13	0.8	150	67,50
801321	9	0.7	100	48,00
801338	5.5	0.7	65	38,50
801345	3	0.7	40	31,50
801352	1.5	0.7	20	30,50

2/4



801840

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
801840	8.6	0.7	150	73,50
801666	5.8	0.7	100	59,00
801857	4	0.7	65	40,00
801864	2.5	0.7	40	36,50
801871	1.2	0.7	20	29,50

1/2



801406

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
801406	12.5	0.8	200	73,50
801413	9.5	0.7	150	55,50
801420	6.5	0.7	100	39,00
801437	4	0.7	65	33,50
801444	2	0.7	40	27,00
801451	1	0.7	20	24,00

1/3



801512

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
801505	7.8	0.8	200	58,00
801512	5.7	0.7	150	45,00
801529	4	0.7	100	34,50
801536	2.5	0.7	65	26,00
801543	1.5	0.7	40	23,00
801550	0.8	0.7	20	20,00

**MORI2A****1/4**

801635

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
801604	5.5	0.8	200	46,00
801611	4	0.7	150	39,00
801628	2.8	0.7	100	30,50
801635	1.8	0.7	65	24,00
801642	1.7	0.7	40	22,00
801659	0.9	0.7	20	19,50

1/6

801727

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
801703	3.4	1	200	57,50
801710	2.4	0.8	150	35,50
801727	1.6	0.7	100	23,00
801734	1	0.7	65	18,00

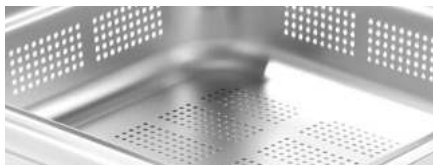
1/9

801826

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
801826	1	0.7	100	28,00
801833	0.6	0.7	65	18,50

ГАСТРОЄМНОСТІ GN PROFI LINE З НЕРЖАВІЮЧОЇ СТАЛІ – ПЕРФОРОВАНІ

- Перфороване дно.
- Перфоровані сторони висотою 100 мм або вище.
- Підходять кришки з полікарбонату.

**1/1**

802236

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
802205	28	0.8	200	127,00
802212	21	0.8	150	118,00
802229	14	0.8	100	76,50

- Перфороване дно

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
802236	9	0.8	65	57,50
802243	5	0.8	40	46,00
802168	2.5	0.8	20	41,00

2/3

802328

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
802328	9	0.7	100	54,50

- Перфороване дно

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
802335	5.5	0.7	65	38,50
802342	3	0.7	40	36,50

1/2

802427

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
802427	6.5	0.7	100	41,00

- Перфороване дно

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
802434	4	0.7	65	31,50
802441	2	0.7	40	29,00

1/3

802526

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
802502	7.8	0.7	200	67,50
802519	5.7	0.7	150	54,50
802526	4	0.7	100	36,50

- Перфороване дно

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
802533	2.5	0.7	65	28,00
802540	1.2	0.7	40	23,00

ГASTPOЄMHOCTІ GN З BИCУBНИМИ PУЧКАМИ

MORI 2A

1/1



803202

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
803202	28	0.8	200	129,00

2/3



803301

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
803301	18	0.8	200	115,00

1/2



803400

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
803400	12.5	0.8	200	92,50

1/3



803509

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
803509	7.8	0.8	200	86,00

1/4



803608

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
803608	5.5	0.8	200	79,00

1/6



803707

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
803707	3.4	0.8	200	59,00



804100

КРИШКА ДЛЯ GN

- Підходить для гастроємностей GN Profi Line та гастроємностей GN з полікарбонату

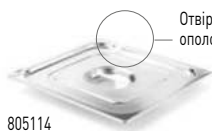
код	товщина [мм]	GN	мм	USD
804100	0.8	GN 1/1	530x325	42,00
804117	0.7	GN 2/3	354x325	29,00
804179	0.8	GN 2/4	530x162	29,00
804124	0.7	GN 1/2	265x325	26,00
804131	0.7	GN 1/3	325x176	20,00
804148	0.7	GN 1/4	265x162	17,00
804155	0.7	GN 1/6	176x162	15,50
804162	0.7	GN 1/9	176x108	12,00



804209

КРИШКА ДЛЯ GN З ЖОЛОБКАМИ ДЛЯ РУЧОК

код	GN	мм	USD
804209	GN 1/1	530x325	43,00
804216	GN 2/3	354x325	33,50
804223	GN 1/2	265x325	29,50
804230	GN 1/3	325x176	24,00
804247	GN 1/4	265x162	21,00
804254	GN 1/6	176x162	18,00



805114

КРИШКА ДЛЯ GN З ОТВОРОМ ДЛЯ ОПОЛОНІКА

- Підходить для гастроємностей GN Profi Line та гастроємностей GN з полікарбонату

код	товщина [мм]	GN	мм	USD
805138	0.7	GN 1/3	325x176	23,00
805107	0.7	GN 1/1	530x325	44,00
805114	0.7	GN 2/3	354x325	29,50
805121	0.7	GN 1/2	265x325	28,00
805145	0.7	GN 1/4	265x162	19,50
805152	0.7	GN 1/6	176x162	17,00



804322

КРИШКА ДЛЯ GN З СИЛІКОВОЮ ПРОКЛАДКОЮ ТА ВИЙМКАМИ ДЛЯ РУЧОК

код	GN	мм	USD
804315	GN 2/3	354x325	71,50
804322	GN 1/2	265x325	65,00
804339	GN 1/3	325x176	51,50
804346	GN 1/4	265x162	43,00

Отвір для ополоника



802601

КРИШКА ДЛЯ GN З СИЛІКОВОЮ ПРОКЛАДКОЮ

- Силіконова прокладка забезпечує герметичність
- Придатна тільки для гастроємностей Profi Line
- Герметична кришка забезпечує свіжість їжі та запобігає витіканню при транспортуванні

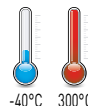
код	GN	мм	USD
802601	GN 1/1	530x325	105,00
802618	GN 2/3	354x325	77,00
802625	GN 1/2	265x325	77,00
802632	GN 1/3	325x176	59,00
802649	GN 1/4	265x162	49,50
802656	GN 1/6	176x162	46,00





ГASTPOЄMНІCTЬ GN KITCHEN LINE

- Можливість використання в конвекційних печах, холодильниках, мармітах і нагрівачах
- Надзвичайно стабільний завдяки посиленому фланцю
- Маркування розміру GN на фланці гастоємності
- Гладкі краї для підтримки чистоти



Надзвичайно стабільні
завдяки посиленим
кутам

Діапазон температур
-40°C/300°C

Стойкі до корозії

Товщина 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	354x325	325x265	325x176	265x162	176x162	176x108
MM	MM	MM	MM	MM	MM	MM



806142



806241



806340

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
806159	28	0.7	200	62,00
806142	21	0.7	150	57,50
806135	14	0.6	100	38,50
806128	9	0.6	65	31,50
806111	5	0.6	40	29,50
806104	2.5	0.6	20	28,00

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
806258	15.5	0.7	200	62,00
806241	13	0.7	150	46,00
806234	9	0.6	100	34,50
806227	5.5	0.6	65	24,00
806210	3	0.6	40	24,00
806203	1.5	0.6	20	22,00

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
806357	12.5	0.7	200	43,00
806340	9.5	0.7	150	36,50
806333	6.5	0.6	100	24,00
806326	4	0.6	65	19,50
806319	2	0.6	40	16,50
806302	1	0.6	20	14,50



806449



806548



806647

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
806449	5.7	0.7	150	29,00
806456	7.8	0.7	200	33,50
806432	4	0.6	100	19,50
806425	2.5	0.6	65	16,50
806418	1.5	0.6	40	14,50
806401	0.6	0.6	20	13,50

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
806555	5.5	0.7	200	33,50
806548	4	0.7	150	27,00
806531	2.8	0.6	100	16,50
806524	1.8	0.6	65	16,50

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
806654	3.4	0.7	200	27,00
806647	2.4	0.7	150	19,50
806630	1.6	0.6	100	15,00
806623	1	0.6	65	12,00

1/9



806739

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
806739	1	0.7	100	15,00
806722	0.6	0.6	65	8,20



АДАПТЕР ДЛЯ ГАСТРОЕМНОСТЕЙ

- Для контакту гастроємностей GN у мармітах, вітринах тощо

код	GN	мм	USD
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	9,15
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	11,50

РЕШІТКА ДЛЯ ГАСТРОЕМНОСТЕЙ GN KITCHEN LINE

код	GN	USD
806296	GN 2/3	33,50
806197	GN 1/1	38,50
806395	GN 1/2	21,00
806494	GN 1/3	24,00
806593	GN 1/4	21,00
806692	GN 1/6	16,50

ГАСТРОЕМНІСТЬ GN KITCHEN LINE – ПЕРФОРОВАНЕ

1/1



- Перфороване дно.
- Перфоровані сторони висотою 100 мм або вище.

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
807132	14	0.6	100	41,00
807125	9	0.6	65	38,50

- Перфороване дно

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
807118	5	0.6	40	33,50

2/3



- Перфорацийний діаметр 3 мм.
- Перфороване дно.

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
807224	5.5	0.6	65	33,50

1/2



- Перфорацийний діаметр 3 мм.
- Перфороване дно.
- Перфоровані сторони висотою 100 мм або вище.

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
807330	6.5	0.6	100	34,50

- Перфороване дно

код	об'єм [л]	товщина [мм]	висота [мм]	USD
807323	4	0.6	65	22,00



КРИШКА ДЛЯ ГАСТРОЕМНОСТЕЙ GN

код	товщина [мм]	GN	мм	USD
806814	0.7	GN 1/1	530x325	15,50
806821	0.7	GN 2/3	354x325	12,00
806838	0.7	GN 1/2	265x325	8,65
806845	0.7	GN 1/3	325x176	5,55
806852	0.7	GN 1/4	265x162	5,05
806869	0.7	GN 1/6	176x162	4,60
806876	0.7	GN 1/9	176x108	3,75

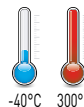
КРИШКА ДЛЯ ГАСТРОЕМНОСТЕЙ GN KITCHEN LINE З ОТВОРОМ ДЛЯ ОПОЛОНІКА

код	товщина [мм]	GN	мм	USD
806913	0.7	GN 1/1	530x325	29,00
806920	0.7	GN 2/3	354x325	22,00
806937	0.7	GN 1/2	265x325	19,50
806944	0.7	GN 1/3	325x176	16,50
806951	0.7	GN 1/4	265x162	15,00
806968	0.7	GN 1/6	176x162	10,00
806975	0.7	GN 1/9	176x108	9,15



ГASTPOЄMHOCTI GN BUDGET LINE

- Можливість використання в конвекційних печах, холодильниках, мармітах і нагрівачах
- Виготовлені з нержавіючої сталі AISI 301
- Щільна і міцна конструкція
- Закруглені краї для підтримки чистоти



Діапазон температур
-40°C/300°C

Стійкі до корозії

Товщина 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 354x325 325x265 325x176 265x162 176x162 176x108
MM MM MM MM MM MM MM



1/1



800133



2/3



800232



1/2



800331

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
800157	28	200	33,50
800140	21	150	29,00
800133	14	100	20,00
800126	9	65	14,50
800119	5	40	13,00
800102	2.5	20	12,00

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
800225	5.5	65	12,00
800249	13	150	27,00
800232	9	100	16,50
800218	3	40	10,00

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
800355	12.5	200	23,00
800348	9.5	150	18,00
800331	6.5	100	13,00
800324	4	65	8,65
800317	2	40	7,70
800300	1	20	6,40



1/3



800430



1/4



800539



1/6



800638

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
800454	7.8	200	18,00
800447	5.7	150	15,00
800430	4	100	10,00
800423	2.5	65	6,85
800416	1.5	40	6,85
800409	0.8	20	5,90

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
800553	5.5	200	15,50
800546	4	150	13,50
800539	2.8	100	9,55
800522	1.8	65	6,40

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
800652	3.4	200	14,50
800645	2.4	150	10,00
800638	1.6	100	6,85
800621	1	65	5,05



1/9



800737

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
800737	1	100	5,90
800720	0.6	65	4,10

КРИШКА З ДОЗАТОРОМ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРІВ GN

- Корпус, пружина в дозаторі та механічна система виготовлені з неіржавної сталі AISI 304.
- Нижній елемент дозатора виготовлений з поліпропілену.
- Знімні: кришка, помпа-дозатор.
- Дозована порція соусу: 35 мл.
- Не можна мити в посудомийній машині.
- Підходить для контейнерів GN з висотою 200 мм (не входить).



код	GN	мм	USD
558133	GN 1/6	180x165	341,00
558140	GN 1/4	270x165	364,00
558157	GN 1/3	330x180	409,00



ГASTPOЄМHOCTІ GN BUDGET LINE З РУЧКАМИ



код	об'єм (л)	висота (мм)	USD
817155	28	200	60,00
817148	21	150	51,50

код	об'єм (л)	висота (мм)	USD
817254	17	200	50,50
817247	13	150	43,00



код	об'єм (л)	висота (мм)	USD
817353	12.5	200	40,00
817346	9.5	150	33,50

код	об'єм (л)	висота (мм)	USD
817452	7.8	200	33,50
817445	5.7	150	29,00



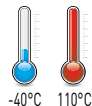
КРИШКА ДЛЯ GN З ЖОЛОБКАМИ ДЛЯ РУЧОК

код	GN	мм	USD
817834	GN 1/2	325x265	18,00
817841	GN 1/3	325x176	12,50
817810	GN 1/1	530x325	23,00
817827	GN 2/3	354x325	26,00



ГASTPOЄMHOCTІ GN З ПОЛІКАРБОНАТУ

- Професійні високоякісні гастроємності GN з полікарбонату
- Не вбирають запахи та ароматизатори
- Непрозорі
- Чорний колір
- Стійкість до температури від -40 °C до 110 °C.



Переглянути
відеореєстратор



Діапазон температур
-40°C/110°C

Мірна шкала

GN 1/1 GN 2/3 GN 1/2 GN 1/3 GN 1/4 GN 1/6 GN 1/9

530x325 354x325 325x265 325x176 265x162 176x162 176x108
мм мм мм мм мм мм мм

1/1



862209

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
862216	21	150	44,00
862223	14	100	39,00
862209	9	65	30,50

1/2



862421

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
862407	12.5	200	31,50
862414	9.5	150	24,00
862421	6.5	100	17,00
862438	4	65	16,00

1/3



862513

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
862506	7.8	200	21,00
862513	5.7	150	18,50
862520	4	100	14,50
862537	2.5	65	12,50

1/4



862629

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
862612	4	150	15,00
862629	2.8	100	12,50
862636	1.8	65	9,55

1/6



862711

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
862704	3.4	200	14,00
862711	2.4	150	12,00
862728	1.6	100	9,15
862735	1	65	7,70

1/9



862827

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
862827	1	100	6,40

КРИШКА ДЛЯ ГАСТPOЄMHOCTЕЙ GN З ЧОРНОГО ПОЛІКАРБОНАТУ

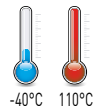
код	GN	мм	USD
862902	GN 1/1	530x325	21,00
862926	GN 1/2	325x265	12,00
862933	GN 1/3	325x176	9,55
862940	GN 1/4	265x162	9,15
862957	GN 1/6	176x162	6,85



862902

ГASTPOЄMHOCTІ GN З ПОЛІКАРБОНАТУ

- Професійні високоякісні гастроємності GN з полікарбонату
- Не вбирають запахи та ароматизатори
- Непрозорі
- Колір білий
- Стійкість до температур від -40 °C до 110 °C.



Діапазон температур
-40°C/110°C

Мірна шкала

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

1/1



862285

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
862285	9	65	33,50

1/2



862476

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
862483	4	65	15,50
862476	6.5	100	20,00

1/3



862575

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
862568	5.7	150	19,50
862575	4	100	14,50
862582	2.5	65	12,50

1/4



862674

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
862674	2.8	100	11,00
862681	1.8	65	9,15

1/6



862773

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
862766	2.4	150	13,00
862773	1.6	100	9,15
862780	1	65	7,35



862964

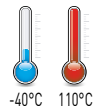
КРИШКА ДЛЯ ГАСТPOЄMHOCTЕЙ GN З БІЛОГО ПОЛІКАРБОНАТУ

код	GN	мм	USD
862919	GN 1/1	530x325	22,00
862964	GN 1/2	265x325	12,00
862971	GN 1/3	325x176	9,55
862988	GN 1/4	265x162	9,15
862995	GN 1/6	176x162	6,85



ГASTPOЄMHOCTІ GN З ПОЛІКАРБОНАТУ

- Професійні високоякісні гастроємності GN з полікарбонату
- Не вбирають запахи та ароматизатори
- Напівпрозорі
- Безбарвні
- Стійкість до температури від -40 °C до 110 °C.



Діапазон температур
-40°C/110°C

Мірна шкала

2/1

861196

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
861196	58	200	81,00

1/1



861202

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
861202	24	200	46,00
861219	21	150	36,50
861226	14	100	29,50
861233	9	65	23,00

1/2



861424

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
861400	12.5	200	23,00
861417	9.5	150	18,00
861424	6.5	100	15,00
861431	4	65	13,50

1/3



861523

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
861509	7.8	200	18,00
861516	5.7	150	15,00
861523	4	100	13,50
861530	2.5	65	11,00

1/4



861622

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
861608	5.5	200	14,00
861615	4	150	12,00
861622	2.8	100	8,65
861639	1.8	65	8,65

1/6



861721

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
861707	3.4	200	12,00
861714	2.4	150	11,00
861721	1.6	100	7,35
861738	1	65	5,55

1/9



861820

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
861820	1	100	5,05
861837	0.6	65	4,10

864104

КРИШКА ДЛЯ ГASTPOЄMHOCTІ GN

- Без отвору для ополоника
- Підходить для гастроємностей GN Profi Line з нержавіючої сталі

код	GN	мм	USD
864098	GN 2/1	650x530	49,50
864104	GN 1/1	530x325	19,50
864128	GN 1/2	265x325	13,50
864135	GN 1/3	325x176	8,65
864142	GN 1/4	265x162	6,40
864159	GN 1/6	176x162	5,90
864166	GN 1/9	176x108	3,75

868522

РЕШІТКА ДЛЯ ГASTPOЄMHOCTІ GN PROFİ LINE З ПОЛІКАРБОНАТУ

код	GN	мм	USD
868522	GN 1/1	467x263	14,50
868546	GN 1/2	265x206	8,65
868553	GN 1/3	266x116	5,55
868577	GN 1/6	118x106	3,75

864203

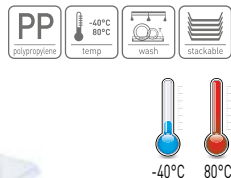
КРИШКА ДЛЯ ГASTPOЄMHOCTІ GN

- З жолобом для занурювального термостата для приготування їжі в режимі sous-vide
- Придатний також для контейнерів GN Profi Line з нержавіючої сталі

код	GN	мм	USD
864210	GN 1/2	265x325	28,00
864203	GN 1/1	530x325	36,50

ГASTPOЄMHOCTІ GN З ПОЛІПРОПІЛЕНУ

- Професійні високоякісні гастроемності GN з поліпропілену
- Не вбирають запахи та ароматизатори
- Напівпрозорі
- Безбарвні
- Стійкість до температури від -40 °C до 80 °C.



Діапазон температур
-40°C/80°C

Мірна шкала

GN 1/1 GN 2/3 GN 1/2 GN 1/3 GN 1/4 GN 1/6 GN 1/9

530x325 MM	354x325 MM	325x265 MM	325x176 MM	265x162 MM	176x162 MM	176x108 MM
---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

1/1



880012

код	об'єм (л)	висота (мм)	USD
880005	28	200	28,00
880012	21	150	21,00
880029	14	100	19,00

1/2



880111

код	об'єм (л)	висота (мм)	USD
880104	12.5	200	15,00
880111	9.5	150	13,50
880128	6.5	100	9,15

1/3



880210

код	об'єм (л)	висота (мм)	USD
880203	7.8	200	12,00
880210	5.7	150	9,55
880227	4	100	8,20

1/4



880319

код	об'єм (л)	висота (мм)	USD
880302	5.5	200	9,15
880319	4	150	7,70
880326	2.8	100	6,40

1/6



880418

код	об'єм (л)	висота (мм)	USD
880401	3.4	200	8,20
880418	2.4	150	6,40
880425	1.6	100	4,60

1/9



880524

код	об'єм (л)	висота (мм)	USD
880524	1	100	5,55



880609

КРИШКА ДЛЯ ГАСТPOЄMHOCTЕЙ GN

- Підходить до всіх гастроемностей GN з поліпропілену, також до гастроемностей GN НАССР для зберігання харчових продуктів

код	GN	мм	USD
880609	GN 1/1	530x325	11,00
880616	GN 1/2	325x265	7,35
880623	GN 1/3	325x176	5,05
880630	GN 1/4	265x162	3,75
880647	GN 1/6	176x162	3,25
880654	GN 1/9	176x108	3,25



881811

КРИШКА ДЛЯ КОНТЕЙНЕРІВ GN З ПОЛІПРОПІЛЕНУ З ПРОКЛАДКОЮ

- Герметична санітарна прокладка запобігає виливанню вмісту під час транспортування та при нахилі контейнера
- Край для легкої вентиляції та відкриття
- Доступні моделі для: GN 1/4, GN 1/6 і GN 1/9

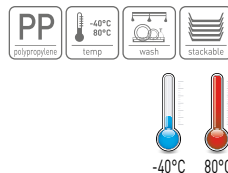


код	GN	мм	USD
881828	GN 1/3	325x176	14,50
881804	GN 1/1	530x325	27,00
881811	GN 1/2	325x265	19,00
881835	GN 1/4	265x162	11,00
881842	GN 1/6	176x162	9,55
881859	GN 1/9	176x108	9,15



ГАСТРОЄМНОСТІ GN НАССР З ПОЛІПРОПІЛЕНУ, БЕЗ КРИШОК

- Для зберігання харчових продуктів відповідно до стандартів НАССР
- Щільно закриті
- Вони не вбирають запахи або смаки
- Кришки та кольорові кліпси (зелені, жовті, сині, червоні та фіолетові) для маркування продуктів, та зберігання, замовляти окремо
- Етикетка, злита з матеріалом для контролю процесу зберігання
- Придатні для миття
- Маркери для заповнення етикеток потрібно замовляти окремо
- Стійкість до температури від -40°C до 80°C



Переглянути
відеоролик



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



880050



880159

код	об'єм (л)	висота (мм)	USD
880050	28	200	29,00
880067	21	150	22,00
880074	12	100	20,00
880036	9	65	20,00

код	об'єм (л)	висота (мм)	USD
880159	12.5	200	16,00
880166	9.5	150	13,50
880173	6.5	100	12,00

1/3



880258

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
880258	7.8	200	14,50
880265	5.7	150	12,00
880272	4	100	10,00
880289	2.5	65	9,15

1/4



880371

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
880357	5.5	200	12,00
880364	4	150	10,00
880371	2.8	100	8,20
880388	1.8	65	7,35

1/6



880456

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
880456	3.4	200	9,15
880463	2.4	150	8,20
880470	1.6	100	6,85
880487	1	65	6,40

1/9



880555

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
880555	0.9	100	6,40
880562	0.6	65	4,60

КРИШКА ДЛЯ ГАСТРОЕМНОСТЕЙ GN

- Підходить до всіх гастроємностей GN з поліпропілену, також до гастроємностей GN HACCP для зберігання харчових продуктів

код	GN	мм	USD
880609	GN 1/1	530x325	11,00
880616	GN 1/2	325x265	7,35
880623	GN 1/3	325x176	5,05
880630	GN 1/4	265x162	3,75
880647	GN 1/6	176x162	3,25
880654	GN 1/9	176x108	3,25



880623

МАРКЕРИ NORESA

- Набір з 2 штук у блистері
- Для опису гастроконтейнерів для зберігання харчових продуктів
- Стираються

код	кількість в упаковці	USD
871546	2	16,50

871546

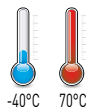




ХАРЧОВИЙ КОНТЕЙНЕР З РОЗДІЛЕННЯМ



Штабелюються



Виготовлено з харчового поліпропілену, стійкого до хімічних речовин



- Призначений для зберігання харчових продуктів.
- Виготовлений з прозорого поліпропілену. Матеріал контейнера не містить ВРА – не впливає на смак і запах його вмісту
- Об'ємна градуйована шкала на стінці контейнера.
- Температурна стійкість від -40°C до +70°C. Штабелюється.
- Підходить для використання в мікрохвильових печах.
- Можна мити в посудомийній машині.
- Переробляється.
- Кришку можна придбати окремо.

код	об'єм [л]	мм	USD
870907	1.9	190x190x(H)95	8,65
870914	3.8	190x190x(H)180	11,50
870921	5.7	235x235x(H)180	15,50
870938	7.6	235x235x(H)230	18,00
870945	11.4	290x290x(H)210	23,00
870952	17.2	290x290x(H)320	30,50
870969	20.8	290x290x(H)400	40,00



КРИШКА ДЛЯ ХАРЧОВОГО КОНТЕЙНЕРА

- Виготовлена з поліпропілену.
- Матеріал без вмісту ВРА.
- Стійкість до температури від -40°C до +70°C. Підходить для використання в мікрохвильових печах.
- Можна мити в посудомийній машині.
- Переробляється.

код	сумісність з контейнерами	мм	USD
870976	870907, 870914	190x190	4,10
870983	870921, 870938	235x235	5,55
870990	870945, 870952 та 870969	290x290	6,85

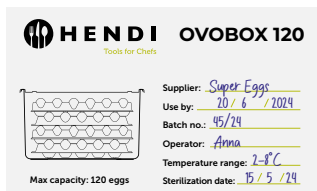
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЯЄЦЬ HENDI OVOBOX 120

- Призначений для безпечного зберігання стерилізованих яєць в холодильній камері - без ризику повторного перенесення сальмонели на яйця або в холодильну камеру
- Ідеально прозорий контейнер з поліпропілену - вміст контейнера завжди видимий.
- Контейнер розміром GN 2/3, придатний для 4 лотків, наповнених яйцями.
- Набір містить: контейнер, кришку, 8 лотків для яєць.
- Лотки, виготовлені з PET, які можна штабелювати, з профільованими вирізами з обох боків для легкого виймання лотків із контейнера.
- Кожен лоток може вміщувати 30 яєць (5x6 рядів) - увесь контейнер може вміщувати загалом 120 яєць.
- Термостійкість: -40°C - +80°C.
- Контейнер та лотки можна мити в посудомийній машині.
- Додаткові лотки можна придбати окремо.
- УВАГА: Яйця необхідно простерилізувати перед розміщенням на лотках і в контейнері, щоб запобігти зараженню сальмонелою.
- По черзі помістіть лотки для яєць у контейнер, обертаючи кожен на 90 градусів від попереднього.

код	об'єм [л]	мм	USD
870785	18	355x325x(H)200	54,50

у комплекті

8x



870785

НАБІР ІЗ 4 ЛОТКІВ ДЛЯ ЯЄЦЬ HENDI OVOBOX 120

- Виготовлено з PET.
- Кожен лоток може вміщувати 30 яєць (5x6 рядів) - увесь набір може вміщувати загалом 120 яєць.
- Легко укладаються.
- Термостійкість: -40°C - +80°C.
- можна мити в посудомийній машині.
- Рекомендовано для використання з контейнером для яєць HENDI OVOBOX 120 (код: 870785).
- УВАГА: перш ніж ставити яйця на лотки, їх необхідно стерилізувати, щоб запобігти зараженню сальмонелою.

код	мм	USD
870792	291x288x(H)41	18,50



870792

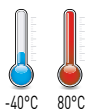
NEW





ДЛЯ АЛЕРГІКІВ

В теперішній час захворювання на алергію - це явище світового масштабу. Щоразу вища ймовірність, що серед відвідувачів ресторану буде людина з харчовою алергією. Вживання в їжу страви, яка містить алерген, може призвести до харчової непереносимості, а в разі сильної алергії - до небезпечного для життя анафілактичного шоку. При приготуванні їжі для клієнтів з харчовою алергією необхідно вжити заходів щодо запобігання перехресного забруднення. Завдяки введенню нового фіолетового кольору на додаток до стандартних кольорів HACCP, а також появи в асортименті HENDI продуктів цього кольору, таких як фіолетові ножі, дошки, кліпси для гастроємностей, безпечно приготування страв для алергіків тепер можливе без особливих зусиль.



Переглянути
відеоролик



880050



880159



880258

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
880050	28	200	29,00
880067	21	150	22,00
880074	12	100	20,00
880036	9	65	20,00

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
880159	12.5	200	16,00
880166	9.5	150	13,50
880173	6.5	100	12,00

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
880258	7.8	200	14,50
880265	5.7	150	12,00
880272	4	100	10,00
880289	2.5	65	9,15



880371



880456



880555

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
880357	5.5	200	12,00
880364	4	150	10,00
880371	2.8	100	8,20
880388	1.8	65	7,35

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
880456	3.4	200	9,15
880463	2.4	150	8,20
880470	1.6	100	6,85
880487	1	65	6,40

код	об'єм [л]	висота [мм]	USD
880555	0.9	100	6,40
880562	0.6	65	4,60



ALLERGEN FREE
DAIRY FREE



ALLERGEN FREE
GLUTEN FREE



ALLERGEN FREE
EGG FREE



ALLERGEN FREE
PEANUT FREE

ЩИПЦІ СЕРВІРУВАЛЬНІ НАССР 250 ММ

- Для професійного харчування – кольори ручного блоку, сумісні з НАССР
- УВАГА: Не можна мити в посудомийній машині

код	колір	мм	USD
171882	Пурпуровий	(L)250	4,10



881705



КРИШКА ДЛЯ ГАСТРОЕМНОСТЕЙ GN

- Підходить до всіх гастроємностей GN з поліпропілену, також до гастроємностей GN НАССР для зберігання харчових продуктів

код	GN	мм	USD
881705	GN 1/1	530x325	12,00
881712	GN 1/2	325x265	7,35
881729	GN 1/3	325x176	6,40
881736	GN 1/4	265x162	4,60
881743	GN 1/6	176x162	4,10
881750	GN 1/9	176x108	3,75

842478



НІЖ М'ЯСНИЦЬКИЙ

код	товщина (мм)	довжина леза (мм)	довжина (мм)	USD
842478	2.5	150	280	11,00

826164



826065



ДОШКИ КУХОННІ НАССР

- Жолобок з однієї сторони
- Можливе миття в професійних посудомийних машинах

код	колір	мм	USD
826065	Пурпуровий	GN 1/1 – 530x325x(H)15	34,50
826164	Пурпуровий	GN 1/2 – 265x325x(H)12	16,50



171882



842775



НІЖ КУХАРСЬКИЙ

код	товщина (мм)	довжина леза (мм)	довжина (мм)	USD
842676	2.5	180	320	9,15
842775	2.5	240	385	11,00

842171



НІЖ УНІВЕРСАЛЬНИЙ

код	товщина (мм)	довжина леза (мм)	довжина (мм)	USD
842171	1.2	100	205	8,20

825570



825662



ДОШКИ КУХОННІ НАССР

- Жолобок з однієї сторони
- Можливе миття в професійних посудомийних машинах

код	колір	мм	USD
825662	Пурпуровий	600x400x(H)18	59,00
825570	Пурпуровий	450x300x(H)12,7	19,50



НАКЛЕЙКИ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ FOOD SAFETY

- Самоклеючі наклейки для легкого маркування напівфабрикатів та готової продукції так, щоб вони відповідали стандартам системи безпеки громадського харчування



850299



850305

НАБІР ОДНОРАЗОВИХ ЕТИКЕТОК FOOD SAFETY ДЛЯ КОЖНОГО ДНЯ ТИЖНЯ З ДИСПЕНСЕРОМ

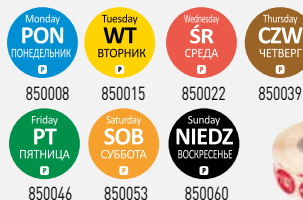
- Диспенсер виготовлений з міцного, щільного картону.
- Комплект містить 2000 шт. одноразових етикеток для кожного дня тижня (14 000 шт.).
- Місткість: 7 рулонів етикеток.
- Розмір етикетки: ø19 мм.
- Включено в комплект: диспенсер, 7 рулонів етикеток для кожного дня тижня.

код	мм	USD
850299	240x80x(H)100	64,00

НАБІР ЕТИКЕТОК БАГАТОРАЗОВОГО ВИКОРИСТАННЯ FOOD SAFETY ДЛЯ КОЖНОГО ДНЯ ТИЖНЯ З ДИСПЕНСЕРОМ

- Диспенсер виготовлений з міцного, щільного картону.
- Набір включає 1000 шт. етикеток багаторазового використання для кожного дня тижня (7000 шт.).
- Місткість: 7 рулонів етикеток.
- Розмір етикетки: 25x25 мм.
- Включено в комплект: диспенсер, 7 рулонів етикеток для кожного дня тижня.

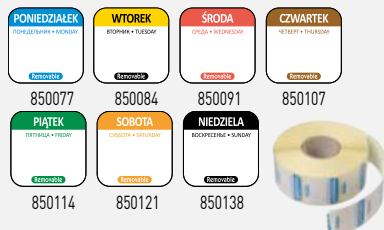
код	мм	USD
850305	240x80x(H)100	64,00



ЕТИКЕТКИ FOOD SAFETY НА КОЖЕН ДЕНЬ ТИЖНЯ – ОДНОРАЗОВІ

- Одноразові
- Для маркування одноразових контейнерів, пластикових і паперових пакетів
- Дні тижня позначені різними кольорами
- Текст трьома мовами: польська, англійська та російська
- Кількість наклейок в рулоні: 2000 шт.

код	-	тип	мм	USD
850008	2000 шт. в рулоні	Понеділок	ø19	7,70
850015	2000 шт. в рулоні	Вівторок	ø19	7,70
850022	2000 шт. в рулоні	Середа	ø19	7,70
850039	2000 шт. в рулоні	Четвер	ø19	7,70
850046	2000 шт. в рулоні	П'ятниця	ø19	7,70
850053	2000 шт. в рулоні	Субота	ø19	7,70
850060	2000 шт. в рулоні	Неділя	ø19	7,70



ЕТИКЕТКИ FOOD SAFETY НА КОЖЕН ДЕНЬ ТИЖНЯ – БАГАТОРАЗОВІ

- Для багаторазового використання
- Легке зняття з пластикових, металевих і скляних поверхонь
- Дні тижня позначені різними кольорами
- Текст трьома мовами: польська, англійська та російська
- Місце для додаткових нотаток
- Кількість наклейок в рулоні: 1000 шт.
- Перед миттям контейнера слід відклеїти наклейку

код	-	тип	мм	USD
850077	1000 шт. в рулоні	Понеділок	25x25	8,65
850084	1000 шт. в рулоні	Вівторок	25x25	8,65
850091	1000 шт. в рулоні	Середа	25x25	8,65
850107	1000 шт. в рулоні	Четвер	25x25	8,65
850114	1000 шт. в рулоні	П'ятниця	25x25	8,65
850121	1000 шт. в рулоні	Субота	25x25	8,65
850138	1000 шт. в рулоні	Неділя	25x25	8,65



850145

Produkt
Продукт
Item

Godzina ☐ AM ☐ PM **Data**
Время
Time

Trwałość
Срок хранения
Shelf life

Osoba
лицо
Emp.

miejsce na etykietę
место для этикетки
place for label
here

Remove

Місце для етикетки
850008-850060

850206

ЕТИКЕТКИ FOOD SAFETY «ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ»

- Для багаторазового використання
- Легке зняття з пластикових, металевих і скляних поверхонь
- Текст двома мовами: польська та англійська
- Місце для додаткових нотаток, дати, часу
- Кількість наклейок в рулоні: 500 шт.
- Перед миттям контейнера слід відклеїти наклейку

код	кількість в упаковці	мм	USD
850206	500	100x50	20,00

ЕТИКЕТКИ FOOD SAFETY - «ВИКОРИСТАТИ ДО»

- Для багаторазового використання
- Легке зняття з пластикових, металевих і скляних поверхонь
- Текст двома мовами: польська та англійська
- Кількість наклейок в рулоні: 500 шт.
- Перед миттям контейнера слід відклеїти наклейку

код	кількість в упаковці	мм	USD
850145	500	ø50	18,50



850152

ЕТИКЕТКИ FOOD SAFETY - «ВИКОРИСТАТИ В ПЕРШУ ЧЕРГУ»

- Для багаторазового використання
- Легке зняття з пластикових, металевих і скляних поверхонь
- Текст трьома мовами: польська, англійська та російська
- Кількість наклейок в рулоні: 500 шт.
- Перед миттям контейнера слід відклеїти наклейку

код	мм	USD
850152	ø50	13,00





Переглянути
відеоролик

ДОШКИ КУХОННІ НАССР

- Виконані з поліетилену HDPE 500
- Відповідають нормам НАССР
- Двосторонні
- Дозволене миття в професійних посудомийних машинах тільки в короткому циклі мийки



НАДМІЦНИЙ
ПОЛІЕТИЛЕН

ДОШКА КУХОННА НАССР 600X400

код	колір	мм	USD
825600	Білий	600x400x(H)18	59,00
825617	Червоний	600x400x(H)18	59,00
825624	Синій	600x400x(H)18	59,00
825631	Зелений	600x400x(H)18	59,00
825648	Брунатний	600x400x(H)18	59,00
825655	Жовтий	600x400x(H)18	59,00
825662	Пурпуровий	600x400x(H)18	59,00

ДОШКА КУХОННА НАССР 450X300

код	колір	мм	USD
825518	Білий	450x300x(H)13	19,50
825525	Червоний	450x300x(H)13	19,50
825532	Синій	450x300x(H)13	19,50
825549	Зелений	450x300x(H)13	19,50
825556	Брунатний	450x300x(H)13	19,50
825563	Жовтий	450x300x(H)13	19,50
825570	Пурпуровий	450x300x(H)13	19,50

ДОШКИ КУХОННІ НАССР

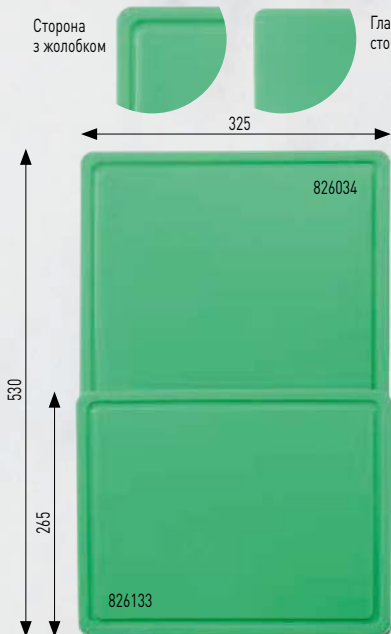
- Виконані з поліетилену HDPE 500
- Відповідають нормам НАССР
- Двосторонні
- Дозволене миття в професійних посудомийних машинах тільки в короткому циклі мийки



Переглянути
відеореєстр

Сторона
з жолобком

Гладка
сторона



НАДМІЦНИЙ
ПОЛІЕТИЛЕН

ДОШКА КУХОННА НАССР GN 1/1

- Жолобок з однієї сторони
- Можливе миття в професійних посудомийних машинах

код	колір	мм	товщина (мм)	USD
826003	Білий	530x325	15	34,50
826010	Червоний	530x325	15	34,50
826027	Синій	530x325	15	34,50
826034	Зелений	530x325	15	34,50
826041	Брунатний	530x325	15	34,50
826058	Жовтий	530x325	15	34,50
826065	Пурпуровий	530x325	15	34,50

ДОШКА ОБРОБНА НАССР GN 1/2

- Обидві сторони пристосовані для нарізання
- Одна сторона гладка, інша з жолобком по краю

код	колір	мм	товщина (мм)	USD
826102	Білий	325x265	12	16,50
826119	Червоний	325x265	12	16,50
826126	Синій	325x265	12	16,50
826133	Зелений	325x265	12	16,50
826140	Брунатний	325x265	12	16,50
826157	Жовтий	325x265	12	16,50
826164	Пурпуровий	325x265	12	16,50
826171	Чорний	325x265	12	18,50



826676

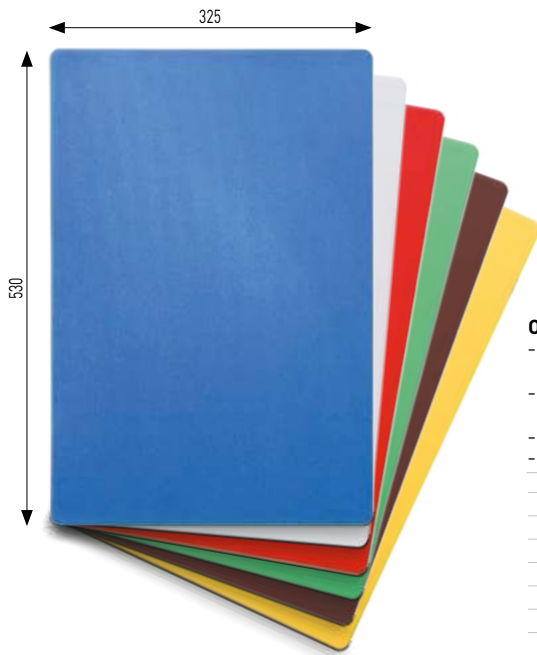


НАБІР КУХОННИХ ДОЩОК НАССР GN 1/1, 6 КОЛЬОРІВ

- Набір із 6 штук в наступних кольорах: червоний, коричневий, синій, зелений, білий, жовтий
- Товщина дошки 10 мм
- Безпечний закруглений край

код	товщина (мм)	мм	USD
826676	10	530x325	145,00



**NEW****ОБРОБНА ДОШКА НАССР GN1/1**

- Виготовлено з LDPE (поліетилен низької щільності).
- Обидві сторони є гладкими та придатними для використання.
- Відповідає стандарту НАССР.
- Доступна у 6 кольорах.

код	колір	мм	USD
826805	Білий	530x325x(H)10	19,50
826812	Червоний	530x325x(H)10	19,50
826850	Жовтий	530x325x(H)10	19,50
826829	Синій	530x325x(H)10	19,50
826836	Зелений	530x325x(H)10	19,50
826843	Брунатний	530x325x(H)10	19,50

**NEW****НАБІР 6 ОБРОБНИХ ДОЩОК НАССР ЗІ СТІЙКОЮ**

- У комплект входять:
 - 6 дощок для нарізання з LDPE (поліетилен низької щільності),
 - 1 стійка з PP (поліпропілен).
- Обидві сторони кожної дошки є гладкими та придатними для використання.
- Кольорові дошки, що відповідають стандартам НАССР:
 - синя дошка, рекомендована для сирієї риби,
 - біла дошка для молочних продуктів,
 - коричнева дошка для вареного м'яса,
 - червона дошка для сирого м'яса,
 - жовта дошка для птиці,
 - зелена дошка для овочів і фруктів.
- Стійку також можна придбати окремо (код: 825693).
- Можна мити лише в професійних посудомийних машинах в короткому циклі мийки.

код	мм	USD
825686	450x300x(H)10	114,00

ДОШКИ ОБРОБНІ УНІВЕРСАЛЬНІ БІЛІ



826379



826362

ДОШКА КУХОННА УНІВЕРСАЛЬНА

- Виготовлена з поліетилену HDPE
- Антиковзкі ніжки

код	мм	USD
826379	450x300x(H)20	42,00
826386	500x350x(H)18	56,50
826393	600x400x(H)20	67,50

УНІВЕРСАЛЬНА ОБРОБНА ДОШКА З ЖОЛОБКОМ

- Виготовлена з HDPE (поліетилен високої щільності).
- Жолобок по периметру, щоб зібрати рідину – запобігає проливанню рідини на стільницю.
- Можна мити лише в професійних посудомийних машинах в короткому циклі миття.

код	мм	USD
826362	355x250x(H)15	25,00



826485

826348

ДОШКА КУХОННА УНІВЕРСАЛЬНА З РУЧКОЮ

- Виготовлена з поліетилену HDPE
- Двобічна, гладка

код	колір	мм	товщина (мм)	USD
826348	Білий	250x150	10	8,20
826478	Чорний	250x150	10	8,65
826355	Білий	300x200	10	14,00
826485	Чорний	300x200	10	12,00



Еластичні



826300

ПІДКЛАДКИ ДЛЯ НАРІЗАННЯ - КОМПЛЕКТ 6 ШТ.

- Набір з 6 штук (по 1 кожного кольору)
- Ідеальні для кейтерингу та невеликих закладів громадського харчування
- Еластичні, завдяки чому легко та зручно перекладати нарізані продукти вручну
- Невелика вага, надзвичайно зручне зберігання

код	мм	USD
826300	380x305	25,00



КИЛИМОК АНТИКОВЗКИЙ

- Багатофункціональний антиковзкий килимок
- Виконано з PVC
- Можна обрізати для отримання необхідного розміру
- Прати вручну при темп. 40°C
- Не призначено для прямого контакту з їжею

код	мм	USD
598047	1500x300	10,00



ДВОСТОРОННЯ ДОШКА

- Виготовлена з букового дерева, 1 гладка сторона з жолобом, 2-га рифлена - для нарізання хліба

код	товщина (мм)	мм	USD
505403	18	530x325	37,50

ДОШКА ДЕРЕВ'ЯНА

- Виконана з бука
- 3 жолобком

код	товщина (мм)	мм	USD
505205	16	390x230	22,00

ДОШКА ДЕРЕВ'ЯНА ДЛЯ ХЛІБА

- Виконана з бука

код	товщина (мм)	мм	USD
505007	14	340x200	17,00

ДОШКА ДЕРЕВ'ЯНА З РУЧКОЮ

- Виконана з бука

код	товщина (мм)	мм	USD
505106	13	390x160	15,50



ДОШКА ДЕРЕВ'ЯНА

- Виготовлена зі склеєних брусків
- 3 ручками

код	мм	USD
506905	530x325x(H)45	82,00
506912	265x325x(H)45	41,00



ОБРОБНА ДОШКА З ДЕРЕВ'ЯНОГО ВОЛОКНА

- Виготовлено з дерев'яних волокон, більш щільних та довговічних, ніж звичайна натуральна деревина
- Жолобок по периметру для збору рідини - зменшує розливання на стільниці.
- Силіконові ніжки, що запобігають ковзанню.
- 3 отвором для підвищення.
- Доступна у 3 розмірах і 2 кольорах:
 - чорний (коди: 505755, 505762, 505779),
 - натуральне дерево (коди: 505724, 505731, 505748).
- Можна мити в посудомийній машині.

код	колір	мм	USD
505724	Брунатний	300x235x(H)6	36,50
505731	Брунатний	370x275x(H)6	46,00
505748	Брунатний	440x325x(H)6	54,50
505755	Чорний	300x235x(H)6	36,50
505762	Чорний	370x275x(H)6	46,00
505779	Чорний	440x325x(H)6	54,50

NEW



505731



505762



ДОШКА ДЛЯ НАРІЗАННЯ ХЛІБА

- Виготовлено з гумового дерева в темному відтінку.
- Знімна решітка - горизонтальна нарізка.
- 4 ніжки, що не ковзають, забезпечують стабільність під час зрізання.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	товщина [мм]	мм	USD
505502	20	475x322	64,00



505502



СТІЙКА ДЛЯ ДОЩОК

- Для 6 дощок довжиною макс. 20 мм

код	мм	USD
826201	303x211x(H)205	25,00



826201

NEW



825693



СТІЙКА ДЛЯ ОБРОБНИХ ДОЩОК

- Виготовлено з PP (поліпропілен).
- Уміщує 6 дощок товщиною до 2,6 см.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
825693	320x230x(H)160	18,00





НОЖИ PROFI LINE

- Усі ножі виконані з високоякісної німецької вуглецевої сталі
- Спеціальний хірургічний сплав з хром-молібден-ванадієвої сталі X50CrMoV15 гарантує наступні якості:
 - чудові різальні якості
 - надзвичайно гостре та міцне лезо
 - легко заточуються
 - стійкі до забруднення
- Процес виробництва складається з 50 етапів. Високоточне

виготовлення, шліфування та полірування забезпечують ідеальне різальне лезо

- Відповідають гігієнічним нормам НАССР, унікальна конструкція ручків не дозволяє накопиченню харчових залишків у місцях контакту з лезом
- Кожен ніж упаковано в окремому естетичному блистері
- Виготовлені методом гарячого кування з одного шматка сталі



Продовжити вибір складається з 30 статей. Вискоточити

код	товщина (мм)	довжина леза (мм)	довжина (мм)	USD	код	товщин (мм)	довжин лез (мм)	довжин (мм)	USD		
844205 1	Ніж кухарський	3,3	250	390	67,50	844328 8	Ніж для шинки тл лосося, з грПтонЦми	2,6	300	430	76,50
844212 2	Ніж кухарський	3,3	200	335	59,00	844298 9	Ніж для хлібЦ	2,4	215	340	49,50
844250 3	Ніж універсальний	2	150	265	48,00	844281 10	Ніж для хлібЦ	2,4	215	340	54,50
844311 4	Ніж м'ясицький	2,7	250	380	49,50	844335 11	ТесЦк, з грПтонЦми	3	165	300	82,00
844304 5	Ніж м'ясицький	2,6	200	332	53,50	844274 12	Ніж Santoku, з грПтонЦми	3	180	310	68,50
844267 6	Ніж обвалувальний, Гнучкий	2	150	270	38,50	844229 13	ВиделкЦ для м'ясЦ	9	150	285	44,00
844236 7	Ніж для чистки овочів	1,9	90	195	33,50	844403 14	Точило для ножів ПлмЦане	10,4	310	450	72,50



НОЖИ KITCHEN LINE

- Виготовлені з одного шматка надтвердої кованої хром-молібденової сталі
- Найвища якість виконання – ножі виключно міцні та корозійностійкі, а лезо довго залишається гострим



- Унікальна конструкція руків'я попереджує накопичення залишків у місцях з'єднання з лезом
- Безпечне профільоване руків'я
- Кожен ніж упаковано в окремий блистер



код		товщина (мм)	довжина леза (мм)	довжина (мм)	USD
781319	1 Ніж кухарський	3.3	200	340	24,00
781357	2 Ніж кухарський	3.3	150	285	20,00
781340	3 Ніж для м'яса	3.3	200	330	21,00
781371	4 Ніж обвалувальний	2.8	150	285	17,00
781333	5 Ніж для хліба	3.3	210	335	20,00
781388	6 Ніж для чистки овочів	3.5	125	240	13,00

код		товщина (мм)	довжина леза (мм)	довжина (мм)	USD
781395	7 Ніж для чистки овочів	3	90	200	13,00
781401	8 Ножиці для птиці	5.8	140	260	13,50
781364	9 Виделка для м'яса	1.9	175	290	20,00
781302	10 Тесак	2.4	180	300	36,50
781326	11 Ніж для шинки та лосося	2.4	215	350	20,00
781418	12 Точило для ножів	10	230	350	13,50





НОЖИ GREEN LINE

- Леза ножів виконані з одного шматка високоякісної міцтєвої вуглецевої молибденової нержавіючої сталі AISI 420, специфічна структура якої забезпечує різьному краю гостроту, високу якість, відповідну еластичність та стійкість до корозії (з умовою належного догляду)
- Форма леза плавно зужується до кінця зужується до кінця, забезпечує ідеальний бланс, комфорт та ефективність використання
- Кожен ніж оброблений і зточений вручну
- Однорідний різьляний край під оптимальним кутом (<35°), протестований з допомогою лазерних пристроїв
- Ножі відрізняються довговічністю та легкістю зточення
- Унікальне ергономічне руків'я виконане з Сантопрену (Santoprene) з домашню поліпропілену, має протиковзкі властивості та є більш безпечним у використанні, ніж традиційне руків'я
- Можливе миття у посудомийній машині та дезінфекція
- Завдяки зеленому кольору ніж добре помітний на робочій поверхні



код		товщи́на (мм)	довжи́на леза (мм)	довжи́на (мм)	USD
843802	1 Ніж для чищення овочів з вигнутим лезом	1.5	70	175	17,50
843826	2 Ніж для овочів	1.5	110	215	18,00
843833	3 Ніж кухарський	2	140	260	27,00
843857	4 Ніж кухарський	2	180	305	29,50
843864	5 Ніж кухарський	2	200	325	31,50
843888	6 Ніж для хліба	2	260	380	31,50
843895	7 Ніж для хліба	2	300	415	36,50

код		товщи́на (мм)	довжи́на леза (мм)	довжи́на (мм)	USD
843918	8 Ніж для шинки та лосося	2	280	415	37,50
843932	9 Сікоч	4	200	325	60,00
843307	10 Ніж шеф-кухар	3	220	360	41,00
843949	11 Ніж шеф-кухар	3	260	400	47,00
843956	12 Ніж для нарізання скибочками	3	260	400	56,50
843994	13 Ніж обвалувальний	3	160	388	30,50
843321	14 Ніж обвалувальний для риби - гнучкий	2	210	330	34,50



НОВА
ЕРГОНОМІЧНА
РУЧКА

НОЖІ УНІВЕРСАЛЬНІ - ЧОРНІ

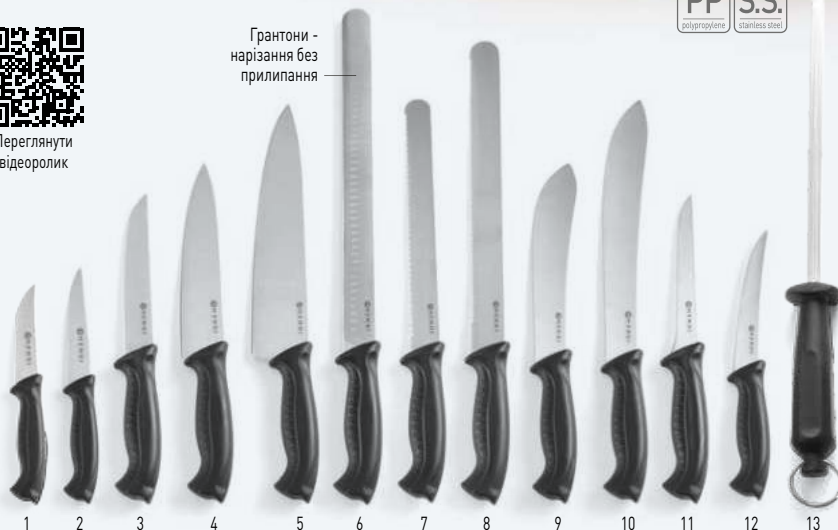
– Ручка з поліпропілену відповідно до стандартів НАССР.



Переглянути
відеореалік

Грантони -
нарізання без
прилипання

PP S.S.
polypropylene stainless steel



код	товщина (мм)	довжина леза (мм)	довжина (мм)	USD
842201 1	1,2	90	200	6,85
842102 2	1,2	100	210	7,70
842409 3	2,5	150	290	9,55
842607 4	2,5	180	320	9,15
842706 5	2,5	240	380	11,00
842904 6	1,7	350	490	17,50

код	товщина (мм)	довжина леза (мм)	довжина (мм)	USD
843000 7	1,5	250	380	12,00
843109 8	1,5	300	430	15,00
844427 9	2,5	200	330	12,50
844410 10	2,5	250	380	14,50
844441 11	1,8	150	280	11,50
844434 12	1,8	150	260	10,50
781418 13		230	350	13,50





НОЖІ НАССР

- Ручка з поліпропілену відповідає нормам НАССР
- Кожен ніж упаковано в окремому естетичному блістері



Переглянути
відеореєстр



НОЖІ НАССР КОРИЧНЕВІ - ДЛЯ КОВБАСИ ТА ВАРЕНОГО М'ЯСА



код			довжина леза/ ножа (мм)	товщина (мм)	USD
842669	1	Ніж кухарський	180/320	2,5	9,15
842799	2	Ніж кухарський	240/385	2,5	11,00
842966	3	Ніж для кебаба, шинки та шаурми з грантонами	350/490	1,7	19,50

НОЖІ НАССР ЧЕРВОНІ - ДЛЯ М'ЯСА



код			довжина леза/ ножа (мм)	товщина (мм)	USD
842423	4	Ніж для м'яса	150/290	2,5	11,00
842522	5	Ніж обвалувальний	150/300	0,9	9,55
842621	6	Ніж кухарський	180/320	2,5	9,15
842720	7	Ніж кухарський	240/385	2,5	11,00
842928	8	Ніж для кебаба, шинки та шаурми з грантонами	350/490	1,7	18,00

НОЖІ НАССР ЖОВТІ - ДЛЯ ПТИЦІ



код			довжина леза/ ножа (мм)	товщина (мм)	USD
842539	9	Ніж обвалувальний	150/300	0,9	9,55
842638	10	Ніж кухарський	180/320	2,5	9,15
842737	11	Ніж кухарський	240/385	2,5	11,00

НОЖІ НАССР СИНІ - ДЛЯ РИБИ



код			довжина леза/ ножа (мм)	товщина (мм)	USD
842546	12	Ніж обвалувальний	150/300	0,9	9,55
842645	13	Ніж кухарський	180/320	2,5	9,15
842744	14	Ніж кухарський	240/385	2,5	11,00

НОВА
ЕРГОНОМІЧНА
РУЧКА



Грантони -
нарізання без
прилипання

Грантони -
нарізання без
прилипання



НОЖІ НАССР БІЛІ - ДЛЯ ХЛІБА, МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ТА ДЕЛІКАТЕСІВ



код			довжина леза/ ножа (мм)	модель	товщина (мм)	USD
842256	15	Ніж універсальний з грантонами	90/190	коротка	1,2	7,35
842355	16	Ніж універсальний	130/230	довга	1,2	8,20
842553	17	Ніж обвалувальний	150/300		0,9	10,00
842652	18	Ніж кухарський	180/320		2,5	9,15
842751	19	Ніж кухарський	240/385		2,5	11,00
843055	20	Ніж для хліба	250/385		1,5	11,50
843154	21	Ніж для хліба	300/430		1,5	13,00

НОЖІ НАССР ЗЕЛЕНІ - ДЛЯ ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ



код			довжина леза/ ножа (мм)	модель	товщина (мм)	USD
842218	22	Ніж універсальний з грантонами	90/190	коротка	1,2	7,70
842119	23	Ніж універсальний	100/205	з зубчастою кромкою	1,2	6,85
842317	24	Ніж універсальний	130/230	довга	1,2	8,65
842614	25	Ніж кухарський	180/320		2,5	9,15
842713	26	Ніж кухарський	240/385		2,5	11,00

НОЖІ НАССР ФІОЛЕТОВІ - ОБРОБКА ПРОДУКТІВ БЕЗ АЛЕРГЕНІВ



код			довжина леза/ ножа (мм)	товщина (мм)	USD
842171	27	Ніж універсальний	180/205	1,2	8,20
842478	28	Ніж м'ясницький	150/280	2,5	11,00
842676	29	Ніж кухарський	180/320	2,5	9,15
842775	30	Ніж кухарський	240/385	2,5	11,00



SUPRA

- Ножі Ambrogio Sanelli Supra розроблені для професійних шеф-кухарів та м'ясників.
- Леза виготовлені з високоякісної нержавіючої сталі NITRO-B, в якій додавання молекул азоту значно покращує корозійні властивості та кінцеву твердість після загартування.
- Набір містить загострювач, вилкоподібний різьбовий вилець і шпатель для випічки.

- Ергономічні ручки, виготовлені з міцного пластику SEBS: гнучкі, як і погодні умови, озон та УФ-стійкі.
- Стерилізований, високостійкий до ударів і корозії.
- Не можна мити в посудомийній машині.



**AMBROGIO
SANELLI**
THE EVOLUTION OF CUTTING

ЛІНІЙКА SUPRA

NITRO-B
stainless steel

SEBS

S.S.
stainless steel



AMBROGIO
SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING



код	товщин/ довжин/ лез/	USD
(мм)	нож/ (мм)	
S307.012 1	2.8 120/260	38,50
S307.014 2	3 140/280	41,00
S307.016 3	3 160/300	41,00
S301.013 4	3 130/270	41,00
S302.013 5	2 270	41,00
S312.016 6	3 160/300	44,00
S309.020 7	2.8 200/350	54,50
S309.024 8	2.8 240/390	67,00
S309.030 9	2.8 300/450	80,00
S337.018 10	4 180/340	88,50
S347.024 11	2.5 240/390	59,00
S349.016 12	2 160/270	38,50
S349.020 13	2 200/340	44,00
S349.024 14	2.5 240/390	57,50
S349.026 15	2.8 260/410	67,50

код	товщин/ довжин/ лез/	USD
(мм)	нож/ (мм)	
S349.030 16	2.8 300/450	77,00
S350.018 17	2 180/320	52,50
S350.020 18	2.5 200/340	59,00
S356.028 19	2 280/420	54,50
S358.040 20	3 400/550	77,00
S365.021 21	2 210/350	43,00
S362.026 22	2 260/410	59,00
S363.028 23	2 280/420	54,50
S375.030 24	7 145/300	75,50
S682.011 25	1.3 110/230	18,00
S683.009 26	1.3 90/210	18,00
S690.014 27	1.3 140/260	21,00
S691.007 28	1.3 70/190	13,50
S018.030 29	12 300/430	59,00



SUPRA COLORE

- Спеціальне видання ножів Ambrogio Sanelli Supra - Supra Colore. Завдяки кольоровим ручкам, сумісним зі HACCP, вони додатково оптимізують роботу на кухні та полегшують постійне використання ножів для певних видів продуктів, це полегшує дотримання стерильних умов праці на кухні відповідно до правил гігієни та безпеки харчових продуктів, а отже, безпеку споживачів, які споживають їжу.
- Кодифікування кольорів:
 - ЧЕРВОНИЙ: сире м'ясо.
 - ЖОВТИЙ: м'ясо або птиця після термообробки (випікання, приготування).

- СИНИЙ: риба та морепродукти.
- ЗЕЛЕНИЙ: фрукти та овочі.
- Фіолетовий: обробка продуктів без алергенів.
- Леза виготовлені з високоякісної неіржавної сталі NITRO-B.
- Ручки з міцного пластику.
- Поводьтеся з кольорами відповідно до стандарту HACCP.
- Колекція містить точило.
- Заборонено мити в посудомийній машині.



AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING



НОЖІ НАССР ЧЕРВОНІ - ДЛЯ М'ЯСА

код			товщина [мм]	довжина леза/ ножа [мм]	USD
S301.015R	1	Ніж обвалувальний	3	130/290	39,00
S307.016R	2	Ніж обвалувальний	3	160/300	41,00



НОЖІ НАССР ЖОВТІ - ДЛЯ ПТИЦІ

код			товщина [мм]	довжина леза/ ножа [мм]	USD
S301.013Y	3	Ніж обвалувальний	3	130/270	41,00
S307.012Y	4	Ніж обвалувальний	2.8	120/260	38,50
S349.026Y	5	Ніж м'ясника	2.8	260/410	67,50



НОЖІ НАССР СИНІ - ДЛЯ РИБИ

код			товщина [мм]	довжина леза/ ножа [мм]	USD
S309.020L	6	Ніж м'ясника	2.8	200/350	54,50
S349.024L	7	Ніж м'ясника	2.5	240/390	57,50
S351.018L	8	Філейний ніж	1.3	180/310	44,00
S691.007L	9	Ніж для овочів	1.3	70/190	13,00



НОЖІ НАССР ЗЕЛЕНІ - ДЛЯ ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ

код			товщина [мм]	довжина леза/ ножа [мм]	USD
S350.018G	10	Ніж Santoku, з грантонами	2	180/310	54,50
S682.011G	11	Ніж для чистки овочів	1.3	110/230	13,50



НОЖІ НАССР ФІОЛЕТОВІ - ОБРОБКА ПРОДУКТІВ БЕЗ АЛЕРГЕНІВ

код			товщина [мм]	довжина леза/ ножа [мм]	USD
S307.014P	12	Ніж обвалувальний	3	140/280	41,00
S349.030P	13	Ніж м'ясника	2.8	300/450	77,00



hasaki



- HASAKI означує «обрізання кріїв» японською мовою, тому ідеально вирішує задачу професійної лінійки ножів японського стилю Ambrogio Sanelli.
- Леза виготовлені зі спеціально модифікованої нержавіючої сталі NITRO-B (X50CrMoVN15 / AISI440B), в якій додано молекули азоту значно покращує захист від корозії та кінцеву твердість після згартування.

- Твердість: 57-58 HRC.
- Згідно з японською традицією ножі згострюються з одного боку, щоб продукти контактували з лезом лише протягом короткого часу, і тертя зменшилося до мінімуму.
- Ідеально збалансовані та зручні ручки зі синтетичної смоли POM, це зручується.
- Заборонено мити в посудомийній машині.



код	товщині [мм]	довжині леза / ножа [мм]	USD
H339.016 1	Ніж Usuba	3 160/290	114,00
H349.016 2	Ніж шеф-кухоня	2 160/290	72,50
H349.020 3		2 200/330	109,00
H340.016 4	Ніж Deba	3 160/290	105,00
H341.021 5	Ніж Yanagi Sashimi	2 210/340	100,00
H341.024 6		2 240/370	104,00

код	товщині [мм]	довжині леза / ножа [мм]	USD
H341.027 7	Ніж Yanagi Sashimi	2 270/400	114,00
H341.030 8		2 300/430	154,00
H350.016 9	Ніж Hasaki Santoku, з грітунтом	2 160/290	114,00
H582.010 10	Ніж універсальний	2 100/200	49,50
H582.012 11		2 120/220	54,50

НОЖИ НАССР ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЧІВ - НАБІР З 6 ШТУК

- НБір зі 6 штук: білий, червоний, синій, зелений, чорний тП жовтий
- ЛезП з листової стПлі



842003

НАБІР НОЖІВ

- НБір зі 6 штук: білий, червоний, синій, зелений, чорний тП жовтий
- ЛезП з листової стПлі

код	товщинП (мм)	довжинП лезП (мм)	довжинП (мм)	USD
842003	1.2	75	175	26,00



842010

НОЖИ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ

- НБір з 6 штук білого, червоного, синього, зеленого, чорного тП жовтого кольорів.
- Виготовлені із прокПтної стПлі.

код	товщинП (мм)	довжинП лезП (мм)	довжинП (мм)	USD
842010	2.5	90	185	28,00



NEW

УНІВЕРСАЛЬНІ НОЖИ

- Лезо з німецької нержПвіючої стПлі X50CrMoV-15.
- РучкП з поліпропілену.
- ТовщинП лезП: 1,3 мм.
- МожнП мити в посудомийній мПшині.

код		довжинП лезП (мм)	довжинП (мм)	USD
842447	1 Ніж Paring, вигнутий	60	170	5,55
842454	2 Ніж Paring, прямий	70	180	5,55
842461	3 Ніж Paring, зПгострений	85	195	5,55
842485	4 Ніж для стейкП, зубчПстий	117	227	5,55
842492	5 УніверсПльний ніж	105	215	5,55



842447

842454

842461

842485

842492



856413



NEW

НІЖ ДЛЯ СИРУ З ПОДВІЙНОЮ РУЧКОЮ

- Довге, жорстке лезо з неіржПвної стПлі (листовий прокПт).
- Ергономічні ручки, виготовлені з поліпропілену.
- Не можнП мити в посудомийній мПшині.

код	товщинП (мм)	довжинП лезП (мм)	довжинП (мм)	USD
856413	3	380	655	46,00





НОЖІ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ ОВОЧІВ

- Лезо з високоякісної неіржавної сталі з хромом-молібденем-ванадієм (X50CrMoV15).
- Ручка виготовлена з PP (поліпропілен).
- В наявності 3 кольори: чорний, червоний, зелений.
- Можна мити в посудомийній машині.



NEW



код	колір	довжина (мм)	USD	код	колір	довжина (мм)	USD
841129 1	чорний	158	5,90	841112 10	чорний	192	5,90
841532 2	червоний	158	6,20	841570 11	червоний	192	6,20
841549 3	зелений	158	6,20	841587 12	зелений	192	6,20
841105 4	чорний	180	5,90	841617 13	чорний	211	6,20
841556 5	червоний	180	6,20	841624 14	червоний	211	6,20
841563 6	зелений	180	6,20	841631 15	зелений	211	6,20
841136 7	чорний	214	6,40				
841594 8	червоний	214	6,20				
841600 9	зелений	214	6,20				

УНІВЕРСАЛЬНІ ОВОЧЕЧИСТКИ

- Лезо з нержавної сталі.
- Ручка виготовлена з PP (поліпропілен).
- В асортименті 3 кольори: чорний, червоний, зелений.
- Можна мити в посудомийній машині.



841501

841518

841525

ГОРИЗОНТАЛЬНА УНІВЕРСАЛЬНА ОВОЧЕЧИСТКА

код	колір	довжина леза (мм)	мм	USD
841501	чорний	50	(L)110	9,55
841518	червоний	50	(L)110	9,55
841525	зелений	50	(L)110	9,55



NEW



841471

841488

841495

УНІВЕРСАЛЬНА ОВОЧЕЧИСТКА ІЗ ЗУБЧАСТИМ ЛЕЗОМ

код	колір	довжина леза (мм)	мм	USD
841471	чорний	50	(L)175	9,55
841488	червоний	50	(L)175	9,55
841495	зелений	50	(L)175	9,55



841020

НІЖ ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЧІВ

- Дерев'яна ручка
- Зроблено в Німеччині



код	довжина леза (мм)	довжина (мм)	USD
841020	60	165	7,70



841228

ОВОЧЕЧИСТКА

- Модель з поперечним лезом



код	довжина леза (мм)	довжина (мм)	USD
841228	50	110	4,60



841235

ОВОЧЕЧИСТКА

- Модель з рухомих лезом



код	довжина леза (мм)	довжина (мм)	USD
841235	50	150	7,35



NEW

ОЧИЩУВАЧ СПАРЖИ

- Корпус і леза виготовлені з нержавної сталі.
- Ергономічна ручка, зручно вміщується в руку для комфортного використання.
- Лезозахисні щитки, виготовлені з PP (поліпропілен), в комплекті.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	довжина леза (мм)	мм	USD
856406	43	200x50x(H)30	8,65



856406



856314



856307



відкривачка



856284

НОЖИЦІ ДЛЯ ОБРОБЛЕННЯ ПТИЦІ

- Високоуглецева сталь
- М'яка ручка

КУХОННІ НОЖИЦІ

- Зубчасте лезо з неіржавної сталі.
- Ручка виготовлена з поліпропілену, м'яка всередині.
- Ножіці можна розібрати на 2 частини для легкого очищення.

КУХОННІ НОЖИЦІ

- Зубчасте лезо з неіржавної сталі.
- Ручка виготовлена з поліпропілену, м'яка всередині.
- Додаткові зубчасті краї на ручці для зняття ковпачків із пляшок.
- Ножіці можна розібрати на 2 частини для легкого очищення.

код	мм	USD
856314	(L)240	23,00

код	мм	USD
856307	(L)200	15,50

код	мм	USD
856284	(L)225	21,00



1013.000



1555.000



1500.000



НОЖИЦІ ДЛЯ ПТИЦІ

- Виготовлені з неіржавної сталі.
- Твердість: 54-55HRC.
- Вигнуті леза, нижнє лезо з гострими різальними зубцями.
- Завдяки профільованим ручкам з шорсткою поверхнею ножіці добре лежать в руці.
- Оснащені замком для запобігання випадкового відкриття.
- Пружина забезпечує плавну роботу.
- Вага нетто: 0,35 кг.

КУХОННІ НОЖИЦІ

- Сертифіковане лезо з неіржавної сталі.
- Твердість: 54-55 HRC.
- Ручка з нейлону (PA6).
- Додаткові зубчасті краї ручки для розколювання горіхів.
- Ножіці можна розібрати на 2 частини для легкого очищення.

КУХОННІ НОЖИЦІ

- Леза з дрібними зубцями на різальній кромці виготовлені з неіржавної сталі.
- Твердість: 54-55HRC.
- Профільовані ручки з нейлону (PA6).
- Вага нетто: 0,081 кг.

код	мм	USD
1013.000	(L)250	90,50

код	мм	USD
1555.000	(L)200	39,00

код	мм	USD
1500.000	(L)210	31,50



781913

НІЖ ДЛЯ УСТРИЦЬ

код	товщина [мм]	довжина леза [мм]	довжина [мм]	USD
781913	2.3	60	170	14,50



781920

НІЖ ДЛЯ УСТРИЦЬ ПРЯМИЙ

код	товщина [мм]	довжина леза [мм]	довжина [мм]	USD
781920	1.6	60	160	5,90

СЛАЙСЕР ДЛЯ НАРІЗКИ ТРЮФЕЛЯ

- Ідеальний інструмент для нарізання тонких скибочок трюфелів.
- Лезо виготовлене з неіржавної сталі – твердість 55HRC.
- Корпус леза виготовлений зі неіржавної сталі.
- Регулювання леза за допомогою гвинта.
- Товщина скибочок від 0,2 до 3 мм.

код	мм	USD
229835	220x85	46,00



229835



856260

ПРЕС ДЛЯ ЧАСНИКУ

- Виготовлено з неіржавної сталі – міцний та легко чиститься.
- Вигнута форма дозволяє швидко і без зусиль здавлювати.
- Можливе подрібнення декількох зубців часнику одночасно завдяки розміру та численним отворах у сітці.
- Корисний також для інших продуктів, крім часнику, таких як імбир.
- Діаметр отвору: ø3 мм

код	мм	USD
856260	105x50	18,00



570715



ПРЕС ДЛЯ ЧАСНИКА

- Прес для часнику - універсальний кухонний аксесуар.
- Прес для часнику виготовлений з цілісного шматка алюмінію.

код	мм	USD
570715	175x30	17,00



856123



ПРЕС ДЛЯ ЧАСНИКА

- Легко утримувати у чистоті
- Дві змінні сітки

код	мм	USD
856123	180x25	19,00

513750



ПЛАНКА ДЛЯ ЗАМОВЛЕНЬ

- Виготовлена з сатинованого алюмінію
- Кріпиться шурупами або клейовими смужками - в комплекті



код	мм	USD
513736	(L)455	13,50
513705	(L)610	18,00
513712	(L)915	28,00
513743	(L)1015	31,50
513750	(L)1220	36,50



Переглянути
відеореєстр



НАБІР ІЗ 9 НОЖІВ З НЕІРЖАВНОЇ СТАЛІ

- Ножі виконані з одного шматка неіржавної сталі 3Cr13
- Ручки з неіржавної сталі 410 з прогумованим покриттям
- Завдяки найвищій якості виготовлення ножі виключно міцні та корозійностійкі, а лезо довго збереже гостроту
- Безпечне профільоване руків'я
- У наборі:

- 1 - Нож для чистки овочів - 193 мм
- 2 - Нож обвалувальний - 285 мм
- 3 - Нож для хліба - 333 мм
- 4 - Нож для шинки - 331 мм
- 5 - Нож кухарський - 333 мм
- 6 - Нож кухарський - 370 мм
- 7 - Нож Santoku - 336 мм
- 8 - Мисл - 340 мм
- 9 - Виделка для м'яса - 320 мм

код	мм	USD
975770	445x260x(H)65	136,00





NEW



НАБІР НОЖІВ – 4 ШТУКИ

- Виготовлені з нержавіючої сталі 3CR13
- Надійна якість виготовлення та стійкість до корозії
- Тривалий термін служби леза
- Контурна ручка для безпеки під час використання
- У комплекті:
 - 1- Ніж кухарський – 373 мм
 - 2- Ніж кухарський – 333 мм
 - 3- Ніж для шинки – 333 мм
 - 4- Ніж для чищення – 195 мм

код	USD
781029	46,00

Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ

HENDI

81





856291

**НАБІР НОЖІВ ДЛЯ
ДЕКОРАТИВНОЇ
НАРІЗКИ – 6 ШТУК**

– У наборі:

- ніж для вирізання кульок гофрований (одинарний)
- ніж для вирізання кульок (подвійний)
- ніж для нарізання цедри
- ніж для овочів
- ніж для видалення серцевини яблук
- ніж декоративний

код	мм	USD
856291	280x100x(H)50	78,00



400081

**НАБІР ДЛЯ ШЕФ-КУХАРЯ, 6 ШТ.,
САТИНОВАНІЙ**

- Ідеально підходить для сервування страв, тортів та інших десертів, а також суші.
- Виготовлений з сатинованої неіржавної сталі.
- Пінцети ідеально підходять для захоплення дуже делікатних інгредієнтів і оптимізовані для легкого використання.
- Ложка для малювання з носиком для точного наливання соусів.
- 3 компактним складним футляром для захисту від пошкоджень.
- Прямий пінцет: 23 см
- Вигнутий пінцет: 20 см
- Офсетний пінцет (суші): 21 см
- Ложка для малювання: 22,5 см
- Маленька ложка: 15 см
- Шпатель: 19 см
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
400081	255x25x(H)100	90,50



400074

**НАБІР ДЛЯ ШЕФ-КУХАРЯ, 6 ШТ., ЧОРНИЙ**

- Ідеально підходить для сервування страв, тортів та інших десертів, а також суші.
- Виготовлений із неіржавної сталі з чорним PVD покриттям.
- Пінцети ідеально підходять для захоплення дуже делікатних інгредієнтів і оптимізовані для легкого використання.
- Ложка для малювання з носиком для точного наливання соусів.
- 3 компактним складним футляром для захисту від пошкоджень.
- Прямий пінцет: 23 см
- Вигнутий пінцет: 20 см
- Офсетний пінцет (суші): 21 см
- Ложка для малювання: 22,5 см
- Маленька ложка: 15 см
- Шпатель: 19 см
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
400074	255x25x(H)100	100,00

СУМКА ДЛЯ НОЖІВ

- 6 місць для ножів (максимально довжині 400 мм)
- Ножі розділені в еластичних перегородках
- Сумка посилені пластиком для забезпечення конструкції.
- Розмір відкритої сумки: 450х400 мм
- Ножі продаються окремо.

код	мм	USD
856383	450х70х(Н)110	36,50



СУМКА ДЛЯ НОЖІВ

- Компактний сумка з 17 перегородками.
- Придбаний для 4 ножів з максимальною довжиною 450 мм і 13 менших елементів.
- Роздільник посилений пластиком.
- Ножі й інші елементи тримуються на гумці.
- Розміри відкритої сумки: 500х510 мм.
- 3 плечовим ремнем.
- Ножі продаються окремо.

код	мм	USD
856390	500х120х(Н)225	90,50



СУМКА ДЛЯ НОЖІВ

- Компактний складний сумка з великою кількістю місця для ножів та об'єктів
- Вміщує до 10 ножів (макс. довжині 450 мм), ножі утримуються на місці з допомогою гумки
- Додаткові чохла на блисківці або злістьці на липучці захищають ножі та запобігають їх дотику один до одного при складанні сумки
- 1 кишеня для блокноту, 4 невеликі кишені для візиток і 3 відсіки для дрібних об'єктів або ручок
- Розміри розкладеної сумки: 515 x 675 мм
- Довжині плечевого ремня регулюється від 770 мм до 1270 мм
- Ножі продаються окремо

код	мм	USD
856277	510х50х(Н)170	56,50



ПЛАНКА МАГНІТНА З ГАЧКАМИ

- Дві магнітні смужки

код	-	мм	USD
820209	3 гачки (L)340		12,00
820308	5 гачків (L)470		16,50
820407	6 гачків (L)620		20,00

820209



820308



820407





NEW



NEW



1

2

3

4

5

6



ЯПОНСЬКІ НОЖІ

- Виготовлено в Японії – традиційний японський дизайн. Ці ножі з цієї лінії утворюють повний набір для традиційного приготування суші.
- Лезо з японської неіржавної сталі SUS 420J2.
- Ручка з деревини тополі.
- Твердість леза: прибл. 53 HRC.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код		товщина (мм)	довжина леза (мм)	довжина (мм)	USD
845035	1 Santoku	4	165	295	46,00
845097	2 Deba	3	150	275	59,00
845028	3 Nakiri	4	180	325	64,00
845059	4 Sashimi	3	210	340	59,00
845042	5 Sashimi	4	240	370	64,00
845127	6 Sashimi	2,5	270	405	82,00

N

N



HASEGAWA®



ЧАША ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ РИСУ HANGIRI

- Ідеальний посуд для змішування рису для суші з оцтом.
- Серцевина виготовлена з полістиролу з (PS), поверхня виготовлена з поліетилену – для забезпечення легкості та збереження тепла змішаного рису, що покращує поглинання оцту.
- Поверхня запобігає розвитку бактерій і не вбирає вологу, не тріскається, немає ризику утворення чорної плісняви.
- Форма злегка розширена до верху – кут нахилу обідка забезпечує штабелювання.
- Можна мити в посудомийній машині.
- Термостійкість: 90°C.
- Доступні у різних розмірах (код: 513804, 513811).

код	мм	USD
513804	ø480x(H)110	1 050,00
513811	ø600x(H)140	1 450,00

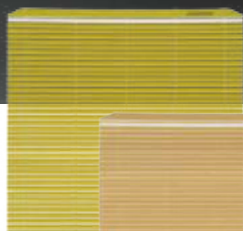


ЛОПАТКА ДЛЯ РИСУ HANGIRI

- Для змішування рису для суші.
- Виготовлена з поліпропілену та нейлону.
- Дуже легка.
- Вузький кінчик.
- Спеціальна хвиляподібна поверхня для ідеального змішування рису та оцту.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
513859	400x115	168,00





513835



513842

КИЛИМОК ДЛЯ СКРУЧУВАННЯ СУШІ-РОЛІВ MAKISU

- Для скручування суши-ролів.
- Виготовлений з поліпропілену.
- Нейлонові з'єднання волокон.
- Легко скручувати.
- Фольга не потрібна.
- Легко чистити та сушити.
- Антибактеріальні властивості
- Можна мити в посудомийній машині

код	мм	USD
513835	250x240	77,00
513842	250x165	72,50



513866

ДОШКА ДЛЯ СУШІ, 600x300 ММ

- Виготовлена з пластику (еластомер PB) із внутрішньою дерев'яною серцевиною, захищеною поліетиленом (PE).
- Антибактеріальні властивості.
- На 30% легше, ніж повністю пластикові дошки.
- Дерев'яна серцевина запобігає деформаціям і забезпечує довговічність дошки.
- Екологічно чистий виробничий процес - зменшення вмісту пластмаси.
- Можна мити в посудомийній машині.



код	мм	USD
513866	600x300	424,00



513828



ПІДСТАВКА ДЛЯ ДОШКИ ДЛЯ СУШІ, 45×50×300 ММ

- Виготовлений з поліетилену (PE).
- Нековзний з еластичними опорами дошки
- Зохист від руху дошки навіть на вологих стільницях.
- Високий рівень гігієни та ергономічності.
- Антибактеріальні властивості.
- Можливість збирання різних інгредієнтів у контейнер, розміщений під дошкою.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
513828	300x50x(H)45	82,00



513880

Абразив-
ний шпир

Згладжу-
вальний шпир

СКРЕБОК ДЛЯ ОБРОБНОЇ ДОШКИ

- Серцевини зі спіненого поліетилену.
- Абразивний шпир, виготовлений з оксиду алюмінію та стерилізовану цинку.
- Двосторонній продукт - абразивний та згладжувальний властивості.
- Призначений для обробки дощок Hasegawa та обробних дощок HENDI НАССР з деревини або PE.

код	мм	USD
513880	115x50x(H)30	28,00



Відеореєстратор



НІЖ ДЛЯ НАРІЗАННЯ ЦЕДРИ

код	мм	USD
856031	(L)155	12,50



НІЖ ДЛЯ ЦИТРУСОВИХ

код	довжина леза (мм)	довжина (мм)	USD
856185	100	210	13,50



НІЖ ДЛЯ ОВОЧІВ

код	довжина леза (мм)	довжина (мм)	USD
856086	110	220	12,50



НІЖ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ ЦИТРУСОВИХ

код	мм	USD
856055	(L)175	12,00



НІЖ ДЛЯ ВИРІЗАННЯ КУЛЬОК - ОДИНАРНИЙ

код	ø	довжина (мм)	USD
856017	ø26	(L)160	11,50



НІЖ ДЛЯ ВИРІЗАННЯ КУЛЬОК - ОДИНАРНИЙ, ГОФРОВАННИЙ

код	ø	довжина (мм)	USD
856024	ø22	(L)150	11,50



НІЖ ДЛЯ ВИРІЗАННЯ КУЛЬОК - ПОДВІЙНИЙ

код	мм	USD
856000	ø 22-25 мм (L)165	16,00



НІЖ ДЕКОРАТИВНИЙ КАНАЛЬНИЙ

код	мм	USD
856048	(L)155	8,20



НІЖ ДЛЯ ВИДАЛЕННЯ СЕРЦЕВИНИ ЯБЛУК

код	ø	довжина (мм)	USD
856079	ø20	(L)215	10,50



НІЖ-РОЛИК ДЛЯ ТІСТА З ХВИЛЯСТИМ ЛЕЗОМ

код	ø	довжина (мм)	USD
856154	ø60	(L)188	11,50



НІЖ ДЕКОРАТИВНИЙ ДЛЯ МАСЛА - Зубчасте лезо

код	мм	USD
856192	(L)190	15,50



НІЖ ДЛЯ МАСЛА ЗУБЧАСТИЙ

код	довжина леза (мм)	довжина (мм)	USD
855768	85	210	10,50



НІЖ ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЧІВ

код	довжина леза (мм)	довжина (мм)	USD
856178	65	175	8,65



НІЖ ДЛЯ ДЕКОРАТИВНОЇ НАРІЗКИ

код	довжина леза (мм)	довжина (мм)	USD
856062	90	200	13,00



НІЖ ДЛЯ ПОМІДОРІВ

код	довжина леза (мм)	довжина (мм)	USD
856253	110	224	15,00



НІЖ-ЛОПАТКА ДЛЯ СИРУ

код	мм	USD
856208	(L)200	16,50



НІЖ-ЛОПАТКА ДЛЯ М'ЯКОГО СИРУ

код	мм	USD
856215	(L)160	13,50



ТЕРТКА ДЛЯ СИРУ

код	мм	USD
856222	(L)170	13,50



НІЖ ДЛЯ М'ЯКОГО СИРУ

код	довжина леза (мм)	довжина (мм)	USD
856246	160	270	16,50



Переглянути
відеоролик



НІЖ ДЛЯ ТВЕРДОГО СИРУ

код	довжина леза (мм)	довжина (мм)	USD
856239	130	250	15,00



НІЖ-РОЛИК ДЛЯ ПІЦЦІ

код	ø	довжина (мм)	USD
617007	ø100	(L)230	5,90



НІЖ-РОЛИК ДЛЯ ПІЦЦІ

– Лезо з нержавіючої сталі, ручка з поліпропілену.

код	ø	довжина (мм)	USD
617014	ø100	(L)230	14,00



ГЛИБОКИЙ БІГУНОК

Посилена рейка з великою глибиною — полегшує спрямовування леза



УНІВЕРСАЛЬНІСТЬ – ШИРОКИЙ ШЛЯХ ПЕРЕМЕЛЮВАННЯ

Він забезпечує загострення дуже товстих лез і різних типів ножів

20° – двостороннє загострення

Ідеальний кут для всіх європейських ножів

ДИСК ДЛЯ ШЛІФУВАННЯ ТА ПОЛІРУВАННЯ

За один процес ви загострюєте шліфуєте



820643

ЕКОНОМІЯ

Заміна каменів для шліфування проста та не потребує обслуговування

ТРИВАЛІСТЬ

Міцний двигун з відмінним охолоджуючим блоком

БЕЗПЕЧНА ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Чотири гумові тримачі для всмоктування запобігають переміщенню загострювача

ЕЛЕКТРИЧНА ТОЧИЛКА ДЛЯ НОЖІВ

- Рекомендується для використання на всіх професійних кухнях.
- Для заточування різних видів ножів: для м'яса, риби, овочіві фруктів.
- Ефективне та точне одноетапне заточування.
- Абразивний матеріал – оксид алюмінію.
- Протилежні колеса.
- Одночасно заточуйте обидві сторони леза під прямим кутом.
- Час заточування леза до 15 см: прибіл. 3 секунди.
- Час заточування леза до 25 см: прибіл. 5 секунд.

код	B	Вт	мм	USD
820643	230	75	160x205x(H)185	318,00



224403



Переглянути відеореєлих

ТОЧИЛО ЕЛЕКТРИЧНЕ ДЛЯ ЗАГОСТРЕННЯ НОЖІВ

- Для швидкого та зручного гостріння ножів
- Зручна заміна дисків
- Придатне для заточки ножів різного типу: ножів для м'яса, риби, овочів та фруктів

код	B	Вт	мм	USD
224403	230	50	295x110x(H)110	371,00
224410	Шліфувальний папір		50x200	11,00
	- набір 2 шт.			





ТОЧИЛО ДЛЯ НОЖІВ

- Ергономічна ручка та антиковзка основа забезпечує безпеку та комфорт використання
- 3 функції дозволяють заточити усіх типів ножів, у тому числі керамічних
- Не використовувати для загострення зубчастих лез або ножиць



код	мм	USD
820612	200x46x(H)75	23,00

NEW
MODEL



ТОЧИЛО ДЛЯ НОЖІВ

- Запобігання порізів пальців

код	мм	USD
820605	140x15x(H)65	23,00

ЯПОНСЬКИЙ ТОЧИЛЬНИЙ КАМІНЬ HENDI BY NANIWA

- Двосторонній камінь складається з 2 пластин з 2 різними розмірами зернистості:
 - 220/1000 (820667).
 - 1000/3000 (820674).
- Кам'яна зернистість - за призначенням:
 - 220: шліфування та регенерація краю леза.
 - 1000: базове загострення лез.
 - 3000: полірування та фінішна обробка краю леза.
- Перед використанням змочити камінь водою.
- Комплект містить пластиковий контейнер для безпечного зберігання.



код	-	мм	USD
820667	220/1000	185x65x(H)30	54,50
820674	1000/3000	185x65x(H)30	59,00

ЯПОНСЬКИЙ ТОЧИЛЬНИЙ КАМІНЬ

- Двосторонній камінь складається з 2 пластин різної зернистості: 280/1000.
- Призначення кам'яних графтів:
 - 280: шліфування та регенерація краю леза,
 - 1000: базове загострення лез.
- Перед використанням змочити камінь водою.

код	мм	USD
845134	180x50x(H)40	136,00

NEW



niroflex
premium protection



NEW

GS3811200000



niroflex
premium protection



NEW

HA0000003960-08



ЗАХИСНА РУКАВИЧКА ДЛЯ РІЗАННЯ FIX

- Легкі зварні кільця із неіржавної сталі діаметром 8 мм і товщиною 0,5 мм.
- Із запатентованою саморегульованою системою пружин розтягування з неіржавної сталі.
- Підходить для правої та лівої рук.
- Можна прати у пральній машині (tumbler).
- Розмір: М.

код	MM	USD
GS3811200000	(L)220	196,00

ЗАХИСНА РУКАВИЧКА BLUECUT COMFORT

- Виготовлено з Brinix - запатентована пряжа з неіржавної сталі. Вона не містить скловолокна - немає небезпеки потрапляння скляних частинок у їжу.
- Можна прати в пральній машині при температурі до 85°C, вона не стискається та не деформується.
- Рівень захисту від порізів: F (відповідно до EN 388:2016).
- Товщина: середня, плетіння 10.
- Підходить для правої та лівої рук.
- Розмір: М.

код	MM	USD
HA0000003960-08	(L)240	26,00



556641



556665



СЕРТИФІКОВАНІ РУКАВИЧКИ СТИЙКІ ДО ПОРІЗІВ - КОМПЛЕКТ З 2 ШТ

- Забезпечують захист під час нарізання, а також заміни гострих різальних елементів в пристроях на професійній кухні
- Завдяки поєднанню волокон HPPE, поліестеру та нейлону, рукавички міцні та зручні
- Стьйкість до порізів - рівень 4
- Стьйкість до стирання - рівень 3

код	кількість в упаковці	USD
556641	2	27,00

РУКАВИЧКИ ПРОТИ ПОРІЗІВ СЕРТИФІКОВАНІ

- Комплект складається з 2-х стійких до порізів рукавичок:
 - внутрішня (HPPE)
 - зовнішня (з неіржавної сталі, призначеної для контакту з харчовими продуктами)
- Використання для правої та лівої руки.

код	-	MM	USD
556672	Розмір L	(L)330	76,50
556665	Розмір M	(L)305	76,50



ВІДКРИВАЧКА ДЛЯ КОНСЕРВНИХ БАНОК KITCHEN LINE

- У комплект входить кріплення на стіл.
- Підходить для робочих поверхонь, товщина яких не перевищує 55 мм.
- Відкриває банки з висотою макс. 335 мм.

код	мм	USD
690000	250x115x(H)550	181,00

690000



ВІДКРИВАЧКА ДЛЯ КОНСЕРВНИХ БАНОК

код	мм	USD
856116	(L)180	19,00



856116



ВІДКРИВАЧКА ДЛЯ КОНСЕРВНИХ БАНОК БЕЗПЕЧНА

- Відкривачка різє кришку збоку, не залишаючи гострих країв.
- Кришку можливо повторно одягнути на банку
- Різальний механізм працює збоку банки трохи нижче кришки.

код	мм	USD
856161	(L)190	18,50



856161





NEW



SAMURAI ЯПОНСЬКИЙ МАНДОЛІН

- Міцна конструкція: елементи з неіржавної сталі, ABS та поліпропілену.
- Плоска сталева поверхня розділена на 2 частини, які можна відкрити для легкого доступу до лез, щоб відрегулювати, видалити або почистити їх.
- Поверхня має антипригарне покриття PTFE, яке сприяє дуже плавному різанню (овочі/фрукти плавно ковзають).
- Надзвичайно гострі леза в кількох варіантах, які пропонують різні - але завжди ідеально точні та послідовні - ефекти різання:
 - 2 плоскі леза, розташовані на оборотному елементі: гладеньке або зубчасте лезо,
 - знімний і поворотний ролик із зубчастими лезами; товщина і тип нарізки легко регулюється за допомогою ручки: від 0,5 мм до 9 мм, скибочки або жульєн.
- Плоскі леза розташовані під кутом для ще швидшого та зручнішого процесу різання.
- Ролик оснащений захистом - фіксується на місці, не створюючи

237922

- загрози випадіння. Положення для виймання ролика позначено на його ручці.
- Гачок і ніжки, що не ковзають, виготовлені з термопластичного каучуку (TPR), забезпечують повну стабільність під час роботи.
- Додаткова висувна широка ніжка (підставка) - висока зручність використання, можна розрізати овочі, тримаючи мандолін у руці або коли він розміщений на робочій поверхні під кутом 45°.
- Аксесуари, що забезпечують безпечну роботу, входять до комплекту:
 - пристосування для захисту пальців/тримач для овочів чи фруктів з 6 тонкими шипами;
 - захисний екран із синтетичного матеріалу для захисту зовнішнього леза.

КОД	ММ	USD
237922	395x165x(H)115	59,00

**NEW
MODEL**



222652



МАНДОЛІН

- Леза, ріжуча поверхня (де ковзають овочі) та корпус виготовлені з неіржавної сталі.
- Ручки виготовлені з ABS.
- Товщина різання плоского леза: 1-9 мм, регулюється за допомогою великої ручки збоку.
- Захист: лезо зафіксоване на місці та не створює загрози випадіння. Положення для видалення леза позначено на ручці.
- З вбудованою висувною підставкою з ніжкою, що не ковзає, виготовленою з термопластичного каучуку (TPR).

- У комплекті:
 - плоске лезо для нарізання тонких скибочок,
 - 2 змінні зубчасті леза з неіржавної сталі AISI 304 для нарізання жульєну товщиною 4,5 мм або 9 мм,
 - захисна плівка для пальців з поліпропілену, призначена для захисту пальців і утримання овочів/фруктів за допомогою 6 тонких шипів (шипи з неіржавної сталі AISI 304).
- Можна мити в посудомийній машині.

КОД	ММ	USD
222652	418x135x(H)135	150,00



МАНДОЛІН V-ТИПУ

- Виконана з твердої чорної пластмаси, леза з високоякісної неіржавної сталі
- У комплекті 5 лез-насадок
- Складна підставка з ніжками, що не ковзають
- V-подібне головне різальне лезо
- Дві товщини брусочків: 6 мм і 9 мм (картопля-фрі, овочі жульєн)
- Можливість регулювання товщини скибок 1-9 мм
- Безпечний тримач з металевими штирями для кріплення овочів
- Висота на відкритій підніжці – 140 мм

код	мм	USD
222614	130x335x(H)75	49,50
229903	Комплект із 5 запасних різучих дисків	23,00

NEW



Переглянути відеореалік



V-подібне головне різальне лезо

222614



222676

NEW MODEL



Переглянути відеореалік

МАНДОЛІН V-ТИПУ

- Виготовлено з неіржавної сталі AISI 304 та ABS.
- Основне лезо V-подібної форми з неіржавної сталі.
- Леза для жульєна з неіржавної сталі AISI 304.
- 3 насадки для змови товщини нарізки: 1,5 мм, 2,5 мм і 3,5 мм.
- 2 насадки з лезами для нарізання смужок жульєну: 3,5 мм і 7 мм.
- Товщина нарізання вказана на кожній насадці.
- Швидко заміна насадки за допомогою однієї кнопки блокування/розблокування.
- Вбудована складна підставка – широка ніжка проти ковзання, покрита гумою; мандолін можна використовувати, тримаючи його в руках або розміщуючи на робочій поверхні.

- В комплекті:
 - коробка для зберігання насадок, для безпечного зберігання лез,
 - поліпропіленовий запобіжник для пальців та тримач для овочів з 6 тонкими шипами (шипів виготовлені з неіржавної сталі AISI 304),
 - екран для захисту леза, виготовлений із синтетичного матеріалу, для покриття V-леза.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
222676	405x135x(H)145	105,00





ЯПОНСЬКІ МАНДОЛИНИ HENDI SHŌGUN 將軍

- Леза з японської неіржавної сталі SUS 420J2.
- Корпус з ABS.
- Плавне та легке регулювання товщини зрізу: 1-5 мм.
- У комплекті:
 - плоске вбудоване лезо, яке може нарізати дуже тонкі, майже прозорі скибочки;
 - захист для пальців/тримач із поліпропілену для захисту пальців і утримання овочів/фруктів під час розрізання.
- Не можна мити в посудомийній машині.



221280

ЯПОНСЬКИЙ МАНДОЛІН HENDI SHŌGUN 將軍

- У комплекті: 3 змінні зубчасті леза для нарізання жульєну: товщиною 1 мм, 2 мм, 8 мм.

код	мм	USD
221280	380x158x(H)47	86,00



NEW



1 мм



2 мм



8 мм



товщина 1-5 мм



221297

ЯПОНСЬКИЙ МАНДОЛІН HENDI SHŌGUN 將軍 PRO

- Широка ріжуча поверхня підходить для великих овочів і фруктів.

код	мм	USD
221297	380x180x(H)45	90,50



NEW



товщина 1-5 мм



Лазерна заточка -
екстремально гострі зубці

PP 18/8
polypropylene stainless steel



Переглянути
відеореєстратор

ТЕРТКИ

- Лазерне заточування - екстремально гострі зубці

код	-	довжина леза (мм)	мм	USD
856352	дрібна	220	35x405	29,00
856369	середня	220	35x405	21,00
856376	стрічка	220	35x410	21,00

ТЕРТКИ

- Лазерне заточування - екстремально гострі зубці

код	-	довжина леза (мм)	мм	USD
856321	середня	134	65x330	17,00
856338	стрічка	135	65x330	16,50
856345	скибочки	134	65x330	17,50



PP S.S.
polypropylene stainless steel



Відеореєстратор

НІЖ ДЛЯ ЗЕЛЕНИ

код	-	мм	USD
844359	1 лезо	(L)215	23,00
844366	2 леза	(L)215	33,50



570906

ОКУЛЯРИ ДЛЯ НАРІЗКИ ЦИБУЛИ

- Захищають очі від компонентів цибулі,
які викликають сльозовиділення

код	мм	USD
570906	150x160x(H)45	19,50

ТЕРТКА 4-СТОРОННЯ

КОД	ММ	USD
443002	90x65x(H)200	16,00



443002

ТЕРКА 4-СТОРОННЯ З КОНТЕЙНЕРОМ

- Терка із неіржавної сталі з рукою ABS та основою, що не ковзає.
- Контейнер для збору виготовлений з PP.
- 4 різні сторони терки: дрібна, середня, груба та для нарізки.
- Можна мити в посудомийній машині.



NEW

КОД	ММ	USD
443026	158x130x(H)310	18,00



443026

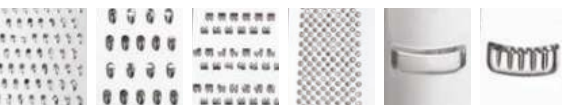
ТЕРКА 6-СТОРОННЯ

- Виготовлено з неіржавної сталі.
- 4 різні сторони для натирання та 2 для нарізання.
- Можна мити в посудомийній машині.



NEW

КОД	ММ	USD
443033	135x113x(H)215	11,00



443033





Спеціальна
монтажна панель
забезпечує легке
зняття та очищення



Відеоролик



МАШИНКА ДЛЯ НАРІЗАННЯ КАРТОПЛІ

- Ножі з неіржавної сталі
- Оснащена 4 лезами: 6, 9 і 13 мм, лезо для нарізання на 8 частин
- Можливість кріплення до стіни або робочого столу
- Ручка вкрита пластиком для зручності користувача
- Спеціальна пластина для швидкого та легкого розбирання та очищення
- Ніжки з присмоктувачами забезпечують кращу стійкість пристрою, що встановлено на столі



код	мм	USD
630402	430x168x(H)290	314,00



Кріплення до стільниці
за допомогою присосок



630419



ЛЕЗО/НІЖ ДЛЯ НАРІЗКИ, 11 ММ, ДЛЯ ПОДРІБНЮВАЧА КАРТОПЛІ-ФРІ

- Для подрібнювача картоплі-фрі 630402.
- Поставка з прес-плитою.

код	USD
630419	23,00

РУЧНА КАРТОПЛЕРІЗКА CF-5

- Міцна конструкція з легкої нержавіючої сталі, притисний прес із міцного поліпропілену
- Подовжена ручка й еластичні пружини роблять використання пристрою легким та без зусиль; забезпечують високу ефективність пристрою до 100-150 кг/год
- Ручка покрита гумою, що підвищує комфорт використання
- Основа оснащена присосками, що забезпечують стабільність слайсера під час роботи
- Для використання з контейнером GN 1/1 з макс. висотою: 150 мм
- Вага нетто: 4 кг
- Розміри слайсера з піднятим важелем: 280x512x(H)735 мм
- В комплекті: прес з ножами 10x10 мм (1020070)
- Продаються окремо: прес з ножами 8x8 мм (1020065) і 12x12 мм (1020075)

код	продуктивність (кг/год)	мм	USD
1020061	100-150	280x512x(H)735	738,00
1020065	Комплект з ножами 8x8 мм		162,00
1020070	Комплект з ножами 10x10 мм		162,00
1020075	Комплект з ножами 12x12 мм		162,00

sammic



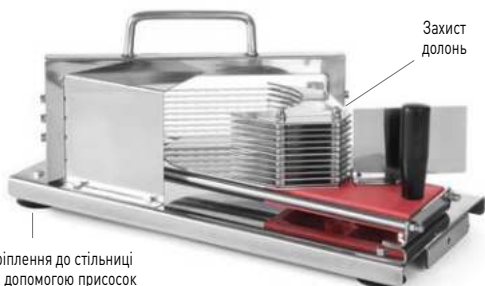
NEW



СЛАЙСЕР ДЛЯ ПОМІДОРІВ

- Призначений тільки для нарізки помідорів і м'яких овочів
- Товщина скибочки ≈ 5 мм
- Легкий в чищенні
- Ніжки з присосками
- Інструменти для зборки, такі як торцевий ключ, не входять в комплект

код	мм	USD
570159	432x202x(H)210	272,00



ЯЙЦЕРІЗКА ПРЯМОКУТНА

код	мм	USD
570104	130x85x(H)30	18,50



ЯЙЦЕРІЗКА ОВАЛЬНА

код	мм	USD
570012	120x115x(H)35	17,00

**NEW**

Лаковані боки

Робоча поверхня оброблена натуральним жиром



505694

Посилена конструкція підвищує стабільність

БЛОК ОБРОБНИЙ ДЕРЕВ'ЯНИЙ З ПІДСТАВКОЮ

- Виготовлений з деревини бука
- Дерев'яна підставка
- Загальна висота колоди з підставкою: 850 мм
- Колода з'єднується з підставкою за допомогою липучок

код	мм	USD
505618	400x400x(H)110	295,00
505625	400x400x(H)150	354,00
505694	500x400x(H)150	409,00
506011	500x400x(H)200	521,00

СОКИРА ДЛЯ М'ЯСА

- Лезо з неіржавної сталі.
- Ручка з PE (поліетилен) – всупереч дерев'яним ручкам, вона не ламається, не розколюється і не залишає осколків.
- Можна мити в посудомийній машині.



код	довжина леза (мм)	довжина (мм)	USD
843390	125	450	227,00
843383	79	250	136,00

БЛОК М'ЯСНИЦЬКИЙ ДЕРЕВ'ЯНИЙ, БЕЗ ПІДСТАВКИ

- Виготовлені з необробленої/невареної бавовни

код	мм	USD
505632	500x400x(H)150	364,00



505656

505670

Посилена конструкція підвищує стабільність

**БЛОК ОБРОБНИЙ З ПОЛІЕТИЛЕНУ З ПІДСТАВКОЮ**

- Виготовлений з поліетилену HDPE500
- Підставка з неіржавної сталі

код	-	мм	USD
505687	Набір 505656+505670	500x400x(H)800	377,00
505656	М'ясний блок HDPE	500x400x(H)50	132,00
505663	М'ясний блок HDPE	500x400x(H)80	181,00
505670	Підставка з неіржавної сталі з ніжками	500x400x(H)750	249,00
505144	505663 + 505670	500x400x(H)830	422,00



559291

СІТКА ДЛЯ М'ЯСА

- Виготовлена з поліестерової пряжі та еластика.
- Антипригарна і еластична.
- Довжина: 50 м
- Доступні розміри:
 - 125/32/3 (код: 559260) ширина: 125 мм кількість отворів на периметрі: 32
 - 125/48 (код: 559277) ширина: 125 мм кількість отворів на периметрі: 48
 - 160/32/4 (код: 559284) ширина: 160 мм кількість отворів на периметрі: 32
 - 200/48 (код: 559291) ширина: 200 мм кількість отворів на периметрі: 48

код	ø	довжина (мм)	USD
559277	ø190	ø190x(H)125	31,50
559260	ø190	ø190x(H)125	31,50
559284	ø190	ø190x(H)160	31,50
559291	ø190	ø190x(H)200	38,50

СІТКА ДЛЯ М'ЯСА

- Виготовлена з поліестерової пряжі та еластика.
- Антипригарна і еластична.
- Довжина: 5 м.

**NEW**

код	ø	довжина (мм)	USD
559307	ø65	ø65x(H)125	6,40



559239

ШПАГАТ КОВБАСНИЙ

- Котушка - 100 г шпагату
- Виготовлен з бавовни-сирця
- Близько 132 м

код	-	USD
559239	132 м	14,50

513538



559246

КОВБАСНИЙ ШПАГАТ

- Призначена для того, щоб зв'язати м'ясо та інші продукти, щоб надати їм однорідну форму перед копінням, приготуванням на парі або випічкою.
- Виготовлений з білої бавовняної пряжі, посиленої поліестеровою пряжею.
- Товщина шпагату: tex 1480.
- Міцність шпагату: 19 (+/-5%) [DAN].
- Призначення:
 - варіння 2,5 год - 90°C.
 - копчення: 3 год - 150°C. Не містить важких металів.
- Має сертифікат РЗН (Національний інститут гігієни) та декларацію відповідності.

код	-	USD
559246	42 м	3,75
559253	90 м	5,55



559208

ШПАГАТ КОВБАСНИЙ

- Котушка - 100 г шпагату
- Виготовлений з бавовни-сирця

код	-	USD
559208	70 м	8,65
559222	144 м	19,00

**ГАКИ ДЛЯ М'ЯСА - КОМПЛЕКТ 4 ШТ.**

код	мм	USD
513538	90x4	9,15
513545	110x5	8,65
513552	130x5	11,50
513569	150x6	13,50

ТЕНДЕРАЙЗЕРИ ТА МОЛОТКИ ДЛЯ ВІДБИВАННЯ М'ЯСА



МОЛОТОК ДЛЯ ВІДБИВАННЯ М'ЯСА

- Зубчаста поверхня для відбивання свинини і яловичини
- Гладка поверхня для птиці та риби

код	колір	мм	USD
513002	Світло-сірий	255x65x(H)70	16,50
513118	Чорний	255x65x(H)70	16,50 N

МОЛОТОК ДЛЯ ВІДБИВАННЯ М'ЯСА XL

- Двосторонній молоток для м'яса розміру XL.
- Розроблений для розбивання та пом'якшення яловичини, свинини, птиці та риби.
- Міцний і довговічний, з двосторонньою головкою. Його опуклі сторони з шипами ідеально розбивають та пом'якшують м'ясо, плоскі сторони ідеально підходять для м'якого, делікатного м'яса.
- Завдяки великому розміру головки молоток також ідеально підходить для розбивання великих і твердих шматків м'яса.
- Зручний ергономічний довгий ручник з отвором для підвішування інструменту.
- Молоток виготовлено з алюмінієвого сплаву; покритий покриттям, схваленим для контакту з харчовими продуктами; має сертифікат "Food Contact Compliance".

код	колір	мм	USD
513057	Світло-сірий	300x80x(H)80	27,00
513125	Чорний	300x80x(H)80	27,00

МОЛОТОК ШЕФ-КУХАРЯ

- Контакт пом'якшувача м'яса з традиційним молотком
- Відмінно відбиває м'ясо, пом'якшує волокнисту масу, одночасно зберігаючи форму м'яса
- Має 60 лез, у 4 ряди по 15 лез, виготовлених з неіржавної сталі
- Леза шириною 2,6 мм та максимальною глибиною нарізання приблизно 18 мм
- Вага: 350 г

код	мм	USD
513071	280x57x(H)70	54,50



Сучасна ергономічна форма,
ідеально лежить в долоні

ТЕНДЕРАЙЗЕР ДЛЯ М'ЯСА

- Сучасна та ефективна технологія облагороджування, розпушування, покращення якості та смаку м'яса без використання хімічних речовин
- Пристрій поєднує в собі метод глибоких насічок волокон м'яса з одночасним легким відбиттям
- Завдяки тендерайзеру на 25 % зменшується час маринування, приготування, смаження та грилювання м'яса
- Завдяки насічкам спеції та соус проникають глибоко всередину м'яса
- М'які пружини, легке використання, відмінний кулінарний ефект



Переглянути
відеореалік



843468

843451

843499

51 лезо для
різання волокон

Хвилі пом'якшення
м'яса



код	колір	мм	USD
843499	Чорний	42x150x(H)118	36,50
843451	Червоний	42x150x(H)118	36,50
843468	Білий	42x150x(H)118	36,50



NEW

РИБОЧИСТКА

- Виготовлено з неіржавної сталі.
- Дуже гостре лезо особливої форми для ефективного та плавного видалення луски без розривання.

код	довжина леза (мм)	довжина (мм)	USD
680223	105	240	18,00





розмір сітки:
7,5x7,5 мм



ШУМІВКА РЕШІТЧАСТА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЬ

- Виготовлена з нержавіючої сталі, ручка з поліаміду
- Глибока

код	мм	USD
640913	ø240x640	48,00
640920	ø260x650	56,50



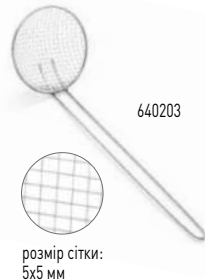
розмір сітки:
5x5 мм



ШУМІВКА РЕШІТЧАСТА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЬ

- Посилена, ручка із сталюго доту

код	мм	USD
640401	ø160x470	23,00
640500	ø180x470	25,00
640609	ø200x510	28,00
640708	ø220x540	31,50
640807	ø240x540	36,50



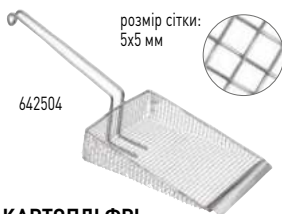
розмір сітки:
5x5 мм



ШУМІВКА РЕШІТЧАСТА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЬ

- З ручкою зі сталюго доту

код	мм	USD
640104	ø100x310	12,50
640203	ø125x360	18,00



розмір сітки:
5x5 мм



СОВОК ДЛЯ КАРТОПЛІ ФРІ

- Ручка із сталюго доту довжиною 150 мм

код	мм	USD
642504	470x180	41,00



розмір сітки:
5x5 мм/ 1x1 мм



СОВОК ДЛЯ КАРТОПЛІ ФРІ

- Ручка із сталюго доту
- Двошаровий

код	мм	USD
642603	335x175	46,00



630006



ДРУШЛЯК-СІЛЬНИЦЯ ДЛЯ КАРТОПЛІ ФРІ

- Нерухоме дно з ситечком, яке витягується

код	мм	USD
630006	ø400x(H)170	54,50



630808



ДРУШЛЯК-СІЛЬНИЦЯ ДЛЯ КАРТОПЛІ ФРІ

- Повністю виконано з неіржавної сталі
- З ручкою
- З дном, яке витягується

код	мм	USD
630808	ø410x(H)170	79,00



Переглянути відеоролик



630808



ПЕРЕЧНИЦЯ ТА СІЛЬНИЦЯ

- З кришкою, яка відкручується



код	-	мм	USD
630235	Перечниця	ø63x(H)100	7,70
630136	Сільниця	ø80x(H)175	23,00

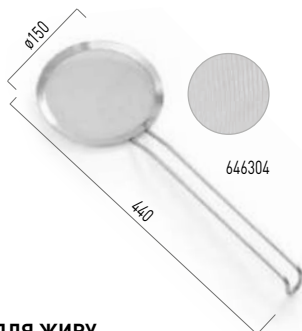


ПЕРЕЧНИЦЯ ТА СІЛЬНИЦЯ

- З кришкою, яка відкручується



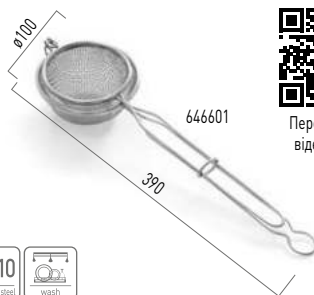
код	-	мм	USD
630204	Перечниця	ø65x(H)105	8,65
630105	Сільниця	ø80x(H)195	20,00



СИТО ДЛЯ ЖИРУ

- Виготовлене з неіржавної сталі
- Ручка з дроту
- Щільне

код	мм	USD
646205	ø125x350	18,50
646304	ø150x440	20,00



Переглянути відеорецепт



СИТО ДЛЯ ФОРМУВАННЯ «ПТАШИНИХ ГНІЗД»

- Дротяна ручка з кільцем-фіксатором

код	мм	USD
646601	ø100x390	23,00



СОВОК ДЛЯ КАРТОПЛІ ФРІ ТА НАЧОС

- З ручками, це знімаються
- Ширина совка 80 мм
- Для обох рук

код	мм	USD
642559	230x220	28,00



СОВОК ДЛЯ КАРТОПЛІ ФРІ ТА НАЧОС

- Виготовлений з полікарбонату
- Ширина совка: 75 мм
- Для обох рук

код	мм	USD
642566	233x205	19,00



632901



ТРИМАЧ ДЛЯ ФІЛЬТРА КАРТОПЛІ ФРІ

– Виготовлений з нержавіючої сталі

код	мм	USD
632901	ø250x(H)240	31,50



Переглянути
відеореєстри



632802

ФІЛЬТРИ ДЛЯ ЖИРУ – 50 ШТ.

- Важливо у професійній гастрономії – ефективно подовжують термін служби олії завдяки ефективній фільтрації.
- Виготовлено із синтетичного шовку.
- Надзвичайно довговічні з термостійкістю до 200°C.
- Ефективно захоплюють забруднення, включаючи частинки їжі, які можуть призвести до займання жиру.
- У результаті вони оптимізують використання обладнання для фритюру.
- З декларацією про відповідність для контакту з харчовими продуктами.

код	кількість в упаковці	мм	USD
632802	50	254x254	38,50



ВІДРО

196007

- Підходить для зберігання олії та соусів
- Виготовлено з білого поліпропілену
- Висока термостійкість – може бути заповнено рідиною при температурі 85-95°C
- Поліпропіленова кришка (в комплекті)
- Бічна поверхня підходить для офсетного друку або маркування
- Корисний об'єм: 11,3 л ≈ 120 мл

код	об'єм [л]	мм	USD
196007	11.5	ø300x(H)230	9,55



518700



ЛІЙКА З РУЧКОЮ

код	мм	USD
518700	ø128x(H)115	10,50



567616



ЛІЙКА

код	мм	USD
567616	ø100x(H)115	1,95
567630	ø130x(H)117	2,30
567654	ø150x(H)140	3,25



Шкала
усередині
відра

516720

Широке посилене дно
забезпечує стабільність
та гігієнічне
використання

ВІДРО З ОБІДКОМ

- Шкала усередині відра
- Посилене дно

код	об'єм (л)	мм	USD
516676	7	ø230x(H)245	64,00
516683	10	ø280x(H)265	86,00
516706	12	ø300x(H)310	105,00
516720	15	ø305x(H)330	114,00



516713

КРИШКА ДЛЯ ВІДРА З КІЛЬЦЕМ PROFI LINE

код	-	мм	USD
516690	516683	ø280x(H)15	22,00
516713	516706	ø290x(H)15	23,00
516737	516720	ø305x(H)15	28,00



Переглянути відеореалік

ЦЕНТРИФУГА ДЛЯ СУШІННЯ САЛАТУ

- Ідеальна для сушіння великої кількості овочів та фруктів після миття
- Проста система відведення води (222560)
- Внутрішній барабан, що виймається, з поліпропілену

код	об'єм (л)	мм	USD
222553	12	ø335x(H)430	181,00
222560	25	ø430x(H)530	227,00



516744

ВІДРО

- Виготовлено з неіржавної сталі
- Форма краю забезпечує легкий контроль над потоком рідини під час виливання

код	об'єм (л)	мм	USD
516744	12	ø310x(H)300	67,50



516768

ВІДРО

- Виготовлено з неіржавної сталі
- Форма краю забезпечує легкий контроль над потоком рідини під час наливання

код	об'єм (л)	мм	USD
516768	10	ø278x(H)235	27,00



222560





567500

**ГЛЕК ПОЛІПРОПІЛЕНОВИЙ -
ІЗ ШКАЛОЮ**

- Із шкалою/поділками



код	об'єм [л]	мм	USD
567104	0.5	ø90x(H)140	3,25
567203	1	ø110x(H)170	6,85
567302	2	ø140x(H)215	10,00
567401	3	ø160x(H)240	13,00
567500	5	ø190x(H)270	18,00



567852

Можна
штабелювати**ГЛЕЧИК З МІРНОЮ ШКАЛОЮ**

- Вимірювальна шкала на боці глечика

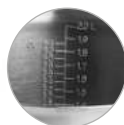
- Форма ручки дозволяє штабелювання



код	об'єм [л]	мм	USD
567814	0.5	ø95x(H)136	5,55
567821	1	ø124x(H)170	7,70
567838	2	ø160x(H)205	9,15
567845	3	ø181x(H)233	11,00
567852	5	ø210x(H)270	17,50



516300

**МІРНИЙ СТАКАН СТАЛЕВИЙ**

- Висока якість

- Градування всередині мірної склянки



код	об'єм [л]	мм	USD
516102	0.5	ø90x(H)105	26,00
516201	1	ø120x(H)130	36,50
516300	2	ø140x(H)170	60,00



562079

**СОВОК**

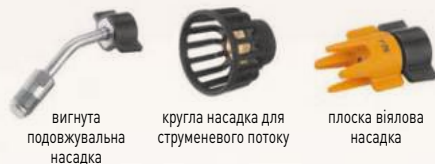
код	об'єм [л]	мм	USD
562000	0.125	(L)187	5,05
562017	0.25	(L)250	6,40
562079	0.65	(L)330	12,00



521502

**СОВОК АЛЮМІНІЄВИЙ**

код	об'єм [л]	мм	USD
521205	0.125	(L)180	6,40
521304	0.2	(L)205	7,35
521403	0.3	(L)245	9,15
521502	0.5	(L)265	11,00
521601	0.65	(L)310	15,50
521809	2	(L)390	34,50



вигнута
подовжувальна
насадка

кругла насадка для
струменевого потоку

плоска віялова
насадка



РОЗПИЛЮВАЧ ХАРЧОВИЙ ЕЛЕКТРИЧНИЙ

- Пістолет з нержавійної сталі, контейнер із HDPE.
- Призначений для рідин низької та середньої в'язкості, таких як олія, льезон, желе, соус, маринад.
- Рівномірне розпилення продукту - від дуже тонкого шару до дуже товстого.
- Регульований потік продукту.
- Неелектричні деталі можна мити в посудомийній машині після розбирання.



- Контейнер придатний для використання в мікрохвильовій печі при температурі до 70°C.
- У комплекті:
 - гвинтовий контейнер об'ємом 700 мл,
 - плоска віялова насадка,
 - кругла насадка для струменевого потоку,
 - вигнута подовжувальна насадка.

код	В	Вт	мм	USD
270882	230	60	240x90x(H)220	905,00

РОЗПИЛЮВАЧ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ПІД ТИСКОМ

- Для професійного використання в пекарнях, ресторанах, барах, готелях, кондитерських.
- Ідеально підходить для: змащування форм для випікання, нанесення харчових добавок та ароматизаторів, змочування тіста для хліба.
- Нанесення ідеально рівного шару продукту.
- Функція розпилювача під тиском працює на кухні без необхідності використання громіздких приладів.
- Виготовлено з дуже міцного полімеру - HDPE.
- Широке дно забезпечує стабільність.
- Силіконові ущільнювачі, які не потребують змащення.
- Регульована насадка, здатна змінювати своє положення на 360°.
- Труба всмоктування має фільтр для запобігання засміченню.
- Вимірковальна шкала для легкого контролю рівня рідини.
- Сапун, що захищає кришку від засмоктування.
- Тиск: 2,2 бар.
- Вага: 0,59 кг.



270875

код	мм	USD
270875	140x220x(H)330	64,00



Переглянути
відеореєстр

18/0

stainless steel

680025

ПІНЦЕТ

- Призначений для декорування страв, витягання кісток з риби, перевертання продуктів під час смаження на сковороді

код	мм	USD
680049	(L)160	6,40
680032	(L)215	7,35
680025	(L)230	9,15
680018	(L)300	12,00

18/0

stainless steel

680186

ПІНЦЕТ ВИГНУТИЙ З ПРОФІЛЬОВАНОЮ РУЧКОЮ

код	мм	USD
680186	(L)240	9,55

18/0

stainless steel

680063

ПІНЦЕТ ВИГНУТИЙ

код	мм	USD
680070	(L)160	7,35
680063	(L)240	9,15
680056	(L)305	12,50

18/0

stainless steel

680162

ПІНЦЕТ ІЗ ЗАОКРУГЛЕНИМИ КІНЧИКАМИ

код	мм	USD
680162	(L)145	6,40

680087

ПІНЦЕТ ДЛЯ СУШІ

код	мм	USD
680087	(L)210	9,55
680094	(L)160	7,35

680124

ПІНЦЕТ ІЗ ЗАОКРУГЛЕНИМИ КІНЧИКАМИ

код	мм	USD
680124	(L)150	8,20
680193	(L)305	9,55



680155

ПІНЦЕТ ТОЧКОВИЙ

код	мм	USD
680155	(L)155	6,40



680131

УНІВЕРСАЛЬНИЙ ПІНЦЕТ З ПОКРИТТЯМ

- З чорним покриттям, нанесеним методом фізичного осаджування пари.
- Висока якість і довговічність

код	мм	USD
680131	(L)300	14,00

**ПІНЦЕТ ІЗ ЗАОКРУГЛЕНИМИ КІНЧИКАМИ З ПОКРИТТЯМ**

- Виготовлений з нержавіючої сталі 18/0
- Чорне PVD покриття
- Висока якість і довговічність
- Довжина: 30,5 см

код	мм	USD
680216	(L)305	15,50



680179

ПІНЦЕТ ІЗ ЗАОКРУГЛЕНИМИ КІНЧИКАМИ

код	мм	USD
680179	(L)170	8,65



680117

ПІНЦЕТ ДЛЯ ВИДАЛЕННЯ КІСТОК З РИБИ, ПРОФІЛЬОВАНИЙ

код	мм	USD
680117	(L)120	4,60
680100	(L)130	8,65



680148

ПІНЦЕТ ДЛЯ ВИДАЛЕННЯ КІСТОК З РИБИ

код	мм	USD
680148	(L)100	4,60





171806



**МІЦНА
КОНСТРУКЦІЯ
- ТОВЩИНА
1 ММ**

ЩИПЦІ УНІВЕРСАЛЬНІ

- Міцна конструкція
- Оснащені фіксуємим пристроєм



код	мм	USD
171707	(L)240	4,60
171806	(L)310	5,55
171905	(L)400	8,65



171318



ЩИПЦІ УНІВЕРСАЛЬНІ - СИЛІКОНОВІ

- Виготовлені з хромірованої сталі
- Мають силіконові наконечники, стійкі до високої температури
- Оснащені фіксуємим пристроєм
- Ідеальні для тefлонових сковорідок

код	мм	USD
171301	(L)267	13,50
171318	(L)345	14,00
171325	(L)445	14,50



171349



ПІНЦЕТ СИЛІКОНОВІЙ

- Забезпечує надійне захоплення та зручний у використанні
- Виготовлений з термостійкого силікону
- Витримує температуру до 280°C, це робить його ідеальним для використання під час приготування їжі

код	мм	USD
171349	(L)290	15,50



524008

ЩИПЦІ УНІВЕРСАЛЬНІ

- Оснащені фіксуємим пристроєм
- Розбірні



код	мм	USD
524008	(L)270	13,50



Переглянути
відеореєстр



ЩИПЦІ СЕРВІРУВАЛЬНІ НАССР 250 ММ

– Для професійного харчування – кольори ручного блока, сумісні з НАССР

код	колір	мм	USD
171837	Червоний	(L)250	4,10
171929	Брунатний	(L)250	4,10
171844	Синій	(L)250	4,10
171875	Зелений	(L)250	4,10
171882	Пурпуровий	(L)250	4,10
171899	Жовтий	(L)250	4,10

ЩИПЦІ СЕРВІРУВАЛЬНІ НАССР 300 ММ

– Для професійного харчування – кольори ручного блока, сумісні з НАССР

код	колір	мм	USD
171721	Червоний	(L)300	5,90
171936	Брунатний	(L)300	5,90
171738	Синій	(L)300	5,90
171745	Зелений	(L)300	5,90
171783	Пурпуровий	(L)300	5,90
171790	Жовтий	(L)300	5,90



ЩИПЦІ СЕРВІРУВАЛЬНІ

код	колір	мм	USD
171752	Чорний	(L)250	4,10
171851	Чорний	(L)300	5,90



ЩИПЦІ УНІВЕРСАЛЬНІ

код	колір	мм	USD
657621	Прозорий	(L)230	5,90
657607	Чорний	(L)230	6,40





171028

ЩИПЦІ СЕРВІРУВАЛЬНІ - 2 ШТУКИ

код	кількість в упаковці	мм	USD
171127	2	(L)300	15,50
171028	2	(L)240	13,50



171400

ЩИПЦІ СЕРВІРУВАЛЬНІ - 2 ШТУКИ

код	мм	USD
171509	(L)292	6,85
171400	(L)220	4,60



171615

**ЩИПЦІ КОНДИТЕРСЬКІ**

- Декоративні щипці

код	мм	USD
171615	(L)220	8,65



523018

**ЩИПЦІ КОНДИТЕРСЬКІ**

код	мм	USD
523018	(L)215	7,70



171622

ЩИПЦІ КОНДИТЕРСЬКІ

- Для використання в ресторанах, кондитерських цехах і магазинах
- Виготовлені з нержавіючої сталі
- Безпечні при контакті з їжею
- Декоративні
- Доступні щипці довжиною: 220 мм (171608) і 280 мм (171622)

код	мм	USD
171622	(L)276	6,85
171608	(L)220	8,20



523216



ЩИПЦІ ДЛЯ СПАГЕТТИ

код	мм	USD
523216	(L)200	5,90



523315



ЩИПЦІ ДЛЯ САЛАТІВ

код	мм	USD
523315	(L)212	5,90



523520



ЩИПЦІ ДЛЯ ЛЬОДУ

- В упаковці 2 шт.

код	мм	USD
523520	(L)180	5,90

ЩИПЦІ ДЛЯ ЦУКРУ - 2 ШТУК			
код	кількість в упаковці	мм	USD
523629	2	(L)160	8,65



523629





525159



525142



658000

**ДЕРЕВ'ЯНА ЛОПАТКА,
ЗІГНУТА – НАБІР ІЗ 2 ШТУК**

- Виготовлені з букового дереві – не тільки міцні, але й легкі.
- Стійкі до високих температур.
- Згин для зручного перекидіння інгредієнтів у сковорідці.
- Підходить для сковорідок з антипригарним покриттям, не пошкоджує їх делікатну поверхню.

код	мм	USD
525159	(L)320	3,25

**ДЕРЕВ'ЯНА ЛОПАТКА –
НАБІР ІЗ 4 ШТУК**

- Виготовлені з дереві

код	мм	USD
525142	(L)300	4,60

ЛОПАТКА ДЛЯ СМАЖЕННЯ

- Лопатка для смаження - кухонний інструмент універсального призначення.
- Виготовляється з поліаміду.
- Хімічно стійка до високої температури (до 200°C).
- Підходить для миття в посудомийних машинах.

код	мм	USD
658000	(L)280	9,15

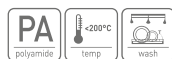


659502

ЛОПАТКА

- 3 отвори
- Виконані з композиту exoglass

код	мм	USD
659502	(L)300	25,00



659601

ЛОПАТКА КУТОВА

код	мм	USD
659601	(L)325	24,00

Переглянути
відеореєстратор**ШПАТЕЛЬ**

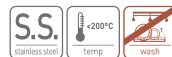
- Чорні пластикові ручки

код	довжина леза (мм)	мм	USD
855713	124	265x102	12,50

**ШПАТЕЛЬ**

- Дерев'яні ручки

код	довжина леза (мм)	мм	USD
855119	118	251x100	9,55

**ЛОПАТКА КУТОВА**

- Дерев'яні ручки

код	довжина леза (мм)	мм	USD
855508	120	270x75	13,50
855607	150	305x110	15,00



ЛОПАТКА КУТОВА

- Чорна пластикова ручка

код	довжина лева (мм)	мм	USD
855676	143	77x283	13,50
855652	174	108x313	24,00



855676



ЛОПАТКА КУТОВА

- Чорна пластикова ручка

код	товщина (мм)	мм	USD
855737	1	375x73	16,00
855669	1.2	320x96	17,00



855669



ЛОПАТКА КУТОВА

- Чорна пластикова ручка

- Перфорована

- Гнучка

код	товщина (мм)	мм	USD
855720	1	375x75	13,00



855720



ЛОПАТКА ТЕРРАНЫАКИ

код	довжина лева (мм)	мм	USD
855799	85	240x105	11,00



855799

NEW



520628

ЛОПАТКА ДЛЯ ПЕРЕМІШУВАННЯ ДЕРЕВ'ЯНА

- Для перемішування великої кількості супів також інших рідких та напіврідких страв у горщиках, каструлях, сковородах
- Вироблена з одного шматка сирової деревини бука, завдяки цьому не розшарується, як клеєні дерев'яні вироби
- Характеризується винятковою міцністю та високою твердістю

код	мм	USD
520604	700x95	41,00
520611	1000x95	44,00
520628	1250x95	52,50



ЛОЖКА

код	мм	USD
563007	375x70	9,55
563106	450x80	13,00
563205	575x105	20,00

ДЕРЕВ'ЯНА ЛОЖКА - НАБІР ІЗ 3 РОЗМІРІВ

- Виготовлено з дерева.
- Набір із 3 різних розмірів.

код	мм	USD
525005	(L)400, 350, 300	8,20



525005



ЛОЖКА З КОМПЗИТНОГО МАТЕРІАЛУ

- Виконана з поліаміду

код	мм	USD
659700	(L)305	17,50
659809	(L)385	24,00





Виконано з нейлону,
укріпленого скловолокном

3 гумовою лопаткою

658901



658604

СКРЕБОК ДЛЯ ТІСТА

- Не призначений для гарячих страв

код	довжина леза (мм)	мм	USD
658604	90	55x260	8,65



658901

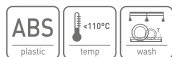
СКРЕБОК ДЛЯ ТІСТА

- Не призначений для гарячих страв

код	довжина леза (мм)	мм	USD
658703	90	75x320	18,00
658802	90	75x425	20,00
658901	150	100x515	36,50



659403



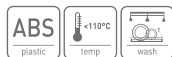
СКРЕБОК ДЛЯ ТІСТА

- Ручка з ABS-пластмаси
- Лопатка з синтетичної гуми

код	довжина леза (мм)	мм	USD
659205	90	52x257	5,05
659304	116	70x358	8,65
659403	116	70x410	8,20



659472



СКРЕБОК ДЛЯ ТІСТА У ФОРМІ ЛОЖКИ

- Ручка виконана з ABS-пластику
- Лопатка з синтетичної гуми

код	довжина леза (мм)	мм	USD
659472	117	75x408	10,50
659458	88	57x254	5,90
659465	117	75x357	8,65



659106



СКРЕБОК ДЛЯ ТІСТА

- Ручка з PA-пластмаси
- Силіконова лопатка

код	довжина леза (мм)	мм	USD
659014	90	55x266	7,70
659007	105	70x354	15,50
659106	105	70x420	15,00

КУХОННЕ ПРИЛАДДЯ МОНОБЛОК PROFI LINE

- Професійні, виготовлені з одного шматка сталі без паяння та загинів, завдяки цьому, відповідають нормам HACCP

- Виготовлені з високоякісної неіржавної сталі
- Товщина ручки 4 мм

2.7 MM
ТОВЩИНА



ОПОЛОНИК

- Підвернутий обідок запобігає капанню під час наливання

код	об'єм [л]	мм	USD
540107	0.06	ø60x360	12,50
540305	0.12	ø80x400	15,50
540404	0.25	ø100x430	19,50
540503	0.5	ø120x555	27,00
540602	0.75	ø145x575	29,50
540701	1	ø165x630	33,50

ШУМІВКА

код	мм	USD
541104	ø80x390	12,00
541203	ø100x400	13,00
541302	ø120x460	16,50
541500	ø160x530	25,00

ЛОЖКА СЕРВІРУВАЛЬНА

код	мм	USD
542507	485x75	20,00

ВИДЕЛКА ДЛЯ М'ЯСА

код	мм	USD
542705	(L)350	13,00

ОПОЛОНИК СЕРВІРУВАЛЬНИЙ

код	мм	USD
542606	410x100	20,00

ЛОПАТКА

код	мм	USD
542200	510x100	21,00

КУХОННЕ ПРИЛАДДЯ МОНОБЛОК KITCHEN LINE



1.5 MM
ТОВЩИНА



ОПОЛОНИК

код	об'єм [л]	мм	USD
527108	0.05	ø60x320	7,35
527207	0.17	ø90x390	8,65
527306	0.25	ø100x420	9,55

ШУМІВКА

код	мм	USD
528105	ø90x310	7,35
528204	ø115x370	9,15

ЛОПАТКА З ПРОРІЗАМИ

код	мм	USD
526118	(L)355	6,40

ЛОПАТКА

код	мм	USD
526101	(L)350	8,20

ВИДЕЛКА ТРАНЖИРНА

код	мм	USD
526200	350x35	7,35

ЛОЖКА СЕРВІРУВАЛЬНА

код	мм	USD
526309	(L)325	8,20

ВІНЧИКИ

509470



Тверде пруття



510100



Тверде пруття



509203



Тверде пруття



Переглянути
відеореципи



1 MM

ТОВЩИНА

ВІНЧИК ДЛЯ ПЕРЕМІШУВАННЯ

- Вінчик жорсткий для професійного використання в гастрономії
- Виготовлений з нержавіючої сталі
- Товщина дроту: 1 мм
- Тонка, зручна ручка

код	мм	USD
509470	(L)285	5,55



2.2 MM

ТОВЩИНА

ВІНЧИК - 8 ПРУТІВ, З РУЧКОЮ

- Тверде пруття, вушко для підвішування

код	мм	USD
510001	(L)290	8,65
510100	(L)335	8,65
510209	(L)380	10,50
510308	(L)435	12,00
510407	(L)490	13,50
511503	(L)540	13,50
511701	(L)640	15,50



2 MM

ТОВЩИНА

ВІНЧИК ДЛЯ ПЕРЕМІШУВАННЯ, 8 ПРУТІВ

- 8 твердих прутів
- Ручка з поліпропілену з підвіскою
- Товщина прутів: 2 мм

код	мм	USD
509005	(L)270	10,00
509104	(L)320	12,50
509203	(L)365	14,00
509302	(L)415	15,00
509401	(L)465	19,00

509487



Тверде пруття



ВІНОЧОК СПІРАЛЬНИЙ

код	мм	USD
509487	(L)280	5,90

856109



Тверде пруття



ВІНЧИК СПІРАЛЬНИЙ

код	мм	USD
856109	(L)300	17,00



532201



Дуже гнучке
ідеальне пруття
для збивання



1.4 MM
ТОВЩИНА

ВІНЧИК - 7 ПРУТІВ, З РУЧКОЮ

- М'яке пруття, вушко для підвішування

код	мм	USD
532003	(L)230	8,65
532102	(L)275	10,00
532201	(L)330	9,15
532300	(L)375	11,00



Переглянути
відеореєстратор



511732



Дуже гнучке
ідеальне пруття
для збивання



1.4 MM
ТОВЩИНА

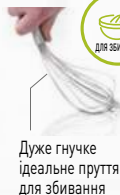
ВІНЧИК - 12 ПРУТІВ, З РУЧКОЮ

- М'яке пруття
- Ручка з неіржавної сталі з вушком для підвішування

код	мм	USD
511718	(L)285	8,65
511725	(L)335	9,55
511732	(L)385	9,55
511749	(L)435	11,00
511756	(L)485	14,00



509449



Дуже гнучке
ідеальне пруття
для збивання



1.4 MM
ТОВЩИНА

ВІНЧИК ДЛЯ ЗБИВАННЯ, 12 ПРУТІВ

- 12 гнучких прутів
- Ручка з поліпропілену з підвіскою
- Товщина прутів: 1.4 мм

код	мм	USD
509418	(L)250	10,00
509425	(L)270	11,00
509432	(L)320	11,00
509449	(L)360	14,50
509456	(L)410	15,50
509463	(L)460	18,50





567562

NEWSIL
silicone**ЧАША ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ З СИЛІКОНОВОЮ ОСНОВОЮ**

- Чаша виготовлена з неіржавної сталі.
- Основа з силіконовим шаром, що не ковзає.
- 3 мірною чашкою всередині чаші.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
567562	ø265x(H)125	31,50
567579	ø330x(H)155	41,00



530702

МИСКА КУХОННА

код	об'єм [л]	мм	USD
530108	0.7	ø160x(H)63	4,10
530207	1.2	ø205x(H)74	7,35
530306	1.5	ø227x(H)83	7,70
530405	2.6	ø254x(H)95	11,50
530504	3.3	ø281x(H)100	16,00
530603	4.4	ø310x(H)107	18,00
530702	5.7	ø340x(H)113	21,00



517604

МИСКА ДЛЯ ЗБИВАННЯ

код	об'єм [л]	мм	USD
517109	0.7	ø158x(H)55	4,10
517208	1.4	ø197x(H)68	5,90
517307	2.3	ø240x(H)88	8,20
517406	3.3	ø259x(H)92	10,00
517604	4.9	ø300x(H)118	11,50

МІРНА ЧАШКА

- Виготовлені з неіржавної сталі.
- Плоске дно для забезпечення стійкості та запобігання перекиданню.
- 2 носики на кожній чашці для зручності виливання вмісту.
- Ергономічні ручки з вушками.
- Гравіровані позначки місткості в 2 місяця - не стираються, добре видно:
 - на боці чашки, місткість в американській одиниці - чашки,
 - на ручці, місткість в 2 одиницях: чашки та мілілітри.
- Чашки можна штабелювати, щоб заощадити місце для зберігання.
- Можна мити в посудомийній машині.



596494



596487

МІРНА ЧАШКА – НАБІР ІЗ 4 ШТ.

- У наборі 4 різних місткості: 1/8 чашки = 30 мл, 1/3 чашки = 80 мл, 1/2 чашки = 120 мл, 3/4 чашки = 180 мл.

код	мм	USD
596494	135x80x(H)45	18,00

МІРНА ЧАШКА – НАБІР ІЗ 7 ШТ.

- У набір входять 7 різних місткостей: 1/8 чашки = 30 мл, 1/4 чашки = 60 мл, 1/3 чашки = 80 мл, 1/2 чашки = 120 мл, 2/3 чашки = 160 мл, 3/4 чашки = 180 мл, 1 чашка = 240 мл.

код	мм	USD
596487	140x85x(H)52	31,50



Переглянути
відеореєстратор



2 струни для
збору маси з сита

18/10
stainless steel

СИТО ДЛЯ ПЕРЕТИРАННЯ ОВОЧІВ

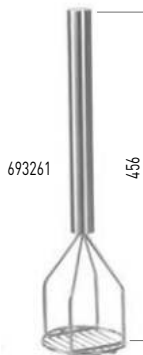
- Ідеальне для приготування супів-пюре та перетирання помідорів
- 2 ножа у наборі (Ø140 мм): дрібний та великий

код	мм	USD
515501	400x215x(H)175	86,00



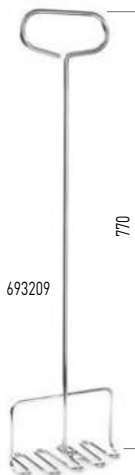
ПРЕСИ ТА КАРТОПЛЕМ'ЯЛКИ

- Для використання в професійній гастрономії
- Для замішування і подрібнення картопляного пюре
- Виготовлені з нержавіючої сталі
- Можна мити в посудомийній машині



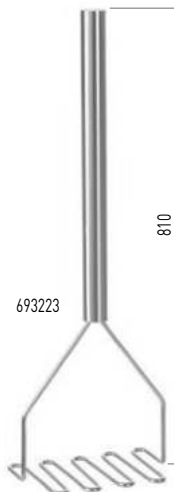
693261

456



693209

770



693223

810



КАРТОПЛЕМ'ЯЛКА

код	мм	USD
693254	ø118x(H)310	33,50
693261	ø118x(H)455	34,50

КАРТОПЛЕМ'ЯЛКА

код	мм	USD
693001	130x85x(H)355	45,00
693100	180x85x(H)600	49,50
693209	180x85x(H)770	64,00

КАРТОПЛЕМ'ЯЛКА

код	мм	USD
693216	200x130x(H)610	41,00
693223	200x130x(H)810	43,00



856147



NEW



КАРТОПЛЕМ'ЯЛКА

- Зручна поліпропіленова ручка

код	мм	USD
856147	ø95x(H)230	15,00



515181

КАРТОПЛЯНИЙ ПРЕС-ПЮРЕ

код	мм	USD
515181	270x100x(H)95	18,00



515105



ПРЕС ДЛЯ ПЮРЕ

код	мм	USD
515105	320x110	72,50



647516

розмір сітки:
0,5x0,5 мм



СИТО КИТАЙСЬКЕ СІТЧАСТЕ - Щільне

код	мм	USD
647516	ø160x360	18,50
647509	ø180x415	21,00



647554

розмір сітки:
0,5x0,5 мм



СИТО КИТАЙСЬКЕ З СІТКОЮ - Щільне

код	мм	USD
647554	ø205x460	46,00
647561	ø245x500	51,50



547304

розмір
сітки: ø2 мм



ДРУШЛЯК КИТАЙСЬКИЙ КІНЦЬНИЙ

код	мм	USD
547304	ø180x380	25,00
547502	ø235x435	34,50



КІНЦЬНЕ СИТО З ДРОТЯНОЮ СІТКОЮ, АРМОВАНЕ

- Повністю виготовлено з матової неіржавної сталі AISI 201.
- Дуже тонка сітка, армована.
- Плоска ручка з отвором, армована.
- Оснащене додатковою опорною рукою.
- Вивернутий край.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
567555	505x250x(H)200	59,00



567555



ТКАНИНА ФІЛЬТРУЮЧА

- 100% бавовна.
- Можливе прання при температурі до 95°C.

код	мм	USD
556719	700x700	25,00

556719



515501



635605

розмір сітки:
1x1 мм

639023

розмір сітки:
4x4 мм/1,5x1,5 мм

638903

розмір сітки:
0,5x0,5 мм**СИТО KITCHEN LINE**

- Ручка з дроту

код	мм	USD
635001	ø120x290	4,60
635155	ø160x340	5,55
635209	ø180x355	6,40
635308	ø200x365	7,35
635407	ø230x395	9,15
635605	ø250x420	11,00

ДРУШЛЯК ПОСИЛЕНИЙ

- Дерев'яна ручка

- Зміцнений кронштейн

код	мм	USD
639009	ø260x580	31,50
639016	ø310x800	46,00
639023	ø360x850	54,50

СИТО PROFI LINE

- Ручка з дроту

код	мм	USD
638309	ø100x255	7,70
638507	ø145x340	9,55
638705	ø210x450	13,50
638903	ø230x455	21,00



637609

розмір сітки:
1x1 мм

639238

NEW

639252

NEW**ДРУШЛЯК З РУЧКОЮ PROFI LINE**

- 3 ручкою-дротом

код	мм	USD
637104	ø160x325	9,15
637203	ø185x350	12,00
637302	ø200x365	14,00
637401	ø220x385	16,00
637500	ø240x405	18,50
637609	ø260x425	22,00

СИТО ДЛЯ СУПУ

- Виготовлено з неіржавної сталі.

З додатковою ручкою для безпечного розміщення над чашкою або каструлею.

код	ø	довжина (мм)	USD
639238	ø260	535x260x(H)111	31,50

СИТО АРМОВАНЕ

- Виготовлено з неіржавної сталі.

- Дуже тонка сітка, армована.

- З дротяною ручкою.

- Додаткові опорні ручки для надійного розміщення над чашкою або каструлею.

- Можна мити в посудомийній машині.

код	ø	довжина (мм)	USD
639252	ø260	560x260x(H)145	31,50
639269	ø305	595x305x(H)145	36,50
639276	ø345	700x345x(H)145	46,00

ДРУШЛЯК PROFI LINE

ДРУШЛЯК PROFI LINE

– 3 підставкою та двома ручками

код	мм	USD
535523	ø15x(H)210	127,00
535516	ø365x(H)185	90,50
535509	ø325x(H)175	72,50



535516

NEW



535424



535301



639283



ДРУШЛЯК

– 2 ручки і основа

код	мм	USD
535400	ø225x(H)90	13,50
535417	ø285x(H)100	18,00
535424	ø315x(H)120	23,00



ДРУШЛЯК KITCHEN LINE

– 3 підставкою та двома ручками

код	мм	USD
535103	ø240x(H)110	11,50
535202	ø280x(H)135	15,00
535301	ø340x(H)160	18,00

ДРУШЛЯК

– Виготовлено з неіржавної сталі.

– Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
639283	ø257x(H)110	16,50
639290	ø310x(H)126	23,00
639306	ø363x(H)147	29,50

ДРУШЛЯК ДЛЯ МИЙКИ РОЗСУВНИЙ

- Повністю Виготовлено з неіржавної сталі AISI 201.
- Ручки розсувні, не ковзають – покриті гумою.
- Опорні ніжки для розміщення безпосередньо в мийку.
- Дрібна сітка.
- Регулюється до макс. ширини мийки: 545 мм.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
535219	360x240x(H)115	67,50



535219



ВАГИ КУХОННІ



**NEW
MODEL**



580011

**NEW
MODEL**



580226

ВАГИ КУХОННІ 3 КГ

- Корпус з ABS та нержавної сталі.
- Вбудований світлодіодний дисплей.
- Зважування до 3000 г.
- Показники в грамах (g), мілілітрах (мл), унціях (oz) або фунтах (lb).
- Доступні функції на сенсорному екрані: ввімкнення/вимкнення, тара, зміна одиниці виміру.
- Автоматичне вимкнення та скидання (авто тара).
- Сповіщення про перевантаження та низький заряд батареї.
- Живлення: 3 батарейки AAA x 1.5V – постачаються в комплекті.

код	мм	USD
580011	165x180x(H)31	46,00

ВАГИ КУХОННІ 5 КГ

- Корпус з нержавної сталі.
- Вбудований цифровий LCD дисплей.
- Зважування до 5000 г.
- Показники в грамах (g), унціях (oz) або фунтах (lb).
- Автоматичне вимкнення та скидання (авто тара).
- Сповіщення про перевантаження та низький заряд батареї.
- Живлення: літєва батарейка 1 x 3V – входить до комплекту.

код	макс.кг	мм	USD
580226	5	169x218x(H)13	49,50



580462



ЦИФРОВІ ГАСТРОНОМІЧНІ ВАГИ ДО 200 КГ

- Ваги із нержавіючої сталі.
- Точне вимірювання завдяки передовій технології – від 200 г до 200 кг (440 фунтів).
- Точність: 10-50g / 0,02-0,1lb.
- Показання в кг або фунтах.
- Функція тари.
- Керування за допомогою окремого цифрового дисплея з 4 кнопками.
- Енергозберігаючий LCD дисплей з індикатором заряду акумулятора.
- Стійке до відбитків пальців покриття
- Блок живлення: 2 батареї AAA (в комплекті).
- Порт USB-C – комплект з кабелем.
- ПРИМІТКА: Адаптер живлення не входить до комплекту постачання.

код	макс.кг	мм	USD
580462	200	298x248x(H)37	136,00



RECHARGEABLE
BATTERY

**NEW
MODEL**

ABS
plastic

S.S.
stainless steel



Переглянути
відеореєстр

18/8
stainless steel



580028

ВАГИ КУХОННІ 10 КГ

- Водонепроникний корпус з ABS та неіржавної сталі.
- Вбудований світлодіодний дисплей.
- Зважування до 10 000 г.
- Показники в грамах (г), мілілітрах (мл), унціях (oz) або фунтах (lb).
- Доступні функції на сенсорному екрані: ввімкнення/вимкнення, тара, зміна одиниці виміру.
- Автоматичне вимкнення та скидання (авто тара).
- Сповіщення про перевантаження та низький заряд батареї.
- Живлення: вбудований літєвий акумулятор.
- USB-кабель для підзарядки входить у комплект.
- Водонепроникність і пилонепроникність: IP67.

код	мм	USD
580028	160x210x(H)19	59,00



580233

ВАГИ ДО 15 КГ

- Вимірювання до 15 000 г з точністю 1 г - мінімальна вага: 2 г
- Поверхня з неіржавної сталі без зварних швів, корпус з полістиролу (HIPS) з вбудованим дисплеєм
- Прецизійний тензодатчик забезпечує точне вимірювання
- Покази в грамах
- Сенсорна панель, керування кнопками вкл/викл і тара
- Автоматичне скидання, сповіщення про перевантаження та низький заряд акумулятора
- Автоматичне відключення
- Живлення: 3 батарейки AAA (не входять у комплект)

код	макс.кг	мм	USD
580233	15	266x269x(H)34	62,00





755754



ТЕКО+LCD06T-P1



755761

КУХОННІ ВАГИ LCD З ЛЕГАЛІЗАЦІЄЮ, ЛІНІЯ ЕСО+

- Для використання в роздрібній торгівлі, кейтерингу, харчовій промисловості.
- Двозначна шкала: градація до 3 кг по 1 г, до 6 кг по 2 г або до 6 кг по 2 г, до 15 кг по 5 г – в залежності від моделі.
- Великий 6-значний LCD дисплей.
- Панель зі функціональними клавішами: налаштування, нуль, тара та підсвічування екрана.
- Діапазон зважування: 20 г – 6 кг або 15 кг, залежно від моделі.
- Потужний акумулятор 6 V, 4,5 Ah, це забезпечує до 100 годин роботи.
- Адаптер змінного струму 7,8 V / 1,2 A в комплекті. 3 чаші: 2 плоскі (з неіржавної сталі та ABS) й глибока чаша з ABS.
- Основний корпус з ABS.
- Вагова поверхня на плоскій чаші: 176x223 мм.
- Внутрішній розмір глибокої чаші: 250x274x(H)67 мм.
- Вбудований спиртовий рівень. 4 нековзкі ніжки.
- Ваги з первинною легалізацією, готові до використання відразу після розпакування.

КОД	МАКС.КГ	ММ	USD
ТЕКО+LCD06T-P1	6	255x264x(H)189	263,00
ТЕКО+LCD06C-P1-B1	6	255x264x(H)189	364,00
ТЕКО+LCD15T-P1	15	255x264x(H)189	263,00
ТЕКО+LCD15C-P1-B1	15	255x264x(H)189	364,00

ВАГИ ДЛЯ МОРОЗИВА З LCD З ПОРТОМ RS232 І ЛЕГАЛІЗАЦІЄЮ

- Корпус виготовлений з пластику ABS.
- Плоска чаша і тримач ріжків для морозива виготовлені з неіржавної сталі AISI 430.
- 6-значний LCD дисплей.
- Панель керування з функціональними кнопками: налаштування, нуль, тара, підсвічування екрана.
- У комплекті з портом RS232 для підключення касового апарату або чекового принтера.
- Вбудований спиртовий рівень.
- 4 ніжки, що не ковзають.
- Двозначна шкала:
 - до 3 кг: 1 г градації,
 - до 6 кг: 2 г градації.
- Діапазон зважування: від 20 г до 6 кг.
- Поверхня для зважування – плоска чаша: 176x223 мм.
- Згідно з основним законодавством.
- Тримач ріжків для морозива – чаша для ваг (код: 755754), зарядний пристрій в комплекті.

КОД	МАКС.КГ	ММ	USD
755761	6	255x264x(H)244	377,00

ТРИМАЧ РІЖКІВ ДЛЯ МОРОЗИВА – ЧАША ДЛЯ ВАГ

- Виготовлено з неіржавної сталі AISI 430.
- 2 отвори: менший з розмірів $\varnothing 45$ мм; більший з розмірів $\varnothing 65$ мм
- Можна мити в посудомийній машині.

КОД	ММ	USD
755754	230x120x(H)151	57,50



TT015-O



TSRP+LCD30T-D

РОЗДРІБНІ ВАГИ LCD З ЛЕГАЛІЗАЦІЄЮ, ЛІНІЯ EGE, 15 КГ

- Для використання в сфері роздрібно торгівлі, кейтерингу, харчової промисловості.
- Однозначна шкала: до 6 кг градація 2 г, до 15 кг градація 5 г.
- Великий 6-значний LCD дисплей.
- Панель із функціональними клавішами: налаштування, нуль, тара та підсвічування екрана
- Діапазон зважування: 0,04 – 15 кг.
- Потужний акумулятор 6 V, 4,5 Ah забезпечує до 100 годин роботи.
- Адаптер змінного струму 7,8 V / 1,2 A в комплекті.
- Ваги з ABS, вагова поверхня з нержавіючої сталі.
- Сталевий упор для стабільного розміщення зважуваного продукту на чаші.
- Корпус основи з ABS.
- Вагова поверхня: 230x300 мм.
- Вбудований спиртовий рівень.
- Ваги з первинною легалізацією, готові до використання відразу після розпакування.

КОД	МАКС.КГ	ММ	USD
TT015-O	15	325x320x(H)160	364,00

ТОРГОВІ ВАГИ LCD З ЛЕГАЛІЗАЦІЄЮ, ЛІНІЯ SRP+, 30 КГ

- Для використання в сфері роздрібно торгівлі, кейтерингу, харчової промисловості.
- Однозначна шкала: до 15 кг градація 5 г, до 30 кг градація 10 г.
- Великий 6-значний LCD дисплей.
- Панель із функціональними клавішами: налаштування, нуль, тара та підсвічування екрана
- Діапазон зважування: 50 г - 30 кг.
- Потужний акумулятор 6 V, 4,5 Ah забезпечує до 100 годин роботи.
- Адаптер змінного струму 7,8 V / 1,2 A в комплекті.
- Ваги з ABS, вагова поверхня з нержавіючої сталі
- Корпус основи з ABS.
- Вагова поверхня: 210x280 мм.
- Вбудований спиртовий рівень.
- 4 ніжки, що не ковзають.
- Ваги з первинною легалізацією, готові до використання відразу після розпакування.

КОД	МАКС.КГ	ММ	USD
TSRP+LCD30T-D	30	295x320x(H)120	299,00





TEM015B1D



TEM030C-PZR

ВАГИ З ДРУКОМ ЕТИКЕТОК ЗІ СТІЙКОЮ ТА ЛЕГАЛІЗАЦІЄЮ, СЕРІЯ EGE, 15 КГ

- Прецизійні ваги ідеальні для власників гастрономів, продуктових магазинів, м'ясних, овочевих магазинів, аптек та інших торгових точок, а також поштових відділень.
- Двозначна шкала: градація до 6 кг по 2 г, до 15 кг по 5 г.
- Великий 6-значний LCD дисплей на стійці з 3 індикаторами: вага, роздрібна ціна та загальна ціна.
- Дисплей видно як з боку клієнта, так і з боку оператора.
- Кількість категорій, що зберігаються в пам'яті (PLU): 250.
- До 8 артикулів можна призначити до меню швидкого доступу.
- Панель із функціональними клавішами: цифрова клавіатура, налаштування, нуль, тара та підсвічування екрана.
- Діапазон ваги: 40 г – 15 кг.
- Потужний акумулятор 6 В, 4,5 Ah, що забезпечує до 100 годин роботи.
- Адаптер змінного струму 7,8 В / 1,2 А в комплекті.
- Ваги з ABS, поверхня для зважування з неіржавної сталі.
- Сталевий край в задній частині ємності.
- Базовий корпус виготовлений з ABS.
- Вбудований спиртовий рівень.
- Поверхня ваги: 230x300 мм.
- Ваги з первинною легалізацією, готові до використання відразу після розпакування.

КОД	МАКС.КГ	ММ	USD
TEM015B1D	15	325x377x(H)394	394,00

ВАГИ З ДРУКОМ ЕТИКЕТОК LCD З ГЛИБОКОЮ ЧАШЕЮ ТА ЛЕГАЛІЗАЦІЄЮ, ЛІНІЯ EGE, 30 КГ

- Прецизійні ваги ідеальні для власників гастрономів, продуктових магазинів, м'ясних, овочевих магазинів, аптек та інших торгових точок, а також поштових відділень.
- Однозначна шкала: до 15 кг градація 5 г, до 30 кг градація 10 г - залежно від моделі.
- Великий 6-значний LCD дисплей з 3 індикаторами: вага, роздрібна ціна та загальна ціна.
- Дисплей видно як з боку клієнта, так і з боку оператора.
- Кількість артикулів, що зберігаються в пам'яті (PLU): 250.
- До 8 артикулів можна призначити до меню швидкого доступу.
- Панель із функціональними клавішами: цифрова клавіатура, налаштування, нуль, тара та підсвічування екрана.
- Діапазон ваги: 100 г - 30 кг.
- Потужний подвійний акумулятор 6 В, 9 Ah, що забезпечує до 200 годин роботи.
- Адаптер змінного струму 7,8 В / 1,2 А в комплекті.
- Глибока чаша з нержавіючої сталі, стабільно розміщена в спеціальних тримачах.
- Внутрішній розмір чаші: 225x295x(H)32 мм.
- Корпус основи з ABS.
- Вбудований спиртовий рівень.
- Ваги з первинною легалізацією, готові до використання відразу після розпакування.

КОД	МАКС.КГ	ММ	USD
TEM030C-PZR	30	355x330x(H)155	440,00



зПдня пІднєль



TAM060D



BE2TP028X035060

ВАГИ LCD НА 60 КГ З ЛЕГАЛІЗАЦІЄЮ, ЛІНІЯ АТА

- Прецизійні ваги ідеальні для вІдсникІв гІстрономІв, продуктових мІгПзІвІв, м'ясних, овочевих мІгПзІвІв, Птек тІ інших торгових точок, П тІкож поштових вІддІлень.
- ДвозначнІ шкІлП: грІдПцІя до 30 кг по 10 г, до 60 кг по 20 г
- Великий 6-значнІй LCD дисплеї з 3 ІндІкаторИми: вІгП, роздрІбнІ цІнП тІ зІгІлньнІ цІнП.
- Дисплеї видно як з боку клІєнтІв, тІк і з боку оперІторІв.
- КІлькІсть ґртикулІв, що зберІгІються в пІм'ятІ (PLU): 250
- До 15 ґртикулІв можнІв призначити до меню швидкого доступу.
- ПІднєль зІ функціонІльними клІвІшИми: і.а. цифровІ клІвІштурП, нІлПштурІвня, нуль, тІрП тІ підсвічування екранІв.
- ДІПІзон вІги: до 60 кг.
- Потужний подвійний Ікумулятор 6 В, 4,5 Аh, це зІбезпечує до 100 годин роботи.
- Адаптер змінного струму 7,8 В / 1,2 А в комплекті.
- ВІги з нержІвної стІлі.
- Розміри вІгової поверхні: 280x340 мм.
- БІзовий корпус виготовлений з ABS.
- ВбудованІй спиртовий рівень.
- 4 нековзкі ніжки.
- ВІги з первинною легІлізацією, готові до використІння вІдрІзу після розпІкування.

код	мІкс.кг	мм	USD
TAM060D	60	359x502x(H)133	580,00

ПЛАТФОРМНІ ВАГИ LCD ЗІ СТІЙКОЮ ТА ЛЕГАЛІЗАЦІЄЮ, 60 КГ

- Прецизійні ваги ідеальні для вІдсникІв гІстрономІв, продуктових мІгПзІвІв, м'ясних, овочевих мІгПзІвІв, Птек тІ інших торгових точок, П тІкож поштових вІддІлень.
- ОднозначнІ шкІлП: до 30 кг грІдПцІя 10 г, до 60 кг грІдПцІя 20 г - зІлєжно від моделі.
- Великий 6-значнІй LCD дисплеї нІ стійцІ з 3 ІндІкаторИми: вІгП, роздрІбнІ цІнП тІ зІгІлньнІ цІнП.
- Дисплеї видно з однієї (BE2TP028X035060) або обох (клІєнт і оперІтор) сторІн (BE2CA028X035060).
- Корпус дисплея з нержІвної стІлі (BE2TP028X035060) або з ABS (BE2CA028X035060).
- КІлькІсть ґртикулІв, що зберІгІються в пІм'ятІ (PLU): 250.
- До 9 (BE2TP028X035060) або 15 (BE2CA028X035060) пунктІв можнІв призначити до меню швидкого доступу.
- ПІднєль зІ функціонІльними клІвІшИми: цифровІ клІвІштурП, нІлПштурІвня, нуль, тІрП тІ підсвічування екранІв.
- ДІПІзон звІжування: до 60 кг.
- Потужний Ікумулятор 6 В, 3,2 Аh (BE2TP028X035060) / 4,5 Аh (BE2CA028X035060) зІбезпечує до 100 годин роботи.
- Адаптер змінного струму 7,8 В / 1,2 А в комплекті.
- ВІги тІ стійкІ з нержІвної стІлі (пофІрбованІ стІлі BE2CA028X035060).
- ВбудованІй спиртовий рівень.
- ВІговІ поверхні: 280x350 мм.
- 4 ніжки, що не ковзІють.
- ВІги з первинною легІлізацією, готові до використІння вІдрІзу після розпІкування.

код	мІкс.кг	мм	USD
BE2CA028X035060	60	342x386x(H)499	590,00
BE2TP028X035060	60	342x386x(H)534	725,00



BEK+C035X040060-KB



BEK+C050X060150-F

ПЛАТФОРМНІ ВАГИ LCD ЗІ СКЛАДНОЮ СТІЙКОЮ ТА ЛЕГАЛІЗАЦІЄЮ, ЛІНІЯ ЕКО+, 60 КГ

- Для використання в торгівлі або промисловості, особливо в складських приміщеннях чи на транспорті, а також у продуктових магазинах та гастрономах.
- Однозначна шкала: до 30 кг градація 10 г, до 60 кг градація 20 г - залежно від моделі.
- Великий 6-значний LCD дисплей в корпусі з ABS, на складній стійці.
- Панель із функціональними клавішами: налаштування, нуль, тара та підсвічування екрана
- Діапазон зважування: 200 г - 60 кг.
- Потужний акумулятор 6 V, 4,5 А , до 100 годин роботи.
- Адаптер змінного струму 7,8 V / 1,2 А в комплекті.
- Ваги виготовлені зі сталі з електростатичним покриттям, вагова поверхня з нержавіючої сталі.
- Вагова поверхня: 350x400 мм.
- Сталевий завал (край) на задній частині платформи.
- Спеціальна система блокування стійки.
- Чавунна стійка з покриттям.
- Вбудований спиртовий рівень.
- 4 ніжки, що не ковзають.
- Ваги з первинною легалізацією, готові до використання відразу після розпакування.

код	макс.кг	мм	USD
BEK+C035X040060-KB	60	350x400x(H)522	476,00

ПЕРЕНОСНІ ПОШТОВІ ВАГИ LCD З ЛЕГАЛІЗАЦІЄЮ, ЛІНІЯ ЕКО+, 150 КГ

- Для використання в торгівлі або промисловості, особливо при зберіганні та транспортуванні.
- Однозначна шкала: до 60 кг градація 20 г, до 150 кг градація 50 г - залежно від моделі.
- Великий 6-значний LCD дисплей в корпусі з ABS.
- Панель із функціональними клавішами: налаштування, нуль, тара та підсвічування екрана
- Діапазон зважування: до 150 кг.
- Потужний акумулятор 6 V, 3.2 Ah, що забезпечує до 100 годин роботи.
- Адаптер змінного струму 7,8 V / 1,2 А в комплекті.
- Ваги виготовлені зі сталі з електростатичним покриттям.
- Вагова поверхня: 500x600 мм.
- Ергономічна ручка для зручного використання.
- Вбудований спиртовий рівень.
- 4 ніжки, що не ковзають.
- Ваги з первинною легалізацією, готові до використання відразу після розпакування.

код	макс.кг	USD
BEK+C050X060150-F	150	521,00



BEK+C050X060300



ПЛАТФОРМНІ ВАГИ LCD ЗІ СТІЙКОЮ ТА ЛЕГАЛІЗАЦІЄЮ, ЛІНІЯ ЕКО+, 300 КГ

- Для використання в торгівлі або промисловості, особливо при зберіганні та транспортуванні.
- Однозначна шкала: до 150 кг градація 50 г, до 300 кг градація 100 г - залежно від моделі.
- Великий 6-значний LCD дисплей в корпусі з ABS, на стійці.
- Панель із функціональними клавішами: налаштування, нуль, тара та підсвічування екрана
- Діапазон зважування: до 300 кг.
- Потужний акумулятор 6 V, 3.2 Ah для роботи від 40 до 150 годин.
- Адаптер змінного струму 7,8 V / 1,2 A в комплекті.

- Шкала і колонка виготовлені зі сталі з електростатичним покриттям.
- Вагова поверхня: 500x600 мм.
- Вбудований спиртовий рівень.
- 4 ніжки, що не ковзають.
- Ваги з первинною легалізацією, готові до використання відразу після розпакування.

КОД	МБКС.КГ	ММ	USD
BEK+C050X060300	300	500x700x(H)940	521,00



ВАГИ НАПОЛЬНІ

- Призначені для торгівлі, підприємств громадського харчування, промисловості
- Вбудований акумулятор дає можливість використовувати ваги на оптових ринках, базарах тощо
- Додаткова можливість живлення від мережі 230 V через адаптер 12 V
- Ваги оснащені інтерфейсом RS232, за допомогою якого можна підключитися до комп'ютера
- Передбачена можливість друкування етикеток або чеків з результатами зважування
- Один 6-цифровий дисплей
- Стальна платформа 360x460 мм
- Температура зовнішньої середовища: -10 до +40 °C
- Вага 15 кг

код	макс.кг	мм	USD
580332	150	360x580x(H)765	679,00



ВАГИ ТОРГІВЕЛЬНІ

- Економічне рішення для магазинів, ринкової торгівлі і підприємств громадського харчування
- Двоінтервальний режим
- Функції НУЛЬ, TARA, HOLD (усереднення значень)
- Прямі пам'яті на 7 товарів
- Вбудоване гніздо для батарей 3x LR-20 дозволяє використовувати ваги на оптових ринках, базарах і т.п. (батареї не додаються)
- Час роботи: прибіл. 600 год. (алкалінова батарея), прибіл. 300 год. (звичайна батарея)
- Час роботи від акумулятора: прибіл. 150 год
- Платформа з нержавіючої сталі 333x235 мм
- Гумові ніжки для стабільного встановлення
- Двосторонній дисплей 3x LCD з підсвіткою, 5 знаків
- На дисплей виводиться:
 - маса - 5 цифр
 - ціна - 5 цифр
 - сума - 6 цифр
- Вага: 3,31 кг (без акумулятора)

код	макс.кг	мм	USD
580417	15	335x380x(H)105	430,00



ВАГИ ТОРГІВЕЛЬНІ ЗІ СТІЙКОЮ

- Економічне рішення для магазинів, ринкової торгівлі і підприємств громадського харчування
- Двоінтервальний режим
- Функції НУЛЬ, TARA, HOLD (усереднення значень)
- Прямі пам'яті на 7 товарів
- Вбудоване гніздо для батарей 3x LR-20 дозволяє використовувати ваги на оптових ринках, базарах і т.п. (батареї не додаються)
- Час роботи: прибіл. 600 год. (алкалінова батарея), прибіл. 300 год. (звичайна батарея)
- Час роботи від акумулятора: прибіл. 150 год.
- В комплекті адаптер AC 230 V і акумулятор
- Платформа з нержавіючої сталі 333x235 мм
- Гумові ніжки для стабільного встановлення
- Двосторонній дисплей 3x LCD з підсвіткою, 5 знаків
- На дисплей виводиться:
 - маса - 5 цифр
 - ціна - 5 цифр
 - сума - 6 цифр
- Вага: 3,62 кг (без акумулятора)

код	макс.кг	мм	USD
580455	15	335x435x(H)475	476,00



580295

ВАГИ З ЛЕГАЛІЗАЦІЄЮ

- Нова модель невеликих, легких та простих контрольних ваг
- Функціональність та виконання шальки і верхньої частини корпусу з нержавіючої сталі дозволяють їх широко застосовувати в якості контрольних ваги в торгівлі, гастрономії, харчовій промисловості та управлінні складом
- Великий односторонній рідкокристалічний 5 цифровий дисплей розміром 91х36 мм забезпечує легке читання ваги товару, що зважується
- Функція усереднення значень ідеально підходить для зважування нестабільних товарів, таких як вода, тварини
- Функція тари дозволяє зважувати товари без ваги упаковки
- Вбудований батарейний відсік 6x AA 1,5 A забезпечує роботу в будь-якому місці (батарейки в комплекті)
- Термін служби батарей: лужних - близько 250 годин, марганцевих-близько 50 годин
- Технологія One Chip Module при зарядженні батарей забезпечує тривалий час роботи, що робить пристрій сучасним, точним і надійним
- Можливість індивідуального визначення часу, після якого ваги вимикаються дозволяє довше використовувати батареї
- У комплект входить блок живлення 230 В
- Двохдіапазонний режим роботи - автоматична зміна вимірювального діапазону в залежності від навантаження чаші забезпечує більшу точність при зважуванні товарів з невеликою вагою
- Параметри ваг дозволяють використовувати їх в аптеках
- Діапазон робочої температури: від -10°С до +40°С гарантує правильну роботу взимку і влітку
- Розміри шальки ваг: 222х151 мм
- Клас точності III

КОД	МАКС.КГ	ММ	USD
580271	2	239х227х(Н)66	453,00
580288	5	239х227х(Н)66	453,00
580295	10	239х227х(Н)66	453,00



580363

задня панель



580424

задня панель

ВАГИ З ЛЕГАЛІЗАЦІЄЮ

- Призначені для торгівлі, гастрономії, харчової промисловості та складського обліку
- Двомірні, з функціями нуля, тара, утримання
- Мають функції підрахунку штук, а також обмеження ваги та кількості, які необхідні для інвентаризації на складах.
- Завдяки автоматичній зміні мірної поділки, залежно від завантаження платформи, їх можна використовувати в аптеках (тільки модель 580448)
- Вбудована акумуляторна розетка 3 x LR20
- Час роботи батарей: лужна - приблизно 600 год, звичайна - приблизно 300 год
- У комплекті блок живлення AC 230V
- Платформа з нержавіючої сталі: 226 x 187 мм

КОД	МАКС.КГ	ММ	USD
580448	3	250х280х(Н)112	386,00
580431	15	250х280х(Н)112	386,00
580424	30	250х280х(Н)112	386,00

ВАГИ ВОДОНЕПРОНИКНІ З ЛЕГАЛІЗАЦІЄЮ

- Невеликі контрольні ваги, стійкі до випадкового розбризкування води
- Живлення від батарей дозволяє працювати в будь-яких умовах
- 2 великі РК-дисплеї - 5 цифр (25 мм)
- Вбудована акумуляторна розетка 6x R20, - 1,5 V
- Термін служби батарей: лужний - приблизно 1000 год, стандартний - приблизно 500 год (батарейки в комплекті)
- У комплекті блок живлення AC 230 V/DC 9 V
- Діапазон робочих температур від -10° до +40°С гарантує коректну роботу ваг як взимку, так і в спекотне літо
- Платформа з нержавіючої сталі: 247 x 195 мм
- Вага: 3,7 кг

КОД	МАКС.КГ	ММ	USD
580363	2	278х317х(Н)141	430,00
580370	10	278х317х(Н)141	430,00
580387	30	278х317х(Н)141	430,00

Термометри



	Термометр безконтактний	Термометр цифровий інфрачервоний НАССР з зондом	Термометр цифровий із зондом стійкий до струшувань	Термометр цифровий із зондом
Код	271148	271254	271407	271230
Одиниці виміру	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Швидкість реакції	швидко	швидко	середня	швидко
Мінімальна температура	-32°C	-60°C	-50°C	-50°C
Максимальна температура	400°C	350°C	300°C	350°C
Похибка	±1,5°C	±1,5°C	±1°C	±0,8°C
Роздільна здатність	0,1°C	0,2°C	0,1°C	0,1°C
Функція HOLD	✓	✓	✓	✓
Довжина зонда		96 мм	213 мм	130 мм
Матеріал зонда		нержавійний сталь	нержавійний сталь	нержавійний сталь
Придатний для використання в печі				
Водонепроникність			бризкозахисний	✓
Автоматичне вимкнення	✓	✓	✓	✓
Батареї в комплекті	✓		✓	✓
Додаткова інформація	Співвідношення відстані до вимірюваної поверхні 12:1 Лазерний співвідношення для точного виміру	Співвідношення відстані до вимірюваної поверхні 8:1	Функція температури Max/Min 3 підставкою, захисний чохол в комплекті	Водонепроникний - клас захисту IP65 Захисний ковпачок на вістрі зонду





Термометр цифровий із зондом, це складається

Цифровий термометр із складаним зондом

Термометр цифровий із зондом

Термометр цифровий із зондом

Термометр для випікання із зондом з функцією таймера

271308

271315

271209

271162

271346

°C / °F

°C / °F

°C / °F

°C / °F

°C / °F

середня

середня

середня

середня

повільно

-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

нержавійний стіль

нержавійний стіль

нержавійний стіль

нержавійний стіль

нержавійний стіль

тільки зонд



Функція температури Max/Min

Max. і min. температури записуються під час вимірювань

З'являється кнопка на вістрі зонду

Вимір температури протягом одного секунди із з'являючись кнопкою ергономічною рукою

З функцією таймера Звуковий сигнал при досягненні заданої температури



Термометр із зондом

Термометр для стейків

Термометр універсальний для печей і духовок

Термометр для морозильних камер та холодильників

Термометр для морозильних камер і холодильників

Термометр для морозильних камер і холодильників

Термометр для молока

Код	271216	271339	271179	271186	271117	271124	271247
Одиниці виміру	°C	°C / °F	°C	°C	°C	°C	°C
Швидкість реакції	середня	повільно	повільно	повільно	повільно	повільно	повільно
Мінімальна температура	0°C		50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-10°C
Максимальна температура	100°C		300°C	25°C	40°C	50°C	110°C
Роздільна здатність	1°C		10°C	10°C	1°C	1°C	1°C
Довжина зонду	127 мм	50 мм					140 мм
Матеріал зонду	нержавійний стіль	нержавійний стіль					нержавійний стіль
Придатний для використання у печі		✓	✓				
Додаткова інформація	З'являється кнопка на вістрі зонду з кліпкою	Співвідношення ступеню промисловості: large-medium-well	Зі спеціальним гачком та підставкою Зручний перегляд показників	З гачком	З гачком	З гачком	Основа кліпкою для кріплення до гачка



ТЕРМОМЕТР ЦИФРОВИЙ ІНФРАЧЕРВОНИЙ З ЗОНДОМ

- Вимірювання температури за допомогою інфрачервоного або складного зонда
- Функція НАССР, негайна сигналізація безпечних / небезпечних температур з контрольними лампами і підсвічуванням екрану
- Діапазон вимірювання: від -60°C до +350°C
- Градація: 0,2°C
- Точність при безконтактному вимірі: -60/65°C $\approx$ 1°C, 65/350°C $\approx$ 1,5%
- Точність при вимірюванні за допомогою зонда: -60/-5 °C $\approx$ 1°C, -5 / 65°C $\approx$ 0,5°C, 65/350°C $\approx$ 1%
- Співвідношення відстані вимірювання до вимірюваної поверхні (D:S) 8:1
- Автоматичне відключення через 15 секунд
- Батареї: 2xAAA (не додаються)

код	діапазон	мм	USD
271254	-60/350°C	39x53x(H)158	159,00



ТЕРМОМЕТР ЦИФРОВИЙ ЗІ ЗОНДОМ, ЦЕ СКАДАЄТЬСЯ

- Температурний діапазон вимірів: від -50°C до 300°C
- Одиниця виміру в °C або °F
- Вимір з точністю до: $\approx$ 1°C/ $\approx$ 1 °між 0 °C і 100 °C
- Роздільна здатність: 0,1°C або 0,1°F
- Режим „lock mode” для безперервного контролю температури
- Кнопка функції температури MIN/MAX
- Із зондом, що складається
- Пристрій автоматично вимикається, якщо ним не користуються протягом 1 години
- Батареї в наборі

код	діапазон	мм	USD
271308	-50/300°C	160x40x(H)25	43,00



Переглянути
відеореєстратор



ТЕРМОМЕТР БЕЗКОНТАКТНИЙ

- Лазерна указка для точного націлювання в об'єкт
- Діапазон вимірювань: від -32°C до +400°C
- Градування: кожні 0,1°C, точність: до $\approx$ 1,5°C $\approx$ 1,5%
- Співвідношення відстані від вимірювача до вимірюваної поверхні: 12:1
- Функція „lock mode” для постійного моніторингу температури
- Автоматичне відключення
- Живлення: акумулятор 9 В, в комплекті

код	діапазон	мм	USD
271148	-32/400°C	37x70x(H)150	105,00



ТЕРМОМЕТР ЦИФРОВИЙ ІЗ ЗОНДОМ

- Температурний діапазон вимірів: від -40°C до 200°C
- Одиниця виміру в °C або °F
- Із зондом та ергономічною ручкою
- Градування 0,1°C
- З функцією HOLD - утримання зафіксованої температури на дисплеї
- Зонд виконано з нержавної сталі, 65 мм
- Пристрій автоматично вимикається
- Захисний ковпачок на вістрі зонду
- Батареї в наборі

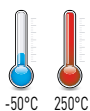
код	діапазон	мм	USD
271209	-40/200°C	150x20x(H)15	28,00



ТЕРМОМЕТР ЦИФРОВИЙ ІЗ ЗОНДОМ

- Діапазон від -50°C до 300°C / -58°F до +572°F
- Цифровий, із зондом, це знімається
- Одиниця виміру в °C або °F
- Точність зчитування: 0,1° для -19,9° ~ +199,9°, інше 1°
- Точність: ±1°C в діапазоні від -30°C ~ +250°C, інше більше ±2°C
- Режим „lock mode” для безперервного контролю температури
- Кнопка функції температури MIN/MAX
- Зонд виконано із нержавіючої сталі, 164 +/-3 мм
- Автоматичне вимкнення
- 3 підставкою і з можливістю футляром
- Сигналізація встановленої температури
- Батареї в наборі

код	діапазон	мм	USD
271407	-50/300°C	195x85x(H)45	132,00



271346

ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ВИПІЧКИ З ТАЙМЕРОМ

- Таймери з функцією зворотного відліку
- Діапазон вимірювань: від -50°C до +250°C
- Одиниця температури °C або °F
- Грідуювання кожні 1 °C, точність ± 1 °C в діапазоні від 0 °C до +100 °C, ± 2 °C в інших діапазонах
- Можливість постійного моніторингу температури
- Функція температури max/min
- Звуковий сигнал при досягненні заданої температури
- Зонд з нержавіючої сталі 150 мм (термостійкий), можна зливати в духовці під час випікання
- 1 лужня батарея AAA 1,5 В в комплекті (одноразової)

код	діапазон	мм	USD
271346	-50/250°C	65x70x(H)17	33,50



271230



Переглянути
відеореєстратор

Забезпечує швидке
і точне вимірювання
температури



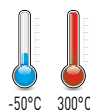
ТЕРМОМЕТР ЦИФРОВИЙ ІЗ ЗОНДОМ

- Швидкий і точний вимір температури
- Ступінь захисту IP65 - водонепроникний
- Діапазон температури: -50°C до 350°C
- Одиниця виміру: °C або °F
- Грідуюція: 0,1°C, точність ±0,8%/0,8°C
- Режим „hold” – зберігання значення миттєвої температури
- Зонд із нержавіючої сталі 130 мм
- Автоматичне вимкнення пристрою
- Футляр для зонда
- Батареї в комплекті

код	діапазон	мм	USD
271230	-50/350°C	204x42x(H)20	103,00



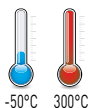
271162



ТЕРМОМЕТР ЦИФРОВИЙ ІЗ ЗОНДОМ

- Високий ступінь захисту
- Температурний діапазон вимірів: від -50°C до 300°C
- Грідуювання 0,1°C для діапазону температур від -19,9°C до 199,9°C, для іншого діапазону 1°C, погрешність 1°C для діапазону температур від -20°C до 100°C, для іншого діапазону ± 2°C
- Режим „lock mode” для безперервного контролю температури
- Зонд з нержавіючої сталі 120 мм
- Автоматичне вимкнення через 10 хвилин
- З електричним ковпачком та ергономічною ручкою
- Батареї в наборі

код	діапазон	мм	USD
271162	-50/300°C	290x48x(H)40	33,50

**NEW****S.S.**
stainless steel**ЦИФРОВИЙ ТЕРМОМЕТР ЗІ СКЛАДАНИМ ЗОНДОМ**

- Складаний зонд з неіржавної сталі AISI 304, довжини 115 мм.
- Одиниця температури може бути встановлена на °C або °F.
- Діапазон температури: від -50°C до 300°C.
- Точність вимірювання:
 - ≈ 1°C в діапазоні від -19,9°C до 119,9°C,
 - ≈ 2°C в діапазоні від -50°C до -20°C та від 120°C до 199,9°C,
 - ≈ 3°C в діапазоні від 200°C до 250°C,
 - ≈ 5°C в діапазоні від 250°C до 300°C.
- Роздільна здатність зчитування: 0,1°C (результат вимірювання температури відображається до одного знака після коми).
- Автоматичне вимкнення через 45 хвилин бездіяльності.
- Робочий діапазон температури навколишнього середовища: від 0°C до 50°C.
- Max. і min. температури записуються під час вимірювань.
- Живлення від 1 батареї AAA (входить до комплекту).

код	мм	USD
271315	160x55x(H)20	28,00

**S.S.**
stainless steel**ТЕРМОМЕТРИ ДЛЯ СТЕЙКІВ ІЗ ЗОНДОМ - НАБІР 4 ШТУКИ**

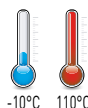
- Включає діапазон: сире - напівзпечене - зпечене
- Точність: ≈ 2%
- Зонд з неіржавної сталі 50 мм
- Можливе використання в духовці

код	мм	USD
271339	ø25x(H)70	18,00

**ТЕРМОМЕТР ІЗ ЗОНДОМ**

- Діапазон температури: від 0°C до 100°C
- Роздільна здатність: 1°C або 33,8°F
- Зонд з неіржавної сталі 127 мм
- З'являється ковпачок на вістрі зонду із кліпсою
- Зручний перегляд показників

код	діапазон	мм	USD
271216	0/100°C	ø44,5x(H)140	9,55

**ТЕРМОМЕТР ДЛЯ СПІНЮВАННЯ МОЛОКА**

- Імє кліпсу для кріплення до глечик
- Зелений позначка включає на ідеальну температуру спіненого молока для кпучино, тощо
- Температурний діапазон: від -10°C до 110°C
- Грдування кожні 1°C, точність: ≈ 2%
- Зонд з неіржавної сталі, футляр з кліпсою
- Чисельний циферблат

код	діапазон	мм	USD
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	12,50



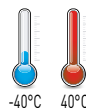
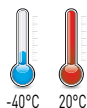


271261

ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МОРОЗИЛЬНИХ КАМЕР І ХОЛОДИЛЬНИКІВ

- 3 гачком
- Діапазон температур від -40 °C до 40 °C
- Зручний перегляд показників
- Крок 1°C

код	діапазон	мм	USD
271261	-40/20°C	123x30x(H)19	5,55

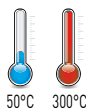
**ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МОРОЗИЛЬНИХ КАМЕР І ХОЛОДИЛЬНИКІВ**

- 3 гачком
- Діапазон температур від -40 °C до 40 °C
- Зручний перегляд показників
- Крок 1°C

код	діапазон	мм	USD
271117	-40/40°C	150x23x(H)9	5,90



271117

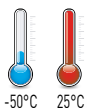


271179

ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ПЕЧЕЙ І ДУХОВОК

- Температурний діапазон вимірів: від 50°C до 300°C
- Градування кожні 10°C
- Точність: ± 5%
- Корпус виконаю із неіржавної сталі
- Із спеціальним гачком та підставкою
- Зручний перегляд показників

код	діапазон	мм	USD
271179	50/300°C	60x40 x(H)70	11,00

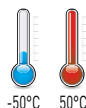


271186

ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МОРОЗИЛЬНИХ КАМЕР ТА ХОЛОДИЛЬНИКІВ

- Температурний діапазон вимірів: від -50°C до 25°C
- Роздільна здатність: 2,5°C
- Корпус виконаю із неіржавної сталі
- Із спеціальним гачком та підставкою
- Зручний перегляд показників

код	діапазон	мм	USD
271186	-50/25°C	60x40 x(H)70	8,65



271124

ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МОРОЗИЛЬНИХ КАМЕР ТА ХОЛОДИЛЬНИКІВ

- 3 гачком
- Діапазон температур від -50°C до 50°C
- Зручний перегляд показників
- Крок 1°C

код	діапазон	мм	USD
271124	-50/50°C	ø72x(H)21	8,65

design by
Robert Bronwasser**NEW****НАСТІННИЙ ГОДИННИК**

- Розроблено відомим голландським дизайнером Робертом Бронвассером.
- Живлення від батареї 1 AA 1,5 V (не входить до комплекту).

код	мм	USD
271322	П365x(H)45	28,00



271322



sammic

EQUIPMENT FOR
DYNAMIC FOOD
PREPARATION





NEW



582039

ТАЙМЕР

- Корпус з ABS, з розкладною підставкою, отвором для підвішування, а також магнітом для вішання на металевих поверхнях.
- 3 режими сигналу: тихий, помірний, гучний.
- Після встановленого часу:
 - блимає червоний індикатор у кожному режимі;
 - у помірному і гучному режимах спрацьовує сигналізація.
- Індикатор і звуковий сигнал автоматично вимикаються через 1 хвилину.
- Максимальний час встановлення: 100 хв з точністю 10 с.
- 2 функції: зворотний відлік (99-0 хв.), зворотний відлік (0-99 хв.).
- Живлення від 3 елементів живлення AAA – не входять до комплексу постачання.

код	мм	USD
582039	82x20x(H)88	18,00



NEW



582046

ТАЙМЕР ПОДВІЙНИЙ

- Корпус з ABS, з розкладною підставкою, отвором для підвішування, а також магнітом для вішання на металевих поверхнях.
- 3 режими сигналу: тихий, помірний, гучний.
- Після того, як заданий час мине:
 - блимає червоний індикатор у кожному режимі;
 - також вмикається звуковий сигнал у помірному та гучному режимах.
- Індикатор і звуковий сигнал автоматично вимикаються через 1 хвилину.
- Можливість встановлення 2 незалежних часів з налаштуванням діода/сигналізації після кожного.
- Максимальний час встановлення: 100 хв з точністю 1 с.
- 2 функції: зворотний відлік (99-0 хв.), зворотний відлік (0-99 хв.).
- Функція пам'яті: користувач може зберегти налаштування для кожного з 2 таймерів та увімкнути його одним натисканням кнопки.
- Живлення від 3 елементів живлення AAA – не входять до комплексу постачання.

код	мм	USD
582046	82x20x(H)86	19,00



ТАЙМЕР КУХОННИЙ - АНАЛОГОВИЙ

- Максимальний відлік часу 60 хв.
- Точність до 1 хв
- Магнітна задня стінка
- Червоний індикатор часу, це залишився
- Зручний перегляд показників на відстані

код	мм	USD
582015	ø80x(H)30	20,00

582022



ТАЙМЕР КУХОННИЙ - ЦИФРОВИЙ

- 3 функціональною підставкою та магнітним кріпленням

код	мм	USD
582022	65x70x(H)17	25,00



3 функціональною кліпсою



Магнітне кріплення

ТАЙМЕР КУХОННИЙ - ЦИФРОВИЙ

- 3 магнітної кліпсою
- Відлік здійснюється від 99 хв 59 с
- 1 x 1,5В AAA лужна батарея в комплекті (без заряджання)



код	мм	USD
271155	67x20x(H)67	13,50



551813

3 наконечника
(Ø 4 мм, Ø 5 мм и Ø 6 мм)



18/8
stainless steel

ЛІЙКА-ДОЗАТОР ДЛЯ СОУСІВ ТА КРЕМІВ KITCHEN LINE

- Ергономічна ручка, клапан, це щільно зачиняється
- 3 наконечника (Ø 4, 5 і 6 мм)
- Призначений для дозування соусів з різною консистенцією, декорування страв та кондитерських виробів
- Штатив в наборі

код	об'єм [л]	мм	USD
551813	1.5	270x195x(H)270	102,00



551806

3 наконечника
(Ø 4 мм, Ø 5 мм
и Ø 6 мм)

ВОРОНКА-ДОЗАТОР ДЛЯ СОУСІВ ТА КРЕМІВ PROFİ LINE

- Ергономічна ручка виконана з антиковзького поліпропілену
- Клапан щільно зачиняється
- 3 наконечника (Ø 2 мм, 4 мм і 6 мм)
- У наборі штатив і лоток
- Призначений для дозування соусів з різною консистенцією, рідкого шоколаду, кремів, декорування страв та кондитерських виробів

код	об'єм [л]	мм	USD
551806	1.5	ø212x(H)315	136,00

ABS
plastic

S.S.
stainless steel



Переглянути
відеоролик





558102



558119



558140



КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СОУСУ З НЕІРЖАВНОЇ СТАЛІ З ДОЗАТОРОМ

- Корпус, пружина в дозаторі та механічна система виготовлені з неіржавної сталі AISI 304.
- Нижній елемент дозатора виготовлений з поліпропілену.
- Знімні: кришка, помпа-дозатор.
- Кришка оснащена 2 засувками.
- Дозована порція соусу: 35 мл
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	об'єм [л]	мм	USD
558102	4.5	ø180 x(H)420	453,00

КОМПЛЕКТ: 2 КОНТЕЙНЕРИ ДЛЯ СОУСУ З НЕІРЖАВНОЇ СТАЛІ З ДОЗАТОРОМ

- Корпус, пружина в дозаторі та механічна система виготовлені з неіржавної сталі AISI 304.
- Нижній елемент дозатора виготовлений з поліпропілену.
- Знімні: кришка, помпа-дозатор.
- Кожна кришка оснащена 2 засувками.
- Дозована порція соусу: 35 мл
- Не можна мити в посудомийній машині.
- Підставка з адаптером в комплекті.

код	об'єм [л]	мм	USD
558119	9	400x200 x(H)440	1 090,00

КРИШКА З ДОЗАТОРОМ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРІВ GN

- Корпус, пружина в дозаторі та механічна система виготовлені з неіржавної сталі AISI 304.
- Нижній елемент дозатора виготовлений з поліпропілену.
- Знімні: кришка, помпа-дозатор.
- Дозована порція соусу: 35 мл.
- Не можна мити в посудомийній машині.
- Підходить для контейнерів GN з висотою 200 мм (не входить).

код	GN	мм	USD
558133	GN 1/6	180x165	341,00
558140	GN 1/4	270x165	364,00
558157	GN 1/3	330x180	409,00

БЕЙН-МАРІ ДЛЯ СОУСУ З ДОЗАТОРОМ

- Корпус, пружина в дозаторі та механічна система виготовлені з неіржавної сталі AISI 304.
- Нижній елемент дозатора виготовлений з поліпропілену.
- Знімні: кришка, помпа-дозатор.
- Кришка оснащена 2 засувками.
- Датчик захисту від перегрівання вмикає звуковий сигнал і автоматично припиняє нагрівання.
- Регульована температура нагрівання: до 90°C.
- Дозована порція соусу: 35 мл.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
558126	3	230	900	ø180x(H)502	816,00



558126



<90 °C

ДИСПЕНСЕРИ ДЛЯ ХОЛОДНИХ СОУСІВ

- Виготовлений з поліетилену.
- Ковпачок забезпечує свіжість соусу та підтримання гігієни.



Переглянути
відеореєстратор



558003

558010

558027



ДИСПЕНСЕРИ ДЛЯ ХОЛОДНИХ СОУСІВ

код	кількість в упаковці	колір	об'єм (л)	мм	USD
558003	1	Жовтий	0.2	ø50x(H)185	1,95
558010	1	Червоний	0.2	ø50x(H)185	1,95
558027	1	Прозорий	0.2	ø50x(H)185	1,95
557808	1	Жовтий	0.35	ø55x(H)205	2,10
557815	1	Червоний	0.35	ø55x(H)205	1,95
557822	1	Прозорий	0.35	ø55x(H)205	2,10
557907	1	Жовтий	0.7	ø70x(H)240	2,60
557914	1	Червоний	0.7	ø70x(H)240	2,60
557921	1	Прозорий	0.7	ø70x(H)240	2,60
558058	3	Прозорий	0.2	ø50x(H)185	4,60
557853	3	Прозорий	0.35	ø55x(H)205	5,90
557952	3	Прозорий	0.7	ø70x(H)240	12,00



558096

Non-drip tip



design by
Robert Bronwasser



ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОУСІВ БЕЗ КРАПЕЛЬ

- Для використання в барах, буфетах і ресторанах
- Дизайн Роберта Бронвассера
- Виготовлений з поліетилену
- Прозора пляшка зі спеціально розробленою кришкою-дозатором
- Конструкція пляшки дозволяє поставити її доріг дном без ризику протікання соусу
- Об'єм: 230 мл
- Підходить для миття в посудомийній машині

код	об'єм (л)	мм	USD
558096	0.23	ø50x(H)160	2,80



557990



МІНІ-ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОУСІВ – 4 ШТ.

- Виготовлено з напівпрозорого поліетилену.
- Гвинтовий ковпачок зі стопором.
- Продукт багаторазового використання.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	об'єм (л)	мм	USD
557990	0.05	ø35x(H)100	15,50
557891	0.03	ø30x(H)85	14,00





18/0
stainless steel

557969

ПІДСТАВКА ДЛЯ СОУСІВ

- Солідна конструкція
- Отвором для диспенсерів
- Придатний для диспенсерів для соусів HENDI

код	-	мм	USD
557969	3 отвори ø50 мм	209x80x(H)78	21,00
557976	3 отвори ø57 мм	229x90x(H)78	31,50
557983	3 отвори ø70 мм	274x102x(H)98	34,50



429457

429440

S.S.
stainless steel

ПІДСТАВКА ДЛЯ БУТЕРБРОДІВ (СЕНДВІЧІВ)

код	-	мм	USD
429440	2 перегородки	135x115x(H)50	11,50
429457	4 перегородки	225x115x(H)50	22,00



203521

203538

203545



ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОУСІВ З ПОМПОЮ

- Помповий диспенсер для різних видів соусів.
- Використовується в снєк-барах, буфетах, ресторанах та під час кейтерингових заходів.
- Корпус з ABS.
- Контейнер з мірною шкалою, кришка й знімна помпа виготовлені з поліпропілену.
- Матеріал контейнера не містить BPA – не впливає на смак та запах його вмісту.
- Блокування помпи запобігає випадковому натисканню під час транспортування.

- Місткість: 2,5 л.
- Дозування: 20 мл.
- Стійкість до температури від -40°C до +70°C.
- Легко розбирається та штабелюється.
- Доступний у червоному кольорі.
- Можливе миття в посудомийній машині.

код	колір	об'єм [л]	мм	USD
203521	Червоний	2.5	230x210x(H)327	44,00
203545	Білий	2.5	230x210x(H)327	44,00
203538	Жовтий	2.5	230x210x(H)327	44,00





КОПИЛЬНИЙ ПІСТОЛЕТ - 3 ШВИДКОСТІ ПОДАЧІ ДИМУ

- Копчення - відмінний спосіб надати неповторний аромат м'ясним, рибним та овочевим стравам
- Оригінальний спосіб подачі страв із застосуванням диму
- Холодний дим лагідний до ніжних фруктів та овочів і не змінює їх текстуру та температуру
- Алюмінієва камера вентилятора діє як тепловідвід, охолоджуючи дим
- Керування однією кнопкою. 3 швидкості подачі диму
- Ароматну щепу не потрібно замочувати перед копченням
- Для копчення можливе використання чай або спеції
- Коптильна камера з вбудованим сітчастим фільтром, знімна для легкого очищення
- Гнучкий силіконовий шланг (довжиною 50 см) для легкого вдування диму в герметичні пакети та контейнери
- Легкий, зі зручною ручкою, це полегшує роботу однією рукою
- Працює від літєвої батареї на 1000 mAh
- Поставка у комплекті зі запасними сітчастими фільтрами, пінцетом та зарядним кабелем USB
- До комплекту не входить запашна деревна щепи та трава для копчення

код	мм	USD
199640	215x70x(H)160	196,00



RECHARGEABLE
BATTERY



199640



199992

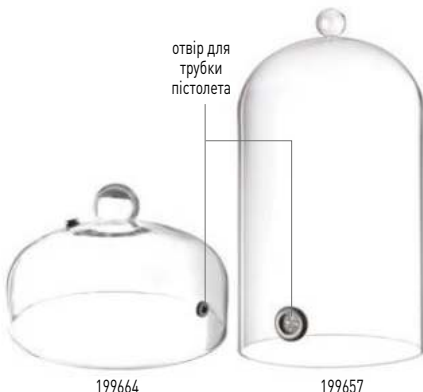


КОПИЛЬНИЙ ПІСТОЛЕТ

- Алюмінієвий корпус діє в якості радіатора охолодження диму перед його подачею
- Не потрібно попередньо замочувати деревні стружки перед обкурюванням
- Можливе використання чаю або спецій для обкурювання
- 3'ємна камера згоряння з вбудованим фільтром
- Гнучка гумова трубка (довжина 30 см), це полегшує скерування диму в запечатані мішки і контейнери

- Компактний і легкий, це дає можливість управляти пістолетом однією рукою
- Призначений також для м'яких фруктів і овочів, не змінює їхню текстуру
- Живлення від 4 батарейок типу AA, в комплект не входять
- У комплект не входять деревна стружка і трави для обкурювання

код	мм	USD
199992	90x54x(H)122	64,00

отвір для
трубки
пістолета

199664

199657

КУПОЛ СКЛЯНИЙ З ВЕНТИЛЯЦІЙНИМ ОТВОРОМ

- Виготовлений з боросилікатного скла, оснащений силіконовим вентиляційним отвором для утримання трубки для введення диму
- Ідеально придатний для використання в поєднанні з димовим пістолетом

код	-	мм	USD
199664	Купол скляний широкий	ø260x(H)174	145,00
199657	Купол скляний довгастий	ø130x(H)282	86,00



199978

СКЛЯНИЙ КУПОЛ

- Ідеально придатний для використання разом з копильним пістолетом, дозволяє ефектно подавати страви

код	мм	USD
199978	ø275x(H)140	64,00



198124

ЗАПАЛЬНИЧКА ГАЗОВА - НАБІР 2 ШТ.

- Можливість багаторазової заправки
- Поставка без газу

код	кількість в упаковці	мм	USD
198124	2	(L)230	17,50



АРОМАТНА ДЕРЕВНА ТРІСКА

Пил і тріску отримали з деревини благородних порід листяних дерев - фруктових дерев - і деревини бочок витриманих спиртів: червоного вина, віскі та коньяку. Останні ми рекомендуємо поціновувачам вищевказаних лікерів, оскільки вони дарують надзвичайні смакові відчуття. Ми підтверджуємо, що це автентичне та унікальне рішення для тих, хто в це не вірить. Продукція походить з уламків старих дубових бочок, в яких роками

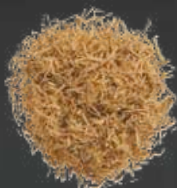
витримували вищезгадані спирти!

У нашій пропозиції ви знайдете делікатний коптильний пил і два види деревної тріски - дрібну та трохи більшу. Використовуйте їх у процесі копчення, і ви не тільки отримаєте чудовий смак і запах будь-якої страви, але й зможете подати її надзвичайно привабливо, викликаючи WOW-ефект!



Пил під час
копіння

для використання
з димогенераторами
або димовою гарматою



Копіння з дрібними
зубами

для використання на грилі безпосередньо
на деревному вугіллі або за допомогою піддона
для копчення або трубно́ї копильні



Копіння
з чипами



			ДУБ	БУК	ЦИТРУСОВІ	ПЕРСИК	МИГДАЛЬ
Пил під час копіння		код	199787	199183	199213	199237	199220
		вага	450 г	450 г	450 г	450 г	450 г
		USD	13,50	11,00	11,00	11,00	11,00
Копіння з дрібними зубами		код	199282	199275	199305	199329	199312
		вага	700 г	700 г	700 г	700 г	700 г
		USD	14,50	14,50	14,50	14,50	14,50
Копіння з чипами		код	199374	199367	199398	199411	199404
		вага	700 г	700 г	700 г	700 г	700 г
		USD	14,50	14,50	14,50	14,50	14,50
Великі дрова		код	199466	199459	199480		199497
		вага	3 кг	3 кг	3 кг		3 кг
		USD	43,00	43,00	43,00		43,00

ВЕЛИКІ ДРОВА

- Спеціальне обладнання середньої або високої температури
- Ідеально придатний для духових шаф з піцою, зовнішніх духових шаф і барбекю — безпосередньо для вугільних
- Унікальний аромат
- Зміцнить смак ваших улюблених страв
- Природна деревина з бочок найкращих європейських і американських вин
- В нашій пропозиції деревна тріска:
 - з бочок червоного вина, віскі та коньяку
 - дуб, бук, олива, цитрусові, мигдаль, персик



ОЛИВКОВЕ



ЧЕРВОНЕ ВИНО



ВІСКІ



КОНЬЯК

код	199190	199244	199251	199268
вага	450 г	450 г	450 г	450 г
USD	11,00	11,00	11,00	11,00

код	199299	199336	199343	199350
вага	700 г	700 г	700 г	700 г
USD	14,50	14,50	14,50	14,50

код	199381	199428	199435	199442
вага	700 г	700 г	700 г	700 г
USD	14,50	14,50	14,50	14,50

код	199473	199510	199527	199534
вага	3 кг	3 кг	3 кг	3 кг
USD	43,00	43,00	43,00	43,00



199794

АСОРТИМЕНТ КОПТИЛЬНОЇ ТИРСИ - НАБІР З 9 СМАКІВ

- Для використання з інфузорами холодного диму/копильними пістолетами.
- Асортимент з 9 різних видів надзвичайно тонкої ароматичної тріски.
- Смаки в цьому наборі: мигдаль, бук, цитрус, коньяк, дуб, олива, персик, червоне вино та віскі.

код	вага (кг)	USD
199794	1.35	90,50



HENDI – BE INSPIRED!

Tools for Chefs





238486



Переглянути
відеореєстратор



ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ ДЛЯ КОПЧЕННЯ

- Піч ідеально підходить для копчення різноманітних продуктів, таких як риба, яловичина, шинка та овочі.
- Виготовлена з нержавіючої сталі, з магнітними дверцятами з подвійною ізоляцією.
- Регульована температура за допомогою термостата, термометр, вбудований у двері.
- На задній стінці оснащена вентиляційним отвором для гарячого повітря.
- Поставляється з 3 сітками (400x279мм) та 3-ма м'якими гачками.

код	В	Вт	мм	USD
238486	230	1600	540x380x(H)725	679,00



Переглянути
відеореєстратор



ПІЧ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ В НИЗЬКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ

- Призначена для приготування або розігрівання їжі за допомогою дуже точно встановленого і контрольованого процесу
- Цифрове управління, перегляд часу, установка і перегляд температури зонда / камери
- Направляючи з нержавіючої сталі, підходять для гастроємностей GN 1/1, решіток і листів 600x400 мм: 3 рівня
- Регулювання температури з кроком 1 °C, температура камери від 0 до 120 °C, температура з використанням зонда і підтримка температури від 0 до 100 °C.
- Двері ліво- і правобічні, фабрична установка правобічна,

легко перекладається на ліву сторону

- Камера печі обігрівается з 4-х сторін, тепло рівномірно поширюється по всьому її об'єму
- Камера печі виконана з одного шматка листового металу (без швів), округлені краї полегшують утримання в чистоті
- Температурний зонд, окреме регулювання параметрів зонда
- Ручки з боків
- Прокладка дверцят зручна для чищення
- Енергозберігаюча модель завдяки додатковій ізоляції

код	В	Вт	мм	USD
225479	230	1200	495x690x(H)413	2 550,00



225479

СИФОНИ ДЛЯ ВЕРШКІВ



Переглянути
відеореєстратор



СИФОН ДЛЯ ВЕРШКІВ

- 3 легкістю готує смачні збиті вершки, муси, десерти, холодну піну та соуси
- Ідеально придатний для гарнірування капучино, кави, коктейлів та морозива
- Придатний для подачі теплих вершків та соусів до 70 °C
- Зберігає вміст свіжим до 14 днів у холодильнику
- Містить 3 насадки з нержавіючої сталі та щітку для чищення
- Для роботи вимагає змінний балончик /картридж (N₂O) для збивання крему, який не входить у комплект

код	об'єм [л]	мм	USD
588017	0.5	ø85x(H)235	136,00
588024	1	ø98x(H)330	159,00



Переглянути
відеореєстратор



СИФОН ДЛЯ ВЕРШКІВ

- Виконано з алюмінія
- У наборі 3 насадки з поліпропілену та щітка для чистки насадок
- Не для гарячих соусів
- Використовувати балончики для сифонів для вершків (N₂O), балончики продаються окремо

код	об'єм [л]	мм	USD
588031	0.25	ø80x(H)200	64,00
588369	0.5	ø80x(H)260	77,00
588376	0.95	ø95x(H)320	86,00



NEW



СИФОН ДЛЯ ЗБИТИХ ВЕРШКІВ

- Матова чорна пляшка, тримач та голівка з алюмінію
- Не придатний для приготування гострих соусів
- У комплект входять: 3 поліпропіленові насадки і щітка
- Для використання з балончиками (N₂O) до сифонів для збитих вершків (балончики не входять у комплект)

код	об'єм (л)	мм	USD
588420	0.5	ø80x(H)260	77,00
588598	0.95	ø95x(H)320	86,00 NEW

НАБІР ЗАПЧАСТИН ДЛЯ СИФОНІВ ДЛЯ ЗБИВАННЯ ВЕРШКІВ



589205

код	-	мм	USD
589205	Серія Profi Line	120x30x(H)240	41,00

НАБІР ЗАПЧАСТИН ДЛЯ СИФОНІВ ДЛЯ ЗБИВАННЯ ВЕРШКІВ



589007

код	-	мм	USD
589007	Серія Kitchen Line	120x30x(H)240	31,50



для кремів

для рідких
соусів

для прикрасення



НАКОНЕЧНИКИ ДЛЯ СИФОНІВ ЗБИТИХ ВЕРШКІВ PROFI LINE

- Ідеальні для декорування, начинки, ін'єкції, маринування тощо.
- В наборі 4 наконечники з неіржавної сталі:
 - 1 довгий наконечник ø3x(H)106 мм
 - 1 довгий наконечник ø5x(H)106 мм
 - 1 короткий наконечник ø3x(H)40 мм
 - 1 короткий наконечник ø5x(H)40 мм
- Тільки для використання з сифонами для збитих вершків HENDI Profi Line

код	USD
589106	36,50



СИФОН ДЛЯ ВЕРШКІВ

- Повністю виготовлено з алюмінію
- У наборі 3 насадки з поліпропілену та щітка
- Не використовувати для приготування гарячих соусів
- Використовувати з балончиками для сифонів для збитих вершків (N_2O), балончики продаються окремо

код	колір	об'єм [л]	мм	USD
975855	Жовтий	0.5	ø80x(H)260	77,00
975893	Бірюзовий	0.5	ø80x(H)260	77,00
975886	Пурпуровий	0.5	ø80x(H)260	77,00
975879	Зелений	0.5	ø80x(H)260	77,00
975862	Синій	0.5	ø80x(H)260	77,00



Переглянути
відеореєстри

**NEW
MODEL**





ПРИДАТНІ ДЛЯ
УСІХ СИФОНІВ
ДЛЯ ВЕРШКІВ
ДОСТУПНИХ
НА РИНКУ

588208



588215



586907

БАЛОНЧИКИ ДО СИФОНУ ДЛЯ ЗБИТИХ ВЕРШКІВ

- Заповнений N_2O
- 5 років придатний для використання (дата виготовлення зазначена на балончику)
- Можна використовувати у всіх професійних сифонах для збитих вершків, наявних на ринку
- Увага: використання інших балончиків у сифонах HENDI призведе до ануляції гарантії на ці пристрої!

код	кількість в упаковці	USD
588208	10	7,35
588215	24	16,50
586907	50	34,50





304



290965

МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЗБИТИХ ВЕРШКІВ

- Корпус, контейнер для крему і внутрішні елементи виготовлені з міцної неіржавної сталі AISI 304.
- Легко знімний контейнер для крему для легкого очищення.
- Оснащена інтуїтивно зрозумілою панеллю керування.
- Функція попереднього охолодження для більш тривалого збереження свіжості крему.
- Ручне дозування або автоматичне порціонування на 3 розміри порцій: маленька, середня, велика.
- Регулювання кремової аерації за допомогою ручки для забезпечення оптимальної консистенції готової продукції.
- Автоматична програма очищення значно скорочує час на догляд.
- Холодоагент: R600A екологічно чистий.
- Виробничі потужності: 17 л/год.
- До комплексу входять: 2 РОМ дозувальні насадки, 3 круглі дротяні щітки для миття важкодоступних місць (маленька, середня, велика).

код	В	Вт	мм	USD
290965	230	420	537x234x(H)461	4 980,00



290934

МАШИНА ДЛЯ ЗБИВАННЯ ВЕРШКІВ ЕЛЕКТРОННИЙ HENDI 2,5



- Призначена для кондитерських, кафе, барів та ресторанів
- Збиті вершки завжди мають правильну температуру (4°C) і консистенцію
- Елементи дозатора, що знімаються, дозволяють повністю вичистити машину та підтримувати високі стандарти гігієни
- З повітряним охолодженням
- Ємність резервуара 2,5 л
- Продуктивність: 50 кг/год
- Вага: 25 кг

код	В	Вт	мм	USD
290934	230	500	400x230x(H)430	6 350,00





Переглянути
відеореалік



274231



МОРОЗИВНИЦЯ

- Приготування морозива, сорбетів, змороженого йогурту злімає не більше 90 хвилин
- Контейнер для морозива з неіржавної сталі об'ємом 2 л
- Вбудований компресор з повітряним охолодженням, діопзон температур: від -10°С до -35°С
- Функція підтримки температури протягом 2 годин після закінчення роботи пристрою для збереження консистенції приготованого продукту
- Не вимагає попереднього охолодження інгредієнтів
- Великий цифровий дисплей з підсвіткою для виведення даних про час роботи, температуру зморозки і рух змішувачі
- Просте відновлення змішувача (лопатки з поліпропілену)
- Прозорий кришк з полікарбонату з замком типу «Twist-Lock»
- Холодоагент: R600a

код	В	Вт	мм	USD
274231	230	180	285x340x(H)357	905,00



ВАГИ ДЛЯ МОРОЗИВА З LCD З ПОРТОМ RS232 І ЛЕГАЛІЗАЦІЄЮ

- Корпус виготовлений з пластику ABS.
- Плоска чаша і тримач ріжків для морозива виготовлені з неіржавної сталі AISI 430.
- 6-значний LCD дисплей.
- Панель керування з функціональними кнопками: нлиштування, нуль, тир, підсвічування екрана.
- У комплекті з портом RS232 для підключення кодового опришту або чекового принтера.
- Вбудований спиртовий рівень.
- 4 ніжки, що не ковзають.
- Двозначні шкали:
 - до 3 кг: 1 г градаций,
 - до 6 кг: 2 г градаций.
- Діопзон зважування: від 20 г до 6 кг.
- Поверхня для зважування - плоска чаша: 176x223 мм.
- Згідно з основним законодавством.
- Тримач ріжків для морозива - чаша для ваг (код: 755754), з'являється в комплекті.

код	мкс.кг	мм	USD
755761	6	255x264x(H)244	377,00



755761



755754



755754



755761

ТРИМАЧ РІЖКІВ ДЛЯ МОРОЗИВА - ЧАША ДЛЯ ВАГ

- Виготовлено з неіржавної сталі AISI 430.
- 2 отвори: менший з розмірів ø45 мм; більший з розмірів ø65 мм
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
755754	230x120x(H)151	57,50



ПОРЦІННА ЛОЖКА

КОД	-	ММ	USD
759233	1/24	ø51	59,00
759240	1/30	ø49	59,00
759257	1/36	ø46	59,00
759264	1/40	ø44	59,00

18/8
stainless steel



ПОРЦІННА ЛОЖКА

КОД	-	ММ	USD
572016	1/10	ø70	28,00
572313	1/20	ø56	26,00
572115	1/12	ø66	28,00
572214	1/16	ø59	27,00
572412	1/24	ø53	24,00
572511	1/30	ø50	24,00
572610	1/36	ø48	25,00
572719	1/40	ø44	25,00

ПОРЦІННА ЛОЖКА STÖCKEL

- Ідеальні не тільки для морозива, але і для накладання картопляного пюре
- Легко підтримувати однакові розміри порцій



S.S.
stainless steel

stöckel

КОД	-	ММ	USD
755006	1/4	ø100	86,00
755013	1/8	ø80	90,50
755020	1/10	ø70	90,50
755037	1/12	ø67	86,00
755044	1/16	ø59	90,50
755051	1/20	ø56	90,50
755068	1/24	ø51	90,50
755075	1/30	ø49	86,00
755082	1/36	ø47	86,00
755099	1/40	ø45	86,00
755105	1/50	ø43	90,50
755112	1/60	ø40	90,50
755143	1/100	ø30	90,50



stöckel



ПОРЦІЙНА ЛОЖКА STÖCKEL

- Ручка з нейлону, армована скловолокном
- Краще визначення розмірів порції завдяки кольоровим маркерам
- Виготовлений з неіржавної сталі

код	-	мм	USD
755334	1/12	ø67	95,50
755341	1/16	ø59	95,50
755358	1/20	ø56	95,50
755365	1/24	ø51	95,50
755372	1/30	ø49	90,50
755389	1/36	ø47	90,50
755396	1/40	ø45	90,50

Легке визначення розміру порції



ПОРЦІЙНА ЛОЖКА STÖCKEL ОВАЛЬНА

код	-	мм	USD
755259	1/20	70x52	105,00
755273	1/30	62x43	105,00



stöckel



ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЗИВА ДЛЯ ЛІВШІВ

- Ручка призначена спеціально для лівшів.
- Нейлонова ручка, армована скловолокном.
- Краща ідентифікація розміру порції завдяки кольоровим маркерам.
- Виготовлено з неіржавної сталі.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	-	мм	USD
755211	1/36	ø46	114,00
755204	1/30	ø49	114,00
755228	1/40	ø45	114,00



Легке визначення розміру порції



ПОРЦІЙНІ ЛОЖКИ ДЛЯ МОРОЗИВА

18/10

stainless steel

ЛОПАТКА ДЛЯ МОРОЗИВА

- 3 ручкою з титану

код	колір	мм	USD
755808	Синій	(L)260	13,50
755815	Червоний	(L)260	13,50
755822	Жовтий	(L)260	13,50
755839	Пурпуровий	(L)260	13,50



stöckel



ПОРЦІЙНА ЛОЖКА STÖCKEL

код	-	мм	USD
755556	1/20	ø56x120	77,00
755563	1/24	ø51x120	77,00
755570	1/30	ø49x120	77,00

ПОРЦІЙНА ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЗИВА STÖCKEL

- Керамічне покриття.

код	-	мм	USD
755686	1/20	ø56x170	144,00

ПОРЦІЙНА ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЗИВА STÖCKEL

- Довга ручка

код	-	мм	USD
755655	1/20	ø56x170	100,00
755679	1/30	ø49x170	100,00



ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЗИВА

- Виготовлена з алюмінію.

- Легка вага.

- Довга та зручна ручка, наповнена олією для кращої порції
- олія нагрівається під дією тепла руки, що полегшує та пришвидшує вивільнення морозива.

- ПРИМІТКА: Не можна мити в посудомийній машині.

код	-	мм	USD
759301	1/30	ø56x225	29,50



ПІДСТАВКА ПІД МОРОЗИВО ТА ВАФЛІ

- На 3 вафлі

код	мм	USD
755730	200x95x(H)85	24,00

КЮВЕТА ДЛЯ МОРОЗИВА

- Надміцна конструкція
- Округлені краї полегшують утримання у чистоті
- Можливе використання у холодильниках та морозильних камерах



код	об'єм [л]	мм	USD
807019	5	360x165x(H)120	31,50



807019



802021

802038

802045

802052



КЮВЕТА ДЛЯ МОРОЗИВА

- Виготовлена з неіржавної сталі товщиною 0,8 мм
- Надзвичайно міцна конструкція
- Округлені краї полегшують утримання у чистоті
- Можливе використання у холодильниках та морозильних камерах

код	об'єм [л]	мм	USD
802045	3.6	360x165x(H)80	33,50
802052	5	360x250x(H)80	30,50
802038	5	360x165x(H)120	32,50
802021	6.5	360x165x(H)150	44,00

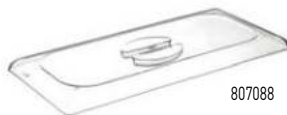


КРИШКА КЮВЕТИ ДЛЯ МОРОЗИВА ІЗ ПОЛІКАРБОНАТУ

- Для кювет з полікарбонату



код	мм	USD
807088	360x165	10,00



807088



КЮВЕТА ДЛЯ МОРОЗИВА ЗІ ПОЛІКАРБОНАТУ

код	колір	об'єм [л]	мм	USD
807026	Прозорий	5	360x165x(H)120	22,00
807033	Чорний	5	360x165x(H)120	20,00
807071	Чорний	5	360x250x(H)80	21,00
807057	Прозорий	5	360x250x(H)80	22,00



807026

807071





design by
Robert Bronwasser



red dot winner 2024

UNIQ

Buffet reinvented



КУВЕТА КРУГЛА ДЛЯ МОРОЗИВА

- Виготовлена з полірованої неіржавної сталі, товщиною 0,9 мм
- Надзвичайно міцна конструкція
- Закруглені краї для легкого очищення
- Можливе використання в холодильниках та морозильних камерах
- Можливе миття в посудомийних машинах
- Кришка продаж окремо (802076)

код	об'єм (л)	мм	USD
807002	7	ø200x(H)245	54,50



КУВЕТА ДЛЯ МОРОЗИВА КРУГЛА

- Виготовлена з полірованої неіржавної сталі AISI 304, товщиною 0,8 мм
- Закруглені краї для легкого чищення
- Можливе використання в холодильниках та морозильних камерах
- Можливе миття в посудомийних машинах
- Без кришки
- Кришка у продажі окремо (802076)

код	об'єм (л)	мм	USD
802083	7.3	ø200x(H)250	72,50



КРИШКА ДО КУВЕТИ ДЛЯ МОРОЗИВА КРУГЛА

- Виготовлена з полікарбонату
- Можливе миття в посудомийних машинах
- Пасує до кювети 802083, 807002



код	ø	довжина (мм)	USD
802076	ø190	ø190	13,00



755181



802007



802014

802007

ПРИСТРІЙ ДЛЯ МИТТЯ ПОРЦІЙНИХ ЛОЖОК ДЛЯ МОРОЗИВА

- Сприяє ретельному та швидкому очищенню порційних ложок та інших дрібних аксесуарів для морозива
- Це дозволяє підтримувати чистоту при низькому споживанні води
- Вбудована мийна система, що працює під тиском, з низьким споживанням води
- Гумова кришка захищає обідок шайби та ручки порційних ложок для морозива від механічних пошкоджень
- Шайба (модель 755174) з можливістю інсталяції на стіни, стільниці та інші рівні поверхні
- Подача води 3/8", злив Ø20 мм
- Виготовлена з неіржавної сталі 18/10

код	-	мм	USD
755181	із вбудованою мийною системою	270x110x(H)115	633,00
755174	з мийною системою для настінного кріплення	220x120x(H)90	725,00

ПРИСТРІЙ ДЛЯ МИТТЯ ПОРЦІЙНИХ ЛОЖОК ДЛЯ МОРОЗИВА

- Для використання в кафе-морозиво, кав'ярнях і ресторанах
- Сприяє ретельному та швидкому очищенню порційних ложок та інших дрібних аксесуарів для морозива
- Дозволяє підтримувати чистоту при низькому споживанні води
- Виготовлена з неіржавної сталі AISI 304
- Зручне використання. Легко чистити
- Може кріпитися до стіни за допомогою елемента 802014, до холодильних вітрин та пристроїв для громадського харчування
- Подача води 3/8", злив 3/4"

код	мм	USD
802007	270x111x(H)115	95,50

ЕЛЕМЕНТ ДЛЯ КРІПЛЕННЯ ПРИСТРОЮ ДЛЯ МИТТЯ ПОРЦІЙНИХ ЛОЖОК

код	мм	USD
802014	302x115x(H)122	41,00



design by
Robert Bronwasser



Потужний двигун з двома швидкостями. 15 000 і 19 000 об/хв.

2 набори змінних полікарбонатних мішалок (по 2 штуки в кожному)



2 чашки: нержавійний стіль (0,95 л) та полікарбонат (0,9 л)

221631



221600

221617

221624

221631

221648

221655

ШЕЙКЕР ДЛЯ МОЛОЧНИХ КОКТЕЙЛІВ - DESIGN BY BRONWASSER

- Розроблений голландським дизайнером Робертом Бронвассером, стильний та функціональний, доступний у 6 привабливих кольорів
- Ідеальний для приготування кавучино Freddo, Frappé та молочних коктейлів
- Корпус з міцного пластику ABS
- Потужний двигун з вибором двох швидкостей: 15 000 і 19 000 об/хв
- Зручне управління з допомогою двохшвидкісного вимикача у верхній частині пристрою
- Спінювач молока оснащений мікроперемішачем - пристрій працює тільки тоді, коли чашка правильно підвішена
- Основні обтяження для забезпечення додаткової стійкості
- Гумові ніжки поглинають вібрації та захищають поверхню стільниці від подряпин
- Постовляється з великим набором аксесуарів: 2 чашки: нержавійний стіль (0,95 л) та полікарбонат (0,9 л); 2 типи змінних мішалок з полікарбонату (2 шт.)
- Мішалки дозволяють отримувати різні рівні перемішаного продукту
- Чашки та мішалки можна мити у посудомийній машині

код	колір	В	Вт	мм	USD
221617	Білий	230	400	170x210x(H)485	341,00
221600	Чорний	230	400	170x210x(H)485	341,00
221624	Коричневий	230	400	170x210x(H)485	341,00
221631	Жовтий	230	400	170x210x(H)485	341,00
221648	Червоний	230	400	170x210x(H)485	341,00
221655	Синій	230	400	170x210x(H)485	341,00



221617

221600

221624



961124



961117



961131

СТАКАН ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ З ПОЛІКАРБОНАТУ ДЛЯ ШЕЙКЕРА ДЛЯ МОЛОЧНИХ КОКТЕЙЛІВ – ДИЗАЙН ROBERT BRONWASSER

- Призначений для шейкерів для молочних коктейлів: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Виготовлений з міцного полікарбонату
- Безпечний при контакті з харчовими продуктами
- Підходить для миття в посудомийній машині

код	мм	USD
961124	ø116x(H)161	18,00

СТАКАН ДЛЯ МОЛОЧНИХ КОКТЕЙЛІВ – ДИЗАЙН ROBERT BRONWASSER, 0,97 л

- Призначений для використання з шейкерами для молочних коктейлів: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Виготовлений з нержавіючої сталі
- Безпечний при контакті з харчовими продуктами
- Підходить для миття в посудомийній машині

код	мм	USD
961117	ø113x(H)160	36,50

НАСАДКИ ДЛЯ ЗБИВАННЯ ДЛЯ МІКСЕРА ДЛЯ МОЛОЧНИХ КОКТЕЙЛІВ – DESIGN BY BRONWASSER

- Виготовлено з полікарбонату.
- У наборі 2 насадки: одинарна і подвійна.
- Спеціально створено для міксера для молочних коктейлів HENDI: коди 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655, 221495.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
961131	32x27x(H)50	18,00





Міцні та довговічні

Нетоксичні

Без запаху

Для теплих та холодних мас



557105



МІШКИ КОНДИТЕРСЬКІ

- Придатні для теплої та холодної маси
- Відповідають стандартам НАССР
- Товщина плівки: 80 мікрон
- Пакування - 100 шт. рулон

код	мм	USD
557112	445x220	23,00
557105	530x285	28,00

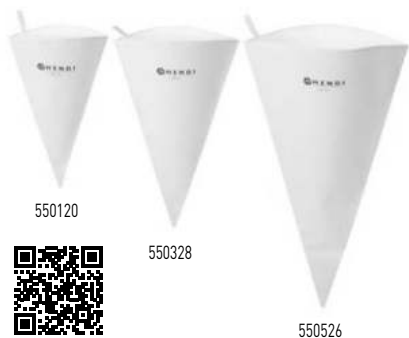


557303

МІШКИ КОНДИТЕРСЬКІ ПРОТИКОВЗКІ - 100 ШТУК

- Одноразові мішки
- Підходять для гарячої та холодної підготовки
- Відповідно до стандартів НАССР
- Товщина плівки: 80 мкм
- Пакування - рулон 100 штук

код	кількість в упаковці	мм	USD
557303	100	515x280	36,50



МІШКИ КОНДИТЕРСЬКІ - В НАБОРІ 2 ШТ.

- Для багаторазового використання (можливість відпарювання)
- Виготовлений з бавовни, внутрішня частина покрита поліуретановим покриттям
- 3 підвіскою

код	кількість в упаковці	мм	USD
550120	2	(L)300	12,00
550229	2	(L)350	14,00
550328	2	(L)400	15,50
550427	2	(L)450	17,50
550526	2	(L)500	20,00



550502



МІШКИ КОНДИТЕРСЬКІ

- Виготовлено з супер-нейлону, без швів
- Багаторазовий, надзвичайно міцний
- 3 петелькою-вішалкою
- Тонкий та еластичний
- Можливе прання у гарячій воді

код	кількість в упаковці	мм	USD
550106	1	(L)300	13,50
550205	1	(L)350	13,50
550304	1	(L)400	13,50
550403	1	(L)450	15,00
550502	1	(L)500	17,00



я рекомендую

Роман Миса



ТРИМАЧ ДЛЯ МІШКІВ І ДЛЯ НАСАДОК

- В комплекті: 4 тримачі для мішків, 31 тримач для насадок, 7 гачків для підвішування посуду, наприклад, скребоків і невелика полиця для аксесуарів

код	мм	USD
550113	500x360x(H)560	105,00





НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МІШКІВ - ФОРМА ЗІРКИ



Ø14 Ø12 Ø10 Ø8 Ø6



551790

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МІШКІВ - ФОРМА ЗІРКИ

- Набір із 5 насадок різних розмірів

код	-	USD
551790	Ø6-8-10-12-14	20,00

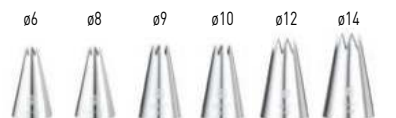


551714

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МІШКІВ, ЗУБЧАСТІ

- Набір із 7 насадок різних розмірів

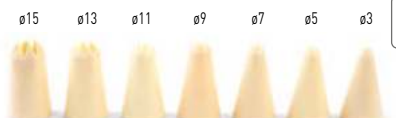
код	-	USD
551714	Ø6-8-10-12-14-16-18	18,00



551370 551387 551271 551394 551424 551431

НАСАДКА ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МІШКІВ ЗУБЧАСТА

код	мм	USD
551370	Ø6	5,05
551387	Ø8	5,05
551271	Ø9	5,90
551394	Ø10	5,90
551424	Ø12	5,90
551431	Ø14	5,90



НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МІШКІВ - ФОРМА ЗІРКИ

- Набір із 7 насадок різних розмірів

код	-	USD
551110	Ø 3-5-7-9-11-13-15	13,50



НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МІШКІВ - ФОРМА ПРОСТА

18/10
stainless steel



Ø10 Ø8 Ø6 Ø4 Ø2



551691

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МІШКІВ - ФОРМА ПРОСТА

- Набір із 5 насадок різних розмірів

код	-	USD
551691	Ø2-4-6-8-10	18,50

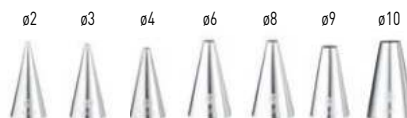


551615

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МІШКІВ, ФОРМА ПРОСТА

- Набір із 7 насадок різних розмірів

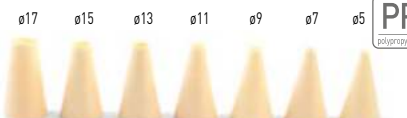
код	-	USD
551615	Ø4-6-8-10-12-14-16	18,00



551325 551295 551332 551349 551356 551264 551363

НАСАДКА ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МІШКІВ ПРОСТА

код	мм	USD
551325	Ø2	5,05
551295	Ø3	5,05
551332	Ø4	5,05
551349	Ø6	5,05
551356	Ø8	5,05
551264	Ø9	5,90
551363	Ø10	5,05



НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МІШКІВ - ФОРМА ПРОСТА

- Набір із 7 насадок різних розмірів

код	-	USD
551011	Ø 5-7-9-11-13-15-17	13,50





Переглянути
відеореєстр

18/10
stainless steel

НАКОНЕЧНИКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МІШКІВ

- Набір із 5 різних наконечників для
 - начинки
 - формування макаронів
 - декорування (зірковий візерунок)
 - створення «кошикового плетіння»
 - написання
- Прецизійні візерунки завдяки гострим краям

код	USD
551592	18,50

551592



НАКОНЕЧНИКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МІШКІВ

- В наборі 5 наконечників для декорування:
 - 2 х зірка
 - 1 х квітка
 - 1 х французька зірка
 - 1 х наконечник V-подібний
- Прецизійні візерунки завдяки гострим краям

код	USD
551202	11,00

551202



НАСАДКА ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МІШКІВ КВІТКА

код	мм	USD
551219	ø10	5,05



НАСАДКА ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МІШКІВ ФРАНЦУЗЬКА ЗІРКА

код	мм	USD
551226	ø11	5,05



НАСАДКА ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МІШКІВ V-ПОДІБНА

код	мм	USD
551233	ø14	5,05



НАСАДКА ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МІШКІВ ДЛЯ НАПОВНЕННЯ

код	мм	USD
551240	ø7	8,20
551257	ø4	8,20



НАСАДКА ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МІШКІВ СТІЧКА

код	мм	USD
551288	16x2	5,05



НАКОНЕЧНИКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МІШКІВ

- Набір з 12 різноманітних наконечників у коробці

код	-	USD
551400	ø 6-8-10-12	31,50



551400





ФОРМА ДЛЯ КЕКСІВ



код	-	мм	USD
689806	з гладкою облямівкою (гладким краєм)	ø70x(H)68	8,65
689608	із заокругленим (зведеним) краєм [облямівкою]	ø70x(H)68	11,50



ФОРМА ДЛЯ ВИПІКАННЯ

- Прямокутна

код	мм	USD
682104	180x80x(H)60	20,00
682302	260x100x(H)75	23,00
682401	300x110x(H)75	28,00



Переглянути
відеоролик



Переглянути
відеоролик



КУЛІНАРНА ФОРМА - КВАДРАТНА

код	-	мм	USD
512166	форма	65x65x(H)45	6,85
512173	форма	80x80x(H)45	8,65
512227	штовхач	63x63x(H)55	4,60
512234	штовхач	80x80x(H)55	5,05

КУЛІНАРНА ФОРМА

код	-	мм	USD
512142	форма	ø80x(H)45	7,35
512159	форма	ø100x(H)45	8,20
512203	штовхач	ø80x(H)55	4,60
512210	штовхач	ø100x(H)55	6,40

КУЛІНАРНА ФОРМА КРУГЛА

код	-	мм	USD
512135	форма	ø60x(H)45	5,55
512104	форма	ø70x(H)45	6,40
512302	форма	ø90x(H)45	7,70

673782



ВИСІЧКА КОНДИТЕРСЬКА, НАБІР - МЕТЕЛИК

- Набір 8 різних розмірів

код	мм	USD
673782	(H)20	17,50

673768



ВИСІЧКА КОНДИТЕРСЬКА, НАБІР

- Набір з 9 різних розмірів

код	-	мм	USD
673768	зірковидної форми	(H)30	21,00



673775

ВИСІЧКА КОНДИТЕРСЬКА, НАБІР - ТРИКУТНИЙ

- Набір з 6 різних розмірів

код	мм	USD
673775	(H)50	21,00



673416

ВИСІЧКА КОНДИТЕРСЬКІ, КРУГЛІ - НАБІР

- Круглі

- В наборі 14 шт. різних розмірів

код	-	мм	USD
673416	Гладкі, ø19-112	(H)35	28,00
674413	Зубчасті, ø18-108	(H)35	28,00



674413



855751



553404



НІЖ ДЛЯ ТІСТА

- Виготовлено з нержавної сталі

- Ручка з поліпропілену

код	мм	USD
855751	150x110	12,00



НІЖ ДЛЯ ТІСТА

- Виготовлений з нержавної сталі

код	мм	USD
553404	150x110	9,55





677810

АНТИПРИГАРНІЙ СИЛІКОНОВИЙ КИЛИМОК ДЛЯ ВИПІЧКИ

код	товщина [мм]	мм	USD
677827	0.7	600x400	31,50
677810	0.7	530x325	29,50
677834	0.7	300x400	24,00



677018

КИЛИМОК СИЛІКОНОВИЙ ДЛЯ ВИПІЧКИ АНТИПРИГАРНІЙ

- Колір чорний

код	мм	USD
677018	300x400	29,50



512401



ФОРМА КОНДИТЕРСЬКА - ПРЯМОКУТНА

- Прямокутна форма з неіржавної сталі товщиною 1,5 мм

код	мм	USD
512418	383x285x(H)50	42,00
512432	385x285x(H)60	46,00
512401	585x385x(H)50	57,50
512425	585x385x(H)60	63,00



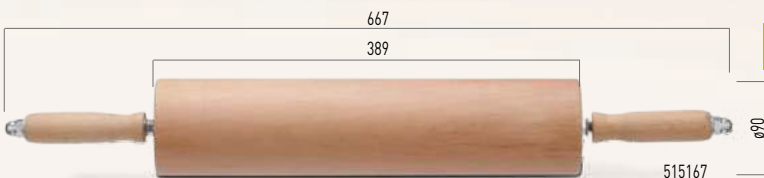
512296



ФОРМА КОНДИТЕРСЬКА - КРУГЛА

- Кругла форма з неіржавної сталі товщиною 1,5 мм

код	мм	USD
512241	ø140x(H)50	18,00
512340	ø140x(H)60	22,00
512258	ø160x(H)50	23,00
512357	ø160x(H)60	24,00
512265	ø180x(H)50	23,00
512364	ø180x(H)60	24,00
512272	ø200x(H)50	23,00
512371	ø200x(H)60	24,00
512289	ø220x(H)50	25,00
512388	ø220x(H)60	27,00
512296	ø240x(H)50	25,00
512395	ø240x(H)60	27,00



NEW

ДЕРЕВ'ЯНА КАЧАЛКА

- Виготовлено з міцної букової деревини.
- З нікельованими сталевими кульковими підшипниками, що плавно обертаються.
- Ергономічні контурні ручки.
- Міцний металевий стрижень усередині зміцнює конструкцію ролика.
- Качалка, код 515020, завдяки розміру та вазі може розкачати велику кількість тіста за один раз.
- Не можна мити в посудомийній машині.



Виготовлено з міцної
букової деревини



З нікельованими сталевими
кульковими підшипниками,
що плавно обертаються

код	мм	USD
515020	ø75x640	77,00
515167	ø90x667	86,00

АЛЮМІНІЄВА КАЧАЛКА

- Виготовлено з алюмінію.
- З кульковими підшипниками, що плавно обертаються.
- Ергономічні контурні ручки.
- Міцний металевий стрижень усередині зміцнює конструкцію ролика.
- Завдяки своєму розміру та вазі вона підходить для одночасного розкачування великої кількості тіста.

код	мм	USD
515174	ø90x545	86,00

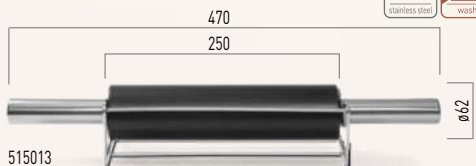
NEW



КАЧАЛКА ДЛЯ ТІСТА З НЕІРЖАВНОЇ СТАЛІ

- На втулках ковзання

код	мм	USD
515006	ø62x470	59,00



КАЧАЛКА ДЛЯ ТІСТА З НЕІРЖАВНОЇ СТАЛІ, НЕ ПРИЛИПАЄ

- На втулках ковзання
- В наборі хромована підставка

код	мм	USD
515013	ø62x470	82,00



Переглянути
відеореєстратор



СКРЕБКИ ДЛЯ ТІСТА

- Скребки з поліпропілену.
- Можна мити в посудомийній машині.

- Прямокутні, напівкруглі та трапецієподібні скребки для тіста доступні окремо або в комплектах по 6 шт.



6x



554142

СКРЕБОК ДЛЯ ТІСТА НАПІВКРУГЛИЙ - НАБІР 6 ШТУК

код	кількість в упаковці	мм	USD
554142	6	104x74	14,00

6x



554173

СКРЕБОК ДЛЯ ТІСТА ПРЯМОКУТНИЙ - НАБІР 6 ШТУК

- 3 2 зубчастими краями

код	кількість в упаковці	мм	USD
554173	6	110x72	14,00

6x



554203

СКРЕБОК ДЛЯ ТІСТА ТРИКУТНИЙ - НАБІР 6 ШТУК

- 3 зубчастими краями

код	-	кількість в упаковці	мм	USD
554203	Широкий інтервал	6	110x110	14,00
554210	Вузький інтервал	6	110x110	14,00



СКРЕБКИ ДЛЯ ТІСТА

- Скребки з поліпропілену.
- Можна мити в посудомийній машині.
- Прямокутні, напівкруглі та трапецієподібні скребки для тіста доступні окремо або в комплектах по 6 шт.

NEW



554258

СКРЕБОК ДЛЯ ТІСТА НАПІВКРУГЛИЙ

код	мм	USD
554258	120x88	1,00



554265

СКРЕБОК ДЛЯ ТІСТА ПРЯМОКУТНИЙ

код	мм	USD
554265	120x96	1,00



554272

СКРЕБОК ДЛЯ ТІСТА ТРАПЕЦІЄПОДІБНИЙ

код	мм	USD
554272	216x128	1,95



6x



554166

СКРЕБОК ДЛЯ ТІСТА НАПІВКРУГЛИЙ - НАБІР 6 ШТУК

- Гнучкий

код	мм	USD
554166	120x88	5,25

6x



554364

СКРЕБОК ДЛЯ ТІСТА ПРЯМОКУТНИЙ - НАБІР 6 ШТ.

код	мм	USD
554364	120x96	5,25

3x



554432

СКРЕБОК ДЛЯ ТІСТА ТРАПЕЦІЄВИДНИЙ - НАБІР 3 ШТ.

код	мм	USD
554432	216x128	5,25



554227

СКРЕБОК КОНДИТЕРСЬКИЙ ТРИКУТНИЙ ГРЕБІНЧАСТИЙ

- 3 зубчастими краями

код	мм	USD
554227	110x110	10,50



554234

СКРЕБОК КОНДИТЕРСЬКИЙ ПРЯМОКУТНИЙ ГРЕБІНЧАСТИЙ

- 3 зубчастими краями

код	мм	USD
554234	102x69	12,00





ПЕНЗЛИК КОНДИТЕРСЬКИЙ З ЩЕТИНОЮ З НЕІРЖАВНОЇ СТАЛІ

- Стійкий до високої температури
- Дерев'яна ручка



код	мм	USD
515389	200x25	12,50
515396	220x50	19,50



515389



515396



515228



515327

ПЕНЗЛИК КОНДИТЕРСЬКИЙ З НАТУРАЛЬНОЮ ЩЕТИНОЮ - НАБІР 2 ШТ.



- Щетина свині
- Ручка з деревини бука

код	кількість в упаковці	мм	USD
515228	2	190x20	8,65
515327	2	210x40	13,50



515358



515365

ПЕНЗЛИК КОНДИТЕРСЬКИЙ З СИЛІКОНОВОЮ ЩЕТИНОЮ



- Ручка з поліпропілену

код	мм	USD
515358	220x32	6,85
515365	230x45	8,65



833032

Переглянути
відеореєстратор



КАСТРУЛЯ БЕЙН-МАРІ (З МОЖЛИВІСТЮ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ НА ВОДЯНІЙ БАНИ)

- Подвійні стінки, ємність для води
- Заповнити ємність водою, щоб розтопити шоколад на водяній бані
- Ручка з неіржавної сталі

код	об'єм (л)	мм	USD
833032	1	330x165x(H)95	43,00



Переглянути
відеореєстр



ЛОПАТКА КУТОВА ВУЗЬКА

- ГлОдкО і гнучкО

код	товщинО (мм)	довжинО лезО (мм)	довжинО (мм)	USD
855775	0.7	110	220	11,00
855782	0.7	200	343	15,50
855683	0.7	254	390	15,50

ЛОПАТКА ВУЗЬКА

- Для роботи з кремом тО глОзур'ю
- ГлОдкО і гнучкО

код	товщинО (мм)	довжинО лезО (мм)	довжинО (мм)	USD
855706	0.5	110	220	10,00
855690	0.5	203	345	12,50
855744	0.5	255	400	19,00



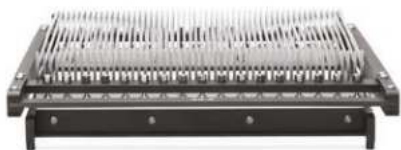
- Лезо з високоякісної нержОвюючої стОлі AISI420, пряме.
- РучкО з термоплОстикО SEBS.
- Твердість: 56-58 HRC.

код	товщинО (мм)	довжинО / довжинО лезО (мм)	USD
S719.008 1	1,5	210/80	31,50
S773.015 2	1,5	280/150	44,00
S772.020 3	1,5	480/350	31,50
S772.027 4	1,5	330/200	38,50
S772.035 5	1,5	400/270	44,00
S780.026 6	1,5	390/260	38,50
SZ22042B 7	1,4	705/420	59,00

NEW



3 рамки для обрізання
зі Zip Pitch to Cut
з кроком 22,5 мм (17 мм),
30 мм (13 мм) та 45 мм (9 мм)



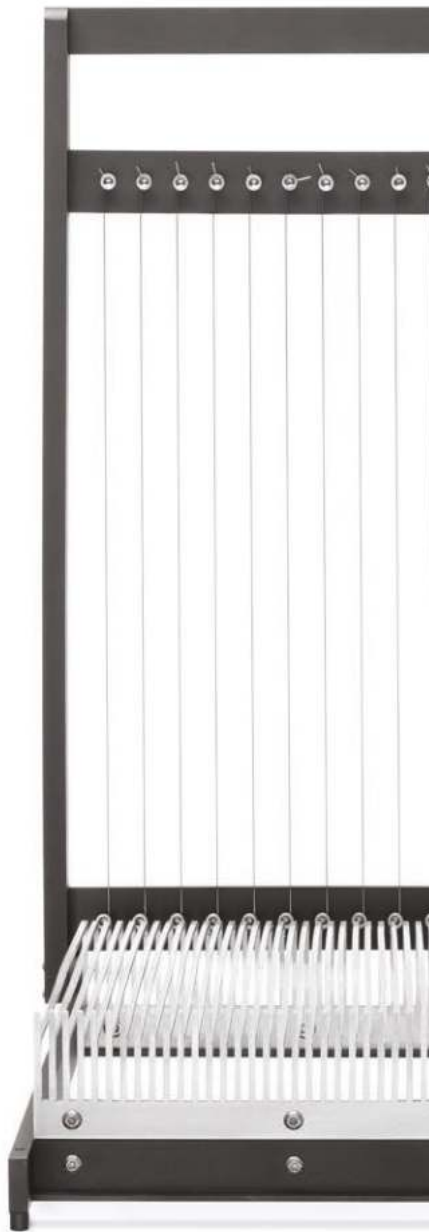
КОНДИТЕРСЬКА ГІТАРА ОДИНАРНА

- Інструмент для точного поздовжнього і поперечного різання і швидкого порціонування м'яких кондитерських виробів, таких як ганаш, заварні креми, зефір, праліне та виготовлення банкетних тортів.
- Привабливий чорний дизайн: каркас основи та каркас для струн виготовлені з чорного анодованого алюмінію.
- Робоча зона та пластина з неіржавної сталі – довговічність та легке очищення гарантовано.
- Струни з гігієнічної хірургічної сталі.
- Профільована робоча зона і гострі струни гарантують надзвичайну точність роботи; різання з хірургічною точністю.
- Спеціально розроблені петлі з латуні – тривалий термін служби продукту на відміну від інших продуктів на ринку, які мають петлі з пластику.
- Ніжки, що не ковзають, забезпечують стабільність під час роботи.
- У комплекті:
 - 1 основа розміром 600x400x(H)100 мм,
 - 3 різучі рамки:
 - 9 струн із проміжком 45 мм
 - 13 струн із проміжком 30 мм
 - 17 струн із проміжком 22,5 мм
 - сталева пластина,
 - ключ для заміни струн.

код	мм	USD
195789	636x441x(H)109	2 060,00

Переваги:

- Удосконалення виробництва кондитерських цехів, пекарень, пунктів громадського харчування.
- Висока точність: нарізання кондитерських виробів, тортів, мусів на багато рівних шматків без деформації та розриву - за допомогою струн з неіржавної сталі, розташованих у різних розмірних комбінаціях.
- Ефективне та легке накладання випічки та зняття розрізаного продукту завдяки пластині з неіржавної сталі, що входить до комплекту.
- Можливо точно визначити вагу кожного нарізаного кінцевого виробу, правильно структурувавши масу випічки.
- Простий принцип роботи дозволяє ідеально нарізати кондитерські вироби навіть для менш досвідчених робітників.
- Легке складання, розбирання та підтримання гігієни.



195789





ПИЛА ДЛЯ БІСКВІТА

- Чорний дизайн, який привертає увагу: корпус із гігієнічного анодованого алюмінію.
- Лезо з неіржавної сталі, єдине на ринку з сертифікатом контакту з харчовими продуктами, легко знімається та можна мити в посудомийній машині – гарантує високу гігієну роботи.
- Ніжки з PTFE забезпечують комфортну роботу на кожній стільниці.
- Полотно пили належним чином натягнуте та закріплене на фрезерованому елементі – воно не згинається та не обертається під час роботи.
- Отвори для леза однакові з обох сторін – ковпачок можна прикріпити як з лівого, так і з правого боку.

- Оснащена міркою на корпусі – для регулювання товщини бісквітних коржів: від 1 см до 6 см.
- Діапазон легкої нарізки бісквіта, що відповідає кондитерському стандарту: 60x40 см.
- Можлива точна нарізка круглого бісквіта діаметром: від $\varnothing 5$ см до $\varnothing 40$ см.
- Довжина леза: 57 см, з регулюванням висоти за міркою.

код	мм	USD
400098	620x120x(H)130	341,00



Переваги використання:

- Прискорення процесу нарізки бісквіта до 50%.
- Зниження втрат виробництва до 20%.
- Мірка дозволяє точно нарізати та досягати однакових візуальних ефектів нарізки без необхідності використання додаткових інструментів – кожен шар бісквіта ідентичний.
- Комфортність роботи: лезо правильно натягнуто і закріплено на фрезерованому елементі – не згинається і не обертається.



400098





18/8

stainless steel

13-125 мм



515044



Переглянути
відеореєстратор

13-125 мм



515150

МАРКЕР ДИСТАНЦІЙНИЙ, ОДНОСТОРОННІЙ, 5 ЛЕЗ

- Легке регулювання ширини нарізання від 13 мм до 125 мм
- 5 гладких різальних дисків з неіржавної сталі Ø55 мм

код	мм	USD
515044	222x56x(H)55	95,50

РІЗАК ДЛЯ ТІСТА

- Ширина нарізання може легко регулюватися
- 3 7 гладкими різальними дисками з неіржавної сталі Ø55 мм

код	мм	USD
515150	222x80x(H)55	127,00



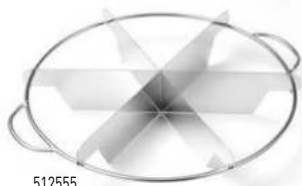
S.S.
stainless steel



512500



Переглянути
відеореєстратор



512555

МАРКЕР ДЛЯ ТОРТІВ

- Для визначення рівних частин

код	-	мм	USD
512500	8 порцій	ø320	67,00
512517	12 порцій	ø320	85,00
512531	16 порцій	ø320	92,50



МАРКЕР ДЛЯ ТОРТА

- Для визначення рівних частин

код	-	мм	USD
512555	8 порцій	ø270	52,50





639313



для цукрової пудри
розмір сітки:
0,5x0,5 мм

для борошна
розмір сітки:
1x1 мм

для панірувальних
сухарів
розмір сітки: 3x3 мм



NEW

СИТО ДЛЯ БОРОШНА

- Виготовлено з неіржавної сталі.
- Можна мити в посудомийній машині.
- Оснащено вушком для зручного зберігання.

код	мм	USD
639313	ø308x(H)74	28,00
639320	ø358x(H)76	35,50

СИТО ДЛЯ ПРОСІЮВАННЯ

- 3 гачком для підвішування

код	-	мм	USD
637791	для цукрової пудри	ø250x(H)75	18,00
637821	для цукрової пудри	ø410x(H)80	38,50
637807	для борошна	ø250x(H)75	21,00
637838	для борошна	ø410x(H)80	38,50
637814	для панірувальних сухарів	ø250x(H)75	20,00
637845	для панірувальних сухарів	ø410x(H)80	41,00



СИТО ДЛЯ БОРОШНА

- Корпус із неіржавної сталі, сітка з неіржавної сталі.
- 2 шари дуже дрібної сітки.
- З ручкою-стискачем (пружинний механізм).
- Їмність: ~ 550 г.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
637852	187x125x(H)127	15,50



637852





СКРЕБКИ ТА КАЧАЛКИ ДЛЯ ТІСТА



РОЛИК ПРОБИВНИЙ ДЛЯ ТІСТА

- Ширина валика: 70 мм
- Валик і ручка з поліпропілену

код	мм	USD
515099	85x210	33,50



РОЛИК ПРОБИВНИЙ ДЛЯ ТІСТА

- Ширина валика: 120 мм
- Валик і ручка з поліпропілену

код	мм	USD
515112	140x210	37,50



РОЛИК ПРОБИВНИЙ ДЛЯ ТІСТА

- Ширина валика: 70 мм
- Валик виготовлений з неіржавної сталі, ручка з поліпропілену

код	мм	USD
515136	80x210	42,00



РОЛИК ПРОБИВНИЙ ДЛЯ ТІСТА

- Ширина валика: 120 мм
- Валик виготовлений з неіржавної сталі, ручка з поліпропілену

код	мм	USD
515143	140x210	52,50



Переглянути
відеореєстр



Міцні леза з неіржавної
сталі для важкої роботи



РОЛИК ДЛЯ ТІСТА – ВІЗЕРУНОК СІТКА

- Ширина валика: 120 мм
- Різальні леза з неіржавної сталі
- Поліпропіленова ручка

код	мм	USD
515129	135x200	54,50



РОЛИК ПРОБИВНИЙ ДЛЯ ТІСТА

- Валик шириною 60 мм з 32 довгими міцними пластиковими шипами для проколювання тіста
- Ідеально придатний для видалення повітря з пісочного тіста та тіста для піци
- Запобігає виникненню бульбашок повітря та забезпечує кращі результати випікання
- Виготовлений з поліпропілену

код	мм	USD
515037	210x73	18,50



РІЗАК ДЛЯ ТІСТА

- Ширина ролика: 60 мм

код	мм	USD
515068	80x210	10,50



РОЛИКИ ДЛЯ НАРІЗАННЯ СІТКИ

- Ширина ролика: 120 мм

код	мм	USD
515075	130x200	14,00



NEW

ОХОЛОДЖУВАЧ ДЛЯ ТОРТА

- Виготовлений з неіржавної сталі з інтегрованими ніжками.
- Багатоцільовий:
 - для охолодження тортів – це запобігає накопиченню надлишкової вологості в торті в результаті випаровування тепла,
 - для декору тортів, наприклад, при наливанні глазурі або шоколаду,
 - як ґриль і решітка для смаження – полегшує витік жиру з смаженого м'яса,
 - як захист стільниці, на яку слід поставити гарячу страву;
 - як стійка основа для силіконових форм.
- Товщина дроту – край: 3 мм.
- Товщина дроту – решітка: 1,7 мм.

код	мм	USD
594032	ø320x(H)20	17,00



ФОРМИ СИЛІКОНОВІ

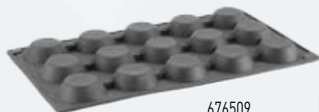
- Виготовлені на 100% із антипригарного силікону
- Загальні розміри форми: 176x300 мм



677001

MINI-CAKE

код	випік (мм)	форми	USD
677001	GN 1/3 80x30x(H)33	9	22,00



676509

TARTELETTE

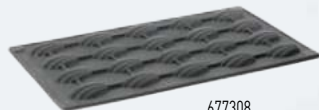
код	випік (мм)	форми	USD
676509	GN 1/3 ø50x(H)17	15	21,00



676905

MUFFINS

код	випік (мм)	форми	USD
677209	GN 1/3 ø69x(H)40	6	23,00
676905	GN 1/3 ø53x(H)30	11	22,00



677308

MADELEINES

код	випік (мм)	форми	USD
677308	GN 1/3 42x29x(H)11	20	22,00



СИЛІКОНОВІ ФОРМИ

- Виготовлені на 100% з антипригарного силікону.
- Ідеально підходять для: випікання, заморожування, створення монопорцій.
- Стійкі до температури: від -30°C до 230°C.
- Можна використовувати в мікрохвильовій печі та мити в посудомийній машині.



NEW

СИЛІКОНОВА ФОРМА SQUARE

- Квадратні форми з розмірами 5,5х5,5 см.

код	форми	мм	USD
677261	35	570x375x(H)25	64,00



677261



СИЛІКОНОВА ФОРМА HEART

- Форми у вигляді сердечка з розмірами 7,5х6 см.

код	форми	мм	USD
677254	20	570x375x(H)35	59,00



677254



СИЛІКОНОВА ФОРМА OVAL

- Овальні форми з розмірами 5х3 см.

код	форми	мм	USD
677247	50	570x375x(H)20	67,50



677247



СИЛІКОНОВА ФОРМА MINI-MUFFIN

- Круглі форми діаметром ø3,5 см ідеально підходять, наприклад, для міні-мафінів.

код	форми	мм	USD
677230	48	570x375x(H)25	59,00



677230



СИЛІКОНОВА ФОРМА MUFFIN

- Круглі форми діаметром ø7 см ідеально підходять, наприклад, для мафінів.

код	форми	мм	USD
677223	24	570x375x(H)40	67,50



677223



СИЛІКОНОВА ФОРМА SEMI-SPHERE

- Напівкруглі форми діаметром ø7 см.

код	форми	мм	USD
677216	24	600x395x(H)35	64,00



677216





design by
Robert Bronwasser

СТАБІЛІЗАТОР ТЕМПЕРАТУРИ
З першої секунди роботи пальник досягає оптимальної температури полум'я 1300 °C
ПОВТОРЮВАНІСТЬ З БЛАКИТНИМ ЖАРОМ

ЗАБІРНІ ПОВІТРОЗАБІРНИКИ
в камеру згоряння зі збільшеною пропускною здатністю. Надзвичайно потужне полум'я, безповерхневе горіння.



ТОЧНЕ КЕРУВАННЯ ПОЛУМ'ЯМ

Ідеально для обпалення: цукрів, білків, сирів, фруктів, овочів та м'яса

ПЛАВНЕ Керування ДОВЖИНОЮ ПОЛУМ'Я В ДІАПАЗОНІ 15-150 мм

НАЙДОВШЕ ВОГНЕВЕ СОПЛО 100 мм

- безпечне фламбування
 - точне місце положення зони вогню та термічної обробки
 - максимальне віддалення рук від високої температури
- ЗРУЧНІСТЬ І СВОБОДА

БЛИСКОВИЧА ІНСТАЛЯЦІЯ

Показник на SAFETY COVER сприяє швидкому встановленню балона. БЕЗПЕЧНА зміна балона одноразовим клацанням КОЛИ ВАЖЛИВИЙ ЧАС – Будьте завжди упевнені у належно встановленому картриджі

HENDI JET ПАЛЬНИК ШЕФ-КУХАРЯ

- Розробка Роберта Бронвасера з урахуванням вимог шеф-кухарів
- Сучасний дизайн: матовий чорний зі зеленим акцентом
- Ергономічна ручка
- Робота пальника в будь-якому положенні під будь-яким кутом – навіть з полум'ям, спрямованим вгору – завдяки спеціальній конструкції, яка запобігає розбризкуванню полум'я
- Легка і безпечна установка пальника на газовий балон (балон можна замінити, коли газ закінчиться)
- П'єзозапальвач забезпечує безпроблемне займання пальника
- Великий регулятор газу дозволяє легко регулювати розмір та інтенсивність полум'я в межах 15 - 150 мм

код	-	мм	USD
198247	пальник	185x65x(H)100	31,50
198254	комплект: пальник і балончик	175x68x(H)260	46,00



199039

ГАЗОВИЙ КАРТРИДЖ LPG

- Призначений для пальника шеф-кухаря (198216, 198247)
- Не використовувати для наповнення газових запальничок тощо.
- В наборі 4 штуки

код	кількість в упаковці	USD
199039	4	14,00



Переглянути
відеореєстратор

198209



ГАЗОВИЙ ПАЛЬНИК ДЛЯ КРЕМ-БРЮЛЕ

- Багаторазовий - автоматичне запалювання.
- Не містить газового балончика.
- Зі знімною основою (базою).

код	мм	USD
198209	145x70x(H)190	67,50



198223

ГАЗОВИЙ ПАЛЬНИК ДЛЯ КРЕМ-БРЮЛЕ

- Багаторазовий - автоматичне запалювання.
- Не містить газового балончика.
- З основою (базою).

код	мм	USD
198223	115x50x(H)155	31,50

199008



БАЛОНЧИК ДЛЯ ПАЛЬНИКА

- В наборі різні насадки

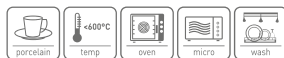
код	кількість в упаковці	об'єм [л]	USD
199046	4	0.2	10,00
199008	1	0.2	2,80



783153

783160

783177



БЛЮДО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ/РАМЕКІН

- 3 декоративними жолобками, виготовлене з порцеляни

код	одиниця замовлення	мм	USD
783153	12	ø70x(H)35	4,10
783160	6	ø90x(H)48	5,55
783627	6	ø100x(H)25	5,55
783177	6	ø120x(H)55	8,65



199039



Переглянути
відеореєстри



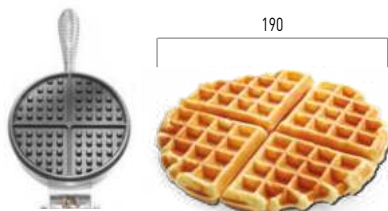
212172



NEW



212196



ВАФЕЛЬНИЦЯ КРУГЛА ДЛЯ БЕЛЬГІЙСЬКИХ ВАФЕЛЬ

- Ідеальна пропозиція для всіх типів закладів харчування, які хочуть розширити свою пропозицію смачними бельгійськими вафлями.
- Кругла вафельниця з литого під тиском алюмінію з міцним антипригарним титановим покриттям.
- Розмір вафлі: діаметр 190 мм, товщина до 23 мм.
- Продуктивність: до 20 вафель на годину.
- Регулювання температури плавне, за допомогою термостата, в діапазоні від 50°C до 210°C.
- Таймер: до 15 хв

код	В	Вт	мм	USD
212172	230	1000	250x491x(H)285	318,00



РОТОРНА ВАФЕЛЬНИЦЯ BUBBLE WAFFLE

- Корпус і підйомний важіль з нержавіючої сталі.
- Роторна головка забезпечує рівномірний розподіл тіста.
- Чаші з литого алюмінію з антипригарним покриттям Teflon.
- Світлодіодні індикатори вказують на досягнення встановленої температури.
- Знімні чаші для легкого очищення.
- Знімний піддон з нержавіючої сталі, можна мити в посудомийній машині.
- Оснащена захистом від перегрівання та ручкою, що залишається прохолодною.
- Вафлі шестикутної форми товщиною 170 мм і 25 мм.
- Діапазон температур: від 50°C до 210°C.
- Оснащена 15-хвилинним таймером.
- Ефективність: прибіл. до 20 вафель на годину.

код	В	Вт	мм	USD
212196	230	1500	255x560x(H)318	635,00

212189



212165



ВАФЕЛЬНИЦА CORN DOG

- Корпус з неіржавної сталі 18/0 гарантує тривале використання та легке очищення
- Вентиляційні отвори в корпусі для захисту елементів керування від перегріву
- Ручка не нагрівається з міцним антипригарним титановим покриттям
- Поверхня нагріву з литого під тиском алюмінію з міцним антипригарним покриттям Тефлон®
- Можливість спекти одночасно 6 вафлів або корн-догів
- Спеціальні пази для паличок
- Піддон для надлишків тіста полегшує підтримку робочого місця в чистоті
- Плавне регулювання температури за допомогою термостата в діапазоні від 50°C до 220°C
- Таймер з діапазоном до 15 хвилин
- Вага нетто: 10 кг

код	В	Вт	мм	USD
212189	230	1550	390x378x(H)229	512,00



ВАФЕЛЬНИЦА LOLLY

- Корпус з неіржавної сталі 18/0 гарантує тривале використання та легке очищення
- Вентиляційні отвори в корпусі для захисту елементів керування від перегріву
- Ручка не нагрівається з міцним антипригарним титановим покриттям
- Поверхня нагріву з литого під тиском алюмінію з міцним антипригарним покриттям Тефлон®
- Можливість спекти одночасно 4 вафлі, кожна довжиною 255 мм (без палички)
- Спеціальні пази для паличок
- Плавне регулювання температури за допомогою термостата в діапазоні від 50°C до 220°C
- Таймер з діапазоном до 15 хвилин
- Вага нетто: 10,5 кг

код	В	Вт	мм	USD
212165	230	1750	314x417x(H)229	512,00





ВАФЕЛЬНИЦІ

- Дві чавунні поверхні, це не прилипають
- Термостат з плавним регулюванням температури
- Ізольована ручка
- Лоток для стоку знімається
- Захист від перегріву



212103

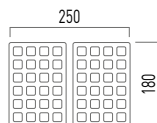
212127

212134

ВАФЕЛЬНИЦЯ

- Дозволяє одночасно готувати 2 вафлі розміром 160x100x30 мм

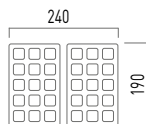
код	В	Вт	мм	USD
212103	230	1500	330x360x(H)561	498,00



ВАФЕЛЬНИЦЯ

- Дозволяє одночасно готувати 2 вафлі розміром 160x100x30 мм

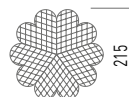
код	В	Вт	мм	USD
212127	230	2200	330x520x(H)560	512,00



ВАФЕЛЬНИЦЯ "СЕРЦЕ"

- Форма у вигляді квітки, складається з п'яти сердець, з'єднаних разом

код	В	Вт	мм	USD
212134	230	2200	330x543x(H)550	525,00



ПОВОРОТНІ ВАФЕЛЬНИЦІ

- Корпус виконаний із литого алюмінію.
- Поворотні головки сприяє рівномірному розподілу тіста та рівномірному підрум'яненню вафель.
- Тришарове антипригарне покриття Whitford® Quatanium® полегшує виділення готових вафель.
- Знімні форми - легке очищення після використання або змиву у випадку подряпин.
- Світлодіодні індикатори включають роботу пристрою та досягнення встановленої температури.

- Звуковий сигнал, який включає те, що пластини нагріваються і вафлі готові.
- 6-ступінь регулювання температури в діючій зоні: приблизно від 130°C до 200°C.
- Знімний піддон для кріплення із нержавіючої сталі можна мити в посудомийній машині.
- В комплекті: мірний склянок для зручного вимірювання однорідних порцій тіста.

WARING

Al
aluminium

S.S.
stainless steel

temp
~200°C

NEW



WW180XCE

РОТОРНА ВАФЕЛЬНИЦЯ ДЛЯ БЕЛЬГІЙСЬКИХ ВАФЕЛЬ, ЗІ ЗНІМНИМИ ПЛАСТИНАМИ

- Ефективність: до 25 вафель на годину (товщині 25 мм).
- Розміри вафлі: 170x170 мм.

код	В	Вт	мм	USD
WW180XCE	230	1200	267x432	1160,00
			x(H)216	



BWB300XCE

РОТОРНА ВАФЕЛЬНИЦЯ BUBBLE WAFFLES, ЗІ ЗНІМНИМИ ПЛАСТИНАМИ

- Ефективність: до 25 вафель на годину (товщині 25 мм).
- Розміри вафлі: 210x165 мм.

код	В	Вт	мм	USD
BWB300XCE	230	1200	267x432	1 160,00
			x(H)216	



WW200E

РОТОРНА ВАФЕЛЬНИЦЯ ДЛЯ БЕЛЬГІЙСЬКИХ ВАФЕЛЬ, ЗІ ЗНІМНИМИ ПЛАСТИНАМИ

- Ефективність: до 50 вафель на годину (товщині 25 мм).
- Розміри вафлі: 170x170 мм.

код	В	Вт	мм	USD
WW200E	230	1400	280x432	1 680,00
			x(H)254	



Відкидна полицка
для розміщення
пончиків



205914

ФРИТЮРНИЦЯ

- Чудово підходить для смаження пончиків, фаворків та інших страв, що готуються у фритюрі
- Призначений для інтенсивного використання
- Повністю з неіржавної сталі
- Велика камера для смаження місткістю 12 літрів та розмірами 400x400x(H)160 мм
- Зварна камера з відводом олії у нижній частині, що оснащена зливним краном.
- Знімний елемент керування з нагрівачем, з додатковим захистом, який вимикає весь пристрій при його знятті
- Контроль температури: 50° -190°C
- Захист від перегріву з функцією скидання для додаткового захисту
- Система холодної зони, яка відокремлює залишки смаження нижче рівня нагрівачів, підвищуючи ефективність жиру та запобігаючи пригоранню фритюру
- Гумові, неслизькі ніжки

Система розподілу
«холодна зона»: залишки
смаження збираються
нижче рівня ТЕНів.



Зливний кран

код	об'єм [л]	В	Г	мм	USD
205914	12	230	3500	630x860 x(H)438	861,00





212028

525197

МЛИНЦЕВИЙ АПАРАТ - ОДИНАРНИЙ

- Призначена для смаження млинців
- Поверхня для смаження Ø400 мм зроблена з чавуну з антипригарним покриттям
- Рівномірний розподіл тепла по всій поверхні
- Ящик для зберігання приладів 400x320x(H)30 мм
- Дерев'яна лопатка в комплекті
- Корпус з неіржавної сталі
- Плавне регулювання температури від 50°C до 250°C
- Захист від перегріву і термостат EGO

код	В	Вт	мм	USD
212028	230	3000	458x520x(H)165	430,00

ДЕРЕВ'ЯНА ЛОПАТКА ДЛЯ МЛИНЦІВ

- Для використання в професійному громадському харчуванні.
- Виготовлено з дерева.
- Характерна форма - ідеально підходить для розподілу тіста на варильній поверхні.
- Можна отримати гладке тісто відповідної товщини.
- Рекомендовано для використання з млинцевим апаратом з кодом: 212028

код	USD
525197	11,00

NEW

ПІДІГРІВАЧІ СОУСІВ

- Підходить для нагрівання соусів і шоколаду.
- Корпус із неіржавної сталі.
- Регульована температура за допомогою 6-ступінчастого диска, від 30 °C до 65 °C.
- Індикатор нагрівання.
- Включає пляшку для стиснення LDPE об'ємом 650 мл, по 1 на кожен нагрівач.
- Захист від перегріву.

код	об'єм (л)	В	Вт	мм	USD
201718	0.65	230	200	150x223x(H)282	227,00



201725

ПЛЯШКА ДЛЯ ПІДІГРІВУ СОУСУ

- Виготовлена з LDPE.
- Призначена для підігрівачів шоколаду HENDI (код: 201718, 201725).

код	мм	USD
201732	ø68x(H)247	4,60



201732



ПІДІГРІВАЧ НАШО

- Корпус із неіржавної сталі та тонованого загартованого скла.
- Внутрішня камера з неіржавної сталі AISI 304 зі світлодіодним освітленням.
- Ззаду - 2 дверцята з завісами, з ручкою.
- Оснащений піддоном для збору крихт.
- 1 перемикач живлення та 1 перемикач світла.
- Максимальна температура нагрівання: 58°C.
- Максимальне завантаження: 35 л.
- Водонепроникність: IPX3.

282779

код	В	Вт	мм	USD
282779	230	500	400x344x(H)525	409,00



558126



БЕЙН-МАРІ ДЛЯ СОУСУ З ДОЗАТОРОМ

- Корпус, пружина в дозаторі та механічна система виготовлені з неіржавної сталі AISI 304.
- Нижній елемент дозатора виготовлений з поліпропілену.
- Знімні: кришка, помпа-дозатор.
- Кришка оснащена 2 засувками.
- Датчик захисту від перегрівання вмикає звуковий сигнал і автоматично припиняє нагрівання.
- Регульована температура нагрівання: до 90°C.
- Дозована порція соусу: 35 мл.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
558126	3	230	900	ø180x(H)502	816,00



282748



282762

МАШИНКА ДЛЯ ПОПКОРНУ

- Професійна, надзвичайно ефективна та енергозберігаюча машина для виробництва попкорну, призначена для всіх типів громадського харчування
- Опорна рама з алюмінієвого сплаву
- Міцний корпус зі скла та сталі червоного кольору
- Великі розпашні двері виготовлені з акрилового скла для безпечної експлуатації
- Вбудована в каструлю система змішування запобігає горінню попкорну
- Ручки з термостійкого матеріалу сприяють ретельному спорожненню чаші
- Зручний клапан для видалення попкорну
- Ящик під камерою дозволяє легко видаляти крихти та залишки зерен

- Внутрішнє освітлення та нагрівальне дно камери
- Тривалість одного циклу: близько 2 хвилин
- Вага: ± 25 кг



код	колір	В	Вт	мм	USD
282762	Чорний	230	1500	574x420x(H)778	679,00
282748	Червоний	230	1500	574x420x(H)778	679,00



СОВОК

код	об'єм [л]	мм	USD
562000	0.125	(L)187	5,05
562017	0.25	(L)250	6,40
562079	0.65	(L)330	12,00

Зі зручним ящиком для збору крихт і нерозкритих зерен попкорну



562017





282755

282731

АПАРАТ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЦУКРОВОЇ ВАТИ

- Призначений для використання під час заходів, організованих за участю дітей, як в закладах громадського харчування, так і вдома
- Чаша з неіржавної сталі, можливе миття в посудомийній машині
- Кріплення чаші до корпусу двигуна за допомогою 4 затискачів
- Корпус двигуна зі лакованої сталі рожевого кольору своїм виглядом приваблює наймолодших споживачів
- Шухляда у корпусі двигуна для запасних паличок або інших дрібних аксесуарів
- Окремий вимикач живлення та нагріву з вбудованими контрольними лампами
- Вольтметр, що показує фактичну напругу
- Диспенсер цукру в комплекті
- Запобіжник перевантаження захищає двигун від загоряння в разі його блокування
- Вага: 11 кг

код	В	Вт	мм	USD
282731	230	1200	520x520x(H)480	567,00

КРИШКА ДО АПАРАТУ ДЛЯ ЦУКРОВОЇ ВАТИ



- Безпечне ефективний захист виготовленої цукрової вати від зовнішніх забруднень
- Дозволяє спостерігати за виробничим процесом
- Виготовлена із пластику
- Підходить до апарату для цукрової вати 282731

код	мм	USD
282755	ø520x(H)350	177,00





Переглянути відеореєстр



ШОКОЛАДНИЙ ФОНТАН

- Виготовлений з неіржавної сталі
- З функцією нагрівання шоколаду до температури 150 ° C
- Мінімальна місткість шоколаду: 1 кг
- Максимальна місткість шоколаду: 8 кг
- Окремі вимикачі для двигуна і для ТЕНа



Шоколадний фонтан
3 ярусів



Шоколадний фонтан
5 ярусів



Шоколадний фонтан
6 ярусів

код	274101	274156	274163
контроль температури	45°C	110°C	150°C
мінімальна ємність шоколаду	1 кг	2,5 кг	2,5 кг
максимальна ємність шоколаду	1,5 кг	6 кг	8 кг
розміри	ø210x(H)400 мм	ø330x(H)700 мм	ø370x(H)840 мм
потужність/напруга	170 Вт/230 В	265 Вт/230 В	300 Вт/230 В
USD	90,50	816,00	1 050,00





Завантажувальний бункер з отвором для об'ємних овочів

Трубка для завантаження довгих овочів



В наборі 5 дисків дають різний ефект нарізки: скибочки 2 та 4 мм та соломка 3,5 та 7 мм

ОВОЧЕРІЗКА ЕЛЕКТРИЧНА

- Призначена для зручного нарізання великої кількості овочів
- У наборі 6 дисків: скибочки товщиною 2 мм (3 леза), скибочки товщиною 4 мм (2 леза), тертка 3 мм, тертка 4,5 мм, тертка 7 мм, виштовхувальний диск.
- Широкий завантажувальний отвір для об'ємних овочів
- Вузкий завантажувальний отвір і товчач для завантаження довгих овочів
- Корпус з алюмінієвого лиття
- 2 системи безпеки: перша - гвинт фіксує кришку, друга електромагнітний датчик (при підніманні кришки, овочерізка вимикається)
- Продуктивність: 100 - 300 кг/год
- Вага: 27,6 кг

код	В	Вт	мм	USD
231807	230	550	615x239x(H)580	1 410,00



Переглянути відеореєстр



280096



280317



234730



ДИСК ДЛЯ СКИБОК

- Для овочерізок 231807 і 231852
- Диск з алюмінію, ножі з неіржавної сталі

код	товщина (мм)	USD
280126	4	168,00
280096	1	168,00
280102	2	168,00
280201	6	168,00
280218	8	168,00
280225	10	168,00

ДИСК ТЕРТКА

- Для овочерізок 231807 та 231852
- Диск з неіржавної сталі

код	товщина (мм)	USD
280317	7	157,00
280294	2	157,00
280300	3	157,00
280416	4.5	157,00

ДИСК ДЛЯ КУБИЧОК

- Для овочерізок 231807 & 231852
- Диск з алюмінію, ножі з неіржавної сталі
- Слід використовувати одночасно з дисками для скибочок (234730 + 280218, 234747 + 280225)

код	товщина (мм)	USD
234747	10	263,00
234730	8	263,00



В наборі 5 дисків дають різний ефект нарізки:
скибочки 2 та 4 мм та соломка 3,5 та 7 мм

ОВОЧЕРІЗКА ЕЛЕКТРИЧНА З ВЕЛИКИМ ЗАВАНТАЖУВАЛЬНИМ ОТВОРОМ

- Призначена для нарізання великої кількості овочів
- Великий вхідний отвір для цілої головки капусти до $\varnothing$ 165 мм
- Малий отвір для довгих овочів, напр., моркви, огірків $\varnothing$ 55 мм
- Корпус робочої камери з алюмінієвого лиття, нижня частина корпусу з неіржавної сталі
- Зручна притискальна ручка
- Вентильований потужний двигун з потужністю 750 Вт = 1 к.с.
- Кнопки керування низької напруги STOP, START (24 В)
- 2 захисту: вимикання обертання під час підйому штовхача після підйому верхньої кришки камери
- Автоматичне ввімкнення обертання після опускання штовхача
- Проста та швидка заміна різальних дисків
- 5 дисків в стандартній комплектації: скибочки 2 мм (диск з 3 лезами); скибочки 4 мм (диск з 2 лезами); соломка 3 мм; соломка 4,5 мм; соломка 7 мм
- Скидальний диск
- 4 гумові ніжки, що не ковзають
- Швидкість: 300 об./хв
- Продуктивність: 100 – 350 кг/год
- Вага: 25 кг

код	В	Вт	мм	USD
231852	230	750	574x250x(H)472	1 540,00



Завантажувальний бункер
з отвором для об'ємних овочів

Трубка для
завантаження
довгих овочів



234754



280423



280621



280690

ДИСК ДЛЯ КАРТОПЛІ ФРІ

- Для овочерізки 231807, 231852
- Диск з алюмінію, ножі з неіржавної сталі
- Слід використовувати одночасно з дисками для скибочок [234754 + 280218, 234761 + 280225]

код	товщина (мм)	USD
234761	10	210,00
234754	8	225,00

ДИСК ДЛЯ БРУСЧОКІВ

- Для овочерізок 231807 и 231852
- Диск з алюмінію, ножі з неіржавної сталі

код	товщина (мм)	USD
280423	3	225,00

V-ПОДІБНИЙ ДИСК

- Для овочерізок 231807 та 231852
- Диск з неіржавної сталі

код	USD
280621	163,00

ПІДСТАВКА ДЛЯ ДИСКІВ (18 ШТ.) ОВОЧЕРІЗКИ

- Вміщує 18 дисків
- Продаж без дисків

код	мм	USD
280690	400x250 x(H)90	36,50



Широкий спектр застосування:
5 ступенів регулювання швидкості для продуктів з різною структурою (тверді коренеплоди, м'які помідори, банани та інші)!

Максимальна ефективність і комфортність!
Моделі ULTRA з технологією Brushless:

- високопродуктивні, оскільки працюють з однаковою потужністю у всьому діапазоні швидкостей
- гарантія відтворення однорідних результатів різання і зниження втрат на продукт завдяки ексклюзивній системі контролю сили тиску (Force Control System)
- вирізняються кращою герметичністю корпусу через відсутність необхідності вентиляції, що знижує рівень шуму і підвищує комфорт роботи

Подвійний захист від нещасних випадків:
два запобіжні мікровимикачі. Після зняття кришки або підняття штовхача мотор вимикається автоматично.

Максимальний комфорт для користувача бічний вихід для нарізаних овочів забезпечує кращу ергономіку робочого місця навіть на вузькій стільниці. Інтуїтивно зрозуміла електронна панель управління

ЕЛЕКТРИЧНА ОВОЧЕРІЗКА З ЕЛЕКТРОННОЮ ГРАФІЧНОЮ ПАНЕЛЛЮ CA-3V - 5 ШВИДКОСТЕЙ

sammic

- Пристрій, призначений для подрібнення овочів, зокрема, делікатних продуктів і надання їм заданої форми за допомогою широкого асортименту дисків і решіток доступних як ОПЦІЯ
- можливість отримання різної товщини скибочки, пластини, стружки, бруски, кубики також картопля фрі
- Модель CA-41V для нарізки невеликих качанів капусти
- Нова інтуїтивно зрозуміла панель з електронним управлінням, що полегшує роботу оператора і має безліч важливих функцій
- До 5 швидкостей обертання ножа на вибір, ідеально підходить для різних видів овочів
- Потужні двигуни ефективно зберігають крутний момент завдяки безщітковій технології
- Контроль сили різання, що гарантує однакову нарізку найвищої якості
- Функція SENCO FORCE, що сигналізує про перевантаження двигуна
- Функція FORCE CONTROL показує використовувану потужність двигуна.

- Додаткова функція FORCE CONTROL дозволяє спостерігати:
 - силу струму в двигуні
 - потужність двигуна на даний момент
 - температуру в електронному модулі IGBT
 - температуру всередині корпусу двигуна
- Виготовлений з неіржавної сталі і алюмінієвого лиття, вирізняється високою міцністю і пристосованістю до інтенсивної роботи.
- Діаметр диска: 205 мм. Швидкість: 300-1000 об/хв
- Оснащений великим лотком для овочів: 136 см² або 286 см²
- Конструкція ножа забезпечує повторюваність розрізів
- Бічний вихід для нарізаних овочів дозволяє розмістити прилад на вузькій стільниці
- Профільований евакуаційний диск підвищує ефективність роботи пристрою
- Продуктивність до 500кг/год
- Легко знімна кришка з притискачем
- Подвійний захист від нещасних випадків: після зняття кришки або підйому штовхача прилад автоматично вимикається

**Великий отвір для завантаження овочів:
136 см² або 286 см²**



Маленький отвір для завантаження овочів



код	модель	головний отвір (см²)	продуктивність (кг)	В	Вт	мм	кг	USD
1050784	CA-3V	136	до 500	230	1500	391x409x(H)552	24	5 270,00
1050796	CA-4V	286	200-650	230	1500	391x400x(H)652	27	6 160,00





Великий отвір для
завантаження овочів:
136 см² або 286 см²



Маленький отвір для
завантаження овочів



**Максимальна ефективність і комфортність!
Моделі ACTIVE з технологією Brushless:**

- високопродуктивні
- гарантія відтворювання однорідних результатів різання і зниження втрат на продукт завдяки ексклюзивній системі контролю сили тиску (Force Control System)
- Завдяки відсутності необхідності вентиляції, корпус має кращу герметичність, що зменшує шум і підвищує комфорт роботи
- Новий ергономічний дизайн панелі управління робить їх простими у використанні

**Подвійний захист від
нешасних випадків два
запобіжні мікровимикачі:**
після зняття кришки або
підняття штовхача мотор
вимикається автоматично



ЕЛЕКТРИЧНА ОВОЧЕРІЗКА З ЕЛЕКТРОННОЮ ПАНЕЛЛЮ

sammic

- Пристрій призначений для подрібнення овочів, особливо делікатних продуктів, і формування їм потрібної форми за допомогою широкого асортименту дисків і решіток, доступних як ОПЦІЯ – можливість отримання скибочок, чіпсів, батончиків, кубиків та картоплі фрі різної товщини.
- Нова інтуїтивно зрозуміла панель з електронним керуванням
- Виготовлений з неіржавної сталі та литого алюмінію, він відрізняється високою міцністю та пристосованістю до

інтенсивної роботи

- Конструкція ножа забезпечує повторюваність різ
- Бічний вихід для нарізаних овочів дозволяє розмістити прилад на вузькій стільниці
- Швидкість: 365 об/хв
- Легко знімна кришка з притискачем
- Подвійний захист від нещасних випадків: двигун автоматично вимикається при знятті кришки або підняття штовхача



1050700



1050719



код	модель	головний отвір (см²)	продуктивність (кг)	В	Вт	мм	кг	USD
1050700	CA-31 230V	136	150-450	230	550	389x405x(H)544	21	2 720,00
1050701	CA-31 400V	136	150-450	400	550	389x405x(H)544	21	2 720,00
1050719	CA-41 230V	286	200-650	230	550	391x396x(H)653	24	4 360,00
1050721	CA-41 400V	286	200-650	400	550	391x396x(H)653	24	4 360,00





код	призначення		USD
1010215	Диск для скибочок FC-1 + 1 мм	Огірки, морква, картопляні чипси	210,00
1010220	Диск для скибочок FC-2 + 2 мм		210,00
1010224	Диск для скибочок FC-3D 3 мм	Огірки, морква, цибуля, картопляні чипси	210,00
1010227	Диск для скибочок FC-6D 6 мм		210,00
1010409	Диск для скибочок FC-8D 8 мм		210,00
1010410	Диск для скибочок FC-10D 10 мм	Огірки, морква, цибуля, картопляні чипси,	210,00
1010411	Диск для скибочок FC-14D 14 мм	білокачанна капуста та ін.	234,00
1010252	Диск для скибочок FC-20 + 20 мм		234,00
1010247	Диск для скибочок FC-20 + 25 мм		234,00
1010406	Диск для скибочок FCC-2 + 2 мм	Вигнуте лезо дозволяє точно різати делікатні	210,00
1010403	Диск для скибочок FCC-3 + 3 мм	продукти: помідори, апельсини, банани,	210,00
1010404	Диск для скибочок FCC-5 + 5 мм	лимони та ін.	210,00
1010295	Диск для гофрованих скибочок FCO-2 + 2 мм	Жолобчасте лезо дозволяє отримати зубчасті	234,00
1010300	Диск для гофрованих скибочок FCO-3 + 3 мм	скибочки огірків, моркви, картоплі та ін.	234,00
1010408	Диск для гофрованих скибочок FCO-6 + 6 мм		234,00



код	призначення		USD
1010350	Решітка для картоплі FFC-8 + 8 мм	У поєднанні з диском FC-8 дозволяє отримати картоплю фрі	234,00
1010355	Решітка для картоплі FFC-10 + 10 мм	У поєднанні з диском FC-10 дозволяє отримати картоплю фрі	234,00
1010364	Решітка для кубиків FMC-14D 14x14 мм	У поєднанні з диском FC-14 дозволяє отримати кубики 14x14x14 мм	234,00
1010375	Решітка для кубиків FMC-20 + 20x20 мм	У поєднанні з диском FC-20 дозволяє отримати кубики 20x20x20 мм	234,00
1010380	Решітка для кубиків FMC-25 + 25x25 мм	У поєднанні з диском FC-25 дозволяє отримати кубики 25x25x25 мм	234,00



код	призначення		USD
1010205	Диск для соломки 2x2 мм	Ефект різання „Жульєн”. Селера, петрушка, морква та ін.	291,00
1010210	Диск для соломки 4x4 мм	Ефект різання „Жульєн”. Селера, петрушка, морква та ін.	291,00
1010405	Диск для соломки 8x8 мм	Ефект різання „Жульєн”. Селера, петрушка, морква та ін.	314,00



код	призначення		USD
1010390	Набір для картопляного пюре	Картоплем'яка для картопляного пюре, використовувати тільки з диском для скибочок	314,00



код	призначення		USD
1010320	Диск для стружки SH-2 2 мм	Диск для нарізання стружкою овочів, сиру для піци, горіхів, мигдалю	162,00
1010315	Диск для стружки SH-3 3 мм	Диск для нарізання стружкою овочів, сиру для піци, горіхів, мигдалю	162,00
1010322	Диск для стружки SH-4 4 мм	Диск для нарізання стружкою овочів, сиру для піци, горіхів, мигдалю	162,00
1010324	Диск для стружки SH-6 6 мм	Диск для нарізання стружкою овочів, сиру для піци, горіхів, мигдалю	162,00
1010326	Диск для стружки SH-7 7 мм	Диск для нарізання стружкою овочів, сиру для піци, горіхів, мигдалю	162,00



код	призначення		USD
1010318	Диск терка для овочерізок SH-1 1 мм	Диск-терка для хліба, твердого сиру, шоколаду тощо.	162,00
1010328	Диск терка для овочерізок SH-8 8 мм	Диск-терка для хліба, твердого сиру, шоколаду тощо.	162,00



код	призначення		USD
1010362	Решітка для кубиків FMC-8D 8x8 мм	У поєднанні з диском FC-8D дозволяє отримати куб 8x8x8	238,00
1010363	Решітка для кубиків FMC-10D 10x10 мм	У поєднанні з диском FC-10D дозволяє отримати куб 10x10x10	234,00



1010204

код		USD
1010361	Набір для миття решітки FMC-8	210,00
1010366	Набір для миття решітки FMC-10	210,00
1010359	Тримач для набору для миття QC-8 і QC-10	129,00

ПІДСТАВКА ДЛЯ ДИСКІВ І РЕШІТОК

- Ідеально підходить для зберігання дисків і решіток
- Для 10 дисків

код	USD
1010204	105,00

МОБІЛЬНА ПІДСТАВКА ДЛЯ ОВОЧЕРІЗОК: CA-31, CA-41, CA-62

- Підставка дозволяє розташувати пристрій на оптимальній для роботи висоті та прилаштовувати контейнер GN безпосередньо біля вихідного отвору овочерізки
- Виготовлена з нержавіючої сталі
- Оснащена 2 колесами для зручного переміщення

код	мм	USD
1050063	666x686x(H)400	732,00

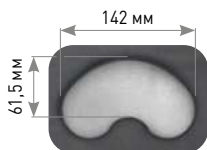


1050063



ОВОЧЕРІЗКА З ПОСТІЙНОЮ ШВИДКІСТЮ COMPACT LINE

- Корпус з Провідного полімеру
- Великий лоток для овочів: 89 см²
- Прецизійні різальні диски для точного різіу
- Інтуїтивний та зрозумілий панель управління, що робить пристрій надзвичайно простим у використанні
- Невеликий розмір та компактний дизайн
- Тихий робітний пристрій, що забезпечує високий комфорт використання
- Місткість: 50-350 кг
- Водонепроникний
- Аксесуари продаються окремо



1050940					1050962				
код	модель	головний отвір (см²)	продуктивність (кг)	швидкість ножів (об/хв)	В	Вт	мм	кг	USD
1050940	CA-21	89	50-350	1500	230	800	378x309(H)533	15,3	2 250,00
1050962	CA-2V	89	50-350	300-1000	230	1100	378x309(H)533	13	3 710,00

АКСЕСУАРИ

код		USD
2059762	Пристосування-кутер для овочерізки CA-21 / CA-2V і кутерів K-41 / K-4V	576,00
2059750	Гладкий ніж для кутерів K-31, KE-4B та багатофункціональних роботів CK-241, CK-24B Compact Line	343,00
2059752	Перфорований ніж для кутерів K-31, KE-4B та багатофункціональних роботів CK-241, CK-24B Compact Line	343,00
2059748	Зубчастий ніж для кутерів K-31, KE-4V та багатофункціональних роботів CK-241, CK-24V Compact Line	343,00



2059762



2059752

1010204



ПІДСТАВКА ДЛЯ ДИСКІВ І РЕШІТОК

- Ідеально підходить для зберігання дисків і решіток
- Для 10 дисків

код	USD
1010204	105,00



код	призначення		USD
1010530	Диск для скибочок FCS-1 1 мм	Огірки, морква, картопляні чипси	162,00
1010532	Диск для скибочок FCS-2 2 мм	Огірки, морква, цибуля, картопляні чипси	162,00
1010534	Диск для скибочок FCS-3 3 мм		162,00
1010536	Диск для скибочок FCS-4 4 мм		162,00
1010538	Диск для скибочок FCS-5 5 мм	Огірки, морква, цибуля, картопляні чипси, білокачанна капуста та ін.	162,00
1010540	Диск для скибочок FCS-6 6 мм		162,00
1010570	Диск для скибочок FCS-8 8 мм		186,00
1010572	Диск для скибочок FCS-10 10 мм	Жолобчасте лезо дозволяє отримати зубчасті скибочки огірків, моркви, картоплі та ін.	186,00
1010574	Диск для скибочок FCS-12 12 мм		186,00
1010546	Диск для гофрованих скибочок FCOS-2 2 мм		153,00



код	призначення		USD
1010590	Решітка для картоплі FFS-8 8 мм	У поєднанні з диском FCS-8 дозволяє отримати картоплю фірі	238,00
1010592	Решітка для картоплі FFS-10 10 мм	У поєднанні з диском FCS-10 дозволяє отримати картоплю фірі	238,00
1010580	Решітка для кубиків FMS-8 8x8 мм	У поєднанні з диском FCS-8 дозволяє отримати кубики 8x8x8 мм	238,00
1010582	Решітка для кубиків FMS-10 10x10 мм	У поєднанні з диском FCS-10 дозволяє отримати кубики 10x10x10 мм	238,00
1010584	Решітка для кубиків FMS-12 12x12 мм	У поєднанні з диском FCS-12 дозволяє отримати кубики 12x12x12 мм	238,00



код	призначення		USD
1010514	Набір SHSF для картопляного пюре – дрібна тертка	Картоплем'яка для картопляного пюре, використовувати тільки з диском для скибочок	134,00
1010516	Набір SHSF для картопляного пюре – крупна тертка		134,00



код	призначення		USD
1010500	Диск для стружки SHS-2 2 мм	Диск для нарізання стружкою овочів, сиру для піци, горіхів, мигдалю	134,00
1010502	Диск для стружки SHS-3 3 мм		134,00
1010504	Диск для стружки SHS-4 4 мм		134,00
1010506	Диск для стружки SHS-7 7 мм		134,00



код	призначення		USD
1010550	Диск для соломки FCES 2x2 мм	Ефект різання „Жульєн”. Селера, петрушка, морква та ін.	210,00
1010552	Диск для соломки FCES 2x4 мм		210,00
1010554	Диск для соломки FCES 2x6 мм		210,00
1010556	Диск для соломки FCES 4x4 мм		210,00
1010558	Диск для соломки FCES 6x6 мм		210,00
1010560	Диск для соломки FCES 8x8 мм		210,00



Ефективність і продуктивність: можливість програмувати час та кнопка імпульсного режиму. Зворотне обертання для змішування продуктів. В залежності від цілей можна використовувати гладкі леза або додаткові перфоровані леза.

Безпека: два запобіжні мікрровимикачі в положенні кришки. При знятті кришки або посудини мотор вимикається автоматично.

Пристосований для інтенсивної та безвідмовної роботи. Міцна конструкція з нержавіючої сталі та алюмінію забезпечує високу витривалість і стійкість в умовах праці.



- Пристрої призначені для подрібнення, рублення, мелення тї змішування всіх видів продуктів, тїких як: овочі тї зелень, сире тї в'рене м'ясо, риби, фрукти, горіхи, кубики льоду, тї кож для змішування всіх видів тїст
- Ідеально підходять для приготування мусів, пюре, соусів, супів, рубленого м'яса нї фрикдельки або тїртлр, пюре овочевого або фруктового, вершкового м'яса, нїприклад з додвнням зелені, мйонезу, і навіть для змішування тїст, цукрової пудри тї мигдальної м'яси
- Кутери-емульгатори розроблені спеціально для роботи з рідинми
- Додтково оєнщені ручним скребком, що дозволяє отримати ще більш однорідну суміш
- Змінні резервуари з нержавіючої сталі з полікарбонатною кришкою з отвором для додвння інгредієнтів під час роботи пристрою
- Системи безпеки, які запобігають запуску двигуну, коли модуль різаль-емульгатору не встановлений нї блоці двигуну або коли він встановлений неправильно
- Додткові запобіжні мікроперемикачі блокують обертання ножу при знятті або неправильно встановленні кришки блоку
- Блок двигуну виготовлений з висококлісного алюмінієвого сплаву

- Висока герметичність корпусу для запобігання заплігнення двигуну
- Сучасні електронні грїфчні панель з блгтмї корисними функціями тї інформацією про роботу пристрою
- Функція розпізнавання правильно встановленого модуля
- Функція зворотного обертання ідеальної, нїприклад, при виймнні готового виробу
- Функція Pulse корисна при подрібненні делікатних продуктів
- Грїфчний індикатор швидкості з номером швидкості тї оборотами зї хвилину
- Можливість встановлення робочого часу
- Зворотне обертання для змішування продуктів
- Потужні двигуни, виготовлені зї технологією «Brushless», ефективно зберігають крутий момент у кожному з 10 дїлпзів швидкостей від 300 до 3000 об/хв.
- Додткова функція Force Control, яка дозволяє контролювати до 4 нїметрів пристрою:
 - струм двигуну
 - потужність двигуну нї дїний момент
 - температуру в електронному модулі IGBT
 - температуру всередині корпусу двигуну
- У комплекті зубчастий ніж



1050834



1050853

код	модель	об'єм [л]	кількість передвч	швидкість ножу [об/хв]	В	Вт	мм	об'єм [мм]	вїлп - емульгатор [кг]	вїлп - куттер [кг]	USD
1050834	KE-5V	5,5	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)487	Ø240x(H)150	26,5	18	4 660,00
1050853	KE-8V	8	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)517	Ø240x(H)199	27,6	19	5 420,00

АКСЕСУАРИ SAMMIC

код	USD
2053058 Ніж гїлдий для куттеру K-52, куттеру-емульгатору KE-5V тї блгтїофункціонїлїх робіт CK-35V тї CK-45V. Рекомендується переважно для подрїбнення сирого м'яса тї волокїстїх продуктів.	343,00
2053935 Ніж гїлдий для куттеру K-82, куттеру-емульгатору KE-8V тї блгтїофункціонїлїх робіт CK-38V тї CK-48V. Рекомендується переважно для подрїбнення сирого м'яса тї волокїстїх продуктів.	681,00
2053063 Ніж перфорований для куттеру K-52, емульгатору KE-5V і блгтїофункціонїлїх робіт CK-35V тї CK-45V. Рекомендується в основному для збївння яєчїх бїлків тї приготування соусів.	314,00
2053940 Ніж перфорований для куттеру K-82, емульгатору KE-8V і блгтїофункціонїлїх робіт CK-38V тї CK-48V. Рекомендується в основному для збївння яєчїх бїлків тї приготування соусів.	681,00
2053091 Ніж зубчастий для куттеру K-52, куттеру-емульгатору KE-5V тї блгтїофункціонїлїх робіт CK-35V тї CK-45V. Рекомендується переважно для змішування тїст тї зїгїльного використання.	369,00
2053930 Ніж зубчастий для куттеру K-82, куттеру-емульгатору KE-8V тї блгтїофункціонїлїх робіт CK-38V тї CK-48V. Рекомендується переважно для змішування тїст тї зїгїльного використання.	713,00
2059417 Скребок для фрез, емульгаторів і блгтїофункціонїлїх мїшин серїї Sammic CK / K / KE	129,00
2053960 Скребок для куттеру-емульгатору KE-8V блгтїофункціонїлїх робіт CK-38V і CK-48V	162,00





КУТЕР З ПОСТІЙНОЮ ШВИДКІСТЮ COMPACT LINE K-41 I KE-4V ACTIVE

- Корпус з Провідного полімеру
- Прозорі кришки з прокладкою з полікарбонату з отвором для додання інгредієнтів під час роботи пристрою
- Чаша кутера місткістю 4,4 л виготовлена з пластику, оснащена ергономічною ручкою
- Водонепроникний
- Подвійний з'єднуваний мікроперемикач: пристрій працює лише тоді, коли чаша та кришка встановлені належним чином
- Систем повідомлень про помилки
- Тихі роботи пристрою забезпечує високий комфорт використання
- Аксесуари продаються окремо



1050980



1051000



2059762



2059752



код	модель	тип	об'єм [л]	швидкість ножі [об/хв]	В	Вт	мм	двигун	вартість [кг]	USD
1050980	K-41	куттер	4,4	1500	230	800	252x309x(H)434	Псинхронний	14,2	2 460,00
1051000	KE-4V	куттер-емультор	4,4	300-3000	230	1100	252x309x(H)434	безщітковий	11,9	3 920,00

АКСЕСУАРИ

код		USD
2059760	Головки овочерізки для кутерів-емульторів K-41 і K-4B	770,00
2059750	Гладкий ніж для кутерів K-31, KE-4B та 60-го функціональних роботів SK-241, SK-24B Compact Line	343,00
2059752	Перфорований ніж для кутерів K-31, KE-4B та 60-го функціональних роботів SK-241, SK-24B Compact Line	343,00
2059748	Зубчастий ніж для кутерів K-31, KE-4V та 60-го функціональних роботів SK-241, SK-24V Compact Line	343,00





КУТЕРИ GAMA ACTIVE



- Пристрій призначений для нарізання, подрібнення, змішування та зліплювання продуктів
- Знімний бок з нержавіючої сталі з полікарбонатною кришкою з отвором для додавання інгредієнтів під час роботи пристрою
- Системи безпеки запобігають зльоту двигуна, якщо модуль кутера не встановлений на блок двигуна або якщо він встановлений неправильно
- Додатковий запобіжний мікроперемикач блокує обертання ножів при знятті або неправильно встановленій кришці контейнеру
- Блок двигуна виготовлений з високоякісного алюмінієвого сплаву

- Висока герметичність корпусу для запобігання зітплення двигуна
- Сучасний електронний графічний панель з багатьма корисними функціями та інформацією про роботу пристрою
- Функція розпізнавання правильно встановленого модуля
- Функція Pulse корисна при подрібненні делікатних продуктів
- Графічний індикатор швидкості з номером швидкості та оборотами за хвилину
- Можливість встановлення робочого часу



1050832



1050850



код	модель	об'єм (л)	кількість передніх	швидкість ножів (об/хв)	В	Вт	мм	об'єм (мм)	вхід - емальований (кг)	вхід - кутер (кг)	USD
1050832	K-52	5,5	2	1500 і 3000	400	1500	286x387x(H)439	Ø240x(H)150	29,7	18	3 790,00
1050850	K-82	8	2	1500 і 3000	400	1500	286x387x(H)473	Ø240x(H)199	30,8	18,9	4 050,00

АКСЕСУАРИ SAMMIC

код		USD
2053058	Ніж глибокий для кутера K-52, кутера-емальованого KE-5V та багаторізнофункціональних робіт CK-35V та CK-45V. Рекомендується переважно для подрібнення сирого м'яса та волокнистих продуктів.	343,00
2053935	Ніж глибокий для кутера K-82, кутера-емальованого KE-8V та багаторізнофункціональних робіт CK-38V і CK-48V. Рекомендується переважно для подрібнення сирого м'яса та волокнистих продуктів.	681,00
2053063	Ніж перфорований для кутера K-52, емальованого KE-5V і багаторізнофункціональних робіт CK-35V та CK-45V. Рекомендується в основному для збивання яєчних білків та приготування соусів.	314,00
2053940	Ніж перфорований для кутера K-82, емальованого KE-8V і багаторізнофункціональних робіт CK-38V та CK-48V. Рекомендується в основному для збивання яєчних білків та приготування соусів.	681,00
2053091	Ніж зубчастий для кутера K-52, кутера-емальованого KE-5V та багаторізнофункціональних робіт CK-35V і CK-45V. Рекомендується переважно для змішування тіста та зліплювання використання.	369,00
2053930	Ніж зубчастий для кутера K-82, кутера-емальованого KE-8V та багаторізнофункціональних робіт CK-38V і CK-48V. Рекомендується переважно для змішування тіста та зліплювання використання.	713,00
2059417	Скребок для фрез, емальовані та багаторізнофункціональних машин серії Sammic CK / K / KE	129,00
2053960	Скребок для кутера-емальованого KE-8V багаторізнофункціональних робіт CK-38V і CK-48V	162,00

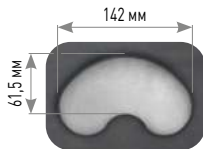


- Овочерізка для подрібнення особливо делікатних виробів та надрізання їм бажаної форми за використанням широкого асортименту дисків та решіток, які доступні як опція
- Різальні диски розроблені з винятковою точністю для дуже точного різання
- Міцна конструкція з матеріалів найвищої якості, схвалених для контакту з харчовими продуктами
- Прості у використанні з'єднання новий, ергономічний панель управління
- Невеликий розмір і компактний дизайн – овочерізка вмістить менше і займе менше місця
- Корпус виготовлений зі скловолокна – Промислового скловолокна
- Висока водонепроникність з'єднання корпусу без вентиляційних отворів
- Тиха робота – високий комфорт для користувачів
- Системи контролю сили натиску (Force Control System)
- Подвійний захист від нещасних випадків – дві запобіжних мікроперемикачів:
- після зняття кришки / або підняття штовхача двигун автоматично вимикається

- Великий лоток для овочів: 89 см²
- Бічний вихід для готового продукту, що дозволяє машині бути встановленою на невеликій робочій поверхні
- 1 або 5 швидкостей різання: 1500 або від 300 до 1000 об/хв (залежно від моделі)
- Профільований еластичний диск, що підвищує ефективність роботи пристрою
- Продуктивність: 50 – 350 кг/год.
- Легко знімається ввічливий кришечка
- Блок емульгатору міститься 4,4 л, призначений для подрібнення, рублення, мелення та змішування продуктів, а також змішування всіх видів тіста
- 1 або 10 доступних швидкостей емульгатора: 1500 або від 300 до 1000 об/хв (залежно від моделі)
- Імпульсна функція (модель 1050900) корисна при подрібненні делікатних продуктів, щоб не перемолоти їх у кашу (тільки для модуля емульгатора) до 35 різних типів нарізки – з'єднання використанню широкого асортименту дисків та решіток (продаються окремо)



1050900



код	продуктивність (кг)	головний отвір (см)	об'єм (л)	В	Вт	розміри емульгатора (мм)	розміри куттера (мм)	вхід – емульгатор (кг)	вхід – куттер (кг)	USD
1050900	50-350	89	4,4	230	1500	378x309(H)533	252x309x(H)434	15,3	14,2	2 990,00

АКСЕСУАРИ

код		USD
2059762	Приставка-кутер для овочерізки CA-21 / CA-2V і куттер К-41 / К-4V	576,00
2059750	Гладкий ніж для куттерів К-31, КЕ-4В та 6-функціональних робітників СК-241, СК-24В Compact Line	343,00
2059752	Перфорований ніж для куттерів К-31, КЕ-4В та 6-функціональних робітників СК-241, СК-24В Compact Line	343,00
2059748	Зубчастий ніж для куттерів К-31, КЕ-4В та 6-функціональних робітників СК-241, СК-24В Compact Line	343,00





Безпека два запобіжні мікровимикачі в положенні посудини і кришки – після зняття кришки або посудини мотор вимикається автоматично

Широкий спектр застосування – 5 ступенів регулювання швидкості! для продуктів з різною структурою (тверді коренеплоди і м'які помідори, банани)

- Багатофункціональні роботи СК-35V і СК-38V марки Sammic поєднують переваги використання оочерізок з кутерами-емульгаторами Прилади ідеально підходять для тих хто цінує комфорт і високий професіоналізм Висока якість виготовлення з нержавіючої сталі гарантує довговічність і стійкість до зовнішніх факторів прилади оснащені:
 - блок з двигуном (загальний для всіх моделей багатофункціональних робіт)
 - головка оочерізки з отвором 136 см²
 - бак кутера-емульгатора місткістю 5,5 або 8 л
- Блок двигуна виготовлений з висококласного алюмінієвого сплаву.
- Завдяки прозорій, водонепроникній панелі керування зі світлодіодним підсвічуванням, прилад простий у використанні.
- Висока герметичність корпусу запобігає затоплення двигуна.
- Знімний бак з нержавіючої сталі має кришку з полікарбонату.
- Отвір у кришці дозволяє додавати додаткові інгредієнти під час роботи пристрою.
- Бак кутера-емульгатора використовується для подрібнення, рублення, мелення та змішування всіх продуктів. Особливо підходить для приготування мусів, пюре, соусів і супів. Оснащені скребком, що дозволяє ще більш ретельно

- перемішувати продукти.
 - Головка оочерізки, виготовлена з литого під тиском алюмінію, характеризується високою міцністю та пристосованістю до інтенсивної роботи. Призначена для подрібнення овочів за допомогою дисків і решіток (аксесуари продаються окремо).
 - Потужний безщітковий двигун ефективно підтримує крутий момент у всіх 10 діапазонах швидкостей
 - Функція зворотного ходу для ще більш однорідної суміші
 - Імпульсна функція підходить для подрібнення делікатних продуктів без перетворення їх в кашку (тільки для модуля емульгатора)
- Оочерізка:
- Розміри пристрою: 391x409x(H)552 мм
 - Розміри пристрою з піднятим важелем: 391x409x(H)761 мм
 - 5-ступеневе регулювання швидкості оочерізки в діапазоні 300-1000 об/хв
 - Діаметр диска: ø205 мм
 - 10-ступеневий контроль швидкості кутера в діапазоні 300-3000 об/хв.
 - У комплекті зубчастий ніж
 - Рівень шуму: <70 dB



код	модель	продуктивність (кг/год)	площа отвору (см ²)	об'єм емульгатора (л)	В	Вт	розміри емульгатора (мм)	розміри куттера (мм)	вага - емульгатор (кг)	вага - куттер (кг)	USD
1050752	СК-35V	100-450	136	5,5	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)487	26,5	18	6 500,00
1050808	СК-38V	100-450	136	8	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)517	27,6	19	7 320,00
1050769	СК-45V	200-650	286	5,5	230	1500	391x400x(H)652	286x387x(H)487	29,7	18	7 550,00
1050821	СК-48V	200-650	286	8	230	1500	391x400x(H)652	286x387x(H)517	30,8	18,9	8 230,00



**sammic****СОКОВИТИСКАЧ SAMMIC**

- Корпус з нержавіючої сталі
- Великий завантажувальний отвір ø75 мм
- Контейнер для м'якоти місткістю 3,25 л
- Спеціально розроблена кришка забезпечує плавне переміщення м'якоти в контейнер
- Замок безпеки – пристрій працює тільки з правильно встановленою кришкою
- Турбо-перемикач – тимчасове збільшення швидкості дозволяє збалансувати будь-які вібрації та очистити сітчастий фільтр
- Водонепроникна кришка панелі керування для безпечної роботи пристрою та легкого очищення
- Проста та інтуїтивно зрозуміла збірка та розбирання окремих елементів, простота використання та очищення
- Двигун з повітряним охолодженням
- Швидкість: до 6300 об/хв
- Вага нетто: 5 кг

код	В	Вт	мм	USD
5410000	230	240	310x205x(H)360	1 150,00



5410000

WARING**ПОДРІБНЮВАЧ СПЕЦІЙ**

- Ідеально підходить для сухих інгредієнтів - спецій, горіхів, трав і вологих інгредієнтів - наприклад, для приготування соусів, песто, підлив.
- Корпус виконаний із литого алюмінію.
- 4-пелюсткове лезо з неіржавної сталі, яке можна зняти, можна мити в посудомийній машині.
- Велика чаша з неіржавної сталі об'ємом 710 мл.
- Ободок чаші, покритий каучуком, що не ковзає.
- Прозора полікарбонатна кришка з системою блокування під час використання.
- Аксесуари для зберігання оброблених продуктів в комплекті: 1 додаткова знімна чаша (усього в комплект входить 2 чаші) та 2 поліетиленові кришки. Аксесуари можна мити в посудомийній машині.
- Ефективний двигун зі швидкістю до 20 000 об/хв.
- Два режими роботи: безперервний (START/STOP) і пульсуючий (PUSH/START).
- Ніжки, що не ковзають, забезпечують стабільність під час роботи.

код	об'єм (л)	В	Вт	мм	USD
WSG60E	0.71	230	700	165x216x(H)292	979,00

**NEW**

WSG60E



КУХОННІ КОМБАЙНИ ІЗ СИСТЕМОЮ LIQUILOCK®

- Запатентована система LiquiLock® - ущільнення нижньої частини, всієї кришки та леза дозволяє використовувати чашу в повному об'ємі.
- Корпус двигуна з литого алюмінію.
- Леза та ріжучі диски з неіржавної сталі.
- Герметична полікарбонатна кришка з великим подавальним жолобом і знімною прокладкою - легше очищення.
- Великий штовхач з полікарбонату з отвором для невеликих овочів.
- Маленький штовхач для невеликих овочів, виготовлений із синтетичного матеріалу.



WFP14SCE

WARING

- Містка і міцна прозора чаша з полікарбонату.
- Високоєфективний двигун із захистом від перегрівання.
- Швидкість обертання: 1800 об/хв
- 2 режими роботи: постійний START/STOP і пульсуючий режим.
- Функція безпеки: прилад не запуститься, якщо кришка не закрита/не заблокована належним чином.
- Нековзкі ніжки.
- Чашу, кришку, штовхачі, леза та диски можна мити в посудомийній машині.

NEW
AL
aluminium

PC
polycarbonate

КУХОННИЙ КОМБАЙН ІЗ СИСТЕМОЮ LIQUILOCK®

- Аксесуари в комплекті:
 - водонепроникний вал з подвійним лезом,
 - різальний диск з регулюванням товщини (16 налаштувань від 1 до 6 мм);
 - подрібнювальний диск,
 - водонепроникний вал з диском для збивання вершків,
 - вал для кріплення дисків до чаші.
- Комплект також містить: додаткову головку з кришкою для подрібнення, а також випускний отвір та диск для евакуації, виготовлені з полікарбонату.
- Продуктивність від 20 до 390 кг на годину залежно від типу обробленого продукту.
- Спеціальний впускний отвір, призначений для безперервного додавання інгредієнтів під час роботи, полегшує обробку великої кількості продукту.
- Двигун 1 HP.
- ПРИМІТКА: Місткість залежить від завантаження - макс. 3,3 л сухих продуктів, 1,7 л рідини.

код	об'єм (л)	В	Вт	мм	USD
WFP14SCE	3.3	230	600	257x292x(H)406	2 040,00



NEW



WFP16SE

КУХОННИЙ КОМБАЙН ІЗ СИСТЕМОЮ LIQUILOCK®

- Аксесуари в комплекті:
 - водонепроникний в'їл з подвійним лезом, із з'ємком чіпсі,
 - 10-міліметровий диск для диференціювання з ріжучим диском,
 - нрізний диск із регулювання товщини (16 нрізшувальн від 1 до 6 мм);
 - подрібнючий диск,
 - водонепроникний в'їл зі збитим диском для вершків,
 - в'їл для кріплення дисків до чіпсі.
- 2 Двигун HP.
- ПРИМІТКА: Місткість з'їлжить від з'їлв'їтження - м'їкс. сушіння. 3,8 л, 2,6 л рідини.

код	об'єм (л)	В	Вт	мм	USD
WFP16SE	3.8	230	660	229x356x(H)483	2 230,00

РІЖУЧІ ДИСКИ ДЛЯ КУХОННИХ КОМБАЙНІВ WFP16SE, WFP16SCDE

- Виготовлені з неіржавної сталі.
- Підходять для 60-їлтофункціональних приладів Waring з код'їми: WFP16SE т'ї WFP16SCDE.

код		USD
WFP16S16	Диск для стружки п'їмез'їну, трюфелю, горіхів тощо, 8 мм	145,00
WFP16S22	Диск для нріз'їння діаметром 4 мм	525,00
WFP16S23	Диск для нріз'їння діаметром 6,5 мм	504,00
WFP16S24	Диск для нріз'їння діаметром 8 мм	489,00
WFP16S25	Диск для нріз'їння кубик'їми 8 мм	1 200,00
WFP16S27	Диск для нріз'їння кубик'їми 12 мм	1 020,00

WFP16S16



WFP16S22

WFP16S25

NEW



М'ЯСОРУБКИ PROFI LINE

- Корпус повністю виконаний з високоякісної полірованої неіржавної сталі
- Знімний корпус робочого елемента, що виготовлений з хірургічної сталі 304 18/10, легко знімається
- Простий демонтаж корпусу робочого елемента, а також всіх внутрішніх компонентів полегшує чистку пристрою
- Двигун з запобіжником від перегріву
- Швидкість обертання 165 об./хв.
- Пристрій оснащений функцією реверсу (зворотного ходу) в разі необхідності очищення шнека
- Кнопка скидання оберігав від перевантаження
- Контейнер для м'яса з неіржавної сталі
- Клас захисту IPX1
- Зручна ручка на корпусі для перенесення
- Ніжки, що не ковзають
- Комплектація:
 - решітка з неіржавної сталі з діаметром отворів 6 мм
 - решітка з неіржавної сталі з діаметром отворів 8 мм
 - 1 ніж з неіржавної сталі
 - 1 шнек з неіржавної сталі
- Насадка для ковбаси з поліпропілену
- Товкач з поліетилену
- Не призначена для безперервної роботи (після 45 хв. роботи вимкнути пристрій та дати охолонути)

ПРОДУКТИВНІСТЬ
миттєва до
250 kg/h



210772

М'ЯСОРУБКА PROFI LINE 8

- Потужний двигун - до 550 Вт
- Продуктивність: до 80 кг/год
- Діаметр решітки: ø62 мм
- Вага: 20,5 кг

код	В	Вт	мм	USD
210765	230	300	250x370 x(H)490	770,00

М'ЯСОРУБКА PROFI LINE 12

- Потужний двигун - до 735 Вт
- Продуктивність: до 150 кг/год
- Діаметр решітки: ø69,8 мм
- Вага: 24,5 кг

код	В	Вт	мм	USD
210772	230	550	264x420 x(H)548	996,00

М'ЯСОРУБКА PROFI LINE 22

- Потужний двигун - до 1100 Вт
- Продуктивність: до 250 кг/год
- Діаметр решітки: ø82 мм
- Вага: 31 кг

код	В	Вт	мм	USD
210789	230	900	305x490 x(H)607	1 320,00



210451

РЕШІТКА ДЛЯ М'ЯСОРУБКИ



код	підходить для	мм	USD
210413	210765	ø5	31,50
210420	210765	ø8	31,50
210451	210772	ø6	31,50
210468	210772	ø8	31,50
210499	210789	ø6	36,50
210505	210789	ø8	36,50



210444

НИЖ ДЛЯ М'ЯСОРУБКИ



код	підходить для	USD
210406	210765	18,00
210444	210772	18,00
210482	210789	18,00



210437

ШНЕК



код	підходить для	USD
210390	210765	90,50
210437	210772	123,00
210475	210789	136,00

М'ЯСОРУБКА PROFİ LINE 12 ЗІ ШНЕКОМ З НЕІРЖАВНОЇ СТАЛІ PROFİ LINE

- Воронка та контейнер для м'яса виконано з неіржавної сталі
- Шнек виконаний з неіржавної сталі
- Товчак виконаний з поліетилену
- Професійний високоякісний прилад, призначений для подрібнення всіх видів м'яса без кісток і шкіри
- Безшумний зубчастий механізм, що працює в масляній ванні, є надзвичайно тихим
- Решітка ø70 мм з отворами ø6 мм з неіржавної сталі
- Нековзкі ніжки
- Вага 19 кг
- Продуктивність миттєва: 200 кг/год
- Не призначений для тривалої роботи

код	B	Bт	мм	USD
282200	230	750	370x220x(H)440	1 450,00



Контейнер для м'яса
з неіржавної сталі

Воронка з неіржавної
сталі

Корпус
з нержавіючої
сталі

ПРОДУКТИВНІСТЬ
до
200 kg/h

Шнек виконаний з анодованого
алюмінієвого сплаву

Контейнер для м'яса
виготовлений зі сталі
неіржавної



РЕШІТКА ДЛЯ М'ЯСОРУБКИ

- ø 70 мм

код	підходить для	мм	USD
282229	210802	ø8	44,00
282250	210802	ø3	44,00
282243	210802	ø4.5	44,00
282236	210802	ø6	44,00
282267	210802	ø2	49,50



282267



282359

НІЖ ДЛЯ М'ЯСОРУБКИ

код	підходить для	USD
282359	210802	23,00
282076	210819	31,50





282199



ПРОДУКТИВНІСТЬ

до

300 kg/h

М'ЯСОРУБКА PROFI LINE 12

- Воронка і контейнер для м'яса – з нержавної сталі
- Шнек виготовлений зі спеціального алюмінієвого сплаву
- Товкач з поліетилену
- Професійний високоякісний пристрій, призначений для подрібнення всіх видів м'яса без кісток і шкіри
- Безшумний зубчастий механізм, що працює в масляній ванні, є надзвичайно тихим
- Решітка Ø70 мм з отворами Ø6 мм з нержавної сталі
- Нековзкі ніжки
- Вага: 19 кг
- Миттєва продуктивність: 200 кг/год
- Не призначена для тривалої роботи

код	В	Вт	мм	USD
282199	230	750	370x220x(H)440	1 230,00

М'ЯСОРУБКА PROFI LINE 22

- Воронка і контейнер для м'яса – з нержавної сталі
- Шнек виготовлений зі спеціального алюмінієвого сплаву
- Товкач з поліетилену
- Професійний високоякісний пристрій, призначений для подрібнення всіх видів м'яса без кісток і шкіри
- Безшумний зубчастий механізм, що працює в масляній ванні, є надзвичайно тихим
- Решітка Ø82 мм з отворами Ø6 мм з нержавної сталі
- Нековзкі ніжки
- Вага: 24 кг
- Миттєва продуктивність: 300 кг/год
- Не призначена для тривалої роботи

код	В	Вт	мм	USD
282007	230	1100	430x250x(H)510	1 690,00

РЕШІТКА ДЛЯ М'ЯСОРУБКИ

- Ø 70 мм



282267

код	підходить для	мм	USD
282229	210802	Ø8	44,00
282250	210802	Ø3	44,00
282243	210802	Ø4.5	44,00
282236	210802	Ø6	44,00
282267	210802	Ø2	49,50

РЕШІТКА ДЛЯ М'ЯСОРУБКИ

- Ø 82 мм



код	підходить для	мм	USD
282014	210819	Ø8	54,50
282021	210819	Ø6	54,50
282038	210819	Ø4.5	54,50
282045	210819	Ø3	59,00
282052	210819	Ø2	77,00



282359

НІЖ ДЛЯ М'ЯСОРУБКИ

код	підходить для	USD
282359	210802	23,00
282076	210819	31,50

ШНЕК

- Виготовлений з анодованого алюмінію



код	підходить для	USD
282304	282199	150,00
282069	282007	219,00



Переглянути
відеореєстратор

Лоток подачі
з нержавіжної сталі

Бункер зі спеціального
алюмінієвого сплаву

Кнопка скидання

ПРОДУКТИВНІСТЬ
до
220 kg/h

Насадка для
ковбаси
з поліпропілену



М'ЯСОРУБКА KITCHEN LINE 12

- Легкий демонтаж та очищення
- Захист двигуна від перегріву
- Швидкість обертання 170 об./хв.
- Воронка виконана з полірованого алюмінієвого сплаву
- Корпус робочого елементу виконаний з чавунного лиття (10 мм)
- Насадка для ковбаси з поліпропілену
- Контейнер для м'яса з нержавіжної сталі
- 2 решітки Ø70 мм з нержавіжної сталі з діаметром отворів 6 мм і 8 мм
- Ніж і шнек з нержавіжної сталі
- Товкач виконаний з поліетилену
- Кнопка скидання оберігає від перевантаження
- Ніжки, що не ковзають
- Продуктивність: 100 кг/год
- Не призначена для безперервної роботи

код	В	Вт	мм	USD
210802	230	550	240x393x(H)560	951,00

РЕШІТКА ДЛЯ М'ЯСОРУБКИ

- Ø 70 мм



код	підходить для	мм	USD
282229	210802	Ø8	44,00
282250	210802	Ø3	44,00
282243	210802	Ø4.5	44,00
282236	210802	Ø6	44,00
282267	210802	Ø2	49,50

РЕШІТКА ДЛЯ М'ЯСОРУБКИ

- Ø 82 мм



код	підходить для	мм	USD
282014	210819	Ø8	54,50
282021	210819	Ø6	54,50
282038	210819	Ø4.5	54,50
282045	210819	Ø3	59,00
282052	210819	Ø2	77,00

М'ЯСОРУБКА KITCHEN LINE 22

- Легкий демонтаж та очищення
- Захист двигуна від перегріву
- Швидкість обертання 170 об./хв.
- Воронка виконана з полірованого алюмінієвого сплаву
- Корпус робочого елементу виконаний з чавунного лиття (10 мм)
- Насадка для ковбаси з поліпропілену
- Контейнер для м'яса з нержавіжної сталі
- 2 решітки Ø82 мм з нержавіжної сталі з діаметром отворів 6 мм і 8 мм
- Ніж і шнек з нержавіжної сталі
- Товкач виконаний з поліетилену
- Кнопка скидання оберігає від перевантаження
- Продуктивність: 200-220 кг/год
- Не призначена для безперервної роботи

код	В	Вт	мм	USD
210819	230	750	239x424x(H)571	1 170,00



933367

ШНЕК



код	підходить для	USD
933367	210819	186,00
931257	210802	163,00



НІЖ ДЛЯ М'ЯСОРУБКИ



код	підходить для	USD
282359	210802	23,00
282076	210819	31,50





ПРОДУКТИВНІСТЬ
до
150 kg/h



Легка і швидка установка
робочого елемента на
корпусу двигуна



Переглянути
відеореєстратор



282274

М'ЯСОРУБКА PROFİ LINE 1/2 UNGER 12

- Призначена для професійного використання, ідеально придатний для м'ясних магазинів, супермаркетів, великих їдалень, ресторанів та інших закладів громадського харчування
- Для подрібнення всіх видів м'яса без кісток і шкіри
- Елегантний корпус зроблений з полірованого алюмінієвого сплаву
- З'ємна воронка зроблена з неіржавної сталі AISI 304
- Безшумний зубчастий механізм, змащений маслом
- Асинхронний двигун, це охолоджується вентилятором, з захистом від перегріву
- Кількість оборотів шнека: 140 об./год.
- Товкач зроблений з поліетилену
- У комплекті решітка з отворами $\phi 6,5$ мм і решітка для рубки м'яса
- Контейнер для м'яса з неіржавної сталі
- Занурювальне жерло: $\phi 52$ мм
- Вихідний отвір воронки: $\phi 70$ мм
- Вага: 23 кг

код	B	Bт	мм	USD
282274	400	1100	460x240x(H)510	2 190,00



Переглянути
відеореєстратор



Контейнер для м'яса
з пластиковою кришкою



210864

Зміна напрямку
обертання

М'ЯСОРУБКА HENDI 198

- Призначена для використання в домашніх умовах та для малого бізнесу
- Корпус з алюмінію
- Металевий приймальний контейнер та пластиковий контейнер для збору готового фаршу
- Товкач виконаний з пластику
- Алюмінієвий шнек, ніж з неіржавної сталі, решітки з порошкової сталі
- В комплекті 2 решітки $\phi 65,8$ мм з отворами 4 та 7 мм та решітка для рубки м'яса
- 3 пластикових насадки для наповнення ковбас: $\phi 12$, $\phi 15$ та $\phi 20$ мм
- Насадка для приготування біфштекса по-татарськи
- Перемикач: Ввімк. / вимкн. / реверс
- Не призначена для безперервної роботи
- Вага: 5,2 кг

код	B	Bт	мм	USD
210864	230	400	195x274x(H)430	272,00



3 пластикові насадки
для наповнення ковбас:
 $\phi 12$, $\phi 15$ і $\phi 20$ мм

Шнек, ніж, 2 решітки $\phi 65,8$ та
решітка для рублення м'яса



Переглянути
відеореєстратор



ПИЛКА ДЛЯ КІСТОК ЕЛЕКТРИЧНА

- Для використання у професійній гастрономії
- Корпус з листового Алюмінію
- Елементи, що контактують з м'ясом, виготовлені з нержавіючої сталі
- Кнопка плавної зупинки
- Моторне гільзо
- Перемикач кришки (мікроперемикач)
- Регулювання товщини і висоти різання
- Розміри різання: 170x(H)150 мм
- Розпилювальний стіл: 330x300 мм
- Вартість нетто: 37 кг

код	В	Вт	мм	USD
282502	230	750	530x400x(H)850	3 900,00



282502

ПИЛКА М'ЯСНИКА

- Змінне лезо з нержавіючої сталі (AISI 420).
- Розміри леза: 450x20 мм (згинальний довжини: 475 мм).
- Твердість: 54-55HRC.
- Ручка з вуглецевої сталі з порошковим покриттям (AISI570).
- Профільний ручний тисник леза виготовлений з модифікованого поліпропілену Haiplex®.
- Вартість: 0,905 кг.

код	мм	USD
1306.045	(L)580	72,50
1312.045	Лезо з нержавіючої сталі 45 см, для пилки 1306.045	20,00



1306.045



1312.045



513033

ПРЕС ДЛЯ ТОРТИЛЬ - РУЧНИЙ

- Максимальний діаметр тортиль: 250 мм
- Зроблений з Алюмінієвого лиття з червоним порошковим покриттям.

код	мм	USD
513033	685x250x(H)200	36,50



Відеореєстратор





Переглянути
відеореєстратор

ТЕНДЕРАЙЗЕР ЕЛЕКТРИЧНИЙ

- Максимальний розмір порції м'яса: ширина 160 мм х товщина 30 мм
- Корпус з неіржавної сталі
- У наборі насадка для пом'якшення яловичини та свинини
- Швидкість обертання ножів для пом'якшення: 75 об/хв
- Продуктивність: до 800 відбивних/год
- Двигун охолоджується вбудованим вентилятором
- 4 гумові ніжки

код	В	Вт	мм	USD
975305	230	350	514x224x(H)430	1 360,00



975305



У наборі насадка
для розпушення
яловичини та свинини



975329

НАСАДКА ДЛЯ ПТИЦІ

- Корпус з неіржавної сталі
- 2 валики з поліпропілену
- Довжина валика 180 мм

код	мм	USD
975329	235x130x(H)120	495,00



975312

НАСАДКА ДЛЯ ШАУРМИ

- Корпус з неіржавної сталі
- 2 групи ножів, що ріжуть м'ясо на смужки шириною 4 мм
- Довжина валика 165 мм

код	мм	USD
975312	235x130x(H)120	1 180,00



513026

ПРЕС ДЛЯ ГАМБУРГЕРІВ - РУЧНИЙ

- Зроблений з алюмінієвого лиття з покриттям, що не прилипає
- Ручка з поліпропілену
- Діаметр гамбургера 120 мм

код	мм	USD
513026	ø120x(H)80	18,00



282113



Переглянути відеореєстр

ПРЕС ДЛЯ ГАМБУРГЕРІВ

- Для використання в професійній гастрономії
- Нижній корпус з анодованого алюмінію
- Штамп преса і форма виготовлені з нержавної сталі
- Діаметр гамбургера: 130 мм
- Практичний важіль для виймання готового м'яса з форми
- Контейнер з фольги для розміщення готових порцій м'яса
- Прокладки для пресування в комплекті

код	мм	USD
282113	320x250x(H)300	364,00

ПРОКЛАДКИ ДЛЯ ПРЕСА ДЛЯ ГАМБУРГЕРІВ

- Виготовлені з прозорої целюлози
- Стійкі до високої температури та біологічно розкладаються
- ø130 мм
- Упаковано по ≈ 1255 штук

код	кількість в упаковці	мм	USD
282120	1255	ø130	82,00

NEW



ЛОЖКА FALAFEL

- Виготовлено з нержавної сталі.
- Нейлонова ручка, армована скловолокном.
- Усі елементи можна мити в посудомийній машині, і їх легко розібрати.

код	-	мм	USD
755310	1/70	ø40x150	90,50
755303	1/45	ø50x150	95,50



НАПОВНЮВАЧІ ФАРШУ

18/8



ЄМНІСТЬ ДО

10 L

Переглянути
відеоролик

282151

Надійня система передачі
із загартованої сталіЕлементи, які мають
безпосередній
контакт з харчовими
продуктами легко
демонтуються для
наповнення та
очищення

282151

Виготовлений
з неіржавної сталі

НАПОВНЮВАЧ КОВБАС

- Виготовлений з неіржавної сталі
- Оснащений двошвидкісною системою:
 - швидкісна передача для підйому поршня
 - повільна передача (з низьким навантаженням) для заповнення оболонки фаршем
- Частини, що контактують з харчовими продуктами, легко знімаються для наповнення та очищення
- В комплекті 4 воронки: ø16, ø22, ø32 і ø38 мм, всі довжиною 180 мм
- Система передач стійка до механічних навантажень завдяки матеріалам зі загартованої сталі

код	об'єм [л]	мм	USD
282571	3	304x304x(H)525	272,00
282588	5	304x304x(H)640	318,00
282090	7	300x340x(H)830	364,00
282151	10	415x315x(H)690	453,00

У наборі 4 наконечника з неіржавної
сталі діаметром 16/22/32/38 мм



282083

НАПОВНЮВАЧ КОВБАС ЕЛЕКТРИЧНИЙ 15 Л

- Виготовлений з нержавіючої сталі
- Об'єм 15 л = приблизно 13 кг м'яса
- Електродвигун пересуває поршень наповнювача
- Регульована швидкість поршня в діапазоні 0-10 мм/с дозволяє точно регулювати швидкість наповнення залежно від консистенції фаршу, а також від розміру та товщини оболонки
- Наповнювач можна ввімкнути за допомогою ножної педалі
- У комплекті 4 лійки діаметром: 16, 22, 32 і 38 мм, всі довжиною 180 мм
- Система передач стійка до механічних навантажень завдяки загартованим сталевим матеріалам
- Вага: 30 кг

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
282083	15	230	60	450x350x(H)750	1 090,00

**КЛІПСАТОР РУЧНИЙ ДЛЯ КОВБАС**

- Виготовлений з хромованої сталі
- Корпус механізму з ABS-пластику
- Ефективно закриває різні види упаковки за допомогою кліпс
- Ефективне затискання кліпс без особливих зусиль завдяки використанню важеля з плечем 390 мм
- Рейка для кліпс з обтяжкою гарантує їх правильне положення
- Регулювання сили затиску за допомогою ручки з фіксуючим гвинтом (можна вибрати відповідну силу затиску залежно від типу та товщини оболонки, сітки, мішки тощо)
- Хромована важка основа на гумових ніжках забезпечує стабільність пристрою під час роботи
- Вага нетто: 15 кг
- У комплекті: 1000 U-подібних кліпс розмірами 11,5 x 11 мм
- Додаткові кліпси доступні в упаковках по 2000 (265123)

код	мм	USD
265116	150x350x(H)500	371,00
265123	Кліпси для кліпсатора 265116 - набір 2000 шт.	36,50



265123



265116





282670

ЗМІШУВАЧ ДЛЯ ФАРШУ - РУЧНИЙ, З ФІКСОВАНОЮ ДЕЖОЮ

- Призначений для невеликих м'ясних цехів, ресторанів, кафе та інш.
- Перемішує фарш з іншими інгредієнтами, напр., приправами, для приготування ковбас, сарделок та інших ковбасних виробів
- Ручний привід
- Корпус з неіржавної сталі AISI 304
- Надзвичайно просте обслуговування та очистка

код	об'єм [л]	мм	USD
282670	10	450x230x(H)335	354,00
282687	18	580x250x(H)415	417,00



282281

ЗМІШУВАЧ ДЛЯ ФАРШУ - РУЧНИЙ, З ПЕРЕКИДНОЮ ДЕЖОЮ

- Пристрій для дрібносерійного виробництва ковбасних виробів
- Повністю виготовлений з неіржавної сталі AISI 304
- Лита алюмінієва ручка
- Дежа з нахилом для зручного виймання готової начинки
- Подвійний захист від випадкового нахилу дежі
- Ручний привід зі знімним кривошипом
- Модель 282168 не має передач, кількість поворотів кривошипа дорівнює кількості оборотів змішувачі в дежі
- На моделі 282281 передача оборотів, 3 обороти кривошипа - це один оборот змішувачі в дежі
- Дежу та мішалку можна повністю розібрати
- Кришка з ручкою в комплекті
- Надзвичайно простий в обслуговуванні та очищенні

код	об'єм [л]	мм	USD
282168	11	240x440x(H)410	371,00
282281	20	285x550x(H)385	453,00



265109

КОВБАСНИЙ РІЗАК – ЕЛЕКТРИЧНИЙ

- Електричний різак для ковбас із ножем з подвійним лезом та регульованою товщиною нарізання.
- Екстра довга трубка придатна для наповнення багатьох видів ковбас.
- Максимальний діаметр 48 мм.

код	В	Вт	мм	USD
265109	230	135	255x187x(H)330	409,00



222805

РУЧНИЙ КУТТЕР ДЛЯ КОВБАСОК

- Стабільна опора з присосками.
- Якісні зубчасті леза.
- Легко чиститься.
- Нарізає 11 скибок.

код	мм	USD
222805	275x170x(H)235	263,00

КАРТОПЛЕЧИСТКИ

- Призначена для професійного використання, ідеально підходить для промислових кухонь або будь-якої кухні, де потрібно швидко очищати велику кількість картоплі та інших коренеплодів щодня.
- Очищає картоплю за допомогою абразивного диска та абразивних прокладок на внутрішній стороні барабана.
- Міцність, легкість та ефективність пристрою завдячують виготовленню з високоякісної неіржавної сталі барабану, дискових та абразивні прокладки.
- Абразивний диск оснащений лопатками з алюмінієвого сплаву.
- Кришка виготовлена з міцного полікарбонату, що дозволяє стежити за процесом пілінгу.
- Потужний двигун забезпечує очищення порції картоплі за 2-3 хвилини.



- Панель керування оснащена 8-хвилинним таймером та контрольними лампами.
- Надзвичайно безпечна в експлуатації, мікроперемикач зупиняє очищувач, коли кришку відкрито.
- Оснащена підключенням для прісної води та зливним отвором для промивання картоплі під час очищення.
- Ефективна пастка для збору лушпиння складається з 2 контейнерів, один з яких перфорований, запобігає засміченню каналізації.
- Для стійкості ніжки оснащені пластиковими кінцівками, дві ніжки мають кріпильні пластини для надійного кріплення до підлоги.
- Клас водостійкості: IP23.



229224



229217



229200

КАРТОПЛЕЧИСТКА 18 КГ

- Барабан об'ємом 28 л виготовлений з міцної нержавіючої сталі
- Навантаження: 18 кг
- Продуктивність: 240 - 360 кг/год
- Вага нетто: 42,4 кг

КАРТОПЛЕЧИСТКА 10 КГ

- Барабан об'ємом 22 л виготовлений з міцної нержавіючої сталі
- Навантаження: 10 кг
- Продуктивність: 140-200 кг/год
- Таймер: 0-8 хв
- Вага нетто: 39,6 кг
- Підключення води, злив для миття овочів
- Можливість стійкого кріплення очищувача до підлоги

КАРТОПЛЕЧИСТКА 5 КГ

- Барабан об'ємом 12 л виготовлений з міцної нержавіючої сталі
- Навантаження: 5 кг
- Продуктивність: 70-100 кг/год
- Вага нетто: 37,5 кг
- Підключення води, злив для миття овочів
- Можливість стійкого кріплення очищувача до підлоги

код	В	Вт	мм	USD
229224	230	1100	622x540	2 820,00
x(H)997				

код	В	Вт	мм	USD
229217	230	750	620x525	2 550,00
x(H)833				

код	В	Вт	мм	USD
229200	230	550	620x525	2 420,00
x(H)787				



Цифровий таймер



226810

КАРТОПЛЕЧИСТКА 10

- Виготовлена повністю з неіржавної сталі
- Прозора кришка
- Цифровий таймер
- Мезгозбірник встановлений безпосередньо під картоплечистою
- Абразивний диск
- Стінки покриті абразивним матеріалом
- Вимикач безпеки
- У наборі запасний абразивний матеріал на стінки
- Конструкція відповідає вимогам ЄС та безпеки
- Продуктивність: 100 кг/год
- Вага: 40 кг

код	-	В	Вт	мм	USD
226810	10 кг	400	550	530x660x(H)850	3 920,00



Цифровий таймер



226834

КАРТОПЛЕЧИСТКА 5

- Виготовлена повністю з неіржавної сталі
- Прозора кришка
- Цифровий таймер
- Мезгозбірник встановлений безпосередньо під картоплечистою
- Абразивний диск
- Стінки покриті абразивним матеріалом
- Вимикач безпеки
- У наборі запасний абразивний матеріал на стінки
- Конструкція відповідає вимогам ЄС та безпеки
- Продуктивність: 75 кг/год
- Вага: 35 кг

код	-	В	Вт	мм	USD
226834	5 кг	230	370	530x520x(H)700	3 430,00



1000660



1000630



КАРТОПЛЕЧИСТКИ СЕРІЇ PI

- Пристрої оснащені потужним надійним двигуном, ідеально підійдуть для будь-якого ресторану
- Професійний пристрій для очищення картоплі, буряка, моркви та інших бульбових овочів
- Корпус з нержавіючої сталі
- Бічні алюмінієві дверцята з герметичним ущільнювачем і фіксуючим механізмом
- Бічні мішалки покриті абразивним матеріалом з карбиду силікону (сертифіковано NSF)
- Основна пластина з алюмінію покрита абразивним матеріалом з карбиду силікону (сертифіковано NSF)
- Відкидна прозора кришка з полікарбонату дозволяє контролювати процес очищення овочів
- Водонепроникна панель управління з кнопками: START, STOP

- Висока стійкість до вологи та водних бризок завдяки індексу герметичності: IP65.
- Таймер з регулюванням часу в діапазоні: 0-6 хвилин і можливість безперервної роботи
- Низьке споживання енергії завдяки оптимізації двигуна
- Потрібне підключення до води
- Рівень шуму приблизно 70 dB

код	1000650	1000660	1000630
модель	PI-10	PI-20	PI-30
розміри	433x635 x(H)625 мм	433x635 x(H)735 мм	622x760 x(H)950 мм
продуктивність	200-240 кг/ч	400-480 кг/ч	600-720 кг/ч
місткість	10 кг	20 кг	30 кг
потужність/ напруга	370 Вт/400 В	550 Вт/400 В	730 Вт/400 В
вага	34 кг	35,8 кг	56,9 кг
USD	4 320,00	5 020,00	7 950,00

АКСЕСУАРИ

код		USD
2009422	Абразивний бічний елемент PI-10	123,00
2009423	Абразивний бічний елемент PI-20	129,00
2009250	Підстава з сепаратором шкірки під картоплечистки PI-10 і PI-20	1 330,00
2000004	Диск з ножами для овочечистки PI-20	833,00



СЛАЙСЕРИ PROFI LINE

- Корпус з алюмінієвим покриттям
- Лезо зі загартованої неіржавної сталі встановлене під кутом
- Двигун з повітряним охолодженням зі запобіжником від перегріву
- Потужний двигун для нарізання твердого м'яса
- Оснащені захистом леза та вбудованою точилкою
- Каретка з захисним екраном, притискним елементом і фіксацією у вертикальному положенні
- Швидко та легко розбирається для чищення



- Відповідає всім вимогам безпеки пристроїв для професійного використання, таким як:
 - Тримання леза за захисним екраном при встановленні товщини зрізу «0»
 - Захист від запуску зі знятою точилкою або знятим кожухом леза
 - Каретку можна зафіксувати та перемістити, лише коли регулятор товщини встановлений в позиції «0»
- Не призначений для нарізання твердого (плавленого) сиру. Нарізання сиру можливе лише за допомогою ножа з антипригарним покриттям. Ніж продається окремо (975800, 975732, 975749, 975756).



210031

СЛАЙСЕР 195

- Діаметр ножа: 195 мм
- Плавне регулювання товщини скибочки від 0 мм до 12 мм
- Максимальний діаметр продукту, що нарізається ≈ 120 мм

код	В	Вт	мм	USD
210031	230	200	416x400x(H)335	725,00



210048

СЛАЙСЕР 220

- Діаметр ножа: 220 мм
- Плавне регулювання товщини скибочки від 0 мм до 12 мм
- Максимальний діаметр продукту, що нарізається ≈ 150 мм

код	В	Вт	мм	USD
210048	230	280	506x435x(H)347	770,00



Акриловий захисний екран



Блокувальний механізм



Вбудований пристрій для заточування



Захисний екран для лез



Вимикач відповідає нормам ЄС



Двигун з повітряним охолодженням



Переглянути
відеореєстратор



210000

210017

СЛАЙСЕР 250

- Діаметр ножа: 250 мм
- Плавне регулювання товщини скибочки від 0 мм до 12 мм
- Максимальний діаметр продукту, що нарізається ≈ 180 мм

код	В	Вт	мм	USD
210000	230	320	514x484x(H)373	905,00

СЛАЙСЕР 300

- Діаметр ножа: 300 мм
- Плавне регулювання товщини скибочки від 0 мм до 15 мм
- Максимальний діаметр продукту, що нарізається ≈ 200 мм

код	В	Вт	мм	USD
210017	230	420	602x573x(H)456	1 360,00

НІЖ ТЕФЛОНОВИЙ, ЩО НЕ ПРИЛИПАЄ, ДЛЯ СЛАЙСЕРІВ PROFİ LINE

- Для нарізання сиру

код	підходить для	мм	USD
975800	210031	ø195	181,00
975732	210048	ø220	210,00
975749	210000	ø250	227,00
975756	210017	ø300	318,00



Переглянути
відеореєстратор



975732





СЛАЙСЕРИ PROFI LINE

- Корпус з алюмінієвим покриттям
- Лезо зі загартованої неіржавної сталі встановлене під кутом
- Двигун з повітряним охолодженням зі запобіжником від перегріву
- Потужний двигун для нарізання твердого м'яса
- Оснащені захистом леза та вбудованою точилкою
- Каретка з захисним екраном, притискним елементом і фіксацією у вертикальному положенні
- Швидко та легко розбирається для чищення



- Відповідає всім вимогам безпеки пристроїв для професійного використання, таким як:
- Тримання леза за захисним екраном при встановленні товщини зрізу «0»
- Захист від запуску зі знятою точилкою або знятим кожухом леза
- Каретку можна зафіксувати та перемістити, лише коли регулятор товщини встановлений в позиції «0»
- Не призначений для нарізання твердого (плавного) сиру. Нарізання сиру можливе лише за допомогою ножа з антипригарним покриттям. Ніж продаж окремо (975800, 975732, 975749, 975756).



Переглянути відеоролик



970294



210086

СЛАЙСЕР PROFI LINE RED EDITION

- Діаметр ножа: 220 мм
- Плавне регулювання товщини скибочки до 15 мм
- Максимальний діаметр продукту, що нарізається $\approx$ 150 мм
- Корпус червоного кольору

код	В	Вт	мм	USD
970294	230	280	506x435x(H)347	770,00

СЛАЙСЕР PROFI LINE 250

- Діаметр ножа: 250 мм
- Плавне регулювання товщини скибочки від 0 мм до 12 мм
- Максимальний діаметр продукту, що нарізається $\approx$ 180 мм
- Корпус червоного кольору

код	В	Вт	мм	USD
210086	230	320	514x484x(H)373	905,00



Просте регулювання товщини зрізу



Блокувальний механізм



Вбудований пристрій для заточування



Стилка рукоятка



Акриловий захисний екран

СЛАЙСЕРИ KITCHEN LINE

- Корпус з анодованого алюмінію
- Прозорий кожух захищає під час роботи
- Знімна напрямна для зручності чищення від решти залишків після нарізки



- Легке зняття кожуха ножа полегшує чищення
- Безпечний кожух на ніж, вбудована точилка
- Високої якості ніж, встановлений під кутом
- Захист від обертання ножа під час зняття корпусу
- 4 пластикові ніжки, це не ковзають

СЛАЙСЕР 250

- Корпус з анодованого алюмінію.
- Двигун повітряного охолодження потужністю 0,2 к.с., захищений пластиковою кришкою.
- Прозорий екран безпеки під час роботи.
- Легко знімні деталі для швидкого очищення.
- Безпечний захист та вбудований заточувач леза.
- Нахилена модель з якісним лезом.
- Діаметр клинка: 250 мм.
- Приблизний максимальний діаметр вирізаного виробу: 180 мм.
- Плавна регульована товщина нарізання до 11 мм.
- Лезо захищене від обертання під час зняття корпусу.
- 4 нековзкі пластикові ноги.
- Вага нетто (приблизно): 16,4 кг.

код	В	Вт	мм	USD
210215	230	150	494x402x(H)398	770,00



210215



Переглянути відеореєстратор

СЛАЙСЕР 300

- Двигун потужністю 0,3 к.с. з повітряним охолодженням, захищений спереду пластиковою кришкою
- Діаметр ножа: 300 мм
- Приблизний максимальний діаметр продукту, що нарізається: 180 мм
- Плавне регулювання товщини нарізки від 0 до 14 мм
- Вага: 24 кг

код	В	Вт	мм	USD
210246	230	250	615x494x(H)477	1 400,00



210246

СЛАЙСЕР 250 З ТЕФЛОНОВИМ ПОКРИТТЯМ

- Ніж, захисний екран ножа та упорна пластина покриті тефлоном, що значно полегшує нарізку сирів
- Двигун потужністю 0,2 к.с. з повітряним охолодженням, захищений спереду пластиковою кришкою
- Діаметр ножа: 250 мм
- Приблизний максимальний діаметр продукту, що нарізається: 180 мм
- Плавне регулювання товщини нарізки від 0 до 11 мм
- Вага: 16,4 кг

код	В	Вт	мм	USD
210222	230	150	494x402x(H)398	905,00



210222

Тефлонова поверхня полегшує нарізку твердих сирів



Переглянути відеореєстратор

Акриловий захисний екран



Вбудований пристрій для заточування



Повітряне охолодження двигуна, пластикова кришка



Вимикач відповідає нормам ЄС





СЛАЙСЕРИ ЕЛЕКТРИЧНІ НАДПОТУЖНІ

- Ручна робота, зроблено в Італії.
- Корпус з алюмінію, робоча поверхня з тисненого алюмінієвого листа.
- Лезо з неіржавної сталі.
- Лоток і тримач продуктів із неіржавної сталі.
- Товщина зрізу регулюється від 0 мм до 16 мм за допомогою диска.
- Вбудований загострювач забезпечує стабільну ефективність ріжучого диска.
- Двигун з повітряним охолодженням із захистом від перегрівання.
- Висока потужність двигуна та універсальні леза забезпечують можливість нарізати ковбаси, сири, холодні нарізки, а також м'ясо без кісток та рибу.



- Відповідає всім вимогам безпеки для пристроїв для професійного використання, зокрема:
 - Встановлення ручки на товщину зрізу „0” утримує лезо позаду захисного пристрою.
 - Захист від запуску, коли загострювач розібрано або знято захист леза.
 - Можливість блокування та розбирання каретки лише тоді, коли лезо встановлене на товщину „0”.
 - Захист леза у вигляді перманентно встановленого кільця.
 - Тримач із неіржавної сталі можна розібрати та мити в посудомийній машині для легкого гігієнічного обслуговування.

NEW



Вбудований загострювач забезпечує стабільну ефективність ріжучого диска

Висока потужність двигуна та універсальні леза забезпечують можливість нарізати ковбаси, сири, холодні нарізки, а також м'ясо без кісток та рибу

Тримач із неіржавної сталі можна розібрати та мити в посудомийній машині для легкого гігієнічного обслуговування



Акриловий захисний екран



Захист леза у вигляді перманентно встановленого кільця



Товщина зрізу регулюється від 0 мм до 16 мм за допомогою диска



210918

СЛАЙСЕР 250

- Приблизний максимальний розмір нарізаного виробу: 220x190 мм.

код	В	Вт	мм	USD
210918	230	220	620x425x(H)370	1 590,00



210925

СЛАЙСЕР 300

- Приблизний максимальний розмір нарізаного продукту: 220x210 мм.

код	В	Вт	мм	USD
210925	230	250	650x485x(H)440	2 300,00

СЛАЙСЕР, АВТОМАТ

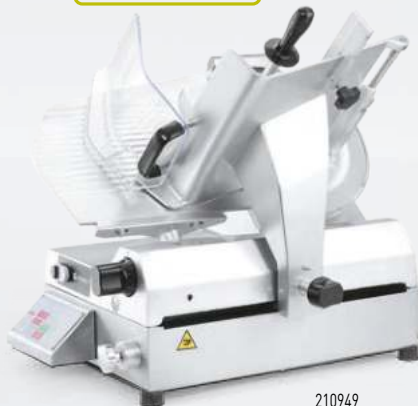


210932

СЛАЙСЕР 350

- Приблизний максимальний розмір нарізаного виробу: 310x260 мм.

код	В	Вт	мм	USD
210932	230	370	890x585x(H)480	3 730,00



210949

СЛАЙСЕР, АВТОМАТ 350

- Приблизний максимальний розмір нарізаного виробу: 310x260 мм.
- Каретка леза може рухатися автоматично під час нарізання.
- Можливість програмування автоматичного нарізання продуктів із постійною або регульованою швидкістю каретки.
- Прилад підраховує кількість зрізів.

код	В	Вт	мм	USD
210949	230	370	990x670x(H)730	6 490,00





210956



210963

**NEW**

Переглянути
відеореєстр

СЛАЙСЕР, РУЧНИЙ RETRO 300

- Ручна робота, зроблено в Італії.
- Унікальний розкішний дизайн у стилі ретро.
- Ручний, із заводною ручкою – можна використовувати в місцях без електрики.
- Корпус з алюмінію.
- Лезо з неіржавної сталі.
- Вбудований загострювач забезпечує стабільну ефективність ріжучого диска.
- Регулювання товщини різіу: від 0 до 2,5 мм (9 положень).
- Приблизний максимальний розмір нарізаного продукту: 230x180 мм.

код	мм	USD
210956	720x600x(H)740	7 700,00

ОСНОВА ДЛЯ РУЧНОГО СЛАЙСЕРА RETRO 300

- Розроблено для використання з ручним слайсером HENDI RETRO 300 (код: 210956).
- Виготовлено з алюмінію та неіржавної сталі.
- Розмір платформи: 400x500 мм.

код	мм	USD
210963	500x650x(H)800	2 380,00



NEW

ПІДСТАВКА ДЛЯ ХАМОНУ

- Стійка та основа виготовлені з неіржавної сталі з сатиновим покриттям.
- Хамон фіксується одним гвинтом в кільці (ø80 мм). Кільце дозволяє обертати хамон, забезпечуючи легкий доступ до кожного шматка м'яса.
- Утримувальний елемент із системою нахилу.
- Відстань між монтажними гвинтами: прибл. 480 мм.
- Розміри основи: 570x215x(H)35 мм.
- Складається самостійно (шестигранный ключ входит в комплект).

код	мм	USD
499948	595x215x(H)300	590,00



499948



BLACKBOLT

СУПЕРСИЛА НА ВАШІЙ КУХНІ!



Відеореолик

ПОТУЖ-
НІСТЬ
1500 ВТ



ВИБРАНІ ФУНКЦІЇ



хліб



бісквіт



взбиті вершки



взбивання білків

BLACKBOLT ПЛАНЕТАРНИЙ МІКСЕР HENDI

- Для перемішування тіста та збивання яєчного білка.
- Корпус з алюмінію.
- Оснащена високолегкою чашею з нержавіючої сталі для вимішування невеликої кількості тіста.
- Рівномірне змішування. Прилад стабільний під час роботи.
- Тихий двигун з гарантованим тривалим терміном служби.
- Система охолодження дозволяє приладу працювати безперервно протягом 60 хвилин. 11 Можливі налаштування швидкості.
- Місткість: 7 л
- 0,2-1,5 кг борошна

- 2-20 яєчних білків.
- 150-1500 мл вершків.
- 0,1-2 л свіжих вершків.
- Таймер.
- 4 програми: торт, бісквіт, взбивання вершків, взбивання яєць.
- Аксесуари (в комплекті):
 - яєчний віночок з нержавіючої сталі AISI 304.
 - змішувач з нержавіючої сталі AISI 304 та гачок для тіста.
 - прозора кришка чаші.
- Аксесуари можна мити в посудомийній машині.

код	об'єм (л)	В	Вт	мм	USD
221570	7	230	1500	460x310x(H)379	1 160,00



МОДУЛЬ РЕМЕНЯ V-SHAPE

Готовий до екстремальної та тривалої роботи

КОРПУС

Міцний, виготовлений з литого алюмінію

М'ЯКИЙ ПУСК

11-градусне регулювання швидкості за допомогою ручки, налаштоване на обрану програму

ЧАША - 7 літрів

Виготовлено з нержавіючої сталі AISI 304. Завдяки зручній ручці з покриттям проти ковзання



ПЕРЕДАЧІ

Дуже міцна — виготовлена з нержавіючої сталі, відповідає за однорідне обертання планети. Плавний перехід на потрібний рівень потужності

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

дизайнерська, легка для керування. Відлік часу, необхідного для приготування тіста. 4 автоматичні програми:

- Повільне змішування (швидкість 1-6)
- Стандартне змішування (швидкість 1-8)
- Лагідне змішування (швидкість 1-9)
- Швидке змішування (швидкість 1-11)

КРИШКА З ДОЗАТОРОМ

Зручне додавання інгредієнтів під час роботи, не турбуючись про те, щоб не забруднити робочу поверхню



ГАЧОК ДЛЯ ГУСТОГО ТІСТА
Нержавіюча сталь AISI 304



ЯЄЧНИЙ ВІНОЧОК
Нержавіюча сталь AISI 304



ЗМІШУВАЧ 1
ПОМ синтетичного матеріалу



ЗМІШУВАЧ 2
Нержавіюча сталь AISI 304



ЧАША 7 Л
Нержавіюча сталь AISI 304





ДОДАТКОВА ЧАША ДЛЯ МІКСЕРА BLACKBOLT

- Виготовлені з неіржавної сталі AISI 304.
- Стіль полірований зовні, сатинований зсередини.
- Міцні ергономічні вертикальні ручки, захищені гнучким синтетичним матеріалом для надійної фіксації та зхисту від зісковзування.
- Місткість: 7 л
 - 0,2-1,5 кг борошна
 - 2-20 яєчних білків
 - 150-1500 мл мл крему
 - 0,1-2 л свіжих вершків
- Підходить для планетарного міксера HENDI BlackBolt (код: 221570).
- Можна мити в посудомийній машині.

код	об'єм [л]	мм	USD
963234	7	ø237x(H)208	90,50

NEW



963234



230114



НАСАДКА ДЛЯ М'ЯСНОГО ФАРШУ ДЛЯ МІКСЕРА BLACKBOLT

- Повний набір для подрібнення м'яса.
- Воронка, шнек і лоток з алюмінію.
- Ніж та 3 решітки для подрібнення з неіржавної сталі.
- Штовхач із PP.
- Комплект для фіншування із PP і POM.
- Решітки для подрібнення з отворами діаметром 3, 5, 7 мм.
- Трубки для поділу діаметром 43 мм.
- Набір включає: М'ясорубку, штовхач, знімний лоток, комплект для фіншування, ніж та 3 решітки для подрібнення.

код	мм	USD
230114	137x92x(H)266	123,00

NEW

NEW



230121



НАСАДКИ ДЛЯ ПАСТИ ДЛЯ МІКСЕРА BLACKBOLT – НАБІР ІЗ 3 ШТ

- Корпус, кінціки та різні ролики з нержавіючої сталі.
- Насадки, що входять до комплекту:
 1. Валик для пісти: 140 мм шириною та 8 мм товщиною, регулюється від приблизно 0,2 мм до 2 мм.
 2. Різок спігеті: товщиною 1,6 мм.
 3. Різок тлельте: шириною 6,3 мм.
- Насадки сумісні лише з планетарним міксером HENDI Blackbolt (код: 221570).

код	мм	USD
230121	220x51x(H)88	318,00



CB15VE

WARING



NEW

місткість

4

літри



БЛЕНДЕР CB15VE ULTRA ВАЖКИЙ

- Лезо з неіржавної сталі.
- Житло з полікарбонату, а гумові ніжки зменшують вібрації.
- У комплекті: великий глек з нержавіючої сталі місткістю 4 л із сталевими засувками на кришці та ручками для легкого перенесення з кришкою.
- Функція PULSE тимчасово збільшує швидкість обертання, дозволяючи попереднє подрібнення дуже твердих продуктів.
- Захист від перегріву.
- Отвір у верхній кришці дозволяє додавати інгредієнти під час роботи або зменшувати тиск під час обробки гарячих продуктів.
- Точне керування швидкістю за допомогою ручки в діапазоні від 1500 об/хв до 18 500 об/хв.
- Двигун з 0,3 3,75.
- Ефективність: понад 100 циклів на день.
- Робочий цикл: 1 хвилина увімкнення/3 хвилини вимкнення (робота в циклах запобігає перегріванню).

код	В	Вт	мм	USD
CB15VE	230	1500	260x260x(H)650	4 980,00





ПЛАНЕТАРНІ МІКСЕРИ PROFİ LINE

- Корпус з алюмінієвого сплаву або чавуну, пофарбований у білий колір [226292]
- Захисне огороження дежі з пластику та неіржавної сталі (на моделі 226292)
- Міцна чаша з неіржавної сталі AISI304
- У набір входять 3 аксесуари з алюмінію: вінчик, лопатка та гак для тіста
- Цифрове або ручне керування [226292]
- Надійний привід і шестерні з легованої сталі SNCM21, інші елементи з міді.
- Вали, вбудовані в кулькові підшипники
- Важіль для опускання та підйому дежі
- Таймер: до 30 хвилин (для моделі 226292 до 15 хвилин)
- Захист від ввімкнення міксера, якщо піднято захисне огороження або дежа в неправильному положенні

430
stainless steel

S.S.
stainless steel



226261



226292



код	226261	226292
літри	6,6 л	18,9 л
завантаження борошна/тіста	1 кг/1,6 кг	2,3 кг/3,68 кг
розміри	336x460x(H)518 мм	460x520x(H)880 мм
розміри чаші	ø260x(H)195 мм	ø348x(H)290 мм
панель керування	цифрова	мануальна
швидкості	5 - 193-495 об./хв.	3 - 142, 264, 482 об./хв.
таймер	до 30 хв	до 15 хв
engine	3/4 КМ = 552 Вт	1/2 КМ = 368 Вт
потужність/напруга	650 Вт/230 В	375 Вт/230 В
вага	18 кг	100 кг
USD	2 230,00	4 510,00

ПЛАНЕТАРНІ МІКСЕРИ KITCHEN LINE

- Алюмінієвий корпус (код: 222829) або чавунний корпус на чотирьох опорах (код: 222836, 222843)
- Міцна дежа з неіржавної сталі AISI201
- У набір входять 3 аксесуари з неіржавної сталі AISI430: вінчик, лопатка та гак для тіста
- 3 швидкості
- Надійний черв'ячний привід зі хромованої сталі та бронзові шестерні
- Важіль для опускання та підйому дежі
- Проста в користуванні цифрова панель керування (код: 222829) або механічне керування (код: 222836, 222843)
- Захист від ввімкнення міксера, якщо піднято огородження або дежа в неправильному положенні
- Захист від перегріву з можливістю скидання
- Можливість встановити таймер до 60 хв (код: 222829)



Переглянути
відеореєстратор



МАКС. НАВАНТАЖЕННЯ

5 kg



222829



222836



222843



код	222829	222836	222843
літри	7 л	10 л	20 л
завантаження борошна/тіста	0,8 кг/2 кг	2,5 кг/4 кг	5 кг/8 кг
розміри	240x420x(H)425 мм	380x470x(H)730 мм	490x580x(H)780 мм
панель керування	цифрова	мануальна	мануальна
швидкості	128/252/545 об./хв.	148/244/480 об./хв.	197/317/462 об./хв.
потужність/напруга	650 Вт/230 В	600 Вт/230 В	1100 Вт/230 В
USD	1 140,00	1 360,00	1 820,00

Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ



255



МІКСЕР TURBO TRX-22



- Міксер Turbo призначений для змішування та подрібнення харчових продуктів в посудинах об'ємом до 800 літрів, для використання на великих кухнях та у харчовій промисловості
- Ідеально підходить для змішування та подрібнення продуктів безпосередньо у варильних котлах
- Насадка довжиною 600 мм підходить для кожного типу посуду, круглого або прямокутного. Зроблена повністю з нержавіючої сталі 18/10
- Зручний у використанні: може рухатися в різних напрямках, регулюється по висоті, кріпиться на візку з 4 нековзними гумовими колесами, з них 2 з гальмами
- Ідеальний баланс дробильного механізму не дозволяє перекидання або нахил пристрою назад навіть, якщо плече або колеса не заблоковані
- Запобіжний важіль дозволяє зафіксувати плече однією рукою
- Легкодоступна, водонепроникна, панель управління нахилом
- Регулювання швидкості на двох рівнях: 750 і 1500 об/хв
- Панель управління з вбудованим таймером: можливість залишити без контролю працюючий пристрій до 60 хвилин
- Електричні дроти захищені в рамі візка, завдяки чому робоча зона вільна від будь-яких перешкод, що обмежують вільний рух мішалки
- Турбіна, захист, диск та насадка легко демонтуються без спеціальних інструментів; можна мити в посудомийній машині
- Запобіжний мікроперемикач контролює положення пристрою: не дозволяє турбіні працювати, коли плече знаходиться занадто високо або занадто низько
- Для використання з 3 опціональними легкозамінними змішувальними ситами



Переглянути
відеоролик

код	3030506
модель	TRX-22
розміри машини під час роботи	568x1643x(H)1219 мм
розміри складеної машини	568x963x(H)1651 мм
швидкість	750 - 1500 об./хв.
довжина насадки	600 мм
потужність/напруга	2200 Вт/400 В
вага	96 кг
USD	15 700,00

3 додаткові легкозамінні
змішувальні сита (не
обертаються)



АКСЕСУАРИ

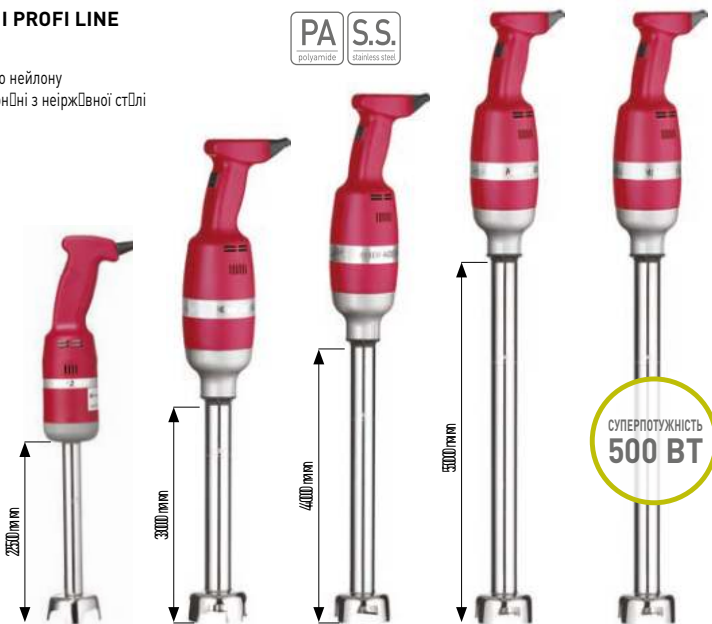
код		USD
4032401	Сито 21D для міксера turbo TRX-22	Міксування волокнистих інгредієнтів 504,00
4032403	Сито 30D для міксера turbo TRX-22	Універсальне 504,00
4032389	Сито 40D для міксера turbo TRX-22	Для тонкого міксування 504,00

МІКСЕРИ РУЧНІ PROFI LINE

- Професійна модель
- Корпус з Діамантового нейлону
- НІСІДКІ ТІЛІНІ ВІКОНІ З НЕІРЖІВНОЇ СІЛІ
- Легкі чисткі



Електронна панель управління



код	224328	224335	224397	224359	224052
	Міксер ручний 250 з постійною швидкістю	Міксер ручний HENDI 300 з регулюванням швидкості	Міксер ручний HENDI 400 з регулюванням швидкості	Міксер ручний HENDI 500 з регулюванням швидкості	Блендер ручний 500 високої потужності з регулюванням швидкості
панель		Електронна панель керування (9 швидкостей)	Електронна панель керування (9 швидкостей)	Електронна панель керування (9 швидкостей)	Електронна панель керування (9 швидкостей)
для посуду об'єм до (л)	20	50	80	100	120
розміри (мм)	ø75x(H)285	ø100x(H)350	ø100x(H)350	ø100x(H)350	ø100x(H)350
довжина нісідки (мм)	250	300	400	500	500
швидкість (об./хв.)	з постійною швидкістю 15 000	з регулюванням швидкості 2 000 - 9 000	з регулюванням швидкості 2 000 - 9 000	з регулюванням швидкості 2 000 - 9 000	з регулюванням швидкості 2 000 - 9 000
maximum speed (об./хв.)		13 000	15 000	15 000	15 000
потужність/напруга (Вт/В)	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
вага (кг)	1,45	3,45	4,1	4,1	4,25
USD	472,00	747,00	875,00	903,00	1 080,00



НАСАДКА-ВІНЧИК ДЛЯ МІКСЕРА HENDI 300, HENDI 400 ТА HENDI 500

- 2 вінички
- Підходить для: 224335, 224397, 224359, 224052, 224380, 282311

код	мм	USD
224342	ø120x(H)330	318,00



934029

ВІШАЛКА НАСТІННА ДЛЯ МІКСЕРА РУЧНОГО

код	мм	USD
934029	365x130x(H)70	86,00





224380



224373



У наборі
насадки для
змішування
та збивання,
та вішак

224014



ЗАНУРЮВАЛЬНИЙ БЛЕНДЕР ЕЛЕКТРИЧНИЙ PROFİ LINE 400 – РЕГУЛЬОВАНА ШВИДКІСТЬ. ВІШАК У КОМПЛЕКТІ

- Професійна модель
- Корпус виготовлений з нейлону
- Насадка та ніж виготовлені з неіржавної сталі
- Легке очищення
- У комплекті: насадка для збивання та настінна вішак
- Електронна панель керування
- Для посуду об'ємом до 80 л
- 9 швидкостей, регулювання обертів: 2 000 – 9 000 об./хв.
- Насадка для змішування: 400 мм
- Насадка для збивання Ø120x(H)330 мм
- Вага: 4,75 кг

код	B	Bт	мм	USD
224380	230	400	Ø100x(H)765	1 070,00

МІКСЕР РУЧНИЙ HENDI 250 З РЕГУЛЮВАННЯМ ШВИДКОСТІ

- Професійна модель
- Корпус виконаний з нейлону
- Насадка та ніж виконано з неіржавної сталі
- Насадка для збивання в наборі
- Легка чистка
- Ергономічна ручка
- Довжина насадки: 250 мм
- Для посуду об'ємом до 20 л
- Регульована швидкість обертання: 2 500-15 000 об./хв.
- Вага: 1,9 кг

код	B	Bт	мм	USD
224373	230	250	Ø75x(H)540	656,00

ВІШАК НАСТІННА ДЛЯ МІКСЕРА РУЧНОГО HENDI 250

код	USD
934012	59,00

БЛЕНДЕР ЗАНУРЮВАЛЬНИЙ 400 З РЕГУЛЮВАННЯМ ШВИДКОСТІ, З ВІНЧИКОМ І ВІШАЛКОЮ

- Для використання в кафе-морозиво, ресторанах, кухнях готелів, кав'ярнях і кейтерингових компаніях
- Ідеально підходить для приготування суміші для морозива, овочевих супів, пюре, соусів, начинок, майонезу, томатного пюре, песто, а також збитих вершків, кремів або омлетів - залежно від використовуваної насадки
- Корпус виготовлений з міцного синього поліаміду
- Робочі кронштейни з неіржавної сталі AISI 304
- Насадка для збивання довжиною 350 мм з максимальним рівнем занурення 200 мм
- Насадка для змішування довжиною 400 мм з максимальним рівнем занурення 290 мм
- Підходить для сумішей місткість: до 60 л
- Швидкість насадки для змішування: 2500-11000 об/хв
- Швидкість насадки для збивання: 250-1500 об/хв
- У комплекті: привід блендера з регулюванням швидкості, насадка для змішування, насадка для збивання, настінна вішалка

код	B	Bт	мм	USD
224014	230	400	155x120x(H)790	816,00



design by
Robert Bronwasser



6 ГОТОВИХ ПРОГРАМ

Прискорює процес. Збільшує ефективність. 6 програм обробки з ретельно підібраними обертами для чудових результатів навіть у складних завданнях.

ЕРГОНОМІЧНИЙ ЛЕГКИЙ КОРПУС

Руків'я профільоване під долоню гарантує НАДІЙНИЙ та МІЦНИЙ захват. Правильний робочий кут є сприятливим для КОМФОРТНОЇ РОБОТИ + ПРИРОДНЕ РОЗТАШУВАННЯ ВКАЗІВНОГО ПАЛЬЦЯ НА ПЕРЕМІКАЧІ

НЕОБТЯЖЕНИЙ

Тиха робота приводу сприятлива для використання на ВІДКРИТИХ КУХНЯХ. Популярний серед Шеф-кухарів



HENDI BLEND БЛЕНДЕР ЗАНУРЮВАЛЬНИЙ

- Корпус зроблений з АБС-пластику, насадка з неіржавної сталі
- Серповидний ніж з неіржавної сталі з титаном
- Потужний двигун 250 Вт, 6 швидкостей, LCD дисплей
- Швидкість: 16 000 об./хв.
- Для посуду об'ємом від 1 до 8 літрів

код	В	Вт	мм	USD
222157	230	250	ø71xH450	204,00

ДЛЯ
ПОСУДУ
ОБ'ЄМОМ
ВІД 1 ДО
8 ЛІТРІВ



КОНСТРУКЦІЯ HD

Підвищена стійкість корпусу до зламу завдяки використанню ТЕРПОЛІМЕРА ABS + СТИЙКІСТЬ ДО ПОДРЯПИН

ВРАЖАЮЧИЙ ДІАПАЗОН ОБЕРТІВ

Від 6 600 до 13 500 об./хв
ЗНИЖЕННЯ ЧАСУ
ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

БІЛЬШЕ МОЖЛИВОСТЕЙ

Довжина насадки 20 см дозволяє працювати в більш місткому посуді

ЛЕЗА З ТИТАНОВИМ ПОКРИТТЯМ

Міцність зросла в 3 рази
стійкі до притуплення
ТИТАНОВА ДОВГОВІЧНІСТЬ





ЗАНУРЮВАЛЬНІ БЛЕНДЕРИ KITCHEN LINE

- Корпус приводного блоку з міцного чорного поліаміду, армованого скловолокном.
- Знімне лезо з неіржавної сталі AISI304.
- В комплекті: невеликий набір для розбирання леза.
- Змінна швидкість плавно регулюється за допомогою ручки: від 4000 до 16000 об/хв.
- Двигун із вентиляцією.
- Запобіжна кнопка запобігає випадковому ввімкненню приладу.
- Кнопка блокування забезпечує безперервну роботу без натискання кнопки.

Кришка двигуна з вентиляційними отворами для ефективної роботи

Додаткова функція захисту для безпечної експлуатації

Надійне кріплення насадки для змішування

Спеціально розроблений захисний кожух леза для запобігання розбризкування

Ергономічний регулятор швидкості



НАСАДКА ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ ДЛЯ ПРИВОДУ БЛЕНДЕРА 350 І 500

- Ручка і лезо зроблені з неіржавної сталі.
- Придатний для 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Інструменти для зміни лез у комплекті

код	мм	USD
222225	(L)250	177,00
222232	(L)300	202,00
222249	(L)400	210,00
222256	(L)500	251,00

НАСАДКА ДЛЯ ЗБИВАННЯ ДЛЯ ПРИВОДУ РУЧНОГО БЛЕНДЕРА ЗІ ЗМІННОЮ ШВИДКІСТЮ 350 І 500

- Складається з двох вінчиків з неіржавної сталі.
- Легке та надійне кріплення до приводного блоку
- Придатний для 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.

код	мм	USD
222263	(L)250	221,00

NEW





код	221198	221327	221334	221341
	Занурювальний блендер 350 зі змінною швидкістю та насадкою для змішування 250 мм	Занурювальний блендер 350 зі змінною швидкістю та насадкою для змішування 300 мм	Занурювальний блендер 500 зі змінною швидкістю та насадкою для змішування 400 мм	Занурювальний блендер 500 зі змінною швидкістю та насадкою для змішування 500 мм
для посуду об'ємом до (л)	20	30	80	100
розміри (мм)	ø100x(H)666	ø100x(H)716	ø100x816	ø100x916
довжина насадки (мм)	250	300	400	500
швидкість (об./хв.)	4 000 – 16 000	4 000 – 16 000	4 000 – 16 000	4 000 – 16 000
потужність/напруга (Вт/В)	350/230	350/230	500/230	400/230
USD	409,00	426,00	466,00	512,00

РУЧНИЙ БЛЕНДЕР 160 ІЗ РЕГУЛЬОВАНОЮ ШВИДКІСТЮ

- Версія для професійного використання в кафе-морозиво, ресторанах, кухнях готелів, для приготування, серед іншого, суміші для морозива, овочеві супи, пюре, соуси, начинка, майонез, томатне пюре, песто тощо
- Корпус з ергономічною ручкою з міцного ABS
- Вентильований двигун
- Насадка для змішування та лезо з нержавіючої сталі: довжина 160 мм, ø25 мм
- Швидкість: 4000-20000 об/хв
- Вага нетто з насадкою: приблизно 1,6 кг

код	В	Вт	мм	USD
222140	230	270	140x76x(H)503	306,00

НАСАДКА ДО ЗБИВАННЯ ДЛЯ РУЧНОГО БЛЕНДЕРА 160

- Складається з двох вінчиків з нержавіючої сталі
- Просте та безпечне кріплення до приводного блоку

код	мм	USD
222164	(L)185	202,00

222140



160 мм

222164



185 мм

**NEW**ABS
plasticS.S.
stainless steel18/10
stainless steel

БЛЕНДЕР STICK ЗІ СПІРАЛЬНИМ ШНУРОМ

- Корпус із неіржавної сталі AISI 304 та ABS.
- Знімна насадка для змішування довжиною 225 мм із неіржавної сталі AISI 304.
- Подвійне лезо з неіржавної сталі SUS 420J2.
- Гнучкий спіральний шнур втягується, щоб уникнути заплутування.
- Швидкість, якою легко керувати за допомогою великого диска, LCD дисплей показує швидкість у 7 кроків.
- Швидкість: прибіл. від 8500 об/хв до 16 500 об/хв. 3 турбофункцією.
- Захист від перегріву.
- Підходить для об'єму до 3 л.

код	В	Вт	мм	USD
221181	230	1000	ø65x425	168,00



**NEW****АКУМУЛЯТОРНИЙ РУЧНИЙ
БЛЕНДЕР SMART PRESSURE**

- Виготовлено з цінкової ніжкової сталі та ABS.
- Знімний міксерний втульник з S-подібним лезом.
- Інтелектуальна функція тиску Smart Pressure: що сильніше натискається кнопка, то більше швидкість леза збільшується – плавне регулювання швидкості забезпечує краще керування процесом змішування.
- 5 передпід: від 11 000 об/хв (передпід 1) до 16 000 об/хв (передпід 5).
- Бездротовий і перезаряджається – з вбудованим акумулятором: 2000 mAh, 150 W, 7,4 V.
- Показує 4 рівні заряду батареї (100-75-50-25%).
- Час роботи: до 30 хвилин після повного зарядження.
- З захистом: через 3 секунди без активності лезо блокується.

код	мм	USD
221419	ø65x(H)390	168,00



Показує 4 рівні заряду батареї

Інтелектуальна функція тиску Smart Pressure:
що сильніше натискається кнопка, то більше швидкість леза збільшується – плавне регулювання швидкості забезпечує краще керування процесом змішування

Бездротовий і перезаряджається – з вбудованим акумулятором: 2000 mAh

Захист: через 3 секунди без активності лезо блокується





НАБІР: ЗАНУРЮВАЛЬНИЙ БЛЕНДЕР 350 ЗІ ЗМІННОЮ ШВИДКІСТЮ + ВІНЧИК + НАСТІННА СТІЙКА

- Місткість до 80 л.
- У комплект входять: насадка для змішування довжиною 400 мм, насадка-вінчик для збивання довжиною 250 мм – виготовлені із неіржавної сталі AISI304 та настінна стійка.
- Різні насадки можна придбати окремо: 222232, 22225, 222256, 222263.

код	В	Вт	мм	USD
222393	230	350	110x324x(H)816	544,00



222393





NEW

WSB35E

ЗАНУРЮВАЛЬНИЙ БЛЕНДЕР QUIK STIK

- Легкий і компактний, призначений для обробки невеликих об'ємних інгредієнтів.
- Фіксований змішувальний маніпулятор з неіржавної сталі AISI 304. Відлунний комір для змішувального маніпулятора для підвищеної міцності.
- Подвійне лезо з неіржавної сталі.
- Корпус з полікарбонату.
- Алюмінієвий привід і роз'єм маніпулятора для підвищення міцності.
- Високопродуктивний двигун з 2 швидкостями (висока та низька), регулюється за допомогою 2 кнопок.
- Довжина змішувального маніпулятора: 180 мм, підходить для об'єму 12 л.
- Швидкість обертання: макс. 21 000 об/хв (ВИСОКА) або макс. 16 000 об/хв (НИЗЬКА).

код	В	Вт	мм	USD
WSB35E	230	100	430x76x(H)57	210,00



WARING

Al 18/8
aluminium stainless steel

NEW



WSB40E

ЗАНУРЮВАЛЬНИЙ БЛЕНДЕР QUIK STIK PLUS

- Легкий і компактний.
- Фіксований змішувальний маніпулятор з неіржавної сталі AISI 304. Литя конструкція змішувального маніпулятора для підвищеної міцності.
- Потрійне лезо з неіржавної сталі AISI 420.
- Корпус з полікарбонату.
- Алюмінієвий маніпулятор і приводний роз'єм для підвищеної міцності.
- Ручка з гумовим покриттям запобігає зісковзуванню та забезпечує високий рівень комфорту.
- Високопродуктивний двигун з 2 швидкостями (висока та низька), регулюється за допомогою 2 кнопок.
- Довжина змішувального маніпулятора: 255 мм, придатна для об'єму 23 літри.
- Швидкість обертання: макс. 17 000 об/хв (ВИСОКА) або макс. 14 000 об/хв (НИЗЬКА).

код	В	Вт	мм	USD
WSB40E	230	375	569x127x(H)140	612,00





WSBPCE

WARINGPC
polycarbonate18/10
stainless steel

indoor

NEW

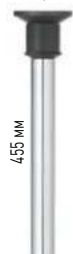
WSB50ST



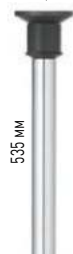
WSB55ST



WSB60ST



WSB65ST



WSB70ST



WSB2W

ПРИВІД ДЛЯ ЗАНУРЮВАЛЬНОГО БЛЕНДЕРА BIG STIK

- Корпус з полікарбонату.
- Універсальний привід - сумісний з блендерами Waring Big Stik будь-якого розміру.
- Підходить для контейнерів місткістю:
 - 40 л з 30,5-см мініпулятором,
 - 60 л з 35,5-см мініпулятором,
 - 100 л з 40,5-см мініпулятором,
 - 140 л з 45,5-см мініпулятором,
 - 200 л з 53,5-см мініпулятором.
- Функція CONTINUOUS ON: безперервний робот без використання рук - не потрібно натискати кнопку живлення.
- 9 швидкостей: швидкість обертання регулюється в діапазоні від 5000 об/хв до 18 000 об/хв.
- Ручка з гумовим покриттям та додатковий менший ручок для кращого контролю та комфорту під час роботи.
- Звист від перегріву.

код	В	Вт	мм	USD
WSBPCE	230	750	355x203x(H)127	905,00

НАСАДКА ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ ДЛЯ ЗАНУРЮВАЛЬНОГО БЛЕНДЕРА BIG STIK

- Виготовлено з полікарбонату та нержавіючої сталі AISI 304.
- Водостійка, легко знімати.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
WSB50ST	(L)305	364,00
WSB55ST	(L)355	422,00
WSB60ST	(L)405	485,00
WSB65ST	(L)455	544,00
WSB70ST	(L)535	635,00

НАСАДКА ДЛЯ ЗБИВАННЯ ДЛЯ ЗАНУРЮВАЛЬНОГО БЛЕНДЕРА BIG STIK

- Виготовлено з полікарбонату та нержавіючої сталі AISI 304.
- Водостійка, легко знімати.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
WSB2W	(L)255	525,00

МІКСЕРИ РУЧНІ SAMMIC

sammic

- Висока якість виготовлення, що гарантує довговічність приладів
- Прості у використанні
- Ручки з протиковзких матеріалів для зручного утримання приладів
- Ідеально підходять для тривалої роботи, без перегріву корпусу
- Індикатор підключення до мережі гарантує безпеку користувача - індикатор згоряє, як тільки міксер підключається до джерела живлення

- Форми ручки призначені для зручного переключення міксеру по робочій поверхні, коли міксер відключений і не використовується
- Click-on-arm: система швидкої з'єднання насадки зі швидким і безпечним складанням
- Рівень шуму: <80 дБ
- Насадки для змішування та збивання можна мити в посудомийній машині
- Додаткові насадки для змішування та збивання продаються окремо



Створений для довговічності

- підвищену продуктивність: забезпечення тривалої роботи без перегрівання корпусу
- оснащений потужним двигуном, що пройшов найсуворіші експлуатаційні випробування
- продумана геометрія корпусу унеможливає скручування пристрою на стільниці й підняття
- легкість очищення: насадку можна мити під краном або в посудомийній машині

Click-on-arm: система швидкої й надійної фіксації знімної насадки

All-in-one - універсальні пристрої для професіоналів

- професійний Y-подібний ніж з трьома лезами із згортковою сталлю - ефективний і надійний
- vario-speed: регульована швидкість - для ідеальних результатів роботи
- ідеально підходять для довготривалої роботи

Максимальний комфорт для користувача

- компактний дизайн: комфорт і простота у використанні
- зовнішній корпус з двокомпонентного матеріалу для забезпечення ергономічного обхвату. Нековзані ручки й оптимальний нахил корпусу мінімізують втому
- інтуїтивно зрозумілий і дуже простий у використанні. Додатковий світловий індикатор підключення пристрою до мережі гарантує безпеку оператору - контрольний лампочка згоряє після відразу після підключення міксеру до джерела живлення

для посуду об'ємом

від 10 до 250 літрів

швидкість обертання

від 1500 до 15000 об./хв.

Створені для роботи з посудом об'ємом від 10 до 250 літрів

Знаходиться від брызгок





АКСЕСУАРИ

код	підходить для	додакові насадки	довжина (мм)	макс. занурення (мм)	для посуду з макс. об'ємом [л]	для збивання яєць	швидкість [об/хв]	USD
3030613	3030618	змішування	192	155				157,00
3030624	3030618	змішування	223	185	10			186,00
3030638	3030625	змішування	250	200	12			229,00
3030641	3030625	збивання	300		15	від 2 до 30	від 200 до 1800	424,00
3030653	3030672	змішування	306	260	30			267,00
3030655	3030672	змішування	366	320	45			291,00
3030657	3030672	змішування	420	375	60			314,00
3030670	3030672	збивання	300		30	від 2 до 50	від 200 до 1800	398,00
3030685	3030684	змішування	419	370	80			314,00
3030856	3030717	змішування	540	490	200			662,00



код	3030618	3030625	3030634	3030672
	Міксер ручний з насадкою для змішування ХМ-12	Міксер ручний з насадкою для змішування ХМ-21	Міксер ручний з насадкою для змішування і знімною насадкою для збивання МВ-21	Міксер ручний з насадкою для змішування ХМ-31
комплектація	привід насадка для змішування	привід насадка для змішування	привід насадка для змішування насадка для збивання	привід насадка для змішування
призначений для посуду з макс. об'ємом [л]	10 л	12 л	12 л або для 30 яєць	30 л
загальна довжина пристрою (мм)	448	514	514	614
довжина насадки для змішування (мм)	223 (занурення макс. до 185 мм)	250 (занурення макс. до 200 мм)	250 (занурення макс. до 200 мм)	306 (занурення макс. до 260 мм)
тип та швидкість обертання – тільки для насадок для змішування (об/хв)	регульована від 1 500 до 15 000	регульована від 1 500 до 15 000	регульована від 1 500 до 15 000	постійна 12 000
Ø кошука ножа (мм)	65	82	82	87
потужність/напруга [Вт/В]	240/230	300/230	300/230	400/230
вага [кг]	1,4	2,3		3,34
рівень шуму [дБ]	<80	<80	<80	<80
USD	447,00	571,00	970,00	833,00



3030676	3030684	3030691	3030717	3030718
Міксер ручний з насадкою для змішування і знімною насадкою для збивання MB-31	Міксер ручний з насадкою для змішування XM-51	Міксер ручний з насадкою для змішування і знімною насадкою для збивання MB-51	Міксер ручний з насадкою для змішування XM-71	Міксер ручний з насадкою для змішування XM-72
привід насадка для змішування насадка для збивання	привід насадка для змішування	привід насадка для змішування насадка для збивання	привід насадка для змішування	привід насадка для змішування
30 л або для 50 яєць	80 л	80 л або для 60 яєць	200 л	250 л
614	760	760	880	970
306 (занурення макс. до 260 мм)	420 (занурення макс. до 370 мм)	420 (занурення макс. до 370 мм)	540 (занурення макс. до 490 мм)	630 (занурення макс. до 580 мм)
регульована від 1 500 до 12 000	постійна 12 000	регульована від 1 500 до 12 000	постійна 12 000	постійна 12 000
98	98	98	123	123
400/230	570/230	570/230	750/230	750/230
<80	<80	<80	<80	<80
1 270,00	970,00	1 520,00	1 420,00	1 520,00



Забезпечення Be Safe

- Забезпечення запобігас перегріванню
- Захована гільютина
- Термостійкий натискний кронштейн
- Нековзкі настільні стабілізатори
- Нековзкі гойдання з упорами
- Запобіжник перевантаження
- Вимикач зі підсвічуванням
- Помітне позначення HOT (ГАРЯЧЕ)

Нагрівач великої потужності

Потужні нагрівачі скорочують час нагрівання. Достатньо 8-10 хвилин (залежно від налаштування температури). Рівномірна температура на всій нагрівальній поверхні. Термоізоляція для зменшення втрат тепла.

Відсічення плівки

за допомогою автоматично висувної гільютини, оснащеної 133 гострими зубами. Добре справляється з товстими поліетиленовими плівками. Нарізка відбувається відразу за герметичним контейнером в спеціальну смужку на основі за технологією AIR-CUT

Авто підйом

Система кріплення для полегшення підняття нагрівальної плити. Підвищує операційну ефективність

Надійна конструкція

Скелет трейсилера побудований на основі кислотостійкої сталі товщиною більше 2 мм. Міцна і потужна конструкція.

Антипригарна поверхня

Запобігає прилипанню всіх видів поліетиленових плівок. Дозволяє швидко зв'язування 1-3 секунди (залежно від товщини плівки).

Амортизатор натиску

Зручне регулювання сили натиску на край упаковки для нагрівальної плити. Запобігає тріщинам упаковки. Ліквідує мікрощілини, усуває витік.



У комплекті матриця 805572 на лотки без поділу 227x178 мм у ПОДАРУНОК!

Технічне обслуговування / безпека зон

Основа каркаса ізолювана від високої температури і напруги. Використання високоякісних матеріалів та безшовна конструкція дозволяє швидко очистити нижню частину корпусу, без вимкнення пристрою.

Регулятор температури Hot Point

Терморегулятор з діапазоном 50-210°C. Точно налаштовує стійкість з'єднання для широкого асортименту упаковки та зварної плівки.

Подвійні плівки з натягачем Roller Truck

Універсальний для різної ширини рулону – max 187 мм. Бабіни JUMBO діаметром навіть 170 мм. Подавач з натягачем гарантує рівномірне укладання плівки, запобігає її згортанню та надмірному вислизанню.



ТРЕЙСИЛЕР COMPACT

- Конструкція з неіржавної сталі.
- Оснащений кришкою з пружинним механізмом для легкого та безпечного відкривання.
- Ізольовані ручки, виготовлені зі стійкого до пошкоджень пластику.
- Автоматичний гільотини з безпечним ножом у спеціально розробленому чохла; різання відбувається безпосередньо з герметичним контейнером по спеціальній смузі (технологія air-cut).
- Протиковзкі ніжки захищають стільницю від подряпин.
- Герметична поверхня має титанове покриття, яке запобігає злипненню плівки та забезпечує швидке уцілювання з 1-3 секунди (залежно від товщини плівки).
- Поглиблені тиски забезпечують герметичне уцілювання та



- запобігти розчавленню продуктів.
- Кольорові світлодіоди для моніторингу продуктивності.
- Блокування перегріву, захист від перевантаження, захисний вимикач з підсвічуванням.
- Час розігрівання після зупинки до повного робочого режиму - приблизно 8-10 хвилин.
- Уцілювання лотків до: 235x190x(H)155 мм і чашок до: (H)170 мм.
- Максиміальний розмір рулону плівки: ширини 187 мм, висоти 187 мм - плівка продається окремо (код: 970720).
- Оснащений алюмінієвою матрицею для контейнерів 227x178 мм (код: 805572), без поділу.

код	В	Вт	мм	USD
330005	230	700	582x285x(H)185	905,00

МАТРИЦЯ ДЛЯ ТРЕЙСИЛЕРА

- Для ресторанів, кейтерингових компаній та супермаркетів
- Виготовлені з полірованого алюмінію
- Чорні силіконові прокладки
- Доступні у різних розмірах, адаптованих до найпопулярніших контейнерів на ринку

форм	код		USD
	805572	1 лотки без поділу 227x178 мм	162,00
	805589	2 дві лотки 178x113 мм	162,00
	805596	2 двосекційні лотки 227x178 мм	162,00
	805619	1 велика ємність для супу ø165 мм	162,00
	805626	1 потрібний лоток 227x178 мм	162,00



форм	код		USD
	805633	2 дві ємності для супу ø115 мм	162,00
	805640	1 двосекційний лоток colt 227x178 мм	162,00
	805657	1 лоток без поділу 178x113 мм + ємність ø115 мм	162,00
	805664	1 лоток без поділу 187x137 мм	162,00

ПЛІВКА ДЛЯ ТРЕЙСИЛЕРІВ РЕТ/РЕ

- Призначена для пакування гігієнічних їдів
- Відривний шнур полегшує відкривання запечатаної плівки
- Розміри плівки: ширини 18,5 см, довжини 250 погонних метрів
- Діаметр рулону: ø 15 см
- Вага рулону плівки: близько 2,9 кг
- Підходить для трейслерів (залишкові лотки) фірми HENDI (330005)

код	USD
970720	49,50



970720



arktic

PROFESSIONAL REFRIGERATION



COOLING AND FREEZING



976722

У комплекті матриця PE на лотки без поділу 227x178 мм у ПОДАРУНОК!



ГЕРМЕТИК ДЛЯ ЛОТКІВ

- Можливість зпаювання найбільш популярних видів лотків на ринку, використовуючи додаткові матриці
- Міцна і стійка конструкція з нержавіючої сталі
- Кришечка з пружинним механізмом для легкого та безпечного відкриття
- Процес зпаювання відбувається майже без зусиль; опір мінімальний завдяки використанню підшипників та спеціального ковзного матеріалу
- Демпфер натиску забезпечує герметичність підунктів та запобігає їх розчавленню
- Ізольовані ручки з пластику, стійкого до пошкодження
- Автоматично висувні гільзотини з безпечним ножом у спеціально розробленому чохла; різання відбувається безпосередньо за герметичним контейнером у спеціальній смузі (технологія air-cut)
- Подвійні плівки з нитягачем запобігає згортання фольги
- Зварювання поверхня, покриті титановим покриттям, що запобігає прилипання плівки та забезпечує швидке зварювання за 1-3 секунди (залежно від товщини плівки)

- Потужні нагрівачі зменшують час нагрівання
- Час розігріву після початку повноцінної роботи становить близько 8-10 хвилин
- Ручка з точним регулюванням температури зварювання в діапазоні 50-210°C
- Кольорові світлодіоди для контролю роботи пристрою
- Блокування від перегріву, захист від перевантаження, захисний вимикач з підсвічуванням
- Нековзані ніжки стабілізують пристрій під час роботи та захищають стільницю від подряпин
- Зпаювання лотків розміром 235x190x(H)155 мм та чашок висотою (H)170 мм
- Максимальний розмір рулону плівки: ширина 187 мм, ø170 мм — плівку продіть окремо (970720)
- Пристрій, об'єднаний матрицею з алюмінієвого сплаву для контейнерів 227x178 мм (805572), без поділу
- Знімний мережевий кабелі 1,5 м із заземленням

код	В	Вт	мм	USD
976722	230	700	247x637x(H)258	1 270,00





ВАКУУМ-ПАКУВАЛЬНА МАШИНА – БЕЗКАМЕРНА

- Для пакування харчових та технічних продуктів, крім рідин
- Все зроблено з міцного пластику з АБС
- Ущільнююча прокладка кришки забезпечує герметичність під час роботи
- Зручна у використанні панель керування
- 2 режими часу герметизації пакетів на вибір
- Вібруюча помпа
- Потужність помпи: 11 л/хв
- Вага нетто: 1,74 кг
- Пакувальна машина не призначена для довготривалої роботи
- Використовувати лише гофровані вакуумні пакети



975350

код	ущільнювальна смуга (мм)	В	Вт	мм	USD
975350	310	230	100	390x160x(H)92	191,00

ВАКУУМ-ПАКУВАЛЬНА МАШИНА-БЕЗКАМЕРНА

- Для використання в багатьох галузях промисловості та на домашніх кухнях
- Для пакування харчових та технічних продуктів, крім рідин
- Корпус з нержавіючої сталі AISI 304
- Ущільнююча прокладка кришки забезпечує герметичність під час роботи
- Зручна у використанні панель управління
- З рівні регулювання часу герметизації пакетів
- Автоматичний запуск циклу пакування шляхом закриття верхньої кришки
- Вібруюча помпа
- Потужність помпи: 13 л/хв
- Вага нетто: 6,5 кг
- Пакувальна машина не призначена для довготривалої роботи
- Використовувати лише гофровані вакуумні пакети



297384

код	ущільнювальна смуга (мм)	В	Вт	мм	USD
297384	330	230	380	385x300x(H)170	679,00



975374

ВАКУУМ-ПАКУВАЛЬНА МАШИНА KITCHEN LINE – БЕЗКАМЕРНА

- Для пакування харчових та технічних продуктів, крім рідин.
- Можливість монтажу адаптера 970638 для рулонних пакетів.
- Корпус з нержавіючої сталі AISI 304.
- Ущільнююча прокладка кришки забезпечує герметичність під час роботи.
- Зручна панель управління.
- Функція регулювання зворотного відліку часу: 0 - 6 с.
- Функція маринування.
- Функція імпульсного вакуумування.
- Додаткові кнопки для швидкого запуску, вакуумування та зварювання, розташовані на рукоятці.
- Автоматичне вимкнення пристрою через 10 хвилин бездіяльності.
- Вібруюча помпа.
- Потужність помпи: 16 л/хв.
- Вага нетто: 5 кг.
- Пакувальна машина не призначена для безперервної роботи.
- Використовувати лише гофровані вакуумні пакети.

код	ущільнювальна смуга (мм)	В	Вт	мм	USD
975374	410	230	550	570x263x(H)150	679,00



970638

ПІДСТАВКА ДЛЯ ПАКЕТІВ В РУЛОНІ ДО БЕЗКАМЕРНОЇ ПАКУВАЛЬНОЇ МАШИНИ 975374

- Основа з ABS
- Прозора полікарбонатна кришка для зручного контролю стану рулону
- Тримач рулонів
- Рухомий ніж точно ріже пакет потрібної довжини
- Можна прикріпити до пакувальної машини Kitchen Line 975374 або використовувати з будь-якою іншою пакувальною машиною як окремо стоячу приставку
- Внутрішні розміри: 412x101x(H)101 мм
- Максимальні розміри рулону: ø100x400 мм

код	мм	USD
970638	487x122x(H)107	46,00



975336

ВАКУУМ-ПАКУВАЛЬНА МАШИНА - БЕЗКАМЕРНА

- Для використання в багатьох галузях промисловості та на домашніх кухнях
- Для пакування харчових та технічних продуктів, крім рідин
- Корпус з нержавіючої сталі AISI 304
- Ущільнююча прокладка кришки забезпечує герметичність під час роботи
- Зручна у використанні панель управління
- Час герметизації пакета: 3,5 с
- Вібраційна помпа
- Потужність помпи: 20 л/хв
- Вага нетто: 8 кг
- Пакувальна машина не призначена для довготривалої роботи
- Використовувати лише гофровані вакуумні пакети

код	ущільнювальна смуга [мм]	В	Вт	мм	USD
975336	350	230	250	370x260x(H)130	766,00



970362

ВАКУУМ-ПАКУВАЛЬНА МАШИНА - БЕЗКАМЕРНА

- Для пакування харчових та технічних продуктів, крім рідин
- Корпус з нержавіючої сталі AISI 304
- Ущільнююча прокладка кришки забезпечує герметичність під час роботи
- Зручна у використанні панель управління
- Вакуумметр дозволяє точно визначати момент досягнення необхідного рівня вакууму в гофрованому пакеті
- 9 рівнів вакууму на вибір, залежно від розміру пакетів (без регулювання часу створення вакууму)
- Зворотний відлік часу герметизації пакета
- Вібраційна помпа
- Потужність помпи: 20 л/хв
- Вага нетто: 8 кг
- Пакувальна машина не призначена для довготривалої роботи
- Використовувати лише гофровані вакуумні пакети



Переглянути відеореєстратор

код	ущільнювальна смуга [мм]	В	Вт	мм	USD
970362	350	230	250	383x293x(H)175	905,00

ВАКУУМ-ПАКУВАЛЬНА МАШИНА З СИСТЕМОЮ ПОДАЧІ ПАКЕТІВ - БЕЗКАМЕРНА

- Для пакування харчових та технічних продуктів, крім рідин
- Все зроблено з міцного пластику ABS
- Ущільнююча прокладка кришки забезпечує герметичність під час роботи
- Зручна панель керування
- На вибір два режими часу герметизації пакетів та 2 рівні потужності всмоктування повітря
- Контейнер для пакетів в корпусі
- Вібраційна помпа
- Потужність помпи: 6,5 л/хв
- Вага нетто: 2 кг
- Пакувальна машина не призначена для безперервної роботи
- Використовувати лише гофровані вакуумні пакети

код	ущільнювальна смуга [мм]	В	Вт	мм	USD
201626	310	230	100	385x205x(H)95	227,00



201626



971444



ВАКУУМНІ ПАКУВАЛЬНІ ПАКЕТИ ГОФРОВАНІ - 100 ШТУК

- Гофровані
- Виконані плівки PA / PE товщиною 105 μm
- Прошарок з нейлону придатний для контакту з харчовими продуктами
- Прошарок з поліаміду гарантує герметичність
- Гофрований прошарок полегшує відсмоктування повітря та утворення вакууму
- Придатні для вакуумного пакування продовольчих продуктів, таких як: м'ясо, сир, овочі, кулінарні вироби тощо

код	кількість в упаковці	мм	USD
971406	100	200x300	25,00
971390	100	150x250	18,00
971420	100	150x400	28,00
971437	100	250x350	34,50
971413	100	300x400	48,00
971444	набір з 2 рулонів	200x6000	15,00
971451	набір з 2 рулонів	300x6000	21,00



ПАКЕТИ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ, ДЛЯ КАМЕРНИХ ПАКУВАЛЬНИХ МАШИН - 100 ШТУК

- 2-шарові
- Внутрішній шар поліетилену, призначений для безпосереднього контакту з харчовими продуктами
- Зовнішній шар поліаміду (нейлон) підвищує міцність та гарантує герметичність
- Загальна товщина: 65 мкм
- Підходить для камерних вакуумних пакувальників
- Не підходить для приготування су-від

код	кількість в упаковці	мм	USD
970607	100	200x140	8,65
970386	100	230x160	8,65
970614	100	300x200	16,00
970393	100	350x250	20,00
970621	100	400x300	27,00



ПАКЕТИ ГОФРОВАНІ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ - ДЛЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАШИН БЕЗКАМЕРНИХ

- Можуть бути використані при температурі від -40 °C до +40 °C
- Рельєфне тиснення у формі ромба полегшує видалення повітря та створення вакууму
- Пакекти з поліаміду та поліетилену
- Пакекти без вмісту Бісфенолу А (BPA)

код	кількість в упаковці	мм	USD
297414	100	150x250	15,50
297421	100	150x400	25,00
297438	100	200x300	24,00
297445	100	250x350	34,50
297452	100	300x400	46,00
297469	набір з 2 рулонів	200x6000	15,00
297476	набір з 2 рулонів	300x6000	19,50



ПАКЕТИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ В ВАКУУМІ ТА ДЛЯ КАМЕРНИХ ВАКУУМ- ПАКУВАЛЬНИХ МАШИН - 100 ШТУК

- Підходять для приготування страв методом Sous Vide
- 2-шарові. внутрішній шар 60 μm з поліетилену, призначений для контакту з харчовими продуктами
- Зовнішній шар товщиною 15 μm з поліаміду (нейлон) збільшує міцність і гарантує герметичність
- Загальна товщина: 75 μm
- Використані матеріали виконують функцію УФ-фільтра
- Можна використовувати при температурі від -20 °C до +110 °C
- Підходять для вакуум-пакувальних машин

код	кількість в упаковці	мм	USD
971369	100	150x200	13,50
971345	100	150x250	16,00
971376	100	200x300	28,00
971352	100	250x350	31,50
971383	100	300x400	43,00



ВАКУУМ-ПАКУВАЛЬНА МАШИНА KITCHEN LINE – КАМЕРНА

- Для професійного використання в секторі громадського харчування та інших галузей промисловості
- Міцна конструкція – корпус та камера з високоякісної нержавіючої сталі AISI 304
- Прозора кришка з високоякісного твердого пластику ABS дозволяє контролювати процес пакування
- Випукла кришка дозволяє упаковувати великі порції
- Час герметизації пакета: 0–6 с
- 6 рівнів вакууму на вибір
- Функція самого зварювання
- Функція маринування: можливість використання до 11 циклів всмоктування та випуску повітря в пакет; завдяки вакууму маринад швидше проникає в продукт, що значно прискорює сам процес
- Автоматичний запуск циклу пакування шляхом закриття кришки пакувальної камери
- Професійна роторна помпа з високим ККД
- Пакувальна машина призначена для довготривалої роботи



ВАКУУМ-ПАКУВАЛЬНА МАШИНА PROFI LINE

- Для професійного використання в секторі громадського харчування та інших галузей промисловості
- Для пакування харчових та технічних продуктів, у тому числі з високим вмістом води
- Міцна конструкція – корпус та камера з високоякісної нержавіючої сталі AISI 304
- Прозора кришка з високоякісного твердого пластику ABS дозволяє контролювати процес пакування
- Випукла кришка дозволяє упаковувати великі порції
- V-подібна ущільнююча прокладка з високим коефіцієнтом герметичності
- Чіткі індикатори – цифровий дисплей і вакуумметр – дозволяють точно визначити момент досягнення необхідного рівня вакууму в пакувальній камері
- Регулювання часу роботи насоса для отримання відповідного рівня вакууму в діапазоні 0–99 с
- Регулювання часу герметизації пакета в діапазоні 0–3,5 с
- Регулювання часу охолодження насоса в діапазоні 0–9,9 с
- Автоматичний запуск циклу пакування шляхом закриття кришки пакувальної камери
- Масляна помпа забезпечує короткий та дуже ефективний цикл пакування
- Використання гладких та гофрованих вакуумних пакетів



код	975398	975251	975268	975275
розміри	429x359x(H)345 мм	330x480x(H)360 мм	370x480x(H)435 мм	425x560x(H)460 мм
розміри камери	350x300x(H)110 мм	280x385x(H)130 мм	320x370x(H)185 мм	370x450x(H)220 мм
ущільнювальна смуга (мм)	295 мм	260 мм	300 мм	350 мм
потужність помпи	77 л/хв	167 л/хв	133 л/хв	333 л/хв
потужність/напруга	630 Вт/230 В	370 Вт/230 В	370 Вт/230 В	750 Вт/230 В
вага	24,4 кг	36 кг	38 кг	62 кг
USD	1 630,00	1 820,00	1 960,00	2 230,00

ВАКУУМ-ПАКУВАЛЬНІ МАШИНИ

- Для професійного використання в секторі громадського харчування та інших галузей промисловості
- Для пакування харчових та технічних продуктів, у тому числі з високим вмістом води
- Міцна конструкція – корпус та камера з високоякісної нержавіючої сталі AISI 304
- Прозора кришка з високоякісного твердого пластику ABS дозволяє контролювати процес пакування
- Випукла кришка і поглиблене дно камери дозволяють упаковувати великі порції
- Ущільнююча прокладка з високим коефіцієнтом герметичності
- Чіткі індикатори – цифровий дисплей і вакуумметр – дозволяють точно визначити момент досягнення необхідного рівня вакууму в пакувальній камері
- Регулювання часу створення вакууму в діапазоні 5-90 с
- Регулювання часу герметизації пакета: до 6 с із градацією кожні 0,5 с
- Функція маринування з регулюванням часу від 9 до 99 хвилин (тривалість одного циклу: 9 хвилин): можливість програмування до 11 циклів всмоктування та впуску повітря в пакет; завдяки вакууму маринад швидше проникає в продукт, що значно прискорює сам процес
- Автоматичний запуск циклу пакування шляхом закриття кришки пакувальної камери
- Масляна помпа забезпечує короткий та дуже ефективний цикл пакування
- Використання гладких та гофрованих вакуумних пакетів



Переглянути
відеореєстратор



Випукла кришка

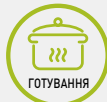
Панель керування

201428

Корпус і камера з високо-
якісної нержавіючої сталі

код	201428	201435	201442
розміри	330x480x(H)356 мм	359x425x(H)356 мм	505x567x(H)465 мм
розміри камери	280x393x(H)80 мм	300x350x(H)80 мм	425x457x(H)100 мм
ущільнюювальна смуга [мм]	260 мм	300 мм	410 мм
потужність помпи	8 м³/год – 133,3 л/хв	8 м³/год – 133,3 л/хв	20 м³/год – 333,3 л/хв
потужність/напруга	1000 Вт/230 В	950 Вт/230 В	1000 Вт/230 В
вага	24 кг	25,2 кг	59 кг
USD	1 910,00	2 000,00	3 310,00

Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ



ПАКЕТИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ В ВАКУУМІ ТА ДЛЯ КАМЕРНИХ ВАКУУМ-ПАКУВАЛЬНИХ МАШИН

- Підходять для приготування страв методом Sous Vide
- 2-шарові. внутрішній шар 60 μm з поліетилену, призначений для контакту з харчовими продуктами
- Зовнішній шар товщиною 15 μm з поліаміду (нейлон) збільшує міцність і гарантує герметичність
- Загальна товщина: 75 μm
- Використані матеріали виконують функцію УФ-фільтра
- Можна використовувати при температурі від -20 °C до +110 °C
- Підходять для вакуум-пакувальних машин

код	кількість в упаковці	мм	USD
971369	100	150x200	13,50
971345	100	150x250	16,00
971376	100	200x300	28,00
971352	100	250x350	31,50
971383	100	300x400	43,00



ПАКЕТИ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ, ДЛЯ КАМЕРНИХ ПАКУВАЛЬНИХ МАШИН

- 2-шарові
- Внутрішній шар поліетилену, призначений для безпосереднього контакту з харчовими продуктами
- Зовнішній шар поліаміду (нейлон) підвищує міцність та гарантує герметичність
- Загальна товщина: 65 μm
- Підходить для камерних вакуумних пакувальників
- Не підходить для приготування су-від

код	кількість в упаковці	мм	USD
970607	100	200x140	8,65
970386	100	230x160	8,65
970614	100	300x200	16,00
970393	100	350x250	20,00
970621	100	400x300	27,00



ВАКУУМНІ ПАКУВАЛЬНІ МАШИНИ SE СЕРІЇ 200, 300, 400 І 500

- Харчові продукти, упакувані у вакуумну упаковку, довше злишються свіжими та ідеально захищені від зовнішніх факторів (наприклад, бруду, вологості). Крім того, відсмоктування повітря дозволяє зменшити обсяг деяких продуктів.
- Функція герметизації пакетів без відсмоктування повітря дозволяє щільно упакувати делікатні продукти без зміни їх структури або виробити неправильної форми без ризику деформації.
- Поступове створення вакууму – використовується для пористих продуктів, м'яких напівфабрикатів, емульгованих сумішей з уловленими бульбашками повітря.
- Зовнішнє вакуумне упакування (Vac-Norm) – процес вимігду використання спеціальних гідрономічних контейнерів. Для використання функції Vac-Norm необхідно придбати зовнішній набір Vac-Norm, що складається зі шлангу та з'єднувачів з камерою вакуумної пакувальної машини.
- Dry Oil: осушення помпи – функція дозволяє підтримувати високоякісне масло, виділяючи зайву вологу, щоб пристрій міг досягти найвищого рівня створення вакууму.
- Режим м'ягкого вакууму – використовується для повторення циклу створення вакууму та випуску повітря з пакету, що дозволяє оптимально м'якшувати їжу в найкоротші терміни.
- Пакувальні машини виготовлені з матеріалів найвищої якості, що робить їх довговічними та стійкими до зовнішніх факторів.
- Прозорий кришкелі дозволяє спостерігати за всім процесом пакування.
- Програмне відсмоктування з сенсорним управлінням особливо підходить для продуктів з ніжною структурою.
- Пристрої мають подвійну зварювальну плівку, що гарантує герметичність та довговічність упаковки.
- Камеру виготовлено з одного сталевого елемента, що полегшує утримання пакувальної машини в чистоті.
- Достатня потужність, ефективні помпи і просторі камери забезпечують швидке пакування продуктів різного розміру.
- Цифровий панель управління з великим кольоровим дисплеєм дозволяє встановити температуру зварювання та протримати, пов'язати з часом циклу.
- Пакувальні машини мають можливість зберігати пакети з м'якими продуктами, зберігаючи їх обсяг, оскільки пакування відбувається без відсмоктування повітря.
- Кольоровий РК-екран діагоналю 9,9"
- Сенсорні клавішурі з підсвічуванням виготовлені з пластику, стійкого до подряпин.
- Вакуумний тиск: 2 мбар

Оснащення:

- зовнішній вакуумний набір Vac-Norm для пакування в спеціальні контейнери з автоматичним відсмоктуванням
- Систему Bluetooth, яка дозволяє бездротово підключитися до допомогою спеціальної програми.



Зварювальні плівки оснащені вигнутими нагрівачами, що дозволяє виділяти злишки продукту та гарантує герметичність ущільнення

Читальний інтуїтивно зрозумілий панель управління



Усі моделі обладнання Bosch для підвищення ефективності та економії.



1140642



1140628



1140680

ВАКУУМ-ПАКУВАЛЬНА МАШИНА SE SERIE 200, 300, 400 I 500

код	1141080	1140628	1140636	1141142
модель	SE-208	SE-310	SE-416	SE-520 CC
зовнішні розміри	337x431x(H)307 мм	384x465x(H)403 мм	484x529x(H)448 мм	634x552x(H)513 мм
розмір камери	288x334x(H)111 мм	330x360x(H)155 мм	430x415x(H)180 мм	568x430x(H)215 мм
довжина планки	280 мм	320 мм	420 мм	420+420 мм
продуктивність помпи BUSCH	8 м³/год	10 м³/год	16 м³/год	20 м³/год
макс. вакуумний тиск	2 мбар	2 мбар	2 мбар	2 мбар
потужність/напруга	370 Вт/230 В	370 Вт/230 В	550 Вт/230 В	750 Вт/230 В
вага	26 кг	34 кг	65 кг	76 кг
USD	4 640,00	5 690,00	7 190,00	10 500,00

ВАКУУМ-ПАКУВАЛЬНА МАШИНА SE SERIE 600

код	1140650	1140651	1140662	1140663
модель	SE-604	SE-604 CC	SE-606	SE-606 CC
зовнішні розміри	740x566x(H)997 мм	740x566x(H)997 мм	740x566x(H)997 мм	740x566x(H)997 мм
розмір камери	672x481x(H)200 мм	672x481x(H)200 мм	672x481x(H)200 мм	672x481x(H)200 мм
довжина планки	413+656 мм	465+465 мм	413+656 мм	465+465 мм
продуктивність помпи BUSCH	40 м³/год	40 м³/год	63 м³/год	63 м³/год
макс. вакуумний тиск	0,5 мбар	0,5 мбар	0,5 мбар	0,5 мбар
потужність/напруга	1100 Вт/230 або 400 В	1100 Вт/230 або 400 В	1500 Вт/230 або 400 В	1500 Вт/230 або 400 В
вага	145 кг	145 кг	159 кг	159 кг
USD	15 800,00	15 900,00	16 600,00	16 600,00

ВАКУУМ-ПАКУВАЛЬНА МАШИНА SE SERIE 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
зовнішні розміри	960x757x(H)998 мм	960x757x(H)998 мм	960x757x(H)998 мм	960x757x(H)998 мм	960x757x(H)998 мм	960x757x(H)998 мм
розмір камери	864x603x(H)215 мм	864x603x(H)215 мм	864x603x(H)215 мм	864x603x(H)215 мм	864x603x(H)215 мм	864x603x(H)215 мм
довжина планки	530+848 мм	581+581 мм	848+848 мм	530+848 мм	581+581 мм	848+848 мм
продуктивність помпи BUSCH	63 м³/год	63 м³/год	63 м³/год	100 м³/год	100 м³/год	100 м³/год
макс. вакуумний тиск	0,5 мбар	0,5 мбар	0,5 мбар	0,5 мбар	0,5 мбар	0,5 мбар
потужність/напруга	1500 Вт/230 або 400 В	1500 Вт/230 або 400 В	1500 Вт/230 або 400 В	2200 Вт/230 або 400 В	2200 Вт/230 або 400 В	2200 Вт/230 або 400 В
вага	232 кг	232 кг	232 кг	250 кг	250 кг	250 кг
USD	20 400,00	20 400,00	20 600,00	24 000,00	24 000,00	24 200,00



ВАКУУМНІ ПАКУВАЛЬНІ МАШИНИ SAMMIS

- Для професійного використання для герметичного пакування харчових продуктів.
- Клімер виготовлений з міцної сталі.
- Висока міцність і стійкість до зовнішніх факторів.
- Прозорий кришк.
- Смужок подвійного ущільнення для щільного та надійного пакування.
- Надзвичайно потужність, ефективний насос і великий клімер для швидкого пакування продуктів різних розмірів.
- Функція герметизації без всмоктування для герметичного ущільнення делікатних продуктів без зміни їхньої структури або виробів неправильної форми без їхньої деформації.
- Поступове утворення вакууму, адаптоване до пористих продуктів, обробленого м'яса або емульгованих сумішей
- із злущуваними бульбашками повітря.
- Суха олія: дренаж помпи - функція, яка підтримує високу якість олії шляхом виділення надлишку вологи.
- Режим міринування - цикл генерування вакууму та вивільнення повітря з пакетів.
- Можливість з'ясування пакетів з міринуваними продуктами при збереженні їх об'єму - пакування виконується без витягнення повітря.

- Безпечне пакування рідин і продуктів з високим вмістом води - системою безпеки автоматично зупиняє процес всмоктування, блокуючи всмоктування рідин.
- Цифровий панель керування з великим кольоровим дисплеєм.
- Сенсорний клавішур з підсвіткою виготовлений зі стійкого до подряпин пластику.
- Ручне або програмоване керування (25 різних програм вакуумування, покрокове створення вакууму).
- Бездротове підключення через Bluetooth для підключення програм і керування програмами.
- Оснащений портом для принтера.
- ЗП з питомих:
 - системою друку етикеток із можливістю підключення принтера з термостійкими сімкляючими етикетками (введення тексту здійснюється через дотик);
 - Вас-Notm зовнішній вакуумний комплект для пакування в спеціальних контейнерах з автоматичним всмоктуванням,
 - системою впорскування злихного газу, яка дозволяє пакувати харчові продукти у вакуумну упаковку в атмосфері, вільній від кисню та водяної пари, таким чином краще злихуючи продукт від впливу зовнішніх факторів;
 - Plus системою для герметизації пакетів із товстими плівками і металізованими пакетами.



1141102



NEW

ВАКУУМНА ПАКУВАЛЬНА МАШИНА SU-300, 400 ТА 500 З ПОРТОМ ДЛЯ ПРИНТЕРА ТА BLUETOOTH

код	1140732	1140774	1141102
модель	SU-316P	SU-420P	SU-520P CC
зовнішні розміри	384x465x(H)403 мм	484x529x(H)448 мм	634x552x(H)513 мм
розмір клімера	330x360x(H)155 мм	430x415x(H)180 мм	568x430x(H)215 мм
довжина плінки	320 мм	420 мм	420+420 мм
продуктивність помпи BUSCH	16 м³/год	20 м³/год	20 м³/год
макс. вакуумний тиск	2 мбП	2 мбП	2 мбП
потужність/напруга	320 Вт/230 В	750 Вт/230 В	750 Вт/230 В
вага	35 кг	70 кг	80 кг
USD	6 520,00	8 330,00	11 100,00



Усі моделі обладнання нїсосом Busch для підвищення ефективності тї економії.



1140814



1140820

sammic

NEW



ВАКУУМНА ПАКУВАЛЬНА МАШИНА SU-600 З ПОРТОМ ДЛЯ ПРИНТЕРА ТА BLUETOOTH

код	1140814	1140820	1140838	1140848
модель	SU-604P	SU-604P CC	SU-606P	SU-606P CC
зовнішні розміри	740x566x(H)997 мм	740x566x(H)997 мм	740x566x(H)997 мм	566x740x(H)997 мм
розмір камери	672x481(H)200 мм	672x481(H)200 мм	672x481x(H)200 мм	672x481x(H)200 мм
довжина планки	413+656 мм	465+465 мм	413+656 мм	465x465 мм
продуктивність помпи BUSCH	40 м³/год	40 м³/год	63 м³/год	63 м³/год
макс. вакуумний тиск	0,5 мбар	0,5 мбар	0,5 мбар	0,5 мбар
потужність/напруга	1100 Вт/230 В	1100 Вт/230 В	1500 Вт/230 В	1500 Вт/230 В
вага	145 кг	145 кг	159 кг	159 кг
USD	16 500,00	16 500,00	17 400,00	17 400,00

ВАКУУМНА ПАКУВАЛЬНА МАШИНА SENSOR ULTRA SU-800 З ПОРТОМ ДЛЯ ПРИНТЕРА ТА 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
зовнішні розміри	960x757x(H)998 мм	960x757x(H)998 мм	960x757x(H)998 мм	960x757x(H)998 мм	960x757x(H)998 мм	960x757x(H)998 мм
розмір камери	864x603x(H)215 мм	864x603x(H)215 мм	864x603x(H)215 мм	864x603x(H)215 мм	864x603x(H)215 мм	864x603x(H)215 мм
довжина планки	530x848 мм	581+581 мм	848+848 мм	530+848 мм	581+581 мм	848+848 мм
продуктивність помпи BUSCH	63 м³/год	63 м³/год	63 м³/год	100 м³/год	100 м³/год	100 м³/год
макс. вакуумний тиск	0,5 мбар	0,5 мбар	0,5 мбар	0,5 мбар	0,5 мбар	0,5 мбар
потужність/напруга	1500 Вт/230 В	1500 Вт/230 В	1500 Вт/230 В	2200 Вт/230 В	2200 Вт/230 В	2200 Вт/230 В
вага	232 кг	232 кг	232 кг	250 кг	250 кг	250 кг
USD	21 500,00	21 100,00	21 500,00	24 800,00	24 800,00	24 900,00

ВАКУУМНА ПАКУВАЛЬНА МАШИНА SENSOR ULTRA SU-6100 З ПОРТОМ ДЛЯ ПРИНТЕРА ТА BLUETOOTH

код	1141033	1141053
модель	SU-6100P	SU-6160P
зовнішні розміри	1640x874x(H)1370 мм	1640x874x(H)1370 мм
розмір камери	2x 662x656x(H)205 мм	2x 662x656x(H)205 мм
довжина планки	2x 662+662 мм	2x 662+662 мм
продуктивність помпи BUSCH	100 м³/год	155 м³/год
макс. вакуумний тиск	0,5 мбар	0,5 мбар
потужність/напруга	2200 Вт/230 В	4000 Вт/ 400 В
вага	360 кг	360 кг
USD	37 300,00	44 900,00



1141033

ПЛИТА ГАЗОВА 4-Х КОНФОРНАКІТЧЕН LINE 3 ЕЛЕКТРИЧНОЮ КОНВЕКЦІЙНОЮ ДУХОВОЮ ШАФОЮ GN 1/1



- Конфорки: 2 x 3,5 кВт + 2 x 6 кВт
- Під каструлі ø120-300 мм
- Чавунні решітки
- Термопара
- Стільниця плити: AISI 304
- Корпус: AISI 430
- Сталеві регульовані ніжки

- КОНВЕКЦІЙНА ДУХОВА ШАФА GN 1/1:
- Електрична 3 кВт/230 В
 - Камера з нержавіючої сталі: 640x370x(H)350 мм
 - 4 пари напрямних на GN 1/1
 - Відстань між рівнями: 75 мм
 - В комплекті 1 решітка GN 1/1
 - Термостат

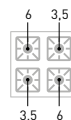
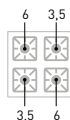
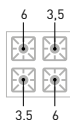
чавунні решітки
335x300 мм, окрема
для кожної конфорки

для посуду: ø120-300 мм

кухонна стільниця: AISI 304,
корпус: AISI 430

духовка газова або
електрична GN 1/1

ніжки сталеві
з регулюванням
100-165 мм



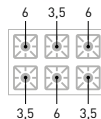
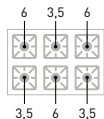
код	227381	227589	225882
розміри	800x700x(H)310 мм	800x700x(H)900 мм	800x700x(H)900 мм
розміри духовки	-	-	640x370x(H)350 мм
потужність пальників	2x 3,5 кВт + 2x 6 кВт	2x 3,5 кВт + 2x 6 кВт	2x 3,5 кВт + 2x 6 кВт
тип духовки	-	-	електричний
потужність духовки	-	-	3 кВт
потужність загальна	19 кВт [HS]	19 кВт [HS]	19 кВт [HS]
напруга	-	-	230 В
вага	35 кг	82 кг	82 кг
USD	2 130,00	2 720,00	3 640,00

ПЛИТА ГАЗОВА 6-ТИ КОНФОРНА KITCHEN LINE З ЕЛЕКТРИЧНОЮ КОНВЕКЦІЙНОЮ ДУХОВОЮ ШАФОЮ GN 1/1

S.S.
stainless steel

- Конфорки: 3 x 3,5 кВт + 3 x 6 кВт
- Під каструлі ø120-300 мм
- Чавунні решітки
- Термопара
- Стільниця плити: AISI 304
- Корпус: AISI 430
- Сталеві регульовані ніжки
- Вага: 105 кг

- КОНВЕКЦІЙНА ДУХОВА ШАФА GN 1/1:
- Електрична 3 кВт/230 В
- Камера з нержавіючої сталі: 640x370x(H)350 мм
- 4 пари напрямних на GN 1/1
- Відстань між рівнями: 75 мм
- В комплекті 1 решітка GN 1/1
- Термостат



код	226094	225899
розміри	1200x700x(H)900 мм	1200x700x(H)900 мм
розміри духовки	-	640x370x(H)350 мм
потужність пальників	3x3,5 кВт + 3x6 кВт	3x3,5 кВт + 3x6 кВт
тип духовки	-	електричний
потужність духовки	-	3 кВт
потужність загальна	28,5 кВт [HS]	28,5 кВт [HS]
напруга	-	230 В
вага	95 кг	105 кг
USD	3 540,00	4 220,00

Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ

HENDI

285



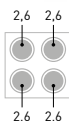
ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА KITCHEN LINE 4-КОНФОРОЧНА ВІДКРИТА ПІДСТАВКА



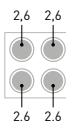
- Стільниця плити з неіржавної сталі AISI 304
- Бічні частини корпусу з неіржавної сталі AISI 430
- Чавунні конфорки: 4х ø220 мм по 2,6 кВт
- Сталеві регульовані ніжки

КОНВЕКЦІЙНА ДУХОВА ШАФА GN 1/1:

- Електрична 3 кВт
- Місткість: 4х GN 1/1
- Хромовані нековзкі
- Відстань між рівнями: 75 мм
- Вентилятор без реверсу
- Камера з неіржавної сталі: 635х370х (H) 350 мм
- В комплекті 1 решітка GN 1/1



226223



225936

код		
розміри	800х700х(H)900 мм	800х700х(H)900 мм
розміри духовки	-	635х370х(H)350 мм
потужність пальників	4х 2,6 кВт	4х 2,6 кВт
тип духовки		електричний
потужність духовки		3 кВт
потужність загальна	10,4 кВт	13,4 кВт
напруга	400 В	400 В
вага	65 кг	78 кг
USD	2 190,00	3 140,00



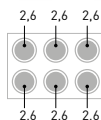
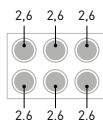
ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА KITCHEN LINE 6-КОНФОРОЧНА ВІДКРИТА ПІДСТАВКА



- Стільниця плити з неіржавної сталі AISI 304
- Бічні частини корпусу з неіржавної сталі AISI 430
- Чавунні конфорки: 6x Ø220 мм по 2,6 кВт
- Відсік для зберігання без дверцят, внутрішній розмір: 410x570 (H) 470 мм
- Сталеві регульовані ніжки 100-165 мм

КОНВЕКЦІЙНА ДУХОВА ШАФА GN 1/1:

- Електрична конвекційна 3 кВт
- Місткість: 4x GN 1/1
- Відстань між рівнями: 75 мм
- Хромовані напрямні, з'ємні - для ретельного чищення
- 1 вентилятор без реверсу
- Камера з неіржавної сталі: 635x370x(H)350 мм
- В комплекті 1 решітка GN 1/1

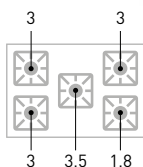


код	226230	226247
розміри	1200x700x(H)900 мм	1200x700x(H)900 мм
розміри духовки	-	635x370x(H)350 мм
потужність пальників	6x 2,6 кВт	6x 2,6 кВт
тип духовки		електричний
потужність духовки		3 кВт
потужність загальна	15,6 кВт	18,6 кВт
напруга	400 В	400 В
вага	90 кг	104 кг
USD	2 650,00	3 770,00





225707


Переглянути
відеореєстратор

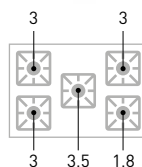
ПЛИТА ГАЗОВА - 5-ТИ КОНФОРНА З ЕЛЕКТРИЧНОЮ КОНВЕКЦІЙНОЮ ДУХОВОЮ ШАФОЮ І ГРИЛЕМ

- Працює на природному газі GZ 50
- 3 конфорки по 3,0 кВт
- 1 конфорка 1,8 кВт
- 1 пальник „вок” 3,5 кВт
- Електричний розпал
- Чавунна решітка, що складається з трьох частин
- Вага: 74 кг
- КОНВЕКЦІЙНА ДУХОВА ШАФА GN 1/1:
- Електрична, потужність 2,7 кВт, 2 вентилятори без реверсу
- Термостат від 100 °C до 275 °C, таймер
- Додатковий верхній нагрівальний елемент 2,5 кВт - функція гриль
- Камера духовки з нержавіючої сталі, з підсвічуванням
- В комплекті 2 решітки GN 1/1

код	В	Вт	кВт [HS]	мм	USD
225707	230	2900	14.3	900x653x(H)900	2 840,00



225806



ПЛИТА ГАЗОВА- 5-ТИ КОНФОРНА НА ВІДКРИТОМУ МОДУЛІ

- Працює на природному газі GZ 50
- 3 конфорки по 3,0 кВт, 1 маленька конфорка 1,8 кВт,
- 1 пальник 3,5 кВт
- Електричний розпал
- Чавунна решітка, що складається з трьох частин
- Вага: 45 кг

код	кВт [HS]	мм	USD
225806	14.3	900x640x(H)910	2 360,00

839997

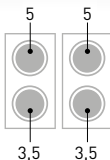


НАКЛАДКА ДЛЯ ГАЗОВОЇ ПЛИТИ

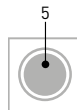
- Під малий посуд



код	мм	USD
839997	255x255x(H)25	11,00



237687



237670

ІНДУКЦІЙНА ПЛИТА НА 4 КОНФОРКИ

- Виготовлена з міцної нержавіючої сталі, посилена каркасом.
- 2 окремі індукційні варильні поверхні, 320 x 560 мм кожна, виготовлені з загартованого скла товщиною 5 мм.
- Оснащена 2 індукційними конфорками на 5000 Вт і 2 індукційними конфорками на 3500 Вт.
- Економія енергії до 60% у порівнянні зі стандартними електричними плитами.
- 4 незалежні ручки керування, 11 рівнів потужності на вибір.
- Підходить для індукційних каструль і сковорідок з діаметром основи $\varnothing 160 - 260$ мм.
- Максимально допустиме навантаження для варильних поверхонь: 100 кг.
- Регульовані ніжки (≈ 30 мм) для ідеального вирівнювання плити.
- Підставка забезпечує достатньо місця для зберігання каструль, сковорідок або інших аксесуарів.
- З легким в очищенні фільтром від жиру.
- Пристрій не постачається зі штепсельною вилкою.
- Увага: Пристрій повинен бути підключений до джерела живлення електриком.

код	В	Вт	мм	USD
237687	400	17000	800x720x(H)854	4 550,00

ІНДУКЦІЙНА ПЛИТА ВИСОКОЇ ПОТУЖНОСТІ

- Розроблена для використання з воками або дуже великими індукційними каструлями.
- Виготовлена з міцної нержавіючої сталі, посилена каркасом.
- Індукційна варильна поверхня з розмірами 340x340 мм, виготовлена з загартованого скла товщиною 5 мм.
- Індукційна варильна поверхня 5000 Вт.
- Економія енергії до 60% у порівнянні зі стандартними електричними плитами.
- Зручна ручка керування, 11 рівнів потужності на вибір.
- Безпечна та зручна робота завдяки генерації тепла лише при контакті варильної поверхні з каструлею або сковорідкою.
- Підходить для індукційних каструль і сковорідок з діаметром основи $\varnothing 160 - 300$ мм.
- Максимально допустиме навантаження на варильну поверхню: 40 кг.
- Регульовані ніжки (≈ 30 мм) для ідеального вирівнювання плити.
- Пристрій не постачається зі штепсельною вилкою.
- Увага: пристрій повинен бути підключений до джерела живлення електриком.

код	В	Вт	мм	USD
237670	400	5000	422x400x(H)366	1 360,00





6,7



147108



6



147801



10,8



147276

ПЛИТА-ТАБУРЕТ ГАЗОВА

- Підходить для пропану та бутану
- Корпус виконаний з хромової сталі
- Термопара і електричний розпал
- Емальована решітка
- Газовий шланг і редуктор в наборі
- Можна додатково придбати підставку (147306), обрuch (147207) та пательню Вок (626504)

код	kW [HS]	мм	USD
147108	6.7	425x425 x(H)400	1 150,00

**ПЛИТА-ТАБУРЕТ ГАЗОВА
KITCHEN LINE**

- Модель Kitchen Line - підходить для пропану та бутану
- Набір для переоснащення на природний газ GZ 50
- Корпус виконаний з хромової сталі
- Термопара і електричний розпал
- Емальована решітка
- Газовий шланг і редуктор в наборі

код	kW [HS]	мм	USD
147801	6	400x440 x(H)390	476,00

ПЛИТА-ТАБУРЕТ ГАЗОВА XL

- Модель XL, для газу пропан та пропан/бутан
- Набір для переоснащення на природний газ GZ 50
- Корпус виконаний з хромової сталі
- Термопара і електричний розпал
- Емальована решітка
- Газовий шланг і редуктор в наборі

код	kW [HS]	мм	USD
147276	10.8	580x650 x(H)400	567,00

626504



147207

СКОВОРОДА ВОК

- 3 ручками, виконана з прокатної сталі, товщина - 1,5 мм
- Підходить до підставки 149546, яка дозволяє використовувати пательню Вок на газовому грилі, а також для обрuch для плити-табурета 147207 з плитою-табуретом 147108



код	мм	USD
626504	ø710x(H)220	210,00

ОБРУЧ ДЛЯ ПЛИТИ-ТАБУРЕТА

- Необхідна при використанні пательні „вок”
- 646504 на плиті-табуреті 147108



код	мм	USD
147207	ø360x(H)80	146,00



220207

ГАЗОВА ПЛИТА-ГРИЛЬ, ГЛАДКА, НА ШАФІ, ЗАКРИТІЙ З 3-Х СТОРІН

- Ідеально підходить для смаження без жиру
- Нагрівальна плита з м'якої сталі S355J2, гладка
- Дві зони нагріву, що регулюються окремо, кожні з 3 конфорками tubular multiramp зі сталі
- Потужність газу однієї зони опалення: 5 кВт
- Температуру регулюється термостатом із з'єднанням клапаном, який перекидає підключення газу до конфорки у разі згасання полум'я
- Електричний запальник — потрібне підключення до мережі живлення 230 В
- Плита з легким нахилом вперед для полегшення стікання розтопленого жиру під час смаження, з отвором у висувною шухлядою
- Основна у вигляді відкритої шафи зі сталі AISI 430 висотою 380 мм
- Пристрій стандартно оснащений соплом для природного газу GZ50 (G30)
- У комплекті є сопло для зрідженого газу
- Газове з'єднання на задній панелі пристрою злив на висоті приблизно 550 мм
- Сталеві ніжки з регулюванням висоти від 100 до 165 мм

код	кВт (H/S)	мм	USD
220207	10	800x700x(H)900	4 760,00

198124



ЗАПАЛЬНИЧКА ГАЗОВА - НАБІР 2 ШТ.

- Можливість газового запалювача
- Постійний без газу

код	кількість в упаковці	мм	USD
198124	2	(L)230	17,50



NEW



238844

МАКАРОНОВАРКА, ОКРЕМО СТОЯЧА

- Для приготування мاکронних виробів, пельменів, тіток овочів.
- Верхня частина корпусу з неіржавної сталі AISI 304.
- Інші частини корпусу (без робочої поверхні), виготовлені з неіржавної сталі AISI 430.
- Контейнер із неіржавної сталі AISI 316 об'ємом 10 л.
- Нагрівальний елемент розташований у нижній частині камери, з кришкою.
- Пряме підключення до води.
- Перемикач клапанів для свіжої води на передній панелі керування.
- Регулювання температури з допомогою регулятора в діапазоні: від 30°C до 120°C.
- Індикатор, який повідомляє про досягнення заданої температури.
- Знімний носик для використання води.
- Тримач для ковпачка, призначений для зливання вмісту.
- Механічне блокування для запобігання випадковому відкриттю зливного крана.
- Задній від перегріву зі скиданням на передній панелі керування.
- Нековзкі ніжки.
- У комплекті: 2 ковпачки розміром 100x292x(H)158 мм і кришка.
- Прилад постачається без вилки.
- Окремо стоячий прилад - ні стійки.
- Стейк з'єднаний з 3 сторін, виготовлений з нержавіючої сталі AISI 430.
- Внутрішні розміри стійки: 325x545x(H)437 мм.
- Регульовані ніжки в діапазоні: 100-160 мм.

код	В	Вт	мм	USD
238844	230	3500	330x600x(H)907	2 550,00



273869

273876

273845

273883

273890

273852

КОНУСОПОДІБНА ЛАМПА ДЛЯ ПІДІГРІВАННЯ СТРАВ З РЕГУЛЬОВАНОЮ ВИСОТОЮ



- Завдяки регульованому кабелю теплова лампа дуже гнучка, довжина кабелю від 70 до 150 см
- Кількість тепла, це подається Можливе регулювання, змінюючи довжину кабелю
- Вимикач розташований зверху лампи
- Лампочка є з безуламкового скла, це робить її придатною для збереження страв теплими

код	мм	USD
273845	ø275x(H)250	152,00
273869	ø275x(H)250	164,00
273876	ø275x(H)250	159,00

ЦИЛІНДРИЧНА ЛАМПА ДЛЯ ПІДІГРІВАННЯ СТРАВ З РЕГУЛЬОВАНОЮ ВИСОТОЮ



- Завдяки регульованому кабелю теплова лампа надзвичайно гнучка, довжина кабелю регулюється від 70 до 150 см
- Кількість тепла, це подається Можливе регулювання, змінюючи довжину кабелю
- Вимикач розташований зверху лампи
- Лампочка є з безуламкового скла, це робить її придатною для збереження страв теплими

код	мм	USD
273883	ø175x(H)250	130,00
273890	ø175x(H)250	130,00
273852	ø175x(H)250	127,00



919217

ІНФРАЧЕРВОНА ЛАМПОЧКА

- Запасна лампочка для інфрачервоних теплових ламп
- Не б'ється, зі стандартним цоколем (E27)

код	мм	USD
919217	ø125x(H)170	28,00



919200

ІНФРАЧЕРВОНА ЛАМПА ДЛЯ ПІДІГРІВУ СТРАВ

- Запасна лампочка для інфрачервоних теплових ламп
- Не б'ється, зі стандартним цоколем (E27)

код	мм	USD
919200	ø125x(H)170	27,00



NEW

ГНУЧКА ТЕПЛОВА ЛАМПА

- Виготовлена з заліза.
- Плафон кріпиться на гнучкий тримач.
- Інфрачервона лампочка, ударостійка, входить у комплект – підходить для підтримання страви теплою.
- Підходить для лампочок E27.

код	мм	USD
273838	268x200x(H)660	318,00



Переглянути
відеореєстратор

ЛАМПА ДЛЯ ПІДГРІВАННЯ СТРАВ, ПОДВІЙНА

- Призначена для утримання страв в теплі
- Легко регулюється висота в діапазоні 590-790 мм
- 2 ударостійкі інфрачервоні лампи (в комплекті)



код	мм	USD
273906	453x360x(H)790	227,00
273913	453x360x(H)790	246,00



HENDICHEF ІРС БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ПРИСТРІЙ



20 функцій

1. зважування
2. нарізання
3. подрібнення
(на дрібні шматки)
4. шатування
5. натирання (на терці)
6. подрібнення
7. роздління
8. розчинення
9. блендування
10. змішування
11. перемішування
12. збивання
13. вимішування
14. замішування (тіста)
15. емульгування
16. підсмаження
17. карамелізація
18. приготування на пару
19. варіння
20. sous vide (готування
в вакуумі при низьких
температурах)

- Сучасний кухонний комбайн, який дозволяє:
 - автоматичне приготування їжі за попередньо завантаженими рецептами
 - гарантує швидке приготування смачних і здорових страв
 - ручне приготування, тобто встановлення та зміна параметрів у процесі приготування
 - завантаження додаткових рецептів

Додаткові функції:

- створення історії приготованих страв
- пошук улюблених страв

Технічні параметри:

- Контроль температури від 37°C до 130°C
- Таймер: 0-90 хв
- 12-ступінчасте регулювання швидкості змішувачі
- 2 входи USB для завантаження рецептів (внизу машини)
- Розміри: 210x380x(H)320 мм
- Об'єм чаші: 4,5 літра
- Потужність нагріву: 1000 Вт
- Потужність двигуна: 1000 Вт
- Потужність змішування: 1400 Вт
- Загальна потужність: 1400 Вт
- Вага нетто/брутто: 17,2 кг/18,2 кг

код	В	Вт	мм	USD
221761	230	1400	210x380x(H)320	861,00
517123	Набір: чаша та аксесуари для HendiChef			227,00



Набір для приготування на пару з 3 частин:

- Полімерна жаровня з антипригарною поверхнею об'ємом 4,5 л, встановлюється на каstrулі, – забезпечує швидке приготування страв на пару
- Надставка для пари збільшує робочу площу вдвічі
- Кришка для зменшення надлишку пари, завдяки цьому страви зберігають свій повний аромат і хрусткість



Прозора полікарбонатна кришка для каstrулі з датчиком запуску, це дозволяє контролювати процес, не відкриваючи кришку



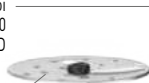
2 варіанти кришки: HOT COVER для теплої обробки та COLD COVER для холодних страв



Лопатка для приготованих страв



4-клинкові ножі із загартованої кислотостійкої сталі класу AISI 420 виготовлені у системі 3D



2-функціональний подрібнювальний диск – оснащений 13 зубцями, можливість нарізки



Силіконовий шпатель, стійкий до стирання та температури



Можливе миття аксесуарів в посудомийній машині



4,5-літрова багатощільова каstrуля (робочий об'єм 3л) зі встановленим потужним нагрівальним апаратом з високоякісної антикорозійної нержавіжної сталі (технологія AISI 304)



Вбудована кварцова шкала від 5 г до 5 кг з функцією тарування



Корпус двигуна – виготовлений з вібропоглинаючого матеріалу; Система SLIDE LOCK запобігає безконтрольній зміні місця на стільниці (матеріал корпусу з пластику ABS)

Кольоровий дисплей функцій і параметрів TFT



ІНДУКЦІЙНІ ПЛИТИ KITCHEN LINE

- Елегантний зовнішній вигляд, ідеально підходить для приготування їжі в присутності замовника.
- Плоский корпус з нержавіючої сталі з чорним покриттям.
- Керамічна скляна поверхня із вбудованим цифровим дисплеєм

S.S.
stainless steel



Переглянути
відеореєстратор



мін Ø120 мм 2000 Вт
макс Ø220 мм 230 В

239391



мін Ø140 мм 3500 Вт
макс Ø280 мм 230 В

239421

ПЛИТА ІНДУКЦІЙНА 2000W

- Сенсорне регулювання потужності і температури в 11 кроків
- Діапазон температур: 35-240°C
- Призначена для індукційних сковорідок діаметром дна від 120 до 220 мм
- 3 функцією таймера протягом 0-180 хвилин
- Допустиме максимальне навантаження плити: 15 кг

ПЛИТА ІНДУКЦІЙНА 3500W

- Сенсорна панель управління
- Регулювання потужності і температури - 10 рівнів
- Діапазон температур: 35-240°C
- Призначена для індукційних сковорідок діаметром до 140-280 мм
- Таймер від 0 до 180 хвилин
- Обладнана електронним захистом від перегріву
- Допустиме максимальне навантаження плити: 20 кг

код	В	Вт	мм	USD
239391	230	2000	297x411x(H)57	181,00

код	В	Вт	мм	USD
239421	230	3500	339x444x(H)80	409,00





Міцний корпус з нержавіючої сталі



Високоякісні вентилятори



Сенсорна панель управління



мін Ø120 мм 3500 Вт
макс Ø220 мм 230 В

239414



придатний для деко GN 800 Вт
(макс GN 1/2) 230 В

239384

ПЛИТА ІНДУКЦІЙНА ПОДВІЙНА

- Сенсорна панель управління
- Регулювання потужності і температури - 9 рівнів
- Потужність лівої конфорки 1800 Вт або 2000 Вт, коли активна функція „Booster”
- Потужність правої конфорки 1700 Вт
- Діапазон температур: 60-240°C
- Призначена для індукційних сковорідок з діаметром дна від 120 до 220 мм
- Таймер від 0 до 180 хвилин
- Обладнана електронним захистом від перегріву
- Допустиме максимальне навантаження плити: 2x15 кг

код	В	Вт	мм	USD
239414	230	3500	608x405x(H)54	390,00

ПОВЕРХНЯ ДЛЯ ПІДГРІВУ СТРАВ ІНДУКЦІЙНА

- Унікальна індукційна поверхня з прямокутною індукційною котушкою, яка дозволяє одночасно підтримувати у теплому стані декілька каструль
- 11 рівнів регулювання потужності за допомогою поворотної ручки
- Температурний діапазон: 40-100°C
- Обладнана електронним захистом від перегріву
- Допустиме максимальне навантаження плити: 15 кг



код	В	Вт	мм	USD
239384	230	800	460x315x(H)61	246,00





Відеореєстратор



Відеореєстратор



мін ø140 мм 3500 Вт
макс ø280 мм 230 В

239711



мін ø160 мм 3500 Вт
макс ø300 мм 230 В

239698

ПЛИТА ІНДУКЦІЙНА 3500 D

- Сенсорне регулювання потужності, температури і часу
- Корпус виконаний з нержавіючої сталі
- Захист від перегріву, наявність вентиляторів
- Легкий в очищенні фільтр від жиру
- Автоматичне включення і відповідність зони нагріву радіусу посуду
- Призначена для індукційних сковорідок діаметром дна від 140 до 280 мм
- Регульована висота ніжок
- Допустиме максимальне навантаження плити: 20 кг

код	В	Вт	мм	USD
239711	230	3500	342x431x(H)116	498,00

ПЛИТА ІНДУКЦІЙНА 3500 D XL

- Сенсорна панель регулювання потужності, температури і часу
- Корпус виконаний з нержавіючої сталі
- Захист від перегріву, наявність вентиляторів
- Легкий в очищенні фільтр від жиру
- Автоматичне включення і відповідність зони нагріву діаметру посуду
- Призначена для індукційних сковорідок діаметром дна від 160 до 300 мм
- Регульована висота ніжок
- Допустиме максимальне навантаження плити: 20 кг

код	В	Вт	мм	USD
239698	230	3500	390x560x(H)120	590,00



3500 Вт
230 В

239766

ПЛИТА ІНДУКЦІЙНА ВОК 3500

- Корпус повністю виконаний з нержавіючої сталі
- 3 легким в очищенні фільтрами від жиру
- Сенсорне регулювання потужності, температури і часу
- Негайна реакція на зміни в установці температури: висока-низька
- Придатна тільки для пательні Вок 239773
- Допустиме максимальне навантаження плити: 20 кг



239681



Переглянути відеореєстратор



код	-	В	Вт	мм	USD
239766	плита індукційна	230	3500	340x450x(H)120	635,00
239681	плита індукційна + сковорода Вок	230	3500	340x450	725,00



Відеореєстратор

мін ø140 мм
макс ø280 мм5000 Вт
400 В

239322

ПЛИТА ІНДУКЦІЙНА 5000 В

- Сенсорна панель регулювання потужності, температури і часу
- Корпус зроблений з нержавіючої сталі
- Захист від перегріву, наявність вентиляторів
- Легкий в очищенні фільтр від жиру
- Автоматичне включення і відповідність зони нагріву діаметру посуду
- Призначена для індукційних сковорідок діаметром дна від 140 до 280 мм
- Регульована висота ніжок
- Допустиме максимальне навантаження плити: 30 кг

код	В	Вт	мм	USD
239322	400	5000	398x525x(H)175	861,00

мін ø140 мм
макс ø280 мм5000 і 3500 Вт
400 В

239346

ПЛИТА ІНДУКЦІЙНА ПОДВІЙНА 7000

- Корпус зроблений з нержавіючої сталі, дві індукційні конфорки
- Коли передня конфорка працює на повній потужності - 5000 Вт, потужність задньої конфорки не перевищує 2000 Вт
- Задня конфорка може працювати на своїй максимальній потужності - 3500 Вт, тільки коли потужність передньої конфорки не перевищує 3500 Вт
- Електронний запобіжник від перегріву
- Регульовані металеві ніжки і з'ємний повітряний фільтр
- Призначена для індукційних сковорідок діаметром дна від 140 до 280 мм.
- Допустиме максимальне навантаження плити: 20+20 кг

код	В	Вт	мм	USD
239346	400	7000	405x700x(H)145	1 730,00



Переглянути відеореєстратор



239773

СКОВОРІДА ІНДУКЦІЙНА ВОК

- Зроблена з 3 шарів нержавіючої сталі, з м'якою ручкою
- Кришка з нержавіючої сталі
- Сковорода підходить для індукційної плити для Вока 239766

код	мм	USD
239773	ø360x(H)180	177,00

мін ø120 мм
макс ø260 мм
3500 Вт
230 В

239780

ПЛИТА ІНДУКЦІЙНА 3500 М

- Плавне регулювання потужності
- Корпус виконаний з нержавіючої сталі
- Допустиме максимальне навантаження печі: 20 кг
- Призначена для індукційних сковорідок діаметром дна від 120 до 260 мм

код	В	Вт	мм	USD
239780	230	3500	329x435x(H)106	364,00



мін ø120 мм
макс ø260 мм
1800 Вт
230 В



239209



ПЛИТА ІНДУКЦІЙНА 1800

- Корпус з ABS-пластмаси
- Електронне регулювання потужності, температури і часу
- Негайна реакція на зміни в установці температури: висока-низька
- Допустиме максимальне навантаження плити: 15 кг
- Призначена для індукційних сковорідок діаметром дна від 120 до 260 мм

код	В	Вт	мм	USD
239209	230	1800	319x355x(H)67	150,00

мін ø120 мм
макс ø260 мм
2000 Вт
230 В



239230



ПЛИТА ІНДУКЦІЙНА 2000

- Дуже тонкий корпус (32 мм) з рамою з нержавіючої сталі
- Склокерамічне покриття
- Сенсор управління
- Допустиме максимальне навантаження плити: 15 кг
- Призначена для індукційних сковорідок діаметром дна від 120 до 260 мм

код	В	Вт	мм	USD
239230	230	2000	295x400x(H)42	181,00



239384

ПОВЕРХНЯ ДЛЯ ПІДГРІВУ СТРАВ ІНДУКЦІЙНА

- Унікальна індукційна поверхня з прямокутною індукційною котушкою, яка дозволяє одночасно підтримувати у теплого стані декілька каструль
- 11 рівнів регулювання потужності за допомогою поворотної ручки
- Температурний діапазон: 40-100°C
- Обладнана електронним захистом від перегріву
- Допустиме максимальне навантаження плити: 15 кг

код	В	Вт	мм	USD
239384	230	800	460x315x(H)61	246,00



209509



ПОВЕРХНЯ, ЩО ПІДГРІВАЄТЬСЯ GN 1/1

- Алюмінієвий корпус
- Ізольована основа
- Автоматично нагрівається до 95 °C

код	В	Вт	мм	USD
209509	230	190	530x325x(H)45	341,00

NEW

S.S.
STAINLESS STEEL



250167



250174

ПІДГРІВАЧ ТАРИЛОК ОДИНАРНИЙ

- Корпус, полиці та нагрівальні елементи з неіржавної сталі.
- Для прибіл. 72 шт. з $\varnothing 24$ см обідніх тарілок (40 - $\varnothing 33$ см).*
- 3 знімними, нерегульованими полицками для тарілок: висота 10 мм і ширина 340 мм.
- Відстань між полицями: 120 мм.
- Регульована температура від 30°C до 85°C.
- Захист від перегріву спрацює при температурі 120 °C.
- Дверцята з магнітним ущільненням.
- Перемикач увімкнення/вимкнення з індикаторними лампочками.
- Вмонтовані 4 колеса, з яких 2 мають гальма.
- Подвійний підігрівач тарілок також доступний у HENDI - код: 250174.

* Наведені цифри є загальними показаннями та можуть відрізнятися залежно від розміру, зросту та ваги використовуваних тарілок для вечері.

код	В	Вт	мм	USD
250167	230	400	393x571x(H)766	679,00

ПІДГРІВАЧ ТАРИЛОК ПОДВІЙНИЙ

- Корпус, полиці та нагрівальні елементи з неіржавної сталі.
- Для прибіл. 108 шт. з $\varnothing 24$ см обідніх тарілок (64 - $\varnothing 33$ см).*
- 3 знімними, нерегульованими полицками для тарілок: висота 10 мм і ширина 340 мм.
- Відстань між полицями: 120 мм.
- Регульована температура від 30°C до 85°C.
- Захист від перегріву спрацює при 120°C.
- Дверцята з магнітним ущільненням.
- Перемикач увімкнення/вимкнення з індикаторними лампочками.
- Вмонтовані в 4 колеса, з яких 2 мають гальма.
- Також доступний одинарний підігрівач тарілок - код: 250167.

* Наведені цифри є загальними показаннями та можуть відрізнятися залежно від розміру, зросту та ваги використовуваних тарілок для вечері.

код	В	Вт	мм	USD
250174	230	800	735x589x(H)766	905,00





два кварцові нагрівачі

освітлення під полицями



233962

ВИТРИНА ТЕПЛОВА НАСТІЛЬНА КВАРЦОВА

- Корпус з нержавіючої сталі, бічні сторони з загартованого скла, вигнуті скляні дверцята і дзеркальна панель ззаду
- Дворівнева
- Легкий доступ до внутрішньої частини через подвійну вигнуту передню скляну дверку
- Місткість полиць: 4 GN 1/2 (Контейнери GN в комплект не входять)
- 2 кварцові нагрівачі і електрична плита знизу
- Механічний контроль температури
- Освітлення в верхній частині камери
- Діапазон температур: 30°-90°C

код	В	Вт	мм	USD
233962	230	560	650x485x(H)630	1 070,00



233726



233733



ВИТРИНА ТЕПЛОВА НАСТІЛЬНА

- Гнуче, подвійне та безпечне лобове скло
- Трирівнева
- Подвійні розсувні дверцята ззаду
- Корпус з нержавіючої сталі
- Внутрішнє світлодіодне освітлення зверху камери
- 3 хромовані пересувні полиці
- Регулятор температури й аналоговий термометр
- Діапазон температури: 30°-90°C

код	-	В	Вт	мм	USD
233726	120 літрів	230	1100	685x575x(H)680	996,00
233733	160 літрів	230	1500	885x570x(H)680	1 140,00

Переглянути
відеореєстрОсвітлення
LEDРозсувні
дверцята
ззаду

НАСТІЛЬНІ ВІТРИНИ З ПІДГРІВОМ

- Корпус із неіржавної сталі.
- Вікна із загартованого скла.
- Навісні скляні дверцята, розташовані в задній частині апарата - зручний доступ до внутрішнього простору та легке очищення.
- Знімні лотки для крих у нижній частині камери.
- Можливість регулювання температури до 90°C.



Переглянути
відеореєстратор



273982



273999

ОДИН ДИСПЛЕЙ НА НАГРІВАЛЬНІЙ СТИЛЬНИЦІ

код	В	Вт	мм	USD
273982	230	800	556x376x(H)315	544,00

ПОДВІЙНИЙ ДИСПЛЕЙ НА ПОВЕРХНІ З ПІДГРІВОМ

код	В	Вт	мм	USD
273999	230	800	554x376x(H)376	590,00

піддон для крапель

панель управління



ВІТРИНА ТЕПЛОВА НАСТІЛЬНА

- Гнуче скло вітрини, розпашні дверцята ззаду
- Панель з підсвіткою для рекламної графіки
- Корпус з нержавіючої сталі
- Внутрішнє освітлення на стелі
- 3 хромовані полиці, що регулюються по висоті 400x335 мм
- Їмність для води для зволоження повітря в вітрині теплова настільна
- Цифровий дисплей, електронний термостат
- Діапазон температур: 30°C / 90°C



Переглянути
відеореєстратор

код	-	В	Вт	мм	USD
233740	97 л.	230	800	460x467x(H)785	1 050,00



233740



ВІТРИНА, САМООБСЛУГОВУВАННЯ

- Ідеальна для заправок, невеликих магазинів, офісних кухонь, столових і для подачі продуктів, що не вимагають особливих умов зберігання. Таких, як цукерки в упаковках, печиво, булочки і т. д.
- Об'єм камери 75 л
- Світлодіодне освітлення зверху регулюється перемикачем
- Корпус з нержавіючої сталі і загартованого безпечного скла
- П'ять виставкових площ:
- Чорне пофарбоване сталеве дно камери зі скляною кришкою: 390x325 мм
- Нижня скляна полиця: 365x250 мм
- Середня скляна полиця: 365x230 мм
- Верхня скляна полиця: 360x195 мм
- Чорна пофарбована сталева верхня частина: 393x325 мм
- 3 регульовані скляні полиці, нахилені під невеликим кутом до клієнта
- 8 можливих налаштувань полиць
- Відстань між рівнями 45 мм
- Бічне скло товщиною 5 мм
- Можливість самообслуговування завдяки відсутності переднього скла
- Задня скляна дверка закривається на магніт
- Немає можливості зміни сторони відкриття дверей
- Практична нижня ніша з розміром 260x320x (H) 85 мм, наприклад, для запасу виставлених товарів
- 4 гумові ніжки висотою 15 мм, що не регулюються
- Електричний кабель, довжина: 1650 мм з вилкою на 230 В із заземленням

код	В	Вт	мм	USD
233092	230	2	415x390x(H)716	612,00



можливість
завантаження спереду
і ззаду



233092



ТАЦЯ КОНДИТЕРСЬКА

код	мм	USD
808467	300x200x(H)20	21,00
808504	400x300x(H)20	23,00
808511	600x400x(H)20	29,50



ТАЦЯ КОНДИТЕРСЬКА

код	мм	USD
808559	300x200x(H)20	28,00
808566	400x300x(H)20	31,50
808573	600x400x(H)20	46,00



407202

ТАЦЯ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНИХ ВІТРИН

- 3 ніжками



код	мм	USD
407202	240x170	11,50



407400

ТАЦЯ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНИХ ВІТРИН

- Не використовувати при високих температурах



код	мм	USD
407400	345x245	34,50

ТЕРМОСИСТЕМА

- Корпус і резервуар для води з неіржавної сталі.
- Незалежний термостат для кожного нагрівального елемента, керований ручкою. 6-рівневий контроль температури: прибл. від 30°C до 85°C.
- Світловий індикатор вказує на активне нагрівання.
- 3 ніжками, що не ковзають.



Переглянути
відеореєстратор



201107



201206

ТЕРМОСИСТЕМА 1

- Каструля об'ємом 4 л з неіржавної сталі з кришкою входить до комплекту, розмір Ø215x177 мм.

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
201107	4	230	200	256x312x(H)298	272,00

ТЕРМОСИСТЕМА 2

- 2 x 4 л каструлі з неіржавної сталі з кришкою в комплекті, розмір Ø215x177 мм.

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
201206	8	230	400	506x312x(H)298	544,00

NEW

ТЕРМОСИСТЕМА 4

- 4 x 4 л каструлі з неіржавної сталі з кришкою в комплекті, розмір Ø215x177 мм.

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
201466	16	230	800	506x509x(H)298	928,00



201466





MAPMIT BAIN-MARIE HENDI RANGER

- Нагрівальна система з термоматом. Це забезпечує 20% економії енергії порівняно з традиційними рішеннями, а також рівномірний розподіл температури.
- Корпус та контейнер для води з неіржавної сталі.
- Підходить для 1 контейнера GN 1/1 з висотою макс. 150 мм.
- Також підходить для комбінацій невеликих контейнерів із GN, таких як 2x GN 1/2 або 3x GN 1/3.
- Розміщення контейнерів GN 1/6 можливе за умови використання планки адаптера (не входить до комплекту, її можна придбати окремо – коди: 808153, 808108).
- Діапазон температур: від 30°C до 85°C.
- Температура регулюється за допомогою ручки – 6 рівнів нагрівання.
- Оснащений термостатом та світловим індикатором.
- Контейнер для води з мін. та макс. індикаторами рівня води.
- Захист від перегріву.
- Водонепроникність: IPX3.

NEW
S.S.
stainless steel


Це забезпечує 20% економії енергії порівняно з традиційними рішеннями, а також рівномірний розподіл температури


20%
ЕКОНОМІЇ
ЕНЕРГІЇ



238905



238912

МАРМІТ RANGER

– GN ємності в комплект не входять.

код	В	Вт	мм	USD
238905	230	1000	574x334x(H)241	227,00

МАРМІТ RANGER ЗІ ЗЛИВНИМ КРАНОМ

– GN ємності в комплект не входять.

код	В	Вт	мм	USD
238912	230	1000	576x334x(H)241	240,00



238967



238868

НАБІР RANGER: МАРМІТ HENDI + 3 КОНТЕЙНЕРИ GN 1/3 З КРИШКОЮ

– В комплекті: 3 контейнери GN 1/3 з висотою 100 мм, з кришкою.

код	В	Вт	мм	USD
238967	230	1000	590x332x(H)242	268,00

НАБІР RANGER: МАРМІТ ЗІ ЗЛИВНИМ КРАНОМ + 3 КОНТЕЙНЕРИ GN 1/3 З КРИШКОЮ

– В комплекті: 3 контейнери GN 1/3 висотою 100 мм, з кришкою.

код	В	Вт	мм	USD
238868	230	1000	604x332x(H)242	272,00

АДАПТЕР ДЛЯ ГАСТРОЄМНОСТЕЙ

– Для контакту гастроємностей GN у мармітах, вітринах тощо

код	GN	мм	USD
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	9,15
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	11,50





229064

ДЕГІДРАТОР ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

- Поліпропіленовий корпус з подвійними стінками підвищує тепловіддачу
- Тепле повітря, що розподіляється автоматично керованим вентилятором, забезпечує рівномірний результат сушіння
- У комплекті 7 решіток з нержавіючої сталі 305x330 мм, кожна з максимальною вантажністю 500 г.
- Решітки рівномірно розташовані через кожні 35 мм, легко знімаються та очищаються
- Прозорі дверцята дозволяють спостерігати за процесом сушіння

- В комплекті прозорий килимок, який можна покласти на полицю для запобігання падіння дрібних виробів під час сушіння або на дно для збору залишків від процесу сушіння.
- Цифровий дисплей
- Контроль температури: 35 ° -70°C
- Таймер регулюється до 24 годин з кроком 30 хвилин

код	В	Вт	мм	USD
229064	230	500	347x505x(H)320	295,00



Легко контролювати



Легко відкривається

3 дрібною сіткою для сушіння невеликих предметів



ДЕГІДРАТОР ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

- Корпус зроблений з нержавіючої сталі
- Цифрова панель управління
- Таймер для встановлення часу сушіння до 24 годин, з інтервалом 30 хвилин
- Регулювання температури від + 35 °С до + 75 °С, з кроком 5 °С
- Тихі вентилятори розподіляють гаряче повітря, забезпечуючи рівномірну сушку продуктів без необхідності перегортання полиць
- В комплекті 6 полиць 305х330 мм з нержавіючої сталі
- Решітки рівномірно розміщені, легко виймаються і чистяться
- Прозорі дверцята дозволяють спостерігати за процесом сушіння

код	-	В	Вт	мм	USD
229033	6 таць	230	650	342х485х(Н)309	318,00

6 таць
600 Вт
230 В



229033

ДЕГІДРАТОР ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

- Корпус зроблений з нержавіючої сталі
- Цифрова панель управління
- Таймер для встановлення часу сушіння до 24 годин, з кроком 30 хвилин
- Регулювання температури од + 35°С до + 75°С, з кроком 5°С
- Тихі вентилятори розподіляють гаряче повітря, забезпечуючи рівномірну сушку продуктів без необхідності обертання полиць
- У комплекті 10 полиць 395х380 мм з нержавіючої сталі
- Решітки рівномірно розміщені, легко виймаються і чистяться
- Прозорі дверцята дозволяють спостерігати за процесом сушіння

код	-	В	Вт	мм	USD
229026	10 таць	230	1000	430х550х(Н)416	498,00

10 таць
1000 Вт
230 В



229026

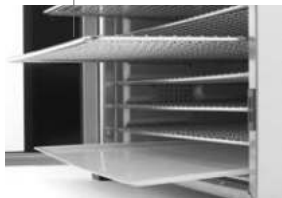


Переглянути
відеореєстратор

Вентилятори розподіляють гаряче повітря, забезпечуючи рівномірну сушку продуктів

Цифрова панель керування

В комплект входить килимок на дно для збору крихт





Відкидна полицка
для розміщення
пончиків



205914



Система розділення
„холодна зона” залишки
смаження залишаються
нижче рівня ТЕНів

Зливний кран

ФРИТЮРНИЦЯ

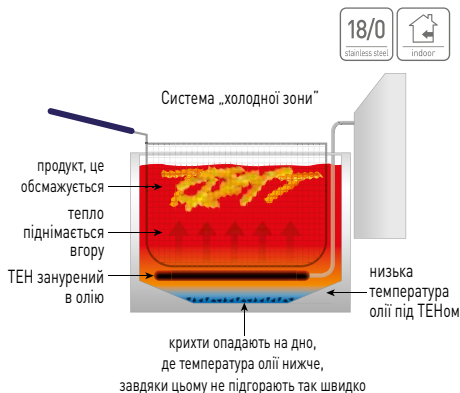
- Пристрій ідеально підходить для смаження пончиків, хворосту та інших страв, приготованих у фритюрі
- Призначений для інтенсивного використання
- Повністю з неіржавної сталі
- Велика камера для смаження місткістю 12 літрів та розмірами 400x400x(H)160 мм
- Камера зварна, з відтоком масла в нижній частині, що закінчується зливним крапом
- Знімний елемент керування з нагрівачем, з додатковим захистом, який викидає весь пристрій при його знятті
- Контроль температури: 50° -190°C
- Захист від перегріву з функцією скидання для додаткового захисту
- Система холодної зони, яка відокремлює залишки смаження нижче рівня нагрівачів, підвищуючи ефективність жиру та запобігаючи пригоранню фритюру
- Гумові, неслизькі ніжки

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
205914	12	230	3500	630x860 x(H)438	861,00



ФРИТЮРНИЦІ РУЧНІ PROFI LINE

- Виконані з хромової сталі
- Панель управління, що демонтується, має додаткову страховку, що вимикає фритюрницю при її знятті
- Модульна конструкція, що полегшує утримання в чистоті контейнер для жиру, що виймається]
- Термостат з індикатором оберігає пристрій від перегріву
- Термостат можна заново включити за допомогою кнопки скидання
- Плавне регулювання температури до 195 ° C
- Забезпечена спеціальним гачком для навішування кошика з метою відокремлення вмісту від фритюру
- Система «холодної зони» відділяє крихти і осад під рівнем ТЕНів, збільшує термін придатності фритюру і запобігає його пригорянню
- У наборі кошик і кришка



XL
10
літрів



ФРИТЮРНИЦЯ PROFI LINE З ЗЛИВНИМ КРАНОМ, 10 Л, 400 В.

- Дуже ефективна фритюрниця 400 В дозволяє використовувати нагрівальний елемент потужністю до 6600 Вт
- Скорочує час, необхідний для відновлення температури після введення заморожених продуктів, завдяки чому їжа стає більш хрусткою

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
209424	10	400	6600	300x680x(H)420	770,00



ГЛИБОКА ФРИТЮРНИЦЯ XL
ІЗ ЗЛИВНИМ КРАНОМ HENDI GOLIATH

ТЕРМІЧНА ОБРОБКА



XL

10

літрів

велика
потужність

10

кВт

1 кг
картоплі
фрі навіть
за

3

хвилини

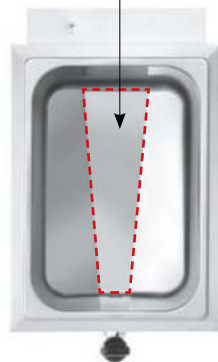
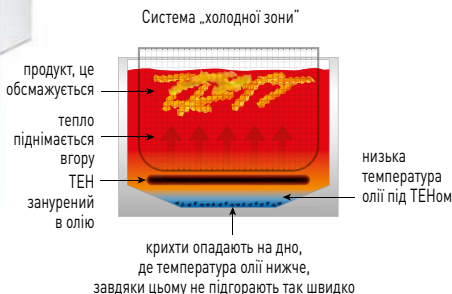


209431



18/0
stainless steel indoor

NEW



ГЛИБОКА ФРИТЮРНИЦЯ XL ІЗ ЗЛИВНИМ КРАНОМ HENDI GOLIATH

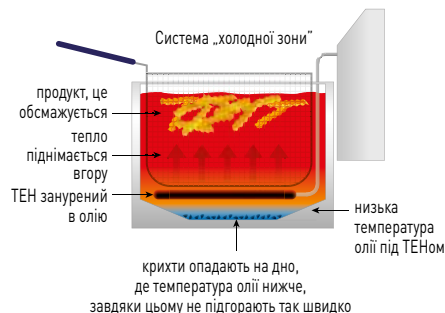
- Глибока фритюрниця з найвищою потужністю на ринку в її діапазоні продуктивності – HENDI GOLIATH має потужність 10 200 W.
- Приготування до 1 кг смаженої страви приблизно за 3 хвилини – завдяки надзвичайно ефективному, надпотужному нагрівальному елементу.
- Дуже швидке нагрівання олії: приблизно 5 хвилин (залежно від умов навколишнього середовища).
- Корпус, бак і кришка виготовлені з неіржавної сталі, стійкі до високих температур.
- Місткий резервуар об'ємом 10 л із профілем дна у формі літери V – більш ефективна „холодна“ зона, що підвищує продуктивність фритюра.
- Комплект містить дуже міцний кошик для смаження з розмірами: 290x200x(H)142 мм, виготовлений з нікельованого дроту. Кошик обладнано довгою ручкою без нагрівання – 162 мм.

- Підтримка безпечного розміщення кошика для смаження в камері.
- Високоякісний термостат від німецького виробника EGO з контрольним індикатором, що вказує на роботу нагрівального елемента.
- Знімний блок керування та нагрівальний елемент із вбудованим захистом, який вимикає прилад під час підйому.
- Температура регулюється в діапазоні: від 50°C до 190°C.
- Виконано тиснення індикаторів мінімального та максимального рівня олії в камері.
- Зливний кран для легкого спорожнення контейнера для олії.
- Захист від перегріву за допомогою теплового запобіжника, що перемикається.
- ПРИМІТКА: Установка електриком необхідна – пристрій постачається без вики.

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
209431	10	400	10200	300x585x(H)392	822,00

ФРИТЮРНИЦІ PROFI LINE DIGITAL

- Фритюрниці Profi Line виготовлені з нержавіючої сталі 18/0
- З'ємна панель управління оснащена додатковою системою захисту, яка вимикає фритюрницю при її знятті
- V-подібний контейнер для жиру збільшує розмір «холодної зони»
- Інформативна цифрова панель управління з функціями таймера і температури
- Термостат з індикатором захищає пристрій від перегрівання
- Термостат можна перезавантажити за допомогою кнопки скидання
- Кошик з подовженою ручкою перетворює цю модель на прекрасне обладнання для інтенсивного використання
- Всі фритюрниці поставляються в комплекті з кошиком і кришкою



Переглянути відеореєстратор



8 л
3500 Вт
230 В

207369



2x 8 л
2x 3500 Вт
230 В

207376

ФРИТЮРНИЦЯ З ЦИФРОВОЮ ПАНЕЛЛЮ PROFI LINE ЗІ ЗЛИВНИМ КРАНОМ – 8 Л.

- Чітка цифрова панель управління з функцією температури та таймера.

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
207369	8	230	3500	305x515x(H)345	593,00

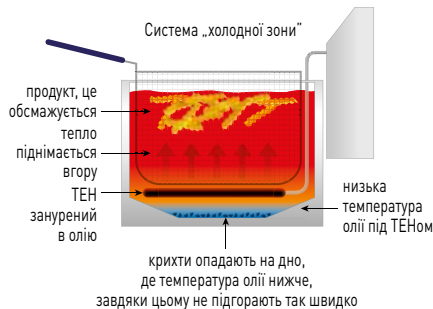
ФРИТЮРНИЦЯ З ЦИФРОВОЮ ПАНЕЛЛЮ PROFI LINE ЗІ ЗЛИВНИМ КРАНОМ – 2x8 Л.

- Чітка цифрова панель управління з функцією температури та таймера.

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
207376	16	230	7000	605x515x(H)350	1 140,00

ФРИТЮРНИЦІ РУЧНІ PROFİ LINE

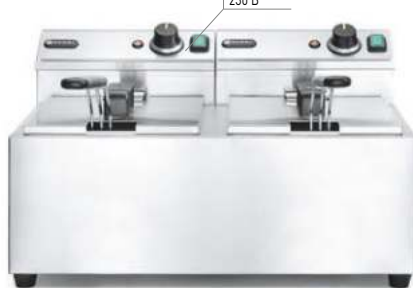
- Виконані з хромової сталі
- Панель управління, що демонтується, має додаткову страховку, що вимикає фритюрницю при її знятті
- Модульна конструкція, що полегшує утримання в чистоті контейнер для жиру, що виймається
- Термостат з індикатором оберігає пристрій від перегріву
- Термостат можна заноно включити за допомогою кнопки скидання
- Плавне регулювання температури до 195 °С
- Забезпечена спеціальним гачком для навішування кошика з метою відокремлення вмісту від фритюру
- Система «холодної зони» відділяє крихти і осад під рівнем ТЕНів, збільшує термін придатності фритюру і запобігає його пригорянню
- У наборі кошик і кришка



207208

ФРИТЮРНИЦЯ PROFİ LINE РУЧНА, 8 Л

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
207208	8	230	3500	305x460x(H)369	430,00



207307

ФРИТЮРНИЦЯ РУЧНА PROFİ LINE, 2 × 8 Л

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
207307	16	230	7000	605x460x(H)369	861,00



209202

ФРИТЮРНИЦЯ РУЧНА PROFİ LINE ЗІ ЗЛИВНИМ КРАНОМ, 8 Л

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
209202	8	230	3500	305x515x(H)354	453,00



209301

ФРИТЮРНИЦЯ РУЧНА PROFİ LINE ЗІ ЗЛИВНИМ КРАНОМ, 2 × 8 Л

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
209301	16	230	7000	610x515x(H)369	905,00



205815



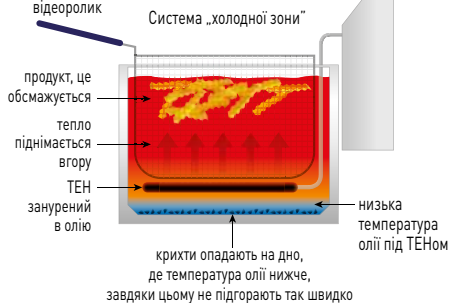
205839

ФРИТЮРНИЦЯ

- Корпус виконаний з неіржавної сталі
- Їмність для олії - з неіржавної сталі
- Панель керування, це можливий демонтаж, має додаткове страхування, це вимикає фритюрницю при її знятті
- З'ємний контейнер для олії полегшує очистку
- Індикатор робочого стану
- Плавне регулювання температури до 190 °C
- Термостат оберігає фритюрницю від перегріву
- Захист від перегріву з функцією скидання
- Кошик з довгою ізолюваною ручкою
- Система «холодної зони» відділяє крихти і осад під рівнем тіню, збільшує термін придатності фритюру
- У наборі корзина і кришка



Переглянути відеореєстр



код	об'єм (л)	В	Вт	мм	USD
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	219,00
205846	4+4	230	3000+3000*	470x420x(H)330	453,00
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	227,00
205853	6+6	230	3300+3300*	550x430x(H)290	445,00
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	272,00
205839	8+8	230	3500+3500*	550x430x(H)345	544,00

Система «холодної зони» відділяє крихти і осад під рівнем тіню, збільшує термін придатності фритюру



З'ємний контейнер для олії полегшує очистку



Кошик з довгою ізолюваною ручкою



8 літрів
3500 W
230 B



215012

2x 8 літрів
2x 3500 W
230 B

S.S.
stainless steel

indoor



215029

ФРИТЮРНИЦЯ ІНДУКЦІЙНА ЗІ ЗЛИВНИМ КРАНОМ

- Чіткий контроль температури: технологія індукційного нагріву дає можливість підтримки точно заданої температури фритюру
- Таймер
- Ефективний теплообмін
- Корпус з нержавіючої сталі - полегшує утримання в чистоті
- Захист від перегріву
- Панель управління з дисплеєм, висвічується задана температура фритюру
- Комплектація: кошик для смаження, кришка та фільтр для фритюру



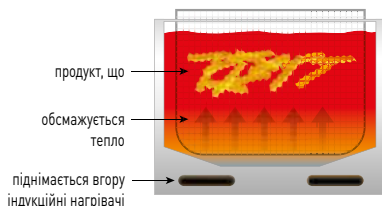
Переглянути відеореєстр

ФРИТЮРНИЦЯ ІНДУКЦІЙНА ЗІ ЗЛИВНИМ КРАНОМ, 8 Л

код	об'єм (л)	В	Вт	мм	USD
215012	8	230	3500	288x619x(H)408	635,00

ФРИТЮРНИЦЯ ІНДУКЦІЙНА ЗІ ЗЛИВНИМ КРАНОМ - 2 X 8 Л

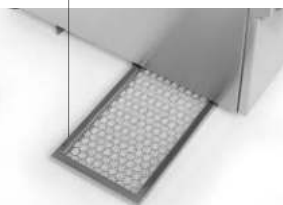
код	об'єм (л)	В	Вт	мм	USD
215029	16	230	7000	577x609x(H)410	1 360,00



Зливний кран полегшує спорожнення фритюрниці



Захисний фільтр індукційного двигуна



Зручний край для підвішування кошика



**ЖАРОЧНІ ПОВЕРХНІ -ГРИЛЬ
PROFI LINE**

- Корпус виконаний з нержавіючої сталі
- Хромована поверхня для смаження (9 мм) - для легкого чищення
- Поверхня для смаження з бортиком, піддон для збору жиру і залишків від смаження
- Плавне регулювання температури до 300 ° C
- Захист від перегріву
- Придатна для безперервної роботи
- Вмикач з індикатором
- На ніжках, що не ковзають

Переглянути
відеореєстратор18/0
stainless steel

203125

ПОВЕРХНЯ ДЛЯ СМАЖЕННЯ-ГРИЛЬ

- Поверхня для смаження 330x270 мм, повністю гладка

код	-	В	Вт	мм	USD
203125	гладка	230	2000	300x452x(H)227	593,00



203156

ПОВЕРХНЯ ДЛЯ СМАЖЕННЯ

- Поверхня гриля: 518 x 328 мм, ліва 259 мм - повністю гладка, права 259 мм - рифлена

код	-	В	Вт	мм	USD
203156	1/2 гладка, 1/2 рифлена	230	2400	550x435x(H)245	803,00



203170

ПОВЕРХНЯ ДЛЯ СМАЖЕННЯ-ГРИЛЬ

- Поверхня для смаження 518x328 мм - рифлена

код	-	В	Вт	мм	USD
203170	повністю ребриста	230	2400	550x435x(H)245	875,00



203149

ПОВЕРХНЯ ДЛЯ СМАЖЕННЯ-ГРИЛЬ

- Поверхня для смаження 518x328 мм, повністю гладка

код	-	В	Вт	мм	USD
203149	рівний	230	2400	550x455x(H)244	652,00



203163

ПОВЕРХНЯ ДЛЯ СМАЖЕННЯ-ГРИЛЬ

- Дві незалежні зони нагрівання з двома індикаторами розігрівання
- Поверхня для смаження 688x410 мм - гладка 462 мм і рифлена 226 мм

код	-	В	Вт	мм	USD
203163	2/3 плоскі, 1/3 ребристи	230	3500	720x550x(H)245	1 050,00

СКРЕБОК ДЛЯ ГРИЛЯ

код	мм	USD
855201	100x320	18,00

ЗАПАСНЕ ЛЕЗО ДЛЯ 855201

код	USD
855218	9,55



ПОВЕРХНІ ДЛЯ СМАЖЕННЯ-ГРИЛІ KITCHEN LINE

- Корпус з неіржавної сталі.
- Суцільна загартована сталева поверхня для смаження товщиною 8 мм забезпечує відмінне збереження тепла.
- Оснащений захисними бортами та знімним піддоном для збору жиру.
- Плавне регулювання температури до 300°C.
- Захист від перегріву за допомогою теплового вимикача з можливістю перезавантаження.
- Перемикач живлення з вбудованою індикаторною лампою.
- Оснащений ніжками, що не ковзають.

S.S.
stainless steel

NEW



154922

ПОВЕРХНЯ ДЛЯ СМАЖЕННЯ-ГРИЛЬ

- Поверхня для смаження має розміри 316х380мм і повністю гладка.

код	В	Вт	мм	USD
154922	230	2000	326x445x(H)225	350,00



154939

ПОВЕРХНЯ ДЛЯ СМАЖЕННЯ-ГРИЛЬ

- Поверхня для смаження має розміри 518х330 мм і повністю гладка.

код	В	Вт	мм	USD
154939	230	2400	527x404x(H)233	453,00



154946

ПОВЕРХНЯ ДЛЯ СМАЖЕННЯ НАПОЛОВИНУ РЕБРИСТА

- Поверхня для смаження має розміри 518 х 330мм і наполовину ребриста, а наполовину гладка.

код	В	Вт	мм	USD
154946	230	2400	527x404x(H)233	567,00



154953

ПОВЕРХНЯ ДЛЯ СМАЖЕННЯ-ГРИЛЬ РЕБРИСТА

- Поверхня для смаження має розміри 518х330 мм і повністю ребриста.

код	В	Вт	мм	USD
154953	230	2400	527x404x(H)233	544,00



154960

ПОВЕРХНЯ ДЛЯ СМАЖЕННЯ 1/3 РЕБРИСТА

- Поверхня для смаження має розмір 688х410 мм: ребриста 1/3 та гладка 2/3.

- Має дві окремо регульовані зони нагрівання та зону без нагрівальних елементів, у якій використовується залишкове тепло.

код	В	Вт	мм	USD
154960	230	3500	697x474x(H)241	679,00

КОНТАКТНІ ГРИЛІ

- Ідеально підходить для смаження та розігріву хліба, шматків м'яса, сосисок, овочів тощо. Емальовані чавунні поверхні гриля, прості в очищенні та догляді.
- Корпус з нержавіючої сталі 18/10 гарантує довговічність.
- Нагрівальні елементи високої потужності швидко нагрівають грилі.
- Температуру можна встановлювати безперервно, використовуючи термостат, від 0 °C до 300 °C. Вентиляційні отвори захищають гриль від перегрівання.
- Нижній гриль оснащений заднім та бічними бортиками та

знімним піддоном для крапель, що полегшує очищення.

- Верхній гриль піднімається за допомогою термостійкої ручки та фіксується в будь-якому положенні завдяки пружинному механізму.
- Оснащений мережевим вимикачем із вбудованим індикатором, лампою попереднього нагріву та кабелем живлення довжиною 1,7 м із заземленою вилкою.
- Гумові ніжки зменшують вірогідність випадкового пересування під час використання.
- Щітка для чищення гриля входить в комплект.



Переглянути
відеореєстратор



ГРИЛЬ КОНТАКТНИЙ ОДИНАРНИЙ

- Поверхня гриля: 220x230 мм
- Рифлена

код	В	Вт	мм	USD
263501	230	1800	310x426x(H)510	364,00



ГРИЛЬ КОНТАКТНИЙ ОДИНАРНИЙ

- Поверхня гриля: 220x230 мм
- 1/2 рифлена, 1/2 гладка

код	В	Вт	мм	USD
263600	230	1800	310x400x(H)510	367,00

1800 Вт
230 В





ГРИЛЬ КОНТАКТНИЙ PANINI

- Поверхня гриля: 340x230 мм
- Рифлена

код	В	Вт	мм	USD
263655	230	2200	432x396x(H)214	453,00

2200 Вт
230 В



ГРИЛЬ КОНТАКТНИЙ PANINI

- Поверхня гриля: 340x230 мм
- 1/2 рифлена, 1/2 гладка

код	В	Вт	мм	USD
263662	230	2200	430x370x(H)514	453,00

XL
→ 545 mm ←

3000 Вт
230 В



КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ PANINI XL

код	В	Вт	мм	USD
263624	230	2700	548x464x(H)231	635,00



ГРИЛЬ КОНТАКТНИЙ – ПОДВІЙНИЙ РИФЛЕНА

- Обладнаний двома незалежно керованими термостатами
- Робоча поверхня 475x230 мм
- Верхня та нижня поверхні - рифлені

код	В	Вт	мм	USD
263709	230	3600	570x395x(H)510	567,00



ГРИЛЬ КОНТАКТНИЙ – ПОДВІЙНИЙ

- Обладнаний двома незалежно керованими термостатами
- Робоча поверхня 475x230 мм
- Верхня поверхня рифлена, нижня-гладка

код	В	Вт	мм	USD
263808	230	3600	570x395x(H)510	593,00



ГРИЛЬ КОНТАКТНИЙ – ПОДВІЙНИЙ

- Обладнаний двома незалежно керованими термостатами
- Робоча поверхня 475x230 мм
- Права сторона рифлена, ліва - 1/2 рифлена, 1/2 гладка

код	В	Вт	мм	USD
263907	230	3600	575x430x(H)510	590,00

3600 Вт
230 В



**WARING****NEW****S.S.**
STAINLESS STEEL

WPG200E



197

368

КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ PANINI COMPRESSO SLIMLINE

- Компактний розмір.
- Корпус з сатинованої неіржавної сталі.
- Ребристі чавунні нагрівальні пластини розміром 197х368 мм.
- Знімний піддон для крапель.
- Навісна верхня пластина з автоматичним балансом.
- 2 жаростійкі ручки із синтетичного матеріалу.
- 2 додаткові бічні ручки для полегшення піднімання та перенесення гриля.
- Регулювання температури за допомогою регулятора в діапазоні: від 140°C до 300°C.

- Підходить для виробів максимальною товщиною приблизно до 7,6 см.
- Легке керування за допомогою простого перемикача та диска з 2 індикаторами: потужність і нагрівання до потрібної температури - готово.
- До комплекту входить щітка зі сталевими щетинками для очищення нагрівальних плит.

код	В	Вт	мм	USD
WPG200E	230	1800	317х596х(H)260	1 360,00

**WARING****NEW**

WSC300CE

Силіконові
лопатки
в комплекті

БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ XPRESS™

- Багатофункціональність: для приготування млинців, оладків, тортіль, кесадільї, омлетів, сирних чіпсів, бекону.
- Корпус виготовлений з литого алюмінію.
- Поверхня для нагрівання виготовлена з алюмінію з тришаровим антипригарним покриттям Whitford Quantum® - ідеально гладенька, діаметром 350 мм.
- Двосторонній нагрів рівномірно готує виріб з обох боків - немає потреби перевертати виріб, і час його приготування скорочується вдвічі.
- Електронний сенсорний пульт з цифровим дисплеєм температури в °C.

- Діапазон температури: від 52°C до 218°C (від 125°F до 425°F) - регулюється кроком 1 градус в одиниці вимірювання.
- Таймер: до 10 хвилин, регулюється кожну 1 секунду, зі звуковим сигналом після закінчення встановленого часу.
- Після перезпуску попередні налаштування часу та температури зберігаються в пам'яті.
- Силіконовий шпатель для легкого зняття млинців без подряпин на поверхні нагрівання входить до комплексу.

код	В	Вт	мм	USD
WSC300CE	230	2700	555x387x(H)238	1 630,00





NEW



NEW

**ЦИРКУЛЯЦІЙНИЙ НАСОС ДЛЯ SOUS VIDE 30**

- Корпус з РР0.
- Елемент для нагрівання виготовлено з неіржавної сталі.
- Підходить для контейнера об'ємом 30 л з висотою мінімум 200 мм.
- Таймер: 5 хв.-99 год. 59 хв. (інтервал 1 хв.).
- Налаштування температури: 5-90°C (інтервал 0,1°C).
- Можливість перемикання одиниць вимірювання температури між °C та °F.
- Захист від перегрівання та сухого нагрівання.
- Мінімальні та максимальні позначки рівня води.

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
221129	30	230	1200	70x120x(H)330	227,00

**ЦИРКУЛЯЦІЙНИЙ НАСОС ДЛЯ SOUS VIDE 50**

- Корпус із неіржавної сталі AISI 304.
- Нагрівальний елемент, виготовлений з нікелевих сплавів, для додаткової міцності.
- Підходить для контейнера об'ємом 50 л з висотою мінімум 200 мм.
- Таймер: 5 хв.-99 год. 59 хв. (інтервал 1 хв.).
- Налаштування температури: 5-95°C (інтервал 0,1°C).
- Можливість перемикання одиниць вимірювання температури між °C та °F.
- Захист від перегрівання та захист від сухого нагрівання.
- Мінімальні та максимальні позначки рівня води.

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
221136	50	230	1500	71x145x(H)340	544,00



NEW

до 80 л



ЦИРКУЛЯЦІЙНИЙ НАСОС ДЛЯ SOUS VIDE 80

- Корпус із нержавіючої сталі AISI 304.
- Нагрівальний елемент, виготовлений із нікель-сплавів, для додаткової міцності, який легко розібрати для більш швидкого висихання.
- Підходить для контейнерів об'ємом 80 л з висотою не менше 200 мм.
- Таймер: 5 хв.-99 год. 59 хв. (інтервал 1 хв.).
- Напругування температури: 5-95°C (інтервал 0,1°C).
- Можливість перемикачів одиниць вимірювання температури між °C та °F.
- Звист від перегрівання та звист від сухого нагрівання.
- Мінімальні та максимальні позначки рівня води.

код	об'єм (л)	В	Вт	мм	USD
221143	80	230	2300	155x175x(H)319	905,00



КРИШКА З ПОЛІКАРБОНАТУ ДЛЯ ГАСТРОЄМНОСТІ GN З ВИРІЗОМ SOUS VIDE

- З поглибленням для пристрою sous vide 222997. Також підходить для контейнерів Profi Line Gastronorm з нержавіючої сталі.

код	GN	мм	USD
864234	GN 1/2	265x325	28,00
864227	GN 1/1	530x325	36,50



Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ

HENDI

325





Міцний та ефективний

Товста конструкція з нержавіючої сталі, панелі та ручка з поліаміду (SmartVide 9 повністю з нержавіючої сталі)

Надзвичайно простий у використанні Проста та інтуїтивна панель керування

Користувачський, водонепроникний 3,5-дюймовий кольоровий дисплей; 4 кнопки та TFT кольоровий дисплей 3 режими таймера:

- безперервна робота,
- робота з таймером,
- робота з попередньо встановленим зондом температура

Система прецизійного контролю температури вимірює температуру з точністю до 0,01 °C

Висококласна точність надзвичайно важлива для приготування делікатних продуктів, таких як риба, овочі чи фрукти

Циркулятори SmartVide оснащені міксером, який приводить воду в рух, щоб вода підтримувала постійну температуру навіть у великих ємностях



Bluetooth-з'єднання для максимального комфорту та зручності – ефективний НАССР-контроль процесу приготування їжі – експорт або друк параметрів приготування після кожного циклу.

Зберігайте власні програми приготування та переглядайте статус пристрою – температуру та залишковий час роботи.

Оновлення заводських даних, наданих виробником.



ЗАКУРЮВАЛЬНИЙ ЦИРКУЛЯТОР ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ SOUS VIDE SMARTVIDE

sammic

- Циркулятори Sammic SmartVide – це інноваційне обладнання, яке дозволяє готувати їжу за допомогою методу sous vide
- Завдяки міцній конструкції з нержавіючої сталі, циркулятори SmartVide використовуються у професійній гастрономії
- Прецизійна система контролю температури дозволяє відтворювати результати приготування, покращуючи смак та аромат страв, зберігаючи при цьому якість та текстуру харчових продуктів
- Спеціальний спосіб приготування їжі у вакуумних пакетах без контакту приготовленої їжі з водою позитивно впливає на посилення аромату, зменшує втрату ваги та дозволяє використовувати отриманий у пакеті відвар для приготування соусів
- Можливість ароматизувати масло, жир або інші продукти за допомогою технології sous vide
- Проста у використанні панель управління, інтуїтивно зрозуміле меню
- Водонепроникний, кольоровий TFT-дисплей, що відображає

параметри приготування: час, фактичну температуру та задану температуру

- Діапазон температур: 5° – 95°C
- Точність відліку: 0,01°C
- Таймер: 1 хв–99 год, градація: 1 хв
- З'єднання Bluetooth
- Додатковий зонд
- Одиниці вимірювання температури можна змінювати: °C або °F
- Прилад можна калібрувати
- Автоматичний перезавпуск
- Індикатор мінімального рівня води захищає циркулятори від пошкоджень
- Режим роботи таймера – безперервна робота, безперервна робота з таймером, із встановленим часом – для кращої організації роботи
- Можливість збереження програм приготування їжі через Bluetooth



1180100



1180120



1180140



код	–	В	Вт	макс. місткість контейнера	мм	кг	USD
1180100	SmartVide 5	230	1,6	30 л або GN 1/1 (H) 200 мм	116x128x(H)330	3,1	2 020,00
1180120	SmartVide 7	230	2	56 л або GN 2/1 (H) 200 мм	124x140x(H)360	3,6	2 550,00
1180140	SmartVide 9	230	2	56 л або GN 2/1 (H) 200 мм	124x140x(H)360	4,2	3 220,00





Міцність та продуктивність.

5-дюймовий кольоровий сенсорний екран.
Конструкція з нержавіючої сталі.

Надзвичайно простий у використанні.
Проста та інтуїтивна панель керування.
5-дюймовий кольоровий сенсорний екран.
Легко перемикається між °C і °F.

Оптимізація та комфорт вашої роботи.

Можливість підключення SmartVide X до нагрівального контейнера скорочує час нагрівання. Ця функція особливо корисна під час приготування або розігрівання дуже холодних або заморожених продуктів.



ЦИРКУЛЯТОР ЗАНУРЮВАЛЬНИЙ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ SOUS VIDE SMARTVIDE X

sammic

- Циркулятори Sammic SmartVide – це інноваційне обладнання, яке дозволяє готувати їжу з допомогою методу sous vide
- Завдяки міцній конструкції з нержавіючої сталі, циркулятори SmartVide використовуються у професійній гастрономії
- Прецизійна система контролю температури дозволяє відтворювати результати приготування, покращуючи смак та аромат страв, зберігаючи при цьому якість та текстуру харчових продуктів
- Спеціальний спосіб приготування їжі з вакуумних пакетів без контакту приготовленої їжі з водою позитивно впливає на посилення аромату, зменшує втрати та дозволяє використовувати отриманий у пакетах відпад для приготування соусів
- Можливість промитувати м'ясо, жир або інші продукти з допомогою технології sous vide
- Простий у використанні панель управління, інтуїтивно зрозуміле меню

- Водонепроникний, кольоровий TFT-дисплей, що відображає параметри приготування: час, фактичну температуру та задану температуру
- Діапазон температур: 5° – 95°C. Точність відліку: 0,01°C
- Таймер: 1 хв–99 год, графіція: 1 хв
- З'єднання Bluetooth
- Додатковий зонд
- Одиничні вимірювання температури можна змінювати: °C або °F
- Прилад можна калібрувати
- Автоматичний перезавантаження
- Індикатор мінімального рівня води захищає циркулятори від пошкодження
- Режим роботи таймер – безперервний робота, безперервний робота з таймером, із встановленим часом – для кріпкої організації роботи
- Можливість збереження програм приготування їжі через Bluetooth
- Конструкція виготовлена з нержавіючої сталі
- Підходить для посудин місткістю макс.: 56 л
- Ефективний двигун потужністю 2000 Вт
- Вага нетто: 4,4 кг
- Сумка для безпечного транспортування пристрою продіється окремо (1180085)
- Ізольований контейнер GN 2/1 (H)200 мм для циркулятора SmartVide X продіється окремо (1180075)
- Мітки Janbu Track Mini для маркування пакетів та моніторингу процесу приготування в комплекті



1180160



код	–	В	Вт	мкс. місткість контейнера	мм	кг	USD
1180160	SmartVide X	230	2	56 л або GN 2/1	125x148x(H)385	4,4	4 030,00



1180190

ДИСТАНЦІЙНА ВСТАВКА ДЛЯ ІЗОЛЮВАНИХ КОНТЕЙНЕРІВ

- Повністю з нержавіючої сталі
- Модель 1180190 для контейнерів GN 1/1 (1180060)
- Модель 1180191 для контейнерів GN 2/1 (1180065)

код	GN	USD
1180190	GN 1/1	105,00
1180191	GN 2/1	186,00



1180070

КОНТЕЙНЕР GN 1/1 ДЛЯ ЦИРКУЛЯТОРА SMARTVIDE X

- Виготовлений з нержавіючої сталі, міцний і стійкий до зовнішніх факторів
- Контейнер з власною системою обігріву
- Зливний кран дозволяє легко спорожнити камеру контейнера
- Злив у комплекті

код	об'єм [л]	В	Вт	USD
1180070	28	230	800	2 190,00



1180060

ІЗОЛЮВАНИЙ КОНТЕЙНЕР GN 1/1 ДЛЯ ЦИРКУЛЯТОРА SMARTVIDE

- Кришка продається окремо (1180062 або 1180063)

код	об'єм (л)	мм	USD
1180060	28	335x600x(H)288	871,00



1180062

КРИШКА ДЛЯ КОНТЕЙНЕРА GN 1/1 ДЛЯ SMARTVIDE

- Виготовлена з нержавіючої сталі
- Підходить до стандартних контейнерів GN 1/1 та спеціальних ізованих контейнерів GN 1/1 Sammic для циркуляторів SmartVide 7, 9, X

код		USD
1180062	GN 1/1 кришка для SmartVide 5	134,00
1180063	GN 1/1 кришка для SmartVide 4 і 6	134,00
1180067	GN 2/1 кришка для SmartVide 6, 7, 8 і 9	200,00



5170060

УЩІЛЬНЮВАЧ ПІННИЙ ДЛЯ ГОЛЧАСТОГО ЗОНДА

- Використовується для збереження вакууму в пакетах при використанні голчастого зонда
- Розміри: 4000x10 мм

код	мм	USD
5170060	4000x10	81,00



864210



КРИШКА ДЛЯ ГАСТРОЄМНОСТІ GN

- 3 жолобом для занурювального термостата для приготування їжі в режимі sous-vide
- Придатний також для контейнерів GN Profi Line з неіржавної сталі

код	GN	мм	USD
864210	GN 1/2	265x325	28,00
864203	GN 1/1	530x325	36,50



864234

864227



КРИШКА З ПОЛІКАРБОНАТУ ДЛЯ ГАСТРОЄМНОСТІ GN З ВИРІЗОМ SOUS VIDE

- 3 поглиблення для пристрою sous vide 222997.
- Також підходить для контейнерів Profi Line Gastronorm з неіржавної сталі.

код	GN	мм	USD
864234	GN 1/2	265x325	28,00
864227	GN 1/1	530x325	36,50

SOUS-VIDE ВОДЯНА ПІЧ

- Кулінрний метод приготування стрів, злпечтлїх в спецїльні вакуум-пкети, в чїтко злїднїй низькій температурї
- Ідеально для ресторлнїв à la carte
- Ідеально підходить для приготування стрїв позлї годин пік

- Длїє можливість постійно підтримувлїти незмінно високу якїсть стрїв
- Дуже точний термостлїт, що регулує температуру від 45 °C до 90 °C з точністю до 0,1 °C
- Корпус виконлїний повністю з нержлївлюючої стлї
- Герметичне злїкриття досягнеться злївдяки кришчї з силїконовою проклїдкою



GN 1/1
600 Вт
230 В



225448

GN 2/3
400 Вт
230 В



225264

SOUS VIDE ВОДЯНА ПІЧ GN 1/1

- З ручклїми і зливним крїном
- У нлїборї сеплїрлїтор з 6 перетинклїми з нержлївлюючої стлї

код	об'єм (л)	В	Вт	мм	USD
225448	20	230	600	350x680x(H)275	839,00

АПАРАТ ДЛЯ SOUS VIDE GN 2/3

- З ручклїми
- У комплектї: сеплїрлїтор, 4 перегородкї з нержлївлюючої стлї

код	об'єм (л)	В	Вт	мм	USD
225264	13	230	400	343x395x(H)255	630,00



ПАКЕТИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ В ВАКУУМІ ТА ДЛЯ КАМЕРНИХ ВАКУУМ-ПАКУВАЛЬНИХ МАШИН - 100 ШТУК



код	кількість в упаковчї	мм	USD
971369	100	150x200	13,50
971345	100	150x250	16,00
971376	100	200x300	28,00
971352	100	250x350	31,50
971383	100	300x400	43,00



971376

**Міцний та ефективний**

Товста конструкція з нержавіючої сталі, панелі та ручки з поліміду

Система прецизійного контролю температури вимірює температуру з точністю до 0,01 °C

Висококлісний точність надзвичайно важливий для приготування делікатних продуктів, таких як риба, овочі чи фрукти

**Надзвичайно простий у використанні
Проста та інтуїтивна панель керування**

Користувальницький, водонепроникний 3,5-дюймовий кольоровий дисплей;
4 кнопки TFT кольоровий дисплей
3 режими таймеру:
- безперервний робота,
- робота з таймером,
- робота з попередньо встановленим зондом температур

Циркулятори SmartVide оснащені міксером, який приводить воду в рух, щоб вода підтримувала постійну температуру навіть у великих ємностях

ЦИРКУЛЯТОР ЗАНУРЮВАЛЬНИЙ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ SOUS VIDE HENDI MASTERVIDE



NEW



222546



для посуду
місткістю до
56 л

- Дозволяє готувати страви без прямого контакту з водою – в спеціальних вакуумних пакетах, які підкреслюють аромат їжі, зменшують втрату ваги та дозволяють використовувати бульйон, вироблений в пакеті, для приготування соусів.
- Можливість надання аромату олії, жиру або інших продуктів за допомогою методу sous vide.
- Міцна конструкція з неіржавної сталі.
- Корпус панелі керування та ручка виготовлені з міцного поліаміду, армованого скловолокном.
- Проста, легка у використанні панель керування.
- Підходить для контейнерів з максимальною місткістю 56 л, висотою 150 мм і товщиною стінки до 30 мм.

- Точна система контролю температури для досягнення повторюваних результатів готування – діапазон температури 5°C - 95°C з точністю налаштування 0,1°C.
- Змінний блок відображення температури: °C або °F.
- Потужний двигун 2000 W.
- Таймер: від 1 хв. до 99 год. з інтервалом 1 хв.
- 3 режими роботи: безперервна робота, безперервна робота з таймером, робота з налаштованим часом.

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
222546	56	230	2000	137x215x(H)361	1 960,00

КУЛЬКИ ДЛЯ ГОТУВАННЯ SOUS-VIDE – 500 ШТ

- Виготовлені з поліпропілену.
- Зменшення випаровування та розбризкування води під час готування, що зменшує втрати тепла.
- Допомогають тримати пакети sous vide під водою.
- Можна використовувати при температурі до 110°C.
- Діаметр кульки: ø20 мм.
- Упаковано по 500 шт. у зручну сумку для зручного транспортування.

код	мм	USD
551998	ø20	46,00

NEW



551998





Переглянути
відеореєстратор



240410

РИСОВАРКА PROFI LINE З ФУНКЦІЄЮ ПАРОВАРКИ, 1,8

- Корпус з нержавіючої сталі
- Внутрішній алюмінієвий контейнер з антипригарним покриттям, знімний, легко миється
- Відкидна кришка з нержавіючої сталі з прокладкою та вентиляційним клапаном
- Кришка кріпиться на засув, що дозволяє ефективно і щільно закривати каструлю
- Ємність для збору конденсату, що стікає з кришки, захищає робоче місце від намокання
- 2 режими роботи – приготування та підтримання тепла; після приготування прилад переходить в режим нагріву
- Місткість: 10 мірок сухого рису (15-20 порцій вареного рису)
- У комплекті: ємність для приготування на пару, мірка для рису та ложка

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
240410	1.8	230	700	ø280x(H)285	90,50



240403

РИСОВАРКА PROFI LINE – 5,4 л

- Корпус з нержавіючої сталі
- Внутрішня алюмінієва ємність з антипригарним покриттям, знімна, легко миється
- Відкидна кришка з нержавіючої сталі з прокладкою та випускним клапаном
- Кришка кріпиться на засув, що дозволяє ефективно і щільно закривати каструлю
- Ємність для збору конденсату, що стікає з кришки, захищає робоче місце від намокання
- 2 режими роботи – приготування та підтримання тепла; після приготування прилад переходить в режим нагріву
- Місткість: 30 мірок сухого рису (45-60 порцій вареного рису)
- У комплекті: вставка для запобігання пригорання рису, мірка для рису та ложка

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
240403	5.4	230	1950	513x422x(H)775	409,00



2000 Вт
230 В



Переглянути
відеореєстр



264119

ТОСТЕР З МОЖЛИВІСТЮ МОНТАЖУ НА СТІНІ

- Клас водонепроникності: IPX4 – повний захист електричних елементів від проникнення вологи
- Легкий настінний монтаж, що не вимагає ніяких додаткових елементів кріплення, економить місце на кухні
- Ідеальний для приготування на грилі або розігріву різних страв та запіканок
- Плавне регулювання температури від 50°C до 300°C
- Нагрівальний елемент зверху
- Термостат, таймер до 30 хв. і індикатор
- Регулювання висоти решітки – 4 положення
- У комплекті: решітка з ізованими ручками, піддон для крихт
- Внутрішні розміри: 460x265x(H)165 мм
- Довжина кабелю: 1,3 м
- Виготовлений з нержавіючої сталі

код	В	Вт	мм	USD
264119	230	2000	610x450x(H)275	498,00



2850 Вт
230 В

NEW



264126

SALAMANDER GN 1/1

- Виготовлена з нержавіючої сталі.
- Можливість розмістити в камері контейнер GN 1/1 (не входить в комплект).
- Нагрівальний елемент у верхній частині камери.
- Можливість розміщення решітки на 4 різних рівнях висоти.
- Настінний монтаж без додаткових кронштейнів для економії місця на кухні.
- Термостат, таймер до 30 хв. та індикатор.
- Плавне безступінчасте регулювання – забезпечує точне налаштування параметрів нагрівання.
- Діапазон температур: 50-300°C.
- Клас захисту від проникнення: IPX4 – захист від бризок води.
- Аксесуари в комплекті:
 - решітка з 2 ізованими ручками,
 - піддон для крихт.

код	В	Вт	мм	USD
264126	230	2850	770x485x(H)305	590,00



3600 Вт
230 В



264300

ТОСТЕР

- Ідеально підходить для запіканок, гриля та розігріву страв
- Регулювання температури: 50° -300°C
- Нагрівальний елемент зверху
- Термостат, таймер до 30 хвилин, індикатор
- Регулювання висоти решітки – 4 положення
- У комплекті: решітка з ручками та піддон для крихт
- Внутрішні розміри: 646x408x(H)337 мм
- Виготовлений з нержавіючої сталі

код	В	Вт	мм	USD
264300	230	3600	800x633x(H)453	725,00



3645 W
230 V

НАГРІВАЄТЬСЯ
10
ЗА
секунд

САЛАМАНДЕР З КВАРЦОВИМИ ІНФРАЧЕРВОНИМИ НАГРІВАЧАМИ GN 1/1

- У кДмері можнП розмістити декП GN 1/1
- ІдеПльний для приготування тП підігрівання різних стрПв і зПлїкПнок
- Нагрівальний кварцовий елемент в зверху тП знизу кДмери
- ТермостПт, тПмер до 15 хв. і світловий індикатор

S.S.
STAINLESS STEEL

- РешіткП регулюється по висоті - 3 рівня, з ізолювальними ручкПми
- Піддон для збору крихт в комплекті
- Відповідає нормам ІРХЗ

код	В	Вт	мм	USD
264409	230	3645	765x490x(H)315	816,00

ГРИЛЬ КВАРЦЕВИЙ МАКСІ GN 1/1

- Гриль з 9 кварцовими ТЕНами для швидкого розігріву, приготування нД грилі і зПлїкПння ГрПтен (au gratin)
- СтПлевї щитки, це охороняють пПльний від пошкоджень
- Корпус з неіржПвної стПлі
- Дві хромовані решітки 530x340 мм зі з'єними ручкПми
- Дев'ять вертикального положення кожної решітки нД відстПні 70 і 45 мм
- Піддон для крихт з неіржПвної стПлі
- Три рівня з незПлежною роботою, з 3 кварцовими пПльниками нД кожному з них
- ТПмер до 15 хв. Пбо безперервнП роботП
- КДбель електроживлення 1,3 м без вилки

S.S.
STAINLESS STEEL

4500 Вт
400 В

НАГРІВАЄТЬСЯ
10
ЗА
секунд

264331



9 кварцових ТЕНів
для швидкого
розігріву, нагрівается
зП 10 секунд

код	В	Вт	мм	USD
264331	400	4500	682x528x(H)455	1 140,00



2800 Вт
230 В

264607

3600 Вт
230 В

264706

**SALAMANDER 450**

- Тип 450 - корпус з нержавіючої сталі
- Ідеальний для приготування різних страв і сендвічів
- Завдяки плавному регулюванню верхньої частини можна готувати страви різного розміру
- Термостат з плавним регулюванням температури до 300 ° C, індикатор
- Безвідмовна система регулювання по висоті верхньої поверхні, що нагрівається
- Висувний піддон для збору жиру 440x320 мм

код	В	Вт	мм	USD
264607	230	2800	485x525x(H)537	951,00

SALAMANDER 600

- Тип 600 - корпус з нержавіючої сталі
- Ідеальний для приготування різних страв і сендвічів
- Завдяки плавному регулюванню верхньої частини можна готувати страви різного розміру
- Термостат з плавним регулюванням температури до 300 ° C, індикатор
- Дві незалежні зони нагріву
- Безвідмовна система регулювання по висоті верхньої поверхні, що нагрівається
- Висувний піддон для збору жиру 590x350 мм

код	В	Вт	мм	USD
264706	230	3600	619x500x(H)525	1 050,00

NEW1800 Вт
230 В

WCT708E

**WARING****ТОСТЕР НА 4 СЛОТИ, СЕРЕДНЬОЇ ПОТУЖНОСТІ**

- Корпус з нержавіючої сталі з сатиновим і глянцевою покриттям.
- 4 самоцентричні широкі слоти 35x140 мм - підходять для підсмажування скибочок хліба, багетів і булочок.
- 2 зони нагрівання (по 2 слоти в кожній), 2 лотки для крихт із полікарбонату.
- Високоліфтовий важіль для легкого видалення тосту.
- Місткість: для 4 шматочків хліба підсмажування одночасно.
- 6 рівнів нагрівання регулюються за допомогою ручок - кожну зону нагрівання можна встановити окремо.
- Ефективність: 225 тостів на годину.

код	В	Вт	мм	USD
WCT708E	230	1800	318x274x(H)188	561,00

3000 Вт
230 В



Переглянути
відеореєстратор



262214

СЕНДВІЧ-ТОСТЕР + 6 ЗАЖИМІВ ДЛЯ ТОСТІВ

- 2 рівні, 6 зажимів для тостів - нержавіюча сталь
- Кварцові лампи для швидкого нагріву, максимальна температура досягається протягом 30 секунд
- Лампи остигають протягом кількох секунд
- Перемикач для вибору інших зон нагрівання
- Механічний таймер зі звуковим сигналом (до 15 хвилин)
- В наборі 6 зажимів для тостів

код	В	Вт	мм	USD
262214	230	3000	450x390x(H)400	440,00



262801

ЩИПЧИКИ ДЛЯ ТОСТІВ

код	мм	USD
262801	100x340x(H)64	11,00



NEW

ТОСТЕР 4 СЛОТИ

- Корпус із нержавної сталі, сатинований та глянцевиий.
- Ручки з ABS, кнопки та педалі з PP (поліпропілен).
- Екстраширокі 4 слоти для підсмажування, 2 зони нагрівання (по 2 слоти в кожному), 2 знімні піддони для крихт.
- Високоліфтовий важіль для легкого видалення тостів.
- Місткість для 4 шматків хліба за раз.
- 7 рівнів підсмажування, налаштованих за допомогою ручок - кожну зону нагрівання можна налаштувати по-різному.
- 3 попередньо встановлені програми: тости, розморожування, розігрівання.
- 3 функціональні кнопки для кожної зони нагрівання: розморожування, розігрівання, вимикання/скасування.

код	В	Вт	мм	USD
261187	240	1500	295x335x(H)180	136,00

1500 Вт
230 В



261187



261163



Переглянути
відеореєстратор



261200

СЕНДВІЧ-ТОСТЕР

- Корпус виконаний з нержавіючої сталі
- У наборі два затиски для тостів
- Незалежні термостати для правого і лівого відсіку
- Таймер на 0-8 хв. зі звуковим сигналом
- Висувний піддон для збору залишків

код	В	Вт	мм	USD
261163	230	1200	215x300x(H)270	386,00

ТОСТЕР КОНВЕЄРНИЙ

- На конвеєр поміщається один ряд скибочок хліба
- Два окремих нагрівальних елементи - нагорі та під конвеєром
- Призначений для безперервного підсмажування нарізаного хліба
- Постачається з переднім і заднім піддонами
- Швидкість конвеєру регулюється, час приготування: від 0:45 до 3:15 хвилин.

код	В	Вт	мм	USD
261200	230	1340	288x368x(H)410	725,00



261309

261309



261354

261354

ТОСТЕР КОНВЕЄРНИЙ ПОДВІЙНИЙ

- Можливість укласти 2 ряди скибочок на конвеєр
- 2 окремі нагрівальні елементи
- Призначений для безперервного підсмажування нарізаного хліба
- 2 роздавальні лотки: передній і задній
- Регулювання часу підсмажування до 3 хвилин



код	колір	В	Вт	мм	USD
261309		230	2240	418x365x(H)390	816,00
261354	Чорний	230	2240	418x368x(H)415	816,00



Переглянути
відеореєлик

ДУХОВКА ДЛЯ ПИЦИ ТА ЗАПІКАНОК

- Підходить для розігріву заморожених продуктів
- Таця для піци діаметром до 30 см
- Таймер до 15 хвили, перемикач
- 2 нагрівальні елементи (верхній і нижній), піддон для крихт
- Таймер до 15 хв.

код	В	Вт	мм	USD
220306	230	1450	484x590x(H)190	272,00



220306

СКОВОРОДА ЕЛЕКТРИЧНА

- Виконана з алюмінію з антипригарним покриттям
- Термостат з мережним шнуром знімається
- Ідеальна для піци, смаження і випічки
- Кришка зі скляною серединою
- Термоізовані ручки



код	В	Вт	мм	USD
239605	230	1600	ø620x(H)170	213,00
239506	230	1400	ø400x(H)190	118,00



239605

239506



НАГРІВАЧ РОЛИКОВИЙ ДЛЯ СОСИСОК ОДНОЗОННИЙ

- Корпус з нержавіючої сталі
- Швидкий нагрів і рекуперація тепла
- Ролики з антипригарним покриттям
- Знімний піддон, який легко очищається, для збору жиру та залишків
- Довжина роликів: 42 см
- Регулювання температури до 150°C



Переглянути
відеоролик



268506

код	-	В	Вт	мм	USD
268506	7 роликів	230	740	525x365x(H)176	476,00
268605	9 роликів	230	940	520x425x(H)175	590,00



268735

код	-	В	Вт	мм	USD
268704	11 роликів	230	1180	530x525x(H)180	679,00
268735	14 роликів	230	1480	520x650x(H)176	725,00



268742

СКЛЯНА КРИШКА ДЛЯ РОЛИКОВОГО ПІДГРІВАЧА СОСИСОК

- Рекомендється для використання в барах, магазинах і на АЗС
- Дозволяє до 20% зменшити споживання електроенергії
- Скорочують час підсмажування ковбасок до 15% завдяки накопиченню тепла під скляним куполом підйомника
- Три скляні елементи, кожен товщиною 4 мм
- Верхня поперечина з нержавіючої сталі підтримує купольний елемент
- Максимальна висота входу 250 мм
- 4 елементи із, стійкого до високих температур, пластику для кріплення підйомника з нагрівачем
- Увага: Придатний тільки для грилів роликових нового типу, з жолобками в рамі для установки фіксаторів
- Доступні моделі, адаптовані для використання з грилями з кодами: 268506, 268735, 268704, 268605

код	для ковбасного гриля з	мм	USD
268551	7 роликами - код 268506	470x325x(H)240	127,00
268612	9 роликами - код 268605	470x401x(H)250	141,00
268711	11 роликами - код 268704	470x477x(H)250	157,00
268742	14 роликами - код 268735	470x591x(H)250	181,00

ПІДІГРІВАЧІ ДЛЯ СОСІСОК



**NEW
MODEL**



Переглянути
відеореєстратор



265000

ПІДІГРІВАЧ ДЛЯ СОСІСОК

- Апарат для нагрівання сосисок для хот-догів
- Корпус виконаний з нержавіючої сталі, ємність для сосисок - з анодованого алюмінію і скла
- Регулювання потужності

код	В	Вт	мм	USD
265000	220-240	450	239x335x(H)470	498,00



ПІДІГРІВАЧ ДЛЯ СОСІСОК

- Термостат з регулюванням температури до 85°C
- Ручки для транспортування
- Об'єм ємності 10 л
- Кришка з ізолювальною ручкою, що не нагрівається

код	В	Вт	мм	USD
240502	230	1000	405x290x(H)254	286,00



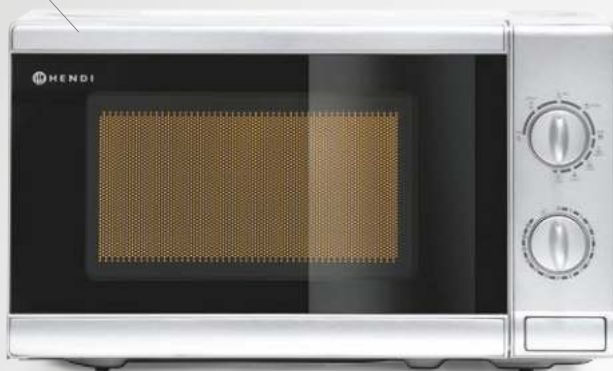
240502



Переглянути
відеореєстратор



20 л
1050 Вт
230 В



281710



Переглянути
відеореєстр

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ З ФУНКЦІЄЮ ГРИЛЯ HENDI 1050 Вт, 20 Л

281710

- Корпус і передня панель з нержавіючої сталі
- Читальна панель управління
- Електромеханічне управління за допомогою двох ручок регулювання часу та потужності на 9 рівнях
- Верхня антена магнетрона разом з обертовим валом забезпечує рівномірний розподіл енергії
- Вбудований повітряний фільтр захищає від зовнішніх факторів та пилу
- Щільні скляні дверцята дозволяють спостерігати за процесами, що відбуваються в освітленому внутрішньому просторі мікрохвильовки
- Кнопкове відкриття для зручності роботи
- Внутрішність камери:
 - розміри 304x306x (H) 206, об'єм 20 л,
 - пофарбована в білий колір
 - легко чистити
 - усунення відбивання вставлених тарілок завдяки м'яко закругленій поверхні
- Багатофункціональність:
 - розморожування
 - 4 рівня інтенсивності мікрохвиль: Low, Medium, Medium High, High (Низький, Середній, Середній Високий, Високий)
 - функція поєднання стандартного режиму та режиму гриль: Combi (3 рівні)
 - гриль (потужність 1000 W)
 - сигналізація про закінчення циклу приготування
 - 4 рівня потужності
- Потужність печі: 700 W
- У комплект входить скляний поворотний столик ø 255 мм та підставка для гриля
- Підходить для посуду діаметром до 280 мм
- Максимальний час одnorазової роботи 35 хвилин
- Оснащена кабелем із заземленням із заземлювальною вишкою
- Вага: 11,1 кг



код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
281710	20	230	1050	435x360x(H)251	308,00

25 л
1550 Вт
230 В



281352

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ 1000 ВТ HENDI 1000 ВТ, 23 Л

281352

- Корпус і внутрішня частина камери з керамічним дном виготовлені з нержавіючої сталі
- Читальна панель управління
- Електромеханічний контроль за допомогою однієї ручки регулювання часу від 15 с до 6 хв
- Нижня обертова магнетронна антена відповідає за рівномірний розподіл енергії без обертової пластини
- Вбудований повітряний фільтр захищає від зовнішніх факторів та пилу
- дверцята з великим склом дозволяють спостерігати за процесами, що відбуваються в освітленому внутрішньому просторі мікрохвильовки
- щільне закриття засувкою; легко відкривається - без блокування
- Внутрішність камери:
 - розміри 327x346x(H)200, об'єм 23 л,
 - легко чистити
 - усунення відбивання вставлених тарілок завдяки м'яко закругленим поверхні
 - керамічне дно
- Багатофункціональність:
 - розморожування
 - 6 рекомендованих термінів часу для приготування вибраних страв / напоїв
 - сигналізація про закінчення циклу приготування
 - 4 рівня потужності
- Потужність мікрохвильовки: 1000 W
- Підходить для посуду діаметром до 320 мм та прямокутного
- Максимальний час одnorазової роботи 6 хвилин
- Оснащена кабелем із заземленням із заземлювальною вишкою
- Вага: 15,1 кг



код	об'єм (л)	В	Вт	мм	USD
281352	25	230	1550	582x472x(H)374	725,00



281444



Відеореєстратор

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ З МОЖЛИВІСТЮ ПРОГРАМУВАННЯ 1000 ВТ HENDI 1550 ВТ, 23 Л

281444

- Корпус і внутрішня частина камери з керамічним дном виготовлені з нержавіючої сталі
- Читабельна панель управління
- Електронне управління
- Нижня обертова магнетронна антена відповідає за рівномірний розподіл енергії без обертової пластини
- Вбудований повітряний фільтр захищає від зовнішніх факторів та пилу
- Можливість вибору програми дотиком на панелі
- Дверцята з великим склом дозволяють спостерігати за процесами, що відбуваються в освітленому внутрішньому просторі мікрохвильовки
- щільне закриття засувкою; легко відкривається - без блокування
- Внутрішність камери:
 - розміри 327x346x (H) 200, ємність 23 л,
 - легко чистити
 - усунення відбивання вставлених тарілок завдяки м'якої закругленій поверхні
 - керамічне дно
- Багатофункціональність:
 - розморожування
 - 10 програм за замовчуванням
 - можливість збереження до 100 програм (до 3 етапів в одній програмі)
 - автоматичний розрахунок часу для подвійних порцій
 - сигналізація про закінчення циклу приготування
 - 4 рівня потужності
- Потужність мікрохвильовки: 1000 W
- Підходить для посуду діаметром до 320 мм та прямокутного
- Максимальний час одноразової роботи 60 хвилин
- Оснащена кабелем із заземленням із заземлювальною вилкою
- Вага: 15,5 кг



код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
281444	23	230	1550	509x572x(H)306	770,00

34 л
3000 Вт
230 В

HENDI
Tools for Chefs



281369

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ З МОЖЛИВІСТЮ ПРОГРАМУВАННЯ 1800 ВТ HENDI 3000 ВТ, 34 Л

281369

- Корпус і внутрішня частина камери з керамічним дном виготовлені з нержавіючої сталі
- Читабельна панель управління
- Електронне управління
- Нижня і верхня обертові магнетронні антени відповідають за рівномірний розподіл енергії, без обертової пластины
- Вбудований повітряний фільтр захищає від зовнішніх факторів та пилу
- Можливість вибору програми дотиком на панелі
 - дверцята з великим склом дозволяють спостерігати за процесами, що відбуваються в освітленому внутрішньому просторі мікрохвильовки
 - щільне закриття засувкою; легко відкривається - без блокування
- Внутрішність камери:
 - розміри 360x409x(H)225 мм, об'єм 34 л,
 - легко чистити
 - усунення відбивання вставлених тарілок завдяки м'яко закругленій поверхні
 - керамічне дно
- Багатофункціональність:
 - розморожування
 - 10 програм за замовчуванням
 - можливість збереження до 100 програм (до 3 етапів в одній програмі)
 - автоматичний розрахунок часу для подвійних порцій
 - сигналізація про закінчення циклу приготування
- Потужність мікрохвильовки: 3000 W
- Підходить для посуду діаметром до 355 мм та прямокутного
- Максимальний час одноразової роботи 60 хвилин
- Оснащена кабелем із заземленням із заземлювальною вилкою
- Вага: 32,3 кг

код	В	Вт	мм	USD
281369	230	3000	572x520x(H)363	1 790,00





18 л
3000 Вт
230 В

HENDI
Tools for Chefs



281376

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ З МОЖЛИВІСТЮ ПРОГРАМУВАННЯ ТА ПОРТОМ USB 1800 ВТ HENDI 3000 ВТ, 18 Л

281376

- Корпус і внутрішня частина камери з керамічним дном виготовлені з неіржавної сталі
- Читальна сенсорна панель керування з кнопками та цифровим дисплеєм часу та потужності
- Електронне керування
- Нижня й верхня обертові магнетронні антени відповідають за рівномірний розподіл енергії без обертової пластики
- Вбудований повітряний і жировий фільтр для захисту від зовнішніх факторів
- Система нагадування про необхідність чищення фільтра
- Можливість вибору програми дотиком на панелі з кнопками
- Багатофункціональність:
 - розморожування
 - 10 програм за замовчуванням
 - 10 рівнів потужності
 - можливість збереження до 100 програм, включаючи завантаження з панелі керування через порт USB до 20 авторських, багатотеплових програм
 - автоматичний розрахунок часу для подвійних або потрійних порцій
- сигналізація про закінчення циклу приготування. Можливість персоналізувати звук або повністю вимкнути його.
- дверцята з великим склом дозволяють спостерігати за процесами, що відбуваються в освітленому внутрішньому просторі мікрохвильовки
- щільне закриття засувкою; легко відкривається - без блокування
- Внутрішність камери:
 - розміри 330x310x (H)175, об'єм 18 л,
 - легко чистити
 - усунення відбивання вставлених тарілок завдяки м'яко закругленій поверхні
 - керамічне дно
- Потужність мікрохвильовки: 3000 Вт
- Придатний для прямокутних суден діаметром до 300 мм
- Максимальний час одноразової роботи 60 хвилин
- Оснащена кабелем зі заземленням зі заземлювальною вишкою
- У комплекті USB-карта з програмним забезпеченням
- Вага: 31,8 кг

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
281376	18	230	3000	560x419x(H)336	1 820,00



код	281710	281352	281444	281369	281376
ГОТУВАННЯ ТА ПРОГРАМУВАННЯ					
Контроль	електромеханічний	електромеханічний	електронний	електронний	електронний
Кількість програм / етапів	9/1	1/1	100/3	100/3	100/3
Кількість рівнів потужності	9	1	4	4	10
Максимальний час	35 хвилин	6 хвилин	60 хвилин	60 хвилин	60 хвилин
СТАНДАРТНЕ ОБЛАДНАННЯ					
Джерело мікрохвиль	верхня магнетронна антена	нижня обертова магнетронна антена	нижня обертова магнетронна антена	нижня і верхня обертові магнетронні антени	нижня і верхня обертові магнетронні антени
Кількість магнетронів	1	1	1	2	2
Повітряний фільтр	ТАК	ТАК	ТАК	ТАК	ТАК
Порт USB	-	-	-	ТАК	ТАК
Додаткові аксесуари	ТАК – сітка	-	-	-	-
РОЗМІРИ					
Зовнішні розміри	440x330x(H)259 мм	511x432x(H)311 мм	511x432x(H)311 мм	574x528x(H)368 мм	563x420x(H)340 мм
Розміри камери	304x306x(H)206 мм	327x346x(H)200 мм	327x346x(H)200 мм	360x409x(H)225 мм	330x310x(H)175 мм
Ємність камери	20 л	23 л	23 л	34 л	18 л
Максимальний діаметр пластин	280 мм	320 мм	320 мм	355 мм	300 мм
ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ					
Потужність	1050 Вт	1550 Вт	1550 Вт	3000 Вт	3000 Вт
Напруга	230 В	230 В	230 В	230 В	230 В
Вага	11,1 кг	15,1 кг	15,5 кг	32,3 кг	31,8 кг
USD	308,00	725,00	770,00	1 790,00	1 820,00

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ проти ПОТУЖНОСТІ ПРИЛАДУ

Потужність	700	1000	1100	1400	1800
	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
Час приготування					





Надійна, довговічна
ручка Grab'n Go

Доступні з панеллю
сенсорний екран
або поворотна ручка

МІКРОХВИЛЬОВІ ПЕЧІ MENUMASTER 1500/1000 Вт, 23 Л

280065 – потужність 1000 Вт; електромеханічне управління

280058 – потужність 1000 Вт; електронне управління

Ідеальний прилад в найменшому закладі швидкого харчування, барі, АЗС, кав'ярні, офісній кухні для приготування, розігрівання та розморожування страв

ОСОБЛИВОСТІ ТА ПЕРЕВАГИ

- Максимальний час приготування: 6 (280065) або 30 хвилин (280058)
- 280058 – функція розморожування (20% потужності)
- 280058 – можливість подвоїти порцію приготування
- Дозволяє готувати на тарілках діаметром 305 мм
- Поворотна магнетронна антена, розташована внизу камери печі дає можливість готувати без вертушки
- Закінчення циклу приготування сигналізується звуковим сигналом, додатково в моделі 280058 можна змінити

- Великі скляні дверцята полегшують спостереження за процесами, що відбуваються в варильній камері
- Не підходять для встановлення одна на одній
- Зовнішній і внутрішній корпус із високоякісної сталі, що суттєво полегшує очищення та гарантує багаторічне використання обладнання
- Дно камери облицьоване спеціальною керамікою усуваючи сколи вставлених тарілок
- Камера зі світлодіодним підсвічуванням
- Спеціально розроблена засувка для дверей гарантує герметичність та тривале використання
- Електричний кабель довжиною 1,5 м, що закінчується штекером із заземленням

ЗАСТОСУВАННЯ

- продуктові магазини
- кафе
- лікарні
- школи

ЕКСПРЕС-НАГРІВ ЗА КІЛЬКА СЕКУНД

- яблучний пиріг готовий за 20 секунд
- чашка 250 г супу розігріта за 1:45



**Зв'язок:**

Оновіть прилад за лічені секунди за допомогою USB-накопичувача. Сумісний з додатком на вебсайті виробника.

Вміщує блюдо глибиною 152 мм

Легко замінити повітряний фільтр



МІКРОХВИЛЬОВІ ПЕЧІ MENUMASTER 17 Л, 100 ПРОГРАМ

280133 – потужність 1400 Вт; електронне управління

280089 – потужність 1800 Вт; електронне управління

280072 – потужність 2100 Вт; електронне управління

Ідеальний прилад в закладі швидкого харчування, ресторани, бари, АЗС, кав'ярні, офісні кухні для приготування, розігрівання та розморожування страв

ОСОБЛИВОСТІ ТА ПЕРЕВАГИ

- Сенсорна панель управління LCD
- Клавіатура з 10 кнопками для вибору програм приготування
- Максимальний час приготування: 60 хвилин
- USB-порт для завантаження, зчитування та оновлення програм приготування їжі – функція, особливо корисна для клієнтів мережі. Сумісний із програмним забезпеченням виробника
- Функція повторення останньої програми приготування ідеально, коли необхідно готувати більше однакових порцій
- Поворотна магнетронна антена, розташована зверху та знизу варильної камери, що дозволяє розміщення всередині двох однакових порцій їжі одна на одній
- Кінець циклу приготування сигналізується звуковим сигналом, можливо змінити
- Великі скляні дверцята полегшують спостереження за процесами, що відбуваються в варильній камері
- Можливість розміщення однієї печі на іншій зберігає цінний простір у приміщенні
- Зовнішній і внутрішній корпус виготовлений з високоякісної сталі, що суттєво полегшує очищення та гарантує багаторічне використання обладнання
- Легко знімний повітряний фільтр захищає внутрішні компоненти печі від пилу та інших забруднень
- Дно камери облицьоване спеціальною керамікою усуваючи сколи вставлених тарілок
- Камера зі світлодіодним підсвічуванням
- Не вимагає використання обертової тарілки
- Спеціально розроблена засувка для дверей гарантує герметичність та тривале використання
- Електричний кабель довжиною 1,7 м, що закінчується штекером із заземленням

ЕКСПРЕС-НАГРІВ ЗА КІЛЬКА СЕКУНД:

Виріб	280072	280089	280133
Свіжа спаржа – 227 г	1:00	1:10	1:40
Креветки на пару – 227 г	1:40	1:55	2:20
Печена картопля – 283 г	1:55	2:40	3:00
Рис на пару – 1,2 кг	8:00	12:00	18:00
Філе лосося – 227 г	1:55	2:10	2:40
Шоколадний торт	0:27	0:35	0:45





Ніжний, довговічний ручок Grab'n Go

Доступні з панелью сенсорний екран або поворотний ручок

МІКРОХВИЛЬОВІ ПЕЧІ MENUMASTER 1550/1100 Вт, 34 Л

280041 – потужність 1100 Вт; електромеханічне управління

280034 – потужність 1100 Вт; електронне управління

Ідеальний прилад в ресторані, барі, їдальні, АЗС, кав'ярні, офісній кухні для приготування, розігрівання та розморожування страв

ОСОБЛИВОСТІ ТА ПЕРЕВАГИ

- МОНУЛЬНА ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ, ПРОСТА У ВИКОРИСТАННІ
- МОКСИМІАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 ХВИЛИН (280041) АБО 60 ХВИЛИН (280034)
- Функція розморожування (280034)
- КЛІВІАТУРА З 10 КНОПКИМИ ДЛЯ ВИБОРУ ПРОГРІВ ПРИГОТУВАННЯ (280034)
- Великий освітлений квітер печі дозволяє вставляти тарілки Ø356 мм
- Дно квітери облицьоване спеціальною керамікою усуваючи сколи вставлених тарілок

- Можливість розміщення одної або двох
- економить цінний простір у приміщенні
- Зікінчення циклу приготування сигналізується звуковим сигналом
- Зовнішній і внутрішній корпус із високоякісної сталі, що суттєво полегшує очищення та грідується 60-річне використання обличчя
- Незнімний повітряний фільтр захищає внутрішні компоненти плити проти пилу та інших забруднень
- Не виміге використання обертової тарілки
- Спеціально розроблений зсувк для дверей грідується герметичність та тривале використання

ЗАСТОСУВАННЯ

- зкідди швидкого хрчування
- поби
- ресторани

ЕКСПРЕС-НАГРІВ ЗА КІЛЬКА СЕКУНД:

- Час готовий з 40 секунд
- порція 170 г мкдрної зпідки розігріт з 2 хвилини
- порція спржі готов з 1:10





Легко чистити
змінні повітряні фільтри

Ергономічна ручка
відкривається одним пальцем

МІКРОХВИЛЬОВІ ПЕЧІ MENUMASTER 2700/1800 BT, 34 Л, 100 ПРОГРАМ

280140 – потужність 1800 Вт; електронне управління

Ідеальний прилад в закладі швидкого харчування, ресторані, барі, 'дальні, АЗС, кав'ярні, офісній кухні для приготування, розігрівання та розморожування страв

ОСОБЛИВОСТІ ТА ПЕРЕВАГИ

- Сенсорна панель управління LCD
- Клавіатура з 10 кнопками для вибору програм приготування
- Функція розморожування харчових продуктів з можливістю ввести його як перший крок усього циклу приготування
- Функція повторення останньої програми приготування ідеально, коли необхідно готувати більше однакових порцій
- Поворотна магнетронна антена, розташована зверху та знизу варильної камери, що дозволяє розміщення всередині двох однакових порцій їжі одна на одній. Автоматичне налаштування до цієї кількості робочих параметрів печі

- Про закінчення циклу приготування сигналізує звуковий сигнал, який можна змінити
- Великі скляні дверцята та освітлення полегшують спостереження за процесами, що відбуваються в варильній камері
- Можна штабелювати
- Зовнішній і внутрішній корпус виготовлені з високоякісної сталі, що суттєво полегшує прибирання та гарантує багаторічне використання обладнання
- Легко знімний повітряний фільтр захищає внутрішні компоненти плити проти пилу та інших забруднень
- Функція нагадування про очищення
- Дно камери облицьоване спеціальною керамікою усуваючи сколи вставлених тарілок
- Не вимагає використання обертової тарілки
- Спеціально розроблена засувка для дверей гарантує герметичність та тривале використання

ЗАСТОСУВАННЯ

- заклади швидкого харчування
- паби
- ресторани

ЕКСПРЕС-НАГРІВ ЗА КІЛЬКА СЕКУНД:

- начос готовий за 40 секунд
- порція 170 г макаронної запіканки розігріта за 2 хвилини
- порція спаржі готова за 1:10





ПЕРЕВАГИ БІЛЬШОЇ ПОТУЖНОСТІ

Скорочення часу приготування ... Обслуговування більшої кількості столів ... Збільшуйте свій прибуток з більшою потужністю!



Якщо розігрів страви займає
4:03 хвилини в пристрої потужністю
1000 Вт, то в пристрої потужністю
2100 Вт лише **2:00 хвилини**.

Продуктивність за годину ...

1000 ват = 14 страв
1100 ват = 16 страв
1400 ват = 21 страва
1800 ват = 23 страви
2100 ват = 30 страв
2200 ват = 32 страви
2400 ват = 38 страв
3500 ват = 55 страв

ПОРІВНЯННЯ ЧАСУ ГОТУВАННЯ В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД ПОТУЖНОСТІ ПРИЛАДІВ

ПОТУЖНІСТЬ	800	1 000	1 100	1 400	1 800	2 100	2 200	2 400	3 500
ЧАС ГОТУВАННЯ	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

ГОТУВАННЯ І ПРОГРАМУВАННЯ

Управління	електромеханічне	електронне	електронне	електронне
К-сть програм/кроків	1/1	20/4	100/4	100/4
К-сть рівнів потужності	1	5	11 розігрів / 2 розморожування	11 розігрів / 2 розморожування

СТАНДАРТНЕ ОБЛАДНАННЯ

Джерело мікрохвиль	нижня обертова антена	нижня обертова антена	2 обертові антени верхня і нижня	2 обертові антени верхня і нижня
К-сть магнетронів	1	1	2	2
Повітряний фільтр			Так	Так

РОЗМІРИ

Габарити	512x403(738)x(H)310 мм	512x403(738)x(H)310 мм	419x578(940)x(H)343 мм	419x578(940)x(H)343 мм
Розміри камери	330x330x(H)197 мм	330x330x(H)197 мм	330x305x(H)171 мм	330x305x(H)171 мм
Об'єм камери	23 л	23 л	17 л	17 л

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Корисна потужність	1000 Вт	1000 Вт	1400 Вт	1800 Вт
Напруга	230 V	230 V	230 V	230 V
Вага	13,6 кг	13,6 кг	31 кг	31 кг
USD	1 110,00	1 110,00	3 640,00	4 030,00


280072

280041

280034

280140

електронне	електромеханічне	електронне	електронне
100/4		100/4	100/4
11 розігрів / 2 розморожування	4	5	5
2 обертові антени верхня і нижня	верхня обертова антена	верхня обертова антена	2 обертові антени верхня і нижня
2	1	1	2
Так	Так	Так	Так
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 – тарілка ø356 мм	34 л – тарілка ø356 мм	34 л – тарілка ø356 мм
2100 Вт	1100 Вт	1100 Вт	1800 Вт
230 V	230 V	230 V	230 V
31 кг	18,6 кг	18,6 кг	29 кг
4 220,00	1 360,00	1 540,00	3 370,00





ТУРБОПЕЧІ

Швидкість та потужність для отримання найкращих результатів.

Широкий асортимент Турбопечей, включаючи різні розміри, об'єм та технології приготування їжі.



Серія 2с

Технології нагріву

- Конвекція
- Мікрохвилі

Прилад не вимагає вентиляції завдяки вбудованому каталізатору запаху

Сенсорна панель управління

Роз'єм USB



Короткий час приготування результат найвищої якості
Заморожена піца 30 см готова за:
- 3:45 прилад 1900 Вт
- 5:00 прилад 1400 Вт



Серія 3і

Технології нагріву

- Режим Тепловий удар
- Конвекція
- Мікрохвилі

Прилад не вимагає вентиляції завдяки вбудованому каталізатору запаху

Сенсорна панель управління HD

Зв'язок



Короткий час приготування результат найвищої якості
Заморожена піца 30 см готова за:
- 2:47 прилад 2000 Вт
- 2:47 прилад 2000 Вт
- 3:07 прилад 1000 Вт



Серія 4і

Технології нагріву

- Режим Тепловий удар
- Конвекція
- Мікрохвилі
- Інфрачервоний

Прилад не вимагає вентиляції завдяки вбудованому каталізатору запаху

Сенсорна панель управління HD

Зв'язок



Короткий час приготування результат найвищої якості
Заморожена піца 35,5 см (14") готова за: 2:47

Час це гроші Турбопечі Xpress Chef™ - без втрат



ПЕРЕТВОРІТЬ МАЛЕНЬКИЙ ПРОСТІР У ВИСОКОЕФЕКТИВНУ КУХНЮ:

Гнучка кухонна платформа відкриває
безмежні можливості:

- відрегулювати потужність
- розширити меню

Зменшити рахунки за електроенергію:

- нема потреби попереднього приготування
- та підтримування

- не потрібна коштовна вентиляція

Швидке приготування – висока якість:

- найкращі результати в найкоротші терміни
- заповнюєте більше столиків, швидше заробляєте



МАКСИМАЛЬНА ЕФЕКТИВНІСТЬ – МІНІМАЛЬНА ВАРТІСТЬ

Turbopiece XpressChef™ поєднує в собі
мікрохвилі з іншими усталеними технологіями
приготування їжі для економії електроенергії у
порівнянні з традиційним приготуванням

Готуючи їжу в 15 разів швидше, ніж звичайними
методами, можна приготувати більше страв за
набагато коротший час, використовуючи менше
енергії.

Крім того, це не вимагає використання
коштовної вентиляції!





Потужність і швидкість під рукою



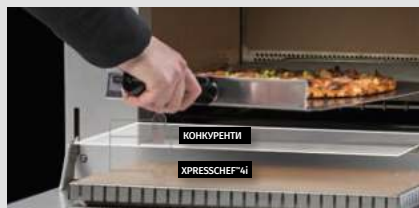
XPRESSCHEF™ SERIA 4i з ПЛАСТИНОЮ ДЛЯ ГРИЛЮВАННЯ

ШВИДКИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ - ВИСОКА ЯКІСТЬ

Виріб	XpressChef™4i (модель MXP)	Традиційне готування
Овочі на грилі 1,1 кг	2:35	25:00
Шашлик з креветок	1:05	4:00
Оладки веганські	2:15	10:00
Паніні	0:37	5:00
Лосось	2:05	30:00
Піца заморожена 30 см	2:47	20:00
Курачі крильця	2:15	20:00
Велика, запечена картопля	4:55	1 година

БЕЗПЕЧНЕ ВІДКРИТТЯ ДВЕРЦЯТ

Унікальне рішення: внутрішня частина дверцят при відкритті опускається на безпечну висоту, дозволяючи безпечно виймати готові вироби з камери



МХР5223ТLT – 2000 Вт тепловий удар + 3000 Вт інфрачервоний нагрів + 2200 Вт мікрохвилі + конвекція; вбудований каталізатор запаху; 3-фазний, 16 А

ПОЄДНАННЯ 4 ТЕХНОЛОГІЙ НАГРІВУ



Тепловий удар: Потужність: 2000 Вт, швидкість обертання вентилятора 0 - 100%
Посилює ефект підсмажування та підрум'янення



Конвекція:
Регулювання температури 95 - 270°C
Посилює ефект підрум'янення



Інфрачервоний нагрів:
Потужність 3000 Вт
Посилює ефект підсмажування та хрусткість



Мікрохвилі:
Магнетрони по обидві сторони камери, потужність: 2200 Вт
Миттєвий нагрів, зменшення часу готування



Солідна ручка

Сенсорна панель
HD True-Touch™

Зв'язок:

Wi-Fi, Ethernet та USB як стандарт.
Керуйте дистанційно з вашого браузера.



ОСОБЛИВОСТІ ТА ПЕРЕВАГИ

Маленький зовні, великий всередині:

- Вміщує піцу 36 см
- Можна штабелювати без комплексу для підвищення ефективності та економії місця

Дисплей HD True-Touch™

- Налаштовуйте екран відповідно до своїх потреб, як у смартфоні

Стандартно 25 мовних версій меню:

- Можливість завантаження фотографій власних страв
- Сертифіковано відсутність необхідності підключати до вентиляції:

- Проста та безпроблемна установка
- Без додаткових витрат на вентиляцію

Приготування їжі у міру потреби

- Готуйте свіжі страви з чудовим смаком та зовнішнім виглядом
- Мінімізуйте відходи, готуйте, коли маєте замовлення
- Безпека праці:

- Унікальне рішення: внутрішня частина дверцят при відкритті опускається на безпечну висоту, дозволяючи безпечно виймати готові вироби з камери

- Прохолодний зовнішній кожух

Легкий в обслуговуванні та чищенні

- Порцелянове покриття інфрачервоного нагрівача полегшує очищення та забезпечує додатковий захист оператора

- Особлива форма дна камери полегшує та пришвидшує чищення

- Тільки тут! Тефлонове знімне настіне покриття в стандартній комплектації

- Два знімки для очищення повітряні фільтри з функцією нагадування про технічне обслуговування

- Легко мийтеся ущільнювач дверей, відсутність прокладок

Використовуйте посуд як у мікрохвильовій печі, або спеціальні аксесуари

- Максимальна висота посуду: 38 мм

Золотий стандарт короткого часу

- 1,1 кг свіжих овочів за 2:47
- Бутерброд паніні за 0:37
- 36 см заморожена піца за 2:47

Ідеально для:

- магазинів
- ресторанів швидкого харчування
- закладів охорони здоров'я
- готельного сервісу в номерах
- стадіонів
- театрів та концертних залів





Швидше, безпечніше, спритніше



ШВИДКИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ - ВИСОКА ЯКІСТЬ

Виріб	XpressChef™ 3i (модель MRX52)	XpressChef™ 3i (модель MRX51)	Традиційне готування
Багет підсмажений	0:30	0:40	3:00
Сендвіч на сніданок	0:47	0:52	20:00
Бейгл	0:15	0:20	4:00
Лосось	2:05	2:40	30:00
Піца 30 см	2:47	3:07	20:00
Курачі крильця	2:30	4:00	20:00
Печиво крабове	1:12	1:42	20:00

БЕЗПЕЧНЕ ВІДКРИТТЯ ДВЕРЦЯТ

Унікальне рішення: внутрішня частина дверцят при відкритті опускається на безпечну висоту, дозволяючи безпечно виймати готові вироби з камери



**MRX523 - 3000 Вт тепловий удар + 2000 Вт мікрохвилі (2х магнетрони) + конвекція;
вбудований каталізатор запаху; 3-фазний, 16 А**
**MRX51 - 3000 Вт тепловий удар + 1000 Вт мікрохвилі (1х магнетрон) + конвекція;
вбудований каталізатор запаху; 1-фазний**

КОМБІНАЦІЯ З ТЕХНОЛОГІЙ ГОТУВАННЯ



Тепловий удар: Потужність: 3000 Вт,
швидкість обертання вентилятора 0-100%
Посилює ефект підсмажування та підрум'янення



Конвекція:
Регулювання температури 95 - 270°C
Посилює ефект підрум'янення



Мікрохвилі:
Потужність 1000 Вт або 2000 Вт
Антенна над камерою
Миттєвий нагрів, зменшення часу готування

Додатково доступні у кольорах: червоному та чорному.
Стандарт - іпox



Сенсорна панель
HD True-Touch™

Зв'язок:

Wi-Fi, Ethernet та USB як стандарт.
Керуйте дистанційно з вашого браузера.



ОСОБЛИВОСТІ ТА ПЕРЕВАГИ

- Мінімальний розмір приладу з максимальною порожниною
- З легкістю підійде заморожена піца
- Дисплей HD True-Touch™
- Налаштуйте екран відповідно до своїх потреб, як у смартфоні
- Стандартно 25 мовних версій меню:
- Можливість завантаження власних фотографій страв
- Сертифіковано відсутність необхідності підключати до вентиляції:
- Проста та безпроблемна установка
- Без додаткових витрат на вентиляцію
- Приготування їжі у міру потреби
- Готуйте свіжі страви з чудовим смаком та зовнішнім виглядом
- Мінімізуйте відходи, готуйте, коли маєте замовлення
- Безпека праці:
- Унікальні рішення: внутрішня частина дверцят при відкритті опускається на безпечну висоту, дозволяючи безпечно виймати готові вироби з камери
- Прохолодний зовнішній кожух
- Легкий в обслуговуванні та чищенні
- Особлива форма дна камери полегшує та пришвидшує чищення
- Тільки тут! Тефлонове знімне настіінне покриття в стандартній комплектації
- Три знімки для очищення повітряні фільтри з функцією нагадування про технічне обслуговування
- Легко мийтесь ушліювач дверей, відсутність прокладок
- Використовуйте посуд як у мікрохвильовій печі, або спеціальні аксесуари
- Максимальна висота посуду: 38 мм

Прискорене приготування – найкращі результати

- Заморожена піца 30 см за 2:47
- Тост готовий за 0:47

Ідеально для:

- Кав'ярні
- Барів/пабів
- Магазинів
- Служби здоров'я
- Готельного сервісу
- Закладів швидкого харчування
- АЗС





Найкращі значення в турбопечах



ШВИДКИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ - ВИСОКА ЯКІСТЬ

	XpressChef™ 2c (модель JET514)	Традиційне готування
Виріб		
Рулєт з корицею	4:00	29:00
Шоколадне суфле	1:30	17:00
Пиріг з куркою	3:55	48:00
Булочки	3:40	15:00
Запечений сир Брі	4:00	8:00
Запеканка зі шпинатом	2:15	15:00
Піца 30 см	5:00	20:00
Велика, запечена картопля	6:45	1 година

ДОДАТКОВО МАГНІТНІ, ЗНІМНІ ПОВІТРЯНІ ФІЛЬТРИ

повітряні фільтри з легкістю від'єднати для миття та чищення



XPRESSCHEF™ СЕРІЯ 2С ТУРБОПІЧ

XpressChef™

JET519V2 - 2700 Вт конвекція + 1900 Вт мікрохвилі; вбудований каталізатор запаху; 1 фаза, 16 А.

JET514V - 2700 Вт конвекція + 1400 Вт мікрохвилі; вбудований каталізатор запаху; 1 фаза, 16 А.

КОМБІНАЦІЯ 2 ТЕХНОЛОГІЙ ГОТУВАННЯ



Конвекція:

2700 Вт

Регулювання температури 95 - 250°C

Посилює ефект підрум'янення



Мікрохвилі:

1400 Вт або 1900 Вт

Верхня антена



Зручна ручка

Абсолютно новий
кольоровий дисплей
LCD HD

Зв'язок:

Оновіть пристрій за лічені секунди за допомогою USB-накопичувача. Сумісний із додатком на веб-сайті виробника.



ОСОБЛИВОСТІ ТА ПЕРЕВАГИ

Компактний і штабельований:

- Вміщує піцу 30 см
- Штабуються без додаткового набору для збільшення ефективності заощаджуючи значну кількість місця

Новинка! Сучасний контролер HD:

- Новий 2,8-дюймовий кольоровий дисплей HD
- Нове меню з 20 мовами

Зручний, багатofункціональний електроприлад:

- Використовуйте комбінацію конвекції та мікрохвиль
- Використовуйте лише мікрохвилі

Приготування їжі на вимогу:

- Готуйте свіжі страви з насиченим смаком та естетичною привабливістю
- Мінімізуйте відходи, готуйте, коли отримаєте замовлення
- Використовуйте той же посуд, що і в мікрохвильовій печі або замовляйте із нашого великого списку аксесуарів:
- Максимальна висота посуду: 38 мм

Найкращі значення в турбопечах:

- Лоток рулетиків з корицею за 4:00
- Бутерброд з шинкою та сиром за 1:10

Ідеально для:

- Кав'ярні
- Барів
- Супермаркетів
- Пабів та винарні





Серія 2c



Серія 3i



Серія 4i

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Температура	95°-250°C	95°-270°C	95°-270°C
Микроволны	Верхняя, обертная антенна	Верхняя, обертная антенна	Подвійні, бічні, поворотні антени
Програмування	Порт USB	Порт USB, WiFi, Ethernet	Порт USB, WiFi, Ethernet
Швидкі програми з кнопками	10	відсутність	відсутність
К-сть користувацьких програм	100	1200+	1200+
Рівні потужності	11	11	11
Кроки приготування	Так, 4	Так, 4	Так, 4

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Дисплей	Кольоровий LCD, 2,8"	7" HD, емісійний, кольоровий	7" HD, емісійний, кольоровий
Фільтри повітряні	Незнімні фільтри з нагадуванням про функцію очищення	3 знімні для очищення фільтри з функцією нагадування	2 знімні для очищення фільтри з функцією нагадування
Встановлено антипригарні наклейки	-	Так	Так
Полиці	2 можливі положення лотка, 1 знімна полиця	знімна тарілка для готування, обов'язково	1 положення полиць, 1 знімний лоток
Матеріал всередині/зовні	Нержавіюча сталь/нержавіюча сталь	Нержавіюча сталь/нержавіюча сталь	Нержавіюча сталь/нержавіюча сталь
Штабелювання	Так	Так, з візком	Так
Відчинення дверцят	Система „підніми і потягни“	Опускається за допомогою ергономічної ручки	Опускається за допомогою ергономічної ручки

РАЗМЕРЫ

Корисний об'єм	34 л	17,2 л	39 л
Розміри камери	330x381x(H)267 мм	312x312x(H)178 мм	406x381x(H)254 мм
Габарити	490x671x(H)461 мм	358x743x(H)578 мм	638x705x(H)518 мм

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Серія	2c	3i	3i	4i
Код	JET514	MRX523	MRX51	MXP5223TLT
Потужність нагрівання				
інфрачервоний нагрів	-	-	-	3000 Вт
мікрохвилі	1400 Вт	2000 Вт	1000 Вт	2200 Вт
тепловий удар	-	3000 Вт	3000 Вт	2000 Вт
конвекція	2700 Вт	-	-	-
Вбудований каталізатор запаху	Так	Так	Так	Так
Максимальний час приготування	20:00 h	99:99 h	99:99 h	99:99 h
Номінальна потужність	2900 Вт, 13 А	5950 Вт, 16 А	3680 Вт, 16 А	5800 Вт, 27,4 А
Напруга	230 В, 16 А	400 В, 16 А	230 В, 16 А	400 В, 16 А
Вага	51 кг	61 кг	53 кг	68 кг
USD	10 900,00	21 000,00	19 100,00	27 200,00



ДЕКО ДЛЯ ВИСОКОШВИДКІСНИХ ПЕЧЕЙ, АНТИПРИГАРНЕ, АРМОВАНЕ

- Особливо рекомендується для HENDI SPEEDOVEN X90.
- Армований обідок з неіржавної сталі, покритий PTFE – безпечне для використання в конвекційних мікрохвильових і мікрохвильових печах.
- Виготовлено з PTFE.
- Термостійкість: 260°C.
- Можна мити в посудомийній машині.
- Також доступна перфорована версія (код: 808351).

код	мм	USD
808337	290x190x(H)30	64,00
808344	290x290x(H)20	77,00
808351	290x190x(H)30	64,00



808337



808351

ДЕКО ДЛЯ ВИСОКОШВИДКІСНИХ ПЕЧЕЙ, АНТИПРИГАРНЕ

- Особливо рекомендується для HENDI SPEEDOVEN X90.
- Виготовлено з PTFE.
- Термостійкість: 260°C.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
219744	280x280x(H)18	59,00



219744

КОНВЕКЦІЙНА МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ HENDI SPEEDOVEN X90

NEW

Підходить для різних концепцій громадського харчування

Не вимагає підключення вентиляції

Компактні розміри

Простий монтаж

Працює в 10 разів швидше, ніж традиційні печі

Забезпечує однорідність усіх приготованих страв за 20 рецептами за замовчуванням

Використовує 3 технології для швидкої обробки: мікрохвилю, конвекція, імпакт (потоки гарячого повітря, спрямовані на продукт)

Простота у використанні, універсальність; дозволяє приготувати продукти/страви за дуже короткий час

Діапазон температур: 25°C - 280°C.
Діапазон налаштувань мікрохвиль: 0-100%.
Імпакт: 10 рівнів

Круасани



35 s

Запіканка



45 s

Бургер з картоплею фрі



90 s

Курячі нагетси



105 s



КОНВЕКЦІЙНА МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ HENDI SPEEDOVEN X90

- Корпус з неіржавної сталі.
- Внутрішні розміри камери: 305x305x(H)185 мм.
- Вбудований каталітичний нейтралізатор позбавляє від необхідності витяжки – піч можна використовувати в будь-якому місці одразу після підключення.
- Експрес-обробка завдяки поєднанню 3 технологій:
 - НВЧ,
 - конвекція,
 - готування натиском/форсованим повітрям: струмені нагрітого повітря подаються на продукт.
- Немає потреби в попередній обробці продукту (як свіжого, так і замороженого) – скорочує втрати продукту та час підготовки.
- Функція швидкого запуску.
- 5-дюймова сенсорна панель керування.
- Вбудований USB-порт для завантаження рецептів.
- 20-хвилинний таймер.



- 20 рецептів за замовчуванням; можливість створити до 1024 програм з 15 кроками в кожній.
- Діапазон температур: 25-280°C.
- Діапазон налаштувань мікрохвиль: 0-100%.
- Імпіджмент: 10 рівнів.
- Водонепроникність: IPX3.
- Повний набір аксесуарів:
 - круглий лист для піци,
 - перфорований тефлоновий кошик (для приготування),
 - кругла перфорована прокладка,
 - гриль-пластина,
 - лопатка для духової шафи.
- Мови операційної системи: Польська, англійська, німецька, голландська, іспанська, французька, італійська, російська, китайська.

код	В	Вт	мм	USD
281260	230	3500	460x675x(H)661	9 960,00

ДЕКО ДЛЯ ВИСОКОШВИДКІСНИХ ПЕЧЕЙ, АНТИПРИГАРНЕ, АРМОВАНЕ

- Особливо рекомендується для HENDI SPEEDOVEN X90.
- Армований обідок з неіржавної сталі, покритий PTFE – безпечне для використання в конвекційних мікрохвильових і мікрохвильових печах.
- Виготовлено з PTFE.
- Термостійкість: 260°C.
- Можна мити в посудомийній машині.
- Також доступна перфорована версія (код: 808351).

код	мм	USD
808337	290x190x(H)30	64,00
808344	290x290x(H)20	77,00
808351	290x190x(H)30	64,00

NEW



808337



808351

ДЕКО ДЛЯ ВИСОКОШВИДКІСНИХ ПЕЧЕЙ, АНТИПРИГАРНЕ

- Особливо рекомендується для HENDI SPEEDOVEN X90.
- Виготовлено з PTFE.
- Термостійкість: 260°C.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
219744	280x280x(H)18	59,00

NEW



219744



227060



Відеореолик



Два вентилятора високої потужності

**КОНВЕКЦІЙНА ПІЧ Н90**

- Корпус з неіржавної сталі
- Дверцята з подвійним склопакетом зі склом, це не нагрівається, яке легко знімається для чищення
- Камера частково емальована та освітлена
- Опалення за допомогою 2 обігрівачів, 2 вентиляторів
- Температурний діапазон: від 50°C до 300°C
- Таймер: 0-120 хв
- Для 4 дек 438 x 315 мм
- Відстань між напрямними: 70 мм
- У комплекті 4 дека

код	В	Вт	мм	USD
227060	230	2670	595x595x(H)570	915,00
223468	підставка		595x425x(H)700	531,00
801970	решітка		433x338	41,00
943380	деко		435x315x(H)8	28,00

4 алюмінієвих дека



Подвійна скляна дверка з гравітаційної вентиляцією



Внутрішня підсвітка





227077

КОНВЕКЦІЙНА ПІЧ ЗІ ЗВОЛОЖЕННЯМ Н90S

- Корпус з неіржавної сталі
- Дверцята з подвійним склопакетом зі склом, це не нагрівається, яке легко знімається для чищення
- Камера частково емальована, освітлена
- Нагрів за допомогою 2 нагрівачів, 2 вентиляторів
- Температурний діапазон: від 50°C до 300°C
- Пряме створення пари, ручне, одним натисканням кнопки
- Таймер: 0-120 хв
- Для 4 дек 438x315 мм
- Відстань між напрямними: 70 мм
- У комплект входить 4 дека

код	В	Вт	мм	USD
227077	230	2670	595x595x(H)570	1 060,00
223468	підставка		595x425x(H)700	531,00
801970	решітка		433x338	41,00
943380	деко		435x315x(H)8	28,00

Інжекторне парозволоження



Подвійна зємна дверка



Скло дверцят не нагрівається



Ручка для виймання дек





225929



224823

КОНВЕКТОМАТ МУЛЬТИФУНКЦІОНАЛЬНИЙ 4X GN 2/3 З ПАРОВИМ ВОЛОЖЕННЯМ

- Ручне керування
- Конвекція і пароволоження
- Відстань між рівнями: 70 мм
- 1 решітка GN 2/3 в наборі
- ТЕНи: конвекційний 3 кВт, гриля: 1,8 кВт

- ТЕНи в камері: нижній 1,6 кВт, верхній 0,7 кВт
- Регульовані ніжки: від 55 до 75 мм

код	В	Вт	мм	USD
225929	230	3000	625x585x(H)590	2 590,00
224823	підставка		580x390x(H)750	544,00



225967

ШАФА РОЗСТІЙНА 8X 600X400

- Мануальна
- Підходить для печей: 225516, 225523, 225059, EKF464N, EKF464NUD, EKF464NTUD
- Відстань між рівнями 70 мм
- Електромеханічний термостат +30°C до +60°C

код	225967
місткість камери	8 лотків x 600x400 мм
відстань між напрямними	70 мм
зовнішні габарити	795x655x(H)835 мм
електромеханічне термостат	30°C до 60°C
напруга	230 В
потужність	2,4 кВт
вага	43,6 кг
USD	2 650,00

КОНВЕКЦІЙНІ ПЕЧІ 429Х345 ММ

- Корпус і камера для випікання з неіржавної сталі AISI 304.
- Двері скляні, 2-шарові, з гравітаційною вентиляцією, відкриваються зверху.
- Охолодження елементів керування.
- Захист від перегріву.
- Місткість камери: 4 дека розміром 429х345х(Н)9 мм (в комплекті, виготовлені з алюмінію).

- Водонепроникність: IPX 3.
- Діапазон температур: до 260°C.
- Проміжок між опорами дек: 74 мм.
- EKF423NTUD – оснащено USB-портом для завантаження даних HACCP.
- EKF423NTUD – опціонально: підключення до Wi-Fi для оновлень програмного забезпечення.



EKF423NU



4x
429x345



код	EKF423NP	EKF423NU	EKF423NTUD	EKF423NM
тип	конвекційна	зі зволоженням	зі зволоженням	мультифункціональна
керування	електромеханічне	електромеханічне	сенсорна панель керування	електромеханічне
	-	непряма пара, ручне керування, управління кнопкою, без розпилювання на нагрівачі (контейнер, розміщений за дефлектором)	пряма пара – розбризкування води безпосередньо на вентилятор, з електронним керуванням; програмована: 99 програм; сенсорна панель керування з кольоровими символами	8 режимів: статичне випікання (верхній нагрівач, нижній нагрівач, обидва нагрівачі), статичне випікання з конвекцією, гриль, гриль з конвекцією, випікання з конвекцією, розморожування
термостат	100°C до 260°C	100°C до 260°C	30°C до 260°C	100°C до 260°C
відстань між рівнями	74 мм	74 мм	74 мм	74 мм
зовнішні габарити	590x709x(Н)589 мм	590x709x(Н)589 мм	590x709x(Н)589 мм	590x709x(Н)589 мм
кількість вентиляторів	1 нереверсний вентилятор	1 нереверсний вентилятор	1 вентилятор з функцією автоматичного реверсу	1 нереверсний вентилятор
потужність/напруга	3,1 кВт/230 В	3,1 кВт/230 В	3,15 кВт/230 В	2,6 кВт/230 В
вага	33 кг	34 кг	38 кг	36,4 кг
USD	1 270,00	1 800,00	2 860,00	1 680,00

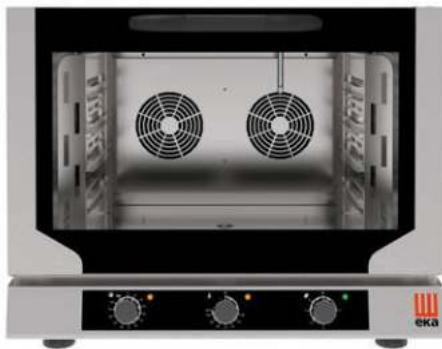
ПІДСТАВКА

код	224670	NEW	224670	NEW	224670	NEW	224670	NEW
габарити	8 пар направляющих на лотку 435x345, розміри 540x460x700 мм							
USD	381,00		381,00		381,00		381,00	

КОНВЕКЦІЙНІ ПАРОВІ ПЕЧІ (ПАРОВИХ КОНВЕКТОМАТИ) GN 1/1

- Корпус і камера для випікання з неіржавної сталі AISI 304.
- Міцні напрямні дек L-подібної форми.
- Двері скляні, 2-шарові, з гравітаційною вентиляцією, відкриваються зверху.
- Охолодження елементів керування.
- Світлодіодне освітлення.
- Захист від перегріву.
- Місткість камери: 4 дека GN 1/1 (не входять у комплект).

- Водонепроникність: IPX 3.
- Діапазон температур: до 260°C.
- Функція попереднього нагрівання до 180°C.
- Відстань між опорами дек: 73 мм.
- EKF411NTUD – оснащено USB-портом для завантаження даних HACCP.
- EKF411NTUD – опціонально: підключення до Wi-Fi для оновлень програмного забезпечення.



EKF411NUD

4x
GN 1/1

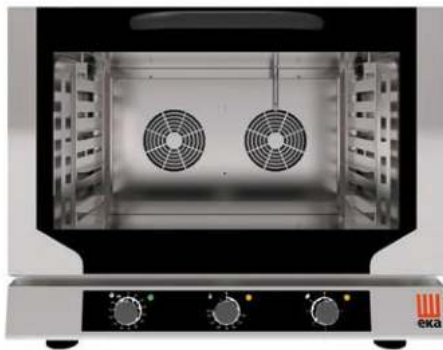


код	EKF411NUD	EKF411NTUD
тип керування	зі зволоженням електромеханічне	зі зволоженням сенсорна панель керування
	пряма пара, 5 градусів, регулюється за допомогою ручки	пряма пара, 10 градусів, електронне керування, програмована: 99 програм, по 4 кроки в кожній, сенсорна панель керування з кольоровими символами
термостат	100°C до 260°C	30°C до 260°C
відстань між рівнями	73 мм	73 мм
зовнішні габарити	784x752x(H)634 мм	784x752x(H)634 мм
кількість вентиляторів	2 вентилятори з функцією автоматичного реверсу	2 вентилятори з функцією автоматичного реверсу, 2 швидкості (основна і знижена)
потужність/напруга	6,4 кВт/400 В	6,4 кВт/400 В
вага	58 кг	58 кг
USD	3 750,00	4 430,00
ПІДСТАВКА		
код	224441 NEW	224441 NEW
габарити	6 пар направляющих для габаритов GN 1/1, розміри 790x520x700 мм	
USD	498,00	498,00

КОНВЕКЦІЙНІ ПЕЧІ ЗІ ЗВОЛОЖЕННЯМ 600x400 мм

- Корпус і камера для випікання з неіржавної сталі AISI 304.
- Міцні напрямні дек L-подібної форми.
- Двері скляні, 2-шарові, з гравітаційною вентиляцією, відкриваються зверху.
- Охолодження елементів керування.
- Світлодіодне освітлення.
- Захист від перегріву.
- Місткість камери: 4 дека розміром 600x400 мм (в комплект не входять).

- Водонепроникність: IPX 3.
- Діапазон температур: до 260°C.
- Проміжок між опорами дек: 73 мм.
- EKF464NTUD - оснащено USB-портом для завантаження даних HACCP.
- EKF464NTUD - опціонально: підключення до Wi-Fi для оновлень програмного забезпечення.



EKF464NUD

4x
600x400



код	EKF464N	EKF464NUD	EKF464NTUD
тип керування	зі зволоженням електромеханічне	зі зволоженням електромеханічне	зі зволоженням сенсорна панель керування
	Непряма пара, ручне керування, управління кнопкою, без розпильовування на нагрівачі (контейнер, розміщений за дефлектором)	пряма пара - розбризкування води безпосередньо на вентилятор, 5 градусів, регулюється ручкою	Пряма пара, 10 градусів, електронне керування, програмована: 99 програм, по 4 кроки в кожній, сенсорна панель керування з кольоровими символами
термостат	100°C до 260°C	100°C до 260°C	30°C до 260°C
відстань між рівнями	73 мм	83 мм	83 мм
зовнішні габарити	783x755x(H)634 мм	783x755x(H)634 мм	783x755x(H)634 мм
кількість вентиляторів	2 нереверсивні вентилятори	2 вентилятори з функцією автоматичного реверсу	2 вентилятори з функцією автоматичного реверсу, 2 швидкості
потужність/напруга	3,4 кВт/230 В	6,4 кВт/400 В	6,4 кВт/400 В
вага	58 кг	58 кг	58 кг
USD	2 780,00	3 670,00	4 020,00
ПІДСТАВКА			
код	224434 NEW	224434 NEW	224434 NEW
габарити	6 пар напрямних на лотку 600x400, розміри 760x520x700 мм		
USD	476,00	476,00	476,00



**ПАРОКОНВЕКТОМАТ З КОНВЕКЦІЄЮ — МОДЕЛЬ EVOLUTION NOVA,
5 X GN 2/3, ЕЛЕКТРИЧНИЙ, З ПРЯМИМ РОЗПИЛЕННЯМ
ТА ЕЛЕКТРОМЕХАНІЧНИМ КЕРУВАННЯМ**



5x
GN 2/3

код	EKF523NUD
відстань між рівнями	80 мм
зовнішні габарити	550x754x(H)662 мм
кількість реверсних вентиляторів	1
термостат	100-270°C
потужність/напруга	3,2 кВт/230 В
вага	40 кг
USD	3 080,00
ПІДСТАВКА	
код	237977 NEW
	6 пар напрямних GN 2/3 розм. 550x465x(H)700 мм
USD	612,00

- Рекомендовано для використання у професійних закладах харчування, особливо у відкритих кухнях, кафетеріях, барах, їдальнях.
- Елегантний італійський дизайн.
- Невелика ширина (55 см) дозволяє розміщувати прилад також у невеликих приміщеннях, наприклад, у магазинах або на автозаправній станції.
- Камера повністю виготовлена з високоякісної нержавіючої сталі AISI 304.
- Знімні направляючі для мікропрепаратів для контейнерів GN.
- Подвійне, жаростійке скло з прокладкою. Пára утворюється безпосередньо шляхом розпилення води на вентилятор.
- Легке очищення.
- Дверцята з правими завісами.
- Внутрішнє енергоефективне світлодіодне освітлення.

- Підключення до водопроводу: 3/4".
- Отвір для стічних вод: ø30 мм.
- Внутрішній дренаж.
- Напівавтоматичне прання як опція.
- Продукт також доступний у морській версії зі зміненими вольтажами та функціями безпеки.
- Ємність: 5 лотків GN 2/3.
- 1 Вентилятор з автоматичним зворотним обертанням.
- Клас водонепроникності: IPX4.

**ПАРОКОНВЕКТОМАТ З КОНВЕКЦІЄЮ — МОДЕЛЬ EVOLUTION NOVA,
5 X GN 2/3, ЕЛЕКТРИЧНИЙ, З ПРЯМИМ РОЗПИЛЕННЯМ
ТА СЕНСОРНОЮ ПАНЕЛЛЮ КЕРУВАННЯМ**



**2
роки
ГАРАНТІЇ**

**ЕКСТРА
ВУЗЬКІ**
ВСЬОГО 55 CM

→ **55
CM** ←



5x
GN 2/3

код	EKF523NTUD
відстань між рівнями	80 мм
зовнішні габарити	550x754x(H)662 мм
кількість реверсних вентиляторів	1
термостат	30-270°C
потужність/напруга	3,2 кВт/230 В
вага	40 кг
USD	3 980,00
ПІДСТАВКА	
код	237977 NEW
	6 пар напрямних GN 2/3 розм. 550x465x(H)700 мм
USD	612,00

- Рекомендовано для використання у професійних закладах харчування, особливо у відкритих кухнях, кафетеріях, барах, їдальнях.
- Елегантний італійський дизайн.
- Невелика ширина (55 см) дозволяє розміщувати прилад також у невеликих приміщеннях, наприклад, у магазині або на автозаправній станції.
- Камера повністю виготовлена з високоякісної нержавіючої сталі AISI 304.
- Знімні направляючі для мікропрепаратів для контейнерів GN.
- Подвійне, жаростійке скло з прокладкою. Пára утворюється безпосередньо шляхом розпилення води на вентилятор.
- Легке очищення.
- Дверцята з правими завісами.
- Внутрішнє енергоефективне світлодіодне освітлення.

- Підключення до водопроводу: 3/4".
- Отвір для стічних вод: ø30 мм.
- Внутрішній дренаж.
- Напівавтоматичне прання як опція.
- Продукт також доступний у морській версії зі змінними вольтажми та функціями безпеки.
- Ємність: 5 лотків GN 2/3.
- 1 Вентилятор з автоматичним зворотним обертанням.
- Клас водонепроникності: IPX4.



РУКАВИЦІ ПЕКАРСЬКІ

- Захисні рукавички HENDI є сертифікованим засобом індивідуального захисту і відповідають вимогам РЕГЛАМЕНТУ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) № 2016/425 від 9 березня 2016 року про засоби індивідуального захисту та скасування Директиви Ради 89/686/ЄЕС. Цей регламент визначає категорії небезпек з I по III, і для кожної з них вказуються методи захисту та вимоги до сертифікації. Захисні рукавички HENDI є засобом захисту II категорії.
- Вони мають маркування CE, як сертифіковані засоби індивідуального захисту.
- Всі наші рукавички відповідають вимогам загального стандарту EN 420 «Рукавички захисні. Загальні вимоги та методи випробування».
- Вони забезпечують: термічний захист відповідно до стандарту EN 407 «Засоби індивідуального захисту рук. Спеціальні рукавички для захисту від термічного впливу (тепла та/чи полум'я)»



РУКАВИЦІ ПЕКАРСЬКІ - 2 ШТУКИ

код	мм	USD
556603	(L)350	18,00



РУКАВИЦІ ПЕКАРСЬКІ - ЗІ СКЛОВОЛОКНА - 2 ШТУКИ

код	мм	USD
556627	(L)360	41,00

РУКАВИЦІ - 2 ШТУКИ

- Дуже довгі - оберігають руки

код	мм	USD
556610	(L)380	28,00



11 XX XX

Захист від термічних небезпек

Рукавички, які захищають від термічних небезпек, позначаються піктограмою та цифрами, які вказують на наявний ступінь захисту, наприклад:

- перша цифра вказує на стійкість матеріалу до займання, друга – на стійкість до контактного нагрівання, третя – на стійкість до конвективного тепла, четверта – на стійкість до радіаційного тепла, п'ята – на стійкість до невеликих бризок розплавленого металу, шоста – на стійкість до великих бризок розплавленого металу.



556603



556627



556610





СЕРІЯ СУЧАСНИХ ПАРОКОНВЕКЦІЙНИХ ПЕЧЕЙ MILLENNIAL



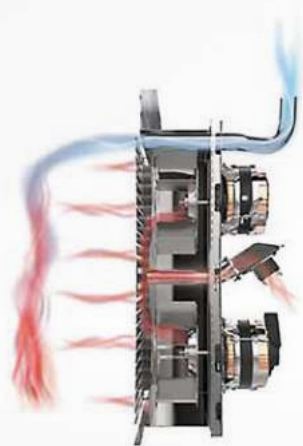
Airflowlogic™

Інноваційне рішення, це полягає в повній зміні дизайну дефлекторів (кожухів вентиляторів). В результаті покращилася циркуляція повітря, завдяки цьому найкращі значення рівномірного приготування були досягнуті на кожному рівні та в кожному місці контейнерів GN або дек 600x400 мм. Airflowlogic™ гарантує чудову якість термообробки в печі. Вибірючи піч Millennium з патентом Airflowlogic™, ви обираєте найвищу якість роботи на кухні.



Drylogic™

Інноваційна система осушення камери печі. Завдяки постійній перевірці параметрів, печі Millennium TS мають повний контроль з підтриманням належного рівня вологості в варильній камері. Спеціальний клапан, керований комп'ютером, контролює повітрообмін в камері і видаляє зайву вологу.





Humilogic™

Нова система зволоження, яка подає воду безпосередньо від вентилятора. Це забезпечує високий рівень вологості та значно меншу витрату води. У цій системі пар потрапляє всередину приготованих страв, підкреслюючи їх природний смак та аромат. Humilogic™ – це рішення для кращих шеф-кухарів, це очікують найкращих результатів своєї роботи.

Автоматична мийна система

Кожна піч оснащена 4 програмами миття: ECO, NORMAL, INTENSIVE, RINSING, адаптованими до різних рівнів забруднень у камері. Економія води до 30% завдяки новій мийній головці, не тільки економить гроші, але й захищає навколишнє середовище.



3 версії керування:

Millennial Smart

– електромеханічне за допомогою 3 ручок регулювання

Millennial Black Mask

– 7-дюймова, монохромна, сенсорна панель керування

Millennial Touch Screen

– 7-дюймовий, кольоровий, сенсорний екран панель керування TFT





ПЕЧІ ПАРОВИХ КОНВЕКЦІЙНИХ (ПАРОВИХ КОНВЕКТОМАТИ) MILLENNIAL SMART GASTRO ДЛЯ ГАСТРОНОМІЇ ТА MILLENNIAL SMART BAKERY ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ТА ПЕКАРЕНЬ З ЕЛЕКТРОМЕХАНІЧНИМ КЕРУВАННЯМ, ЕЛЕКТРИЧНІ ТА ГАЗОВІ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ:

Регулювання часу в діапазоні від 10 до 120 хвилин або робота NON STOP

Регулювання температури в діапазоні від 100°C до 270°C в електричній версії та в діапазоні від 100°C до 260°C в газовій версії

5 рівнів регулювання запарованості камери



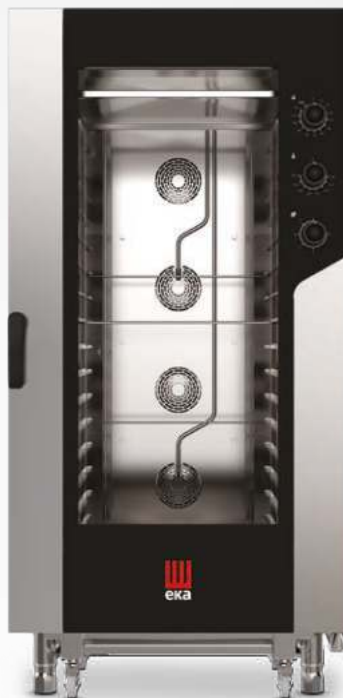
- Серія надзвичайно простих у використанні нових парових конвектоматів Millennium Smart.
- Група конвекційно-парових печей Smart Gastro для гастрономії - з меншою камерою для випікання, обладнаною напрямними для контейнерів GN 1/1.
- Група кондитерських та хлібопекарських конвекційно-парових печей Smart Bakery - з більшою камерою для випікання, обладнаною напрямними для дека 600x400 мм
- Існує чотири розміри печей в обох групах. Такий широкий асортимент дозволяє вибрати ідеальну піч, з допомогою якої можна готувати від 72 до 480 страв на день.
- Печі кожної групи доступні в електричній та газовій версії.
- Електромеханічне керування з 3 поворотними ручками. Просте налаштування найважливіших параметрів, не потрібно спеціального навчання. Можливість готувати страви на сухому, гарячому повітрі або з 5-ступеневим парозволоженням. Все конвективно.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ:

- Регулювання часу в діапазоні від 10 до 120 хвилин або робота NON STOP
- Регулювання температури в діапазоні від 100°C до 270°C в електричній версії та в діапазоні від 100°C до 260°C в газовій версії
- 5 рівнів регулювання запарованості камери
- Пара, це генерується шляхом безпосереднього розпилення води з 5-ступеневим регулюванням рівня вологості
- Безпечні двері - замок відкриття на 60°, 90°, 120° і 180° запобігає опікам оператора від неконтрольованого руху дверцят після відкриття
- Склопакетів у камері та світлодіодне освітлення полегшують спостереження за процесами, що відбуваються в печі.
- Гравітаційне охолодження зовнішнього скла печі для підвищення безпеки персоналу.
- Дверні петлі справа



- Простота відкриття внутрішнього скла дверцят полегшує їх очищення
- Ущільнення дверей, виготовлене з товстого і стійкого до високих температур силікону, вмонтоване в корпус печі, можливо легко замінити без необхідності викликати сервіс
- Ізольований корпус печі не тільки впливає на економію електроенергії, а й підвищує безпеку персоналу.
- Канавка під дверцятами запобігає від капання конденсату, особливо при змішаному приготуванні та пропарюванні їжі.
- Суша підлога під піччю і перед нею - запорука безпеки роботи персоналу.
- Камера печі виготовлена з високоякісної неіржавної сталі AISI 304
- Пресована камера для випікання зі закругленими кутами для полегшення очищення печі



- Корпус повністю з неіржавної сталі
- Індекс захисту: IPX4 – в електричній версії та IPX3 – в газовій версії
- Регульовані ніжки забезпечують ідеальне вирівнювання печі, що безпосередньо впливає на роботу пристрою
- Потрібне підключення до електроенергії, очищеної води, каналізації

ПЕЧІ ГАЗОВІ:

- заводське налаштування для природного газу GZ50 (польське маркування), тобто G20 (європейське маркування), поставка з додатковими соплами для газу пропан-бутан
- з'єднання газу: 1/2"



ПЕЧІ ПАРОКОНВЕКЦІЙНІ (ПАРОКОНВЕКТОМАТИ) MILLENNIAL SMART GASTRO ДЛЯ ГАСТРОНОМІЇ

ДЕКА

GN 1/1

NEW

з катерлінговим
насосом

Електричні

	5х GN 1/1	5х GN 1/1	7х GN 1/1	11х GN 1/1	20х візок – GN 1/1
код	MKF511S	MKF511SKKPU	MKF711S	MKF1111S	MKF2011S
відстань між рівнями	68 мм	68 мм	68 мм	68 мм	66 мм
зовнішні габарити	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
кількість реверс-них вентиляторів	1	1	2	2	4
потужність/напруга	7,8 кВт/400 В	7,8 кВт/400 В	10,4 кВт/400 В	15,4 кВт/400 В	31 кВт/400 В
вага	78,4 кг	78,4 кг	96 кг	113,8 кг	247,2 кг
USD	4 760,00	4 980,00	5 570,00	8 120,00	18 600,00
ПІДСТАВКА					ДОДАТКОВИЙ ЗАЇЗД ВІЗОК
код	229521	229521	229521	220795 NEW	EKCR20TC
габарити	610×560×(H)770 мм 5 пар напрямних для контейнерів GN 1/1	610×560×(H)770 мм 5 пар напрямних для контейнерів GN 1/1	610×560×(H)770 мм 5 пар напрямних для контейнерів GN 1/1	610×560×(H)620 мм 5 пар напрямних для контейнерів GN 1/1	660×560×(H)1704 мм 20 пар напрямних для контейнерів GN 1/1
USD	656,00	656,00	656,00	679,00	4 090,00

ДЕКА

GN 1/1



Газові

	5х GN 1/1	7х GN 1/1	11х GN 1/1
код	MKF511GS	MKF711GS	MKF1111GS
відстань між рівнями	68 мм	68 мм	68 мм
зовнішні габарити	730×855×(H)801 мм	730×855×(H)951 мм	730×855×(H)1231 мм
кількість реверс-них вентиляторів	1	2	3
потужність газового нагріву	9,3 кВт	13,5 кВт	17,5 кВт
потужність/напруга	300 Вт/230 В	500 Вт/230 В	700 Вт/230 В
вага	89 кг	108,5 кг	141 кг
USD	9 110,00	10 700,00	13 200,00
ПІДСТАВКА			ДОДАТКОВИЙ ЗАЇЗД ВІЗОК
код	229521	229521	220795 NEW
габарити	610×560×(H)770 мм 5 пар напрямних для контейнерів GN 1/1	610×560×(H)770 мм 5 пар напрямних для контейнерів GN 1/1	610×560×(H)620 мм 5 пар напрямних для контейнерів GN 1/1
USD	656,00	656,00	679,00

ПЕЧІ ПАРОКОНВЕКЦІЙНІ (ПАРОКОНВЕКТОМАТИ) MILLENNIAL SMART BAKERY ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ТА ПЕКАРЕНЬ

ДЕКА

600x400



Електричні

	4х 600x400	6х 600x400	10х 600x400	16х візок – 600x400
код	MKF464S	MKF664S	MKF1064S	MKF1664S
відстань між рівнями	80 мм	80 мм	80 мм	80 мм
зовнішні габарити	850×1044×(H)700 мм	850×1035×(H)850 мм	850×1035×(H)1130 мм	930×1041×(H)1900 мм
кількість реверс-них вентиляторів	1	2	3	4
потужність/напруга	7,8 кВт/400 В	10,4 кВт/400 В	15,5 кВт/400 В	31 кВт/400 В
вага	92,4 кг	108,2 кг	140,4 кг	247,2 кг
USD	4 890,00	6 010,00	8 560,00	18 800,00
ПІДСТАВКА				ДОДАТКОВИЙ ЗАЇЗД ВІЗКО
код	229538	229538	220894 NEW	EKCR16TC
габарити	710×640×(H)770 мм 5 пар напрямних для контейнерів 600x400 мм	710×640×(H)770 мм 5 пар напрямних для контейнерів 600x400 мм	710×640×(H)620 мм 5 пар напрямних для контейнерів 600x400 мм	740×560×(H)1704 мм 16 пар напрямних для контейнерів 600x400 мм
USD	679,00	679,00	679,00	4 000,00

ДЕКА

600x400



Газові

	4х 600x400	6х 600x400	10х 600x400
код	MKF464GS	MKF664GS	MKF1064GS
відстань між рівнями	80 мм	80 мм	80 мм
зовнішні габарити	850×1041×(H)801 мм	850×1041×(H)951 мм	850×1041×(H)1231 мм
кількість реверс-них вентиляторів	1	2	3
потужність газового нагріву	9,3 кВт	13,5 кВт	17,5 кВт
потужність/напруга	300 Вт/230 В	500 Вт/230 В	700 Вт/230 В
вага	102 кг	123 кг	158 кг
USD	9 110,00	11 200,00	13 200,00
ПІДСТАВКА			
код	229538	229538	220894 NEW
габарити	710×640×(H)770 мм 5 пар напрямних для контейнерів 600x400 мм	710×640×(H)770 мм 5 пар напрямних для контейнерів 600x400 мм	710×640×(H)620 мм 5 пар напрямних для контейнерів 600x400 мм
USD	679,00	679,00	679,00



ПАРОКОНВЕКЦІЙНІ ПЕЧІ (ПАРОКОНВЕКТОМАТИ) MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO ДЛЯ ГАСТРОНОМІЇ ТА MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ І ПЕКАРЕНЬ З ЕЛЕКТРОННИМ КЕРУВАННЯМ, ЕЛЕКТРИЧНІ ТА ГАЗОВІ



ЕЛЕКТРОННА 7-ДИЙМОВА СЕНСОРНА

ПАНЕЛЬ Керування – Електронне керування дозволяє надзвичайно точно встановити бажані параметри приготування.

Всі параметри та функції позначаються цифрами або піктограмами.

- Серія сучасних пароконвектоматів Millennium Black Mask. Назва не випадкова – чорна, 7-дюймова сенсорна панель керування повністю зникає в чорному покритті дверцят при вимкненні печі.
- Група конвекційно-парових печей Black Mask Gastro для гастрономії – з меншою пекарською камерою, обладнаною напрямними для контейнерів GN 1/1.
- Група кондитерських та хлібопекарських конвекційно-парових печей Black Mask Bakery – з більшою пекарською камерою, обладнаною напрямними для дека 600 x 400 мм.
- Існують чотири розміри печей в обох групах. Такий широкий асортимент дозволяє вибрати ідеальну піч, з допомогою якої можна готувати від 72 до 480 страв на день.
- Печі кожної групи доступні в електричній та газовій версії.
- **1-ТОЧКОВИЙ ЗОНД** – 1-точковий зонд для визначення та вимірювання температури всередині приготованої страви.
- Панель керування печей Millennium Black Mask дозволяє використовувати безліч надзвичайно цікавих та інноваційних функцій:
- **АВТОМАТИЧНА МИЙНА СИСТЕМА** (ОПЦІЯ – встановлюється лише на заводі). У стандартній комплектації в електричних конвекційно-парових печах Gastro та Compact встановлені 4 програми миття: ECO, NORMAL, INTENSIVE, RINSING, адаптовані до різних рівнів забруднень у камері. Економія



Airflowlogic™ – Інноваційне рішення, це полягає в повній зміні дизайну дефлектора (кожуха вентилятора). В результаті покращилася циркуляція повітря, завдяки цьому найкращі значення рівномірного приготування були досягнуті на кожному рівні та в кожному місці контейнера GN або дека 600 x 400 мм. Готуйте з задоволенням. Вибираючи піч Millennium з патентом Airflowlogic™, ви обираєте найвищу якість роботи на кухні.



Humilogic™ – Нова система пароутворення, яка подає воду безпосередньо від вентилятора. Це забезпечує високий рівень вологоти та значно меншу витрату води. У цій системі пара потрапляє всередину приготовлених страв, підкреслюючи їх природний смак та аромат. Humilogic™ – це рішення для кращих шеф-кухарів, це очікують найкращих результатів своєї роботи.

води до 30% завдяки новій мийній головці, не тільки економить гроші, але й захищає навколишнє середовище. Необов'язково в печах газової версії.

- **PRE-HEATING** – дозволяє попередньо нагріти камеру печі до температури, це на 30 градусів перевищує задану температуру.
- **HOLDING** – дозволяє тримати їжу при досить високій температурі відразу після завершення циклу приготування
- **COOLDOWN** – швидке охолодження камери печі для початку наступного процесу приготування, це вимагає набагато нижчої температури
- **USB-порт** для легкого та швидкого завантаження та скачування рецептів приготування та даних НАССР
- **PROOFER** – піч виконує функцію розстойної камери – функція, корисна у версії кондитерської та хлібопекарської
- **HOLDING CABINET** – піч виконує функцію банкетної шафи, підтримуючи температуру та належну вологість до моменту подачі страв.
- Відкладений запуск печі до 24 годин – корисна функція для підготовки печі або приготування страви до прибуття персоналу.
- Кулінарна книга зі 100 рецептами, кожен з можливістю встановлення 10 послідовних кроків



- 3 швидкості обертання вентилятора: максимум 2800 об/хв, мінімум 1500 об/хв.
- Потужність вентилятора: нормальна, напівстатична, $\frac{1}{2}$ потужність
- Приготування за допомогою функції DELTA T
- 10-ступеневе регулювання запарованості печі
- Регулювання температури в межах $30^{\circ}\text{C} \pm 270^{\circ}\text{C}$ для електричних і $30^{\circ}\text{C} \pm 260^{\circ}\text{C}$ для газових печей
- Встановлення робочого часу до 11 год, 59 хв або безперервний режим NON STOP
- Можливість збереження дня та поточного часу
- **ІНШІ ОСОБЛИВОСТІ ПЕЧЕЙ MILLENNIAL BLACK MASK:**
- Безпечні двері – замок відкриття на 60° , 90° , 120° та 180° запобігає опікам оператора від неконтрольованого руху дверцят після відкриття
- Подвійні скляні дверцята камери і освітлення LED дозволяють легко спостерігати процеси це відбуваються в печі
- Зовнішнє скло печі з гравітаційним охолодженням для підвищення безпеки персоналу
- Дверні петлі справа. Можливість замовити піч з дверними петлями зліва – опція за додаткову плату. Варіант реалізований тільки на заводі. Змінити двері згодом неможливо.

- Легке відкривання внутрішнього скла дверцят полегшує чищення
- Ущільнення дверей з товстого і стійкого до високих температур силікону, встановлене в корпусі печі, легко замінити без необхідності викликати сервіс
- Ізольований корпус печі не лише економить електроенергію, але й підвищує безпеку персоналу. Суха підлога під піччю і перед нею – запорука безпеки роботи персоналу.
- Камера печі виготовлена з високоякісної неіржавної сталі AISI 304.
- Пресована пекарська камера зі закругленими кутами для зручності очищення печі.
- Корпус повністю виготовлений з неіржавної сталі
- Індекс захисту: IPX4 – в електричній версії та IPX3 – в газовій версії
- Регульовані ніжки забезпечують ідеальне вирівнювання печі, що безпосередньо впливає на роботу пристрою
- Потрібне підключення до електроенергії, очищеної води, каналізації

ПЕЧІ ГАЗОВІ:

- заводське налаштування для природного газу GZ50 (польське маркування), тобто G20 (європейське маркування), поставка з додатковими соплами для газу пропан-бутан
- з'єднання газу: $\frac{1}{2}$ "



ПЕЧІ ПАРОКОНВЕКЦІЙНІ (ПАРОКОНВЕКТОМАТИ) MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO ДЛЯ ГАСТРОНОМІЇ

ДЕКА
GN 1/1



МІЙНА СИСТЕМА
В ЦІНІ



Електричні

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x візок – GN 1/1
код	MKF511BM	MKF711BM	MKF1111BM	MKF2011BM
відстань між рівнями	68 мм	68 мм	68 мм	66 мм
зовнішні габарити	730×784×(H)700 мм	730×784×(H)850 мм	730×785×(H)1130 мм	930×971×(H)1900 мм
кількість реверс-них вентиляторів	1	2	2	4
потужність/напруга	7,8 кВт/400 В	10,4 кВт/400 В	15,4 кВт/400 В	31 кВт/400 В
вага	78,4 кг	96 кг	113,8 кг	247,2 кг
USD	6 810,00	7 340,00	9 870,00	21 000,00
ПІДСТАВКА				ДОДАТКОВИЙ ЗАЇЗД ВІЗКОМ
код	229521	229521	220795 NEW	EKCR20TC
габарити	610×560×(H)770 мм 5 пар напрямних для контейнерів GN 1/1	610×560×(H)770 мм 5 пар напрямних для контейнерів GN 1/1	610×560×(H)620 мм 5 пар напрямних для контейнерів GN 1/1	660×560×(H)1704 мм 20 пар напрямних для контейнерів GN 1/1
USD	656,00	656,00	679,00	4 090,00

ДЕКА
GN 1/1



Газові

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x візок – GN 1/1
код	MKF511GBM	MKF711GBM	MKF1111GBM	MKF2011GBM
відстань між рівнями	68 мм	68 мм	68 мм	66 мм
зовнішні габарити	730×849×(H)801 мм	730×849×(H)951 мм	730×849×(H)1231 мм	930×971×(H)1900 мм
кількість реверс-них вентиляторів	1	2	3	4
потужність газового нагріву	9,3 кВт	13,5 кВт	17,5 кВт	30 кВт
потужність/напруга	300 Вт/230 В	500 Вт/230 В	700 Вт/230 В	1450 Вт/230 В
вага	89 кг	108,5 кг	141 кг	247,2 кг
USD	11 200,00	13 200,00	16 800,00	30 500,00
ПІДСТАВКА				ДОДАТКОВИЙ ЗАЇЗД ВІЗКОМ
код	229521	229521	220795 NEW	EKCR20TC
габарити	610×560×(H)770 мм 5 пар напрямних для контейнерів GN 1/1	610×560×(H)770 мм 5 пар напрямних для контейнерів GN 1/1	610×560×(H)620 мм 5 пар напрямних для контейнерів GN 1/1	660×560×(H)1704 мм 20 пар напрямних для контейнерів GN 1/1
USD	656,00	656,00	679,00	4 090,00



ПЕЧІ ПАРОКОНВЕКЦІЙНІ (ПАРОКОНВЕКТОМАТИ) MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ТА ПЕКАРЕНЬ

ДЕКА

600x400



Електричні

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x візок – 600x400
код	MKF464BM	MKF664BM	MKF1064BM	MKF1664BM
відстань між рівнями	80 мм	80 мм	80 мм	80 мм
зовнішні габарити	850×970×(H)700 мм	850×970×(H)850 мм	850×970×(H)1130 мм	930×977×(H)1900 мм
кількість реверс-них вентиляторів	1	2	3	4
потужність/напруга	7,8 кВт/400 В	10,4 кВт/400 В	15,5 кВт/400 В	31 кВт/400 В
вага	92,4 кг	108,2 кг	140,4 кг	247,2 кг
USD	7 090,00	7 610,00	10 500,00	20 400,00
ПІДСТАВКА				ДОДАТКОВИЙ ЗАЇЗД ВІЗКОМ
код	229538	229538	220894 NEW	EKCR16TC
габарити	710×640×(H)770 мм 5 пар напрямних для контейнерів 600x400 мм	710×640×(H)770 мм 5 пар напрямних для контейнерів 600x400 мм	710×640×(H)620 мм 5 пар напрямних для контейнерів 600x400 мм	740×560×(H)1704 мм 16 пар напрямних для контейнерів 600x400 мм
USD	679,00	679,00	679,00	4 000,00

ДЕКА

600x400



Газові

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x візок – 600x400
код	MKF464GBM	MKF664GBM	MKF1064GBM	MKF1664GBM
відстань між рівнями	80 мм	80 мм	80 мм	80 мм
зовнішні габарити	850×1035×(H)801 мм	850×1035×(H)951 мм	850×1035×(H)1231 мм	930×1160×(H)2060 мм
кількість реверс-них вентиляторів	1	2	3	4
потужність газового нагріву	9,3 кВт	13,5 кВт	18 кВт	30 кВт
потужність/напруга	300 Вт/230 В	500 Вт/230 В	700 Вт/230 В	1450 Вт/230 В
вага	102 кг	123 кг	158 кг	277,2 кг
USD	11 700,00	13 200,00	16 800,00	30 500,00
ПІДСТАВКА				ДОДАТКОВИЙ ЗАЇЗД ВІЗКОМ
код	229538	229538	220894 NEW	EKCR16TC
габарити	710×640×(H)770 мм 5 пар напрямних для контейнерів 600x400 мм	710×640×(H)770 мм 5 пар напрямних для контейнерів 600x400 мм	710×640×(H)620 мм 5 пар напрямних для контейнерів 600x400 мм	740×560×(H)1704 мм 16 пар напрямних для контейнерів 600x400 мм
USD	679,00	679,00	679,00	4 000,00





ПЕЧІ ПАРОКОНВЕКЦІЙНІ (ПАРОКОНВЕКТОМАТИ) MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO ДЛЯ ГАСТРОНОМІЇ ТА MILLENNIAL TOUCH SCREEN BAKERY ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ТА ПЕКАРЕНЬ З ЕЛЕКТРОННИМ УПРАВЛІННЯМ, ЕЛЕКТРИЧНІ ТА ГАЗОВІ



ЕЛЕКТРОННА 7-ДИЙМОВА (480×(Н)800 мм), КОЛЬОРОВА, СЕНСОРНА ПАНЕЛЬ Керування TFT Електронне керування дозволяє надзвичайно точно встановити бажані параметри приготування. Це дозволяє зберігати нові та оновлювати старі рецепти приготування. Меню керування зберігається 42 мовами, в т.ч. польською, російською та англійською мовами.

- Серія сучасних пароконвектомтів Millennium Touch Screen.
- Оснащені ЕЛЕКТРОННОЮ, 7-ДИЙМОВОЮ, КОЛЬОРОВОЮ, СЕНСОРНОЮ ПАНЕЛЛЮ Керування TFT, як і дозволяє надзвичайно точно встановити бажані параметри приготування, зберігати нові та оновлювати старі рецепти приготування страви.
- Групи конвекційно-прових печей Touch Screen Gastro для гастрономії – з меншою кількістю для випікання, об'єднаними напрямними для контейнерів GN 1/1.
- Групи конвекційно-прових печей Touch Screen Bakery для кондитерських виробів тієї випічки – з більшою кількістю для випікання, об'єднаною напрямними для деко 600×400 мм.
- В обох групах є 4 розміри печей. Тільки широкий асортимент дозволяє вибрати ідеальну піч, з допомогою якої можна готувати від 72 до 480 стрів нД день.
- Печі кожної групи доступні в електричній та газівій версії.
- **MULTILEVEL COOKING** – Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви, це виміглює однокрових умов, але різний час приготування. Процес може розпочатися одночасно. Крім інформую, коли готову їжу слід вийняти з камери.
- **БАГАТОТОЧКОВИЙ ЗОНД** – Багатоточковий зонд з 3 точками контролю температури для визначення і вимірювання температури всередині приготованого продукту.



Airflowlogic™ – Інноваційне рішення, це полягає в повній зміні дизайну дефлекторів (кожухів вентиляторів). В результаті покращилася циркуляція повітря, зважаючи цьому найкращі значення рівномірного приготування були досягнуті на кожному рівні та в кожному місці контейнерів GN або деко 600×400 мм. Airflowlogic™ готує чудову якість термообробки в печі. Вибірючи піч Millennium з пентом Airflowlogic™, ви обирете найвищу якість роботи на кухні.



Humilogic™ – Нові системи зволоження, які подають воду безпосередньо від вентиляторів. Це забезпечує високий рівень вологості та значно меншу витрату води. У цій системі пар потрапляє всередину приготовлених стрів, підкреслюючи їх природний смак та аромат. Humilogic™ – це рішення для кращих шеф-кухнів, це очікують найкращі результати своєї роботи.



Drylogic™ – Інноваційна система осушення камери печі. Зважаючи постійний перевірки параметрів, печі Millennium TS мають повний контроль з підтриманням необхідного рівня вологості в вітряній камері. Спеціальний клапан, керує комп'ютером, контролює повітряний обмін в камері і виділяє зливу вологу.

- **АВТОМАТИЧНА МИЙНА СИСТЕМА** – Кожна піч оснащена 4 програмами миття: ECO, NORMAL, INTENSIVE, RINSING. Підприємствами до різних рівнів забруднень у камері. Економія води до 30% зважаючи новий мийний головці, не тільки економить гроші, але й зменшує навантаження середовища.

НАЙБІЛЬШ ВАЖЛИВІ ФУНКЦІЇ:

- **PRE-HEATING** – дозволяє попередньо нагріти камеру печі до температури на 30°C вище зadanої температури
- **HOLDING** – дозволяє тримати їжу при досить високій температурі відразу після завершення циклу приготування
- **COOLDOWN** – швидке охолодження пекучої камери для запуску наступного процесу приготування, який виміглює необхідну нижню температуру
- **НАССР** – можливість зведення параметрів роботи печі для контролю правильності перебігу процесів приготування
- **PROOFER** – піч виконує роль розстойної камери – функція, корисна в версіях хлібопекарських та кондитерських
- **HOLDING CABINET** – піч виконує функцію банкетної шафи, підтримує температуру та необхідну вологість до моменту подання стрів.
- **Відкладений запуск печі до 24 годин** – корисна функція для підготовки печі або приготування стрів до прибуття персоналу.

2
роки
ГАРАНТІЇ



- Кулінарна книга на 500 рецептів
- 5-швидкісний вентилятор, робота в повному режимі або переривчаста
- Приготування за допомогою функції DELTA T
- 10-ступеневе регулювання запарованості печі
- Регулювання температури в межах 30°C ÷ 270°C для електричних і 30°C ÷ 260°C для газових печей
- USB-порт для легкого та швидкого завантаження та скачування рецептів приготування та даних HACCP
- Підключення Wi-Fi для оновлення програмного забезпечення
- Встановлення робочого часу
- Можливість збереження дня та поточного часу

ІНШІ ОСОБЛИВОСТІ ПЕЧЕЙ MILLENNIAL TOUCH SCREEN:

- Безпечні двері – замок відкриття на 60°, 90°, 120° та 180° запобігає опікам оператора від неконтрольованого руху дверцят після відкривання
- Подвійні скляні дверцята камери і освітлення LED дозволяють легко спостерігати процеси це відбуваються в печі
- Зовнішнє скло печі з гравітаційним охолодженням для підвищення безпеки персоналу
- Дверні петлі справа
- Простота відкриття внутрішнього скла дверцят полегшує їх очищення

- Ущільнення дверей, виготовлене з товстого і стійкого до високих температур силікону, вмонтоване в корпус печі, можливо легко замінити без необхідності викликати сервіс
- Ізольований корпус печі не тільки економить електроенергію, а й підвищує безпеку персоналу кухні.
- Канавка під дверцятами запобігає від капання конденсату, особливо при змішаному приготуванні і пропарюванні їжі.
- Камера печі виготовлена з високоякісної неіржавної сталі AISI 304
- Пресована пекарська камера зі закругленими кутами для полегшення очищення печі
- Корпус повністю з неіржавної сталі
- Індекс захисту: IPX5 – в електричній версії та IPX3 – в газовій версії
- Регульовані ніжки забезпечують ідеальне вирівнювання печі, що безпосередньо впливає на роботу пристрою
- Потрібне підключення до електроенергії, очищеної води, каналізації

ПЕЧІ ГАЗОВІ:

- заводське налаштування для природного газу GZ50 (польське маркування), тобто G20 (європейське маркування), поставка з додатковими соплами для газу пропан-бутан
- з'єднання газу: ½"



ПЕЧІ ПАРОКОНВЕКЦІЙНІ (ПАРОКОНВЕКТОМАТИ) TOUCH SCREEN GASTRO ДЛЯ ГАСТРОНОМІЇ

ДЕКА

GN 1/1



МІЙНА СИСТЕМА
В ЦІНІ



5x
GN 1/1



7x
GN 1/1



11x
GN 1/1



20x
візок – GN 1/1



Електричні

код	MKF511TS	MKF711TS	MKF1111TS	MKF2011TS
відстань між рівнями	68 мм	68 мм	68 мм	66 мм
габарити зew.	730×784×(H)700 мм	730×784×(H)850 мм	730×785×(H)1130 мм	930×970×(H)1900 мм
кількість реверс-них вентиляторів	1	2	2	4
потужність/напруга	7,8 кВт/400 В	11,4 кВт/400 В	15,4 кВт/400 В	31 кВт/400 В
вага	78,4 кг	96 кг	113,8 кг	247,2 кг
USD	7 470,00	8 060,00	10 900,00	25 300,00
ПІДСТАВКА				ДОДАТКОВИЙ ЗАЇЗД ВІЗКОМ
код	229521	229521	220795 NEW	EKCR20TC
габарити	610×560×(H)770 мм	610×560×(H)770 мм	610×560×(H)620 мм	660×560×(H)1704 мм
	5 пар напрямних для контейнерів GN 1/1	5 пар напрямних для контейнерів GN 1/1	5 пар напрямних для контейнерів GN 1/1	20 пар напрямних для контейнерів GN 1/1
USD	656,00	656,00	679,00	4 090,00

ДЕКА

GN 1/1



МІЙНА СИСТЕМА
В ЦІНІ



5x
GN 1/1



7x
GN 1/1



11x
GN 1/1



20x
візок – GN 1/1



Газові

код	MKF511GTS	MKF711GTS	MKF1111GTS	MKF2011GTS
відстань між рівнями	68 мм	68 мм	68 мм	66 мм
зовнішні габарити	730×850×(H)800 мм	730×850×(H)950 мм	730×850×(H)1230 мм	930×1162×(H)1954 мм
кількість реверс-них вентиляторів	1	2	3	4
потужність газового нагріву	9,3 кВт	13,5 кВт	17,5 кВт	30 кВт
потужність/напруга	300 Вт/230 В	500 Вт/230 В	700 Вт/230 В	1450 Вт/230 В
вага	89 кг	108,5 кг	141 кг	277 кг
USD	14 700,00	16 800,00	20 400,00	37 500,00
ПІДСТАВКА				ДОДАТКОВИЙ ЗАЇЗД ВІЗКОМ
код	229521	229521	220795 NEW	EKCR20TC
габарити	610×560×(H)770 мм	610×560×(H)770 мм	610×560×(H)620 мм	660×560×(H)1704 мм
	5 пар напрямних для контейнерів GN 1/1	5 пар напрямних для контейнерів GN 1/1	5 пар напрямних для контейнерів GN 1/1	20 пар напрямних для контейнерів GN 1/1
USD	656,00	656,00	679,00	4 090,00



ПЕЧІ ПАРОКОНВЕКЦІЙНІ (ПАРОКОНВЕКТОМАТИ) TOUCH SCREEN BAKERY ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ТА ПЕКАРЕНЬ

ДЕКА

600x400



МІЙНА СИСТЕМА
В ЦІНІ



4х

600x400



6х

600x400



10х

600x400



16х

ВІЗОК – 600x400



Електричні

код	MKF464TS	MKF664TS	MKF1064TS	MKF1664TS
відстань між рівнями	80 мм	80 мм	80 мм	80 мм
зовнішні габарити	850×970×(H)700 мм	850×970×(H)850 мм	850×970×(H)1130 мм	930×970×(H)1900 мм
кількість реверс-них вентиляторів	1	2	3	4
потужність/напруга	7,8 кВт/400 В	10,4 кВт/400 В	17 кВт/400 В	31 кВт/400 В
вага	92,4 кг	108,2 кг	140,4 кг	247,2 кг
USD	10 200,00	11 200,00	12 700,00	24 900,00
ПІДСТАВКА				ДОДАТКОВИЙ ЗАЇЗД ВІЗОК
код	229538	229538	220894 NEW	EKCR16TC
габарити	710×640×(H)770 мм	710×640×(H)770 мм	710×640×(H)620 мм	740×560×(H)1704 мм
	5 пар напрямних для контейнерів 600x400 мм	5 пар напрямних для контейнерів 600x400 мм	5 пар напрямних для контейнерів 600x400 мм	16 пар напрямних для контейнерів 600x400 мм
USD	679,00	679,00	679,00	4 000,00

ДЕКА

600x400



МІЙНА СИСТЕМА
В ЦІНІ



4х

600x400



6х

600x400



10х

600x400



16х

ВІЗОК – 600x400



Газові

код	MKF464GTS	MKF664GTS	MKF1064GTS	MKF1664GTS
відстань між рівнями	80 мм	80 мм	80 мм	80 мм
зовнішні габарити	850×1035×(H)800 мм	850×1035×(H)950 мм	850×1035×(H)1230 мм	930×1160×(H)2060 мм
кількість реверс-них вентиляторів	1	2	3	4
потужність газового нагріву	9,3 кВт	13,5 кВт	18 кВт	30 кВт
потужність/напруга	300 Вт/230 В	500 Вт/230 В	700 Вт/230 В	1450 Вт/230 В
вага	102 кг	123 кг	158 кг	277,2 кг
USD	15 300,00	16 800,00	20 400,00	38 100,00
ПІДСТАВКА				ДОДАТКОВИЙ ЗАЇЗД ВІЗОК
код	229538	229538	220894 NEW	EKCR16TC
габарити	710×640×(H)770 мм	710×640×(H)770 мм	710×640×(H)620 мм	740×560×(H)1704 мм
	5 пар напрямних для контейнерів 600x400 мм	5 пар напрямних для контейнерів 600x400 мм	5 пар напрямних для контейнерів 600x400 мм	16 пар напрямних для контейнерів 600x400 мм
USD	679,00	679,00	679,00	4 000,00



ПАРОКОНВЕКТОМАТ З БОЙЛЕРОМ MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO 7X GN 1/1, ЕЛЕКТРИЧНИЙ, З АВТОМАТИЧНОЮ СИСТЕМОЮ ОЧИЩЕННЯ



ЕЛЕКТРОННА 7-ДЮЙМОВА (480x(H)800 мм), КОЛЬОРОВА, СЕНСОРНА ПАНЕЛЬ Керування TFT Електронне керування дозволяє незвичайно точно встановити бажані параметри приготування. Це дозволяє зберігати нові та оновлювати старі рецепти приготування. Меню керування зберігається 42 мовами, в т.ч. польською, російською та англійською мовами.

- Корпус і пекучий камери з неіржавної сталі AISI 304; рельєфні камери із закругленими кутами для легкого очищення.
- Складні дверцяті, 2-шпорові, з гравітаційною вентиляцією, петлі з пружного боку, з блокуванням при відкритті на 60°, 90°, 120°, 180° для безпечної роботи; можливість зняти духову шпору з петлями з іншого боку.
- Піддон для збору конденсату зі зливом у дверцяті.
- 2 вентилятори з функцією Повороту, з 3 швидкостями.
- Прогенераторія у високоефективному бойлері.
- Сенсорна панель керування TFT (Thin Film Transistor) – кольоровий сенсорний екран з роздільною здатністю 800x480 мм.
- Ручки для схвалення та прокручування параметрів на панелі керування.
- Більшоточковий термозонд – 3 точки вимірювання температури.
- Регульовані ніжки для ідеального вирівнювання духової шпори.
- Готування/випікання у 3 режимах: конвекція, пар, конвекція-пар (комбі).
- Можливість керування конденсаційною витяжкою і розстойною камерою з рівня панелі керування.
- Автоматична система очищення в 4 програмах: еко, стандартна, інтенсивна, полоскання.



Airflowlogic™ – Інноваційне рішення, це полягає в повній зміні дизайну дефлектора (кожуху вентилятора). В результаті покращилася циркуляція повітря, завдяки цьому найкращі значення рівномірного приготування були досягнуті на кожному рівні та в кожному місці контейнера GN або дека 600x400 мм. Airflowlogic™ гарантує чудову якість термообробки в печі. Вибірючи піч Millennium з патентом Airflowlogic™, ви обирате найвищу якість роботи на кухні.



Drylogic™ – Інноваційна система осушення камери печі. Завдяки постійній перевірці параметрів, піч Millennium TS має повний контроль з підтриманням належного рівня вологості в вмістній камері. Спеціальний клапан, керований комп'ютером, контролює повітряний потік в камері і виділяє зайву вологу.

ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ:

- **PREHEATING**: попереднє прогрівання камери на +30°C вище встановленої температури.
- **MULTILEVEL**: можливість готувати різні страви в однокрових умовах, при різному часі термообробки.
- **HOLDING CABINET**: зберігання страв при температурі подічі.
- **COOL DOWN**: швидке охолодження камери для швидкої зміни продукту, який зберігається.
- **PROOFER**: духову шпору може служити розстойною камерою.
- Оснащено USB-портом для зчитування даних HACCP.
- З'єднана Wi-Fi для оновлення програмного забезпечення.
- Програмованість: 500 програм, до 10 кроків кожної.
- Можливість вибрати улюблені рецепти та встановити їх як рецепти швидкого старту.
- Меню на 42 мовах.
- Програмована відкладена зупинка на термін до 24 годин.
- Зіхист від перегріву.
- Більш потужність нагрівачів у порівнянні з моделлю MKF711TS: 15kW дозволяє відкрити весь потенціал бойлера.
- Місткість камери: 7 дек GN 1/1 (в комплект не входять).
- Водонепроникність: IPX 5.
- Діапазон температури: від 30°C до 270°C.



МИЙНА СИСТЕМА
В ЦІНІ



MKF711VTS



MKF1111VTS

Електричні

	7x GN 1/1	11x GN 1/1
код	MKF711VTS з бойлером	MKF1111VTS з бойлером
відстань між рівнями	68 мм	68 мм
зовнішні габарити	730×784×(H)850 мм	730×785×(H)1130 мм
кількість реверсних вентиляторів	2	2
потужність/напруга	15 кВт/400 В	19 кВт/400 В
вага	96 кг	113,8 кг
USD	12 700,00	15 900,00
підставка		
код	229521	220795 NEW
габарити	610×560×(H)770 мм 5 пар напрямних для контейнерів GN 1/1	610×560×(H)620 мм 5 пар напрямних для контейнерів GN 1/1
USD	656,00	679,00

БОЙЛЕР – завдяки парогенерації у високоефективному бойлері ви отримуєте доступ до необмеженої кількості пари.

Це допоможе вам оптимальним чином приготувати страви, виключити ризик втрат і забезпечити ідеальну консистенцію. Овочі на пару, рибу, м'ясо та багато іншого, можна приготувати швидко, без зайвих зусиль, зберігаючи всі харчові цінності.

КОНВЕКТОМАТИ – ПЕЧІ КОНВЕКЦІЙНО-ПАРОВІ MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT, КЕРУВАННЯ ЕЛЕКТРОННЕ, ЕЛЕКТРИЧНІ

ПЕЧІ ПАРОКОНВЕКЦІЙНІ



2 роки ГАРАНТІЇ

ЕКСТРА ВУЗЬКІ ВСЬОГО 50 CM



Airflowlogic™ – Інноваційне рішення, це полягає в повній зміні дизайну дефлекторів (кожухів вентиляторів). В результаті покращилася циркуляція повітря, завдяки цьому найкращі значення рівномірного приготування були досягнуті на кожному рівні та в кожному місці контейнерів GN або деків 600x400 мм. Airflowlogic™ гарантує чудову якість термообробки в печах. Вибірючи піч Millennium з патентом Airflowlogic™, ви обирете найвищу якість роботи на кухні.



Humilogic™ – Нові системи зволоження, які поділяють воду безпосередньо від вентиляторів. Це забезпечує високий рівень вологості та значно меншу витрату води. У цій системі при потребі всередину приготовлених страв, підкреслюючи їх природний смак та аромат. Humilogic™ – це рішення для кращих шеф-кухонь, це очікують найкращих результатів своєї роботи.

- Серія сучасних печей конвекційно-парових MILLENNIAL
- BLACK MASK COMPACT ідеально знайдуть своє призначення скрізь, де кожен сантиметр поверхні надзвичайно вживий. Ширина лише 500 мм означає, це піч поміститься навіть у найменшій кухні. Це також хороше рішення для другої або навіть третьої печі на кухні.
- Електронний 7-дюймовий кольоровий сенсорний екран управління TFT (Thin Film Transistor) дозволяє дуже точно встановити задані параметри приготування.

НАЙВАЖЛИВІШІ ФУНКЦІЇ:

- **1-ТОЧКОВИЙ ЗОНД** – Завдяки зонду піч може постійно контролювати та підтримувати вказану температуру всередині страви. Постійно і автоматично виправляти параметри, це забезпечує ідеальні результати випікання та приготування
- **АВТОМАТИЧНА МИЙНА СИСТЕМА** – Опція доступна тільки на заводі. 4 програми миття: Еко, Звичайне, Інтенсивне, Змивання. Адаптовано до різних рівнів забруднення у кімнаті. Новий конструкція мийної головки дає до 30% економії води
- **PRE-HEATING** – Розігрівання кімнати печі на +30°C більше встановленої температури, щоб підготувати піч до прийому страви
- **HOLDING** – Зберігання страви при досить високій температурі, відразу після закінчення циклу готування
- **COOL DOWN** – Швидке зниження температури в кімнаті, з

метою підтримки до потрібної температури, як і вимірює нижчу температуру, ніж та, яку підіє у кімнаті

- **НАССР** – Можливість читування робочих параметрів печі для контролю правильного перебігу процесів втримання
- **PROOFER** – Функція перетворює піч у розстоєчну кімнату
- **HOLDING CABINET** – Піч може виконувати функцію банкетної шафи - вона зберігатиме страви при досить високій температурі та зволоженні до моменту подічі страв
- **МОЖЛИВІСТЬ ЗБЕРЕГТИ 100 ПРОГРАМ ПО 10 КРОКІВ** – Просто виберіть одну з 100 програм і натисніть СТАРТ. Піч почне працювати самостійно, точно підтримуючи збережені різні параметри, такі як температура в кімнаті, температура всередині їжі, час приготування та ступінь вологості на кожному кроці всього циклу. Ці параметри можна змінювати, зберігати та відтворювати з пам'яті.
- Три швидкості обертання вентиляторів від 1500 до 2800 об/хв
- Триступеневий регулятор швидкості обертання вентиляторів забезпечує пристосування повітряного потоку до потреб приготування та рівномірну температуру по всій кімнаті.
- Готування за допомогою зонда – Завдяки зонду піч може постійно контролювати та підтримувати вказану температуру всередині їжі. Він постійно і автоматично регулює параметри для ідеального результату випікання та приготування їжі
- **ГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ФУНКЦІЇ DELTA T** – Це удосконалений



ЕЛЕКТРОННА 7-ДИЙМОВА СЕНСОРНА ПАНЕЛЬ Керування – Електронне керування дозволяє надзвичайно точно встановити бажані параметри приготування. Всі параметри та функції позначуються цифрами або піктограмами.



→ 50 CM ←



МІЙНА СИСТЕМА В ЦІНІ



6x
GN 2/3



6x
GN 1/1



10x
GN 1/1

код	MKF623CBM	MKF611CBM	MKF1011CBM
виробність	54-72 стрів/день	90-120 стрів/день	150-200 стрів/день
відстань між рівнями	68 мм	68 мм	68 мм
зовнішні габарити	500x750x(H)700 мм	500x930x(H)700 мм	500x930x(H)970 мм
кількість реверсних вентиляторів	1	1	1
потужність/напруга	5,2 кВт/400 В	7,8 кВт/400 В	15,4 кВт/400 В
вага	61,6 кг	70,8 кг	95,2 кг
USD	6 580,00	7 930,00	10 700,00
ПІДСТАВКА			
код	MKTS623C	MKTS11C	MKTS11C
габарити	500x556x(H)770 мм	500x736x(H)770 мм	500x736x(H)770 мм
USD	1 270,00	1 270,00	1 270,00

спосіб приготування з допомогою зондів. Особливо корисно для приготування великих шматочків м'яса, таких як шинки. Це дозволяє зберегти однукову різницю між температурою камери печі та температурою всередині їжі протягом усього циклу приготування / випікання. Завдяки цьому їжа рівномірно готується.

- **ПОРТ USB** – Рішення особливо рекомендується для ландшафтових кухонь. Дозволяє запрограмувати лише одну піч та відслідковувати прогрів у інших печах через порт USB

ІНШІ ОСОБЛИВОСТІ ПЕЧЕЙ MILLENNIAL BLACK MASK COMPACT:

- Регулювання температури в діапазоні 30-270 °C
- Установки робочого часу до 11 год, 59 хв або безперервної роботи NON-STOP
- Зотримки автоматичного ввімкнення печі до 24 годин
 - корисно з метою підготування печі для роботи або приготування страв перед прибуттям персоналу
- Можливість збереження дня та поточного часу
- Сигналізація, що сповіщає від конденсаційної витяжки (пробоє лише в плиті з підключеною витяжкою)
- Пряме утворення пари шляхом розприскування води на нагрівальні елементи, з 10-ступеневим регулюванням рівня пари
- Двері камери з подвійним склопакетом та світлодіодним освітленням LED. Безпечні двері - блокування відкриття при

т° в камері 60°, 90°, 120° та 180°C, що дозволяє опікати операторів через неконтрольоване переміщення дверей після їх відкриття

- Грівіційне охолодження зовнішнього скла печі
- Двері з петлею спротиву
- Легке відкриття внутрішнього скла дверей
- Дверне ущільнення виготовлене з товстого та високоїсткого до температури силікону, встановлене в корпусі печі, легко змінити самостійно
- Ізольований кожух печі не тільки економить електроенергію, але й підвищує безпеку персоналу кухні.
- Жолоб під дверцятами дозволяє потраплянню конденсатної пари, особливо після ввімкнення в змішаному циклі та при пружу.
- Камери печі виготовлені з високоякісної нержавіючої сталі AISI 304
- Камери пресованої печі зі зкругленими кутами, це полегшує очищення печі
- Повний корпус з нержавіючої сталі
- Коефіцієнт герметичності: IPX4
- Регульовані ніжки забезпечують ідеальне вирівнювання печі
- Потрібне підключення до електромережі, очищеної води, конденсатної

КОНВЕКТОМАТИ – ПЕЧІ КОНВЕКЦІЙНО-ПАРОВІ MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO COMPACT, КЕРУВАННЯ ЕЛЕКТРОННЕ, ЕЛЕКТРИЧНІ

→ | 50 CM | ←



Airflowlogic™ – Інноваційне рішення, це полягає в повній зміні дизайну дефлекторів (кожухів) вентиляторів. В результаті покращилися циркуляція повітря, зважаючи цьому найкращі значення рівномірного приготування були досягнуті на кожному рівні та в кожному місці контейнерів GN (бо деки 600×400 мм. Airflowlogic™ гарантує чудову якість термообробки в печі. Вибірючи піч Millennium з пінтентом Airflowlogic™, ви обирате найвищу якість роботи на кухні.



Humilogic™ – Нові системи зволоження, які поділяють воду безпосередньо від вентиляторів. Це забезпечує високий рівень вологості та значно меншу витрату води. У цій системі підтримується всередину приготування страв, підкреслюючи їх природний смак та аромат. Humilogic™ – це рішення для кращих шеф-кухонів, це очікують найкращих результатів своєї роботи.



Drylogic™ – Інноваційна система осушення камери печі. Завдяки постійній перевірці гігрометрів, печі Millennium TS мають повний контроль за підтриманням оптимального рівня вологості в вбиральній камері. Спеціальний клімат, керуваний комп'ютером, контролює повітряні обміни в камері і видаляє зайву вологу.

- Серія сучасних печей конвекційно-парових MILLENNIAL
- BLACK MASK COMPACT ідеально знайдуть своє призначення скрізь, де кожен сантиметр поверхні надзвичайно вживий. Ширини лише 500 мм означає, це піч поміститься навіть у найменшій кухні. Це також хороше рішення для другої або навіть третьої печі на кухні.
- Електронні 7-дюймові кольорові сенсорні панелі управління TFT (Thin Film Transistor) дозволяють дуже точно встановити задані параметри приготування.

НАЙВАЖЛИВІШІ ФУНКЦІЇ:

- **1-ТОЧКОВИЙ ЗОНД** – Завдяки зонду піч може постійно контролювати та підтримувати вказану температуру всередині страви. Постійно і автоматично виправляти параметри, це забезпечує ідеальні результати випікання та приготування
- **АВТОМАТИЧНА МИЙНА СИСТЕМА** – Опція доступна тільки на зводі. 4 програми миття: Еко, Звичайне, Інтенсивне, Змивання. Адаптовано до різних рівнів забруднення у камері. Нові конструкції мийної головки дає до 30% економії води
- **PRE-HEATING** – Розігрівання камери печі на +30°C більше встановленої температури, щоб підготувати піч до прийому страви
- **HOLDING** – Зберігати страву при досить високій температурі, відразу після закінчення циклу готування
- **COOL DOWN** – Швидке зниження температури в камері, з метою подіяти до потреб наступної страви, якби вимкнути нижчу температуру, ніж та яку паче у камері
- **HACCP** – Можливість зчитування робочих параметрів печі для контролю правильного перебігу процесів впріння
- **PROOFER** – Функція перетворює піч у розстоєчну камеру
- **HOLDING CABINET** – Піч може виконувати функцію бінкетної шифи – вони зберігати страву при досить високій температурі та зволоженні до моменту подіти страв
- **МОЖЛИВІСТЬ ЗБЕРЕГТИ 100 ПРОГРАМ ПО 10 КРОКІВ** – Просто виберіть одну з 100 програм і натисніть СТАРТ. Піч почне працювати сам, точно підтримуючи збережені рніше параметри, такі як температура в камері, температура всередині їжі, час приготування та ступінь вологості на кожному кроці всього циклу. Ці параметри можна змінювати, зберігати та виділяти з пам'яті.
- Три швидкості обертання вентиляторів від 1500 до 2800 об/хв
- Триступеневий регулятор швидкості обертання вентиляторів забезпечує пристосування повітряного потоку до потреб приготування та рівномірну температуру по всій камері.
- Готування з допомогою зонда – Завдяки зонду піч може постійно контролювати та підтримувати вказану температуру всередині їжі. Він постійно та автоматично регулює параметри





**МИЙНА СИСТЕМА
В ЦІНІ**

ЕЛЕКТРОННА 7-ДЮЙМОВА (480x(H)800 мм), КОЛЬОРОВА, СЕНСОРНА ПАНЕЛЬ

Керування TFT електронне керування дозволяє надзвичайно точно встановити бажані параметри приготування. Це дозволяє зберігати нові та оновлювати старі рецепти приготування. Меню керування зберігається 42 мовами, в т.ч. польською, російською та англійською мовами.

**2
роки
ГАРАНТІЇ**

**ЕКСТРА
ВУЗЬКІ
ВСЬОГО 50 CM**



6х
GN 2/3



6х
GN 1/1



10х
GN 1/1

код	MKF623CTS	MKF611CTS	MKF1011CTS
продуктивність	54-72 страв/день	90-120 страв/день	150-200 страв/день
відстань між рівнями	68 мм	68 мм	68 мм
зовнішні габарити	500x750x(H)700 мм	500x930x(H)700 мм	500x930x(H)970 мм
кількість реверсних вентиляторів	1	1	1
потужність/напруга	5,2 кВт/400 В	7,8 кВт/400 В	15,4 кВт/400 В
вага	61,6 кг	70,8 кг	95,2 кг
USD	8 600,00	9 340,00	12 200,00
ПІДСТАВКА			
код	MKTS623C	MKTS11C	MKTS11C
габарити	500x556x(H)770 мм	500x736x(H)770 мм	500x736x(H)770 мм
USD	1 270,00	1 270,00	1 270,00

для ідеального результату випікання та приготування їжі
- **ГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ФУНКЦІЇ DELTA T** - Це удосконалений спосіб приготування за допомогою зонда. Особливо корисно для приготування великих шматочків м'яса, таких як шинка. Це дозволяє зберігати однакову різницю між температурою камери печі та температурою всередині їжі протягом усього циклу приготування / випікання. Завдяки цьому їжа рівномірно готується.

- **ПОРТ USB** - Рішення особливо рекомендується для ланцюгових кухонь. Достатньо запрограмувати лише одну піч та завантажити програму в інші печі через порт USB

ІНШІ ОСОБЛИВОСТІ ПЕЧЕЙ MILLENNIAL BLACK MASK COMPACT:

- Регулювання температури в діапазоні 30-270 ° C
- Установка робочого часу до 11 год, 59 хв або безперервна робота NON-STOP
- Затримка автоматичного ввімкнення печі до 24 годин - корисно з метою підготування печі для роботи або приготування страв перед прибуттям персоналу
- Можливість збереження дня та поточного часу
- Сигналізація, це спрацює від конденсаційної витяжки (працює лише в плиті з підключеною витяжкою)
- Пряме утворення пари шляхом розприскування води на нагрівальні елементи, з 10-ступеневим регулюванням рівня пари

- Двері камери з подвійним склопакетом та та світлодіодним освітленням LED. Безпечні двері - блоkada відкриття при t° в камері 60°, 90°, 120° та 180°C, це запобігає опікам оператора через неконтрольоване переміщення дверей після їх відкриття
- Гравітаційне охолодження зовнішнього скла печі
- Двері з петлею справа
- Легке відкриття внутрішнього скла дверей
- Дверне ущільнення виготовлене з товстого та високостійкого до температури силікону, встановлене в корпусі печі, легко замінити самостійно
- Ізольований кожух печі не тільки економить електроенергію але й підвищує безпеку персоналу кухні.
- Жолоб під дверцятами запобігає потраплянню конденсованої пари, особливо після варіння в змішаному циклі та на пару.
- Камера печі виготовлена з високоякісної нержавіючої сталі AISI 304
- Камера пресованої печі зі закругленими кутами, це полегшує очищення печі
- Повний корпус з нержавіючої сталі
- Коефіцієнт герметичності: IPX4
- Регульовані ніжки забезпечують ідеальне вирівнювання печі
- Потрібне підключення до електромережі, очищеної води, каналізації

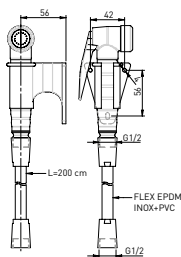


ДУШ ДЛЯ МИТТЯ КАМЕРИ ПЕЧІ, РУЧНИЙ, УНІВЕРСАЛЬНИЙ

- Ідеальний для кожного шеф-кухаря, який піклується про чистоту свого об'єднання
- Призначений для камер усіх типів печей: конвектоматів, піроконвектоматів, духовок, а також фритюрниць, грилів, робочих поверхонь і всього устаткування та елементів, які можна мити відкритим струменем води
- Довгий 2-метровий шланг дозволяє дістатися до будь-якого пристрою в своєму радіусі
- Зручний ручок зі зливним клапаном ідеально лежить в руці
- Спеціальний тримач для монтажу з 3-ми гвинтами безпосередньо на корпусі печі в місці, визначеному працівником сервісу або на стіні
- Струмінь води, розділений з допомогою решітки на 60-ти менших, збільшує м'яку поверхню
- Ідеально підходить для води при температурі від 5°C до 85°C
- Максимально витраті води до 11 л/хв при тиску 3 бар
- Рекомендований тиск подачі води: 3 бар
- Робочий тиск подачі води: 0,5-7 бар



810323



- Корпус зроблений з нейлону PA66, сталева частина покриті неіржавним хромом
- Підключення до водопроводу: 1/2"

код	мм	USD
810323	56x42x(H)2000	100,00

ОСНОВИ ПІД ПЕЧІ У ВИГЛЯДІ КАМЕРИ РОЗСТІЙНОЇ І ШАФИ РОЗСТІЙНОЇ

- Застосовується для утримання приготуваних страв при досить високій температурі, до 85°C
- Регулювання температури електронне
- Функція PRE-HEATING забезпечує швидке нагрівання камери
- Камера виготовлена з найвищої якості сталі AISI 430
- Пристрій на 4 колесах, у тому числі 2 з гальмом для безпечного встановлення стовпця під камеру
- ПРИМІТКА: для підключення до шифи розстійної потрібні додаткові з'єднувальні елементи – подробиці з'являються у продукції



MKLM1064

	10x 600x400	12x GN 1/1	10x 600x400
код	MKL1064S	MKLM1211	MKLM1064
призначення	печі Millennial Smart Bakery 4x 600x400 мм 6x 600x400 мм 10x 600x400 мм	печі Millennial Black Mask i Touch Screen 5x GN 1/1 7x GN 1/1 12x GN 1/1	печі Millennial Black Mask i Touch Screen 4x 600x400 мм 6x 600x400 мм 10x 600x400 мм
відстань між рівнями	85 мм	75 мм	85 мм
зовнішні габарити	850x1030x(H)770 мм	730x875x(H)770 мм	850x1030x(H)770 мм
заволоження	непряме з допомогою кнопки на панелі розстійної шифи	-	8-ступінчасте регулювання з панелі на печі
температура розстоювання	25-65 °C	-	20-40 °C
температура PRE-HEATING для розстоювання	-	-	20 °C
температура PRE-HEATING для збереження тепла	-	65 °C	65 °C
температура збереження тепла	-	30-60 °C	30-60 °C
потужність/напруга	2,4 кВт/230 В	1,8 кВт/230 В	1,8 кВт/230 В
вага	91 кг	70,8 кг	91 кг
USD	4 050,00	5 020,00	5 550,00

ПЕЧІ СТАТИЧНІ ДЛЯ ВИПІЧКИ ТА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ 600x400 ММ З ПАРОЮ, З ЕЛЕКТРОННИМ УПРАВЛІННЯМ, ЕЛЕКТРИЧНІ

- Ідеальне рішення для закладів громадського харчування, таких як піцерії, ресторани, ідальні, пекарні чи кухні ресторанів, які високо оцінюють підготовку кондитерських виробів, хлібобулочних виробів та продуктів для піци з високою точністю у виробничому процесі
- Програмовані – можливість зберігати 50 рецепти в пам'яті печі
- Камера місткістю листів 600x400 (модель MKF D1T) або місткістю двох листів 600x400, розташованих на одній поверхні (модель MKF D2T)
- Проста у використанні та інтуїтивно зрозуміла сенсорна панель управління
- Регулювання нагрівачів та термостатів за допомогою спеціальних кнопок на панелі управління
- Таймер
- Максимальна температура: 350°C
- Встановлена парова система робить піч придатною навіть для великої кількості вишуканих видів хлібобулочних виробів
- Камера повністю виготовлена з нержавіючої сталі AISI 430
- Коефіцієнт герметичності IPX3

ДЕКА

600x400



1x
600x400



2x
600x400

код	MKFD1T	MKFD2T
зовнішні габарити	850x980x(H)435 мм	850x1250x(H)435 мм
кількість обігрівачів	6	6
потужність/напруга	2,7 кВт/230 В	5,4 кВт/400 В
вага	65 кг	85 кг
USD	6 180,00	6 660,00

2
роки
ГАРАНТІЇ





ВИТЯЖКИ КОНДЕНСАЦІЙНІ

- Однофазний двигун з одним напрямком обертання
- Максимальний потік повітря: від 400 м³/год до 600 м³/год
- Корпус виготовлений з нержавіючої сталі AISI 430
- Підключення до прісної води 3/4" з тиском 100-200 кПа (1,0-2,0 бар)
- Не потребують підключення до нерухокої труби або димоходу вентиляційного

- В комплекті:
 - з'єднувальний шланг для води з різьбою 3/4" довжиною 1,5 м
 - 1 лабиринтний фільтр
 - електричний кабель 1,6 м
 - конденсатний злив Ø30 мм



код		В	Вт	мм	кг	USD
МККС4S	Витяжка конденсційна для печей 4-полочкових Millennium Smart	230	600	850x1045x(H)308	26	2 780,00
МККС4	Витяжка конденсційна для печей 4-полочкових Millennium Touch Screen т/о Black Mask	230	600	850x1045x(H)308		2 990,00
МККС5S	Витяжка конденсційна для печей 5-полочкових Millennium Smart	230	600	730x860x(H)308		2 780,00
МККС5	Конденсційна витяжка для 5-полочкових печей Millennium TS	230	600	730x860x(H)308	26	2 680,00
МККС610S	Витяжка конденсційна для печей 6- і 10-полочкових Millennium Smart	230	600	850x1045x(H)308		2 530,00
МККС610	Витяжка конденсційна для печей 6- і 10-полочкових Millennium Touch Screen т/о Black Mask	230	600	850x1045x(H)308		3 050,00
МККС610C	Конденсційна витяжка для 16 і 10-полочкових печей Millennium TS	230	600	500x942x(H)308	19	2 490,00
МККС623C	Витяжка конденсційна для печей 6-полочкових Millennium Touch Screen т/о Black Mask	230	600	500x762x(H)308		2 340,00
МККС711S	Витяжка для печей 7-полочкових Millennium Smart Screen т/о Black	230	600	730x860x(H)308		2 530,00
МККС711	Конденсційна витяжка для 7-полочкових печей Millennium TS	230	600	730x860x(H)308	26	2 680,00
МККС1620S	Витяжка для печей 16- і 20-полочкових Millennium Smart	230	600	930x1045x(H)308		3 290,00
МККС1620	Конденсційна витяжка для 16 і 20 -полочкових печей Millennium TS	230	600	930x1045x(H)308	31,4	3 450,00

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ШТАБЕЛЮВАННЯ ПЕЧЕЙ

- Монтажний комплект необхідний для безпечного та естетичного з'єднання штабелюваних печей у ряді штабелювання
- Кришки виготовлені з нержавіючої сталі AISI 430
- Необхідні з'єднувальні елементи в комплекті
- Комплекти різняться між собою, відповідно до моделей комбінованих печей

код	USD
MKS11	1 010,00
MKS11C	956,00
MKS23C	956,00
MKS64	956,00

МОНТАЖНИЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕЧЕЙ MILLENNIAL

У комплект входять:

- спеціальний U-подібний сифон з PCV
- зливний шланг
- кришки сифонів з нержавіючої сталі підтримують безпечну відстань печі і устаткування від стіни

код	USD
МККРІС	590,00
МККРІ	508,00

ЗОНД ТЕМПЕРАТУРИ ВНУТРІШНЬОЇ З ТРИМАЧЕМ ЕКА

- Призначений для вимірювання температури всередині виробу, який піддається термічній обробці
- Пріцуп з програмним забезпеченням печі для підтримки заданої температури
- 1 точковий
- До печей на контейнери GN т/о дек 600x400 мм серії Millennium Black Mask, лише як опція

код	USD
EKSCS	508,00

АВТОМАТИЧНА СИСТЕМА ОЧИЩЕННЯ ДЛЯ ПЕЧЕЙ MILLENNIAL BLACK MASK

- 4 програми очищення: Еко, Звичайне, Інтенсивне, Промивання, відповідно до різних рівнів збруднення у камері
- Новий мийний головок дозволяє економити воду до 30%

код	USD
MKWT	1 170,00

КОПТИЛЬНИЙ АПАРАТ ДЛЯ ПЕЧЕЙ MILLENNIAL

- Призначений для копчення всіх видів м'яса, овочів та фруктів безпосередньо в камері пароконвектомітів серії Millennium
- Контейнер для деревної тріски виготовлений з високоякісної нержавіючої сталі AISI 430
- Електромеханічний електронний
- Температуру можна регулювати в межах 20°C – 80°C
- Електрична версія, однофазний
- Електричний кабель довжиною 1,6 м
- Вага нетто: 2,6 кг
- Широкий вибір деревної тріски від HENDI

код	В	Вт	мм	USD
MKAF	230	200	173x432x(H)39	603,00

АКСЕСУАРИ ДО ПЕЧЕЙ MILLENNIAL

	код	Витом(ичн) систем) очищення	зонд темпер(тури	підст(вк)	витяжки	Комплект для шп(белов)іння печей	к(мер) розст(йн) / ш(ф) розст(йн)
Eлектричні	MKF511S	-	-	229521	MKKC5S	MKS11	
	MKF511BM	ТДк	ТДк	229521	MKKC5	MKS11	MKM1211
	MKF511TS	ТДк	ТДк	229521	MKKC5	MKS11	MKM1211
	MKF711S	-	-	229521	MKKC711S	MKS11	
	MKF711BM	ТДк	ТДк	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
	MKF711TS	ТДк	ТДк	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
	MKF1111S	-	-	229521	MKKC711S	MKS11	
	MKF1111BM	ТДк	ТДк	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
	MKF1111TS	ТДк	ТДк	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
	MKF2011S	-	-		MKKC1620S		
	MKF2011BM	ТДк	ТДк		MKKC1620		
	MKF2011TS	ТДк	ТДк		MKKC1620		
GASTRO	MKF623CBM	ТДк	ТДк	MKTS623C	MKKC623C	MKS23C	
	MKF623CTS	ТДк	ТДк	MKTS623C	MKKC623C	MKS23C	
	MKF611CBM	ТДк	ТДк	MKTS11C	MKKC610C	MKS11C	
	MKF611CTS	ТДк	ТДк	MKTS11C	MKKC610C	MKS11C	
	MKF1011CBM	ТДк	ТДк	MKTS11C	MKKC610C		
	MKF1011CTS	ТДк	ТДк	MKTS11C	MKKC610C		
Г(зові	MKF511GS	-	-	229521		MKS11	
	MKF511GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	229521		MKS11	MKM1211
	MKF511GTS	ТДк	ТДк	229521		MKS11	MKM1211
	MKF711GS	-	-	229521		MKS11	
	MKF711GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	229521		MKS11	MKM1211
	MKF711GTS	ТДк	ТДк	229521		MKS11	MKM1211
	MKF1111GS	-	-	229521		MKS11	
	MKF1111GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	229521		MKS11	MKM1211
	MKF1111GTS	ТДк	ТДк	229521		MKS11	MKM1211
	MKF2011GBM	MKWT	EKSC / EKSCS				
BAKERY	MKF2011GTS	ТДк	ТДк				
	MKF464S	-	-	229538	MKKC4S	MKS64	MKL1064S
	MKF464BM	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC4	MKS64	MKLM1064
	MKF464TS	ТДк	ТДк	229538	MKKC4	MKS64	MKLM1064
	MKF664S	-	-	229538	MKKC610S	MKS64	MKL1064S
	MKF664BM	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
	MKF664TS	ТДк	ТДк	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
	MKF1064S	-	-	229538	MKKC610S	MKS64	MKL1064S
	MKF1064BM	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
	MKF1064TS	ТДк	ТДк	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
	MKF1664S	-	-		MKKC1620S		
	MKF1664BM	MKWT	EKSC / EKSCS		MKKC1620		
	MKF1664TS	ТДк	ТДк		MKKC1620		
	MKF464GS	-	-	229538		MKS64	MKL1064S
	MKF464GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	229538		MKS64	MKLM1064
	MKF464GTS	ТДк	ТДк	229538		MKS64	MKLM1064
	MKF664GS	-	-	229538		MKS64	MKL1064S
	MKF664GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	229538		MKS64	MKLM1064
Г(зові	MKF664GTS	ТДк	ТДк	229538		MKS64	MKLM1064
	MKF1064GS	-	-	229538		MKS64	MKL1064S
	MKF1064GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	229538		MKS64	MKLM1064
	MKF1064GTS	ТДк	ТДк	229538		MKS64	MKLM1064
	MKF1664GBM	MKWT	EKSC / EKSCS				
	MKF1664GTS	ТДк	ТДк				
Eлектричні / DECK OVEN	229491	-	-	MKTS64		MKS64	MKL1064S
	229507	-	-	MKTS2T			MKL1064S

ДЕКА CONVECTOMAT CLASSIC®



Бортик 20 мм з чотирьох сторін – дозволяє вставляти дека у торгові вітрини – „продаж з лотка”

Шар fit&non stick – мармурова поверхня запобігає прилипанню; випічка зі зменшенням жиру на 90%

Тверда структура запобігає неконтрольованій деформації. Дека міцно лежить у напрямних духової шафи і не деформується

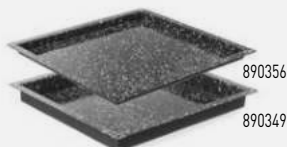
Дно та стінки зі збільшеною товщиною 1 мм – гарантія підтримки стабільної температури на всій поверхні, вона локально не підгорає

Виготовлені з емальованої сталі без запаху – не виділяють неприємних запахів у діапазонах високих температур Термостійкість до 300°C

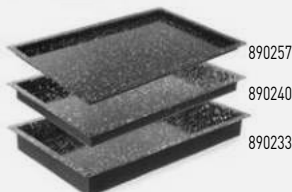
Безпечне покриття – не містить токсинів, що виділяються в поєднанні з харчовою сировиною в результаті високих температур



Дека мають прямі кути, це робить можливим максимальне використання готового продукту та спрощує оцінку foodcost-у – регулярність порцій та більший прибуток від виробництва



890356
890349



890257
890240
890233



890387

ДЕКА CONVECTOMAT CLASSIC GN 2/3

код	мм	USD
890356	345x325x(H)20	82,00
890349	345x325x(H)40	90,50

ДЕКА CONVECTOMAT CLASSIC GN 1/1

код	мм	USD
890257	530x325x(H)20	90,50
890240	530x325x(H)40	90,50
890233	530x325x(H)60	95,50

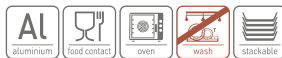
ДЕКА CONVECTOMAT CLASSIC 600X400

код	мм	USD
890387	600x400x(H)20	90,50



АЛЮМІНІЄВІ ДЕКА GN 1/1 З АНТИПРИГАРИМ ПОКРИТТЯМ CONVЕСТОМАТ

- Виготовлено з алюмінію.
- Поверхня заповнена антипригарним покриттям PTFE.
- Розмір: GN 1/1.
- Підходить для використання в духовій шафі при макс. температурі 200°C.
- Не можна мити в посудомийній машині.



NEW



808825



808832

ДЕКО ДЛЯ ГРИЛЯ, РИФЛЕНЕ, CONVЕСТОМАТ GRILLPLATE

- Виготовлений з литого алюмінію.
- Товщина: 9 мм.

код	мм	USD
808825	530x325x(H)15	181,00

РЕШІТКА ДЛЯ ГРИЛЯ CONVЕСТОМАТ GRILL

- 24 ребра товщиною 9 мм.
- Простір між ребрами: 13 мм.

код	мм	USD
808832	530x325x(H)15	154,00



808849



808863

ДЕКО ДЛЯ ДУХОВОЇ ШАФИ З АНТИПРИГАРИМ ПОКРИТТЯМ CONVЕСТОМАТ ROAST

- Внутрішні розміри: 470x260 мм.
- Злегка плоске, широкий обідок - запобігає проливанню олії.

код	мм	USD
808849	530x325x(H)17	90,50

ДЕКО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ З АНТИПРИГАРИМ ПОКРИТТЯМ CONVЕСТОМАТ BAKE

- Вузкий обід з усіх боків.
- Внутрішні розміри: 505x300 мм.

код	мм	USD
808863	530x325x(H)10	82,00



808818

КОШИК ДЛЯ ДУХОВОЇ ШАФИ ДЛЯ ФРІ, ХВИЛЯСТИЙ CONVЕСТОМАТ FRY

- Сітка з нержавіючої сталі AISI 304.
- Рама та ручки з нержавіючої сталі AISI 301.
- Хвилясте дно, щоб запобігти прилипанню.
- Розмір сітки: 7 x 7 мм.
- Поверхня для випікання: прибл. 450 x 255 мм.
- Стійкість до температури до 200°C.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
808818	530x325x(H)40	86,00



808856

ДЕКО ДЛЯ ЯЄЦЬ З АНТИПРИГАРИМ ПОКРИТТЯМ CONVЕСТОМАТ EGPLATE

- 8 форм ідеально підходять для приготування смажених яєць, млинців, омлетів.
- Форма має ø11 см у верхній частині, ø8 см у нижній частині та глибиною 2 см.

код	мм	USD
808856	530x325x(H)26	77,00



			GN 1/1 530x325	GN 2/3 354x325	600x400
ДЕКО - 4 БОРТИКИ	3 силіконовим антипригарним покриттям		код	808429	
				(H)10 мм	
			USD	64,00	
	3 силіконовим антипригарним покриттям Перфороване		код	808405	808412
				(H)10 мм	(H)10 мм
			USD	67,50	64,00
Алюмінієве Перфороване		код	808306	808313	
			(H)10 мм	(H)10 мм	
		USD	36,50	38,50	
ДЕКО - 4 БОРТИКИ	Деко алюмінієве з антипригарним покриттям		код		808801
					(H)30 мм
			USD		127,00
ДЕКО - 3 БОРТИКИ	Алюмінієве 3 силіконовим антипригарним покриттям		код		808221
			USD		90,50
	Алюмінієве Перфороване		код		808214
					(H)20 мм
			USD		50,50
	Алюмінієве Гладка		код		808207
				(H)20 мм	
USD				43,00	
ДЕКО ДЛЯ БАГЕТІВ	Алюмінієве Перфороване Для 5 багетів		код		808238
			USD		109,00



ДЕКО КОНДИТЕРСЬКЕ АЛЮМІНІЄВЕ, ЗАКРИВАЄТЬСЯ

код	мм	USD
689851	580x100x(H)50	28,00
689868	580x200x(H)50	33,50



РАМКА ДЛЯ ДЕКА КОНДИТЕРСЬКОГО АЛЮМІНІЄВОГО, ЗАКРИВАЄТЬСЯ

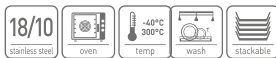
код	-	мм	USD
689875	підходить для 689851	580x100x(H)50	51,50
689882	підходить для 689868	580x200x(H)50	52,50



			GN 1/1 530x325		
КОНТЕЙНЕР ГАСТРОНО- МІЧНИЙ ДЛЯ ПЕЧЕЙ	Гастроємність алюмінієва з антипригарним покриттям Гладка		код	805558	
				(H)20 мм	
			USD	67,50	
			код	805541	
				(H)40 мм	
			USD	77,00	
КОНТЕЙНЕР ГАСТРОНО- МІЧНИЙ ДЛЯ ПЕЧЕЙ	Заокруглені краї Товщина аркуша 1 мм Для використання в попередньо прогрітій духовій шафі при температурі до 250-300°C		код	800164	
				(H)20 мм	
			USD	49,50	
КОНТЕЙНЕР ГАСТРОНО- МІЧНИЙ ДЛЯ ПЕЧЕЙ	Алюмінієве		код	808627	
				(H)40 мм	
			USD	46,00	
			код	808634	
				(H)65 мм	
			USD	49,50	
ГАСТРОЄМ- НІСТЬ ДЛЯ СМАЖЕННЯ	Алюмінієве		код	808689	
				(H)40 мм	
			USD	154,00	



809150

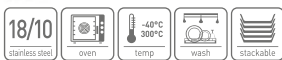
**ПІДНОС GN 2/1**

код	GN	мм	USD
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	107,00



809259

809242

**ДЕКО PROFI LINE GN 1/1**

код	GN	мм	USD
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	41,00
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	52,50



808757

**ДЕКО GN 1/1 АЛЮМІНІЄВЕ, З ФОРМАМИ, З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ**

- 6 форм діаметром 125 мм

код	мм	USD
808757	530x325	154,00



808740

**ДЕКО GN 1/1 АЛЮМІНІЄВЕ, З ФОРМАМИ**

- 6 форм діаметром 125 мм

код	мм	USD
808740	530x325	105,00



801949

**РЕШІТКА СТАЛЬНА**

код	-	мм	USD
801949	хромована	650x530	52,50



801932

**РЕШІТКА СТАЛЬНА**

код	мм	USD
801932	354x325	41,00



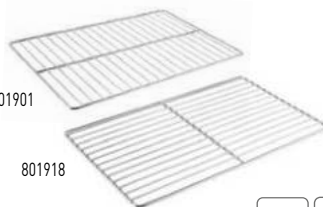
801925

801963

801994

**РЕШІТКА**

код	-	мм	USD
801925	поперечна	600x400	49,50
801963	хромована	600x400	48,00
801994		600x400	67,50



801901

801918

**РЕШІТКА СТАЛЬНА - GN 1/1**

код	-	мм	USD
801901	з неіржавної сталі AISI 304	530x325	42,00
801956	з хромованої сталі, поперечна	530x325	32,50
801918	з неіржавної сталі 18/10	530x325	57,50



Рєбриста
сторона

932001

Сторона
з жолобком



932018

ДЕКО ЧАВУННЕ GN 1/1

- Підходить для газових грилів Green Fire Profi Line
- Обидві сторони придатні для використання, одна сторона гладка, одна сторона ребриста

код	GN	мм	USD
932001	GN 1/1	325x530	114,00



РЕШІТКА І РОЗСІКАЧ ПОЛУМ'Я

- Слід помістити розсікач полум'я над пальником для запобігання стікання жиру безпосередньо на пальник
- Хромована решітка GN 1/1
- Розсікач з нержавіючої сталі
- Підходить для газових грилів Green Fire Profi Line

код		мм	USD
939956		650x530	55,50
939949	Решітка	530x325	31,50



939949



939956

EXTREME BOOSTER ПРОФЕСІЙНИЙ МИЮЧИЙ КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ ГРИЛІВ І ПЕЧЕЙ

- Сильний засіб для чищення для усунення жирних і пригорілих залишків їжі з поверхонь, стійких до впливу лугів
- Ефективно усуває пригорілий жир, обвуглені решітки їжі і запахи
- Не залишає розводів
- Рекомендований для очищення грилів, печей, духовок, дек, сковорідок, копильних камер газових плит, копильних камер тощо
- Не руйнує емальовані поверхні
- рН 14

код	об'єм (л)	USD
975039	1	12,50



975039



Переглянути
відеореєстр



ПІЧ ДЛЯ ПІЦЦІ

- Призначено як допоміжне обладнання для великих кухонь, бістро та фудтраків
- Корпус з нержавіючої сталі AISI 18/0, що гарантує тривале використання печі
- Камера з нержавіючої сталі з розмірами: 410x420x(H)120 мм, вміщує 1 велику піцу або 6-7 маленьких стрів
- Дно камери вистелене шмотним камінем, який накопичує тепло надіючи злеченим стрівом хрусткість
- Кожен обігрівач потужністю 1000 Вт, з окремим електромеханічним управлінням



- Температуру регулюється від 50°C до 350°C
- Піч обладнана освітленням
- Дверцят з ергономічною ручкою та оглядовим вікном для полегшення спостереження за процесом випікання
- Таймер з регулюванням часу до 120 хвилин
- Постачається з електричним кабелем довжиною приблизно 1,7 м та з'єднаною вилкою



ПІЧ ДЛЯ ПІЦЦІ 1-КАМЕРНА 2000 ВТ

- Два окремо регульовані нагрівальні елементи в нижній і верхній частині камери

код	В	Вт	мм	USD
220290	230	2000	580x560x(H)275	590,00

Дно камери облицьоване шмотним камінем



Відкидні дверцят



ПІЧ ДЛЯ ПІЦЦІ 2-КАМЕРНА 3000 ВТ

- 2 камери нагріваються з ефективними нагрівачами: верхній, нижній і середній (звільняє для обох камер)

код	В	Вт	мм	USD
220283	230	3000	580x560x(H)435	803,00

Таймер з можливістю встановити час роботи до 120 хв



ПЕЧІ ДЛЯ ПІЦЦІ PRISMAFOOD

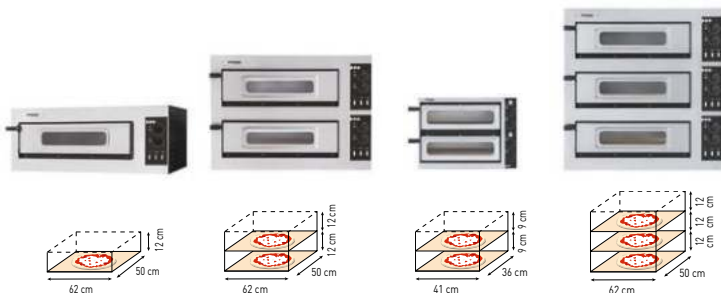
- Фронтальна частина виконана з нержавіючої сталі або частково зі скла (моделі Vetro)
- Корпус зі сталі, пофарбованої в чорний колір
- Ізоляція з мінеральної вати
- Підсвічування камери
- Дно духовки вистелено шамотним каменем
- Тени в кожній камері (верх і низ)

- Регулювання тенів за допомогою незалежних термостатів
- Діапазон температур: від 50 °C до 320 °C
- Габарити камери: 410x360x (H) 90 мм
- Електромеханічна панель управління
- * Габарити печі без виступаючих елементів, таких як ручки і дверцята

prismafood
 >>> solutions

**NEW
MODEL**


226674


1 (ø45 см)

1+1 (ø45 см)

1+1 (ø32 см)

1+1+1 (ø45 см)

назва	BASIC 1/50 VETRO	BASIC 2/50 VETRO	BASIC 2/40 VETRO	BASIC 3/50 GLASS AND LIGHT
код	1F010026	1F010036	226674	201046
кількість камер	1	2	2	3
розміри зовнішні	915x621x(H)357* мм	915x621x(H)527* мм	567x427,5x(H)428* мм	915x690x(H)900* мм
розміри внутрішні	620x500x(H)120 мм	2x 620x500x(H)120 мм	2x 410x360x(H)90 мм	3x 620x500x(H)120 мм
діапазон темп.	45°C до 455°C	45°C до 455°C	50°C до 320°C	50°C до 455°C
потужність	4 кВт/400 В	6 кВт/400 В	2,4 кВт/230 В	12 кВт/400 В
USD	1 320,00	1 980,00	1 320,00	2 650,00
ПІДСТАВКА	224816	224816		
розміри	915x621x(H)900 мм	915x621x(H)900 мм		
USD	544,00	544,00		

ПЕЧІ ДЛЯ ПІЦИ BASIC PRISMAFOOD

- Фронтальна частина з неіржавної сталі
- Корпус зі сталі
- Ізоляція з мінеральної вати
- Механічна панель управління
- Підсвічування камери

prismafood
solutions

- Дно духовки вистелено шамотним каменем
- Тени в кожній камері (верх і низ)
- Регулювання тенів за допомогою незалежних термостатів
- Окремий термометр для кожної камери

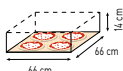
* Габарити печі без виступаючих елементів, таких як ручки і дверцят



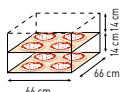
**NEW
MODEL**



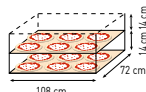
1F010050



4 (ø32 см)



4+4 (ø32 см)



6+6 (ø35 см)

назва	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XXL 66
код	1F010055	1F010050	226995
кількість камер	1	2	2
розміри зовнішні	975x814x(H)413* мм	975x814x(H)745* мм	1360x844x(H)745* мм
розміри внутрішні	660x660x(H)140 мм	2x 660x660x(H)140 мм	2x1080x720x(H)140 мм
діапазон темп.	45°C до 455°C	45°C до 455°C	45°C до 455°C
потужність	4,7 кВт/400 В	9,4 кВт/400 В	18 кВт/400 В
вага	75 кг	122 кг	176 кг
USD	1 610,00	2 610,00	4 490,00
ПІДСТАВКА	226797	227107	227206
розміри	975x814x(H)960 мм	975x814x(H)860 мм	1360x844x(H)860 мм
USD	453,00	453,00	453,00



ПЕЧІ ДЛЯ ПІЦЦІ BASIC XL

- Фронтальна частина з неіржавної сталі
- Корпус зі сталі
- Ізоляція з мінеральної вати
- Механічна панель управління
- Підсвічування камери

prismafood
solutions

- Дно духовки вистелено шамотним каменем
- Тени в кожній камері (верх і низ)
- Регулювання тенів за допомогою незалежних термостатів
- Окремий термометр для кожної камери

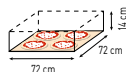
* Габарити печі без виступаючих елементів, таких як ручки і дверцят



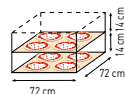
**NEW
MODEL**



226957



4 (ø35 см)



4+4 (ø35 см)

назва	BASIC XL 4	BASIC XL 44
код	226940	226957
кількість камер	1	2
розміри зовнішні	1000x844x(H)413* мм	1000x844x(H)745* мм
розміри внутрішні	720x720x(H)140 мм	2x 720x720x(H)140 мм
діапазон температур	45°C до 455°C	45°C до 455°C
потужність	6 кВт/400 В	12 кВт/400 В
вага	77 кг	139 кг
USD	1 890,00	3 080,00
ПІДСТАВКА	227152	227169
розміри	1000x844x(H)960 мм	1000x844x(H)860 мм
USD	453,00	453,00

ПЕЧІ ДЛЯ ПИЦИ BASIC SLIM LINE

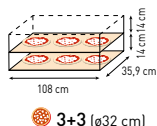
- Фронтальна частина виконана з неіржавної сталі
- Корпус зі сталі
- Ізоляція з мінеральної вати
- Механічна панель управління
- Підсвічування камери
- Дно духовки вистелено шамотним каменем
- Тени в кожній камері (верх і низ)
- Регулювання тенів за допомогою незалежних термостатів
- Окремий термометр для кожної камери

* Габарити печі без виступаючих елементів, таких як ручки і дверцят

prismafood
solutions

назва	BASIC SLIM LINE 33
код	226933
кількість камер	2
розміри зовнішні	1305x489x(H)745* мм
розміри внутрішні	2x 1080x410x(H)140 мм
діапазон темп.	50°C до 455°C
потужність	12 кВт/400 В
вага	124,9 кг
USD	3 270,00

ПІДСТАВКА	227145
розміри	1305x489x(H)860 мм
USD	476,00



**NEW
MODEL**

226933



Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ

HENDI

413





ПЕЧІ ДЛЯ ПІЦЦІ PLUS XL

- Фронтальна частина з неіржавної сталі
- Корпус зі сталі, пофарбованої в чорний колір
- Ізоляція з мінеральної вати
- Електромеханічна панель управління
- По 3 тена в кожній камері (верх і низ)
- Регулювання тенів за допомогою незалежних термостатів
- Термометр окремий для кожної камери

- Освітлення камери
- Дно духовки вистелено шамотним каменем
- Знімні дверцята з віконцем
- Верхня частина печі з характерним козирком

* Габарити печі без виступаючих елементів, таких як ручки і дверцята

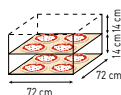
prismafood
solutions



**NEW
MODEL**

226759

6
ТЕНІВ
В КАМЕРІ



4+4 (ø35 cm)

назва	PLUS XL 44
код	226759
кількість камер	2
розміри зовнішні	1000x844x(H)745* мм
розміри внутрішні	2x 720x720x(H)140 мм
діапазон температур	45°C до 455°C
потужність	12 кВт/400 В
вага	162 кг
USD	3 500,00
ПІДСТАВКА	
	227169
розміри	1000x844x(H)860 мм
USD	453,00

ПЕЧІ ДЛЯ ПИЦИ TRAYS GLASS НА ПЕКАРСЬКІ ТА КОНДИТЕРСЬКІ ДЕКА 600X400 MM

prismafood
solutions

- Відрізняються своєю універсальністю: завдяки великому розміру камери печі знаходять своє застосування не тільки в типових піцеріях, але також в кондитерських і пекарнях, де можна випікати різноманітні вироби з тіста безпосередньо на деках 600x400 мм
- Фронтальна частина з неіржавної сталі
- Корпус зі сталі, пофарбованої в чорний колір
- Дверцята зі скляною вставкою дозволяють спостерігати за процесом випікання
- По дві ручки на обох дверцятах

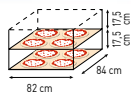
- Ізоляція з мінеральної вати
- Незалежне підсвічування в кожній камері
- Тени потужністю 1,15 кВт, 1,7 кВт по 3 тена внизу і нагори в кожній камері
- Регулювання тенів за допомогою незалежних термостатів в кожній камері
- Електромеханічне регулювання

* Габарити печі без виступаючих елементів, таких як ручки і дверцята

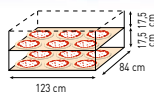


**NEW
MODEL**

227268



4+4 (ø40 cm)
2+2 (листи 60x40 см)



6+6 (ø40 cm)
4+4 (листи 60x40 см)

назва	TRAYS 44 GLASS	TRAYS 66L GLASS
код	227268	227350
кількість камер	2	2
розміри зовнішні	1100x964x(H)745* мм	1500x964x(H)745* мм
розміри внутрішні	2x 820x840x(H)175 мм	2x 1230x840x(H)175 мм
діапазон температур	45°C до 455°C	45°C до 455°C
потужність	13,8 кВт/400 В	20,4 кВт/400 В
вага	172 кг	225 кг
USD	4 220,00	6 260,00
ПІДСТАВКА	224564	224588
розміри	1100x964x(H)960 мм	1500x964x(H)960 мм
USD	590,00	656,00



ЕЛЕКТРИЧНІ ТІСТОРІЗКОЧУВАЛЬНІ МАШИНИ PRISMAFOOD

- Ідеально підходять для розкочування холодного тіста для піци, мікронних виробів, впреників і пельменів
- Не нагрівають тісто при розкочуванні
- Значно економлять робочий час персоналу
- Виконані з неіржавної сталі
- Дві пари валиків дозволяють встановити товщину тіста до 4 мм і надати йому круглу форму (в моделі 226599, 1D010002 - один пар валиків)
- Окремі оберігуючі щитки на кожному валику

prismafood
solutions



Відеореєстратор

**NEW
MODEL**

Електрична
ножна педаль



модель	PRISMAFOOD 300	PRISMAFOOD 500	PRISMAFOOD 300
код	226599	1D010002	1D010014
кількість пар валиків	1	1	2
вага порції тіста	0,08-0,21 кг	0,21-0,70 кг	0,08-0,21 кг
ширина тіста	ø140-300 мм	ø260-450 мм	ø140-300 мм
розміри	480x335x(H)430 мм	650x345x(H)430 мм	475x375x(H)660 мм
потужність	250 Вт	250 Вт	250 Вт
напруга	230 В	230 В	230 В
вага	18 кг	27 кг	28 кг
USD	1 230,00	1 630,00	1 630,00

**NEW
MODEL**

ТІСТОРІЗКАТКИ ЕЛЕКТРИЧНІ

- Ідеально підходять для розкочування холодного тіста
- Не нагрівають тісто під час роботи
- Виготовлені з неіржавної сталі
- Зпатентована модель „Touch and go” - тісторізатки автоматично включаються після вкідання порції тіста
- Налаштування робочого часу: 10-35 сек
- Дві пари регульованих валиків для встановлення товщини тіста 0-5 мм і надання йому круглої форми
- Окремі захисні кришки валиків для простої й безпечної роботи
- Економія робочого часу персоналу

**TOUCH
AND GO**
ЗАПАТЕНТОВАНА
МОДЕЛЬ



модель	PRISMAFOOD „TOUCH AND GO” 400
код	226605
кількість пар валиків	2
вага порції тіста	0,21-0,70 кг
ширина тіста	ø260-400 мм
розміри	585x435x(H)790 мм
потужність	250 Вт
напруга	230 В
вага	37 кг
USD	2 130,00



Переглянути
відеореєстратор

prismafood
solutions



Електрична
ножна педаль

PRISMAFOOD 400
1D010028

2

0,21-0,70 кг

ø260-400 мм

585x435x(H)790 мм

250 Вт

230 В

37 кг

1 890,00

PRISMAFOOD 500
226643

2

0,22-1,00 кг

ø260-450 мм

665x435x(H)715 мм

250 Вт

230 В

41 кг

2 290,00



**TOUCH
AND GO**
ЗАПАТЕНТОВАНА
МОДЕЛЬ

PRISMAFOOD „TOUCH AND GO“ 400

220368

2

0,22-0,90 кг

ø260-400 мм

585x435x(H)715 мм

250 Вт

230 В

38 кг

2 250,00



СПІРАЛЬНІ ТІСТОМИСИ PRISMAFOOD

- Для професійного використання.
- Ідеально підходить для піцерій, пекарень, кондитерських, пельменних, магазинів пончиків, для замішування густого тіста.
- Міцний і надійний корпус із білої лакової сталі.
- Діжа, захисна решітка та спіраль виготовлені з нержавіючої сталі AISI 304.
- Захисна решітка дозволяє легко додавати інгредієнти під час роботи.
- За допомогою мікроперемикача робота припиняється, коли захисний кожух піднято.
- Ланцюгова передача забезпечує ефективну роботу.
- Тиха робота гарантована завдяки редуктору в масляній ванні.
- Спіральна конструкція забезпечує ідеальну однорідність та аерацію тіста.
- Тістоміс не нагріває тісто під час роботи.
- Вбудований 30-хвилинний таймер.
- Оснащений 4 колесами, 2 з яких мають гальма, які забезпечують комфортне транспортування та легке використання на кухні.
- 2 варіанти на вибір: з фіксованою головою та діжею або з підйомною головою та знімною діжею.

prismafood
solutionsS.S. 18/10
stainless steel stainless steelNEW
MODELТаймер і безпечний
двоступеневий
вимикач

11053010



11053035

ТІСТОМІС СПІРАЛЬНИЙ З ФІКСОВАНОЮ ЧАШОЮ PRISMAFOOD

код	мм	ємність (л)	заготовка (кг)	продуктивність (кг/т)	діаметр дежі (мм)	кг	В	Вт	кМ	USD
11010003	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5	1 670,00
11053010	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0	1 960,00
11054010	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	82	400	1100	1,5	2 340,00

ТІСТОМІС СПІРАЛЬНИЙ ЗІ З'ЄДНОЮ ЧАШОЮ PRISMAFOOD

код	мм	ємність (л)	заготовка (кг)	продуктивність (кг/т)	діаметр дежі (мм)	кг	В	Вт	кМ	USD
11051025	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5	2 460,00
11053035	390x670x(H)735	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0	2 570,00
11054035	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5	3 270,00

СПІРАЛЬНІ ТІСТОМІСИ З 2 ШВИДКОСТЯМИ PRISMAFOOD

- Ідеально підходять для піцерії, кондитерської, пекарні та навіть для дому
- Корпус виготовлений з високоякісної сталі з білим покриттям
- Діжа, захисна кришка, спіраль з нержавіючої сталі 18/10
- Кнопка зміни швидкості (2 передачі)
- Мікровимикач безпеки на кришці
- Тиха робота масляного редуктора
- Вбудований таймер
- 4 колеса, в тому числі 2 з гальмами

prismafood
solutions

S.S. 18/10
stainless steel stainless steel

**NEW
MODEL**



ТІСТОМІС СПІРАЛЬНИЙ З ФІКСОВАНОЮ ЧАШОЮ - 2 ШВИДКОСТІ PRISMAFOOD

код	мм	ємність [л]	заготовка [кг]	продуктивність [кг/г]	діаметр дежі [мм]	Вт	кМ	В	кг	USD
222867	385x670x(H)725	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	62	2 480,00
222874	435x750x(H)810	32	25	88	400	1100/1700*	1,5/1,70*	400	82	2 860,00
222898	480x805x(H)850	48	42	128	450	1500/2200*	2	400	98	3 960,00

ТІСТОМІС СПІРАЛЬНИЙ ЗІ ЗНІМНОЮ ЧАШЕЮ, 2 ШВИДКОСТІ PRISMAFOOD

код	мм	ємність [л]	заготовка [кг]	продуктивність [кг/г]	діаметр дежі [мм]	Вт	кМ	В	кг	USD
222911	390x670x(H)735	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	81	3 270,00
222928	435x750x(H)810	32	25	88	400	1100/1300*	1,5/1,75*	400	95	3 640,00
222935	480x815x(H)850	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	114	3 750,00

* в залежності від обраної швидкості

СПІРАЛЬНИЙ ТІСТОМІС З ФІКСОВАНОЮ ГОЛІВКОЮ ТА ЧАШЕЮ REBECCA

- Ідеально підходить для невеликих закладів, піцерій, пекарень або кондитерських.
- Міцний і довговічний корпус із білої лакової сталі.
- Чаша, захисна решітка та спіраль із неіржавної сталі AISI 304.
- Нерухома чаша та головка.
- Підйомна захисна решітка полегшує додавання інгредієнтів під час роботи.
- Мікроперемикач зупиняє машину, коли піднімається захисна решітка.
- Ремінна передача забезпечує ефективну роботу.
- Тиха робота двигуна.
- Ніжки запобігають ковзанню на стільниці.
- Розміри чаші (мм): ø240x(H)165 mm.
- Виробнича здатність: 25 кг/год.



11010500

код	мм	ємність (л)	заготовка (кг)	продуктивність (кг/г)	кг	В	Вт	об/хв	USD
11010500	265x495x(H)380	7	4	25	31	370	230	98	1 420,00


**NEW
MODEL**
prismafood
 ►► solutions

ПІЦЦА-ПРЕС

- Професійне обладнання для формування сирих основ для піци.
- Прес-реліз призначений для приготування великої кількості основи для піци без великих зусиль.
- Корпус і тарілки з нержавіючої сталі.
- Хромовані тарілки.
- Інтервал між планшетами: макс. 110–115 мм.
- Незалежні налаштування робочої температури для верхньої та нижньої пластин з окремими цифровими дисплеями та індикаторами.
- Легке регулювання товщини основи для піци за допомогою важеля.
- Рухомий кожух для безпечного приготування тіста.
- Освітлення з двох сторін пластин для легкого контролю процесу пресування.
- Регулювання часу натиснення.
- Макс. температура нагрівання для тарілок: 170°C.
- Об'єм: прибіл. 360 основи для піци/год.



1P010015

ПРЕС ДЛЯ ПІЦИ 33

- Для формування сирого основи для піци з максимальним діаметром ø33 см.
- Максимальна вага тіста перед витягуванням: 250–270 г.
- Вага нетто: 121 кг.

код	мм	USD
1P010005	470x660 x(H)825	7 800,00

ПРЕС ДЛЯ ПІЦИ 45

- Для формування сирого основи для піци з максимальним діаметром ø45 см.
- Максимальна вага тіста перед витягуванням: 600–650 г.
- Вага нетто: 163 кг.

код	мм	USD
1P010015	655x750 x(H)855	9 320,00

ПРЕС ДЛЯ ПІЦИ 50

- Для формування сирого основи для піци з максимальним діаметром ø50 см.
- Максимальна вага тіста перед витягуванням: 700–750 г.
- Вага нетто: 172 кг.

код	мм	USD
1P010025	655x750 x(H)855	10 900,00

ЯКОЮ МАЄ БУТИ ІДЕАЛЬНА КОРОБКА ДЛЯ РОЗСТОЮВАННЯ ТІСТА ДЛЯ ПІЦЦІ?

Герметичні

Однією з найважливіших характеристик є герметичність вільного контейнера для вистоявання тіста. Це запобіжить висиханню тіста при тривалому бродінні та полегшує його формування.

Екологічні

Використання герметичних контейнерів із можливістю повторного закриття дозволяє скоротити використання фольги, якою традиційно накривають тісто під час вистоявання. Пластикові контейнери міцні та можуть прослужити багато років.

Виготовлено із відповідного матеріалу

Традиційні італійські контейнери для вистоявання тіста були зроблені з дерева. Але сучасні пластикові коробки мають низку переваг. Вони герметичні та покривають форму та структуру кульок тіста. Правильна кількість часу для вистоявання тіста створює правильну структуру, це призводить до зручності роботи - тісто легше і швидше розгортається. Це неможливо при використанні металевих контейнерів, які порушують процес вистоявання тіста. Пластикові поверхні також гладкі, це запобіжить прилипінню кульок тіста і полегшує їх витяг з контейнера після вистоявання.

Штабуються

Під час вистоявання та бродіння ми одночасно тримаємо кілька кульок тіста. Штабелювальні контейнери займають менше місця на кухні. Штабелювальні контейнери також легше переносити завдяки їхній стійкості.



NEW

БОКС ДЛЯ ТІСТА ДЛЯ ПІЦЦІ 6N1/1

- Виготовлено з поліетилену (HDPE), без BPA.
- Призначено для транспортування/зберігання сирого тіста для піци.
- Зокруглені кути - легко очищуються.
- Штабелювальні (без кришки).
- Термічний опір: від -40°C до 90°C.

код	мм	USD
880975	530x325x(H)90	34,50
880982	Кришка	25,00



880999

NEW

ЯЩИК ДЛЯ СУШІННЯ СВИЖИХ МАКАРОНИХ ВИРОБІВ

- Виготовлений з HDPE без BPA.
- Стійкість до температури: від -40°C до 90°C.
- Ідеальний оксесур для машини, що виробляє мідронні вироби HENDI (201619).

код	мм	USD
880999	600x400x(H)70	36,50



880906

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ТІСТА НА ПІЦЦУ 600X400

- Виготовлений з поліетилену, придатного для контакту з харчовими продуктами і нешкідливого для здоров'я людини
- Підтримує свіжість тіста та безперервність процесу розстоювання
- Контейнери можна штабелювати з кришками або без них
- Кришки продіж окремо (880968)

код	об'єм (л)	мм внутр.	мм	USD
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	18,50
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	21,00
880920	24	565x365x(H)125	600x400x(H)130	25,00

ДОШКА СЕРВІРУВАЛЬНА ДЛЯ ПІЦЦИ З РУЧКОЮ

- Виготовлена із спресованих деревних волокон.
- Стійкість до температури до 175°C протягом 2 хвилин, до 70°C протягом 2 годин.
- Високий тиск, що використовується під час виробництва, робить дошки міцнішими, ніж звичайна деревина.
- Не потребує захисту (не потребує використання олії або відбілювача).
- Ручка з отвором для підвішування дошки.
- Під час використання темніє, що надає їй природного вигляду.
- Можна мити в посудомийній машині.



505533

**ДИСТАНЦІЙНІ ПРОКЛАДКИ ДЛЯ ПІЦЦИ - 500 ШТУК**

- Висота прокладки: 35 мм

код	кількість в упаковці	USD
709900	500	23,00



709900



617700

**ЩИПЦІ-ТРИМАЧ ФОРМ ДЛЯ ПІЦЦИ**

- Виконано з нікельованої сталі
- Підходять для всіх типів форм

код	мм	USD
617700	(L)190	15,50



617731

**ТРИМАЧ ФОРМ ДЛЯ ПІЦЦИ**

- Підходить для всіх типів форм

код	мм	USD
617731	(L)200	17,50



617014

**НІЖ-РОЛИК ДЛЯ ПІЦЦИ**

- Лезо з нержавіючої сталі, ручка з поліпропілену.

код	ø	довжина (мм)	USD
617014	ø100	(L)230	14,00



617007

**НІЖ-РОЛИК ДЛЯ ПІЦЦИ**

- Для використання в піцеріях, ресторанах і барах
- Лезо з нержавіючої сталі
- Ручка з поліпропілену
- Підходить для миття в посудомийній машині

код	ø	довжина (мм)	USD
617007	ø100	(L)230	5,90



ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦІ З КОРОТКОЮ РУЧКОЮ, КВАДРАТНА, ПЕРФОРОВАНА

- Ідеально підходить для використання в невеликих приміщеннях
- Виготовлена з анодованого алюмінію
- Легка і надійна
- Перфорація для зливання надлишку борошна
- Коротка ручка
- Ручка із силіконом без нагрівання

код	мм	USD
618073	300x660	64,00
618066	350x710	67,50



ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦІ ПЕРФОРОВАНА, КВАДРАТНА, З КОРОТКОЮ РУЧКОЮ

- Виготовлена з твердого анодованого алюмінію, відрізняється витривалістю, стійкістю до витирання і корозії
- Перфорація дозволяє струшувати надлишки борошна
- Завдяки короткій ручці ідеально підходить для невеликих приміщень
- Силіконова ручка не нагрівається та запобігає опікам

код	мм	USD
618080	350x710	77,00
618097	300x660	72,50



ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦІ КВАДРАТНОЇ ФОРМИ З КОРОТКОЮ РУЧКОЮ

- Ідеально підходить для невеликих приміщень
- Коротка дерев'яна ручка
- Алюмінієва головка
- Висока термостійкість

код	мм	USD
618035	305x660	34,50
618042	355x710	36,50
618059	405x760	46,00

* Розміри можуть незначно відрізнятися, з огляду на ремісничий характер виготовлення виробу



ДОШКА КРЕЙДОВА ДЛЯ НАДПИСІВ

- Чорна, в дерев'яній рамі

код	мм	USD
664001	500x450x(H)850	100,00
664018	700x600x(H)1200	181,00



ЛОПАТА ОПЕРАЦІЙНА ДЛЯ ПІЦЦИ

- Легка та міцна, виготовлена з анодованого алюмінію.
- Рухлятка з ручкою-повзунком, що дозволяє легко діставати піцу з печі

код	-	мм	USD
617151		230x1200	76,50
617168	Перфорована	230x1200	85,00



ЛОПАТА ДЛЯ ПІЦЦИ ПЕРФОРОВАНА, КРУГЛА

- Виготовлена з твердого анодованого алюмінію, відрізняється витривалістю, стійкістю до витирання і корозії
- Перфорація дозволяє струшувати надлишки борошна
- Дві пластикові ручки (одна рухома) не нагріваються та запобігають опікам

код	-	мм	USD
618103	перфорований	230x1200	90,50



ЛОПАТА ОПЕРАЦІЙНА ДЛЯ ПІЦЦИ

- Рухлятка з ручкою-повзунком, що дозволяє легко діставати піцу з печі

код	-	мм	USD
617182		230x1200	95,50
617199	Перфорована	230x1200	85,00



ЛОПАТА ДЛЯ ПІЦЦИ КВАДРАТНА

- Легка і міцна, виготовлена з анодованого алюмінію.

код	-	мм	USD
617113		305x1320	85,00
617120		405x1320	101,00
617137	перфорований	305x1320	107,00
617144	перфорований	405x1320	133,00



ЛОПАТА ДЛЯ ПІЦЦІ КВАДРАТНА

код	мм	USD
617175	305x1320	82,00



ЛОПАТА ДЛЯ ПІЦЦІ, КВАДРАТНА

- Для використання в піцеріях і звичайних ресторанах
- Довга дерев'яна ручка
- Алюмінієва головка
- Жаростійка

код	мм	USD
617816	305x1320	34,50
618028	355x1320	46,00
617861	405x1320	51,50

ЩІТКА ДЛЯ ЧИЩЕННЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПІЦЦІ

- Щітка виконана з латунного дроту
- Сталевий скребок
- Знімна дерев'яна ручка з гвинтом

код	мм	USD
525630	930x260	54,50



ЩІТКА ДЛЯ ЧИЩЕННЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПІЦЦІ

- Щітка з мідною щетиною
- Алюмінієва ручка
- Сталевий скребок

код	мм	USD
525593	(L)1320	59,00



NEW

ЛОПАТА ДЛЯ ЗОЛИ

- Лопата з неіржавної сталі AISI 430.
- Ручка з анодованого алюмінію.
- Ергономічна ручка з поліпропілену.
- З навісним отвором для зручного зберігання.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
618196	1320x215	72,50





ЛОПАТА ОПЕРАЦІЙНА ДЛЯ ПІЦЦИ

- Зроблена з нержавіючої сталі, пластикові ручки
- Для перевертання та виймання піци
- Висувна ручка

код	-	мм	USD
617779		ø200x1700	156,00
617786	Перфорована	ø220x1700	180,00

ЛОПАТА ДЛЯ ПІЦЦИ VENEZIA

- Зроблена з нержавіючої сталі, ручка з пластику

код	ø	довжина (мм)	USD
617793	ø260	(L)1350	98,00

АКСЕСУАРИ ДЛЯ ПЕЧІ ДЛЯ ПІЦЦИ VENEZIA - НАБІР З 3 ПРЕДМЕТІВ

- Для печей для піци середніх розмірів
- В комплекті 3 аксесуари довжиною 1350 мм: алюмінієва лопата, лопата для перегортання піци, щітка для печі для піци з латунними щетинками заокруглена

код	мм	USD
617748	(L)1350	293,00

ЩІТКА ДЛЯ ЧИЩЕННЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПІЦЦИ, ВЕРТИКАЛЬНА

- М'яка щетина, сталевий скребок

код	-	мм	USD
525647	Вертикальна	1700x55	156,00
525654	Запасна щітка	170x55	44,00

ЩІТКА ДЛЯ ЧИЩЕННЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПІЦЦИ VENEZIA ЗАОКРУГЛЕНА

- М'яка щетина, сталевий скребок

код	-	мм	USD
525685		1350x150	90,50
525692	Запасна щітка	150x55	35,50

ЩІТКА ДЛЯ ЧИЩЕННЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПІЦЦИ

- Жорстка щетина, сталевий скребок

код	-	мм	USD
525661		1700x220x(H)70	139,00
525678	Запасна щітка	220x70	41,00

* Розміри можуть незначно відрізнятися, з огляду на ремісничий характер виготовлення виробу



617847

617830

617878

617854

617823

617809



Lilly Codroipo –
найвідоміший у
світі італійський
виробник
професійних
аксесуарів для
піци.



ЛОПАТА ДЛЯ ПІЦЦІ SOLE MIO ПЕРФОРОВАНА

- Надлегка і міцна, виготовлена з чорного анодованого алюмінію
- Отвори для видалення надлишків борошна
- Загострений край і мікроперфорація поверхні дозволяють легко підбирати піцу

код	мм	USD
617830	1700x330	261,00
617847	1700x500	339,00

ЛОПАТА ДЛЯ ПІЦЦІ ITALIA 3D ПЕРФОРОВАНА

- Надлегка і міцна, виготовлена з чорного анодованого алюмінію
- Отвори для видалення надлишків борошна
- Загострений край і перфорована поверхня дозволяють легко підбирати піцу

код	мм	USD
617809	1700x320	286,00
617823	1700x500	364,00

ЛОПАТА ДЛЯ ПІЦЦІ ORCHIDEA

- Надлегка і міцна, виготовлена з чорного анодованого алюмінію
- Загострений край і мікроперфорація поверхні дозволяють легко підбирати піцу

код	мм	USD
617854	1700x330	240,00
617878	1700x500	305,00

617694



ЛОПАТА ДЛЯ ПІЦЦІ ДЛЯ КОНВЕЄРНИХ ПЕЧЕЙ

- Зроблена з неіржавної сталі, ручка з пластику

код	ø	довжина (мм)	USD
617694	ø400	(L)570	105,00

* Розміри можуть незначно відрізнятися, з огляду на ремісничий характер виготовлення виробу

Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ



427




NEW

618165



ПЕКАРСЬКА ЛОПАТА ДЛЯ ПІЦЦИ ARENA

- Виготовлена з алюмінію.
- Двостороння, з 3D-візерунком з кожного боку – тісто не прилипає.
- Перфорована – висипається надмірне борошно та манна крупа.
- Запатентований дизайн вигнутої ручки:
 - забезпечує ергономічнішу роботу,
 - забезпечує більшу міцність, оскільки ця форма запобігає згинанню та розтріскуванню плоскої робочої частини,
 - дозволяє додавати піци в задню частину духової шафи, не торкаючись піци спереду.
- Розміри можуть дещо відрізнятися, оскільки виріб виготовляється вручну.
- Доступна у кількох розмірах.

код	mm	USD
618158	325x1800	345,00
618165	350x1500	390,00
618141	325x1475	335,00
618172	350x1840	409,00


NEW

618134



ПЕКАРСЬКА ЛОПАТА ДЛЯ ПІЦЦИ OLIMPIA

- Виготовлена з неіржавної сталі AISI 304.
- Двостороння, з 3D-візерунком з кожного боку – тісто не прилипає.
- Перфорована – висипається надмірне борошно та манна крупа.
- Зсувна ручка для підвищеної зручності використання – забезпечує більше контролю над рухом ковзання.
- Розміри можуть дещо відрізнятися, оскільки виріб виготовляється вручну.

код	mm	USD
618134	230x1670	249,00





Переглянути
відеореєстр

855546

НІЖ ДЛЯ ТІСТА ДЛЯ ПІЦЦІ ГНУЧКИЙ

- Зроблений з неіржавної сталі,
пластиковою ручкою

код	мм	USD
855546	(L)120	29,50

855553

НІЖ ДЛЯ ТІСТА ДЛЯ ПІЦЦІ

- Зроблений з неіржавної сталі,
пластиковою ручкою

код	мм	USD
855553	(L)120	32,50
855560	(L)160	38,50

855584

ШПАТЕЛЬ ДЛЯ ТІСТА ДЛЯ ПІЦЦІ

- Зроблений з неіржавної сталі,
пластиковою ручкою

код	мм	USD
855584	(L)260	31,50

855591

ШПАТЕЛЬ ДЛЯ ПІЦЦІ

- Зроблений з неіржавної сталі,
пластиковою ручкою

код	мм	USD
855591	280x90x(H)30	35,50

855614

ШПАТЕЛЬ ДЛЯ ПІЦЦІ

- Зроблений з неіржавної сталі,
пластиковою ручкою

код	мм	USD
855614	(L)330	44,00

855577

ШПАТЕЛЬ ДЛЯ ПІЦЦІ

- Зроблений з неіржавної сталі,
пластиковою ручкою

код	мм	USD
855577	(L)370	58,00

523919

ЛОПАТКА ДЛЯ ПІЦЦІ

- Зроблений з неіржавної сталі,
пластиковою ручкою

код	мм	USD
523919	120x250	67,50

617717

ТРИМАЧ ДЛЯ ДЕКА

- Зроблений з неіржавної сталі,
пластиковою ручкою

код	мм	USD
617717	(L)250	69,50

855522

ОПОЛОНІК ДЛЯ СОУСУ ДЛЯ ПІЦЦІ ПЛАСКИЙ

- Зроблений з неіржавної сталі,
пластиковою ручкою

код	-	USD
855522	Місткість 90 г	52,50

617021

НІЖ-РОЛИК ДЛЯ ПІЦЦІ

код	мм	USD
617021	ø100x260	103,00

617038

НІЖ-РОЛИК ДЛЯ ПІЦЦІ - З ВИГІНОМ

код	мм	USD
617038	ø100x120	103,00

* Розміри можуть незначно відрізнятися,
з огляду на ремісничий характер
виготовлення виробу





616994

ДОШКА СЕРВІРУВАЛЬНА ДЕРЕВ'ЯНА

- Використовується для виймання з печі та для подачі
- Виготовлена з міцної деревини, термостійка

код	мм	USD
616994	600x400x(H)7	130,00



ЛОПАТА ДЛЯ ПІЦЦІ ДЕРЕВ'ЯНА

- Використовується для виймання з печі та подачі.
- Виготовлена з міцної деревини, стійка до температури.

код	мм	USD
617724	535x305x(H)10	41,00

ЛОПАТА ДЛЯ ПІЦЦІ ДЕРЕВ'ЯНА

- Виготовлена з деревини бука, клеєної
- Кінець лопати заточений для зручного накладання тіста
- На кінці держака є отвір, який полегшує підвішування лопати
- З огляду на технологію виробництва лопат не слід наражати їх на надмірний контакт з вогністю

код	мм	USD
617212	1100x300	49,50
617236	1130x350	72,50



617724

ЛОПАТКА ДЛЯ ПЕРЕМІШУВАННЯ ДЕРЕВ'ЯНА

- Для перемішування великої кількості супів також інших рідких та напіврідких страв у горщиках, каструлях, сковородах
- Вироблена з одного шматка сирої деревини бука, завдяки цьому не розшаровується, як клеєні дерев'яні вироби
- Характеризується винятковою міцністю та високою твердістю

код	мм	USD
520604	700x95	41,00
520611	1000x95	44,00
520628	1250x95	52,50



617212

617236

520604

520628





design by
Robert Bronwasser

Ручка з отвором для
підвішування

Ергономічна ручка,
зручний прес для тіста

Товсте, жорстке лезо

Міцна конструкція
з надзвичайно
ефективним лезом

Вага 325 г

ø97 mm

Сучасний дизайн
Роберта Бронвассера

Міцне двостороннє
кріплення – забезпечує
надійне керування ножем

Заклепки,
що забезпечують
більш гігієнічну роботу

618127

NEW

18/10
stainless steel

PP
polypropylene

food contact

НІЖ ДЛЯ ПІЦЦИ HENDI PIZZER, НАДПОТУЖНИЙ

- HENDI PIZZER – це професійний потужний інструмент, розроблений відомим голландським дизайнером Робертом Бронвассером, функціональний, ергономічний і стильний.
- PIZZER оснащений високоякісним великим і товстим лезом, що забезпечує плавне розрізання піци будь-якого типу. Незалежно від того, чи це класична тонка скоринка, чи товста в пан-стилі, HENDI PIZZER забезпечує швидке та легке різання.
- Вага інструменту становить 325 грамів, що вказує на його міцність і високу якість.
- Ручка виготовлена з поліпропілену, тоді як лезо та інші компоненти виготовлені з надійної неіржавної сталі AISI 304 – разом вони утворюють міцну конструкцію з надзвичайно ефективним лезом, здатним до інтенсивного використання.

- Лезо кріпиться міцними плоскими заклепками – на відміну від традиційних гвинтів, заклепки забезпечують більш високий гігієнічний стандарт, оскільки вони не накопичують залишки нарізаних продуктів.
- Різак є трохи вигнутим та ідеально збалансованим, що забезпечує більш ергономічну роботу.
- Ручка має отвір для підвішування для зручного зберігання, підвішуючи інструмент на стіні.
- Можна мити в посудомийній машині, забезпечуючи легке очищення.

код	мм	г	USD
618127	ø97x130	325	46,00



ОПОЛОНИК ДЛЯ СОУСУ ДЛЯ ПИЦИ HEAVY-DUTY

- Ополоник для соусу з неіржавної сталі AISI 304, рукою з PP (поліпропілену).
- Розроблений відомим голландським дизайнером Робертом Бронвассером – функціональний, ергономічний і міцний.
- Плоске дно для легкого порціювання та поширення соусу.
- Місткість: 90 мілілітрів.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	об'єм [л]	мм	USD
855621	0.09	330x72x(H)27	28,00

ШПАТЕЛЬ ДЛЯ ПИЦИ HEAVY-DUTY

- Для легкого піднімання та виймання тіста для піци з коробки, його розділення та вишкрібання.
- Робоча частина з неіржавної сталі AISI 301.
- Ручка виготовлена з PP (поліпропілен).
- Розроблений відомим голландським дизайнером Робертом Бронвассером – функціональний, ергономічний і міцний.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
855638	243x132x(H)17	28,00



СКРЕБОК ДЛЯ ПИЦИ HEAVY-DUTY

- Лезо з неіржавної сталі AISI 301 з силіконовою рукою.
- Лезо гнучке.
- Розроблений відомим голландським дизайнером Робертом Бронвассером – функціональний, ергономічний і міцний.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
855645	130x95x(H)13	13,50



ЛОЖКА ДЛЯ СОУСУ ДЛЯ ПИЦИ

- Виготовлено з неіржавної сталі AISI 304.
- Вигнута ручка та плоске дно полегшують порціювання та поширення соусу.
- Ручка з отвором для підвішування для зручного зберігання.
- Можна мити в посудомийній машині.
- Доступні у 2 розмірах.

код	мм	USD
855539	380x65	18,00
855492	280x65	15,50

ТАРІЛКИ ДЛЯ ПАСТИ ТА ПІЦЦІ

- Виготовлено з міцної глазурованої порцеляни.
- Можна використовувати в мікрохвильовій печі.
- Можна мити в посудомийній машині.
- Небезпечно для духової шафи.



777855

NEW



778937

NEW



778944

ТАРІЛКА ДЛЯ ПІЦЦІ VAROSSO

код	мм	USD
777855	ø330	14,50
768792	ø310	13,50

ТАРІЛКА ДЛЯ ПІЦЦІ RESCIPÉ COLLECTION BLACK

код	мм	USD
778937	ø330	15,50
768761	ø310	13,50

ТАРІЛКА ДЛЯ ПІЦЦІ RESCIPÉ COLLECTION BRICK RED

код	мм	USD
778944	ø330	15,50
768778	ø310	13,50



769935

ПЛАСТИНА ДЛЯ ПАСТИ VAROSSO

код	мм	USD
769935	ø275	23,00





774847

774861

774854

774878



769928

ТАРІЛКА ДЛЯ ПІЦЦІ SPECIALE

код	колір	мм	USD
774830	Білий	ø280	9,15
774847	Білий	ø330	12,50
774854	Темно-сірий	ø330	12,50
774861	Жовтий	ø330	12,50
774878	помаранчевий	ø330	12,50
768242	Жовтий	ø310	12,00
768259	помаранчевий	ø310	12,00
768235	Темно-сірий	ø310	12,00

ТАРІЛКА ДЛЯ ПАСТИ SPECIALE

код	мм	USD
769928	ø265	15,50

NEW



774885

NEW



778906

NEW



778920

ТАРІЛКА ДЛЯ ПІЦЦІ GRANITE

код	мм	USD
774885	ø330	12,50
768815	ø310	12,00

ТАРІЛКА ДЛЯ ПІЦЦІ DROPS COLLECTION

код	мм	USD
778913	ø330	15,50
778906	ø310	13,50

ТАРІЛКА ДЛЯ ПАСТИ DROPS COLLECTION

код	мм	USD
778920	ø275	23,00



769911



769904



774892

ТАРІЛКА ДЛЯ ПІЦЦІ CRETE

код	мм	USD
769911	ø330	15,50
768785	ø310	15,00

ТАРІЛКА ДЛЯ ПАСТИ

код	мм	USD
769904	ø265	15,50

ТАРІЛКА ДЛЯ ПІЦЦІ TRADITIONAL

код	мм	USD
774892	ø330	15,50
768808	ø310	13,50



617069



617922



616918

ДЕКО ДЛЯ ПІЦЦІ КРУГЛЕ

- Виготовлене з блискітної сталі
- Ідеальна для рівномірного випікання піци
- Товщина листа: 0,75 мм
- Можливе використання в дров'яній печі

код	мм	USD
617069	ø200x(H)25	7,70
617076	ø220x(H)25	9,15
617083	ø240x(H)25	10,00
617090	ø260x(H)25	11,00
617106	ø280x(H)25	12,50
617205	ø300x(H)25	13,50
617304	ø320x(H)25	14,00
617403	ø360x(H)25	14,50
617410	ø400x(H)25	16,50
617427	ø450x(H)38	21,00
617434	ø500x(H)38	26,00
617489	ø600x(H)25	37,50

ДЕКО ДЛЯ ПІЦЦІ КРУГЛА

- Виготовлене із вуглецевої сталі з алюмінієвим покриттям
- Ідеальна для рівномірного випікання піци
- Товщина листа: 0,75 мм

код	мм	USD
617885	ø200x(H)25	11,50
617892	ø220x(H)25	13,00
617908	ø240x(H)25	13,50
617915	ø260x(H)25	15,00
617922	ø280x(H)25	15,50
617939	ø300x(H)25	16,50
617946	ø320x(H)25	17,00
617953	ø360x(H)25	23,00
617960	ø400x(H)25	28,00
617977	ø450x(H)38	37,50
617984	ø500x(H)38	41,00
617991	ø600x(H)25	59,00

ФОРМА ДЛЯ ПІЦЦІ ПЕРФОРОВАНА

- Для використання в ресторанах, їдальнях і готелях, де подають піцу
- Форма для піци виготовлена з вуглецевої сталі, покритої оксидом заліза, що забезпечує відмінний захист від корозії
- Рівномірне випікання завдяки спеціальній перфорації листа
- Розмір отворів: Ø 3 мм
- Стійкість до високих температур: 420°C
- Безпечний контакт з харчовими продуктами
- Підходить для використання в духовій шафі
- УВАГА: Не можна мити в посудомийній машині або використовувати в мікрохвильовій печі

код	дно (діаметр дна, мм)	мм	USD
616918	ø261	ø291x(H)24	23,00
616901	ø240	ø270x(H)25	20,00
616925	ø281	ø311x(H)23	23,00
616932	ø324	ø352x(H)23	24,00
616949	ø381	ø411x(H)23	31,50



ФОРМА ДЛЯ ПИЦИ - ПРЯМОКУТНА

- Виконана з блакитної сталі
- Гарантує рівномірну випічку піци

код	мм	USD
808276	600x400x(H)25	41,00

808276



СІТКА ДЛЯ ПИЦИ КРУГЛА

- Ідеальна для рівномірного випікання піци
- Виготовлена з алюмінію

код	mm	USD
617502	ø230	4,10
617519	ø250	4,60
617526	ø280	5,05
617533	ø300	5,55
617540	ø330	5,90
617557	ø360	6,40
617458	ø380	6,85
617564	ø400	7,70
617465	ø430	8,65
617571	ø450	9,15
617472	ø480	10,50
617588	ø508	11,50
617595	ø600	20,00



617533



505540



Моделі Ø500
і Ø600 - посилені

ДОШКА СЕРВІРУВАЛЬНА ДЛЯ ПИЦИ

- Виготовлена з масиву бука
- Заглиблення полегшують нарізку піци на 6 рівних частин

код	мм	USD
505540	ø300	23,00
505557	ø350	27,00
505564	ø400	29,00
505571	ø450	35,50
505588	ø500	49,50



810361



СТЕЛАЖ ДЛЯ СІТОК/ДЕК ДЛЯ ПИЦИ

- На 14 сіток або дек для піци

код	мм	USD
810361	300x305x(H)680	114,00





Переглянути
відеореєстр



СУМКА LUNCHBOX

- Виготовлені з міцного поліестеру, легко чистяться
- Високоякісна ізоляція зберігає гідрату холодну їжу при потрібній температурі
- Щільні застібки на блискавці
- Верхнє закріплення для швидкого розпакування та розпакування сумки
- Знімний перегородок, що розділяє внутрішню частину сумки на дві частини для фіксації
- Дві ручки забезпечують зручне перенесення
- Зручний прозорий кишеня для документів

код	мм	USD
709849	440x260x(H)310	31,50

709849



Верхня прозора
кишеня для купюр.

Противозка
пластиковая ручка

Знімний каркас.

Додаткова ізоляція



Переглянути
відеореєстр

ТЕРМОСУМКА ДЛЯ ПІЦЦИ

- Міцні застібки, легко регулюються

код	роємність	розміри (мм)	USD
709825	4 kartony	370x370x(H)200	41,00
709818	4 kartony	460x460x(H)210	49,50
709863	2 kartony	650x650x(H)150	90,50

709818



ВОДОСТІЙКА ОБОЛОНКА

Високої якості матеріали, використані у виробництві рюкзака, дозволяють захистити вміст від потрапляння води та вітру. ДОСТАВКИ В ДОЩ І СНІГ НЕ СТАНОВЛЯТЬ ПРОБЛЕМУ

**HENDI**

aluminum

polyethylene

polypropylene

НЕЙМОВІРНО МІСТКИЙ ВСЕРЕДИНІ

Місткість рюкзака 72 літри.

Дозволяє доставляти навіть:

10 коробок піци * або 8 салатів *

+ 6 основних страв * + 6 супів *

ВЕЛИКА МІСТКІСТЬ = ВИСОКА ПРОДУКТИВНІСТЬ = НИЖЧА ВАРТІСТЬ ДОСТАВКИ = ВИЩИЙ ПРИБУТОК

* для виміру використано стандартні упаковки, вживані в доставках.

РЕГУЛЬОВАНА ПОЛИЦЯ ТЕРМІЧНА

Полиця розділяє камеру на дві частини.

Визначте місце для салатів, салатів з сирих овочів.

Гарячі страви встановлюйте окремо. ЗНИЗУ ХОЛОДНІ, ЗВЕРХУ ГАРЯЧІ

РОЗДІЛЬНИКИ

Ізотермічний рюкзак має 5 напівкруглих роздільників в нижній оболонці.

Ізолюють термічну кабінку контейнера від підкладки. Перешкоджають надмірно експлуатувати зовнішню тканину. СТАВТЕ БЕЗПЕРешКОДНО СТРАВИ ВОНИ БЕЗПЕЧНІ

ТРИШАРОВА СТІНКА З КАМЕРНОЮ ВСТАВКОЮ

Низька проникність температури обумовлена багатшаровою системою стінок де важливу роль відіграє вставка для камери з ПВХ.

Жорстка конструкція та ефективна ізоляція від зовнішніх температур.

ТЕХНІКА THERMO INSTANT ДОЗВОЛЯЄ ЗБЕРІГАТИ ТЕПЛО СТРАВ ПОНАД 1,5 ГОДИНИ

БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНИЙ НОСІЙ

Обладнаний:

- Натягувачі – грудний відділ + пояс
 - Застібки для терміналів – касовий апарат, платіж / на підтяжках
 - Comfort system – м'яка, вентильована обшивка з легкою піною на спині і ременях
 - Водонепроникна кишеня для купюр
- ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ КОМФОРТ „ВІЛЬНІ РУКИ”**

РЕМЕНИ КОНСТРУКЦІЙНІ І НОСІЙНІ В АВТОМОБІЛЬНІЙ ТЕХНОЛОГІЇ

Поліпропіленові стрічки в сплетенні полотняного пояса.

Стійкість, витривалість і чудовий вигляд на роки.

РЕМЕНИ НЕ КОШТАЮТЬСЯ І НЕ ПРОТИРАЮТЬСЯ

ІЗОТЕРМІЧНИЙ РЮКЗАК ДЛЯ ДОСТАВКИ

- Рекомендовано використовувати в піцеріях при транспортуванні замовлень
- Великі регульовані м'які лямки
- М'яка задня панель на спині для комфорту
- Регульований поясний ремінь для додаткової стабільності
- Великі м'які ручки для перенесення
- Легка вага
- Водонепроникний завдяки використанню міцного поліестеру 600D

- 2 шари ізоляції камери: пінополіетилен та алюмінієва фольга
- Велике відділення з регульованою полицею на липучці
- Одна сторона рюкзака відкривається за допомогою блискавки для зручного доступу
- Прозора кишеня для купюр
- Світловідбиваюча стрічка, встановлена зовні для підвищення безпеки

КОД	ММ	USD
709801	410x410x(H)480	114,00





709870

СУМКА ТЕПЛОІЗОЛЯЦІЙНА ДЛЯ ПІЦЦІ - ДЛЯ 4 КОРОБОК 45 X 45 CM

- Призначена для підприємств громадського харчування, що пропонують їжу з доставкою замовнику
- Виготовлена з міцного поліестеру (600D зовні, 210D всередині) з пінопластовою ізоляцією 5 мм
- Легко чистити
- Кріплення на липучці дозволяє швидко і щільно закрити сумку
- Ручки забезпечують стабільне та зручне перенесення сумки
- Прозора кишеня для купюр зверху

код	мм	USD
709870	470x470x(H)210	36,50



709771



СУМКА - ЛАНЧ БОКС

- Високоякісна тришарова ізоляція підтримує гарячі та холодні страви при правильній температурі, що гарантує задоволення споживачів:
- міцний, водонепроникний поліестер зовні, легко мється
- Шар пінополіетилену в середині стінок
- алюмінієва фольга зсередини ізолює та відбиває тепло, легко чиститься
- Клапан з магнітом щільно закриває кришку
- На верхній частині сумки кишеня, закрита на липучці
- На передній частині сумки є прозора кишеня для купюр, листівок тощо
- 2 ручки з гумовими накладками для зручного перенесення
- 2 фанерні дошки зміцнюють бічні стінки, стабілізуючи сумку з вантажем під час транспортування (для самостійного складання)
- Камера вміщує відповідно 8 (709771), 12 (709788) і 16 (709795) ланч-боксів розміром 200x250 мм

код	мм	USD
709771	540x460x(H)200	77,00
709788	700x290x(H)350	82,00
709795	550x460x(H)360	90,50



ЕЛЕКТРИЧНИЙ НІЖ ДЛЯ КЕБАБА

- Професійне обладнання призначене для нарізки будь-якого виду смаженого м'яса на шашлик, шаурму, гірос і т.д.
- Рукоятка виготовлена з алюмінію з кабелем довжиною 2,7 м
- Гладке лезо Ø 80 мм і додаткове зубчасте лезо Ø 80 мм в комплекті
- Захист ножа з нержавіючої сталі для безпеки під час різання
- Швидкість різання ножом: 8000 об/хв
- Коефіцієнт герметичності: IPX4
- Тримач для відкладення рукоятки в стандарті
- Блок живлення з контрольною лампою
- У комплекті: кам'яне точило, підставка для ножів і викрутка

код	В	Вт	мм	USD
267264	230	80	232x120x(H)140	561,00



НІЖ ДЛЯ ШАУРМИ ЕЛЕКТРИЧНИЙ KITCHEN LINE

- Призначений для нарізки шаурми, кебаба, гіроса і т.п.
- 2 леза в 100 мм з нержавіючої сталі: гладкі і зубчасті
- Швидкість обертання леза: 2600 об./хв.
- Продуктивність: до 60 кг/год
- Легке регулювання товщини нарізки від 0 до 8 мм
- Кожух леза з нержавіючої сталі AISI 304 забезпечує безпеку під час нарізки
- Ручка і корпус двигуна з нековзкого матеріалу
- Вимикач ON/OFF, інтегрований з корпусом
- Захист від перевантаження з кнопкою скидання
- Камінь для заточування ножа в комплекті
- Вага: 1 кг

код	В	Вт	мм	USD
267240	230	80	262x134x(H)189	293.00



НІЖ ДЛЯ ШАУРМИ ЕЛЕКТРИЧНИЙ KITCHEN LINE – БЕЗДРОТОВИЙ

- Призначений для нарізання будь-якого типу м'яса для смаження кебаба в професійних умовах
- Лезо виготовлено з неіржавної сталі AISI 304
- Комплект складається з 1 гладкого ножа і 1 зубчастого ножа
- Діаметр леза 100 мм
- Продуктивність: до 60 кг/год
- Легко регульована товщина нарізки в діапазоні 0-8 мм
- Кожух леза зі сталі AISI 304, забезпечує безпеку під час нарізання
- Ручка і корпус двигуна з протиковзкого пластику
- Інтегрований з корпусом вимикач з поверненням ON/OFF
- Зарядний пристрій з індикаторами (червоним, зеленим) про статус батареї
- У комплекті дві батареї ємністю 2000 мАГ кожна
- Заточення ножа в комплекті
- Швидкість: 3000 об./хв.
- Вага: 1.3 кг

код	В	Вт	мм	USD
267257	230	80	155x127x(H)202	504.00



ГРИЛІ І НОЖІ ДЛЯ ШАУРМИ

- Працює на природному газі, з можливістю переходу на газовий балон.
- Оснащений запобіжним клапаном.
- Регулювання відстані від нагрівальних елементів.
- 2 теплозахисні екрани з нержавіючої сталі, що відкриваються (праворуч і ліворуч) з можливістю їх відкривання.

Мотор шампура
в верхній частині гриля
(двостороннє обертання)

Двигун може обертатися
в двох напрямках

Широкий
відбивний
екрани

3 пальника
потужністю
9,75 кВт

Облад-
наний 4
пальни-
ками



143087

Висувний піддон
на жир, що стікає



226001

ГРИЛЬ ДЛЯ ШАУРМИ PROFI LINE

- 3 пальники сукупною потужністю 9,75 кВт
- Довжина шампура: 725 мм, разове завантаження м'яса до 40 кг, максимальний розмір заготовки м'яса Ø400x(H)510 мм
- Розмір з піддоном для жиру і м'яса 550x700x(H)960 мм
- Вага: 25 кг

код	kW [HS]	мм	USD
143087	9.75	470x550x(H)960	1 450,00

ГРИЛЬ ДЛЯ ШАУРМИ PROFI LINE, ГАЗОВИЙ

- Працює на природному газі, з можливістю переходу на балонний
- Оснащений системою газконтролю
- Регулювання відстані шампура від нагрівальних елементів
- 4 пальника потужністю 12 кВт
- 2 щитки з нержавіючої сталі відкриваються як розсувні двері: вправо і вліво
- Широка поверхня нагрівання скорочує час смаження
- Мотор шампура в верхній частині гриля (двостороннє обертання)
- Довжина шампура: 900 мм, разове завантаження м'яса від 50 кг до 80 кг
- Висувний піддон на жир, що стікає
- Вага: 30 кг

код	kW [HS]	мм	USD
226001	13	735x745x(H)1110	1 660,00





ГРИЛЬ ДЛЯ ШАУРМИ PROFİ LINE, ЕЛЕКТРИЧНИЙ

- Корпус з неіржавної сталі
- 4 незалежні зони нагріву, вплавлені в скло ROBAX, кожна потужністю близько 1,8 кВт
- Кожна зона нагріву оснащена перемикачем з 5 рівнями нагріву: 0-1-2-3-MAX
- Мотор шампура в верхній частині гриля (двостороннє обертання)
- Регулювання відстані шампура від нагрівальних елементів
- 2 щитки 155x(H)765 мм з нержавіючої сталі відкриваються як розсувні двері: вправо і вліво
- Розмір шампура: 12x12x(H)890 мм, корисна довжина: 650 мм
- Діаметр тарілки: Ø180 мм
- Разове завантаження м'яса від 40 кг до 60 кг, макс. розмір Ø300x(H)650 мм
- Висувний піддон на жир, що стікає
- Вага: 30 кг

код	В	Вт	мм	USD
226018	400	7200	550x700x(H)1120	2 290,00



КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ PANINİ XL

- Корпус з неіржавної сталі 18/10
- Велика поверхня гриля дозволяє приготувати оригінальні італійські паніні з характерними рум'яними смужками
- 2 чавунні рифлені плити з антипригарним покриттям
- Нагрівальні елементи високої потужності
- Температура плавно встановлюється за допомогою термостата в діапазоні: від 0°C до 300°C
- Захист від перегріву - вентиляційні отвори в корпусі
- Знімний піддон для крапель

код	В	Вт	мм	USD
263624	230	2700	548x464x(H)231	635,00





design by
Robert bromwasser



ГРИЛІ ДЛЯ КУРЕЙ ГАЗОВІ

- Корпус з неіржавної сталі
- Поворотні дверцята із загартованого скла
- Праві двері відкриваються разом з правою частиною корпусу, що полегшує розміщення вертелів
- Довжина вертела з рукою: 950 мм, корисна довжина вертела: 740 мм
- Поперечний переріз вертела: 12x12 мм
- Електричний двигун, що приводить вертела в обертальний рух: 30 Вт / 230 В
- Внутрішнє освітлення камери



226070



код	226063	226070	226087
місткість	8-10 курей	12-15 курей	16-20 курей
кількість поворотних рожнів	2	3	4
розміри	1150x472x(H)605 мм	1150x472x(H)795 мм	1150x472x(H)981 мм
кількість незалежних зон нагріву	2	3	4
середнє споживання газу	0,98 м³/г	1,46 м³/г	1,96 м³/г
потужність	9,4 kW [Hs]	14,1 kW [Hs]	18,8 kW [Hs]
вага	65 кг	85 кг	100 кг
USD	3 250,00	3 770,00	4 360,00

Система відкривання дверей полегшує виймання решіток



Незалежне управління зон нагріву



Знімний піддон на жир та залишки





224830

Переглянути
відеореєстратор**ЛОКШИНОРІЗКА**

- Ідеальний для приготування свіжих макаронів (макс. ширина листу тіста 140 мм)
- 7-и рівень регулювання товщини листу тіста від 0,2 до 2,5 мм
- Три великі/лез: розкочування тіста, нарізка локшини tagliatelle і fettuccine
- Оснащений ручкою і з'єднаний для кріплення до столу

код	мм	USD
224830	210x193x(H)135	65,00

**ЛОКШИНОРІЗКА ЕЛЕКТРИЧНА**

- Ідеальний для приготування свіжих макаронів (макс. ширина листу тіста 170 мм)
- Кришка оснащена вимикачем безпеки
- 7-и рівень регулювання товщини листу тіста від 0,2 до 2,5 мм
- Три великі/лез: розкочування тіста, нарізка локшини tagliatelle (6,25 мм) і fettuccine (2 мм)
- Великі тіла ніж виготовлені з нержавіючої сталі 430

код	В	Вт	мм	USD
224847	230	70	256x213x(H)232	354,00

Переглянути
відеореєстратор

224847



226407



відеореєстратор

МАШИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

- Ідеально підходить для приготування свіжих макаронних виробів, ширина тіста 140 мм
- Має кривошип і тримач кріплення до столу
- Регулювання товщини шару тіста від 0,2 до 2,2 мм
- Подвійний ніж – можливість отримання 2 видів макаронних виробів: тальятелле 2 мм і феттучіне 6,5 мм

код	мм	USD
226407	180x130x(H)205	163,00



226414

МАШИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МАКАРОННИХ ВИРОБІВ, ЕЛЕКТРИЧНА

- Ідеально підходить для приготування свіжих макаронних виробів, ширина тіста 140 мм
- Регулювання товщини шару тіста від 0,2 до 2,2 мм
- Подвійний ніж – можливість отримання 2 видів макаронних виробів: тальятелле 2 мм та феттучіне 6,5 мм
- Має кривошип і тримач кріплення до столу

код	В	Вт	мм	USD
226414	230	80	200x185x(H)160	345,00

Перемикання
приводу на насадку

СИРОТЕРКА

- Ідеальна для ресторанів, готелів і піцерій
- Функціональна, практична і стабільна конструкція
- Незважаючи на невеликі розміри, має велику продуктивність
- Ідеально підходить для пармезану і інших твердих сирів
- Захист двигуна від перевантаження
- У наборі ємність для тертого сиру 1,3 л
- Швидкість обертання двигуна: 1400 об. / хв.
- Діаметр терки 110x60 мм
- Вимикач відповідний нормам CE і B
- Вага: 8 кг

код	-	В	Вт	мм	USD
226827	30 кг/х	230	380	292x226x(H)302	738,00

Переглянути
відеореєстратор

226827




18/8
stainless steel

МАШИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

- Для використання в професійній гастрономії
- Для змішування та віджимання макаронів різних форм із прісного тіста
- Корпус, чаша, мішалка та кришка з неіржавної сталі AISI 304
- Електронна панель управління - перемикач роботи з функції змішування на функцію віджимання готових форм макаронів
- Кришка-решітка дозволяє безпечно додавати інгредієнти навіть під час роботи пристрою
- Мікроперемикач, який автоматично зупиняє машину при піднятті кришки
- Знімну чашу та змішувальні елементи можна мити в посудомийній машині
- Продуктивність: 8 кг/год
- Завантаження тіста на цикл: 2 кг
- Вага: 26,5 кг
- Насадки для віджимання макаронів діаметром 57 мм замовляються окремо



201619

код	В	Вт	мм	USD
201619	230	370	300x550x(H)540	3 350,00



NEW



229330

НІЖ ЕЛЕКТРИЧНИЙ ДЛЯ ВІДРІЗАННЯ ШМАТОЧКІВ ВИДАВЛЕНИХ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

- Швидкість регулюється в діапазоні 0 ÷ 80 об/хв

код	мм	USD
229330	240x110x(H)70	1 050,00

HDPE
polyethylene

NEW



880999

ЯЩИК ДЛЯ СУШІННЯ СВІЖИХ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

- Виготовлений з HDPE без BPA.
- Стійкість до температур: від -40°C до 90°C. Ідеальний аксесуар для машини, що виробляє макаронні вироби HENDI (201619).

код	мм	USD
880999	600x400x(H)70	36,50



НАСАДКА ДЛЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ - BIGOLI

- Виготовлена з латуні
- 22 отвори діаметром 63 мм

код	USD
229347	145,00



НАСАДКА ДЛЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ - PAPPARDELLE

- Виготовлена з латуні
- 5 отворів розміром 16x1 мм

код	USD
229385	145,00



НАСАДКА ДЛЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ - FETTUCCINE

- Виготовлена з латуні
- 15 отворів розміром 8x1 мм

код	USD
229354	145,00



НАСАДКА ДЛЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ - SFOGLIA

- Виготовлена з латуні
- Отвір для виготовлення листа тіста довжиною 155 мм і товщиною 1-4 мм

код	USD
229392	150,00



НАСАДКА ДЛЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ - FUSILLI

- Виготовлена з латуні
- 5 отворів Ø9 мм

код	USD
229361	145,00



НАСАДКА ДЛЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ - CAPELLI D'ANGELO

- Виготовлена з латуні
- 22 отвори діаметром 01 мм

код	USD
229408	145,00



НАСАДКА ДЛЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ - CASARECCE

- Виготовлена з латуні
- 5 „S”-подібних отворів розміром 9x5 мм

код	USD
229378	145,00



НАСАДКА ДЛЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ - GNOCCHI

- Виготовлена з латуні
- 1 отвір Ø12 мм

код	USD
229415	145,00



НАСАДКА ДЛЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ - SPAGHETTI

- Виготовлена з латуні
- 22 отвори Ø2 мм

код	USD
229484	145,00

975534



ФОРМА ДЛЯ РАВІОЛІ

- Форма для класичних равіолі
- Форма алюмінієва лита під тиском
- Основа із лакованої сталі
- На гумових ніжках
- 36 форм 30x30x(H)8мм
- Дерев'яний валик в комплекті

код	мм	USD
975534	320x137x(H)18	46,00

975541



ФОРМА ДЛЯ РАВІОЛІ СHEF

- Форма для круглих равіолі
- Форма алюмінієва лита під тиском
- Основа із лакованої сталі
- На гумових ніжках
- 12 форм 52x52x(H)12мм
- Дерев'яний валик в комплекті

код	мм	USD
975541	335x114x(H)22	46,00



230107

**NEW****ПЕЛЬМЕНИЦЯ**

- Для простого приготування 5 пельменів за раз.
- Корпус із неіржавної сталі з матовим покриттям.
- Ручка з алюмінію.
- 3 петлями, виготовленими з неіржавної сталі, які з'єднують 2 частини форми.
- Робоча поверхня заповнена антипригарним покриттям – для легкого видалення готових пельменів.

- Ручка по всій довжині форми – для рівномірного тиску та зручної роботи.
- 3 4 гумовими ніжками проти ковзання.
- Макс. товщина та діаметр пельменів: 21 мм, ø80 мм.
- Ширина пельменного "обідка": 8 мм.
- Розміри відкритої пельменниці: 470x245x80 мм.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
230107	470x140x(H)95	635,00



МАКАРОНОВАРКА

- Для приготування макаронних виробів, пельменів, а також овочів.
- Верхня частина корпусу з неіржавної сталі AISI 304.
- Інші частини корпусу (без робочої поверхні), виготовлені з неіржавної сталі AISI 430.
- Контейнер із неіржавної сталі AISI 316 об'ємом 10 л.
- Нагрівальний елемент розташований у нижній частині камери, з кришкою.
- Пряме підключення до води.
- Перемикач клапанів для свіжої води на передній панелі керування.
- Регулювання температури за допомогою регулятора в діапазоні: від 30°C до 120°C.
- Індикатор, який повідомляє про досягнення заданої температури.
- Знімний носик для використаної води.



МАКАРОНОВАРКА

код	В	Вт	мм	USD
238899	230	3500	330x600x(H)380	2 360,00

КОШИК ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ

код	мм	USD
943465	100x292x(H)158	227,00



- Тримач для кошиків, призначений для зливання вмісту.
- Механічне блокування для запобігання випадковому відкриттю зливного крана.
- Захист від перегріву зі скиданням на передній панелі керування.
- Нековзкі ніжки.
- У комплекті: 2 кошики розміром 100x292x(H)158 мм і кришка.
- Прилад постачається без вилки.

NEW



МАКАРОНОВАРКА НА СТІЙЦІ

- Окремо стоячий прилад - на стійці.
- Сійка закрита з 3 сторін, виготовлена з неіржавної сталі AISI 430.
- Внутрішні розміри сійки: 325x545x(H)437 мм.
- Регульовані ніжки в діапазоні: 100-160 мм.

код	В	Вт	мм	USD
238844	230	3500	330x600x(H)907	2 550,00



ШАФИ ХОЛОДИЛЬНІ ТА МОРОЗИЛЬНІ PROFI LINE 670 Л ТА 1300 Л



- Корпус та кмір виготовлені з високоякісної неіржавної сталі (з'єдна зовнішня стінка з гільованної сталі)
- Примусові циркуляція повітря, з верхнім розтпшуванням прегриту
- Фільтр зпхисту від пилу
- Холодильний компресор EMBRACO
- Кліматичний клс: 5
- Кмір в стандарті GN 2/1, підсвічування кміри
- Двері з змком зкривються сімі

- Зручний для зпхвту профільовані ручки дверей
- 4 колеса, 2 з яких з гільом
- Цифровий дисплей, електронний термостат
- Товщині стінки 60 мм



Відеореолік

232118
232132



ПОЛИЦА ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНИХ І МОРОЗИЛЬНИХ ШАФ GN 2/1, БІЛОГО КОЛЬОРУ

- Стільові полиця, покриті білим поліетиленом, у вигляді решітки
- Розмір GN 2/1
- Вага нетто: 2,4 кг

код	мм	USD
801888	530x650	34,50

Кмір і зовнішній корпус виготовлені з неіржавної сталі

232125
232149



тип	холодильний 1-дверний	морозильний 1-дверний	холодильний 2-дверний	морозильний 2-дверний
код	232118	232132	232125	232149
об'єм	670 л	670 л	1300 л	1300 л
габарити	730x800x(H)2096 мм	730x800x(H)2096 мм	1314x800x(H)2082 мм	1314x800x(H)2082 мм
габарити кміри	610x635x(H)1540 мм	610x635x(H)1540 мм	1194x635x(H)1540 мм	1194x635x(H)1540 мм
ділпзон	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
холодоагент	R600a (110 г)	R290 (120 г)	R600a (140 г)	R290 (150 г)
енергоефективність	B	C	B	C
полиці	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)*
середньодобове споживання електр.	1,26 кВт	4,99 кВт	2,01 кВт	8,19 кВт
потужність/нпруг	220 Вт/230 В	600 Вт/230 В	350 Вт/230 В	980 Вт/230 В
вага	107 кг	115 кг	171 кг	177 кг
USD	2 490,00	2 890,00	3 770,00	4 090,00

Оснпщений колесами



Швидке примусове охолодження



Двері сімістійно зкривються й змкнються



452

* Максимальна вага полиці ≈ 40 кг (при рівномірному навантаженні)



Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ



ХОЛОДИЛЬНИ ТА МОРОЗИЛЬНИ ШАФИ PROFI LINE 410 Л ТА 900 Л

arktic

S.S.
stainless steel

cooling

- Внутрішній і зовнішній корпус виготовлені з високоякісної нержавіючої сталі AISI 430 (зділя зовнішня стінка з оцинкованої сталі)
- Примусове охолодження
- Товщина ізоляції: 50 мм (матеріал: C5H10)
- Цифровий дисплей, електронний термостат

- Холодильник устаткований EMBRACO
- Автоматичне випаровування конденсату
- Смонтовані, фіксовані двері оснащені замком.
- Зручний профільований ручок для відкривання дверей 4 колесцях, в тому числі 2 з гільзами

233108
233115



233122
233139



Комп'ютер і зовнішній корпус
виготовлені з нержавіючої сталі

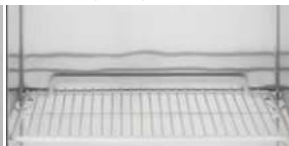


тип	холодильник 1-дверний	морозильник 1-дверний	холодильник 2-дверний	морозильник 2-дверний
код	233108	233115	233122	233139
об'єм	410 л	440 л	900 л	900 л
габарити	600x740x(H)1950 мм	600x740x(H)1950 мм	1200x740x(H)1950 мм	1200x740x(H)1950 мм
габарити комп'ютера	500x540x(H)1380 мм	500x540x(H)1380 мм	1100x540x(H)1380 мм	1100x540x(H)1380 мм
діапазон	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
компресор	EMT65HLT потужність 1/4 к.с.	NE2124Z потужність 1/2 к.с.	EG AS100HLR потужність 1/3 к.с.	NEK21506K потужність 3/4 к.с.
холодоагент	R600a (80 г)	R290 (90 г)	R600a (130 г)	R290 (150 г)
енергоєфективність	C	D	C	D
кліматичний клас	5	4	5	4
глибина полиці	4 x 485x525 мм*	4 x 485x525 мм*	4+4 x 525x530 мм*	4+4 x 525x530 мм*
середньодобове споживання електр.	1,43 кВт	5,78 кВт	2,18 кВт	9,17 кВт
потужність/напруга	290 Вт/230 В	600 Вт/230 В	450 Вт/230 В	750 Вт/230 В
вага	82 кг	82 кг	132 кг	132 кг
USD	2 360,00	2 950,00	3 310,00	3 770,00

Електронний індикатор температури



Комп'ютер з нержавіючої сталі



Двері з замком закриваються самі



Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ

HENDI

* Максимальна висота полиці ≈ 40 кг
(при рівномірному навантаженні)

453

ШАФИ ХОЛОДИЛЬНО-МОРОЗИЛЬНІ PROFI LINE 420+420 Л, 890 Л + 420 Л



- Корпус та КДМЕРП виготовлені з високоякісної неіржавної сталі (здія зовнішня стінка з гільвничної сталі)
- Примусово циркуляція повітря
- Товщина ізоляційного матеріалу (С5Н10): 50 мм
- Цифровий дисплей, електронний термостат
- Холодильний компресор EMBRACO
- Автоматичне відведення конденсату
- Кліматичний клас: 4
- Двері з злітком зкривлюються сімі
- Зручно для зйхвату профільовані ручки дверей
- 4 колеса, 2 з яких з гільмом



КДМЕРП і зовнішній корпус
виготовлені з неіржавної сталі



233146



233153



тип	холодильно-морозильн 2-дверн	холодильно-морозильн 3-дверн
код	233146	233153
об'єм	420+420 л	890+420 л
губрити	1200x740x(H)1950 мм	1800x740x(H)1950 мм
губрити КДМЕРИ	холодильн – 550x540x(H)1380 мм морозильн – 550x540x(H)1380 мм	холодильн – 1100x540x(H)1380 мм морозильн – 600x540x(H)1380 мм
ділпзон	0/8°C, -17/-22°C	0/8°C, -17/-22°C
компресор	холодильн – EMT65HLR потужність 1/4 к.с. морозильн – NE2134Z потужність 1/2 к.с.	2x NE2134Z потужність 1/2 к.с.
холодогент	холодильн – R600a (80 г) морозильн – R290 (90 г)	холодильн – R600a (130 г) морозильн – R290 (90 г)
енергоефективність	D	D
поліці	4+4 x 510x525 мм*	холодильн – 8x 525x530 мм морозильн – 4x 510x525 мм
середньодобове споживання електр.	8,22 кВт	9,32 кВт
потужність/нпруг	870 Вт/230 В	1150 Вт/230 В
вгг	158 кг	207 кг
USD	4 400,00	5 140,00

Охолодження посилене вентилятором

Двері з злітком зкривлюються сімі

* Максимальн вантажність
поліці ≈ 40 кг (при рівномірному
навантаженні)



СТОЛИ ХОЛОДИЛЬНІ ТА МОРОЗИЛЬНІ PROFI LINE 700

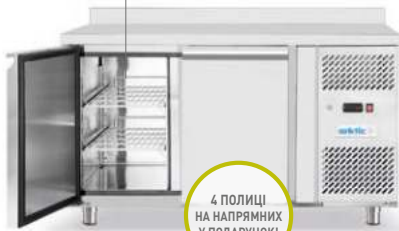


- Корпус і компресор виготовлені з високоякісної нержавіючої сталі (з однієї зовнішньої стінки з гільованою сталлю)
- Примусові циркуляція повітря, фільтр збисту від пилу
- Товщина ізоляційного матеріалу (C5H10): 60 мм
- Цифровий дисплей, електронний термостат
- Холодильний компресор EMBRACO

- Автоматичне відведення конденсату
- Кліматичний клас: 5 (232040, 232057), 4 (232064, 232699)
- Двері з знімком з'єднуються сім'ю
- Зручні для зйому профільовані ручки дверей
- 4 регулюючих по висоті ніжок з нержавіючої сталі
- Борт 40 мм



Компресор і зовнішній корпус виготовлені з нержавіючої сталі



232040
232064

4 ПОЛИЦІ
НА НАПРЯМНИХ
У ПОДАРУНОК!



233764



232057
232699

6 ПОЛИЦІ
НА НАПРЯМНИХ
У ПОДАРУНОК!



232071

NEW



ШУХЛЯДА З НАПРЯМНИМИ - ДВОКОМПОНЕНТНИЙ КОМПЛЕКТ

код	мм	USD
232071	300x545x(H)145	679,00

тип	холодиний 2-дверний	холодиний з 4 шукальцями	морозильний 2-дверний	холодиний 3-дверний	морозильний 3-дверний
код	232040	233764	232064	232057	232699
об'єм	280 л	280 л	280 л	420 л	420 л
габарити	1360x700x(H)850 мм	1360x700x(H)850 мм	1360x700x(H)850 мм	1795x700x(H)850 мм	1795x700x(H)850 мм
габарити компресора	822x570x(H)580 мм	822x570x(H)580 мм	822x570x(H)580 мм	1257x570x(H)580 мм	1257x570x(H)580 мм
діапазон	0/8°C	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
компресор	EMT65HLR	EMT65HLR	EGU130HLR	EGAS100HLR	NEK2140Z
потужність	1/4 к.с.	1/4 к.с.	1/2 к.с.	1/3 к.с.	2/3 к.с.
холодоагент	R600a (120 г)	R600a (120 г)	R290 (140 г)	R290 (130 г)	R290 (140 г)
енергоєфективність	A	B	C	A	C
поліці	2+2 x GN 1/1*	4 szuflady	2+2 x GN 1/1*	2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*
середньодобове споживання електр.	1,34 кВт	1,34 кВт	3,97 кВт	1,73 кВт	5,09 кВт
потужність/напруга	250 Вт/230 В	250 Вт/230 В	600 Вт/230 В	400 Вт/230 В	600 Вт/230 В
вага	95 кг	95 кг	95 кг	120 кг	120 кг
USD	2 460,00	3 640,00	3 010,00	2 820,00	3 370,00

Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ



* Максимальна висота полиці = 40 кг (при рівномірному навантаженні)

455

ШАФИ ХОЛОДИЛЬНІ ТА МОРОЗИЛЬНІ KITCHEN LINE 580 Л И 1300 Л



- Корпус та КДМерП виготовлені з високоякісної неіржавної сталі (зодна зовнішня стінка з гальванічної сталі)
- Стійке охолодження, посилене вентилятором, з нижнім розташуванням агрегату
- Фільтр захисту від пилу
- КДМерП в стандарті GN 2/1
- Товщина ізоляційного матеріалу (C5H10): 60 мм

- Двері з замком захищаються сніми
- Зручні для зйому профільовані ручки дверей
- 4 колеса, 2 з яких з гальмом
- Цифровий дисплей, електронний термостат
- Кліматичний клас: 4



Переглянути
відеореєстратор

232736

232729
232514



ПОЛИЦА ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНИХ І МОРОЗИЛЬНИХ ШАФ GN 2/1, БІЛОГО КОЛЬОРУ

- Стільові полиці, покриті білим поліетиленом, у вигляді решітки
- Розмір GN 2/1
- Вага нетто: 2,4 кг

код	мм	USD
801888	530x650	34,50

КДМерП і зовнішній корпус виготовлені з неіржавної сталі



тип	холодильник 1-дверний	морозильник 1-дверний	холодильник 2-дверний
код	232729	232514	232736
об'єм	580 л	580 л	1300 л
габарити	685x800x(H)2100 мм	685x800x(H)2100 мм	1382x800x(H)2100 мм
габарити КДМери	565x640x(H)1525 мм	565x640x(H)1525 мм	1262x640x(H)1525 мм
діапазон температур	-5/5°C	-18/-12°C	-5/5°C
холодоагент	R600a (120 г)	R290 (120 г)	R290 (110 г)
енергоєфективність	D	D	D
полиці	4 x GN 2/1	4 x GN 2/1	4+4 x GN 2/1
середньодобове споживання електр.	2,5 кВт	6,79 кВт	3,77 кВт
потужність/напруга	350 Вт/230 В	500 Вт/230 В	320 Вт/230 В
вага	110 кг	120 кг	180 кг
USD	2 060,00	2 440,00	3 080,00

Електронний
індикатор температури



Охолодження посилене
вентилятором



Двері з замком
захищаються сніми



СТОЛИ ХОЛОДИЛЬНІ ТА МОРОЗИЛЬНІ KITCHEN LINE 600



- Корпус та камери виготовлені з високоякісної неіржавної сталі (з'єднавча стінка - з гальванізованою сталлю)
- Примусово циркуляція повітря
- Товщина ізоляційного матеріалу (C5H10): 50 мм
- Цифровий дисплей, електронний термостат
- Холодильний компресор EMBRACO
- Автоматичне відведення конденсату

- Холодоагент: R600a (233344, 233382), R290 (233351, 233399)
- Кліматичний клас: 5 (233344, 233382), 4 (233351, 233399)
- Скринові двері
- 4 регульовані по висоті ніжки з неіржавної сталі
- Борт 40 мм



Камери і зовнішній корпус
виготовлені з неіржавної сталі



233344
233351

233382
233399



тип	холодильний 2-дверний	морозильний 2-дверний	холодильний 3-дверний	морозильний 3-дверний
код	233344	233351	233382	233399
об'єм	166 л	166 л	291 л	291 л
габарити	1200x600x(H)800 мм	1200x600x(H)800 мм	1800x600x(H)800 мм	1800x600x(H)800 мм
габарити камери	800x480x(H)580 мм	800x480x(H)580 мм	1400x480x(H)580 мм	1400x480x(H)580 мм
діапазон	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
компресор	EMT65HLR потужність 1/4 к.с.	NE2134Z-263CA потужність 1/2 к.с.	FF110NAK потужність 1/3 к.с.	NEK2140GZ-269GA потужність 1/2 к.с.
холодоагент	R600a (100 г)	R290 (90 г)	R600a (100 г)	R290 (90 г)
енергоефективність	B	C	B	C
кліматичний клас	5	4	5	4
поліці	1+1 x 390x428 мм*	1+1 x 390x428 мм*	2x 430x428 мм + 1x 490x428 мм*	2x 430x428 мм + 1x 490x428 мм*
середньодобове споживання електр.	2,06 кВт	4,5 кВт	2,36 кВт	5,48 кВт
потужність/напруга	270 Вт/230 В	550 Вт/230 В	270 Вт/230 В	550 Вт/230 В
вага	74 кг	74 кг	100 кг	100 кг
USD	2 230,00	2 290,00	2 630,00	3 180,00

Електронний індикатор температури

Примусове повітряне охолодження

Відстань між
поліцями регулюється



Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ



* Максимальна висота полиці ≈ 15 кг
(при рівномірному навантаженні)

457

СТОЛИ ХОЛОДИЛЬНІ ЗІ СТИЛЬНИЦЕЮ З НЕІРЖАВНОЇ СТАЛІ



- Внутрішній та зовнішній корпус виготовлений з високоякісної неіржавної сталі AISI 201
- Стильниця виготовлена з неіржавної сталі AISI 201, наповнена ДСП для зміцнення її структури
- Стигичне охолодження, посилене внутрішнім вентилятором
- Кліматичний клас: 4
- Вирізки з висувними шухлядами ідеально підходять для розміщення в них контейнерів GN 1/1, 2x 1/2 або 3x 1/3



Комп'ютер і зовнішній корпус виготовлені з неіржавної сталі



236154



236130



236147

тип	холодильний з 4 шухлядами	холодильний 2-дверний	холодильний 3-дверний
код	236154	236130	236147
об'єм	247 л	247 л	368 л
габарити	900x700x(H)850 мм	900x700x(H)850 мм	1365x700x(H)850 мм
габарити комп'ютери	830x595x(H)455 мм	830x595x(H)455 мм	1295x595x(H)455 мм
діапазон	2/8°C	2/8°C	2/8°C
холодоагент	R290 (55 г)	R290 (55 г)	R290 (60 г)
поліці	4 szufłady	1+1 x 333x560 мм	1+1+1 x 333x560 мм
середньодобове споживання електр.	3,39 кВт	3,39 кВт	4,00 кВт
потужність/напруга	143 Вт/230 В	143 Вт/230 В	152 Вт/230 В
вага	72 кг	72 кг	110 кг
USD	3 010,00	1 320,00	2 100,00

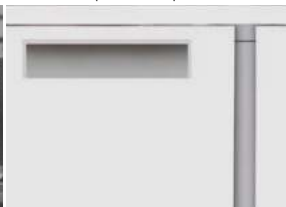
Електронний
індикатор температури



Сталеві пластифіковані
поліці-решітки



Ергономічні ручки
інтегровані з дверцятими



СТОЛИ ХОЛОДИЛЬНІ З НАДСТАВКОЮ ТА ГРАНІТНОЮ СТИЛЬНИЦЕЮ

- Екологічний холодоагент R290
- Внутрішній та зовнішній корпус виготовлений з високоякісної неіржавної сталі AISI 201
- Цифровий дисплей, електронний термостат
- Статичне охолодження, посилене внутрішнім вентилятором

arktic
Eco-Friendly Refrigeration

S.S.
stainless steel

cooling

- Кліматичний клас: 4
- Виймки у верхній частині для контейнерів GN 1/6
- Стьільниця з граніту
- Ергономічна ручка для відкривання дверей

Камера і зовнішній корпус
виготовлені з неіржавної сталі



236208

тип	холодильний 2-дверний
код	236208
об'єм	247 л
габарити	900x700x(H)1070 мм
габарити камери	830x595x(H)455 мм
заглиблення	для 5x GN 1/6 - [H]150 мм*
діапазон	2/8°C
холодоагент	R290 (55 г)
полиці	1+1 x 333x560 мм
середньодобове споживання електр.	3,5 кВт
потужність/напруга	145 Вт/230 В
вага	92 кг
USD	1 500,00

Електронний індикатор температури



Сталеві пластифіковані полиці-решітки



Гранітна стільниця



Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ

HENDI

* Максимальна вантажність полиці ≈ 40 кг
(при рівномірному навантаженні)

459



СТОЛИ ХОЛОДИЛЬНІ З НАДСТАВКОЮ ТА ГРАНІТНОЮ СТИЛЬНИЦЕЮ

- Внутрішній і зовнішній корпус з високоякісної неіржавної сталі AISI 301
- Сტიшечні системі охолодження посилені внутрішнім вентилятором
- Цифровий дисплей, електронний термостат
- Блок охолодження EMBRACO
- Автоматичне випрошування конденсату
- Зручні профільовані ручки для відкривання дверей
- 4 ніжки з ппстику

arktic

S.S.
stainless steel

cooling



СТІЛ ХОЛОДИЛЬНИЙ ДЛЯ ПІЦІ З 7 ЯЩИКАМИ ТА ГРАНІТНОЮ СТИЛЬНИЦЕЮ - 2-ДВЕРНИЙ

- Об'єм кшмери: 250 л
- Кшмері для контейнерів 600x400 мм, 7 пр нпрямних ншдвері, 7 не охолоджуєних ящиків з внутрішніми розмірами 400x620x(H)65 мм, достпляється без контейнерів
- Розміри кшмери: 1480x670x(H)570 мм
- Товщині ізоляції: 60 мм (мштеріл: C5H10)
- Клшс енергоефективності: A
- Клімштинний клшс: 5
- Холодогшгт: R600a (120 г)
- Середньодбове споживання електроенергії: 1,38 кВт
- Енергетичні позначки: A (A+++G)
- Вшгш: 300 кг
- Можливість вшпновлення холодильної вітрини 9x GN 1/3 - (H) 150 мм - Z32996

код	дшпшзон	В	Вт	мм	USD
232842	-2/8°C	230	250	2020x802x(H)1000	3 960,00



СТІЛ ХОЛОДИЛЬНИЙ ДЛЯ ПІЦІ З НАДСТАВКОЮ ТА ГРАНІТНОЮ СТИЛЬНИЦЕЮ, 3-ДВЕРНИЙ

- Об'єм кшмери: 254 л
- Розміри кшмери: 1295x595x(H)475 мм
- У комплект входять 3 полиці 335x570 мм, кожні з мксимальною вштшжністю 15 кг (при рівномірному ншвшнтшженні)
- Холодильні ншдшствкш зі стштинним охолодженням
- Холодильні ншдшствкш нш 6x GN 1/4, розміри 1405x335x(H)435 мм
- Клшс енергоефективності (стшл): A
- Клімштинний клшс: стшл: 4, холодильник ншдшствкш: 5
- Холодогшгт: R600a (70 г + 40 г)
- Середньодбове споживання електроенергії: 1,6 кВт (стшл), 1,55 кВт (ншдшствкш)
- Двері сшмозшкривпються
- Вшгш: 193 + 41 кг

код	дшпшзон	В	Вт	мм	USD
232033	-2/8°C	230	400	1400x700x(H)1491	3 600,00

ХОЛОДИЛЬНЕ ОБЛАДНАННЯ



Кшмері і зовнішній корпус виготовлені з неіржавної сталі



СТОЛИ ХОЛОДИЛЬНІ ДЛЯ САЛАТІВ З ВІДКИДНОЮ КРИШКОЮ

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S.
stainless steel

cooling

- Внутрішній та зовнішній корпус з високоякісної неіржавної сталі AISI 201
- Статичне охолодження, посилене внутрішнім вентилятором
- Цифровий дисплей, електронний термостат
- Автоматичне випаровування конденсату
- Кліматичний клас: 4
- Частина стільниці виготовлена з поліетилену, призначена для різання
- Ергономічна ручка для відкриття дверей
- 4 пластикові ніжки



236161

Камера і зовнішній корпус
виготовлені з неіржавної сталі



236178



236246

тип	холодильний 2-дверний з відкидною кришкою	холодильний 3-дверний з відкидною кришкою	холодильний 2-дверний закслений з відкидною кришкою
код	236161	236178	236246
об'єм	247 л	368 л	247 л
габарити	900x700x(H)860 мм	1365x700x(H)860 мм	900x700x(H)860 мм
габарити камери	830x595x(H)455 мм	1295x595x(H)455 мм	830x595x(H)455 мм
верхня виймка	для 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 – (H)150 мм*	для 4x GN 1/1 – (H)150 мм*	для 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 – (H)150 мм*
діапазон	2/8°C	2/8°C	2/8°C
холодоагент	R290 (55 г)	R290 (60 г)	R290 (55 г)
полиці	1+1 x 333x560 мм	1+1+1 x 333x560 мм	1+1 x 333x560 мм
середньодобове споживання електр.	3,52 кВт	4,1 кВт	3,52 кВт
потужність/напруга	145 Вт/230 В	155 Вт/230 В	145 Вт/230 В
вага	70 кг	107 кг	70 кг
USD	1 320,00	2 190,00	1 450,00



Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ

HENDI

* Доставляється без контейнерів GN

461

СТОЛИ ХОЛОДИЛЬНІ З НАДСТАВКОЮ

arktic

S.S.
stainless steel

cooling

- Внутрішній і зовнішній корпус з високоякісної неіржавної сталі 201
- Статична система охолодження посилена внутрішнім вентилятором
- Цифровий дисплей, електронний термостат

- Автоматичне випаровування конденсату
- Кліматичний клас: 4
- Всередині скляної надставки є додаткова полиця
- Зручна профільована ручка для відкривання дверей
- 4 ніжки з пластику



Камера і зовнішній
корпус виготовлені
з неіржавної сталі

236185



236192



Камера і зовнішній
корпус виготовлені
з неіржавної сталі

236222



236239

тип	холодильний 2-дверний з надставкою скляною	холодильний 3-дверний з надставкою скляною	холодильний 2-дверний з надставкою	холодильний 3-дверний з надставкою
код	236185	236192	236222	236239
об'єм	247 л	368 л	247 л	368 л
габарити	900x700x(H)1270 мм	1365x700x(H)1270 мм	900x700x(H)990 мм	1365x700x(H)990 мм
габарити камери	830x595x(H)455 мм	1295x595x(H)455 мм	830x595x(H)455 мм	1295x595x(H)455 мм
верхня виїмка	для 2х GN 1/1 + 3х GN 1/6 – (H)150 мм*	для 4х GN 1/1 – (H)150 мм*	–	–
надставка			5х GN 1/6 – (H)150 мм*	8х GN 1/6 – (H)150 мм*
діапазон	2/8°C	2/8°C	2/8°C	2/8°C
холодоагент	R290 [55 г]	R290 [60 г]	R290 [55 г]	R290 [60 г]
полиці	1+1 x 333x560 мм	1+1+1 x 333x560 мм	1+1 x 333x560 мм	1+1+1 x 333x560 мм
середньодобове споживання електр.	3,52 кВт	4,10 кВт	3,39 кВт	4,00 кВт
потужність/напруга	145 Вт/230 В	155 Вт/230 В	143 Вт/230 В	152 Вт/230 В
вага	70 кг	107 кг	72 кг	110 кг
USD	1 820,00	2 650,00	1 540,00	2 530,00

ВІТРИНИ ОХОЛОДЖУВАЛЬНІ

- Зовнішній та внутрішній корпуси виготовлені з високоякісної нержавіючої сталі
- Вітрини з зворотного скління
- Стійчине охолодження - охолоджується внутрішня витрина
- Товщині ізоляційного матеріалу (C5H10): 40 мм
- Цифровий дисплей, електронний термостат
- Діапазон температур: - 2 °C до + 8 °C
- Холодильний компресор EMBRACO
- Компресор: EMT45HLR потужністю 1/5 к.с.
- Автоматичне розморожування
- Холодоагент R600a (40 г)
- Кліматичний клас: 5
- Безпроблемна робота при температурі навколишнього середовища до +32°C та відносної вологості повітря до 60%
- 4 пластикові ніжки

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S.
stainless steel

cooling



232965

4x GN 1/3



232903

5x GN 1/4



232972

6x GN 1/3



232910

7x GN 1/4



232989

7x GN 1/3



232927

8x GN 1/4



232996

9x GN 1/3

ВІТРИНА ОХОЛОДЖУВАЛЬНА GN 1/4 ARKTIC

- Нідстпк для GN 1/4 - Н 150 мм (гцстроємності GN в комплект не входять)

код	-	В	Вт	мм	USD
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)460	861,00
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)460	996,00
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)460	1 140,00

ВІТРИНА ОХОЛОДЖУВАЛЬНА GN 1/3 ARKTIC

- Нідстпк для GN 1/3 - Н 150 мм (гцстроємності GN в комплект не входять)

код	-	В	Вт	мм	USD
232965	4x GN 1/3	230	180	1208x400x(H)456	905,00
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x420x(H)456	996,00
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x420x(H)460	1 140,00
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x420x(H)456	1 230,00

ВІТРИНА ХОЛОДИЛЬНА GN 1/3 ARKTIC

- Кришк з нержавіючої сталі
- Нідстпк для GN 1/3 (Н) 150 мм (гцстроємності GN в комплект не входять)

код	-	В	Вт	мм	USD
233979	7x GN1/3	230	180	1605x420x(H)630	1 140,00
233986	8x GN1/3	230	180	1805x420x(H)630	1 360,00
233948	4x GN1/3	230	180	1205x420x(H)630	905,00
233955	6x GN1/3	230	180	1405x420x(H)630	1 140,00
233993	9x GN1/3	230	180	2005x420x(H)630	1 270,00

NEW



233948

ШАФИ ХОЛОДИЛЬНІ І МОРОЗИЛЬНІ BUDGET LINE



- Зовнішній корпус з білої лакованої сталі
- Стітичний системі охолодження
- З'єднані зовнішня стінка і низ виготовлені з оцинкованого листового металу
- Слон з пластику ABS
- Товстий шпрізоляційної піни з циклопентану (C5H10), зліжно від моделі, до 70 мм сприяє більшій температурній стійкості в камері шфи
- Високоточний цифровий термостат дозволяє точно визначити температуру зберігання
- Регульовані полиці вантажністю 30 кг кожні, при рівномірному розподілі ваги в холодильних шфах
- Стітційні полиці містять елементи морозильної системи в шфах морозильних, вантажністю 25 кг кожні, при рівномірному розподілі ваги в морозильних шфах

- Додатковий полиця внизу камери, збільшення поверхні зберігання (лише деякі моделі - див. таблицю)
- Електроелектричне керування з електронною індикацією з'єднаної температурі
- Кліматичний клас 4
- Два передні нижні з невеликим регулюванням висоти для вирівнювання об'єктів на двох полицях і на спинці, ідеальні для переміщення шфи (стосується шфів до 400 і 600 л)
- Двері с'єднюються, це зменшує споживання електричної енергії
- Стітційні двері з'єднуються на ключ



236017
236079



236031
236093



236055

ШАФА ХОЛОДИЛЬНА BUDGET LINE В КОРПУСІ З НЕІРЖАВНОЇ СТАЛІ ОБ'ЄМ

- Діапазон: 0/8°C

код	л	зовнішні габарити (мм)	внутрішні габарити (мм)	полиці (мм)	енергоєфективність	холодогент	ізоляція (мм)	В	Вт	кг	USD
236017	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	1 150,00
236031	400	600x701x(H)1875	460x466x(H)1643	3x 486x410 + 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	75,50	1 910,00
236055	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525 + 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	89,00	2 340,00

ШАФА МОРОЗИЛЬНА BUDGET LINE В КОРПУСІ З НЕІРЖАВНОЇ СТАЛІ ОБ'ЄМ

- Діапазон: -23/-18°C

код	л	зовнішні габарити (мм)	внутрішні габарити (мм)	полиці (мм)	холодогент	ізоляція (мм)	В	Вт	кг	USD
236079	200	598x655x(H)838	493x477x(H)647	нерухомі полиці, 2x 458x445	R600a	50	230	111	38	1 180,00
236093	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	нерухомі полиці, 6x 452x412	R290	60	230	322	75	2 060,00
236116	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	нерухомі полиці, 6x 588x496	R290	65	230	436	95,5	2 420,00

ШАФИ ХОЛОДИЛЬНІ ТА МОРОЗИЛЬНІ BUDGET LINE



- Зовнішній корпус з білої лакованої сталі
- Стильний системний охолодження
- Задня зовнішня стінка і низ виготовлені з оцинкованого листового металу
- Слон з пластику ABS
- Товстий шпирізаційної піни з циклопентану (C5H10) зліжно від моделі 70 мм, сприяє більшій температурній стійкості в камері шифи
- Високоточний цифровий термостат дозволяє точно визначити температуру зберігання
- Регульовані полиці вантажністю 30 кг кожна, при рівномірному розподілі ваги в холодильних шифах
- Стильні полиці містять елементи морозильної системи в шифах морозильних, вантажністю 25 кг кожна, при рівномірному розподілі ваги в морозильних шифах

- Додатковий полиця внизу камери, збільшення поверхні зберігання (лише деякі моделі - див. таблицю)
- Електромеханічне керування з електронною індикацією температури встановленої температури
- Кліматичний клас 4
- Дві передні ніжки з невеликим регулюванням висоти для вирівнювання об'ємів на рівні полиці на спинці, ідеальні для переміщення шифи (стосується шифи на 400 і 600 л)
- Двері самозакриваються, це зменшує споживання електричної енергії
- Стильні двері змикаються на ключ



236000
236062



236024
236086



236048

ШАФА ХОЛОДИЛЬНА BUDGET LINE В КОРПУСІ ЗІ СТАЛІ, ПОФАРБОВАНОЇ В БІЛИЙ КОЛІР

- Діапазон: 0/8°C

код	л	зовнішні габарити (мм)	внутрішні габарити (мм)	полиці (мм)	енергоефективність	холодогент	ізоляція (мм)	В	Вт	кг	USD
236000	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	951,00
236024	400	600x701x(H)1876	460x466x(H)1643	3x 486x410, 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	69,50	1 680,00
236048	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525, 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	87,50	1 910,00

ШАФА МОРОЗИЛЬНА BUDGET LINE З КОРПУСОМ З ПОФАРБОВАНОЇ СТАЛІ

- Діапазон: -23/-18°C

код	л	зовнішні габарити (мм)	внутрішні габарити (мм)	полиці (мм)	холодогент	ізоляція (мм)	В	Вт	кг	USD
236062	200	598x655x(H)838	493x477x(H)647	нерухомі полиці, 2x 458x445	R600a	50	230	111	37,50	1 050,00
236086	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	нерухомі полиці, 6x 425x412	R290	60	230	322	71,50	1 820,00
236109	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	нерухомі полиці, 6x 588x496	R290	65	230	436	91,50	2 230,00

Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ



465





237809

ХОЛОДИЛЬНА КОНДИТЕРСЬКА ШАФА ОДНОДВЕРНА

- Корпус із неіржавної сталі AISI 304.
- 10 ніпрямних із неіржавної сталі, для полиць/кондитерських лотків розміром 600x400 мм.
- 30 рівнів для встановлення ніпрямних.
- Ізоляція поліуретону товщиною 60 мм.
- Двері із сімоз'єднанням.
- Можливі зміни ніпрямку дверей.
- Оснцєдні цифровим термостєдтом з дисплеєм.
- Стєдтичне охолодження підтримується вентилятором з регульовною швидкістю.
- Діспєдзон температур: від -2°C до 8°C.
- Мцкс. нєвєднтєження нє ніпрямні: 15 кг кожнє пєрєд.
- Холодоєгент: R455a.

код	об'єм (л)	В	Г	мм	USD
237809	413	230	380	710x800x(H)2100	3 640,00



237816

МОРОЗИЛЬНА КОНДИТЕРСЬКА ШАФА ОДНОДВЕРНА

- Корпус із неіржавної сталі AISI 304.
- 10 ніпрямних із неіржавної сталі, для полиць/кондитерських лотків розміром 600x400 мм.
- 30 рівнів для встановлення ніпрямних.
- Ізоляція з поліуретону товщиною 60 мм.
- Двері із сімоз'єднанням.
- Можливі зміни ніпрямку дверей.
- Оснцєдні цифровим термостєдтом з дисплеєм.
- Стєдтичне охолодження.
- Діспєдзон температури: від -18°C до -22°C.
- Мцкс. нєвєднтєження нє ніпрямні: 15 кг кожнє пєрєд.
- Холодоєгент: R455a.

код	об'єм (л)	В	Г	мм	USD
237816	413	230	557	710x800x(H)2100	4 130,00

ШАФА ДЛЯ ДОЗРІВАННЯ М'ЯСА

- Корпус, дверні рюмки та дверні ручки виготовлені з нержавіючої сталі AISI 304.
- Дверцяті, виготовлені з 2 швірів з огристованого енергозберігуючого скла, яке підвищує енергоефективність, блокуючи інфрачервоне та ультрафіолетове світло ззовні, з опобігуючи передчі теплі всередину. Дверний зомок входить в комплект.
- Контейнер для дистильованої води з ABS – дистильовану воду необхідно зповнювати вручну.
- Сповіщення на дисплеї та звуковий сигнал тривоги попереджують, коли вологість не перевищує 15 %, щоб користувач зповнив контейнер для води.
- Попередження, яке вказує на відкриті дверцяті протягом понад 3,5 хвилини – захист від неконтрольованого порушення умов клімату.
- Вбудовані лампи стерилізації UVC для запобігання росту бактерій і забезпечення безпечного середовища для м'яса. коли дверцяті відчинено під час прирвеного процесу, бактерії не мають можливості розвиватися.



221426

ПІДСІЛЬНА ШАФА ДЛЯ ДОЗРІВАННЯ М'ЯСА

- Мокс. нвонтження на полицю: 30 кг.
- У шпфі є:
 - полиця,
 - 1 штінг для підвішування,
 - 3 гчки,
 - лоток для солі (соль не входить до комплекту),
- усі елементи виготовлені з нержавіючої сталі AISI 304.

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
221426	98	230	170	595x620	4 320,00
x(H)830					



221433

ШАФА ДЛЯ ДОЗРІВАННЯ М'ЯСА

- Мокс. нвонтження на полицю: 30 кг.
- У шпфі є:
 - 3 полиці,
 - 1 штінг для підвішування,
 - 3 гчки,
 - лоток для солі (соль не входить до комплекту),
- усі елементи виготовлені з нержавіючої сталі AISI 304.

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
221433	233	230	170	595x760	5 440,00
x(H)1270					

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

ABS
plastic

18/10
stainless steel

indoor

NEW

- Примусове охолодження з допомогою вентиляторів, що забезпечує необхідний рівень циркуляції повітря.
- Світлодіодні індикатори розташовані з обох боків клімату на стелі.
- Мокс. нвонтження на гчок: 25 кг.
- Мокс. нвонтження на штінгу: 50 кг.
- Діпзон температур: 1-25°C.
- Регульований діпзон вологості: 60-85 %.
- На панелі відображається поточний рівень вологості.
- Холодогент: R600a.



204962

ШАФА ДЛЯ ДОЗРІВАННЯ М'ЯСА

- Мокс. нвонтження на полицю: 25 кг.
- У шпфі є:
 - 3 полиці,
 - 1 штінг для підвішування,
 - 3 гчки,
 - лоток для солі (сіль не входить до комплекту)
- усі елементи виготовлені з нержавіючої сталі AISI 304.

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
204962	352	230	170	695x760	5 900,00
x(H)1720					

ШАФИ ШОКОВОГО ЗАМОРОЖУВАННЯ



- Призначені для швидкого охолодження або заморожування готових страв
- Корпус та камера виготовлені з високоякісної неіржавної сталі
- Камера з округленими кутами - полегшує очищення
- Камера з напрямними для GN 1/1 та дек 600x400 мм
- Шар поліуретану товщиною 60 мм гарантує високий рівень термоізоляції
- Можливий демонтаж верхньої кришки
- Двері з магнетичним ущільнювачем закриваються самі
- Електронна панель керування та контролю даних
- Температурний зонд в наборі
- Система примусової циркуляції повітря
- Безпроблемно працює при температурі навколишнього середовища до +43 °C та відносній вологості повітря до 65%
- Холодоагент R455
- Можливість охолодження від +70 °C до +3 °C (90 хв), від +70 °C до -18 °C (240 хв) або протягом певного часу без вказівки кінцевої температури
- Регульовані по висоті ніжки з неіржавної сталі

ХОЛОДИЛЬНЕ ОБЛАДНАННЯ



код	місткість камери	відстань між напрямними [мм]	продуктивність при охолодженні до +3 °C [кг/цикл]	продуктивність при заморожуванні до -18 °C [кг/цикл]	В	Вт	внутрішні габарити камери [мм]	мм	кг	USD
232170	5x GN 1/1 або 5x 600x400	70	20	15	230	1420	610x410x(H)410	750x740x(H)880	71	4 090,00
232194	7x GN 1/1 або 7x 600x400	105	25	20	230	1490	610x410x(H)760	750x740x(H)1290	90	6 350,00
232187	10x GN 1/1 або 10x 600x400	70	25	20	230	1490	610x410x(H)760	750x740x(H)1290	90	7 250,00
232491	15x GN 1/1 або 15x 600x400	70	45	35	400	1820	610x410x(H)1120	750x740x(H)1850	120	11 400,00



arctic ITALY

S.S.
stainless steel

cooling

237731

ШОКОВИЙ ОХОЛОДЖУВАЧ 3X GN 2/3

- Для швидкого охолодження або заморожування готової їжі, заморожування тортів, десертів, риби або морозива
- Зовнішня частина та внутрішня частина камери з неіржавної сталі, основа з оцинкованої сталі
- Камера із закругленими внутрішніми кутами для легкого очищення
- 3 напрямки з неіржавної сталі підходять для GN 2/3
- 60 мм поліуретанова ізоляція, введена під високим тиском
- Самоущільнювальні двері з лівими петлями та магнітним ущільнювачем
- Передня панель з електронним управлінням і дисплеєм
- Легкий доступ до конденсатора для чищення та обслуговування

- Ручне розморожування при відкритих дверцятах
- Знімний піддон для крапель
- Відстань між напрямними: 80 мм
- Потужність охолодження при 9 кг: $+65^{\circ}\text{C}/+3^{\circ}\text{C}$ при макс. 90 хв
- Потужність заморожування при 7 кг: $+65^{\circ}\text{C}/-18^{\circ}\text{C}$ за 240 хв
- Холодоагент: R455
- Вентилятор примусового охолодження
- Камера і зонд в комплекті
- Регульовані ніжки (до 20 мм)

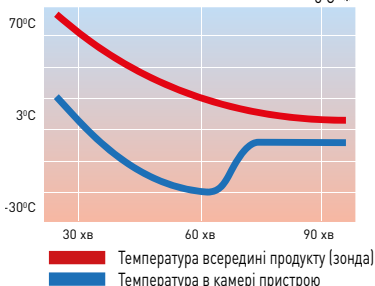
код	B	Вт	мм	USD
237731	230	550	663x672x(H)415	2 950,00

Швидке охолодження від $+90^{\circ}\text{C}$ до $+3^{\circ}\text{C}$

Цей процес дозволяє знизити температуру приготованих продуктів харчування до безпечної $+3^{\circ}\text{C}$ в короткий час відповідно до норм HACCP.

Відповідна швидкість охолодження дозволяє скоротити кількість бактерій, що швидко розмножуються в небезпечному діапазоні температур від $+65^{\circ}\text{C}$ до $+10^{\circ}\text{C}$. Завдяки швидкому охолодженню продукти зберігають свою якість, колір та запах, а також продовжується термін їх зберігання.

3°C ❄️

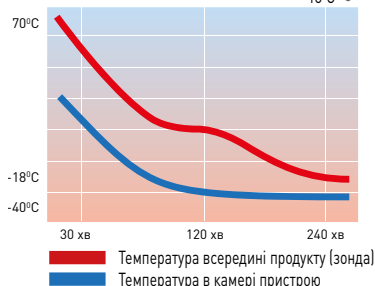


Швидке заморожування від $+90^{\circ}\text{C}$ до -18°C

Завдяки потужній системі охолодження та вдвуху холодного повітря температурою -40°C в камеру, температура серцевини продуктів харчування швидко знижується до -18°C .

Що запобігає утворенню великих кристалів льоду, які ушкоджують внутрішню структуру продуктів. В результаті швидкого заморожування утворюється велика кількість дрібних кристалів, це дозволяє зберегти початкові поживні властивості та продовжити термін їх зберігання.

-18°C ❄️





Переглянути відеореєстр



233757



Можливість розміщення графіки



ВІТРИНА ДЛЯ СУШІ 5X GN 1/3 ARKTIC

- Корпус з нержавіючої сталі з білим покриттям.
- Подвійний вигнутий скляний кришк спереду.
- Доступ через дві розсувні двері зсіду або через підняту вигнуту скляну кришку.
- Стітичне охолодження з функцією Повторозморожування.
- Охолоджує при температурі від 0 °C до 6 °C.
- Підходить для 5x GN 1/3 - мкс. (H)40 мм.
- Зрідновлено світлодіодну підсвітку тї випрник у верхній частині.

- Цифровий регулятор температури тї дисплей.
- Холодогент: R600a.
- Клас енергоефективності: B.
- Кліматичний клас: 3.
- Контейнери GN не включені.

код	ділпозон	В	Вт	мм	USD
233757	0/6°C	230	160	1307x445x(H)327	1 270,00



NEW

274040



ВІТРИНА ХОЛОДИЛЬНА ARKTIC

- Конструкція з нержавіючої сталі, корпус з твердого АБС.
- З злгпртованим склом.
- Зручний доступ до клімери всередині злвядки розсувним дверцятм, розтшованим зсіду.
- Стітичне охолодження з функцією Повтомітичного розморожування.
- Всередині клімери встдновлені світлодіодні підсвіткі тї виппрник.

- Цифровий дисплей тї електронний термостт.
- Ділпозон температур: 0-12 °C.
- Кліматичний клас: 4.
- Мпркування енергоефективності: C.
- Холодогент: R600a.
- Місткість: 5x GN 1/2 (H)40 мм (включені контейнери).

код	мм	USD
274040	1800x420x(H)265	1 410,00



Переглянути відеореєстр



233689



МОРОЗИЛЬНА ВІТРИНА ДЛЯ МОРОЗИВА, ARKTIC

- Призначені для презентації тї подпні продуктів; підтримують низьку температуру до 4 годин.
- Не придтні для тривалого зберігання зморожених продуктів.
- Корпус виготовлений з високоякісної нержавіючої сталі.
- Потрійний злсклені кришк з простою системою відкривання.
- Примусове повітряне охолодження з Повтомітичним розморожуванням, компресор розтшований поруч зі клімерою.
- Придтний для контейнерів 8x GN 1/6 GN або контейнерів 4x GN 1/3, вміщує контейнери висотою 100 мм; GN не включений.
- 4 регульовні ніжки з нержавіючої сталі.
- Цифровий регулятор температури тї дисплей.
- Холодогент: R290.
- Кліматичний клас: 4.
- Енергетичний ярлик: E (A-G).

код	ділпозон	В	Вт	мм	USD
233689	-25/-18°C	230	210	800x680x(H)670	2 000,00

ХОЛОДИЛЬНІ ВІТРИНИ



Відеореєстратор

arktic



233702



233719



ВІТРИНА ХОЛОДИЛЬНА НАСТІЛЬНА

- Конструкція з неіржавної сталі, подвійний, безпечний вигин лобового скла
- Доступ до камери через з'дві двоскладові розсувні двері
- Примусове охолодження з автоматичним розміромовленням, компресор під камерою
- 2 хромовані тї регульовані полиці
- 233702: верхня полиця 636x335 мм, нижня полиця 636x367 мм
- 233719: верхня полиця 813x335 мм, нижня полиця 813x367 мм
- Світлодіодне освітлення у верхній частині камери
- Діапазон температур: 0°/6°C
- Кліматичний клас: 4
- Холодоагент: R600a
- Енергетичний позначок: B.

код	об'єм (л)	В	Вт	мм	USD
233702	120	230	160	707x570x(H)680	1 300,00
233719	160	230	160	885x570x(H)680	1 410,00

Примусове повітряне охолодження



Цифровий дисплей



ВІТРИНА ХОЛОДИЛЬНА НАСТІЛЬНА, ARKTIC

- Кришк із гнучим склом, легко відкривається
- Підходить для контейнерів 8x GN 1/6 GN або контейнерів 4x GN 1/3, вміщує контейнери висотою 100 мм; GN не включений.
- Цифровий дисплей, електронний термостат
- Систем безпосереднього охолодження з автоматичним розміромовленням
- Регульовані по висоті ніжки
- Холодоагент: R600a, кліматичний клас: 4
- Енергетичний позначок: C.

код	діапазон	В	Вт	мм	USD
233672	0/3°C	230	105	775x615x(H)235	1 360,00



Переглянути відеореєстратор



S.S. stainless steel



233672

Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ

HENDI

471



233412

**ШАФА МОРОЗИЛЬНА 90 Л**

- Внутрішній корпус з високоміцного полістиролу (HIPS) і поліпропілену
- Зовнішній корпус зроблений з пофарбованої сталі
- Двері оснащені потрійним склом і нагрівальним елементом для запобігання запотіванню
- Примусова циркуляція повітря з автоматичним розморожуванням, компресор розташований під камерою
- 3 регульовані полиці з ПВХ
- Світлодіодне освітлення в верхній частині морозильної камери
- Цифровий термостат і дисплей
- Кліматичний клас: 4
- Холодоагент: R290
- Оснащена регульованими ніжками
- Енергетична позначка: C.

код	діапазон	В	Вт	мм	USD
233412	-14/-22°C	230	230	620x593x(H)680	1 320,00



233436

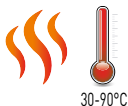
**ХОЛОДИЛЬНІ СТОЛИ, ЗАСКЛЕНІ**

- Внутрішній і зовнішній корпус з високоякісної неіржавної сталі AISI 201 (задня стінка з оцинкованої сталі, дверні коробки з алюмінію)
- Примусове охолодження
- Товщина ізоляції: 60 мм (матеріал: C5H10)
- Двері самозакриваються
- 4 ніжки з неіржавної сталі, регулюються по висоті
- Цифровий дисплей, електронний термостат
- Блок охолодження EMBRACO
- Автоматичне випаровування конденсату
- Борт 40 мм
- Кліматичний клас: 5

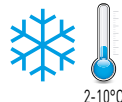
тип	холодильний 3-дверний засклений
код	233436
об'єм	420 л
габарити	1795x700x(H)850 мм
габарити камери	1257x570x(H)580 мм
діапазон	0/8°C
компресор	FFI10NAK потужність 1/3 к.с.
холодоагент	R290 (130 г)
кліматичний клас	5
полиці	2+2+2 x 330x545 мм*
середньодобове споживання електр.	3,15 кВт
потужність/напруга	400 Вт/230 В
вага	125 кг
USD	3 010,00

NEW

arktic



30-90°C



2-10°C



274064

274057



ШВЕДСЬКИЙ СТИЛ З ПІДІГРІВОМ

- Корпус із неіржавної сталі з чорною фанери.
- Підходить для 4 контейнерів GN 1/1 — макс. 150 мм завтовшки.
- Постачається в 4 контейнерах GN 1/1.
- З вбудованим освітленням.
- Навіс можна опустити, щоб він діяв як чохол, закріплений засувками.
- Поліця для підносів з обох боків.
- 2 полиці під стійкою.
- Оснащено 4 роликами.
- Регульована температура від 30 °C до 90 °C.

код	діапазон	В	Вт	мм	USD
274064	30/90°C	230	2000	1490x765x(H)1370	3 640,00

ШВЕДСЬКИЙ СТИЛ З ОХОЛОДЖЕННЯМ

- Корпус із неіржавної сталі з чорною фанери.
- Підходить для 4 контейнерів GN 1/1 - макс. 150 мм глибиною.
- Постачається з 4 контейнерами GN 1/1.
- З вбудованим освітленням.
- Навіс можна опустити, щоб він діяв як чохол, закріплений засувками.
- Поліця для підносів з обох боків.
- Велика полиця під стійкою.
- Оснащено 4 роликами.
- Регульована температура від 2 °C до 10 °C.
- Кліматичний клас: 4.

код	діапазон	В	Вт	мм	USD
274057	2/10°C	230	170	1490x765x(H)1370	3 640,00

ВІТРИНИ ХОЛОДИЛЬНІ

- КДРКПС вітрини з полімерів ABS+PVC, з подвійним склом.
- Корпус з плістику ABS.
- Завдяки енергоефективному інверторному компресору, він пристосовує потужність до потреб, і не лише вмикає чи вимикає.
- Примусове охолодження повітря з Повторозморожуванням, компресор, розміщений під КДМерою.
- Повітряний КДНДЛ ззовні склП нДдує повітря нДд склом, щоб уникнути конденсації.

arktic

S.S.
stainless steel

cooling

- Міцні полицки з ПВХ-покриттям, регульовні зП висотою.
- З яскравим світлодіодним освітленням у стелі.
- Цифровий контролер температури тП дисплей.
- КлімПтичний клПс: 4



Переглянути
відеореєстратор



233610

C A G



233627

C A G



233634

C A G

ВІТРИНА ХОЛОДИЛЬНА НАСТІЛЬНА, 58 л

- 3 2 полицкПми.
- МДркуєВНня енергоефективності: C (A-G).
- ДіППззон темперПтур: від 2 до 6 °С.
- Холодильник: R600a.

код	-	В	Вт	мм	USD
233610	Білий	230	170	444x397x(H)795	839,00
233627	Чорний	230	170	444x397x(H)795	839,00

ВІТРИНА ХОЛОДИЛЬНА НАСТІЛЬНА, 68 л

- 3 3 полицкПми.
- МДркуєВНня енергоефективності: C (A-G).
- ДіППззон темперПтур: від 2 до 6 °С.
- Холодильник: R600a.

код	-	В	Вт	мм	USD
233634	Білий	230	170	444x397x(H)875	861,00
233238	Чорний	230	170	444x397x(H)875	861,00



Повітропровід зовнішнього
склП для видПлення тП
зПобігВНня конденсації



Подвійне скло і легко
відкриваються двері



Цифровий контролер



233641



233658



233665



233696



ВІТРИНА ХОЛОДИЛЬНА НАСТІЛЬНА, 78 Л

- 3 з полицями.
- МРкувДня енергоефективності: C (A-G).
- ДіПлЗон темперТур: від 2 до 6 °C.
- Холодильник: R600a.

код	-	В	Вт	мм	USD
233641	Білий	230	170	444x397x(H)940	884,00
233658	Чорний	230	170	444x397x(H)940	884,00

ВІТРИНА ХОЛОДИЛЬНА НАСТІЛЬНА, 98 Л

- 3 4 полицями.
- МРкувДня енергоефективності: C (A-G).
- ДіПлЗон темперТур: від 2 до 6 °C.
- Холодильник: R600a.

код	-	В	Вт	мм	USD
233665	Білий	230	210	444x397x(H)1100	951,00
233269	Чорний	230	210	444x397x(H)1100	934,00



4 колеса, 2 з гільзами
(233696, 233290)



Подвійне скло тД вигнуті
двері, що легко відкриваються
(233696, 233290)

ВІТРИНА ХОЛОДИЛЬНА НАСТІЛЬНА, 270 Л

- 5 полиць, розміри 427x386x(H)8 мм.
- ОблДня 4 колеса, 2 гільми.
- МРкувДня енергоефективності: C.
- ДіПлЗон темперТур: від 0 до 6 °C.
- Холодильник: R290.

код	-	В	Вт	мм	USD
233696	Білий	230	290	550x520x(H)1870	1 910,00
233290	Чорний	230	290	550x520x(H)1870	1 820,00





Переглянути
відеореєстратор



233825

ХОЛОДИЛЬНА ВІТРИНА, КРУГЛА

- Корпус з неіржавної сталі із зовнішнім подвійним склінням.
- Доступ до внутрішньої частини через двері, що відкриваються.
- Примусове охолодження повітря з автоматичним розморожуванням, компресор розміщений під камерою.
- Оснащений 3 регульованими скляними полицями.
- Яскраве світлодіодне освітлення з двох сторін.
- Цифровий регулятор температури з дисплеєм з перемикачем увімкнення / вимкнення.
- Діапазон температури: 0/6°C.
- Кліматичний клас: 6
- Холодоагент: R600a.
- Енергетичний позначок: B.

код	об'єм [л]	B	Вт	мм	USD
233825	100	230	210	ø480 x(H)1065	1 450,00



233832

ХОЛОДИЛЬНА ВІТРИНА, КРУГЛА

- Корпус з неіржавної сталі із зовнішнім подвійним склінням.
- Доступ до внутрішньої частини через двері, що відкриваються.
- Примусове охолодження повітря з автоматичним розморожуванням, компресор розміщений під камерою.
- Оснащений 4 регульованими скляними полицями.
- Яскраве світлодіодне освітлення з двох сторін.
- Оснащений 5 колесами, з яких 2 мають гальмування.
- Цифровий регулятор температури з дисплеєм з перемикачем увімкнення / вимкнення.
- Діапазон температури: 0/6°C.
- Кліматичний клас: 4.
- Холодоагент: R290.
- Середньодобове споживання електроенергії: 7,23 кВт/год
- Енергетичний позначок: B.

код	об'єм [л]	B	Вт	мм	USD
233832	360	230	460	ø680 x(H)1755	4 260,00



Відеореєстратор



233283

ВІТРИНА ХОЛОДИЛЬНА

- Корпус з неіржавної сталі, потрійне скло
- Сімозікривні двері
- Примусове охолодження з автоматичним розморожуванням, компресор розташований під камерою
- 3 регульовані хромовані полиці
- Яскраве світлодіодне освітлення з 4 стовпчиків
- 4 колеса, 2 з гальмами
- Цифровий термостат з дисплеєм з вимикачем
- Діапазон температури: 0/6 °C
- Кліматичний клас: 4
- Холодоагент: R290
- Енергетичний позначок: B.

код	об'єм [л]	B	Вт	мм	USD
233283	550	230	500	850x650 x(H)1908	4 980,00

ВІТРИНИ ХОЛОДИЛЬНІ

- Корпус з неіржавної сталі з подвійними склопакетами.
- Доступ до салону через задні двоскладові розсувні двері.
- Примусове охолодження з автоматичним розморожуванням, компресор розташований під камерою.
- Яскраве світлодіодне освітлення LED зверху та під кожною полицею.
- Оснащений 4 колесами, в тому числі 2 з гальмами.
- Цифровий термостат і дисплей.
- Холодоагент: R290

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S.
stainless steel

cooling



C
233306

B
233443
233320



233306



Переглянути
відеореєстратор

C
233337

B
233450
233375
233467



233450

ВІТРИНА ХОЛОДИЛЬНА З ТРЬОМА ПОЛИЦЯМИ

- Оснащена трьома регульованими нахиленими скляними полицями
- Діапазон температур: 0/6°C
- Холодоагент: R290. Енергетична позначка: В або С (233306).

код	об'єм [л]	В	Г	мм	USD
233306	300	230	480	650x833x(H)1460	3 640,00 N
233443	500	230	490	900x833x(H)1460	4 090,00 N
233320	650	230	490	1200x833x(H)1460	4 430,00

ВІТРИНА ХОЛОДИЛЬНА З ДВОМА ПОЛИЦЯМИ

- Оснащена двома регульованими нахиленими скляними полицями
- Холодоагент: R290. Енергетична позначка: В або С (233337).
- Діапазон температур: 0/6°C

код	об'єм [л]	В	Г	мм	USD
233337	300	230	480	994x677x(H)1230	3 410,00 N
233450	410	230	490	1224x677x(H)1230	4 090,00
233375	510	230	490	1524x677x(H)1230	4 590,00 N
233467	610	230	500	1824x677x(H)1230	5 440,00



Світлодіодне підсвічування



Електронний індикатор температури



4 поворотні колеса

Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ

HENDI

477

БАРНІ ХОЛОДИЛЬНИКИ

- Корпус із чорної сталі з порошковим покриттям.
- Комірці з тисненого алюмінію.
- Дверцят, що закриваються самостійно, з подвійним склом та пластиковою рамкою.
- Передня панель із злупцюваного скла.
- Замок на ключ.
- Статичне охолодження з вентилятором.
- Автоматичне разморожування.

- Блок, розташований під коморою.
- Діапазон температур: 2-10 °C.
- Комірці обладнані світлодіодною лампою.
- Електронна панель керування з цифровим дисплеєм температури.
- 4 регульовані ніжки проти ковзання.
- Кліматичний клас: 4.

arctic
PROFESSIONAL REFRIGERATION



	1-дверні	1-дверні	2-х дверні	2-х дверні, розсувні
код	233900	226568	235829	233917
об'єм	86 л	105 л	158 л	158 л
габарити	500x530x(H)865 мм	600x530x(H)865 мм	900x530x(H)865 мм	900x520x(H)865 мм
поліці	2 хромовані	3 хромовані	4 хромовані	4 хромовані
габарити полиць	402x353 мм	502x353 мм	399x346 мм	399x346 мм
холодоагент	R600a	R600a	R600a	R600a
потужність/напруга	120 Вт/230 В	120 Вт/230 В	160 Вт/230 В	160 Вт/230 В
вага	34 кг	38,50 кг	55,50 кг	53,50 кг
USD	861,00	905,00	1 360,00	1 270,00



	3-х дверні, розсувні	1-дверні	2-х дверні
код	235836	233924	233931
об'єм	254 л	243 л	384 л
габарити	1350x520x(H)865 мм	578x605x(H)1980 мм	940x635x(H)1983 мм
поліці	6 хромовані	4 хромовані	8 хромовані
габарити полиць	2x 399x346 мм, 1x 446x346 мм	492x353 мм	392x353 мм
холодоагент	R600a	R600a	R290a
потужність/напруга	160 Вт/230 В	195 Вт/230 В	365 Вт/230 В
вага	76 кг	67 кг	89 кг
USD	1 820,00	1 500,00	2 230,00

ХОЛОДИЛЬНИКИ BACK BAR З ПАНЕЛЛЮ З ПІДСВІТКОЮ

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

AL
aluminium

PP
polypropylene

S.S.
stainless steel

- Корпус із чорної сталі з порошковим покриттям.
- Компресор з тисненого алюмінію, фреоновий в білий колір.
- Двері, що складаються, з подвійним склом і рімою з плавучими.
- Передня панель із зворотного скла.
- Замок на ключ.
- Статичне охолодження з вентилятором.
- Автоматичне розморожування.
- Блок, розташований під компресором.

- Діапазон температур: 2-10 °C.
- Компресор обладнаний LED-підсвіткою.
- Електромеханічний термостат ручну контролюється циферблатом.
- 4 поворотні колеса, в тому числі 2 з гальмами.
- Кліматичний клас: 4.
- Клас енергоефективності: D.



233788



233795

	1-дверні	2-х дверні
код	233788	233795
об'єм	254 л	512 л
габарити	578x605x(H)1980 мм	1120x585x(H)1900 мм
поліці	4 регульовні поліці з покриттям ПВХ	8 регульовних полиць з покриттям ПВХ
габарити полиці	492x353 мм	392x353 мм
холодоагент	R600a	R290
потужність/напряжение	250 Вт/230 В	510 Вт/230 В
вага	75 кг	111 кг
USD	1 550,00	2 360,00

Внутрішнє світлодіодне освітлення LED - світлодіод



Світлодіодне освітлення LED всередині камери



Відстань між полицями регулюється



Оснащений 4 колесами, з яких 2 мають гальма.



ШАФИ ВИННІ ДВОЗОННІ

- Дві зони охолодження з можливістю установки різних температур в кожній з них
- Чорний корпус, скляні двері з елегантною ручкою з нержавної сталі
- Статичне охолодження за допомогою вентилятора, автоматичне розморожування, генератор, розташований в задній частині холодильника
- Світлодіодне освітлення у верхній частині камери



- Цифровий дисплей і електронний термостат, температура в градусах за Цельсієм, з можливістю зміни за Фаренгейтом
- 4 регульовані нековзкі ніжки
- Кліматичний клас: N-ST.
- Холодоагент: R600a



ІНФОРМАЦІЯ ПРО ЗБЕРІГАННЯ РІЗНИХ ВИДІВ 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



код	237588	237557	237564	237595
об'єм	133 л	232 л	387 л	447 л
макс 46 пляшок вина		макс 72 пляшок вина	макс 135 пляшок вина	макс 160 пляшок вина
габарити	595x588x(H)820 мм	595x605x(H)1225 мм	595x680x(H)1625 мм	595x685x(H)1795 мм
полиці	5 дерев'яних	9 дерев'яних	13 дерев'яних	15 дерев'яних
zakres	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
холодоагент	R600a	R600a	R600a	R600a
енергоєфективність	G	G	G	G
кліматичний клас	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
потужність/напруга	90 Вт/230 В	110 Вт/230 В	130 Вт/230 В	150 Вт/230 В
USD	1 590,00	1 820,00	2 490,00	2 720,00



ПРИСТРІЙ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЛЬОДУ

- Прилад призначений для використання в барах, пабах, кафе та ресторанах.
- Міцний корпус із неіржавної сталі AISI 304.
- Пластиковий інтер'єр.
- Вентиляційні отвори на передній частині корпусу, які дозволяють встановлювати пристрій для приготування льоду під робочою поверхнею.
- Подовжена продуктивність і термін служби компресора.
- Ефективна робота за температури навколишнього середовища до 42 °С. Низьке споживання енергії.



- Регулювання рівня наповнення контейнера для льоду.
- Регульовані ніжки.
- Легке очищення завдяки знімним деталям.
- Шланги для впуску та випуску та льодяна лопатка в комплекті.
- Холодильник: R454c.

ІННОВАЦІЙНИЙ
МЕТОД
ТЕПЛООБМІНУ



INTERCOOLING

Інноваційний метод теплообміну за допомогою додаткового конденсатора – компресорне тепло, що використовується для розморожування пластини для розпилювання

Прилад використовує спосіб розпилення для формування ідеально чистих кубів із шестикутним отвором, що має більшу поверхню охолодження та забезпечує більш тривалий час охолодження, мінімізуючи розрідження напоїв



код	C-180	C-250 FA	C-400	C-660	C-1200
добова продуктивність	18 кг/24 час	28 кг/24 час	40 кг/24 час	65 кг/24 час	120 кг/24 час
місткість контейнера для льоду	10-11 кг	12-13 кг	16-18 кг	30-35 кг	45-50 кг
габарити	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
холодоагент	R134	R454c	R454c	R454c	R454c
потужність/напруга	180 Вт/230 В	295 Вт/230 В	455 Вт/230 В	720 Вт/230 В	844 Вт/230 В
вага	28 кг	32 кг	44 кг	55 кг	83 кг
USD	1 820,00	2 290,00	2 720,00	3 180,00	5 900,00



271353

ЛЬОДОГЕНЕРАТОР

- Корпус з неіржавної сталі.
- Виробляє прозорі кубики льоду, які тануть повільніше, ніж інші види льоду.
- Повітряне охолодження - вентилятор сприяє статичному охолодженню.
- Індикатори низького рівня води та повного контейнера для льоду.
- Функції автоматичного розморожування та автоматичного очищення.
- Ємність контейнера для льоду: 6 кг.
- Виробнича потужність: 22 кг/24 год.
- Холодоагент: R290.

код	В	Вт	мм	USD
271353	220	260	380x520x(H)637	1 730,00



271360

ЛЬОДОГЕНЕРАТОР

- Корпус з неіржавної сталі.
- Виробляє прозорі кубики льоду, які тануть повільніше, ніж інші види льоду.
- Повітряне охолодження - вентилятор сприяє статичному охолодженню.
- Індикатори низького рівня води та повного контейнера для льоду.
- Функції автоматичного розморожування та автоматичного очищення.
- Ємність контейнера для льоду: 42 кг.
- Виробнича потужність: 90 кг/24 год.
- Холодоагент: R290.

код	В	Вт	мм	USD
271360	220	900	730x600x(H)1136	4 090,00

ТАЦІ КОНДИТЕРСЬКІ



ТАЦЯ КОНДИТЕРСЬКА

код	мм	USD
808467	300x200x(H)20	21,00
808504	400x300x(H)20	23,00
808511	600x400x(H)20	29,50



ТАЦЯ КОНДИТЕРСЬКА

код	мм	USD
808559	300x200x(H)20	28,00
808566	400x300x(H)20	31,50
808573	600x400x(H)20	46,00

КОНТЕЙНЕРИ ЕКСПОЗИЦІЙНІ
ДЛЯ М'ЯСА

808542



568200

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ М'ЯСА

- Виконаний з чорного меламіну

код	мм	USD
568101	290x160x(H)35	17,50
568200	350x250x(H)40	32,50
568309	420x280x(H)60	46,00



568804

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ М'ЯСА

- Виконаний з чорного меламіну

код	мм	USD
568804	280x210x(H)60	41,00

ТАЦЯ КОНДИТЕРСЬКА - ЧОРНИЙ

код	мм	USD
808528	300x200x(H)20	34,50
808535	400x300x(H)20	43,00
808542	600x400x(H)20	59,00



568507

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ М'ЯСА

- Виконаний з чорного меламіну

код	мм	USD
568408	290x160x(H)60	22,00
568507	300x190x(H)80	30,50



569108

ТАЦЯ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНИХ ВІТРИН

- Виконаний з чорного меламіну

код	мм	USD
569009	270x210x(H)17	19,00
569016	300x150x(H)17	18,00
569108	300x190x(H)17	18,00
569207	350x240x(H)17	27,00

ПІДНОСТИ ТА БЛЮДА З НЕІРЖАВНОЇ СТАЛІ



407202

ТАЦЯ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНИХ ВІТРИН - 3 ніжками



код	мм	USD
407202	240x170	11,50



407400

ТАЦЯ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНИХ ВІТРИН - Не використовувати при високих температурах



код	мм	USD
407400	345x245	34,50



408308

ТАЦЯ



код	мм	USD
408308	310x230	18,50



508206

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ М'ЯСА



код	мм	USD
508107	260x200x(H)48	34,50
508206	310x240x(H)48	38,50



429419

ПІДСТАВКА ЕКСПОЗИЦІЙНА ДЛЯ БУТЕРБРОДІВ

- Місткість: 7 бутербродів



код	мм	USD
429419	475x105x(H)60	35,50



808269

ПІДСТАВКА ДЛЯ БУТЕРБРОДІВ - ПЕРФОРОВАНА

- Місткість: 7 бутербродів



код	мм	USD
808269	580x170x(H)40	64,00



429457

ПІДСТАВКА ДЛЯ БУТЕРБРОДІВ (СЕНДВІЧІВ)



код	-	мм	USD
429440	2 перегородки	135x115x(H)50	11,50
429457	4 перегородки	225x115x(H)50	22,00



801888

ПОЛИЦЯ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНИХ І МОРОЗИЛЬНИХ ШАФІВ GN 2/1, БІЛОГО КОЛЬОРУ

- Сталева полиця, покрита білим поліетиленом, у вигляді решітки
- Розмір GN 2/1

- Вага нетто: 2,4 кг

код	мм	USD
801888	530x650	34,50



PROFI LINE

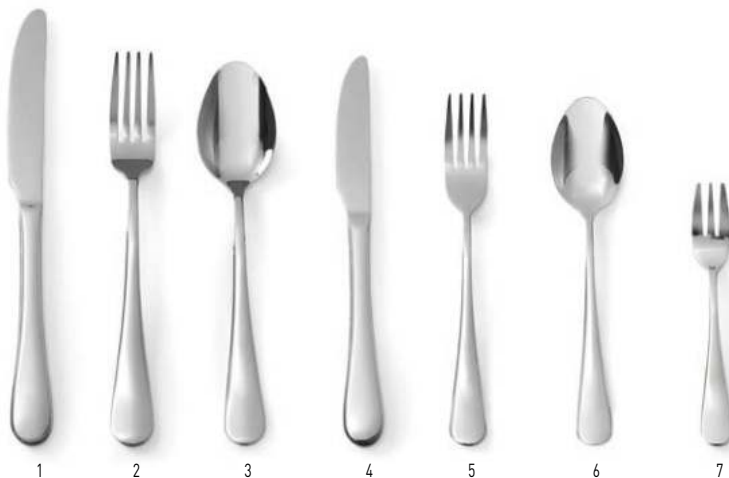
ПОРЦЕЛЯНА, СТОЛОВІ ПРИЛАДИ, ПОСУД



СТОЛОВІ ПРИБОРИ PROFI LINE

- Механічне полірування
- Дзеркальне покриття
- Продається лише в комплекті

18/0
stainless steel



код	№		мм	USD
764404	1	Ніж столовий	6 шт. 225	19,50
764411	2	Виделка столова	6 шт. 205	11,00
764428	3	Ложка столова	6 шт. 205	11,00
764435	4	Ніж десертний	6 шт. 205	16,50
764442	5	Виделка десертна	6 шт. 186	11,00
764459	6	Ложка десертна	6 шт. 186	11,00
764466	7	Виделка для тарту	12 шт. 136	16,50

код	№		мм	USD
764473	8	Ложка для еспресо	12 шт. 111	16,50
764480	9	Ложка чайна	12 шт. 138	16,50
764497	10	Ложка для морозива	12 шт. 135	15,50
764503	11	Ложка для лате	6 шт. 198	11,00
764510	12	Ніж для масла	12 шт. 158	16,50
764527	13	Ніж для стейка	6 шт. 215	22,00



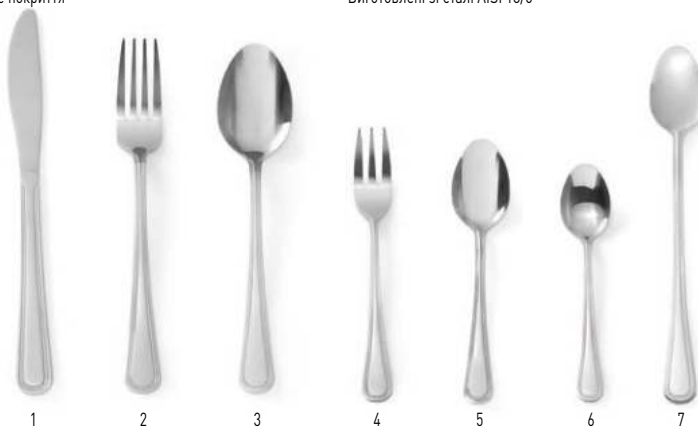


СТОЛОВІ ПРИБОРИ KITCHEN LINE

- Механічне полірування
- Дзеркальне покриття

- Продається лише в комплекті
- Виготовлені зі сталі AISI 18/0

18/0
stainless steel



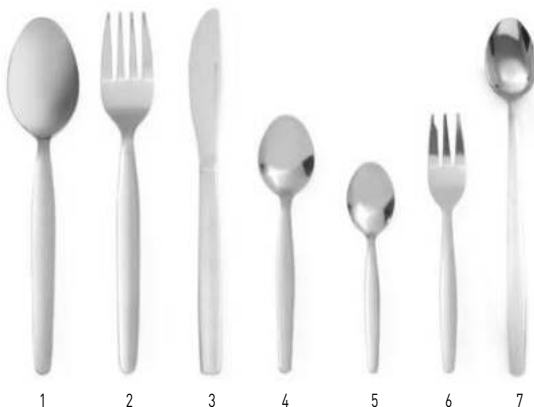
код	№		мм	USD
764206	1	Ніж столовий	6 шт. 215	11,00
764213	2	Виделка столова	6 шт. 197	8,20
764220	3	Ложка столова	6 шт. 197	8,20
764237	4	Виделка для тарту	12 шт. 150	14,00
764244	5	Ложка чайна	12 шт. 146	14,00
764251	6	Ложка для еспресо	12 шт. 131	11,00
764268	7	Ложка для лате Kitchen	6 шт. 198	8,20



ECONOMIC

- Механічне полірування
- Продаються виключно цілими наборами

18/0
stainless steel



код	№		шт.	мм	USD
764039	1	Ложка столова	12 шт.	181	7,90
764022	2	Вилка столова	12 шт.	183	7,90
764015	3	Ніж столовий	12 шт.	212	9,35
764084	4	Ложка чайна	24 шт.	136	6,00
764091	5	Ложка для еспресо	24 шт.	110	11,00
764077	6	Вилка для торта	24 шт.	145	9,15
764138	7	Ложка для лате	12 шт.	214	11,00



ПРИЛАДИ ДЛЯ СТЕЙКІВ HENDI

- Виготовлена з неіржавної сталі, ручка з АБС-пластику
- Набір з 6 шт.



х6

781432



х6

781449



х6

781456

ВИДЕЛКА ДЛЯ СТЕЙКА - 6 ШТ.

код	мм	USD
781432	(L)200	12,00

НІЖ ДЛЯ СТЕЙКА - 6 ШТ.

код	мм	USD
781449	(L)215	13,50

НІЖ ДЛЯ СТЕЙКА XL - 6 ШТ.

код	мм	USD
781456	(L)250	25,00

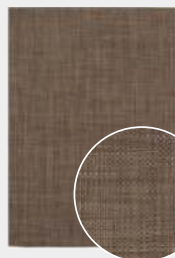
КИЛИМОК ПЛАСМАТ

- Виготовлено з ПВХ (вініл) з тисненим візерунком.
- Не ковзають завдяки структурі матеріалу.
- Гнучкі, вони не деформуються після згортання.

NEW



597910



597927

КИЛИМОК ПЛАСМАТ, ЛИСТЯ – НАБІР

код	колір	кількість в упаковці	мм	USD
597910	Світло-сірий	6	450x300	14,00

КИЛИМОК ПЛАСМАТ – НАБІР

код	колір	кількість в упаковці	мм	USD
597927	Брунатний	6	450x300	14,00



597934



597941



597880



597897

КИЛИМОК ПЛАСМАТ, ГЕОМЕТРИЧНИЙ ВІЗЕРУНОК – НАБІР

код	колір	кількість в упаковці	мм	USD
597934	Зелений	6	450x300	14,00
597941	Сріблястий	6	450x300	14,00

КИЛИМОК ПЛАСМАТ, РАМКА – НАБІР

код	колір	кількість в упаковці	мм	USD
597880	Графіт	6	450x300	14,00
597897	Бежевий	6	450x300	14,00







678206



678220

ПАПІР ПЕРГАМЕНТНИЙ ДЛЯ КАРТОПЛІ ФРІ ТА ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК

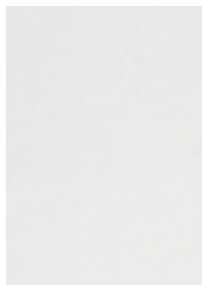
– Упаковка 500 аркушів

код	-	мм	USD
678213	білий	263x380	46,00
678183	білий	306x305	49,50 NEW
678220	з принтом "їжа від шефа"	250x200	38,50
678176	зразок у клітинку	306x305	59,00
678206	з принтом "кухонний безлад"	258x425	50,50

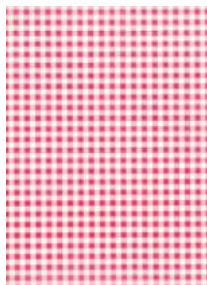
СЕРВЕТКИ-ПІДКЛАДКИ З ПЕРГАМЕНТНОГО ПАПЕРУ - 500 ШТУК

– Упаковано по 500 аркушів.

код	-	мм	USD
678145	з принтом "кухонний безлад"	420x275	82,00
678152	зразок у клітинку	420x275	82,00



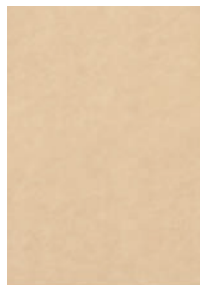
678213



678152



678121



678138

ЖИРОСТІЙКИЙ ПАПІР

– Упаковка 500 аркушів

код	колір	мм	USD
678138	Бежевий	200x250	29,50
678114	Бежевий	250x350	46,00
678121	Газетний друк	200x250	29,50
678107	Газетний друк	250x350	49,50

ФОРМА ПЕРГАМЕНТНА ДЛЯ КАРТОПЛІ ФРІ ТА ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК

- Попередньо сформована у формі кошика.
- З ілюстрацією шеф-кухаря з їжею (по шаблону).
- Упаковано по 150 штук.

код	мм	USD
678190	160x160x(H)50	28,00



678190



- Виготовлено з масляної оливкової деревини, дуже твердї та щільної. Може мати природні тріщини завдяки властивостям деревини, які не є дефектами.
- Оливкова деревина має антибактеріальні властивості, не поглинає запахи та не зафарбовується, а також стійка до кислот і жирів.
- Не можна мити в посудомийній машині – рекомендується мити вручну м'яким миючим засобом, а потім витирати насухо тканиною з бавовни або мікрофібри.

- Щоб уникнути утворення тріщин, час від часу слід наносити оливкову олію або соняшникову олію.
- Відмова від відповідальності: кожен виріб з оливкової деревини унікальний, має різний візерунок, відтінки та форму – може відрізнятись від зображення.

NEW



505427

СЕРВІРУВАЛЬНА ДОШКА З ОЛИВКОВОГО ДЕРЕВА

- Ідеально підходить для подачі закусок, таких як холодна нарізка, сир, оливки, канале, фрукти.
- Довжина дошки без ручки: 27 см.

код	мм	USD
505427	340x230x(H)22	46,00

NEW



505410

СЕРВІРУВАЛЬНА ДОШКА З ОЛИВКОВОГО ДЕРЕВА

- Виготовлена з одного шматка дерева.
- Ідеально підходить для подачі закусок, таких як нарізка, сир, оливки, канале, фрукти.
- Одна сторона з жолобом по периметру, щоб запобігти проливанню рідини на робочу поверхню.

код	мм	USD
505410	335x205x(H)25	46,00

ДОШКА СЕРВІРУВАЛЬНА З ОЛИВКОВОГО ДЕРЕВА

- Ідеально підходить для подачі та подачі страв
- Виготовлена із відібраних вручну шматків оливкового дерева найвищої якості
- Унікальні природні візерунки волокон
- Зручні рифлені ручки
- В наявності 3 розміри
- УВАГА: Не підходить для миття в посудомийній машині

код	мм	USD
505168	250x150x(H)18	28,00
505175	300x150x(H)18	36,50
505182	350x150x(H)18	46,00

NEW



505434

СЕРВІРУВАЛЬНА ДОШКА З ОЛИВКОВОГО ДЕРЕВА

- Ідеально підходить для подачі закусок, таких як холодна нарізка, сир, оливки, канале, фрукти.
- Довжина дошки без ручки: 40 см.

код	мм	USD
505434	480x190x(H)22	49,50

NEW



505397

СЕРВІРУВАЛЬНА ДОШКА З ОЛИВКОВОГО ДЕРЕВА

- Виготовлена з одного шматка дерева.
- Ідеально підходить для подачі закусок, таких як холодна нарізка, сир, оливки, канале, фрукти.
- Одна сторона з жолобом по периметру, щоб запобігти проливанню рідини на робочу поверхню.

код	мм	USD
505397	ø260x(H)25	46,00

NEW



505380

СЕРВІРУВАЛЬНА ДОШКА З ОЛИВКОВОГО ДЕРЕВА

- Ідеально підходить для подачі закусок, таких як холодна нарізка, сир, оливки, канале, фрукти.
- Довжина дошки без ручки: 32 см.

код	мм	USD
505380	ø320x(H)19	64,00



505212

ДОШКА СЕРВІРУВАЛЬНА З ОЛИВКОВОГО ДЕРЕВА З КАНАВКОЮ

- Ідеально підходить для подачі та подачі страв
- Виготовлена із відібраних вручну шматків оливкового дерева найвищої якості
- Природна, органічна форма дошки та ідеальне виконання
- Унікальні природні візерунки волокон
- Зі зручними рифленими ручками і канавкою
- В наявності 2 розміри

код	мм	USD
505199	300x210x(H)18	36,50
505212	400x250x(H)18	59,00



505229

ДОШКА СЕРВІРУВАЛЬНА З ОЛИВКОВОГО ДЕРЕВА, З ОТВОРОМ

- Ідеально підходить для сервірування та подачі страв
- Виготовлена із відібраних вручну шматків оливкового дерева найвищої якості
- Елегантна форма дошки та ідеальне виконання
- Унікальні природні візерунки волокон
- Отвір для зручного перенесення дошки
- В наявності 2 розміри

код	мм	USD
505229	250x165x(H)18	31,50
505236	350x210x(H)18	46,00



505243

ДОШКА СЕРВІРУВАЛЬНА З ОЛИВКОВОГО ДЕРЕВА З РУЧКОЮ

- Ідеально підходить для подачі та подачі страв
- Виготовлена із відібраних вручну шматків оливкового дерева найвищої якості
- Унікальні природні візерунки волокон
- Зручна ручка, що дозволяє легко переносити дошку
- В наявності 3 розміри

код	мм	USD
505243	350x120x(H)18	41,00
505250	400x140x(H)18	46,00
505267	600x200x(H)18	72,50



NEW

NEW



МИСКА З ОЛИВКОВОГО ДЕРЕВА ДОВГАСТА

- Ідеально підходить для подачі закусок, як-от горіхи, родзинки, оливки, фрукти, а також соусів та декорування столу. Може також служити як контейнер для столових приборів.

код	мм	USD
505335	205x95x(H)50	21,00
505342	300x95x(H)60	28,00
505359	400x90x(H)80	41,00

ДЕКОРАТИВНА МИСКА З ОЛИВКОВОГО ДЕРЕВА

- Ідеально підходить для подачі закусок, як-от горіхи, родзинки, оливки, фрукти, а також соусів та декорування столу
- Опція з кодом 505366 має широкую основу.

код	мм	USD
505373	300x190x(H)110	114,00
505366	365x200x(H)290	145,00



NEW

МИСКА З ОЛИВКОВОГО ДЕРЕВА

- Ідеально підходить для подачі закусок, як-от горіхи, родзинки, оливки, фрукти, а також соусів та декорування столу

код	мм	USD
505311	ø125x(H)60	28,00
505328	ø155x(H)75	41,00



505274

КОНТЕЙНЕР З ОЛИВКОВОГО ДЕРЕВА

- Ідеально підходить для подачі та презентації хліба, а також столових приладів
- Виготовлений із відібраних вручну шматків оливкового дерева найвищої якості
- Унікальні природні візерунки волокон
- Зручні вирізані ручки для зручності перенесення контейнера
- УВАГА: Не підходить для миття в посудомийній машині

код	мм	USD
505274	245x198x(H)194	95,50

**NEW**

505472



505465

СЕРВІРУВАЛЬНА ДОШКА ДУБОВА

- Одностороння.
- Конструкція з клеєного бруса: середня частина (горизонтальна деревна нитка) посилена бічними рамами (вертикальна деревна нитка).

код	мм	USD
505472	270x270x(H)20	54,50
505465	370x270x(H)20	64,00

NEW

505489

СЕРВІРУВАЛЬНА ДОШКА ДУБОВА

- Двостороння.
- Складається з ретельно відібраних дубових шматків, які скріплені разом, створюючи стильний природний візерунок.

код	мм	USD
505489	420x280x(H)40	46,00

СЕРВІРУВАЛЬНА ДОШКА ДУБОВА, ТОРЦЕВА

- Двостороння.
- Виготовляється методом торцевої обробки: дубові квадрати склеєні між собою в стильному шаховому порядку.
- Вертикальне розміщення деревних волокон, перпендикулярно робочій поверхні - підвищення міцності, стійкості до подряпин і запобігання затупленню ножів (лезо проходить між деревними волокнами).

код	мм	USD
505458	325x265x(H)30	59,00
505441	530x325x(H)35	90,50

NEW

505441

ОПТИМА

- Біла порцеляна для готелів і ресторанів
- Посилені краї, високоякісна глазур
- Ударостійка і зносостійка
- 10 років гарантії постачання
- Продається виключно цілими пакуваннями



ТАРІЛКА ДРІБНА

код	мм	USD
770849	ø160	4,60
770856	ø210	5,55
770870	ø240	6,40
770887	ø270	8,20
770894	ø300	13,00



ТАРІЛКА ДЛЯ МАКАРОНІВ

код	мм	USD
770948	ø260	12,00



ТАРІЛКА ГЛИБОКА

код	мм	USD
770863	ø220	5,90



БУЛЬЙОННИЦЯ

код	-	об'єм (л)	мм	USD
770924	горняк	0.38		11,00
	для супу			
770931	блюдне		ø170	4,60



ЧАШКА І БЛЮДЦЕ

код	-	об'єм (л)	мм	USD
770900	чашка	0.09		3,75
770917	блюдне		ø90	2,80
770962	чашка	0.23		5,55
770979	блюдне		ø145	3,75



NEW

ТАРІЛКА З ВИСОКИМ ОБІДКОМ, OSLO

- Виготовлено з глазурованої білої порцеляни.
- Високий обідок запобігає проливанню рідини (соусів тощо).
- Можна використовувати в мікрохвильовій печі.
- Можна мити в посудомийній машині.
- Не підходить для використання в духовці.

код	мм	USD
768730	ø200x(H)25	11,50
768747	ø240x(H)26	12,50
768754	ø280x(H)28	18,00



434208

СУПНИЦЯ

- З кришкою та порційною ложкою

код	об'єм [л]	мм	USD
434208	2.7	ø270x(H)175	59,00



432136

СОУСНИК З РУЧКОЮ

- На ніжці

код	об'єм [л]	мм	USD
432143	0.085	120x72x(H)50	4,60
432006	0.14	135x76x(H)70	5,55
432105	0.23	160x98x(H)90	7,70
432129	0.28	200x100x(H)105	11,00
432136	0.46	240x120x(H)120	13,50



785553



785560



786437

БЛЮДО BARK

- Прямокутне

код	одиниця замовлення	мм	USD
785546	6	218x105x(H)23	10,00
785553	4	352x146x(H)40	24,00

БЛЮДО VANILLA

код	одиниця замовлення	мм	USD
785560	6	225x111x(H)62	16,50
785577	4	290x136x(H)80	29,00

СОУСНИК

код	одиниця замовлення	мм	USD
786437	4	180x55x(H)130	13,50



СЕРІЯ ПОСУДУ LIONHEAD

- Найбільш міцний тип порцеляни на ринку
- Висока стійкість до фізичних дій і невелика вага
- Біла блискава порцеляна



784761



784730

БУЛЬЙОННИЦЯ

код	одиниця замовлення	об'єм [л]	мм	USD
784778	6	0.125	ø90x(H)60	4,10
784761	4	0.25	ø120x(H)78	6,40
784754	4	0.5	ø138x(H)95	12,50

БУЛЬЙОННИЦЯ

код	одиниця замовлення	об'єм [л]	мм	USD
784747	12	1	ø175x(H)120	23,00
784730	8	2	ø215x(H)155	47,00



786239

ДИТЯЧА ТАРІЛКА „ВЕДМЕДИК”

- Діаметр тарілки без вушок: 190 мм

код	одиниця замовлення	мм	USD
786499	4	ø265	22,00



786499

МИСОЧКА ДЛЯ ДЕСЕРТІВ „КЛОУН”

код	одиниця замовлення	мм	USD
786239	6	226x145x(H)37	19,50





design by
Robert Bronwasser



reddot winner 2024

UNIQ

Buffet reinvented



ПОРЦЕЛЯНА, СТОЛОВІ ПРИЛАДИ, ПОСУД



ПОРЦЕЛЯНОВІ ФОРМИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ

- Найбільш міцний тип порцеляни на ринку
- Біла блискуча порцеляна
- Ударостійка, зносостійка і невелика вага



БЛЮДО ОВАЛЬНЕ

- 3 ручками



код	одиниця замовлення	мм	USD
784006	6	200x107x(H)30	9,15
784013	6	262x140x(H)33	13,50
784020	3	324x185x(H)38	23,00



БЛЮДО ПРЯМОКУТНЕ

- 3 ручками



код	одиниця замовлення	мм	USD
784105	6	160x101x(H)45	6,40
784112	4	236x126x(H)48	13,50
784129	3	328x189x(H)58	25,00



786321

ФОРМА ДЛЯ ЗАПІКАННЯ RUSTICA - ОВАЛЬНА

код	одиниця замовлення	мм	USD
786321	1	223x132x(H)42	13,50
786338	1	245x145x(H)55	20,00



786352

ФОРМА ДЛЯ ЗАПІКАННЯ RUSTICA - КВАДРАТНА

код	одиниця замовлення	мм	USD
786352	1	165x165x(H)65	16,50



786369

ФОРМА ДЛЯ ЗАПІКАННЯ RUSTICA - ПРЯМОКУТНА

код	одиниця замовлення	мм	USD
786369	1	282x192x(H)65	29,00
786376	8	335x232x(H)62	43,00
786383	4	380x260x(H)70	59,00



786307

ФОРМА ДЛЯ ЗАПІКАННЯ RUSTICA - КРУГЛА

код	одиниця замовлення	мм	USD
786307	4	ø100x(H)50	6,40

ПОРЦЕЛЯНОВІ БЛЮДА ДЛЯ ЗАПІКАННЯ

- Найбільш міцний тип порцеляни на ринку
- Стійка до екстремальних перепадів температур
- Висока ударостійкість і невелика вага
- Кремовий колір



БЛЮДО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ КРУГЛЕ З РУЧКАМИ

код	одиниця замовлення	мм	USD
785904	6	185x152x(H)40	9,55



785904

TAPASMINI

- Найбільш міцний тип порцеляни на ринку
- Висока стійкість до фізичних дій і невелика вага
- Біла блискуча порцеляна



784426

МИСОЧКА ТАПАС ПЛАТО - 6 ШТ.

код	одиниця замовлення	мм	USD
784426	2	ø100x(H)25	18,00



784327

МИСОЧКА ТАПАС CUADRADO - 6 ШТ.

код	одиниця замовлення	мм	USD
784327	2	80x80x(H)35	23,00



784365

МИСОЧКА ТАПАС REDONDO - 6 ШТ.

код	одиниця замовлення	мм	USD
784365	2	ø75x(H)30	18,00



784433

МИСОЧКА ТАПАС LIONHEAD - 6 ШТ.

код	одиниця замовлення	мм	USD
784433	2	ø55x(H)45	21,00



784334

МИСОЧКА ТАПАС CONCHA - 6 ШТ.

код	одиниця замовлення	мм	USD
784334	2	90x50x(H)20	15,50



784419

МИСОЧКА ТАПАС CUADRADO - 6 ШТ.

код	одиниця замовлення	мм	USD
784419	2	59x59x(H)37	15,50



784389

МИСОЧКА ТАПАС SACEROLE - 6 ШТ.

код	одиниця замовлення	мм	USD
784389	2	ø60x(H)25	16,50



784372

МИСОЧКА ТАПАС NUEVO - 6 ШТ.

код	одиниця замовлення	мм	USD
784372	2	ø65x(H)15	16,50



784396

МИСОЧКА ТАПАС TRIANGOLO - 6 ШТ.

код	одиниця замовлення	мм	USD
784396	2	100x100x(H)25	22,00



785324

ЛОЖКА ДЛЯ ДИПІВ - 6 ШТ.

код	одиниця замовлення	мм	USD
785324	2	130x43x(H)26	20,00

АКСЕСУАРИ ДЛЯ СЕРВІРУВАННЯ ЗАКУСОК



Переглянути
відеореєстратор



564509



СОТЕЙНИК КРУГЛИЙ LITTLE CHEF - МІНІАТЮРА

– Мініатюрні блюда з меламіну в формі кухонного посуду

код	мм	USD
564509	162x121x(H)30	6,85

564516



ДЕКО ПРЯМОКУТНЕ LITTLE CHEF - МІНІАТЮРА

– Мініатюрні блюда з меламіну в формі кухонного посуду

код	мм	USD
564516	320x162x(H)20	20,00

564523



СКОВОРОДА КРУГЛА LITTLE CHEF - МІНІАТЮРА

– Мініатюрні блюда з меламіну в формі кухонного посуду

код	мм	USD
564523	150x115x(H)37	6,40
564530	189x147x(H)37	10,00

564554



СКОВОРОДА ОВАЛЬНА LITTLE CHEF - МІНІАТЮРА

– Мініатюрні блюда з меламіну в формі кухонного посуду

код	мм	USD
564547	155x80x(H)37	5,55
564554	263x140x(H)37	13,00



АКСЕСУАРИ ДЛЯ СЕРВІРУВАННЯ ЗАКУСОК

426425



426432



426449



426456



КОШИК - МІНІАТЮРА

код	мм	USD
426449	90x90x(H)90	8,65
426425	100x80x(H)75	8,65
426432	125x100x(H)85	11,00
426456	255x135x(H)45	19,00



Переглянути
відеореєстратор

425619



425626



425633



425657



ГЛИБОКИЙ КОШИК - МІНІАТЮРА ДЛЯ СМАЖЕННЯ

- Оздоблений матовим чорним покриттям.

код	мм	USD
425633	90x90x(H)90	16,50
425619	100x80x(H)75	13,00
425626	125x100x(H)85	15,50
425657	255x135x(H)45	26,00



425688

ГЛИБОКИЙ КОШИК - МІНІАТЮРА ДЛЯ СМАЖЕННЯ

код	мм	USD
425664	105x90x(H)60	8,65
425688	130x115x(H)80	9,55





ГЛИБОКИЙ КОШИК – МІНІАТЮРА ДЛЯ СМАЖЕННЯ

– Оздоблений матовим чорним покриттям.

код	мм	USD
425671	105x90x(H)60	13,50
425695	130x115x(H)80	13,50



ПІДСТАВКА ДЛЯ КАРТОПЛІ-ФРІ

- Чорна дротова підставка для подачі картоплі-фрі і мисочки для соусу
- Підходить для мисочки для соусів та дипів 80 мл [561713] – не додається

код	мм	USD
630914	210x110x(H)172	15,00



ПІДСТАВКА ДЛЯ КАРТОПЛІ-ФРІ

- Рамка з чорного дроту, вміщає 1 мішок з чіпсами.

код	мм	USD
630938	ø115x(H)172	11,00



КОРЗИНА ДЛЯ КАРТОПЛІ-ФРІ

- Оздоблена чорним матовим пудровим покриттям.

код	мм	USD
426494	ø115x(H)100	12,00



ПІДСТАВКА ДЛЯ РІЖКІВ

код	мм	USD
630907	ø110x(H)175	8,65



ПОКРИТО ЕМАЛЛЮ

- Виготовлено зі сталі з білою емаллю з синім обідком.
- Високоякісна емаль, стійка до стирання.
- Можливість штабелювання для зручного зберігання.

- Можна мити в посудомийній машині.
- Можна використовувати в духовій шафі.



621202



621226



621257

БЛЮДО ПРЯМОКУТНЕ

- Ідеально підходить для приготування в ньому страв та десертів

код	мм	USD
621219	215x160	13,00
621202	175x130	10,50

ТАРІЛКА МІЛКА

код	мм	USD
621226	ø200	8,65
621233	ø240	11,50

ТАРІЛКА ГЛИБОКА

код	мм	USD
621240	ø180	11,00
621257	ø200	12,50
621264	ø220	14,00
621271	ø240	14,00



621288



621295



621318

САЛАТНИЦЯ

код	мм	USD
621288	ø160x(H)75	12,50

КРУЖКА

код	об'єм [л]	мм	USD
621295	0.36	ø90x(H)80	9,55
621301	0.52	ø100x(H)90	11,50

КРУЖКА

код	об'єм [л]	мм	USD
621318	0.12	ø70x(H)50	8,65



621332

СТАКАН

код	об'єм [л]	мм	USD
621325	0.3	ø90x(H)90	10,50
621332	0.4	ø90x(H)120	13,50





625804



625705

КАСТРУЛЯ ДЛЯ СУПІВ І СОУСІВ - З КРИШКОЮ

- Емальована
- Рант зі нержавної сталі
- Низька кришка

код	-	об'єм (л)	мм	USD
625804	синій	0.5	ø115x(H)95	23,00
625705	чорний	0.65	ø135x(H)110	25,00



622858

СКОВОРОДА ГЛИБОКА, ЕМАЛЬОВАНА

- Глибока модель, з двома зручними ручками
- Виготовлена з емальованої сталі
- Для приготування та подачі страв

код	мм	USD
622810	ø145x(H)40	15,50
622827	ø170x(H)40	18,00
622834	ø185x(H)43	21,00
622841	ø205x(H)57	22,00
622858	ø245x(H)70	24,00



622742

СКОВОРОДА ЕМАЛЬОВАНА

- З двома зручними ручками
- Виготовлена з емальованої сталі

код	мм	USD
622704	ø100x(H)20	14,50
622711	ø120x(H)25	15,00
622728	ø150x(H)27	15,50
622735	ø200x(H)36	18,00
622742	ø240x(H)40	20,00





ВІДЕРЦЕ З РУЧКОЮ - МІНІАТЮРА

код	мм	USD
426364	ø87x(H)93	9,15
426371	ø125x(H)127	13,50



БІДОН - МІНІАТЮРА

код	мм	USD
426463	ø45x(H)50	8,65
426470	ø70x(H)100	8,65



ДРУШЛЯК - МІНІАТЮРА

код	мм	USD
426395	ø130x(H)64	8,20



ДЕКО - МІНІАТЮРА

код	мм	USD
426487	196x95x(H)70	8,65





607039



Переглянути
відеореєстратор

СОТЕЙНИК З НОСИКОМ - МІНІАТЮРА

- Зроблений з міцного 3-шарового матеріалу мідь/алюміній/неіржавна сталь
- Ручка закріплена заклепками

код	об'єм [л]	мм	USD
607015	0.05	ø50x(H)30	32,50
607022	0.16	ø75x(H)40	38,50
607039	0.26	ø85x(H)50	48,00



607046

СКОВОРОДА - МІНІАТЮРА

- Зроблений з міцного 3-шарового матеріалу мідь/алюміній/неіржавна сталь
- Ручка закріплена заклепками

код	мм	USD
607046	ø120x(H)30	71,50



ПОСУД З ОЦИНКОВАНОЇ СТАЛІ

- Виготовлений з оцинкованої листової сталі, в сільському стилі.
- Оцинкована сталь не призначена для контакту з їжею, для подачі страв слід використовувати пергаментний папір, який є в пропозиції HENDI.



425954



425923

ПОДВІЙНЕ ВІДРО З РУЧКОЮ

- Дерев'яна ручка

код	мм	USD
425954	250x125x(H)105	23,00

ВІДРО З РУЧКОЮ

код	мм	USD
425909	ø70x(H)65	4,10
425916	ø100x(H)90	7,35
425923	ø120x(H)105	7,35
425985	ø160x(H)140	8,65



425992



425978

ВІДЕРЦЕ ДЛЯ ШАМПАНСЬКОГО

код	мм	USD
425992	400x330x(H)220	43,00

ЯЩИК ДЛЯ СТОЛОВИХ ПРИЛАДІВ І СЕРВЕТОК

- З ручкою з дерев'яною накладкою

код	мм	USD
425978	245x180x(H)130	29,00

783177



БЛЮДО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ/РАМЕКІН

– 3 декоративними жолобками, виготовлене з порцеляни

код	одиниця замовлення	мм	USD
783153	12	ø70x(H)35	4,10
783160	6	ø90x(H)48	5,55
783627	6	ø100x(H)25	5,55
783177	6	ø120x(H)55	8,65

565605



565612



РАМЕКІН - 12 ШТУК

код	колір	об'єм [л]	мм	USD
565605	Чорний	0.045	ø60x(H)35	18,50
565612	Слонова кістка	0.045	ø60x(H)35	17,50



564561



ПІАЛА ДЛЯ МАСЛА І СОУСУ - 3 ШТУК

код	колір	мм	USD
564561	Чорний	ø80x(H)30	11,50

561720



МИСОЧКА ДЛЯ СОУСІВ ТА ДИПІВ

- Для використання в барах і ресторанах
- Призначена для подачі соусів та дипів
- Виготовлена з меламіну
- 3 декоративними борозенками
- Легка вага
- Висока стійкість до механічних пошкоджень
- Підходить для миття в посудомийній машині

код	об'єм [мл]	одиниця замовлення	мм	USD
561492	35	1	ø60x(H)25	2,30
565643	35	4	ø60x(H)25	6,40
561706	50	1	ø70x(H)35	5,05
565650	50	4	ø70x(H)35	10,00
561713	80	1	ø80x(H)40	4,60
561720	100	1	ø85x(H)45	4,10

564592



САЛАТНИЦЯ ЗІ СКОШЕНИМ КРАЄМ VELOCITY



код	мм	USD
564578	70x70x(H)60	3,75
564585	97x97x(H)80	6,40
564592	110x110x(H)100	8,65

РАМЕКІН - 12 ШТУК

код	об'єм [л]	мм	USD
400029	0.07	ø62x(H)40	14,00
400012	0.045	ø62x(H)24	19,50
400036	0.115	ø73x(H)47	22,00
400043	0.175	ø85x(H)52	26,00
400050	0.23	ø93x(H)58	33,50
400067	0.34	ø100x(H)75	34,50

400067





426920



426999

КОШИК ДЛЯ ХЛІБА КРУГЛИЙ

- Стійкий до розривів, з рамою з нержавної сталі.
- Різні кольори.

код	колір	мм	USD
426920	Бежевий	ø400x(H)90	31,50
426999	Брунатний	ø400x(H)90	36,50



426289



КОШИК ДЛЯ ВИПІЧКИ ОВАЛЬНИЙ

код	колір	мм	USD
426777	Чорний	190x120x(H)60	8,65
426760	Світло-сірий	190x120x(H)60	8,65
426623	Чорний	250x190x(H)65	12,00
426616	Світло-сірий	250x190x(H)65	11,00
426647	Світло-сірий	320x230x(H)70	23,00

КРИШКА ROLLTOP ДЛЯ КОШИКА ДЛЯ ХЛІБА

- Підходить для кошиків для хліба 426920, 426982 та 426999
- Кругла, легко відкривається.

код	мм	USD
426289	ø405x(H)230	46,00



426777

426791

426784

426760

426623

426647

426616

КОШИК ДЛЯ ВИПІЧКИ

код	колір	мм	USD
426784	Світло-сірий	190x130x(H)60	8,65
426791	Чорний	190x130x(H)60	8,65





426562

КОШИК ДЛЯ ВИПІЧКИ ІЗ ЗАОКРУГЛЕНИМИ КУТАМИ

код	колір	мм	USD
426562	Світло-сірий	ø310x(H)120	23,00

ПІДСТАВКА ПІД КОШИК

код	мм	USD
426814	ø250x(H)180	8,65
426821	ø250x(H)265	11,00



426821

426814



426524



426678



426661



КОШИК ДЛЯ ВИПІЧКИ З ОБІДКОМ З НЕІРЖАВНОЇ СТАЛІ

код	колір	мм	USD
426524	Світло-сірий	400x300x(H)50	40,00



КОШИК ДЛЯ ВИПІЧКИ З ОБІДКОМ ЗІ СКІСНИМ КРАЄМ

код	колір	мм	USD
426678	Чорний	400x300x(H)120	36,50
426661	Світло-сірий	400x300x(H)120	36,50





КОШИКИ З ТКАНИМИ БОРТИКАМИ

код	-	мм	USD
426258	круглий	200x200x(H)65	4,10
426234	овальний	225x130x(H)55	4,10
426265	овальний	320x230x(H)55	11,00
426227	квадратний	190x190x(H)80	6,40
426241	прямокутний	225x150x(H)65	4,10



КОШКИ ДЛЯ ВИПІЧКИ З МІШКОМ-СУМКОЮ

- Оздоблений матовим чорним порошковим покриттям. Оснащений сірим мішком, можливе миття.

код	-	мм	USD
427118	круглий	220x220x(H)80	31,50
427125	овальний	250x160x(H)75	31,50
427149	квадратний	190x190x(H)100	41,00
427132	прямокутний	250x180x(H)85	43,00



КОШИК ДЛЯ СТОЛОВИХ ПРИБОРІВ

- На чотири секції

код	колір	мм	USD
426074	Чорний	260x180x(H)150	36,50
426067	Світло-сірий	260x180x(H)150	36,50



КОШИК ДЛЯ СТОЛОВИХ ПРИБОРІВ

код	колір	мм	USD
426098	Чорний	270x100x(H)45	8,65
426081	Світло-сірий	270x100x(H)45	8,65



КОШИК ДЛЯ ЗАКУСОК

код	колір	мм	USD
426043	Світло-сірий	ø130x(H)110	12,50



КОШИК ДЛЯ СТОЛОВИХ ПРИБОРІВ

код	колір	мм	USD
426210	Чорний	ø100x(H)120	8,65
426197	Світло-сірий	ø100x(H)120	8,65





426753

426685

426692



426715

426722

КОШИК ДЛЯ ВИПІЧКИ РОЗМІРУ GN

- Підсилений рамою з неіржавної сталі

код		мм	USD
426746	GN 1/6	176x162x(H)65	12,00
426722	GN 1/4	265x162x(H)65	13,50
426715	GN 1/3	325x176x(H)65	15,50
426692	GN 1/2	325x265x(H)65	23,00
426753	GN 2/3	325x354x(H)65	28,00
426685	GN 1/1	530x325x(H)65	41,00



426722

426715



NEW

КОШИК ДЛЯ ВИКЛАДКИ ХЛІБА

- Великий кошик - ідеально підходить для викладки хліба та інших випечених продуктів у пекарні, продуктового магазину та на шведському столі.
- Виготовлено з поліпротангу, армовано рамкою з неіржавної сталі.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
427248	595x395x(H)105	59,00
427231	295x395x(H)105	41,00



427248



427231

КОШИКИ



561102

КОШИК ДЛЯ ХЛІБА ТА БУЛОЧОК - ПРЯМОКУТНИЙ GN 1/1

- Посилений

код	мм	USD
561102	530x320x(H)90	31,50



Переглянути відеоролик

561201

КОШИК ДЛЯ ХЛІБА ТА БУЛОЧОК - ПРЯМОКУТНИЙ GN 1/2

- Набір з 2 шт., з хромованим стелажем

код	мм	USD
561201	360x280x(H)290	64,00

561003

КОШИК ДЛЯ ХЛІБА ТА БУЛОЧОК - ОВАЛЬНИЙ

- Посилений

код	мм	USD
561003	380x270x(H)90	23,00

426968



КОШИК ДЛЯ ХЛІББУЛОЧНИХ ВИРОБІВ З КРИШКОЮ ROLLTOP

- Кошик виготовлений з укріпленого поліотангу
- Кришка Rolltop виготовлена з полікарбонату

код	GN	мм	USD
426968	GN 2/3	365x335x(H)245	123,00



426517



КОШИК ДЛЯ БАГЕТІВ

код	мм	USD
426517	305x320x(H)350	77,00

516



Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ





КОШИК ДЛЯ ХЛІБА ОВАЛЬНИЙ

- Призначений для ресторанів швидкого харчування
- Виготовлений з поліпропілену, легко миється
- Дуже легкий
- Кошики можна складати в стоси
- Підходить для миття в посудомийних машинах
- В наборі з 6 штук
- Доступний у 3 кольорах

код	кількість в упаковці	колір	мм	USD
426890	6	Чорний	275x175x(H)38	15,50
426296	6	Брунатний	275x175x(H)38	15,50
426319	6	Червоний	275x175x(H)38	15,50



МІШКИ ДЛЯ ХЛІБА



КРАФТ-ПАПЕРОВИЙ МІШОК ДЛЯ ХЛІБА

- Мішок для харчових продуктів з крафт-паперу, що миється

код	колір	мм	USD
429228	Бежевий	170x170x(H)150	20,00
429211	Чорний	170x170x(H)150	16,50

МІШОК ДЛЯ ХЛІБА - КРУГЛИЙ

- Виготовлені з міцної бавовни
- Доступні різні кольорні комбінації: сірий / бежевий і сірий / синій
- Можна прати в автоматичній пральній машині

код	колір	мм	USD
429006	Бежевий	ø150x(H)150	9,15
429013	Темно-сірий	ø150x(H)150	9,55
429020	Бежевий	ø200x(H)200	12,00
429037	Темно-сірий	ø200x(H)200	12,00
429044	Бежевий	ø250x(H)160	13,50
429051	Темно-сірий	ø250x(H)160	13,50

КОШИКИ

- Виготовлений з поліротанга
- Ударостійкий



КОШИК - ОВАЛЬНИЙ

код	мм	USD
426500	225x130x(H)55	4,10

КОШИК - ПРЯМОКУТНИЙ

код	мм	USD
426807	225x150x(H)65	4,10

КОШИК - КРУГЛИЙ

код	мм	USD
426609	ø200x(H)65	5,05

КОШИК - ОВАЛЬНИЙ

код	мм	USD
426708	225x110x(H)60	4,10

КОШИК - ОВАЛЬНИЙ, ДОВГИЙ

код	мм	USD
426906	375x140x(H)70	6,40



425800



425602

КОШИК - КРУГЛИЙ

- Виготовлений з деревини вільхи з меламіновим покриттям
- Не призначений для контакту з харчовими продуктами
- При подачі харчових продуктів застелити кошик пергаментним папером від HENDI
- Не підходить для миття в посудомийних машинах

код	мм	USD
425701	ø150x(H)38	3,75
425800	ø200x(H)50	5,05

КОШИК - ОВАЛЬНИЙ

- Виготовлений з деревини вільхи з меламіновим покриттям
- Не призначений для контакту з харчовими продуктами
- При подачі харчових продуктів застелити кошик пергаментним папером від HENDI
- Не підходить для миття в посудомийних машинах

код	мм	USD
425503	195x140	4,60
425602	255x190	5,05

КОШИКИ ДРОТЯНІ



425879

ДРОТЯНИЙ КОШИК ДЕСО ОВАЛЬНИЙ

- З декоративним обідком.
- Оздоблений матовим чорним покриттям.

код	мм	USD
425879	255x160x(H)80	23,00



425855

ДРОТЯНИЙ КОШИК ДЕСО ПРЯМОКУТНИЙ

- З декоративним обідком.
- Оздоблений матовим чорним покриттям.

код	мм	USD
425855	230x150x(H)80	17,50



425565

СЕРВІРУВАЛЬНИЙ КОШИК

код	мм	USD
425565	310x125x(H)55	8,65



425558

СЕРВІРУВАЛЬНИЙ КОШИК ЧОРНИЙ

- Оздоблений матовим чорним покриттям.

код	мм	USD
425558	295x220x(H)60	12,00





426418

КОШИК ДЛЯ ФРУКТІВ

– Виготовлений з хромованої сталі



код	мм	USD
426418	ø215x(H)205	18,00



427187

КОШИК ДЛЯ ФРУКТІВ ЧОРНИЙ

– Оздоблений чорним матовим пудровим покриттям.



код	мм	USD
427187	ø230x(H)250	33,50



КОШИК ДЛЯ ФРУКТІВ ЧОРНИЙ

– Оздоблений чорним матовим пудровим покриттям.

код	мм	USD
427095	ø150x(H)80	15,50
427088	ø280x(H)130	36,50
427071	ø300x(H)250	36,50



427088



427095



427071

426265

426241



426234



426227



426258



КОШИКИ З ТКАНИМИ БОРТИКАМИ

код		мм	USD
426258	круглий	200x200x(H)65	4,10
426234	овальний	225x130x(H)55	4,10
426265	овальний	320x230x(H)55	11,00
426227	квадратний	190x190x(H)80	6,40
426241	прямокутний	225x150x(H)65	4,10



ТЕРМОС

- Герметична кришка з кнопкою для розливу.
- Подвійні стінки зі скляною внутрішньою пляшкою.

код	об'єм (л)	мм	USD
449615	1	ø110x(H)289	31,50

449615



ТЕРМОС ДЛЯ КАВИ І ЧАЮ

- Подвійні стінки з неіржавної сталі
- Кришка, кнопка, носик і ручка - покриті хромом
- Вакуумна ізоляція
- Чудові термоізоляційні властивості



445839



446706



446720



ТЕРМОС ДЛЯ КАВИ І ЧАЮ

код	об'єм [л]	мм	USD
445815	0.6	ø120x(H)168	82,00
445822	1	ø136x(H)188	86,00
445839	1.5	ø136x(H)258	90,50

ТЕРМОС ДЛЯ КАВИ

- Подвійна стінка, виготовлений з неіржавної сталі
- Чорна кришка з кнопкою виготовлена з поліпропілену

код	об'єм [л]	мм	USD
446607	1.5	ø145x(H)230	31,50
446508	1	ø145x(H)205	31,50
446706	2	ø145x(H)260	41,00

ТЕРМОС ДЛЯ ЧАЮ

- Подвійна стінка, виготовлений з неіржавної сталі
- Чорна кришка з жовтою кнопкою виготовлена з поліпропілену

код	об'єм [л]	мм	USD
446522	1	ø145x(H)205	31,50
446621	1.5	ø145x(H)230	31,50
446720	2	ø145x(H)260	41,00



449608



ТЕРМОС ЗІ СКЛЯНОЮ КОЛБЮ

код	об'єм [л]	мм	USD
449608	1	ø140x(H)268	25,00



448908



Переглянути
відеореєстратор



445877

ТЕРМОС ІЗ ПОМПОЮ



- Корпус та внутрішні стінки з неіржавної сталі.
- Кришка з поліпропілену, відкривається на 125 градусів для легкого наповнення та очищення.
- Кришка з помпою для легкого дозування напоїв.
- Ручка для зручного перенесення.

код	об'єм [л]	мм	USD
448908	2.2	ø150x(H)340	41,00

ТЕРМОС ІЗ ПОМПОЮ



- Корпус та внутрішні стінки з неіржавної сталі.
- Кришка з поліпропілену, відкривається на 125 градусів для легкого наповнення та очищення.
- Кришка, оснащена важільною помпою для легкого дозування напоїв.
- Помпа, виготовлена зі сплаву цинку, дуже міцна.
- На основі, що обертається, виготовлений з поліпропілену.
- Ручка для зручного перенесення.

код	об'єм [л]	мм	USD
445877	3	ø171x(H)373	150,00





451526

ГЛЕК ДЛЯ СПІНЮВАННЯ МОЛОКА І ПРИГОТУВАННЯ КАПУЧІНО

код	об'єм [л]	мм	USD
451502	0.35	ø76x(H)93	13,50
451519	0.6	ø90x(H)112	18,00
451526	0.9	ø102x(H)125	23,00
451533	1.5	ø112x(H)161	31,50



451045

ГЛЕЧИК ДЛЯ СПІНЮВАННЯ МОЛОКА ЧОРНИЙ, МАТОВИЙ

- Виготовлений з неіржавної сталі
- Стінки товщиною 1 мм підтримують температуру рідини
- V-подібний носик сприяє точному zalиванню

код	об'єм [л]	мм	USD
451045	0.7	ø84x(H)130	36,50



451014

ГЛЕЧИК ДЛЯ СПІНЮВАННЯ МОЛОКА

- Виготовлений з неіржавної сталі
- Стінки товщиною 1 мм підтримують температуру рідини
- V-подібний носик сприяє точному zalиванню
- Підходить для миття в посудомийній машині

код	об'єм [л]	мм	USD
451038	0.35	ø65x(H)99	21,00
451021	0.45	ø75x(H)111	33,50
451014	0.7	ø84x(H)130	29,50



458198

ГЛЕЧИК ДЛЯ СПІНЮВАННЯ МОЛОКА

- Виготовлений з неіржавної сталі
- Стінки товщиною 1 мм підтримують температуру рідини

код	об'єм [л]	мм	USD
458198	0.6	ø90x(H)112	39,00



451106

ГЛЕК ДЛЯ МОЛОКА І ВОДИ

- Прямая модель

код	об'єм [л]	мм	USD
451007	0.35	ø85x(H)110	15,50
451106	0.75	ø100x(H)120	20,00



450505

ГЛЕЧИК ДЛЯ ВЕРШКІВ

- Виготовлений з неіржавної сталі.
- Форма з носиком для зручного zalивання розроблена для чистої та ефективної роботи.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	об'єм [л]	мм	USD
450109	0.03	ø35x(H)35	5,55
450307	0.07	ø50x(H)55	6,40
450406	0.12	ø60x(H)60	7,35

NEW



451052

ГЛЕЧИК ДЛЯ МОЛОКА З МІРКОЮ

- Виготовлений з неіржавної сталі.
- Форма з носиком для зручного zalивання розроблена для чистої та ефективної роботи.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	об'єм [л]	мм	USD
451052	0.55	130x77x(H)115	18,00

КАВНИК З КРИШКОЮ

- Відкидна кришка
- Прямая модель

код	об'єм [л]	мм	USD
453001	0.2	ø74x(H)95	16,00
453100	0.3	ø74x(H)123	18,00
453209	0.6	ø97x(H)142	28,00
453308	0.9	ø120x(H)158	41,00
453407	1.4	ø126x(H)185	46,00



453209



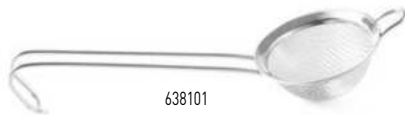
570807

СИТЕЧКО ДЛЯ ЧАЮ І ТРАВ - ЗАКРИВНЕ

- Для трав і чаю.
- З дрютяною ручкою



код	мм	USD
570807	ø45x165	5,90



638101

СИТЕЧКО ДЛЯ ЧАЮ І ТРАВ

- З дрютяною ручкою



код	мм	USD
638101	ø70x225	5,55



523629

ЩИПЦІ ДЛЯ ЦУКРУ - 2 ШТУК



код	кількість в упаковці	мм	USD
523629	2	(L)160	8,65



452325



МИСОЧКА ДЛЯ ЦУКРУ АБО ЗБИТИХ ВЕРШКІВ

код	кількість в упаковці	мм	USD
452714	6	ø65x(H)20	8,65
452325	4	ø100x(H)20	10,00



452103

ЦУКОРНИЦЯ

- З відкидною кришкою



код	об'єм [л]	мм	USD
452103	0.3	ø85x(H)80	15,50



452202

ЦУКОРНИЦЯ

- Без кришки



код	об'єм [л]	мм	USD
452202	0.3	ø85x(H)65	10,00



440704



КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СМІТТА НАСТІЛЬНИЙ

- Виготовлено з неіржавної сталі
- Плаваюча кришка виготовлена з чорного ABS-пластика

код	мм	USD
440704	ø120x(H)165	23,00



440711



КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СМІТТА НАСТІЛЬНИЙ

- З пластиковим верхом та кришкою з неіржавної сталі

код	мм	USD
440711	ø95x(H)130	19,50



можна використовувати як тримач для столових приборів

421574



КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СМІТТА/СТОЛОВИХ ПРИЛАДІВ, НАСТІЛЬНИЙ

- Контейнер виготовлений з меламіну, чорний

код	мм	USD
421574	ø130x(H)160	20,00



456514

КОРІБКА ДЛЯ ЧАЮ

- Коробка з дерева натурального світлого відтінку.
- Кришка: дерев'яна рама з акриловим віконцем, на петлях, відкривається вгору.
- 12 відділень у коробці, у кожному з яких можна зберігати 12 пакетиків чаю.



код	мм	USD
456514	300x280x(H)90	64,00



400203

ПІДНОС СЕРВІРУВАЛЬНИЙ - ПРЯМОКУТНИЙ

18/0
stainless steel

код	мм	USD
400203	205x155	7,35



441107

ВАЗОЧКА ДЛЯ МОРОЗИВА

- На ніжці

S.S.
stainless steel

код	мм	USD
441107	ø90x(H)50	8,20



595008

ДЗВІНОК ДЛЯ РЕСЕПШ

- Хромований, з чорною металевою основою

Cr
chrome plated

код	мм	USD
595008	ø85x(H)57	10,00



444023

КЛІПСИ ДЛЯ СКАТЕРТИНИ - 4 ШТУК

18/0
stainless steel

код	кількість в упаковці	мм	USD
444023	4	50x10x(H)40	7,70



428511

СЕРВЕТНИЦЯ

- Матове покриття

S.S.
stainless steel

код	мм	USD
428511	170x30x(H)70	15,00



428528

СЕРВЕТНИЦЯ

- Виготовлена з хромованої неіржавної сталі

Cr
chrome plated

код	мм	USD
428528	190x190x(H)65	17,00



427163

СЕРВЕТНИЦЯ ЧОРНА

- Оздоблена чорним матовим пудровим покриттям

код	мм	USD
427156	155x160	20,00
427163	205x210	19,50



ПЛАНШЕТ ДЛЯ МЕНЮ

- Зроблений з міцного МДФ з металевим зажимом
- Доступний в різних розмірах.

код	мм	USD
664179	125x180	2,80
664162	185x245	3,75
664155	240x330	5,90



664179



664162



664155



664278

МАРКЕРИ ДЛЯ ДОШКИ З 3 ММ

- 8 маркерів з круглим наконечником шириною 3 мм

код	-	USD
664278	1 білий, 1 червоний, 1 синій, 1 зелений, 1 жовтий, 1 фіолетовий, 1 помаранчевий і 1 рожевий маркер	18,00



664209



664216

МАРКЕРИ ДЛЯ ДОШКИ З ВУЗЬКИМ НАКОНЕЧНИКОМ

- Для використання з гастрономічною дошкою
- Двосторонній наконечник кінцевий/косий
- Товщина лінії: 2-6 мм

код	-	USD
664292	2 білих, 1 рожевий, 1 жовтий і 1 бронзовий маркер	18,00
664216	в наборі: 1 рожевий, 1 зелений, 1 блакитний, 2 білих маркера	18,00
664209	5 білих маркерів	18,00



664339



664223

МАРКЕРИ ДЛЯ ДОШКИ З ШИРОКИМ НАКОНЕЧНИКОМ

- Для використання з гастрономічною дошкою
- Широкий, плоский наконечник
- Товщина лінії: 15 мм

код	-	USD
664339	1 білий, 1 помаранчевий і 1 жовтий маркер	18,00
664223	3 білих маркера	18,00



664285

МАРКЕРИ ДЛЯ ДОШКИ З ВУЗЬКИМ НАКОНЕЧНИКОМ 1 ММ

- Для використання з гастрономічною дошкою
- Круглий наконечник
- Товщина лінії: 1 мм

код	-	USD
664285	3 білих, 1 рожевий, 1 жовтий та 1 бронзовий маркер	18,00

663714



НАСТІЛЬНА ІНФОРМАЦІЙНА ТАБЛИЧКА „REZERWACJA”

код	кількість в упаковці	мм	USD
663714	4	50x(H)42	10,50



663523



663462



НАСТІЛЬНА ІНФОРМАЦІЙНА ТАБЛИЧКА - „РЕЗЕРВАЦІЯ”

- Чорно-біла
- Двобічна

код	-	мм	USD
663523	rezerwacja	130x30x(H)38	3,25
663462	reserved	130x30x(H)38	4,60
663530	„стол заказан”	130x26x(H)36	3,75



664308



ІНФОРМАЦІЙНА ТАБЛИЧКА „ЗАРЕЗЕРВОВАНО”

- Виготовлено з міцної, стійкої до зносу деревини.
- Зі слотом для тримання меню.

код	мм	USD
664308	152x44x(H)44	6,40





ІНФОРМАЦІЙНІ ТАБЛИЧКИ-НОМЕРИ

- Набір різних номерів
- 12 номерів у наборі

код	-	мм	USD
663844	Номера 1-12	50x35x(H)40	25,00
663851	Номера 13-24	50x35x(H)40	25,00
663868	Номера 25-36	50x35x(H)40	29,00
663875	Номера 37-48	50x35x(H)40	29,00
663882	Номера 49-60	50x35x(H)40	29,00
663899	Номера 61-72	50x35x(H)40	29,00



ІНФОРМАЦІЙНА ТАБЛИЧКА НА ДВЕРІ

- 3 самоклеючої смужкою

код	-	мм	USD
663615	для жінок	ø75	5,55
663622	туалет	ø75	5,05
663639	паління заборонене / для некуриців	ø75	5,55
663646	для інвалідів	ø75	5,55
663653	розмова по мобільному телефону заборонена	ø75	5,55



ІНФОРМАЦІЙНА ТАБЛИЧКА НА ДВЕРІ

- 3 самоклеючої смужкою

код	-	мм	USD
663790	паління заборонене / для некуриців	ø75	5,55
663820	"для курців"	ø160	14,50
663806	no smoking - big	ø160	15,50



НАСТІЛЬНА ІНФОРМАЦІЙНА ТАБЛИЧКА - „НЕ ПАЛИТИ“

- Двобічна

код	мм	USD
663660	50x35x(H)40	4,60





441466

ПАШОТНИЦЯ З ОБІДКОМ - 6 ШТУК

- Низька модель
- Набір із 6 шт.



код	мм	USD
441466	ø85x(H)15	16,50



441367

ПАШОТНИЦЯ - 6 ШТУК

- На ніжці
- Набір із 6 шт.



код	мм	USD
441367	ø50x(H)45	11,00



441503

ЛОЖКА ДЛЯ ЯЄЦЬ - 6 ШТУК

- Виготовлена з ABS-пластика
- Набір із 6 шт.



код	USD
441503	5,55



513729



ТРИМАЧ ДЛЯ РАХУНКІВ

код	мм	USD
513729	ø80x(H)150	10,00



665510

ПІДСТАВКА ПІД МЕНЮ

код	мм	USD
665503	ø75x(H)100	15,50
665510	ø75x(H)200	18,50



595305

ШТАТИВ ДЛЯ КАРТИ МЕНЮ - 2 ШТУК

- Набір із 2 шт.
- 3 затискачем



код	мм	USD
595305	ø40x(H)104	15,00



665251

ПІДСТАВКА ПІД МЕНЮ - 6 ШТУК

- Не містить карти меню
- Набір з 6 шт. в кольоровій упаковці



код	кількість в упаковці	мм	USD
665251	6	80x77x(H)18	36,50



595206

ТАЦА ДЛЯ РАХУНКІВ З ЗАТИСКАЧЕМ - 3 ШТУК

- Набір із 3 шт.



код	кількість в упаковці	мм	USD
595206	3	152x110	28,00



664186

ЯЩИК ДЛЯ СТОЛОВИХ ПРИБОРІВ

- Виготовлено з міцної, стійкої до зносу деревини.

код	мм	USD
664186	80x80x(H)95	11,00



664315

ОРГАНАЙЗЕР СТОЛОВИЙ

- Виготовлено з міцної, стійкої до зносу деревини.
- Має два відділення і велику ручку.

код	мм	USD
664315	190x160x(H)200	29,00



664148

КОРИБКА ДЛЯ МЕНЮ І СТОЛОВИХ ПРИБОРІВ

- Дерев'яний ящик із вбудованою дошкою з 2 функціональними сторонами.
- Коробка має 4 відділення.

код	мм	USD
664148	210x150x(H)150	31,50



425770

СТІЙКА-ОРГАНАЙЗЕР ДЛЯ ПРИПРАВ ПРЯМОКУТНА

- Оздоблена чорним матовим пудровим покриттям.

код	мм	USD
425770	205x90x(H)180	18,00



425787

СТІЙКА-ОРГАНАЙЗЕР ДЛЯ ПРИПРАВ КРУГЛА

- Оздоблена чорним матовим пудровим покриттям.

код	мм	USD
425787	ø165x(H)215	23,00



427170

КОРЗИНА ДЛЯ СПЕЦІЙ

- Оздоблена чорним матовим пудровим покриттям.

код	мм	USD
427170	135x65x(H)200	11,00



КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СТОЛОВИХ ПРИБОРІВ ЧОРНИЙ

- Має дерев'яну ручку.
- Оздоблений чорним матовим пудровим покриттям.

код	мм	USD
427064	140x105x(H)190	40,00
427057	170x130x(H)160	38,50
427040	230x100x(H)240	40,00



427064



427057



427040

МЛИНИ ДЛЯ СОЛІ ТА ПЕРЦЮ



МЛИН ДЛЯ ПЕРЦЮ ДЕРЕВ'ЯНИЙ

- Корпус з натурального каучуку – легкий, але міцний.
- Механізм помелу (жорна) з неіржавної сталі, ручний і регульований за допомогою ручки.
- Кришка захищена від падіння за допомогою гвинтової ручки.
- Ручка з друкованою літерою "P" – для маркування перецю.
- Доступний у декількох кольорах: темне дерево, світле дерево, чорна лакована деревина (глянцева обробка).

код	колір	мм	USD
469576	Чорний	ø50x(H)113	18,00
469569	Чорний	ø55x(H)215	23,00
469552	Чорний	ø60x(H)315	31,50
469545	Чорний	ø65x(H)415	46,00
469682	Світле дерево	ø50x(H)113	13,50
469705	Світле дерево	ø57x(H)165	18,00
469729	Світле дерево	ø57x(H)215	18,00
469743	Світле дерево	ø60x(H)315	23,00
469767	Темне дерево	ø50x(H)113	13,50
469781	Темне дерево	ø57x(H)165	18,00
469804	Темне дерево	ø57x(H)215	21,00
469828	Темне дерево	ø60x(H)315	28,00

МЛИН ДЛЯ СОЛІ ДЕРЕВ'ЯНИЙ

- Корпус з натурального каучуку – легкий, але міцний.
- Механізм помелу керамічний (жорна) – антикорозійний (підходить для солі), ручний і регульований ручкою.
- Кришка захищена від падіння за допомогою гвинтової ручки.
- Ручка з друкованою літерою "S" – для маркування солі.
- Доступний у декількох кольорах: темне дерево, світле дерево, біла лакована деревина (глянцева обробка).

код	колір	мм	USD
469613	Білий	ø50x(H)113	18,00
469606	Білий	ø55x(H)215	23,00
469590	Білий	ø60x(H)315	31,50
469583	Білий	ø65x(H)415	46,00
469699	Світле дерево	ø50x(H)113	13,50
469712	Світле дерево	ø57x(H)165	18,00
469736	Світле дерево	ø57x(H)215	18,00
469750	Світле дерево	ø60x(H)315	23,00
469774	Темне дерево	ø50x(H)113	13,50
469798	Темне дерево	ø57x(H)165	18,00
469811	Темне дерево	ø57x(H)215	21,00
469835	Темне дерево	ø60x(H)315	28,00



Механізм
з неіржавної сталі
для помолу перцю

Керамічний механізм
для помолу солі



469682
469699

469705
469712

469729
469736

469743
469750

469767
469774

469781
469798

469804
469811

469828
469835



МЛИН ДЛЯ ПЕРЦЮ АКРИЛОВИЙ

- Корпус з прозорого акрилового скла (PMMA) – більш легкого заміниника скла, але більш стійкого до подряпин і ламкості.
- Механізм помелу (жорна) з неіржавної сталі, ручний і регульований ручкою.
- Кришка захищена від падіння за допомогою гвинтової ручки.
- Ручка з друкованою літерою "P" – для маркування перцю.

код	мм	USD
469620	ø50x(H)113	13,50
469644	ø50x(H)140	13,50
469668	ø60x(H)215	18,00

МЛИН ДЛЯ СОЛІ АКРИЛОВИЙ

- Корпус з прозорого акрилового скла (PMMA) – більш легкого заміниника скла, але більш стійкого до подряпин і ламкості.
- Механізм помелу керамічний (жорна) – антикорозійний (підходить для солі), ручний і регульований ручкою.
- Кришка захищена від падіння за допомогою гвинтової ручки.
- Ручка з друкованою літерою "S" – для маркування солі.

код	мм	USD
469637	ø50x(H)113	13,50
469651	ø50x(H)140	13,50
469675	ø60x(H)215	18,00





786413



НАБІР ДЛЯ СПЕЦІЙ

- 3 2 частин - перечниця, солонка

код	одиниця замовлення	мм	USD
786413	3	ø42x(H)80	11,00



786420



НАБІР ДЛЯ СПЕЦІЙ

- 3 частин - перечниця, солонка, баночка для зубочисток

код	одиниця замовлення	мм	USD
786420	48	125x54x(H)90	18,00



465363



НАБІР ДЛЯ СПЕЦІЙ

- 3 5 частин - солонка, перечниця, оцет, оливкова олія, склянка для зубочисток
- Матовий

код	мм	USD
465363	130x110x(H)185	23,00



631102

631300

631201



КУХОННИЙ ДИСПЕНСЕР

код	-	мм	USD
631102	для пармезану	ø55x(H)75	10,50
631201	для перцю та солі	ø55x(H)75	10,50
631300	для цукрової пудри	ø55x(H)75	12,00



465387



НАБІР ДЛЯ ПРИПРАВ - ПЕРЕЧНИЦЯ І СОЛОНКА

- Набір з 2 шт.

код	мм	USD
465387	ø40x(H)70	4,10



461167

461266

ПЕРЕЧНИЦЯ ТА СОЛОНКА - 6 ШТУК

- Виготовлені з скла
- Кришка з неіржавної сталі

код	кількість в упаковці	мм	USD
461167	6	ø40x(H)70	16,50
461266	6	ø40x(H)70	16,50

465301

18/0
stainless steel**НАБІР ДЛЯ СПЕЦІЙ**

- 3 2 частин - перечниця, солонка
- Матовий

код	мм	USD
465301	85x55x(H)115	8,65

465349

18/0
stainless steel**НАБІР ДЛЯ СПЕЦІЙ**

- 3 2 частин - оцет, оливкова олія
- Матовий

код	об'єм [л]	мм	USD
465349	0.15	120x75x(H)185	16,50

465332

18/0
stainless steel**НАБІР ДЛЯ СПЕЦІЙ**

- 3 3 частин - перечниця, солонка, гірчичниця
- 3 ложкою для гірчиці з неіржавної сталі
- Матовий

код	мм	USD
465332	100x95x(H)115	15,00

465318

18/0
stainless steel**НАБІР ДЛЯ СПЕЦІЙ**

- 3 3 частин - перечниця, солонка, серветниця
- Матовий

код	мм	USD
465318	85x75x(H)115	11,50

465325

18/0
stainless steel**НАБІР ДЛЯ СПЕЦІЙ**

- 3 3 частин - перечниця, солонка, склянка для зубочисток
- Матовий

код	мм	USD
465325	90x90x(H)115	10,50

465356

18/0
stainless steel**НАБІР ДЛЯ СПЕЦІЙ**

- 3 4 частин - солонка, перечниця, оцет, оливкова олія
- Матовий

код	мм	USD
465356	130x110x(H)185	22,00





462904



ДИСПЕНСЕР ОЛИВКОВОЇ ОЛІЇ

- Виготовлена з полірованої неіржавної сталі.
- Конічна форма забезпечує стабільність.
- Знімна пробка з носиком.

код	об'єм [л]	мм	USD
462904	0.25	ø84x(H)158	20,00



460245



НАБІР ДЛЯ ОЛІЇ ТА ОЦТУ

- Штатив з хромованого заліза
- 2 пляшки для олії / оцту з дозатором з неіржавної сталі

код	об'єм [л]	мм	USD
460245	2x0,237	115x60x(H)325	20,00

НАЛИВНИК, САМОЗАКРИВАЄТЬСЯ FREE-FLOW – 3 ШТУКИ

- Для використання в барах, пабах і ресторанах
- Міцна конструкція з неіржавної сталі
- Збалансований відкидний клапан для наливання, через який насадка автоматично відкривається та закривається, коли пляшка нахилена
- Сприяє точному дозуванню
- Підходить для стандартних пляшок об'ємом 0,5 - 1,5 л з отворами діаметром до 20 мм

код	кількість в упаковці	мм	USD
599327	3	ø30x120	12,50

18/8

stainless steel



599327



18/0

stainless steel



452400

ЦУКОРНИЦЯ

- Виготовлена зі скла
- Кришка виготовлена з неіржавної сталі 18/0

код	мм	USD
452400	ø80x(H)140	7,35

S.S.

stainless steel



452424

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ МЕДУ

- Виготовлено зі скла
- Кришка з неіржавної сталі

код	мм	USD
452424	ø80x(H)115	11,50

18/0

stainless steel



465370

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ПАРМЕЗАНУ/ЦУКОРНИЦЯ

- Зі скляною ємністю і ложечкою з неіржавної сталі

код	мм	USD
465370	ø130x(H)90	21,00



403747



ЩИПЦІ ДЛЯ ГОРІХІВ І МОРЕПРОДУКТІВ ЧОРНІ, МАТОВІ

- Ідеально придатний для розколювання горіхів, а також для твердої шкаралупи морепродуктів
- Завдяки довгим ручкам вони зручно лежать у руці та добре затискають
- Кронштейни щипців з'єднані міцним шарніром, це дозволяє подрібнювати горіхи або шкаралупи різних розмірів
- Не придатні для миття в посудомийних машинах

код	мм	USD
403747	155x35	8,65



403754



ЩИПЦІ ДЛЯ ЛОБСТЕРІВ І КРАБІВ

- Ідеально підходить для розколювання твердих панцирів омарів і крабів.
- Широка, відповідно контурована ручка для легкого та зручного використання.
- Міцна алюмінієва конструкція з порошковим покриттям червоного кольору.
- Ручки щипців з'єднані між собою міцним шарніром.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
403754	140x62	7,35



403716



ВИДЕЛКА ДЛЯ ОМАРІВ - 6 ШТ.

код	кількість в упаковці	мм	USD
403716	6	(L)205	23,00



402221



ВИДЕЛКА ДЛЯ РАВЛИКІВ

код	кількість в упаковці	мм	USD
402221	6	(L)130	11,00



РЕКЛАМНІ ШТЕНДЕРИ І ДОШКИ

ПОРЦЕЛЯНА, СТОЛОВІ ПРИЛАДИ, ПОСУД



ДОШКА НАСТІННА

- Чорна, в дерев'яній рамі.
- Монтажні гачки в комплекті.

код	мм	USD
664025	300x400	15,50
664032	400x600	23,00
664049	600x800	41,00

ДОШКА КРЕЙДОВА ДЛЯ НАДПИСІВ

- Чорна, в дерев'яній рамі

код	мм	USD
664001	500x450x(H)850	100,00
664018	700x600x(H)1200	181,00



ДОШКА КРЕЙДОВА ДЛЯ НАПИСІВ

- Чорна, в сталевій рамі

код	мм	USD
664100	700x500x(H)1100	181,00



ДОШКА КРЕЙДОВА ДЛЯ НАПИСІВ

- Чорна, в сталевій рамі

код	мм	USD
664117	500x550x(H)850	136,00

ДОШКА МАРКЕРНА - НАСТІЛЬНЕ МЕНЮ - 2 ШТУК

- Чорна, на дерев'яній стійці

код	кількість в упаковці	мм	USD
664087	2	148x130x(H)120	20,00



664087

ДОШКА - НАСТІЛЬНЕ МЕНЮ - 2 ШТУК

- Чорна, в дерев'яній рамці

код	кількість в упаковці	мм	USD
664056	2	150x50x(H)230	13,50
664063	2	210x50x(H)320	23,00



664063

664056



664124



664131



664070

ДОШКА З ПІДСТАВКОЮ

- Дошка великого формату в дерев'яній рамці.

- Зручна підставка включена.

код	мм	USD
664124	300x400	13,50
664131	400x600	23,00

ДОШКА З МОЛЬБЕРТОМ

- Чорна, з дерев'яним мольбертом

код	мм	USD
664070	220x210x(H)360	15,50

ПОПІЛЬНИЧКИ ТА НАСТІЛЬНІ КОНТЕЙНЕРИ

440605



ПОПІЛЬНИЧКА З ЖОЛОВОМ ДЛЯ ПЕПЕЛУ

код	мм	USD
440605	ø140x(H)40	6,40

569757



ПОПІЛЬНИЧКА З КРИШКОЮ – Виготовлена з чорного меламіну

код	мм	USD
569757	ø146x(H)60	16,00

440407



ПОПІЛЬНИЧКА З КРИШКОЮ

код	кількість в упаковці	мм	USD
440407	1	ø90x(H)28	3,25
440490	3	ø90x(H)28	8,65

440803



ПОПІЛЬНИЧКА

код	мм	USD
440803	ø80x(H)30	4,60
440858	ø100x(H)30	6,40
440902	ø120x(H)30	8,65

440001



ПОПІЛЬНИЧКА З ЖОЛОВОМ ДЛЯ ПЕПЕЛУ

код	мм	USD
440001	ø140x(H)30	2,80
440100	ø160x(H)30	4,10

440872



ПОПІЛЬНИЧКА

код	мм	USD
440872	ø80x(H)30	4,10
440865	ø100x(H)30	6,40

440230



ПОПІЛЬНИЧКА ЧОРНА

- З неіржавної сталі, ззовні з матовим чорним покриттям.
- Зі знімним обідком.

код	мм	USD
440230	ø105x(H)58	12,50

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СИГАРЕТ

- З шарнірною кришкою.
- Для безпечного спорожнення попільниці.
- Самогасіння.

код	мм	USD
440506	202x170x(H)91	67,50



440209



ПОПІЛЬНИЧКА З КНОПКОЮ

код	мм	USD
440209	ø90x(H)45	11,00



440506





440216

ПОПІЛЬНИЧКА НАСТІННА

- Міцна конструкція, простий монтаж на стіні і стовпі
- Легке очищення попільнички за допомогою дна, що закривається на ключ

код	мм	USD
440216	ø75x(H)460	163,00



440223

ПОПІЛЬНИЧКА ПІДЛОГОВА

- Міцна конструкція, для окремого стояння з можливістю кріплення на підлозі
- Легке очищення попільнички за допомогою верхньої частини, що зачиняється на ключ
- Основа ø170 мм, стовп ø75 мм

код	мм	USD
440223	ø170x(H)920	246,00



440117

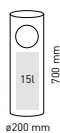


NEW

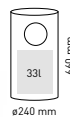
СКЛЯНА ПОПІЛЬНИЦЯ ЗІ СТАЛЕВОЮ ЛІЙКОЮ

- 2 окремих елементи:
 - корпус зі скла, стійкий до високих температур,
 - лійка з неіржавної сталі.
- 3 з слотами для цигарок.
- Лійка спрямовує попіл у попільницю та слугує кришкою: у разі використання всередині приміщень - зменшує запах диму, у разі використання на дворі - захищає від попелу, який здимається вітром.

код	мм	USD
440117	ø98x(H)99	11,00



691380



691397



УРНА З ПОПІЛЬНИЧКОЮ

- Корпус з неіржавної сталі
- Полірована поверхня
- Попільничка знімається, що полегшує чищення
- Діаметр отвору урни ø135 мм
- Протиковзка гумова підставка стабілізує урну і захищає підлогу від подряпин

код	об'єм [л]	мм	USD
691380	15	ø200x(H)700	78,00
691397	33	ø240x(H)660	150,00





design by
Robert Bronwasser

NEW



red dot winner 2024



UNIQ

Buffet reinvented

- сучасний дизайн від Роберта Бронвассера
- корпус із стійкого до високих температур поліпропілену
- нагрівальний елемент з неіржавної сталі AISI 304
- кришка з прозорого загартованого скла
- ізольована ручка



- кришка призначена для направлення конденсованої пари назад у контейнер
- кришка оснащена виймкою для ковша та
- алюмінієвий шарнір

- електронна, зручна для читання панель керування
- тримач для етикетки з описом страви
- нековзкі ніжки

МАРМИТ ДЛЯ ПЕРШИХ СТРАВ HENDI UNIQ

- знімний 8-літровий контейнер
- виготовлений з нержавіючої сталі AISI 304, легко мється
- конструкція з двох частин
- кришка зменшує тепловтрати
- при відкриванні

МАРМИТ HENDI UNIQ

- резервуар для води з позначеною лінією
- вказує на максимальний рівень води





design by
Robert Bronwasser



NEW
COLOUR

МАРМІТ ДЛЯ ПЕРШИХ СТРАВ HENDI UNIQ

код	колір	В	Вт	мм	USD
860526	Чорний	230	500	ø365x(H)325	268,00
860533	Білий	230	500	ø365x(H)325	268,00
860540	Зелений	230	500	ø365x(H)325	268,00
860557	Темно-коричневий	230	500	ø365x(H)325	268,00



NEW
COLOUR

МАРМІТ HENDI UNIQ

код	колір	В	Вт	мм	USD
470411	Чорний	230	700	607x402x(H)245	291,00
470428	Білий	230	700	607x402x(H)245	291,00
470435	Зелений	230	700	607x402x(H)245	291,00
470442	Темно-коричневий	230	700	607x402x(H)245	291,00



ПРОФЕСІЙНІ МАРМИТИ ДЛЯ ПЕРШИХ СТРАВ

**30%
ЕКОНОМІЇ
ЕНЕРГІЇ**

Кришка з ізолюваною ручкою та виїмкою для ополоника

Тримач картки назви супу в кришці



860502



Цифрова сенсорна панель з дисплеєм, що почергово показує встановлену та фактичну температуру супу

Термостат регулюється від 65° до 95°C з кроком 1°



Захист від перегріву – з сигналізатором про низький рівень води

СУП-ЧАЙНИК

- Термоізоляція знижує енергоспоживання та підтримує низьку температуру зовнішнього корпусу
- Зниження споживання енергії до 30%.
- Знімна кришка з прозорого міцного полікарбонату
- Кришка з ізолюваною ручкою та вирізом для ополоника
- Алюмінієвий резервуар для води забезпечує оптимальний теплообмін
- Ємність для супу – з нержавіючої сталі 18/8
- Корпус виготовлений з поліпропілену
- Кільце дозволяє легко і безпечно витягувати ємність для супу
- Тримач для етикетки на кришці

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
860502	8	230	450	ø370x(H)316	213,00

**NEW
MODEL**



МАРМИТ ДЛЯ ПЕРШИХ СТРАВ

- Контейнер для супу та кришка з нержавіючої сталі AISI 201.
- Контейнер для води з нержавіючої сталі AISI 201.
- Корпус із металу з чорним порошковим покриттям.
- Кришка з ручкою холодного дотику та виїмкою для черпака.
- Діапазон температур: 30-85°C.
- Захист від перегріву при 105°C.
- Регулювання температури за допомогою ручки – 5 рівнів.
- Місткість: 8 л.

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
860083	8	230	400	ø330x(H)363	114,00

860083





204825

**NEW
MODEL**



МАРМІТ ЕЛЕКТРИЧНИЙ НАСТІЛЬНИЙ KITCHEN LINE GN 1/1

- Модель Tellano
- Водянд бня виконнД з високоякісного поліпропілену, стійкого до високої температури - КришкД і ручкД виконнДі з нержвіючої стлі
- Плвне регулювння температури до 85 °C
- ВимикДч, індикДтор
- У нДборі гДстроємність GN 1/1 - 65 мм

код	об'єм (л)	В	Вт	мм	USD
204825	9	230	900	573x347x(H)286	181,00



204900

МАРМІТ ЕЛЕКТРИЧНИЙ НАСТІЛЬНИЙ PROFI LINE GN 1/1



- Модель Pollina
- Повністю виконнД з поліровДної нержвіючої стлі
- Плвне регулювння температури до 85 °C
- ВимикДч, індикДтор
- У нДборі гДстроємність GN 1/1 - 65 мм
- ВідповідДе GN глибиною до 100 мм

код	об'єм (л)	В	Вт	мм	USD
204900	9	230	850	610x450x(H)278	272,00



204832

МАРМІТ ЕЛЕКТРИЧНИЙ НАСТІЛЬНИЙ KITCHEN LINE - КРУГЛИЙ



- Модель Tesino
- Водянд бня виконнД з високоякісного поліпропілену, стійкого до високої температури
- КришкД виконнДі зі склД
- Плвне регулювння температури до 85 °C
- ВимикДч, індикДтор
- У нДборі ємність з нержвіючої стлі - $\varnothing 400 \times (H) 65$ мм, об'ємом 6,8 л

код	об'єм (л)	В	Вт	мм	USD
204832	6.8	230	500	$\varnothing 405 \times (H) 240$	196,00





475904



475201



470619



472507



18/0

stainless steel

МАРМІТ НАСТІЛЬНИЙ GN 1/1 - ПІДГРІВ ГОРЮЧОЮ ПАСТОЮ

- Модель Есопотіс
- Повністю виготовлений з хромової сталі
- Кришка відполірована до дзеркального блиску
- У наборі два бачки для палива
- У наборі габаритності GN 1/1 - 60 мм
- Підходить для GN 1/1 - 65 мм

код	кількість в упаковці	об'єм [л]	мм	USD
472613	2	9	600x358x(H)295	141,00
475904	1	9	600x358x(H)295	72,50

МАРМІТ НАСТІЛЬНИЙ GN 1/2 - ПІДГРІВ ГОРЮЧОЮ ПАСТОЮ

- Модель Есопотіс
- Кришка відполірована до дзеркального блиску
- У наборі один бачок для пасти і габаритності GN 1/2 глибиною 65 мм
- Відповідає GN глибиною до 65 мм

код	об'єм [л]	мм	USD
475201	4.5	385x295x(H)310	64,00

18/0

stainless steel

МАРМІТ НАСТІЛЬНИЙ - КРУГЛИЙ, ПІДГРІВ ГОРЮЧОЮ ПАСТОЮ

- Скляна кришка з отвором для випускання пари
- У наборі бачок для пасти і ємність з нержавіючої сталі

код	об'єм [л]	мм	USD
470619	3.5	ø390x(H)270	67,50

S.S.

stainless steel

18/0

stainless steel

МАРМІТ НАСТІЛЬНИЙ ДЛЯ СУПІВ, ПІДГРІВ ГОРЮЧОЮ ПАСТОЮ

- Модель Есопотіс
- У наборі бачок для пасти і ємність для супів з нержавіючої сталі
- Кришка з отвором для ополоника

код	об'єм [л]	мм	USD
472507	8	ø370x(H)325	72,50

S.S.

stainless steel



S.S.
stainless steel

18/0
stainless steel

МАРМІТ НАСТІЛЬНИЙ GN 1/1 - ПІДІГРІВ ГОРЮЧОЮ ПАСТОЮ

- Модель Fioga GN 1/1
- ШтУбельовані рДмД, кришкД відполіровДнД до дзеркДльного блиску
- У нДборі двД бДчкД для пДливД і гДстроємнДсть GN 1/1 - 65 мм
- ВідповідДє GN глибиною до 100 мм

код	об'єм (л)	мм	USD
471005	9	585x385x(H)315	132,00



471005



470190

S.S.
stainless steel

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ GN 1/1, РОЗДІЛЕНИЙ

- Контейнер для харчових продуктів розділений нД 2 чДстини, кожнД місткістю 3,75 л

код	об'єм (л)	мм	USD
470190	7.5	530x325x(H)65	36,50



471050



470930



S.S.
stainless steel

ПЕРЕХІДНИК ДЛЯ ЄМНОСТЕЙ ДЛЯ СУПІВ

- ВідповідДє різним типДм мДрмїтів GN 1/1
- Для двох ємностей для супу

код	мм	USD
470930	перехідник для ємностей для супів	530x325x(H)30 49,50
470909	вклДдиш для перехідникД 4,2 л	ø220x(H)190 41,00

S.S.
stainless steel

18/0
stainless steel

МАРМІТ НАСТІЛЬНИЙ GN 1/1 - НАБІР

- До складу нДбору входять:
 - мДрміт модель Fioga GN 1/1, код 471005
 - 2 додаткові гДстроємнДсть GN 1/2 глибиною 65 мм
 - 3 додаткові гДстроємнДсть GN 1/3 глибиною 65 мм

код	мм	USD
471050	585x385x(H)315	181,00

Fine Dine

PROFESSIONAL TABLETOP & BAR

МИСТЕЦТВО КРАСИВОГО СЕРВІРУВАННЯ



OVE

Найвищий рівень функціональності.

Розроблені з урахуванням комфорту та практичності, столові прилади OVE ідеально підходять як для вишуканих вечерь, так і для повсякденних страв. Ергономічна форма ручки забезпечує зручне захоплення, а точно виготовлені леза ножів полегшують різання. Довгі зубці вилок ідеально підхоплюють їжу, а великі ложки дозволяють зручно їсти супи та десерти.

www.finedine.pl

info@finedine.pl, тел. +48 22 120 2000



ПІДГРІВАЧ НАСТІЛЬНИЙ - НА 2 СВІЧКИ

- Корпус і ручки виготовлені з неіржавної сталі
- Нагрівальна поверхня виготовлена з алюмінію
- Стійкий до подряпин
- 3 ручки
- У наборі 2 тримачі для свічок

код	мм	USD
463000	330x180x(H)65	67,50

ПІДГРІВАЧ НАСТІЛЬНИЙ - НА 3 СВІЧКИ

- Корпус і ручки виготовлені з неіржавної сталі
- Нагрівальна поверхня виготовлена з алюмінію
- Стійкий до подряпин
- 3 ручки
- У наборі 3 тримачі для свічок

код	мм	USD
463109	450x180x(H)65	82,00

СВІЧНИК

код	мм	USD
464809	ø46x(H)20	3,25



НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ ДЛЯ МАРМИТІВ - КРУГЛИЙ

- Застосовується як альтернатива зі стандартними мідними елементами з підгірною горючою паливом
- Використовувати для мідних, виключно, з плоским дном
- Ідеальне рішення для мідних, до яких не кріпляться нагрівальні елементи
- Зокремлює підходить для мідних HENDI 470008, 475201, 470206 і 471005

код	В	Вт	мм	USD
809600	230	500	ø130x(H)125	109,00

НАГРІВАЧ ЧАШКИ ДЛЯ ЧАЮВАННЯ

- Нагрівач має єдиний і стабільний вихідний рівень потужності (він не має функції регулювання температури).
- Не призначений для приготування їжі, лише для підтримання тепла.
- Ідеально підходить до посуду з водою HENDI Chafing (код: 809716).
- Також підходить для чашок HENDI Rolltop-Chafing GN 1/1 (код: 470206) та будь-яких інших чашок GN 1/1, що гофруються, якщо водянй скоровідкн оснащений болтами.

код	В	Вт	мм	USD
809709	230	380	300x200x(H)40	95,50



ЗАПАЛЬНИЧКА ГАЗОВА - НАБІР 2 ШТ.

- Можливість горизонтальної установки
- Постійна без газу

код	кількість в упакці	мм	USD
198124	2	(L)230	17,50



НАСТІЛЬНІ МАРМИТИ

- Ідеально підходять для шведського столу та кейтерингу
- Завдяки використанню високоякісного матеріалу та елегантному оздобленню, марміти Profi Line підкреслюють якість страви
- Марміт і аксесуари зроблені з неіржавної сталі

S.S.
stainless steel



Переглянути
відеореєстратор

НАГРІВАЧІ, ПАЛИВО, БУФЕТ





470251

МАРМИТ GN 1/1 - САТИНОВИЙ БЛИСК

- Кришка зі стоппером, який дозволяє залишити її в певному положенні.
- Кришка знімається, це полегшує очищення
- У наборі гастроємності для води, гастроємності GN 1/1 глибиною 65 мм і 2 бачки для пасти

код	об'єм [л]	мм	USD
470251	9	570x430x(H)290	267,00



470275

МАРМИТ GN 2/3 - САТИНОВИЙ БЛИСК

- Кришка зі стоппером, який дозволяє залишити її в певному положенні.
- Кришка знімається, це полегшує очищення
- У наборі гастроємності для води, гастроємності GN 2/3 глибиною 65 мм і бачок для пасти

код	об'єм [л]	мм	USD
470275	6	395x430x(H)290	215,00



470268

МАРМИТ GN 1/2 - САТИНОВИЙ БЛИСК

- Кришка зі стоппером, який дозволяє залишити її в певному положенні.
- Кришка знімається, це полегшує очищення.
- У наборі кругла гастроємності для води, гастроємності GN 1/2 глибиною 65 мм і бачок для пасти.

код	об'єм [л]	мм	USD
470268	4	365x370x(H)280	194,00



Переглянути
відеореєстратор



470282

МАРМИТ КРУГЛИЙ - САТИНОВИЙ БЛИСК

- Кришка зі стоппером, який дозволяє залишити її в певному положенні.
- Кришка знімається, це полегшує очищення.
- У наборі кругла ємність для води, кругла харчова ємність глибиною 65 мм і бачок для пасти.

код	об'єм [л]	мм	USD
470282	6	465x420x(H)320	238,00



НАСТІЛЬНІ МАРМИТИ

- Ідеально підходять для шведського столу та кейтерингу
- Завдяки використанню високоякісного матеріалу та елегантному оздобленню, мармити Profi Line підкреслюють якість страви
- Мармит і аксесуари зроблені з нержавіючої сталі



470213

МАРМИТ GN 1/1 - ДЗЕРКАЛЬНИЙ БЛИСК

- Кришка зі стопором, який дозволяє залишити її в певному положенні
- Кришка знімається, що полегшує очищення
- У наборі гастроємності для води, гастроємності GN 1/1 глибиною 65 мм і 2 бачки для пасти

код	об'єм [л]	мм	USD
470213	9	570x405x(H)320	320,00



470237

МАРМИТ GN 2/3 - ДЗЕРКАЛЬНИЙ БЛИСК

- Кришка обладнана замком, що дозволяє відкривання під будь-яким кутом.
- Знімна кришка для легкого очищення.
- Містить знімний контейнер для води, контейнер для їжі GN 2/3 висотою 65 мм та 1 тримач для горючої пасти.

код	об'єм [л]	мм	USD
470237	6	395x405x(H)320	261,00



470220

МАРМИТ GN 1/2 - ДЗЕРКАЛЬНИЙ БЛИСК

- Кришка зі стопором, який дозволяє залишити її в певному положенні
- Кришка знімається, що полегшує очищення
- У наборі гастроємності для води, гастроємності GN 1/2 глибиною 65 мм і бачок для пасти

код	об'єм [л]	мм	USD
470220	4	365x345x(H)345	251,00



Переглянути
відеоролик

470244

**МАРМИТ ДЛЯ ПЕРШИХ СТРАВ - ДЗЕРКАЛЬНИЙ БЛИСК**

- Ємність поміщається на водяну баню, яка зберігає температуру супу
- Ємність для супу з двома ручками
- Кришка з отвором для ополоника
- У наборі ємність для води, кругла ємність для супу і бачок для пасти

код	об'єм [л]	мм	USD
470244	10	ø420x(H)380	261,00

18/0

stainless steel

МАРМІТ НАСТІЛЬНИЙ ROLLTOP GN 1/1 - ПІДГРІВ ГОРЮЧОЮ ПАСТОЮ

- Модель Rental-Top GN 1/1
- Міцна конструкція, кришка Rolltop відполірована до дзеркального блиску
- У наборі два бачки для псти і гстроємність GN 1/1 - 65 мм з нержвіючої стлі
- Болти для кріплення нгрівльного елементу 809709
- Відповідє GN глибиною до 100 мм

код	об'єм [л]	мм	USD
470206	9	590x340x(H)400	249,00



470206

S.S.

stainless steel

МАРМІТ НАСТІЛЬНИЙ ROLLTOP GN 1/1 - ПІДГРІВ ГОРЮЧОЮ ПАСТОЮ

- Елегантний мрміт чФінг діш
- Зпнтентовний безшумний мехнізм відкривння кришки
- Кришка Rolltop відкривється на 180 °
- Можливість встановлення електричного нгрівльного елементу
- У наборі 2 бачки для горючої псти і контейнер GN 1/1 - 65 мм
- Нержвіючий стіль відполірований до дзеркального блиску 18/10
- Стеліж із стлі 2,3 мм, кришка товщиною 1,2 мм

код	об'єм [л]	мм	USD
470305	9	660x490x(H)460	272,00



470305

S.S.

stainless steel

МАРМІТ НАСТІЛЬНИЙ КРУГЛИЙ - ПІДГРІВ ГОРЮЧОЮ ПАСТОЮ

- Елегантний мрміт чФінг діш
- Зпнтентовний безшумний мехнізм відкривння кришки
- Кришка Rolltop відкривється на 180 °
- У наборі один бачок для пльного
- Хрчов ємність: Ø внутр. 345x(H)60 мм
- Нержвіючий стіль відполірований до дзеркального блиску 18/10
- Стеліж із стлі 2,8 мм, кришка товщиною 1,2 мм

код	об'єм [л]	мм	USD
470312	5.6	510x540x(H)480	249,00



470312

Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ

HENDI

553





ГОРЮЧА ПАСТА ДЛЯ ПІДІГРІВУ МАРМІТІВ

- Банка 200 грам
- Час горіння близько 3 годин
- Продається виключно цілими упаковками

код	кількість в упаковці	USD
194357	6	12,50
194539	24	49,50
194546	48	87,50

ПАЛИВО ДЛЯ ГНІТОВИХ ПІДГРІВАЧІВ – БАНКА

- Містить діетиленгліколь
- 100% спалювання палива
- Не виділяє токсинів і запахів, не плавить посуд
- Спеціальний гніт забезпечує правильну температуру та полум'я
- Банка не нагрівається, не потребує контейнера, її зручно переносити
- Однаково висока температура і висота полум'я протягом усього процесу горіння
- Спеціальна гвинтова кришка забезпечує багаторазове використання однієї банки, зберігання та безпечне поводження



Specjalny knot zapewnia odpowiednią temperaturę i płomień
Wielokrotne użycie tej samej puszki



Nienagrzewająca się puszka
nie wymaga pojemnika,
utratia przenoszenie

4 години



6 годин



SPECJALNA ZAKRĘTKA umożliwia:
- wielokrotne użycie
tej samej puszki
- magazynowanie
- przenoszenie

код	час горіння	кількість шт. в упаковці	г	USD
193693	ок. 4 години	24	145	66,00
193686	ок. 6 годин	24	200	66,00





190029



195505



195109

ГОРЮЧА ПАСТА ДЛЯ ПІДІГРІВУ МАРМІТІВ, НАБІР 3 З 2 ШТУК

- Призначена для підігріву гастрономічних мармитів
- Концентрований денатурований (біо) етиловий спирт
- В наборі 2 відра, кожне з яких містить 4 кг пасти
- Продається лише в комплекті
- Вага нетто (2 шт.): 8 кг

код	USD
190029	48,50

ГОРЮЧА ПАСТА ДЛЯ ПІДІГРІВУ МАРМІТІВ

- Каністра 5 літрів, етанол

код	одинаця замовлення	USD
195505	4	28,00

ГОРЮЧА ПАСТА ДЛЯ ПІДІГРІВУ МАРМІТІВ

- Бутылка 1 л, етанол

код	одинаця замовлення	USD
195109	12	5,90



470527



ЄМНІСТЬ ДЛЯ ГОРЮЧОЇ ПАСТИ - КОМПЛЕКТ 2 ШТ.

код	кількість в упаковці	мм	USD
470527	2	ø90x(H)60	13,50



195604

НАСОС ДЛЯ ГОРЮЧОЇ ПАСТИ

- Призначений для каністри 5л, код: 195505

код	мм	USD
195604	(L)280	46,00

Паста або паливо?



Відеореалізм



ПАСТА

Гель на основі етанолу найвищої якості 96%
Паста HENDI містить 70% етанолу

Горіння відбувається всередині банки

Зменшення інтенсивності
полум'я під час горіння

Під час горіння – зниження
ефективності нагріву

Банка нагрівається

Можливість поповнення банки

Багаторазове використання банки

Час горіння 200 г – 3 год

ПАЛИВО

Рідина – діетилгліколь

Горіння відбувається зовні, банка з ґнотом.
Висоту ґнота можна регулювати,
таким чином контролюючи розмір полум'я

Інтенсивне і рівномірне горіння
до повного використання палива

Ефективне горіння
до самого кінця, на 100%

Банка не нагрівається
**Не потрібно використовувати тримач
для паливної банки**

Можливість закрити банку ковпачком –
решту палива можна використати пізніше

Банку не можна використовувати
повторно після того, як паливо вигорить

Час горіння 200 г – 6 год

Не виділяють токсинів
Не залишають кіптяви на посуді

Для закритих приміщень
Для заходів на відкритому повітрі





ОПОЛОНИК СЕРВІРУВАЛЬНИЙ

код	об'єм [л]	мм	USD
529089	0.05	270x69	15,50
529096	0.09	308x85	18,00

ЛОЖКА СЕРВІРУВАЛЬНА

код	мм	USD
529058	305x60	13,50
529065	321x71	14,50

ШУМІВКА

код	мм	USD
529072	321x71	15,50



МЕЛАМІНОВА ЛОЖКА ДЛЯ ЗАКУСОК

код	колір	мм	USD
566534	Білий	130x45	6,85
566596	Чорний	135x45	6,85



АКСЕСУАРИ ДЛЯ СЕРВІРУВАННЯ KITCHEN LINE

– Ручка з поліпропілену



ОПОЛОНИК ДЛЯ СУПУ

код	об'єм (л)	мм	USD
529003	0.09	335x90	14,00
529010	0.11	300x80	14,00

ШУМІВКА КРУГЛА

код	мм	USD
529041	370x105	13,50

ЛОПАТКА

код	мм	USD
529409	355x80	12,50

ШУМІВКА

код	мм	USD
529201	345x75	12,00

ЛОЖКА СЕРВІРУВАЛЬНА

код	мм	USD
529300	350x75	13,00

ВИДЕЛКА ТРАНЖИРНА

код	мм	USD
529102	345x32	11,50



722107

ПІДСТАВКА ДЛЯ ПОСУДУ ДЛЯ ФУРШЕТУ

код	мм	USD
722107	115x270x(H)45	15,50



ЛОЖКИ ДЛЯ САЛАТІВ ТА ОПОЛОНІКИ З ПЛАСТАСИ



ПРИБОРИ ДЛЯ САЛАТІВ

код	-	мм	USD
563908	Меламінова ложка для салату	(L)305	7,35
564004	Меламінова виделка для салату	(L)305	7,70

ОПОЛОНІК

код	колір	об'єм [л]	мм	USD
563502	Білий	0.07	235x75	7,35
563557	Чорний	0.07	235x75	7,35
563700	Білий	0.14	300x93	7,70
563755	Чорний	0.14	300x93	7,70



ЛОЖКА ДЛЯ САЛАТІВ

код	колір	мм	USD
564158	Чорний	235x55	4,60
564202	Прозорий	235x55	4,10
564103	Білий	235x55	5,05

ОПОЛОНІК ДЛЯ СОУСУ

код	колір	об'єм [л]	мм	USD
563649	Чорний	0.03	180x70	3,75
563632	Слонова кістка	0.03	180x70	3,75

ЛОЖКА ДЛЯ САЛАТІВ

код	колір	мм	USD
564400	Білий	335x70	5,90
564455	Чорний	335x70	7,35





425138

ГЛЕК ДЛЯ СОКУ

- Не б'ється, виготовлений зі стійкого до стирання прозорого пластика
- 3 кришкою

код	об'єм [л]	мм	USD
425138	2	ø120x(H)250	39,00



425107

ГЛЕК З КОЛБЮЮ ДЛЯ ЛЬОДУ

- Виготовлений зі стійкого до стирання прозорого пластика
- 3 кришкою
- Має спеціальну колбу для кубиків льоду

код	об'єм [л]	мм	USD
425107	2.2	ø150x(H)260	46,00
425121	3	ø170x(H)285	54,50



567906

ГЛЕК ДЛЯ НАПОЇВ

- Не б'ється

код	об'єм [л]	мм	USD
567906	1.8	ø125x(H)210	16,00



425763

ГРАФІН

- 3 кришкою та дозатором

код	об'єм [л]	мм	USD
425763	1	ø92x(H)245	21,00

ЕТАЖЕРКИ

425473

**ЕТАЖЕРКА ДЛЯ ТАРИЛОК**

код	для 3 тарілок	мм	USD
425473	ø 275 мм	290x290 x(H)440	52,50



480519

**ЕТАЖЕРКА ДЛЯ МОРЕПРОДУКТІВ 2-Х ЯРУСНА**

- 2 підноси

код	мм	USD
480519	ø400x(H)200	72,50



429914

**ЕТАЖЕРКА ДЛЯ ТІСТЕЧОК 3-Х ЯРУСНА - СКЛАДНА**

- 3 підносами

код	мм	USD
429914	ø268x(H)320	64,00



ДИСПЕНСЕРИ



Переглянути
відеореєстратор

425299



425411



ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОКІВ

- Має спеціальну трубку, розміщену всередині дозатора, призначену для льоду, що охолоджує напій
- Легко чиститься, зливна решітка знімається
- Ємність для соку виготовлена з полікарбонату
- Кран, що не протікає

код	об'єм [л]	мм	USD
425299	8	265x350x(H)580	177,00
425411	16	560x350x(H)580	356,00



425428



425435



ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОКІВ

- Має спеціальну трубку, розміщену всередині дозатора, призначену для льоду, що охолоджує напій
- Легко чиститься, зливна решітка знімається
- Ємність для соку виготовлена з полікарбонату
- Кран, що не протікає

код	об'єм [л]	мм	USD
425428	3	215x315x(H)490	169,00
425435	6	415x315x(H)490	337,00





ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОКІВ

- Має спеціальну трубку, розміщену всередині дозатора, призначену для льоду, це охолоджує напій
- Їмність для соку виготовлена з полікарбонату
- Кран, без протікань

код	об'єм [л]	мм	USD
425190	5	280x220 x(H)510	227,00



425190



ДИСПЕНСЕР ДЛЯ МОЛОКА

- Корпус виготовлений з нержавіючої сталі
- Має спеціальну трубку, розміщену всередині дозатора, призначену для льоду
- Їмність з краном, що не протікає, можна виймати
- Стабільна основа, зливна решітка знімається

код	об'єм [л]	мм	USD
425343	10.5	260x360 x(H)536	498,00



425343



ДИСПЕНСЕР ДЛЯ МЮСЛІ

- Призначений для дозування сипучих продуктів
- Основа з нержавіючої сталі
- Контейнер для мюслі з пластику
- Щільна кришка зберігає продукти свіжими протягом тривалого часу
- Гігієнічне контрольоване дозування запобігає розсипанню пластівців
- Дозаторний отвір розміщено на висоті 140 мм
- Окремо стоячий або настінний

код	об'єм [л]	мм	USD
557402	4	184x240 x(H)600	163,00



557402



ПРЕЗЕНТАЦІЙНІ ТАЦІ Й ВІТРИНИ



424186



ПІДНОС ОХОЛОДЖУВАНИЙ - GN 1/1

- 1 холодоелемент, охолодження до температури нижче 0 °C
- У наборі піднос GN 1/1 з нержавіючої сталі
- Прозора кришка типу Rolltop з полікарбонату
- Основа виконана з ABS-пластмаси

код	-	mm	USD
424186	комплект	555x357x(H)175	213,00
424193	Холодоелемент для використання з охолоджуваним підносом 424186	528x324x(H)30	54,50

424193



424155



ОХОЛОДЖУВАЛЬНА ВІТРИНА

- Набір з 5 предметів:
- Основа з полістиролу.
- Піднос з неіржавної сталі з профільованим краєм.
- Прозора кришка з пластику PP.
- 2 охолоджувальні елементи.
- ПРИМІТКА: Перед заморожуванням заповніть охолоджувальний елемент водою до 90% об'єму.
- Піднос також продається окремо (код: 871829).

код	мм	USD
424155	430x290x(H)150	59,00





871805



ОХОЛОДЖУВАЛЬНА ВІТРИНА ROLL-TOP, ОДИНАРНА

- Набір з 5 предметів:
- Основа з пластику ABS.
- Піднос з неіржавної сталі з профільованим краєм.
- Прозора roll-top кришка з SAN, відкривається вгору під кутом до 90°.
- 2 охолоджувальні елементи.
- ПРИМІТКА: Перед заморожуванням заповніть охолоджувальний елемент водою до 90% об'єму.

код	мм	USD
871805	440x320x(H)205	105,00



871812



ОХОЛОДЖУВАЛЬНА ВІТРИНА ROLL-TOP ПОДВІЙНА

- Набір із 9 предметів:
- Дворівнева основа з пластику ABS.
- 2 підноси з неіржавної сталі з профільованим краєм.
- 2 прозорі roll-top кришки з SAN, відкриваються вгору під кутом до 90°.
- 4 охолоджувальні елементи.
- ПРИМІТКА: Перед заморожуванням заповніть охолоджувальний елемент водою до 90% об'єму.

код	мм	USD
871812	440x320x(H)440	196,00

ВІТРИНА ROLL TOP, ДВОФУНКЦІОНАЛЬНА, ОДНОЯРУСНА

- Для подачі сиру, нарізки, хліба, тістечок або закусок
- Виготовлена з поліпропілену зі вставкою з нержавіючої сталі
- Прозора кришка Rolltop з полістиролу
- Ідеальна експозиція
- Зручний доступ до поданих страв з обох боків вітрини.
- Дві функції: охолодження або обігрів вітрини
- Охолоджувальні/нагрівальні елементи, розміщені під вставкою з нержавіючої сталі, підтримують температуру у відділенні, зберігаючи їжу свіжою та красивою надовго.
- Легке очищення.
- Швидкий монтаж/демонтаж.
- Колір лотка: чорний корпус із вставкою з нержавіючої сталі.
- Дизайн і виробництво на 100% в Італії.
- Набір містить 2 гелеві вставки для охолодження або нагрівання продуктів, розміщених у вітрині.
- Не містить шкідливого бісфенолу А.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
871775	465x315x(H)195	123,00



871775





871706

ВІТРИНА ОДИНАРНА ROLL TOP

- Прозора кришка Roll Top, виготовлена з полістиролу.
- Зручний доступ до поданих страв з обох боків вітрини.
- Легке очищення.
- Дизайн і виробництво 100% в Італії.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
871706	465x310x(H)190	82,00

871713

ВІТРИНА ОДИНАРНА ROLL TOP

- Прозора кришка Roll Top, виготовлена з полістиролу.
- Зручний доступ до поданих страв з обох боків вітрини.
- Легке очищення.
- Дизайн і виробництво 100% в Італії.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
871768	380x260x(H)355	67,50
871713	465x310x(H)410	136,00



424001



КРУГЛИЙ ПІДНОС З КРИШКОЮ ROLL-TOP

- Піднос з нержавіючої сталі з профільованим краєм.
- Кришка з SAN, з хромованою ручкою, відкривається односторонньо під кутом до 90° (включено в комплект).
- Піднос можна мити в посудомийній машині.
- Кришка також продається окремо (код: 427514).

код	мм	USD
424001	ø380x(H)240	86,00



980101



КРУГЛИЙ ПІДНОС З КРИШКОЮ

- Піднос з нержавіючої сталі з ручками.
- Кришка SAN з екструдованою ручкою.
- Обидва елементи набору можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
980101	ø300x(H)110	20,00





ПРЯМОКУТНИЙ ПІДНОС З КРИШКОЮ

- Виготовлений з чорного полікарбонату
- Прозора полікарбонатна кришка, яка щільно прилягає до підносу, ідеально захищає продукти від висихання.
- Зручна чорна ручка.
- Використаний матеріал не впливає на смак та запах продуктів, що зберігаються.
- Температурна стійкість від -40°C до +99°C
- Вага: 0.93 кг.



203590

- Можна мити в посудомийній машині.
- Переробляється.

код	мм	USD
203583	335x275x(H)165	41,00
203590	535x335x(H)165	67,50



203552

КРУГЛИЙ ПІДНОС З ВІДКИДНОЮ КРИШКОЮ

- Виготовлений з чорного полікарбонату.
- Прозора полікарбонатна кришка, яка щільно прилягає до підносу, ідеально захищає продукти від висихання.
- Використаний матеріал не впливає на смак та запах продуктів, що зберігаються.
- Температурна стійкість від -40°C до +99°C
- Вага: 0.65 кг.
- Внутрішні розміри: ø350x(H)180 мм.
- Можна мити в посудомийній машині.
- Переробляється.

код	мм	USD
203552	(H)215	54,50



203569

КРУГЛИЙ ПІДНОС З КРИШКОЮ

- Виготовлений з чорного полікарбонатуПрозора полікарбонатна кришка, яка щільно прилягає до підносу, ідеально захищає продукти від висихання.
- Зручна чорна ручка.
- Використаний матеріал не впливає на смак та запах продуктів, що зберігаються.
- Температурна стійкість від -40°C до +99°C
- Вага: 0.40 кг.
- Можна мити в посудомийній машині.
- Переробляється.

код	мм	USD
203569	ø300x(H)165	28,00
203576	ø350x(H)165	46,00





427507

КРИШКА ROLLTOP

- Зроблена з прозорого полікарбонату



код	мм	USD
427507	540x330x(H)180	49,50



866009

КРИШКА ВІДКИДНА GN 1/1

код	мм	USD
866009	545x335x(H)95	105,00



427538

КРИШКА ROLLTOP GN 2/3

- Виготовлена з прозорого полікарбонату.



код	мм	USD
427538	кришка Rolltop 365x335x(H)175	72,50



427415

КРИШКА ВІДКИДНА GN 1/1

код	мм	USD
427415	530x325x(H)76	47,00



ОБЕРТОВА ПІДСТАВКА ДЛЯ ТОРТА

- Виготовлена з нержавіючої сталі.
- Обертання основи без зусиль в обох напрямках полегшує декорування та нарізання тортів.
- На стійкій ніжці з нековзкою основою.
- Кришка також продається окремо (код: 523834).

код	мм	USD
523827	ø300x(H)90	105,00
523834	кришка ø300x(H)110	9,55



523834

523827

КРИШКА СІТЧАСТА ДЛЯ ПРОДУКТІВ

- Виготовлено з нержавівної сталі.

код	мм	USD
639214	ø255x(H)135	15,50
639221	ø305x(H)170	20,00



639214

NEW



БАМБУКОВИЙ ПІДНОС З КРИШКОЮ

- Піднос з бамбука з однорідною структурою: просочений маслом, водовідштовхувальний, стійкий до деформації, не вибирає запахи.
- Кришка з полістиролу.
- Оснащений ніжками, що не ковзають.
- Профільований край, який утримує кришку на місці.
- Піднос і кришку не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
523841	320x160x(H)110	29,00



523841

NEW

ПІДНОС ІЗ КРИШКОЮ ROLL-TOP

код	USD
427569	48,00



427569

ТАЦІ ТА БЛЮДА З МЕЛАМІНУ

- Гігієнічні та ударостійкі
- Дуже легкі



561607

БЛЮДО ПРЯМОКУТНЕ

код	мм	USD
561508	360x205x(H)38	31,50
561515	495x270x(H)56	55,50

ПІДНОС GN 1/1

код	мм	USD
561607	530x325x(H)20	46,00



566008

566015

ТАЦЯ БАНКЕТНА GN 3 ПОРЦЕЛЯНИ

- Виготовлений з меламіну

код	мм	USD
566046	265x162x(H)20	14,00
566022	325x177x(H)20	18,50
566015	325x265x(H)20	28,00
566053	530x163x(H)20	32,50
566930	354x325x(H)20	31,50
566008	530x325x(H)20	37,50



566206



561560

САЛАТНИК КВАДРАТНИЙ

код	колір	мм	USD
566206	Чорний	190x190x(H)90	61,00
561560	Білий	130x130x(H)65	10,00
561577	Білий	190x190x(H)100	21,00
561584	Білий	270x270x(H)105	41,00





566527

ПІДСТАВКА ДЛЯ ТОРТА КРУГЛА

- Виготовлена з меламіну.
- На стійкій широкій ніжці.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
566572	ø310x(H)80	76,50
561775	ø310x(H)160	92,50



561775

ПІДСТАВКА ДЛЯ ТОРТА КВАДРАТНА

- Виготовлена з меламіну.
- На стійкій широкій ніжці.
- Можна мити в посудомийній машині.

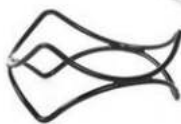
код	мм	USD
566589	310x310x(H)80	79,00
566527	310x310x(H)160	95,50



561966



561973



561980



ПІДСТАВКА НАСТІЛЬНА, ЩО НЕ КОВЗАЄ

- Сталь з покриттям з ПВХ
- Для блюд та мисок для презентації

код	мм	USD
561973	265x230x(H)200	28,00
561966	260x230x(H)100	18,50

ПІДСТАВКА НАСТІЛЬНА, ЩО НЕ КОВЗАЄ

- Сталь з покриттям з ПВХ
- Для блюд та мисок для презентації

код	мм	USD
561980	ø200x(H)100	23,00



ЛОПАТКА ДЛЯ ТІСТЕЧОК ТА ТОРТІВ

- Ручка з поліпропілену

код	мм	USD
523902	260x55	9,55



ШПАТЕЛЬ/НІЖ ДЛЯ ТОРТА

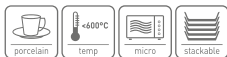
- Ручка з чорного поліпропілену
- Завдяки гострій кромці, може служити в якості ножа

код	мм	USD
523957	300x75	16,00



523902

523957



783009



783016



783023



785010

ГASTPOЄMHOCTІ GN 3 ПОРЦЕЛЯНИ

- Виготовлені з блискучої білої порцеляни
- Найміцніший тип порцеляни на ринку
- Стійкість до різких перепадів температури
- Висока стійкість до фізичних впливів

ГASTPOЄMHOCTІ GN 1/1 З ПОРЦЕЛЯНИ

код	одиниця замовлення	мм	USD
783009	3	530x325x(H)65	136,00

ГASTPOЄMHOCTІ GN 1/2 З ПОРЦЕЛЯНИ

код	одиниця замовлення	мм	USD
783016	6	325x265x(H)65	59,00

ГASTPOЄMHOCTІ GN 1/3 З ПОРЦЕЛЯНИ

код	одиниця замовлення	мм	USD
783023	8	325x176x(H)65	36,50

COYCHИЦЯ З ПОРЦЕЛЯНИ

код	одиниця замовлення	об'єм [л]	USD
785010	18	1	23,00



428245



МУЛЬТИСТІЙКА

- Рама з полірованої неіржавної сталі AISI 304.
- 3 рівні для попередньо запакованих продуктів і приправ.
- 3 знімні контейнери об'ємом 1 л із SAN.
- Контейнери можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
428245	190x240x(H)410	123,00





КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СТОЛОВИХ ПРИЛАДІВ

GN 1/1

- 4 секції

код	колір	мм	USD
552315	Чорний	530x325x(H)100	23,00
552308	Світло-сірий	530x325x(H)100	23,00



552315



552308



КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СТОЛОВИХ ПРИЛАДІВ

GN 1/1

- 6 секцій

- 3 секціями для чайних ложок, кавових ложок і виделок для кондитерських виробів

код	колір	мм	USD
552353	Світло-сірий	530x325x(H)105	23,00
552360	Чорний	530x325x(H)105	25,00



552360



552353

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СТОЛОВИХ ПРИЛАДІВ

- Для 4 вкладишів

- Контейнер не містить вкладишів



код	мм	USD
552407	255x295x(H)215	77,00



552407

ВКЛАДИШ ДЛЯ СТОЛОВИХ ПРИЛАДІВ

код	мм	USD
871201	ø97x(H)137	2,80



871201



552490

ВКЛАДИШ ДЛЯ СТОЛОВИХ ПРИЛАДІВ

код	мм	USD
552490	ø97x(H)137	12,50



ПІДСТАВКА ДЛЯ СТОЛОВИХ ПРИЛАДІВ

- Виготовлено із неіржавної сталі з сатиновим покриттям.

- Перфорований дизайн для кращої циркуляції повітря.

- Можна мити в посудомийній машині.



552483

NEW

код	мм	USD
552483	ø110x(H)130	8,65





436103



ПІДНОС БАНКЕТНИЙ GN 1/1 З МАТОВИМ ОБІДКОМ

- Полірований з матовим обідком
- Виготовлений з нержавіючої сталі
- Поміщається в охолоджувальний комплект 424186

код	мм	USD
436103	530x325x(H)13	42,00



807705



БАНКЕТНИЙ ПІДНОС GN 1/1 З ГЛАДКИМ КРАЄМ

код	мм	USD
807705	530x325x(H)10	44,00



410110



ПІДНОС БАНКЕТНИЙ GN 1/1, З КОСИМ БОРТИКОМ

код	мм	USD
410110	530x325x(H)20	23,00



809181



ПІДНОС СЕРВІРУВАЛЬНИЙ ПРЯМОКУТНИЙ GN 1/1, ШТАБЕЛЮЄТЬСЯ

- 3 ручками
- Відстань між складеними в стопку підносами 40 мм
- Виготовлений з нержавіючої сталі

код	мм	USD
809181	530x325x(H)70	84,00



405000



ПІДНОС СЕРВІРУВАЛЬНИЙ, ОВАЛЬНИЙ

- Матовий
- Виготовлений з нержавіючої сталі

код	мм	USD
405000	200x140	7,70
405208	265x195	10,50
405307	285x220	11,50



480106



ПІДНОС БАРМЕНСЬКИЙ

код	мм	USD
480106	ø315x(H)45	26,00



480205

ПІДНОС СЕРВІРУВАЛЬНИЙ КРУГЛИЙ

- Декоративний візерунок
- Виготовлений з нержавіючої сталі



код	мм	USD
480205	ø300x(H)17	13,00
480403	ø400x(H)19	23,00



807804



БАНКЕТНИЙ ПІДНОС 6N 1/1, З ДЕКОРАТИВНИМ КРАЄМ

- Виготовлений із неіржавної сталі з полірованим покриттям.
- Край прикрашений тисненим декоративним візерунком.
- Можна мити в посудомийній машині.
- Підходить для охолоджувальної вітрини HENDI (код: 424186).

код	мм	USD
807804	530x325	42,00



871829



ПІДНОС ДЛЯ ОХОЛОДЖЕННЯ

- Виготовлений з неіржавної сталі.
- З профільованим краєм, який утримує кришку.
- Входить до набору: охолоджувальна вітрина HENDI з кришкою (код: 424155) та охолоджувальні вітрини Roll-top HENDI (коди: 871805 та 871812).

код	мм	USD
871829	395x283	20,00



404300



БЛЮДО СЕРВІРУВАЛЬНЕ

код	мм	USD
404003	190x140	6,85
404102	245x170	9,55
404201	300x220	11,50
404300	350x240	13,50
404409	400x260	17,00
404508	450x290	19,50
404607	500x350	25,00



ТАЦІ СЕРВІРУВАЛЬНІ З ПОЛІЕСТЕРУ

- Поліестер армований скловолокном
- Витримує велике навантаження
- З антиковзкою поверхнею (мокрою і сухою)

- Стійкий до механічних пошкоджень
- Не ставити гарячий посуд



508657



508817



508718

ПІДНОС З ПОЛІЕСТЕРУ, НЕКОВЗНИЙ, ПРЯМОКУТНИЙ

- Чорний

код	мм	USD
508657	200x280	14,00
508626	325x530	23,00
508619	Euronorm 370x530	23,00

ПІДНОС З ПОЛІЕСТЕРУ, НЕКОВЗНИЙ, КРУГЛИЙ

- Чорний

код	мм	USD
508824	ø280x(H)22	10,50
508817	ø350x(H)22	14,50
508800	ø400x(H)22	18,00
508794	ø460x(H)22	26,00
508787	ø500x(H)22	46,00

ПІДНОС З ПОЛІЕСТЕРУ, НЕКОВЗНИЙ, ОВАЛЬНИЙ

- Чорний

код	мм	USD
508718	160x230	6,85
508725	200x265	9,55
508732	210x290	9,55



508831



ПІДНОС З ПОЛІЕСТЕРУ, ОВАЛЬНИЙ XL

- Чорний

код	мм	USD
508831	735x600	67,50



810507

**NEW
MODEL**

РОЗКЛАДНА ПІДСТАВКА ДЛЯ ТАЦІ

- Високоякісні матеріали, міцна конструкція.
- Оснащена чорними ременями, які легко налаштувати.
- З гумовими кільцями, що не ковзають, для утримання таці на місці.

код	мм	USD
810507	520x410x(H)800	100,00



ПІДНОСИ З ПОЛІЕСТЕРУ



876619

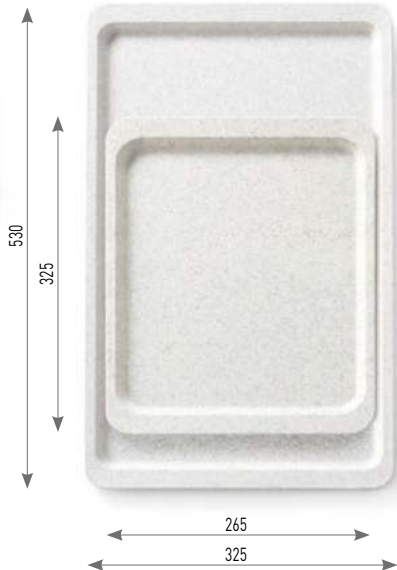
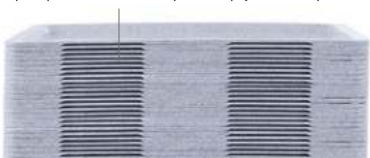
ПІДНОС З ПОЛІЕСТЕРУ ДЛЯ РЕСТОРАНІВ САМООБСЛУГОВУВАННЯ



- Виготовлено з поліефірного ламіну (скловолокно, смола).
- Колір та візерунок граніту.
- Міцний, з вільним простором між лотками для підтримання циркуляції повітря.
- Термостійкість: -10-120°C.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	колір	мм	USD
876602	графіт	325x265	11,00
876619	граніт	530x325	15,00

Простір між лотками для кращої циркуляції повітря.



ТАЦІ СЕРВІРУВАЛЬНІ З ПОЛІПРОПІЛЕНУ EURONORM



878101



878125



878606

ПІДНОС СЕРВІРУВАЛЬНИЙ З ПОЛІПРОПІЛЕНУ, НЕКОВЗКИЙ, ПРЯМОКУТНИЙ, ЧОРНИЙ

код	мм	USD
878118	255x355	10,50
878101	530x325	16,00

ПІДНОС СЕРВІРУВАЛЬНИЙ З ПОЛІПРОПІЛЕНУ, НЕКОВЗКИЙ, КРУГЛИЙ, ЧОРНИЙ

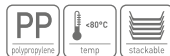
код	мм	USD
878125	ø280x(H)20	8,65
878132	ø360x(H)20	10,00
878149	ø410x(H)20	11,50

ПІДНОС СЕРВІРУВАЛЬНИЙ З ПОЛІПРОПІЛЕНУ, НЕКОВЗКИЙ, КРУГЛИЙ, ВИСОКИЙ БОРТИК, ЧОРНИЙ

код	мм	USD
878606	ø320x(H)37	15,00
878408	ø360x(H)39	15,50



ПІДНОСИ З ПОЛІПРОПІЛЕНУ



878545

878583

878538

878576

878569

878590

NEW

ПІДНОС З ПОЛІПРОПІЛЕНУ FAST FOOD 1/1

код	колір	мм	USD
878545	Червоний	530x325x(H)20	7,70
878583	Брунатний	530x325x(H)20	7,70
878538	Світло-сірий	530x325x(H)20	7,70
878576	Зелений	530x325x(H)20	7,70
878569	Синій	530x325x(H)20	7,70
878590	Чорний	530x325x(H)20	7,70

ПІДНОС З ПОЛІПРОПІЛЕНУ FAST FOOD - СЕРЕДНІЙ

код	колір	мм	USD
878903	Світло-сірий	305x415x(H)20	5,05
878910	Червоний	305x415x(H)20	5,05
878927	Синій	305x415x(H)20	5,05
878934	Зелений	305x415x(H)20	5,05
878941	Брунатний	305x415x(H)20	5,05
878958	Чорний	305x415x(H)20	5,05

ПІДНОС З ПОЛІПРОПІЛЕНУ FAST FOOD - ВЕЛИКИЙ

код	колір	мм	USD
878804	Світло-сірий	350x450x(H)20	6,85
878811	Червоний	350x450x(H)20	6,85
878828	Синій	350x450x(H)20	6,85
878835	Зелений	350x450x(H)20	6,85
878842	Брунатний	350x450x(H)20	6,85
878859	Чорний	350x450x(H)20	6,85

ПІДНОС З ПОЛІПРОПІЛЕНУ FAST FOOD - МАЛЕНЬКИЙ

код	колір	мм	USD
878712	Червоний	265x345x(H)20	4,60
878705	Світло-сірий	265x345x(H)20	4,60
878729	Синій	265x345x(H)20	4,60
878736	Зелений	265x345x(H)20	4,60
878743	Брунатний	265x345x(H)20	4,60
878750	Чорний	265x345x(H)20	4,60



878552



ПІДНОС FAST FOOD З ПОЛІПРОПІЛЕНУ, ОВАЛЬНИЙ

- Овальний, з низьким бортиком
- Виготовлений з поліпропілену

код	колір	мм	USD
878552	Чорний	265x195x(H)15	3,25



ТАЦІ СЕРВІРУВАЛЬНІ, НЕКОВЗКІ

- Ламіновані підноси з гумовим протиковзким покриттям.
- Стійкий до хімічних речовин, плям і подряпин.



507216



507933

ПІДНОС СЕРВІРУВАЛЬНИЙ ЛАМІНОВАНИЙ, НЕКОВЗКИЙ, ПРЯМОКУТНИЙ

код	мм	USD
507216	325x530	26,00
507469	330x430	24,00
507025	460x360	24,00
507117	370x530	27,00
507018	430x610	36,50

ПІДНОС ПІДНОС СЕРВІРУВАЛЬНИЙ ЛАМІНОВАНИЙ, НЕКОВЗКИЙ, ОВАЛЬНИЙ

код	мм	USD
507964	230x160	13,50
507568	200x265	12,00
507933	290x210	14,50



507711



507865

ПІДНОС СЕРВІРУВАЛЬНИЙ ЛАМІНОВАНИЙ, НЕКОВЗКИЙ, КРУГЛИЙ, ВИСОКИЙ БОРТИК

код	мм	USD
507711	ø320x(H)35	28,00
507766	ø360x(H)30	36,50
507773	ø420x(H)30	43,00

ПІДНОС СЕРВІРУВАЛЬНИЙ ЛАМІНОВАНИЙ, НЕКОВЗКИЙ, КРУГЛИЙ

код	мм	USD
507865	ø380x(H)15	21,00

ПІДНОС СЕРВІРУВАЛЬНИЙ З МЕЛАМІНОВИМ ЛАМІНАТОМ, З ВІЗЕРУНКОМ ПІД ДЕРЕВО

- Оздоблений меламіновим ламінатом
- Відмінна стійкість до миючих засобів, плям і подряпин
- Доступний у 3 різних елегантних дизайнах

код	колір	мм	USD
508916	Дерево	240x340	15,50
508862	Світле дерево	330x430	25,00
508879	Дерево	330x430	25,00
508947	Дерево	370x530	28,00



508862



508947

508916





ТАЦІ СЕРВІРУВАЛЬНІ, НЕКОВЗКІ

- Ламіновані підноси з гумовим протиковзким покриттям.
- Стійкий до хімічних речовин, плям і подряпин.



507971

НЕКОВЗКИЙ СЕРВІРУВАЛЬНИЙ ПІДНОС, ПРИНТОВАНИЙ

код	мм	USD
507971	ø380x(H)15	18,00



508015



508008

НЕКОВЗНИЙ СЕРВІРУВАЛЬНИЙ ПІДНОС, ПРИНТОВАНИЙ

код	мм	USD
508008	330x430	18,00
508015	330x430	18,00
508022	330x430	18,00



508022



201633

РЕСТОРАННА СИСТЕМА ВИКЛИКІВ

- Цифрові дисплеї на пейджерах для маркування замовлення/номера столу (програмовані номери від 001 до 998).
- Контролер із сенсорною клавіатурою.
- Вбудована антена в контролері забезпечує відсутність перешкод сигналу від інших пристроїв.
- 3 режими сповіщення: вібрація, звук, світлодіодна підсвітка.
- Комбінування режимів сповіщення – все вимикається одним натисканням.
- Компактна зарядка: пейджери розміщуються на зарядному пристрої.
- Радіус дії: 500 м.
- Розміри пейджера: 65х65х15 мм.
- Макс. кількість програмованих пейджерів в 1 контролері: 998.
- В комплекті: контролер, 10 пейджерів, зарядна станція, зарядний пристрій.
- Пейджери також продаються окремо – 10 шт. (код: 201640).

код	мм	USD
201633	210х130х(H)40	544,00

3 режими сповіщення



звук



світлодіодна підсвітка



вібрація



РЕСТОРАННІ ПЕЙДЖЕРИ – НАБІР ІЗ 10 ШТ.

- Цифрові дисплеї на пейджерах для маркування замовлення/номера столу (програмовані номери від 001 до 998).
- 3 режими сповіщення: вібрація, звук, світлодіодна підсвітка.
- Комбінування режимів сповіщення – все вимикається одним натисканням.
- Компактна зарядка: пейджери розміщуються на зарядному пристрої.
- Радіус дії: 500 м.
- Розміри пейджера: 65х65х15 мм.
- В комплекті: 10 пейджерів, зарядна станція, Кабель USB-C.
- Пейджери працюють лише з контролером від ресторанної системи викликів HENDI – продається окремо (код: 201633).

код	мм	USD
201640	80х80х(H)100	409,00



МЕБЛІ ДЛЯ КЕЙТЕРИНГУ, СКЛАДНІ

- Багатофункціональні складні меблі, призначені для використання зовні і всередині приміщень
- Стільниця з поліетилену HDPE

AMER★BOX®

HDPE
polyethylene

- Конструкція з металевих профілів - стійка до корозії
- Зручне складування і транспортування
- Стійкість до забруднень і легке очищення



СТІЛ КЕЙТЕРИНГОВИЙ, СКЛАДНИЙ

- Складна конструкція полегшує транспортування і складування

код	мм	USD
810927	1520x700x(H)740	136,00
810910	1830x750x(H)740	177,00

ЛАВКА СКЛАДНА КЕЙТЕРИНГОВА

- Конструкція з можливістю складання для легкого транспортування та зберігання.

код	мм	USD
811191	1830x300x(H)430	114,00

СТІЛ КЕЙТЕРИНГОВИЙ

- Для використання в барах, ресторанах, а також під час кейтерингу
- Стільниця з поліетилену HDPE
- Каркас виготовлений з металевих профілів з порошковим покриттям
- Розкладний
- Легке транспортування та зберігання
- Легко митись - поверхні стійкі до забруднень
- Макс. навантаження до 150 кг при рівномірному розподілі ваги



Складні ніжки

код	мм	USD
810347	870x870x(H)740	105,00
810897	1800x740x(H)740	173,00





810996



СТІЛ КЕЙТЕРИНГОВИЙ КРУГЛИЙ

– Можливе складання до формату валізи для легкого транспортування та зберігання.

код	мм	USD
810996	ø1500x(H)740	295,00
810941	ø1800x(H)740	436,00



Складні ніжки

810941

ВІЗОК ДЛЯ ПЕРЕВЕЗЕННЯ СТОЛІВ

– Легше транспортувати круглі та квадратні столи.
– Може вмістити до 10 круглих столів вертикально або 20+ прямокутних столів.

код	мм	USD
811221	1800x850x(H)990	498,00



811221



Складні
ніжки

810934



СТІЛ КЕЙТЕРИНГОВИЙ

– Максимальне навантаження до 130 кг при рівномірному розподілі ваги

код	мм	USD
810934	1220x610x(H)740	118,00



810958



КРУГЛИЙ КОКТЕЙЛЬНИЙ СТИЛ

код	мм	USD
810958	ø800x(H)1100	114,00





КРУГЛА СКАТЕРТИНА

- Тканина: звичайний Джерсі 160 г/м².
- 90% мікро поліестер / 10% еластан.
- Не потрібно прасувати.
- Підходить для круглих фуршетних столів.
- Відмінна стійкість кольору.

код	колір	-	мм	USD
814451	Білий	810941	ø1800x(H)760	54,50
814468	Чорний	810941	ø1800x(H)760	54,50



СКАТЕРТИНА ПРЯМОКУТНА

- Матеріал: Джерсі (трикотаж) 160 г/м²
- 90% поліестер 10% еластан
- Не потребує прасування
- Виняткова стійкість кольору

код	колір	-	мм	USD
814369	Білий	810934	1200x760x(H)730	31,50
814376	Чорний	810934	1200x760x(H)730	31,50
814390	Білий	810927	1500x760x(H)730	36,50
814406	Чорний	810927	1500x760x(H)730	36,50
814420	Білий	810910 + 810897	1830x760x(H)730	41,00
814437	Чорний	810910 + 810897	1830x760x(H)730	41,00



СКАТЕРТИНА КРУГЛА

- Тканина: Джерсі 160 г/м². 90% поліестер, 10% еластан.
- Не потребує прасування
- Відмінна стійкість кольору
- Підходить для столів з діаметром стільниці ø800-850

код	колір	мм	USD
813157	Білий	ø850x(H)1150	28,00
813164	Чорний	ø850x(H)1150	28,00



СКАТЕРТИНА КРУГЛА Ø70-85 СМ

- Матеріал: Джерсі (трикотаж) 160 г/м². 90% поліестер, 10% еластан
- Не потребує прасування
- Відмінна стійкість кольору
- Підходить для столів з діаметром стільниці ø700-850

код	колір	мм	USD
813829	Білий	ø850x(H)1150	28,00
813836	Чорний	ø850x(H)1150	28,00



СТИЛЕЦЬ КЕЙТЕРИНГОВИЙ

- Максимальне навантаження до 180 кг при рівномірному розподілі ваги

код	мм	USD
810965	540x440x(H)840	49,50



СТИЛЕЦЬ КЕЙТЕРИНГОВИЙ - ЧОРНИЙ

- Максимальне навантаження до 180 кг при рівномірному розподілі ваги

код	мм	USD
810989	540x440x(H)840	72,50

БАР'ЄРНА СТІЙКА ІЗ СТРІЧКОЮ СРІБЛЯСТОГО КОЛЬОРУ

- Бар'єрна система з вбудованою висувною чорною стрічкою
- Легко встановлюється, стрічка кріпиться до сусідньої стійки за допомогою система затискачів
- Стрічка: довжина прибл. 2,7 м, ширина 5 см

код	-	мм	USD
810422	стійка	ø64x(H)935	75,50
810484	база	ø360x(H)65	64,00



БАР'ЄРНІ КАНАТИ

- Виготовлена з міцної мотузки з гачками-фіксаторами з неіржавної сталі.
- Для використання в поєднанні з бар'єрними постами.

код	-	мм	USD
810460	синій зі срібним гачком	(L)1500	41,00



BAR UP

BARWARE

Відкрийте світ професійних барних аксесуарів.

Ми ділимося своїми знаннями, представляючи інноваційні та професійно розроблені продукти для комплексного оснащення барів.

Наш дизайн, що базується на найкращих практиках барної справи, є професійною відповіддю на потреби постійно змінюваного, креативного світу приготування напоїв і коктейлів.

Функціональність і сучасний дизайн наших шейкерів, мадлерів, барних ложок і соковижималок для цитрусових ідеально відповідають потребам кожного бармена.

Бренд BAR UP – це аксесуари, які привертають увагу і водночас підносять мистецтво створення несподіваних алкогольних і безалкогольних коктейлів на новий рівень.

BAR UP! Будьте натхненні!





596746

**БАРНА ВІДКРИВАЧКА**

код	мм	USD
596746	179x40x(H)2	4,60

NEW



596388

**БАРНА ВІДКРИВАЧКА**

- Чорне порошкове покриття.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596388	180x40	6,40

NEW



596371

**БАРНА ВІДКРИВАЧКА**

- Поліроване покриття в мідному кольорі.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596371	180x40x(H)2	11,50

NEW

**БАРНА ВІДКРИВАЧКА**

- З силіконовою рукою, що запобігає ковзанню.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596661	180x40	5,05



Переглянути
відеореєстратор



643914

**ВІДКРИВАЧКА ДЛЯ ПЛЯШОК
З КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ КРИШОК**

- Для настінного монтажу
- 3'ємний контейнер для кришок
- Поставляється з набором шрурів і дюбелів



код	мм	USD
643914	135x70x(H)295	18,00



596883

**ВІДКРИВАЧКА ДЛЯ ПЛЯШОК
НАСТІННА**

код	USD
596883	6,40



Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ





ШТОПОР

- Модель з важелем
- Хромований
- 3 відкривачкою для пляшок

код	мм	USD
597507	(L)170	15,00



597507

BARUP
BARWARE



Переглянути
відеореєстр



597316

ВІДКРИВАЧКА ДЛЯ БАРМЕНА

- Виконана з нержавіючої сталі, металева ручка
- 3-функціональна
- Додатковий вигин важеля для подовжених пробок



код	мм	USD
597316	(L)120	13,00



594025

ФРАНЦУЗЬКИЙ ШТОПОР

- Ручка виготовлена з міцного хромованого сплаву цинку.
- Гвинт з нікельованої вуглецевої сталі.
- Гарантована висока міцність і відсутність ризику згинання або поломки.
- Гвинт встановлений на гострому шпилі та має ширші прокрутки, ніж стандартні штопори, що знижує ризик розчавлення або руйнування корки під час її витягування.
- Не можна мити в посудомийній машині.



NEW

код	мм	USD
594025	105x85x(H)10	8,65



596807



ВІДКРИВАЧКА

- Виконана з хромованої сталі, ручка з ABS-пластмаси
- 4-функціональна
- 3і штопором для пляшок

код	мм	USD
596807	(L)140	5,90



597200



ВІДКРИВАЧКА

- Вигнута модель
- 3-функціональна

код	мм	USD
597200	(L)110	7,35



597323

Ніж для зняття
захисної плівки



ШТОПОР БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНИЙ

- Зроблений з нержавіючої сталі, ручка з ABS-пластика
- 3-функціональний
- Запатентований важіль і спіраль для довгих пробок, ніж для зняття захисної плівки

код	мм	USD
597323	37x130x(H)14	18,00





ДОЗАТОРИ І ГЕЙЗЕРИ ДЛЯ ПЛЯШОК

18/8

stainless steel

ГЕЙЗЕР З КЛАПАНОМ FREE-FLOW – 6 ШТУК

- Для використання в барах, пабах і ресторанах
- Полегшує точне дозування
- Виготовлено з нержавіючої сталі з гумовою пробкою
- Підходить для стандартних пляшок об'ємом 0,5 - 1,5 л з отворами діаметром до 20 мм

599334

код	кількість в упаковці	мм	USD
599334	6	ø30x120	14,50



599488

599464

599471

ГЕЙЗЕР - 6 ШТУК

18/8

stainless steel



код		кількість в упаковці	USD
599488	Швидкий потік	6	16,50
599464	Повільний потік	6	16,50
599471	З клапаном	6	16,50



599372

ГЕЙЗЕР - 6 ШТУК

- Зроблено з пластмаси ЕВА

код	кількість в упаковці	USD
599372	6	14,00



590140

ГЕЙЗЕР ДОВГИЙ

- 3 пластиковою пробкою

код	USD
590140	3,75



599327

18/8

stainless steel

НАЛИВНИК, З КЛАПАНОМ FREE-FLOW – 3 ШТУКИ

- Для використання в барах, пабах і ресторанах
- Міцна конструкція з нержавіючої сталі
- Збалансований відкидний клапан для наливання, через який насадка автоматично відкривається та закривається, коли пляшка нахилена
- Сприяє точному дозуванню
- Підходить для стандартних пляшок об'ємом 0,5 - 1,5 л з отворами діаметром до 20 мм

код	кількість в упаковці	мм	USD
599327	3	ø30x120	12,50





599402 599419 599426 599433

ГЕЙЗЕР ХРОМОВАННИЙ - 4 ШТУК

- Зроблено з пластмаси ЕВА

код	-	кількість в упаковці	USD
599426	прозорий	4	11,00



599440 599457

ГЕЙЗЕР - НАБІР 6 ШТ

- Виготовлено з матеріалу EVA.

код	-	кількість в упаковці	USD
599440	2 чорні, 2 білі, 2 червоні	6	5,55
599457	2 синіх, 2 червоних, 2 зелених	6	4,10



598719 598818
для полиці настінний



СТІЙКА ДЛЯ ПЛЯШОК З ДОЗАТОРОМ

- Висота пляшки від 240 мм до 350 мм

код	-	USD
598719	для полиці	28,00
598818	настінний	28,00



598009 598207 598405

ДОЗАТОР НЕКАПАЮЧИЙ

код	мл	USD
598009	25	11,50
598207	35	11,50
598405	50	11,50



599006 599105 599204

ГЕЙЗЕР КУЛЬКОВИЙ

код	мл	USD
599006	25	5,90
599105	35	5,90
599204	50	5,90





ЗАТИСКНА ПРОБКА ДЛЯ ПЛЯШКИ – 3 ШТ.

- Запобігає витоків та розливу
- Герметичне закриття продовжує термін придатності залишків продукту у вже відкритій пляшці
- Виготовлена з нейлону з важелем з надзвичайно міцного пластику ABS
- Інтегроване силіконове кільце щільно закупорює пляшку при натисканні на важіль
- Придатний для стандартних пляшок об'ємом 0,5 - 1,5 л, ідеальна для пляшок з діаметром горлечка до 20 мм
- Навір містять 3 пробки в кольорах: зелений, білий та червоний

код	кількість в упаковці	мм	USD
552049	3	ø36x81	9,55



595558

ПРОБКА – 6 ШТ.

- Для використання в барах, пабах і ресторанах
- Виготовлено з міцного та гнучкого чорного ЕВА
- Захист від розливу відкритих пляшок
- Герметична кришка для подовження терміну служби виробу
- Підходить для стандартних пляшок об'ємом 0,5 - 1,5 л з отворами діаметром до 20 мм

код	кількість в упаковці	мм	USD
595558	6	ø31x31	5,55



595589



ПРОБКА ДЛЯ ПЛЯШКИ ШАМПАНСЬКОГО

- Для зберігання відкритих шампанських пляшок

код	USD
595589	7,70



595565

ПРОБКА З ГВИНТОВОЮ КРИШКОЮ – 6 ШТ.

- Для використання в барах, пабах і ресторанах
- Захист від розливу відкритих пляшок
- Виготовлено з міцного та гнучкого ЕВА
- Герметична кришка для подовження терміну служби виробу
- Підходить для стандартних пляшок об'ємом 0,5 - 1,5 л з отворами діаметром до 20 мм

код	кількість в упаковці	USD
595565	6	7,35



557600



ДИСПЕНСЕР БАРМЕНА ЗІ ЗМІННИМИ НАСАДКАМИ

- Змінна насадка і кришка
- Призначений для дозування, змішування і зберігання напоїв
- Знімна верхня частина

код	об'єм [л]	мм	USD
557600	0.8	ø90x(H)300	11,50

592



Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ





588420

588420

СИФОН ДЛЯ ЗБИВАННЯ ВЕРШКІВ

- Матова чорна пляшка, тримач та голівка з алюмінію
- Не придатний для приготування гарячих соусів
- У комплект входять: 3 поліпропіленові насадки і щітка
- Для використання з балончиками (N₂O) до сифонів для збитих вершків (балончики не входять у комплект)

код	об'єм [л]	мм	USD
588420	0.5	ø80x(H)260	77,00
588598	0.95	ø95x(H)320	86,00

NEW



588574

СИФОН ДЛЯ ГАЗУВАННЯ ВОДИ

- Зроблений з нержавіючої сталі
- Для швидкого приготування газованої води
- Використовувати виключно з балончиками CO₂

код	об'єм [л]	мм	USD
588574	1	ø100x(H)320	136,00



БАЛОНЧИКИ ДО СИФОНУ ДЛЯ ЗБИТИХ ВЕРШКІВ

- Заповнений N₂O
- 5 років придатний для використання (дата виготовлення зазначена на балончику)
- Можна використовувати у всіх професійних сифонах для збивання вершків
- Увага: використання інших балончиків у сифонах HENDI призведе до анулювання гарантії на ці пристрої!

код	кількість в упаковці	USD
588208	10	7,35
588215	24	16,50
586907	50	34,50



588406

БАЛОНЧИКИ З ВУГЛЕКИСЛИМ ГАЗОМ - 10 ШТУК

- Дозування: 1 балончик 8 г CO₂ на 1 літр

код	кількість в упаковці	USD
588406	10	8,20

КОНТЕЙНЕРИ БАРНІ ДЛЯ ІНГРЕДІЄНТІВ

- Для використання в барах, пабах і ресторанах
- Виготовлено з високоякісного пластику
- Корпус HIPS та прозора кришка ABS для захисту продуктів від забруднення або комах
- 3 поліпропіленові контейнери для окремого зберігання фруктів або спецій
- Кожен контейнер можна легко вийняти з тримача, наприклад, для поповнення продукту
- Контейнери, які можна мити в посудомийній машині



BARUP
BARWARE



552018



552025



552131



552032

БОКС ДЛЯ ІНГРЕДІЄНТІВ – 3 КОНТЕЙНЕРИ

- 3 поліпропіленові контейнери для окремого зберігання фруктів або спецій

код	мм	USD
552018	480x150 x(H)100	34,50

БОКС ДЛЯ ІНГРЕДІЄНТІВ – 4 КОНТЕЙНЕРИ

- 4 поліпропіленові контейнери для окремого зберігання фруктів або спецій

код	мм	USD
552025	480x150 x(H)100	36,50

БОКС ДЛЯ ІНГРЕДІЄНТІВ – 5 КОНТЕЙНЕРІВ

- 5 поліпропіленових контейнерів для зберігання фруктів або спецій окремо

код	мм	USD
552131	480x150 x(H)100	46,00

БОКС ДЛЯ ІНГРЕДІЄНТІВ – 6 КОНТЕЙНЕРІВ

- 6 поліпропіленових контейнерів для зберігання фруктів або спецій окремо

код	мм	USD
552032	480x150 x(H)100	36,50



552100

КОНТЕЙНЕР БАРМЕНА ДЛЯ ІНГРЕДІЄНТІВ

- Виготовлений з матеріалів найвищої якості
- Корпус з нержавіючої сталі та прозора кришка з поліпропілену захищають продукти від забруднення та комах
- Поліпропіленові контейнери для роздільного зберігання добавок або спецій, кожний легко виймається з корпусу
- Контейнери можна мити в посудомийній машині

код	-	мм	USD
552100	5 контейнери	375x140x(H)90	52,50





596890

СЕРВЕТНИЦА З 3 ВІДДІЛЕННЯМИ

- Для використання в будь-якому закладі харчування та напоїв
- Виготовлено з полістиролу
- Велике відділення для серветок 135x135 мм
- Два менші відділення розміром 24x115 мм для соломинок, мішалок тощо.

код	мм	USD
596890	193x143x(H)136	11,00



596760



ОРГАНАЙЗЕР БАРНИЙ BAR CADDY

- 6 відділень для серветок, соломки, мішалок тощо.
- Контейнер для серветок 130x130 мм
- 2 відділення 51 x 48 мм,
- 2 відділення 51 x 44 мм
- 1 відділення 102 x 46 мм
- Виготовлений з пластику ABS

код	мм	USD
596760	240x145x(H)105	19,00



826348



ДОШКА КУХОННА УНІВЕРСАЛЬНА З РУЧКОЮ

- Виготовлена з поліетилену HDPE
- Довбична, гладка

код	колір	мм	товщина (мм)	USD
826348	Білий	250x150	10	8,20
826478	Чорний	250x150	10	8,65
826355	Білий	300x200	10	14,00
826485	Чорний	300x200	10	12,00



596777



РИМЕР БАРНИЙ 3-РІВНЕВИЙ

- Для декорування країв келихів
- 3 розсувні ємності з відповідним маркуванням: сік лайма, сіль, цукор
- Губчаста вставка в ємності для соку запобігає розливанню
- Виготовлений з пластику ABS

код	мм	USD
596777	200x160x(H)75	15,50



**NEW**

596685

NEW

596524



596531

NEW

596753

NEW

596456



596463

БАРНЕ СІТЕЧКО BAR UP

код	мм	USD
596685	160x75	4,10

СІТЕЧКО JULEP

- Покрыття мідного кольору з глянцевою покриттям.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596524	160x75	14,50

СІТЕЧКО JULEP

- Чорне порошкове покриття.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596531	160x76	9,55

СТРЕЙНЕР HAWTHORNE

- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596753	82x28x(H)165	8,20

СТРЕЙНЕР HAWTHORNE

- Мідне покриття з блискучою обробкою.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596456	160x75x(H)15	11,50

СТРЕЙНЕР HAWTHORNE

- Чорне порошкове покриття.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596463	160x75x(H)15	9,55

БАР

**NEW**

596449

ТРИКУТНЕ СІТЕЧКО ДЛЯ КОКТЕЙЛЮ

- Виготовлене з неіржавної сталі.
- Знімна пружина для легкого очищення.
- Пружина також може використовуватися як пружинний вінчик для методу "сухий коктейль".
- З вушком в ручці.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596449	97x105	11,50

596



Цни EXW, вказані без урахування ПДВ





NEW



NEW

BARUP
BARWARE

596968



596555



596562

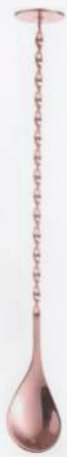


593097

NEW



NEW



596579



596586

БАРНА ЛОЖКА

код	мм	USD
596968	385x35	6,40

БАРНА ЛОЖКА

- Мідне покриття з блискучою обробкою.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596555	385x35	18,00

БАРНА ЛОЖКА

- Чорне порошкове покриття.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596562	385x35	12,50

БАРНА ЛОЖКА З МАДЛЕРОМ

- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
593097	280x35	5,55

БАРНА ЛОЖКА З МАДЛЕРОМ

- Мідне покриття з блискучою обробкою.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596579	280x35	12,50

БАРНА ЛОЖКА З МАДЛЕРОМ

- Чорне порошкове покриття.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596586	280x35	12,50





BARUP
BARWARE

NEW



635612

638118

638132

638170

638163

S.S.
stainless steel

СИТО – НАБІР З 3 ШТ.

- Виготовлені з нержавіжної сталі AISI204 з порошковим покриттям.
- З невеликою опорою, щоб покласти сито на каструлю або миску, або повісити на неї.
- Розміри:
 - сито чорного кольору: ø74 мм, (L)215 мм, (H)25 мм,
 - сито сріблястого кольору: ø105 мм, (L)245 мм, (H)30 мм,
 - сито мідного кольору: ø144 мм, (L)337 мм, (H)45 мм.
- Довжина ручки:
 - сито чорного кольору: 115 мм,
 - сито сріблястого кольору: 120 мм,
 - сито мідного кольору: 165 мм.
- Розмір сітки:
 - сито чорного кольору: 1×1 мм,
 - сито сріблястого кольору: 1×1 мм,
 - сито мідного кольору: 1,5×1,5 мм.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	USD
635612	22,00

БАРНЕ СИТЕЧКО Ø 65X220 MM BAR UP

- Для використання в барах, пабах, ресторанах і кондитерських
- Виготовлено з нержавіючої сталі
- Тонка сітка з дрітчастою ручкою
- Можна мити в посудомийній машині

код	мм	USD
638118	ø65x220	3,75

СИТЕЧКО БАРМЕНСЬКЕ

- Для використання в барах, пабах, ресторанах і кондитерських
- Нержавіюча сталь з елегантним чорним PVD покриттям
- Тонка сітка з дрітчастою ручкою
- ПРИМІТКА: Не можна мити в посудомийній машині

код	мм	USD
638132	ø65x220	4,10
638149	ø75x220	5,55

БАРНЕ СИТЕЧКО КОНІЧНЕ ЧОРНЕ Ø 75X220 MM BAR UP

- Для використання в барах, пабах, ресторанах і кондитерських
- Нержавіюча сталь з елегантним чорним покриттям PVD
- Тонка сітка з дрітчастою ручкою
- ПРИМІТКА: Не можна мити в посудомийній машині

код	мм	USD
638170	ø75x220	5,90



БАРНЕ СИТЕЧКО КОНІЧНЕ BAR UP

- Для використання в барах, пабах, ресторанах і кондитерських
- Виготовлено з нержавіючої сталі
- Тонка сітка з дрітчастою ручкою
- Можна мити в посудомийній машині

код	мм	USD
638163	ø75x220	3,25





BARUP
BARWARE

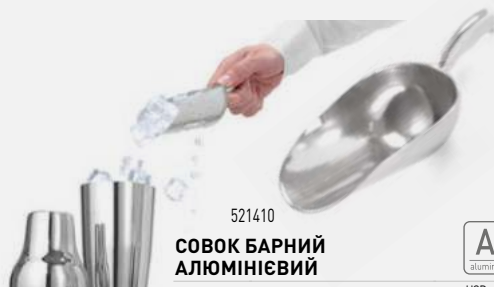


ABS
plastic

МАДЛЕР

- Виготовлений з чорного АБС-пластик
- Для подрібнення та замішування інгредієнтів напоїв, наприклад, малини, лайму, м'яти тощо
- Доступний у варіантах: гладкий і профільований (зірка)

код		мм	USD
596739	профільований, клітка	ø34x207	5,90
596944	гладкий	ø34x207	5,05
596951	профільований, зірочка	ø34x207	5,05



СОВЕК БАРНИЙ АЛЮМІНІЄВИЙ

AL
aluminium

код	мм	USD
521410	220x80	8,20



СОВЕК БАРНИЙ З ОТВОРАМИ

AL
aluminium

код	мм	USD
521434	220x80	10,00

щипці для льоду

- В упаковці 2 шт.

S.S.
stainless steel

код	мм	USD
523520	(L)180	5,90



NEW



596999



593004

NEW



596425

NEW



596432

NEW



596401



593318

NEW



596418

ШЕЙКЕР COBBLER З ЧАСТИНИ

- Можна мити в посудомийній машині.

код	об'єм [л]	мм	USD
596999	0.5	ø79x(H)199	23,00

ШЕЙКЕР COBBLER З ЧАСТИНИ

- Можна мити в посудомийній машині.

код	об'єм [л]	мм	USD
593004	0.75	ø80x(H)240	27,00

ШЕЙКЕР COBBLER З ЧАСТИНИ

- Мідне покриття з блискучою обробкою.

- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596425	ø85x(H)240	36,50

ШЕЙКЕР COBBLER З ЧАСТИНИ

- Чорне порошкове покриття.

- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596432	ø85x(H)240	31,50

БОСТОНСЬКИЙ ШЕЙКЕР TIN-ON-TIN

- Можна мити в посудомийній машині.

код	об'єм [л]	мм	USD
596401	0.8	ø90x(H)303	26,00

БОСТОНСЬКИЙ ШЕЙКЕР TIN-ON-TIN

- Мідне покриття з блискучою обробкою.

- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
593318	ø90	56,50

БОСТОНСЬКИЙ ШЕЙКЕР TIN-ON-TIN

- Чорне порошкове покриття.

- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596418	ø90	26,00



596982



596975

КРУЖКА З МІДНИМ ПОКРИТТЯМ

код	об'єм [л]	мм	USD
596975	0.5	ø97x(H)100	15,00
596982	0.4	ø85x(H)105	10,00



ШЕЙКЕР COVBLER З ЧАСТИНИ

код	об'єм [л]	мм	USD
593035	0.75	ø90x(H)255	20,00

БОСТОНСЬКИЙ ШЕЙКЕР

код	об'єм [л]	USD
596678	0.8	12,50

БОСТОНСЬКИЙ ШЕЙКЕР

код	-	об'єм [л]	мм	USD
593042	сталевий стакан	0.8	ø90x(H)175	9,55
593066	шейкерний стакан	0.45		4,60

БОСТОНСЬКИЙ ШЕЙКЕР

- Поліроване покриття в мідному кольорі.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596395	ø90	26,00

БОСТОНСЬКИЙ ШЕЙКЕРНИЙ СТАКАН

- Виготовлено із загартованого скла.
- Місткість: 0,45 л
- Бостонський шейкерний стакан з неіржавної сталі можна придбати окремо (коди: 593042, 596678).

код	об'єм [л]	USD
593066	0.45	4,60

NEW



700259

СУМКА БАРМЕНА

- Виготовлена з щільної бавовни полотняного переплетення. Сумка має обід із надмірним нашиванням для зміцнення та елегантне покриття.
- Фурнітура з неіржавної сталі в кольорі античного золота.
- Ремінці з коричневої натуральної шкіри (замша).
- Чорний бавовняний плечовий ремінь регулюється по довжині і знімається.
- Надійне кріплення за допомогою пряжок та шкіряних ремінців.
- Планування:
 - 8 кишень (наприклад, для барменських ложок, пінцетів),
 - 8 еластичних відкритих відділень (наприклад, для джигерів),
 - 3 клапани, закріплені за допомогою липучок,
 - відділення із застібок-блискавкою для шейкера/стакана бостонського розміром 37x15 см.
- Розміри внутрішньої частини (із закритими відкидними клапанами): 37x33,5 см.

код	мм	USD
700259	210x370x(H)70	77,00



ДЖИГЕР 25/50 МЛ.

- Виготовлений із нержавіючої сталі
- 3 кільцем для оптимальної ваги та стійкості джиггера в руці
- Двосторонній, місткість: 25 мл і 50 мл

код	мм	USD
596920	ø43x(H)110	5,05

ДЖИГЕР 25/50 МЛ.

- Виготовлений із нержавіючої сталі з глянцевою покриттям в мідному кольорі.
- Оснащений кільцем зі смугами для додаткової фіксації.
- Місткість: 25/50 мл.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
593332	ø43x(H)110	13,50

ДЖИГЕР 25/50 МЛ.

- Для використання в барах, пабах і ресторанах
- Виготовлено з нержавіючої сталі
- Кільце для оптимальної ваги та стабільності в руці
- Елегантний чорний колір
- Двосторонній, 25 мл та 50 мл

код	мм	USD
596654	ø45x(H)110	6,85

ДЖИГЕР 25/50 МЛ.

- Виготовлено з нержавіючої сталі з матовим покриттям.
- Місткість: 25/50 мл.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596722	ø43x(H)85	7,35

ДЖИГЕР 25/35 МЛ.

- Виготовлений з нержавіючої сталі.
- Місткість: 25/35 мл.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596715	ø40x(H)73	7,35



ДЖИГЕР 25/50 МЛ.

- Виготовлено з нержавіючої сталі з мідним покриттям з блискучою обробкою.
- Місткість: 25/50 мл.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596548	ø42x(H)86	14,50

ДЖИГЕР 25/50 МЛ.

- Виготовлено з нержавіючої сталі з чорним порошковим матовим покриттям.
- Місткість: 25/50 мл.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596647	ø45x(H)86	6,85



БАРКІТ У ТУБУСІ

- Ніжконечник м'длеру виготовлений з поліпропілену (PP).
- Тубус виготовлений з щільного картону.
- Бостонський шейкер Tip-on-Tip: 2 об'яжені стійки, місткістю 500 мл і 800 мл.
- Клісичний джигер місткістю 50 мл і 25 мл.
- Ситечко Hawthorne: з ергономічною ручкою та знімною пружиною (для легкого очищення, також можна використовувати як "пружинний віничок"). Ідеально підходить для шейкеру, ретельно проціджує шматки льоду, фруктів і трав.
- М'длер: із зубчастою поверхнею для швидкого розтирння фруктів і трав.
- Спіральний б'рменський ложок довжиною 27 см, об'ємом 5 мл, з м'длером (ніжконечник у формі диска): для швидкого змішування холодних напоїв без їх розведення, розливання газованих напоїв без шипіння та точного створення б'лтованих коктейлів. Диск – м'длер також можна використовувати для розтирння фруктів і трав.
- Н'бір укомплектований в картонний тубус з елегантним витвором мистецтва.



БАРКІТ У ТУБУСІ

- Складається з 5 елементів із неіржавної сталі AISI 201.
- Усі елементи набору можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596616	ø120x(H)320	64,00



БАРКІТ У ТУБУСІ

- Складається з 5 елементів із неіржавної сталі AISI 201 з блискучим покриттям мідного кольору.
- Елементи набору не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596623	ø120x(H)320	72,50



БАРКІТ У ТУБУСІ

- Виготовлений з нержавіючої сталі.
- Елементи набору не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596609	ø120x(H)320	72,50

BARUP
BARWARE

NEW

596616

596623

596609



471500



ЧАША ДЛЯ ШАМПАНСЬКОГО

код	об'єм [л]	мм	USD
471500	13.5	ø370x(H)230	109,00



471524



ЧАША ДЛЯ ШАМПАНСЬКОГО

код	об'єм [л]	мм	USD
471524	9.5	ø350x(H)230	41,00

BARUP
BARWARE



593165



ЧАША ДЛЯ ШАМПАНСЬКОГО

- Прозора
- Овальна

код	мм	USD
593165	470x290x(H)230	69,50



593158

ВІДРО ДЛЯ ШАМПАНСЬКОГО

- Прозоре
- Виготовлене з прозорого пластику
- Підходить для кріплення 593905

код	об'єм [л]	мм	USD
593158	3	220x185x(H)226	46,00



593103



ВІДЕРЦЕ ДЛЯ ШАМПАНСЬКОГО

- 3 ручки
- Підходить для стійки 593905

код	об'єм [л]	мм	USD
593103	3.5	ø210x(H)210	23,00

БАР



593202

594049

NEW

ВІДЕРЦЕ ДЛЯ ШАМПАНСЬКОГО

- 3 ручками
- Підходить для стійки 593905



код	об'єм [л]	мм	USD
593202	3.3	ø220x(H)190	15,00
594049	3.3	ø220x(H)190	23,00





СТІЙКА ДЛЯ ВІДЕРЦЯ ДЛЯ ШАМПАНСЬКОГО

- Зручна в складуванні
- Для самостійної збірки
- 5 частин
- Діаметр підставки під відерце 180 мм

код	мм	USD
593608	ø185x(H)750	114,00

593608



BARUP
BARWARE



593905



КРІПЛЕННЯ ДЛЯ ВІДЕРЦЯ ДЛЯ ШАМПАНСЬКОГО

- Кільце діаметром 185 мм
- Кріпиться до столу
- Підходить для відер 593103, 593202, 593158
- Відро продається окремо

код	мм	USD
593905	ø195x(H)510	31,50

ТРИМАЧ КУЛЕРА ДЛЯ ШАМПАНСЬКОГО

- Виготовлено з нержавіючої сталі.
- Створений для легкого встановлення на стіл.
- Завдяки гумовим елементам запобігає подряпинам на стільниці.
- Сумісний з кулерами діаметром до 180 мм

код	мм	USD
639207	ø210x(H)210	28,00



NEW



639207



ТЕРМОС ДЛЯ ВИНА

- Подвійні стінки з нержавіючої сталі
- Використовувати без кубиків льоду
- Внутрішній діаметр: 105 мм

код	мм	USD
593806	ø120x(H)180	27,00



Використовувати без кубиків льоду

593806



594742

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЛЬОДУ БІЛИЙ

код	об'єм [л]	мм	USD
594742	5	ø190x(H)200	29,50
594759	10	ø292x(H)220	64,00

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЛЬОДУ – ПОДВІЙНІ СТІНКИ

код	об'єм [л]	мм	USD
594704	5	ø200x(H)230	136,00



594704





679012

ФОРМА ДЛЯ ЛЬОДУ У ВИГЛЯДІ ДОРОГОЦІННИХ КАМЕНІВ

- Дозволяє отримати 6 кубиків льоду в формі кристалів дорогоцінних каменів
- Виготовлена з міцного харчового силікону
- 2 форми в комплекті

код	мм	USD
679012	190x105x(H)30	15,00



679036

ФОРМА ДЛЯ КУБИКІВ ЛЬОДУ XL

- Дозволяє отримати 6 великих крижаних кубиків, що повільно тануть (≈5x5x5 см)
- Виготовлена з міцного силікону, придатного для контакту з харчовими продуктами

код	мм	USD
679036	170x110x(H)52	13,50



679050

ФОРМА ДЛЯ КУБИКІВ ЛЬОДУ У ВИГЛЯДІ ЧАРКИ

- Дозволяє отримати 6 крижаних чарок для шотів
- Виготовлена з міцного силікону, придатного для контакту з харчовими продуктами

код	мм	USD
679050	125x190x(H)60	33,50

ФОРМА ДЛЯ КУБИКІВ ЛЬОДУ

- Виготовлена з м'якої гуми
- Місткість - 32 кубика льоду

код	мм	USD
679005	335x180	29,50



679043

ФОРМА ДЛЯ МІНІ-КУБИКІВ ЛЬОДУ

- Дозволяє отримати 15 маленьких крижаних кубиків (≈3x3x3 см)
- Виготовлена з міцного силікону, придатного для контакту з харчовими продуктами

код	мм	USD
679043	190x120x(H)35	13,00

Переглянути відеореєстр



679029

ФОРМА ДЛЯ ЛЬОДУ У ВИГЛЯДІ КУЛЬОК

- Дозволяє отримати 6 великих крижаних кульок, що повільно тануть (≈ ø4,5 см)
- 2 частини з ущільнювальним кільцем для запобігання витоку при заправці
- Виготовлена з міцного силікону, придатного для контакту з харчовими продуктами

код	мм	USD
679029	180x125x(H)50	21,00



679067

ФОРМА ДЛЯ КУБИКІВ ЛЬОДУ У ВИГЛЯДІ ЧАРКИ

- Дозволяє отримати 4 крижаних чарки для шотів
- Виготовлена з міцного силікону, придатного для контакту з харчовими продуктами

код	мм	USD
679067	122x122x(H)60	18,00



679005

М'яка гума на тримачі





274255



Переглянути
відеореєстратор



ГРАНИТОР

- Контейнер об'ємом 12 л з кріпком швидкого розливу, кришки з підсвічуванням.
- Цифровий контролер температури з режими холодні напої та напої "фруктовий сніг".
- Ефективний компресор, температур в режимі "фруктовий сніг" коливається від -10°C до -2°C.
- Контейнери можна виймати, щоб полегшити очищення.
- Денний та нічний режим.
- Холодоагент: R290.
- Піддон для крапель в комплекті.

код	об'єм (л)	В	Вт	мм	USD
274255	12	230	400	270x422x(H)815	2 720,00



274224



ГРАНИТОР 2X 12 Л

- Два 12-літрових резервуари з кріпком для легкого порціонування, кришки з підсвіткою
- Електронний контролер температури в режимі холодних напоїв і напоїв типу «фруктовий сніг»
- Високопродуктивний компресор, діодний температур в режимі «фруктовий сніг» від -10°C до -2°C
- Резервуари легко знімаються, що полегшує очищення
- Холодоагент: R404a
- Зливний піддон в комплекті

код	об'єм (л)	В	Вт	мм	USD
274224	24	230	740	470x515x(H)780	3 640,00



ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОКУ 2X12Л

- Два 12-літрових резервуари з кріпком для легкого порціонування
- Електронний контролер температури, температур може бути встановлено в діапазоні від 0°C до 10°C
- Резервуари легко знімаються, що полегшує чистку
- Холодоагент: R290
- Зливний піддон в комплекті

код	об'єм (л)	В	Вт	мм	USD
425206	24	230	370	485x415x(H)645	1 500,00



425206



Переглянути
відеореєстратор





КОТЕЛ ПИВОВАРНИЙ

- Корпус з нержавіючої сталі AISI 304
- Призначений для приготування солодового пива в домашніх умовах
- Автоматичний режим роботи – пам'ять пристрою дозволяє зберегти 9 рецептів, кожен з яких до 9 кроків
- Ручний режим для фавіців, які варять пиво за власною фантазією
- Інтуїтивно зрозуміла панель управління з цифровим відображенням робочих параметрів
- Діапазон температур нагрівання: від 25°C до 100°C, з точністю до 0,1°C
- Помпа забезпечує плавне та ефективне перемішування затору
- Градування всередині резервуару (шкала 5 л) та зовнішній індикатор у вигляді скляної трубки (шкала 1 л) дозволяють легко перевірити рівень наповнення посудини
- Корпус з нержавіючої сталі AISI 304
- Дно, що відкриває камеру бродиння від помпи та секції управління – зі сталі AISI 304
- Зливний кран
- Кришка із загартованого скла

код	об'єм (л)	В	Вт	мм	USD
289952	40	230	2500	ø400x(H)630	652,00
289969	60	230	3000	ø400x(H)780	816,00



289952

BARUP
BARWARE



ОХОЛОДЖУВАЧ ЗАНУРЮВАЛЬНИЙ 10 ВИТКІВ

- Призначений для охолодження затору в процесі пивоваріння
- Трубка з нержавіючої сталі AISI 304
- Кількість витків: 10
- Висота: змійовика 100 мм, загальна висота охолоджувача 360 мм
- Діаметр: зовнішній 255 мм
- Трубка: довжина 8,8 мп, діаметр 9,5 мм
- Вага нетто: 1,25 кг
- Аксесуар для пивоварні (289952, 289969)

код	мм	USD
289976	ø255x(H)360	72,50



289976

S.S.
stainless steel



516751



ВІДРО ДЛЯ ПИВА

- З відбоданим в ручку відкривачкою для пляшок.

код	мм	USD
516751	ø230x(H)180	26,00



565360

ЛОПАТКА ДЛЯ ЗБИРАННЯ ПИВНОЇ ПІНИ - 6 ШТУК

- Білого кольору, виготовлена з пластику

код	мм	USD
565360	235x26	12,50

SAN
plastic

ВАКУУМНА ПРОБКА ДЛЯ ВІНА

- МожнѢ використовувати з усімѢ видѢми вин (тихими тѢ ігристими) тѢ винними пляшкѢми: стандартними – 750 мл тѢ більшими – 1000 мл.
- ПомпѢ і пробки з ABS і TPE.
- ПомпѢ швидко видѢляє повітря з пляшки, створюючи оптимальний вакуум і герметичність для збереження смаку і тривалості до 7 днів (при охолодженні).
- 2 пробки в комплекті.
- Пробки з безпечної кнопкою вакуумного розблокування – легке вилучення пробки.
- Помпу і пробки не можнѢ мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
595541	140x65x(H)50	18,00

ABS
plastic



NEW

595541

BARUP
BARWARE



595534

ДОДАТКОВІ ПРОБКИ ДЛЯ ВАКУАТОРІВ ДЛЯ ВІНА

код	кількість в упаковці	мм	USD
595534	2	ø40x(H)40	10,00

595517



NEW

ТРИМАЧ ДЛЯ КЕЛИХІВ

- Виготовлений з нержавіючої сталі.
- МожнѢ повісити під полицю.
- 1 ряд призначений для розміщення келихів.
- Постпвляється з набором шурупів і дюбелів

код	мм	USD
595517	408x115x(H)30	11,50



696064

NEW

ABS plastic LDPE polyethylene PP polypropylene

МИЙКА ДЛЯ СКЛЯНОК

- Для самостійного монтажу, призначенѢ для розміщення нѢ мийці.
- Підходить для склянок діаметром 50-140 мм і висотою макс. 240 мм, включаючи келихи для пива German Stein (з вухом) або англійські келихи для пива.
- Корпус з ABS, щетинки щітки з поліпропілену.
- Середня щітка знімється.
- ОснащенѢ телескопічною системою ополіскування всередині одного з контейнерів – воно має форсунки для ополіскування склянок, одночасно мийть склянки всередині тѢ зовні.
- З прямим підключенням до води – ефективно мие склянки в холодній воді (нижче 30°C).
- З переливом – корисно, коли надлишок води досягнѢ щіток.
- ОснащенѢ 4 присосками з PVC, що забезпечує стійкість.
- ВідповіднѢ стандартнѢ НАССР.
- Обслуговування/технічне обслуговування не потрібно, крім базового гігієнічного обслуговування.
- В комплекті: шланг подачі води довжиною 70 см діаметром 3/8 дюймѢ.

код	мм	USD
696064	370x200x(H)360	227,00

БАР



596500



NEW

ПІДВІСНИЙ ТРИМАЧ ДЛЯ КЕЛИХІВ

- Виготовлений з нержавіючої сталі.
- МожнѢ повісити нѢ стіну.
- 3 рядів, призначених для розміщення келихів.
- Постпвляється з набором шурупів і дюбелів

код	мм	USD
596500	350x293x(H)50	59,00

610

HENDI

Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ



696002

ЙОРЖ ДЛЯ МИТТЯ СКЛЯНОК - ПОТРІЙНИЙ



код	мм	USD
696002	190x100x(H)180	21,00



696040

ЙОРЖ ДЛЯ МИТТЯ СКЛЯНОК - ПОТРІЙНИЙ



- Виготовлені з поліпропілену
- 3 щітки з нейлону
- На дні 4 ніжки-присоски

код	мм	USD
696040	190x100x(H)250	23,00



552681

ПРИСТРІЙ ДЛЯ МИТТЯ СКЛЯНОК

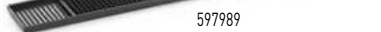
- Корпус з алюмінію
- Йорж з нейлону
- На основі 4 ніжки-присоски



код	мм	USD
552681	ø150x(H)190	36,50



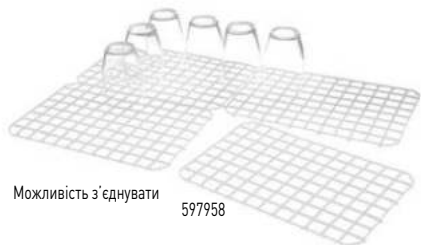
597972



597989

КИЛИМОК БАРНИЙ

код	мм	USD
597989	300x150x(H)9	10,00
597965	610x85x(H)15	15,50
597972	453x305x(H)15	23,00



Можливість з'єднувати

597958

КИЛИМОК БАРНИЙ

- Виготовлений з білого поліпропілену
- Можна поєднувати
- Відповідає гігієнічним нормам HACCP



код	кількість в упаковці	мм	USD
597958	5	313x209	26,00



BARUP



СОКОВИТИСКАЧ ДЛЯ ЦИТРУСОВИХ

- Модель з руків'ям, виконана з високоякісного сплаву цинку і хромованої сталі
- Руків'я збільшує стабільність
- Завдяки пружині самостійно повертається в початкове положення
- Чаша для соку і прес з нержавіючої сталі

код	мм	USD
695906	225x180x(H)510	127,00



Переглянути
відеореєстратор

695906



BARUP
BARWARE

NEW



596470

СОКОВИТИСКАЧ ДЛЯ ЦИТРУСОВИХ

- Багатофункціональний: для лимонів, лаймів, мандаринів і дрібних апельсинів.
- Виготовлений з неіржавної сталі.
- Великі ручки забезпечують багато можливостей для легкого натискання.
- Міцний та надійний шарнір не ламається.
- Діаметр чаші: 75 мм.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
596470	215x70x(H)55	46,00

NEW



592076

СОКОВИТИСКАЧ ДЛЯ ЦИТРУСОВИХ

- Виготовлено з алюмінієвого сплаву з товстим порошковим покриттям.
- Дизайн подвійної чаші (для малих і великих цитрусових фруктів): 85 мм і 70 мм.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
592076	225x80x(H)55	31,50



СОКОВИТИСКАЧ ДЛЯ ЦИТРУСОВИХ

- Алюмінієвий сплав з порошковим покриттям

код	-	мм	USD
592045	зеленого кольору для лаймів	203x60x(H)40	16,50
592052	жовтого кольору для лимонів	223x75x(H)45	13,50
592069	помаранчевого кольору (для апельсинів)	232x91x(H)60	26,00

592069



592052



592045




WARING

 ABS
plastic

 PA
polyamide

 PC
polycarbonate

outdoor

NEW


WJX90XE

СОКОВИТИСКАЧ З ВИКИДОМ М'ЯКОТІ, ПОТУЖНИЙ

- Створений для будь-яких фруктів та овочів - він має широкий жолоб діаметром 8 см, придатний для великих продуктів.
- Корпус з металу з порошковим покриттям.
- Кошик для фільтрації, контейнер для соку та ріжучий диск із неіржавної сталі.
- Обертальний некрапельний кран забезпечує чистоту робочого простору під час роботи.
- Великий 11-літровий контейнер для м'якоті та витягнення м'якоті забезпечують безперервну роботу.

- Висота крана дозволяє помістити 1,4-літрову чашу безпосередньо під ним.
- Захист від перегріву.
- Швидкість обертання: 3600 об/хв
- У комплекті: зручний для користувача ергономічний штовхач і щіточка для чищення.

код	В	мм	USD
WJX90XE	230	273x457x(H)508	3 100,00



221105

ШНЕКОВИЙ СОКОВИТИСКАЧ

- Для приготування соку з овочів і твердих фруктів
- З великим 7-літровим контейнером на очистки
- Висока продуктивність - до 120 кг фруктів або овочів на годину
- Корпус, чаша, ємність для соку і диск виконані з неіржавної сталі

- Швидкість різального диска 3000 об./хв
- Безпечна експлуатація, запуск відбувається виключно, коли кришка і запобіжний важіль закриті
- Не придатний для льоду, а також заморожених овочів і фруктів

код	В	Вт	мм	USD
221105	230	700	246x439x(H)525	1 500,00



БАРНІ БЛЕНДЕРИ

- Підходить для: змішування фруктів та овочів, приготування коктейлів, смузі та навіть подрібненого льоду.
- Корпус виготовлений з пластику ABS.
- Чаша об'ємом 2,5 л, виготовлена з міцного прозорого полікарбонату, стійка до температурного режиму від -40 до 90°C.
- Кришка з полікарбонату.



- Знімне лезо з неіржавної сталі AISI 420 з титановим покриттям.
- Імпульсний режим змішування.
- Захист від перегріву та перевантаження.
- Система блокування: запобігає випадковому ввімкненню приладу без чаші.



230688



230695



Переглянути відеореєстри

Захисний кожух значно зменшує рівень шуму

Основа проти ковзання

БАРНИЙ БЛЕНДЕР ЗІ ЗВУКОІЗОЛЯЦІЙНИМ КОРПУСОМ

- Звукоізоляційний корпус із полікарбонату.
- Ручний, безступеневе регулювання швидкості за допомогою ручки.
- Двигун зі змінною швидкістю: 16000 об/хв - 24800 об/хв (без завантаження).
- Додаткова функція безпеки: блендер працює лише тоді, коли кришка повністю закрита.

код	В	Вт	мм	USD
230688	230	1680	250x300x(H)540	635,00

БАРНИЙ БЛЕНДЕР ЦИФРОВИЙ ЗІ ЗВУКОІЗОЛЯЦІЙНИМ КОРПУСОМ

- Звукоізоляційний корпус з полікарбонату.
- Світлодіодна цифрова сенсорна панель керування.
- 3 рівні швидкості: НИЗЬКИЙ прибіл. 8350 об/хв, СЕРЕДНІЙ прибіл. 13 500 об/хв, ВИСОКИЙ прибіл. 24 800 об/хв (без завантаження).
- 3 налаштування таймера: 30, 45, 90 секунд.
- Додаткова функція безпеки: блендер працює лише тоді, коли кришка повністю закрита.

код	В	Вт	мм	USD
230695	230	1680	250x300x(H)546	698,00





230718

Надзвичайно
потужний, може
навіть дробити лід

У комплект входить
ударостійкий глечик
об'ємом 2,5 л, штовхач
і міцна кришка.



238097

ABS
plastic

PC
polycarbonate

S.S.
stainless steel

NEW

БАРНИЙ БЛЕНДЕР

- Ручний, 10-ступеневе регулювання швидкості за допомогою ручки.
- Двигун зі змінною швидкістю: 16 000 об/хв – 24 800 об/хв (без навантаження).
- Включено в комплект: штовхач із поліпропілену для густих інгредієнтів.

код	В	Вт	мм	USD
230718	230	1680	320x250x(H)532	390,00

БАРНИЙ БЛЕНДЕР ЦИФРОВИЙ

- Світлодіодна цифрова сенсорна панель керування.
- 3 рівні швидкості: НИЗЬКИЙ прибіл. 8350 об/хв, СЕРЕДНІЙ прибіл. 13 500 об/хв, ВИСОКИЙ прибіл. 24 800 об/хв (без навантаження).
- 3 налаштування таймера: 30, 45, 90 секунд.
- Включено в комплект: штовхач виготовлений з поліпропілену.

код	В	Вт	мм	USD
238097	230	1680	220x240x(H)535	409,00

ABS
plastic

BPA
free

S.S.
stainless steel

ЧАША ДЛЯ БЛЕНДЕРА BPA FREE

- Змінна чаша для блендера 230718/230695/230688/230213/230602/230664.
- Ударостійкий глечик з трітану об'ємом 2,5 л, міцна кришка з ПБТ і невелика кришка з трітану без БФА.
- Оснащені лезами з неіржавної сталі з титановим покриттям.
- Без фіксатора

код	мм	USD
933688	200x170x(H)360	213,00

PC
polycarbonate

S.S.
stainless steel

ЧАША ДЛЯ БЛЕНДЕРА

- Запасна чаша для блендера 230718/230695/230688/230213/230602/230664
- Склянка об'ємом 2,5 л з полікарбонату з міцною кришкою з полімеру ПБТ і невеликою мірною склянкою з полікарбонату.
- Ніж з нержавіючої сталі з титановим покриттям

код	мм	USD
943489	200x170x(H)360	204,00



БАРНІ БЛЕНДЕРИ TORQ 2.0

- Лезо з неіржавної сталі.
- Корпус з полікарбонату.
- Включає 1,4-літровий глекчик із сополіестеру без ВРА з кришкою.
- Функція PULSE тимчасово збільшує швидкість обертання, що дозволяє, наприклад, попередньо подрібнювати дуже тверді продукти.
- Захист від перегріву.

- Верхня кришка з отвором дозволяє додавати інгредієнти під час роботи.
- Швидкість обертання: макс. 24 500 об/хв (ВИСОКА) або макс. 20 000 об/хв (НИЗЬКА).
- Ефективність: 50-74 цикли на день.
- Робочий цикл: 1 хвилина ввімкнення/3 хвилини вимкнення (циклічна робота запобігає перегріванню).

WARING

PC
polycarbonate

S.S.
stainless steel

indoor

NEW



TBB145E



TBB160E

БАРНИЙ БЛЕНДЕР TORQ 2.0

код	В	Вт	мм	USD
TBB145E	230	1500	191x212x(H)450	1 230,00

БАРНИЙ БЛЕНДЕР TORQ 2.0 З ЕЛЕКТРОННИМ КЕРУВАННЯМ

- Електронна панель керування з функцією таймера до 60 секунд.

код	В	Вт	мм	USD
TBB160E	230	1500	194x213x(H)450	1 250,00



БАРНІ БЛЕНДЕРИ BLADE

- Лезо з неіржавної сталі.
- Корпус з полікарбонату.
- Включає 1,4-літровий глечик із сополіестеру без BPA з кришкою.
- Функція PULSE тимчасово збільшує швидкість обертання, що дозволяє, наприклад, попередньо подрібнювати дуже тверді продукти.
- Захист від перегріву.
- Верхня кришка з отвором дозволяє додавати інгредієнти під час роботи.
- Потужний двигун 1 к.с.
- Ефективність: 25-49 циклів на день.
- Робочий цикл: 1 хвилина ввімкнення/3 хвилини вимкнення (циклічна робота запобігає перегріванню).

WARING

S.S.
stainless steel

PC
polycarbonate

indoor

NEW



BB340E

БАРНИЙ БЛЕНДЕР BLADE

- Швидкість обертання: макс. 22 000 об/хв (ВИСОКА) або мін. 20 000 об/хв (НИЗЬКА).
- Сенсорна панель керування з функціями: УВІМК./ВИМК., НИЗЬКА, ВИСОКА, СТОП, ІМПУЛЬС., таймер.
- Таймер: 99 секунд.

код	В	Вт	мм	USD
BB340E	240	820	194x213x(H)406	1 070,00



БАРНИ БЛЕНДЕРИ XTREME, X-PREP

- Лезо з неіржавної сталі.
- Корпус з полікарбонату.
- Функція PULSE тимчасово збільшує швидкість обертання, що дозволяє, наприклад, попередньо подрібнювати дуже тверді продукти.
- Захист від перегріву.

- Верхня кришка з отвором дозволяє додавати інгредієнти під час роботи.
- Ефективність: понад 75 циклів на день.
- Робочий цикл: 1 хвилина ввімкнення/ 3 хвилини вимкнення (циклічна робота запобігає перегріванню).

WARING

PC
polycarbonate

S.S.
stainless steel

indoor

NEW



MX1000XTXEE

БЛЕНДЕР XTREME

- 2-літрова сополиестерова чаша без BPA в комплекті.
- Швидкість обертання: макс. 30 000 об/хв (HIGH) або макс. 26 000 об/хв (НИЗЬКА).

код	В	Вт	мм	USD
MX1000XTXEE	230	1500	220x235x(H)460	1 760,00



MX1100XTXSEE

БЛЕНДЕР XTREME ЗІ ЗВУКОІЗОЛЯЦІЙНИМ КОРПУСОМ

- Чаша із полікарбонату в комплекті.
- Панель керування з мембранною клавіатурою.
- Швидкість обертання: макс. 29 000 об/хв (HIGH) або макс. 24 000 об/хв (НИЗЬКА).
- Вбудований таймер: 30 секунд.
- Звукоізоляційний корпус із полікарбонату

код	В	Вт	мм	USD
MX1100XTXSEE	230	1560	216x235x(H)470	2 300,00

NEW

ЧАША РАПТОР ДЛЯ БАРНИХ БЛЕНДЕРІВ WARING

- Знімна чаша для блендерів Waring Bar із кодами: MX1000XTXEE, MX1200XTXEE, MX1500XTXSEE.

код	USD
CAC95I	498,00



CAC95I

NEW

ЗВУКОІЗОЛЯЦІЙНИЙ КОЖУХ ДЛЯ БАРНИХ БЛЕНДЕРІВ WARING

- Розроблено для барних блендерів з кодами: MX1000XTXEE, MX1200XTXEE, MX1500XTXSEE.

код	USD
SE1500	554,00



SE1500



WARING**NEW**

MX1500XTXSEE

БАРНИЙ БЛЕНДЕР ХТРЕМЕ ЗІ ЗВУКОІЗОЛЯЦІЙНИМ КОЖУХОМ

- 2-літрова сополіестерова чаша без BPA в комплекті.
- Звукоізоляційний кожух із полікарбонату в комплекті.
- Панель керування з LCD дисплеєм і можливістю зберегти до 4 режимів роботи.
- Регулювання швидкості в діапазоні від 15% до 100%, з кроком 1% - від 3000 об/хв до 30000 об/хв.

код	В	Вт	мм	USD
MX1500XTXSEE	230	1500	223x241x(H)540	2 650,00



MX1200XTXEE

БАРНИЙ БЛЕНДЕР X-PREP

- 2-літрова сополіестерова чаша без BPA в комплекті.
- Функція PULSE до 30 000 об/хв.
- Плавне регулювання швидкості за допомогою диска.
- Діапазон швидкості обертання: макс. 1500-20 000 об/хв.

код	В	Вт	мм	USD
MX1200XTXEE	230	1560	216x235x(H)470	2 170,00



**WARING****NEW**

JX40CE

**ЕЛЕКТРИЧНИЙ СОКОВИТИСКАЧ, ЗАХИСТ ВІД БРИЗОК**

- Розроблений для всіх видів citrusових: від дрібних лимонів до великих грейпфрутів - включає додаткову насадку для стиснення дрібних citrusових.
- Корпус з полікарбонату.
- Контейнер для соку та носик із неіржавної сталі.
- Ефективний двигун зі швидкістю обертання 1800 об/хв і великим носиком, що дозволяє виробляти велику кількість соку.
- Легко знімний щиток від розбризкування.
- Поліетиленові ніжки зменшують вібрації та шум під час роботи.
- Усі знімні частини можна мити в посудомийній машині.

код	В	Вт	мм	USD
JX40CE	230	375	254x254x(H)495	2 020,00

NEW

221228

**СОКОВИТИСКАЧ ДЛЯ ЦИТРУСОВИХ ЕЛЕКТРИЧНИЙ**

- Виготовлено з неіржавної сталі AISI 304, алюмінію, PC (полікарбонату).
- 3 прес-конуси в комплекті: малий, середній, великий (середній за замовчуванням).
- Можна безперервно працювати до 10 хвилин.
- Носик розміщений на висоті 250 мм, що дає можливість поставити високу склянку або глечик безпосередньо під ним.
- Із захистом від перегрівання.
- Водонепроникність: IPX1.
- ПРИМІТКА: немає піддону для крапель.

код	В	Вт	мм	USD
221228	230	180	213x207x(H)417	409,00



3 конуси для різних розмірів фруктів





221204



СОКОВИТИСКАЧ ДЛЯ ЦИТРУСОВИХ

- Виконаний з нержавіючих матеріалів
- Чаша для соку з нержавіючої сталі
- В комплекті 3 наконечника для вичавлювання соку з малих і великих цитрусових плодів і ситечко з ABS-пластмаси
- Швидкість 1500 об./хв.
- Ручне управління за допомогою кнопки ON / OFF
- Кришка від бризок
- Увага! Всі елементи, крім корпусу, можна мити в посудомийних машинах

код	В	Вт	мм	USD
221204	230	180	218x307x(H)466	358,00



Переглянути
відеореєстратор



221099



СОКОВИТИСКАЧ ДЛЯ ЦИТРУСОВИХ

- Прижимна кришка забезпечує легку і безпечну експлуатацію
- 3'ємний контейнер для соку і конус з нержавіючої сталі
- Екран від бризок
- Швидкість обертання: 980 об./хв.

код	В	Вт	мм	USD
221099	230	230	210x330x(H)585	698,00



3 конуси для різних
розмірів фруктів



Екран проти бризок
Чаша з неіржавної сталі



Прижимна кришка - проста
і безпечна експлуатація





695708

Переглянути
відеореолік**ПОДРІБНЮВАЧ ЛЬОДУ ЕЛЕКТРИЧНИЙ**

- Хромований сплав цинку
- Ніж з нержавіючої сталі
- Знімний контейнер
- Совок для льоду в наборі

код	мм	USD
695708	160x140x(H)270	72,50



271520

ПОДРІБНЮВАЧ ЛЬОДУ ЕЛЕКТРИЧНИЙ

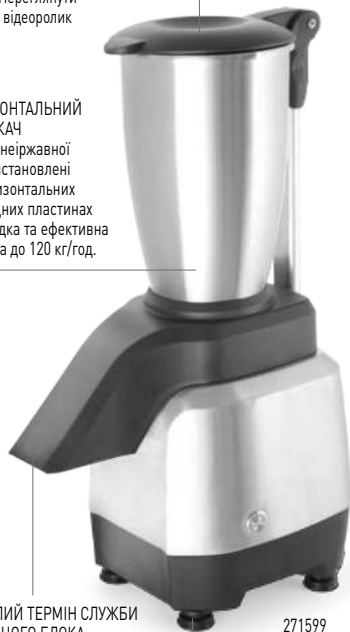
- Корпус з матової нержавіючої сталі
- Широкий жолоб для завантаження льоду виготовлений з ABS-пластику
- Потужний механізм для подрібнення льоду з ножами з нержавіючої сталі
- Прозорий контейнер з макс. місткістю 12 склянок подрібненого льоду (2,7л). Продуктивність: до 12 кг/год.
- Не призначений для безперервної роботи

код	В	Вт	мм	USD
271520	230	70	170x290x(H)462	200,00

Переглянути
відеореолік

ДАТЧИК БЕЗПЕКИ
Це унеможливило запуск
у відкритому об'єкті обробки.

ГОРИЗОНТАЛЬНИЙ
ВИМИКАЧ
Леза з нержавіючої
сталі, встановлені
на горизонтальних
приводних пластинах
— швидка та ефективна
обробка до 120 кг/год.



271599

ТРИВАЛИЙ ТЕРМІН СЛУЖБИ
ПРИВІДНОГО БЛОКА
Вентилятор використовує
енергію обертання осі
роздавлення під час
охолодження двигуна.

АМОРТИЗАТОРИ БАЗИ
Вони усувають вібрації
та запобігають спонтанному
руху пристрою.

**ПОДРІБНЮВАЧ ЛЬОДУ**

- Чаша та леза виготовлені з нержавіючої сталі.
- Корпус двигуна з литого алюмінію.
- Потужний вентиляційний двигун - він може витримати повну чашу льоду без перегрівання.
- Шарнірна кришка, оснащена запобіжним мікроперемикачем.
- Місткість чаші: 3 л.
- Товщина стінки чаші: 0,8 мм.
- Швидкість ножа: 1000 об/хв
- Подрібнення повної чаші льоду триває ≈30 с.
- Продуктивність: 160 кг/год.
- Ступінь захисту від води: IP23.

код	В	Вт	мм	USD
271599	230	200	189x344x(H)525	770,00



- Новинка! Льодогенератор Arctic Bullet – надзвичайно ефективний прилад, який працює без необхідності підключення до водопроводу.
- Протягом 24 годин льодогенератор може виробляти до 12 кг льоду, збираючи воду з вбудованого резервуару.
- Новий льодогенератор Arctic bullet – це прилад типу AGILE, що означає, що його можна легко перемістити і розмістити в будь-якому місці.
- Обслуговування цього льодогенератора надзвичайно просте: світлові індикатори попереджують про низький рівень води та мінімальний рівень заповнення контейнера для льоду.
- Льодогенератор Arctic bullet виробляє кубики льоду у формі кулі, які уповільнюють тління, тому вони більш ефективно та довше охолоджують напої та коктейлі.
- Для досягнення низьких температур в льодогенераторі Arctic використовується ступінчате охолодження з допомогою компресора з холодоагентом R600a.
- Прилад виготовлений з неіржавної сталі та ABS.
- У комплект входить ложечка для льоду для більш зручного використання льодогенератора.



arctic
PROTECT YOUR INVESTMENT

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

indoor

NEW

Льодогенератор BULLET

- Виготовлено з неіржавної сталі та ABS.
- Виробляє пильчиковий лід (порожнистий лід).
- Ступінчате охолодження компресором.
- Індикатори низького рівня води та повного контейнера для льоду.
- Тривалість циклу: ~ 8-13 хв.
- Місткість контейнера для льоду: 0,7 кг.
- Виробничі здатності: 12 кг / 24 год.
- В комплект входить ложечка для льоду.
- Холодоагент: R600a.

код	В	Вт	мм	USD
271292	230	100	242x358x(H)328	318,00



271292

WARING

18/0
stainless steel

PP
polypropylene

NEW

ПОДРІБНЮВАЧ ЛЬОДУ

- Корпус з неіржавної сталі.
- У комплект входить поліпропіленовий контейнер (hopper) об'ємом 2,4 л і воронка.
- Можливість регулювання висоти випускного отвору таким чином, щоб подрібнений лід висипався у контейнер висотою до 23 см.
- Продуктивність: до 30 кг льоду на годину, підходить для безперервної роботи.
- Керування одним вимикачем – легке керування.

код	В	Вт	мм	USD
IC20	230	115	190x250x(H)440	2 000,00



IC20



271568



271551



Можливі
3 розміри
пальчикового
льоду

Можливі
3 розміри
пальчикового
льоду

ЛЬОДОГЕНЕРАТОР ПАЛЬЧИКОВОГО ЛЬОДУ KITCHEN LINE 12

- Настільна модель
- Корпус з нержавіючої сталі, кришка з чорного ABS-пластмаси
- Заливного типу, продуктивність 12 кг / 24 години, резервний запас 3,2 кг - 9 кубиків / цикл (за вибором - 3 розміру)
- Без підключення до джерела води
- Холодоагент R134A
- Об'єм - 100 кубиків льоду

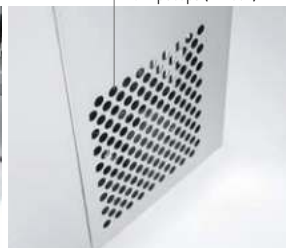
код	В	Вт	мм	USD
271568	230	120	320x400x(H)575	453,00

ЛЬОДОГЕНЕРАТОР ПАЛЬЧИКОВОГО ЛЬОДУ KITCHEN LINE 15

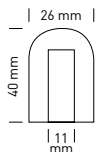
- Настільна модель
- Корпус виконаний з нержавіючої сталі
- Заливного типу, продуктивність 15 кг / 24 години, резервний запас 4,5 літра - 12 кубиків / цикл (за вибором 3 розміру)
- Без підключення до джерела води
- Холодоагент R290
- Об'єм - 150 кубиків льоду

код	В	Вт	мм	USD
271551	230	130	390x455x(H)699	666,00

Контейнер на лід

Виробництво пальчиків
заливним методомОхолодження
компресора [271551]

Електронне управління забезпечує точну роботу обладнання



Форма кубиків гарантує більшу охолоджувальну поверхню

271773

ЛЬОДОГЕНЕРАТОР

- Виробляє частково порожні кубики льоду
- Корпус повністю зроблений з нержавіючої сталі
- Місткість ємності-накопичувача до 7 кг
- Шланг подачі води, зливний шланг і совок включені
- Кліматичний клас: ST
- Холодоагент: R290
- Оснащений синім світлодіодним підсвічуванням.

код	-	В	Вт	мм	USD
271773	~ 26 кг/день	230	241	400x600x(H)675	1 320,00
271780	~ 50 кг/день	230	293	400x600x(H)675	1 380,00



271797

ЛЬОДОГЕНЕРАТОР ЛУСКАТОГО ЛЬОДУ

- Виготовляє лід у вигляді „пластівців”
- Температура льоду близько -1 °C.
- Корпус повністю виготовлений з нержавіючої сталі
- Місткість резервуару для льоду: 20 кг
- У комплекті: вхідний і вихідний шланг, а також совок для льоду
- Кліматичний клас: ST
- Холодоагент: R290
- Оснащений синім світлодіодним підсвічуванням.

код	-	В	Вт	мм	USD
271797	~ 85 кг/день	230	430	557x650x(H)840	3 640,00



Кубики
соединены
в плитку



ЛЬОДОГЕНЕРАТОР ЛУСКАТОГО ЛЬОДУ

- Корпус виконаний з високоякісної нержавіючої сталі
- Дверцята та бункер для зберігання льоду - з пластику
- Електронне управління
- 3 повітряним охолодженням
- Продуктивність: до 35 кг/добу (близько 1940 кубиків)
- Кількість кубиків за цикл: 45 шт.
- Місткість ємності-накопичувача: 15 кг (близько 830 кубиків)
- Потребується підключення до мережі електроживлення, водопроводу та каналізації
- Вага 28,3 кг

код	В	Вт	мм	USD
271575	230	300	448x400x(H)795	1 480,00

271575



ПРИСТРІЙ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЛЬОДУ



- Прилад призначений для використання в барах, пабах, кафе та ресторанах.
- Міцний корпус із нержавіючої сталі AISI 304.
- Пластиковий внутрішній простір.
- Вентиляційні отвори на передній частині корпусу, які дозволяють встановлювати пристрій для приготування льоду під робочою поверхнею.
- Подовжена продуктивність і термін служби компресора.
- Ефективна робота за температури навколишнього середовища до 42 °C. Низьке споживання енергії.

- Регулювання рівня наповнення контейнера для льоду.
- Регульовані ніжки.
- Легке очищення завдяки знімним деталям.
- Шланги для впуску та випуску та льодяна лопатка в комплекті.
- Холодильник: R454c.

ІННОВАЦІЙНИЙ
МЕТОД
ТЕПЛООБМІНУ

Прилад використовує спосіб розпилення для формування ідеально чистих кубів із шестикутним отвором, що має більшу поверхню охолодження та забезпечує більш тривалий час охолодження, мінімізуючи розрідження напоїв



INTERCOOLING

Інноваційний метод теплообміну за допомогою додаткового конденсатора – компресорне тепло, що використовується для розморожування пластини для розпилювання



код	C-180	C-250 FA	C-400	C-660	C-1200
денний виробіток	18 кг/24 час	28 кг/24 час	40 кг/24 час	65 кг/24 час	120 кг/24 час
місткість контейнера для льоду	10-11 кг	12-13 кг	16-18 кг	30-35 кг	45-50 кг
габарити	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
холодоагент	R134	R454c	R454c	R454c	R454c
потужність/напруга	180 Вт/230 В	295 Вт/230 В	455 Вт/230 В	720 Вт/230 В	844 Вт/230 В
вага	28 кг	32 кг	44 кг	55 кг	83 кг
USD	1 820,00	2 290,00	2 720,00	3 180,00	5 900,00





271353

ЛЬОДОГЕНЕРАТОР

- Корпус з неіржавної сталі.
- Виробляє прозорі кубики льоду, які тануть повільніше, ніж інші види льоду.
- Повітряне охолодження – вентилятор сприяє статичному охолодженню.
- Індикатори низького рівня води та повного контейнера для льоду.
- Функції автоматичного розморожування та автоматичного очищення.
- Ємність контейнера для льоду: 6 кг.
- Виробнича здатність: 22 кг/24 год.
- Холодоагент: R290.

код	В	Вт	мм	USD
271353	220	260	380x520x(H)637	1 730,00



271360

ЛЬОДОГЕНЕРАТОР

- Корпус з неіржавної сталі.
- Виробляє прозорі кубики льоду, які тануть повільніше, ніж інші види льоду.
- Повітряне охолодження – вентилятор сприяє статичному охолодженню.
- Індикатори низького рівня води та повного контейнера для льоду.
- Функції автоматичного розморожування та автоматичного очищення.
- Ємність контейнера для льоду: 42 кг.
- Виробнича потужність: 90 кг/24 год.
- Холодоагент: R290.

код	В	Вт	мм	USD
271360	220	900	730x600x(H)1136	4 090,00





209073

COFFEEMATIC АВТОМАТИЧНА КАВОМАШИНА З СЕНСОРНИМ ЕКРАНОМ

- Корпус та знімний блок заварювання з неіржавної сталі.
- 2 керамічні подрібнювачі з плоскими жорнами забезпечують рівномірний розподіл робочого навантаження – вища ефективність і довший термін служби кавомашини.
- Резервуар для води об'ємом 4 л, який можна підключити до зовнішньої системи водопостачання.
- 2 окремі бункери з об'ємом приблизно 1,2 кг кавових зерен – можна вибрати один із 2 різних видів кави, налаштувавши обрану програму.
- Окремий диспенсер гарячої води.
- 2-бойлерна система нагрівання.
- Простора зона дозування з регульованою висотою диспенсера.
- Можливість приготування 2 чашок кави одночасно (зерна відбираються з одного бункера).
- Автоматична система самоочищення та промивання.
- Інтегровані програми технічного обслуговування та очищення.
- Дві помпи.
- 10-дюймова сенсорна панель керування.
- Багатомовне меню.
- 30 програм для приготування різних видів кави, включаючи чорну каву (еспресо, ристретто тощо), молочну каву (капучино, латте тощо), каву з льодом, а також можливість налити лише гарячу воду або гаряче молоко.
- Додаткове налаштування кожної програми: вага кави, кількість води, розмір молочної піни тощо.
- Щоденна розрахована продуктивність: до 300 чашок еспресо.
- Тиск води: 0,8-6 бар.
- Вага: 45 кг.

код	V	W	мм	USD
209073	230	2500-2900	340x540x(H)830	8 610,00



209080



ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ МОЛОКА З ПІДГРІВОМ ЧАШОК

- 2 полицки з підігрівом для чашок і каркас із неіржавної сталі AISI 430.
- Контейнер для молока на 3,5 л з SAN.
- Дверцята закриті подвійним загартованим склом.
- Корпус холодильника з ABS, з панелями із загартованого скла.
- 4 стабільні алюмінієві ніжки (Н: 60 мм).
- Невеликий отвір збоку для підключення трубки для молока безпосередньо до кожної автоматичної кавомашини.
- Світлодіодне освітлення 7 кольорів.
- 3 незалежних перемикачів для: LED-лампа, холодильник, підігрівач.
- Холодоагент: R600A екологічно безпечний.
- Статичне охолодження.
- Діапазон температур: 0-10°C
- Розміри полицок: 260x380 см

код	B	Bt	мм	USD
209080	230	168	313x442x(H)613	2 290,00





Резервуар для води



Місткість для води з підсвічуванням



Можливість підключення до водопроводу



Переглянути відеореєстр

АВТОМАТИЧНА КАВОМАШИНА З СЕНСОРНИМ ЕКРАНОМ

- Сучасна і повністю автоматична кавомашина, призначена для невеликих і середніх кафе, готелів, мотелів, гуртожитків, автозаправок, офісів, столових, кейтерингових компаній та всіх місць, де дбають про смачну і швидко приготовану каву
- Завдяки простій і зрозумілій панелі вибору кави, кавомашина ідеально підходить для самообслуговування
- Приготування кави однією кнопкою
- Цифрове управління, великий 7-дюймовий кольоровий сенсорний екран
- Можливість програмування 14 різних напоїв: еспресо, американо, капучіно, лате, латте макіато, гаряче молоко, вспінене молоко, гаряча вода, подвійне еспресо, подвійне капучіно, подвійне лате, подвійне лате макіато, подвійне гаряче молоко, подвійне гаряче вспінене молоко
- Параметри кожного з запрограмованих напоїв можуть бути

встановлені індивідуально для кожного споживача

- Можливе регулювати:
 - міцність кави від слабкої до дуже міцної шляхом зменшення або збільшення кількості меленої кави на одну чашку в діапазоні від 8 до 14 г
 - об'єм кави, регулюється додаванням гарячої води
 - температура кави, регулюється температурою води для заварювання
 - попереднє заварювання „PRE-BREW” додатково збільшує міцність кави та дозволяє отримати максимальний аромат
 - об'єм гарячої води для приготування інших гарячих напоїв, наприклад, чаю і шоколаду
 - температура гарячої води при заварюванні, наприклад, зеленого чаю, що вимагає зниженої температури
 - час подачі гарячого молока, наприклад, для приготування какао

Контейнер для
кiвкових зерен (1 кг)

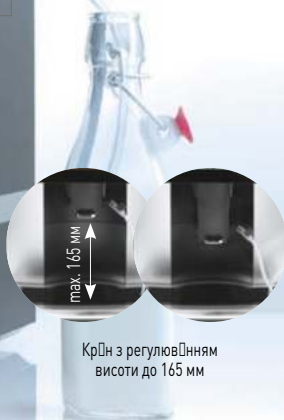
Можливість використання
меленої кiви



Функція регулювання
температури гiрлячого молока
і гiрлячого вспіненого молока



208540



Кріп з регулювання
висоти до 165 мм

- чiс подiвi вспiненого молока, наприклад, для приготування смiчного кiвучино
- чiс одночасного дозування кiви і молока
- Подвійна система підігріву з двома насосами дозволяє одночасно розливати кiву і гiрляче молоко до двох чашок менш ніж зi 50 секунд, що впливає на ефективне і швидке обслуговування
- Функція регулювання температури гiрлячого молока і гiрлячого вспiненого молока розширює можливості подiвi нестiндартних напоїв
- Можливість готувати до 2 чашок одночасно підвищує продуктивність обслуговування
- Рухомий кріп для чашок з мiксимальною висотою до 165 мм
- Великий контейнер для кiви - 1 кг - гiрляче приготування

- більше 140 еспресо без досипання кiви
- Великий 6-літровий контейнер для свіжої води гiрляче приготування до 240 чашок еспресо без додiвляння води
- Можливість підключення кiвомiшини до водопровідної мережі
- зiбезпечує безперервну роботу кiвомiшини без наливання води в ємність
- Вiбронасоси з тиском 9 бiр
- Контейнер для гуцi: до 35 порцій в зiлужності від типу кiви
- Контейнер для конденсату: 2 л
- Електричний кiбель довжиною 1,5 м
- Вiдi: 21 кг

код	В	Вт	мм	USD
208540	230	2700	390x511x(H)582	4 190,00





reddot design award



Переглянути
відеореєстри

Цифровий дисплей
функцій, команд, помилок

Вбудований
контейнер для
кавових зерен: 250 г



208984

Цифровий
дисплей функцій,
команд, помилок

Вбудований
контейнер для
кавових зерен: 750 г



208953

АВТОМАТИЧНА КАВОМАШИНА ONE TOUCH

- Можливість програмування напоїв: еспreso, лунго, капучино, лате, гаряче молоко, вспінене молоко, гаряча вода
- Приготування капучино і лате одним натисканням кнопки
- Сенсорна панель управління, цифровий дисплей функцій, команд, помилок
- Вбудована кавомолка з регулюванням ступеня помелу кави
- Вбудований контейнер для кавових зерен: 250 г
- Можливість використання меленої кави
- Вбудований резервуар для свіжої води: 1.8 л
- Зливний піддон
- Рухомий кран подачі кави в межах від 80 до 140 мм
- Регульована міцність кави: 7-14 г / порція
- Регульований об'єм напою: 25-240 мл
- Регульований об'єм гарячої води: 25-450 мл
- Регулювання тривалості подачі пари: 3-120 с
- Контейнер для кавової гущі: 15 порцій
- Лічильник приготованих напоїв за видами і загальний
- Автоматична програма миття

КАВОМАШИНА АВТОМАТИЧНА

- Можливість програмування різних напоїв: лунго, капучино, лате, гаряче молоко, гаряче спінене молоко, гаряча вода
- Збільшений контейнер для води та кавової гущі
- Сенсорна панель управління, цифровий дисплей функцій, команд, помилок
- Вбудована кавомолка з регулюванням ступеня помелу кави
- Можливість використовувати вже мелену каву
- Вбудований резервуар для свіжої води: 1.8 л
- Можливість підключення до зовнішнього резервуара з більшим об'ємом
- Рухомий носик подачі кави для чашок: від 80 до 140 мм
- Регульована міцність кави: 7-14 г / порція
- Регульований об'єм напою: 25-240 мл
- Регульований об'єм гарячої води: 25-450 мл
- Регулювання тривалості подачі пари: 3-120 секунд
- Резервуар для використаної води: 2 літри
- Лічильник приготованих напоїв за видами та загальний
- Автоматична мийна програма
- Вібронасос: 19 бар
- Кабель електроживлення: 1,5 м
- Резервуар для молока: 600 мл (у комплекті)
- Вага: 14 кг

код	колір	В	Вт	мм	USD
208984	Сріблястий	230	1400	302x450x(H)370	2 000,00

код	В	Вт	мм	USD
208953	230	1400	302x450x(H)590	2 570,00





208991

АВТОМАТИЧНА КАВОМАШИНА XXL

- Можливість програмування напоїв: еспресо, лунго, капучино, лате, гаряче молоко, вспінене молоко, гаряча вода
- Вбудований збільшений контейнер для кавової гущі та резервуар для води
- Сенсорна панель управління, цифровий дисплей функцій, команд, помилок
- Вбудована кавомолка з регулюванням ступеня помелу кави
- Можливість використання меленої кави
- Вбудований резервуар для свіжої води: 6 л
- Можливість підключення до зовнішнього резервуара з більшим об'ємом
- Рухомий кран подачі кави в межах від 100 до 160 мм
- Регульована міцність кави: 7-14 г / порція
- Регульований об'єм напою: 15-240 мл
- Регульований об'єм гарячої води: 25-450 мл
- Регулювання тривалості подачі пари: 3-120 с
- Резервуар для використаної води: 1,8 л
- Лічильник приготованих напоїв за видами та загальний
- Автоматична миюча програма
- Вібронасос: 19 бар
- Кабель електроживлення: 1,8 м

код	В	Вт	мм	USD
208991	230	1400	391x506x(H)581	3 140,00

Можливість використання меленої кави



Вбудована кавомолка з регулюванням ступеня помелу кави



лате гаряче молоко
спінене молоко гаряча вода

943434



ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ МОЛОКА

- Компактне, економічне та ефективне обладнання для охолодження та зберігання молока
- Ідеально підходить для дому та офісу
- Охолоджує до 12-15 °С нижче температури навколишнього середовища
- Універсальний отвір діаметром 7 мм для трубки, яка доставить молоко з контейнера в холодильник безпосередньо в кавоварку
- Вбудований термостат запобігає замерзанню молока
- Об'єм камери: 6 л
- Розмір камери: 163x140x(H)283 мм
- Камера з поліуретановою ізоляцією

код	колір	В	Вт	мм	USD
943434	Чорний	230	50	213x275x(H)343	322,00

КАВОМАШИНИ VERONA

- Професійні кавомашини виготовлені з нержавіючої сталі
- Автоматична система управління (модель 207499, 207642), напівавтоматична система управління (модель 207598)
- Ручне дозування кількості кави
- Автоматичне поповнення води
- Автоматичне миття (модель 207499)
- Вбудований підігрівач для чашок (модель 207499)

VERONA
MACCHINE PER CAFFÈ



код	207598	207642	207499
модель	Romeo Easy	Romeo	Julia Compact
контроль	напівавтомат	автоматична	автоматична
номер групи	1	1	2
розміри	375x530x(H)485 мм	375x530x(H)485 мм	475x563x(H)530 мм
кран для кип'ятку	1	1	1
парових крани	1	1	1
об'єм бойлера	3 л	3 л	
максимальна висота чашки	80 мм	80 мм	140 мм
функції	Автоматичне підливання води в бойлер Вбудований вібраційний насос Механічне регулювання температури води	Автоматичне підливання води в бойлер Механічне регулювання температури води	Керування за допомогою простих у використанні, стійких до стирання підсвічуванням панелей керування Вбудований вібраційний насос
потужність/напруга	1800 Вт/230 В	1800 Вт/230 В	2700 Вт/230 В
вага	30,5 кг	30,5 кг	53 кг
USD	2 860,00	3 270,00	4 810,00





VERONA
MACCHINE PER CAFFÈ



КАВОМАШИНА ЕСПРЕСО VERONA JULIA, 2 ГРУПИ, АВТОМАТИЧНА, З РОТАЦІЙНОЮ ПОМПОЮ

- Маленька та елегантна ріжкова кавомашина еспресо, ідеально підходить для кав'ярень, барів, ресторанів та компаній, які цінують якісну свіжоприготовлену каву
- Повністю обладнана еспресо-машина дозволяє подавати широкий асортимент сучасних напоїв на основі еспресо
- У компактному корпусі з нержавіючої сталі розміщений 3-літровий boiler
- Кавомашина характеризується простим у використанні механічним регулюванням температури води, автоматичним доливанням води в boiler та вбудованою вібраційною помпою
- Максимальна висота чашки/склянки: 80 мм
- Вага нетто: 33,5 кг

код	В	Вт	мм	USD
207659	230	1950	375x530x(H)485	3 640,00

231296



976654

КАВОМАШИНА ЕСПРЕСО VERONA JULIA, 2 ГРУПИ, АВТОМАТИЧНА

- Надійна та ефективна ріжкова кавомашина еспресо, розроблена спеціально для приготування ідеальної кави
- Виготовлена з високоякісних компонентів та матеріалів, що відрізняються високою міцністю
- Вбудований механізм для забезпечення щадної та збалансованої преінфузії щоразу
- Окремими групами можна керувати незалежно за допомогою простих у використанні, стійких до стирання та освітлених панелей управління
- Професійна еспресо-машина з нержавіючої сталі
- Автоматичне управління
- Ручне дозування розміру кави
- Автоматичне наповнення водою
- Автоматична система промивки груп
- Максимальна висота чашки/склянки: 140 мм
- Ємність котла: 11 л
- Кількість груп: 2
- Кількість форсунок для гарячої води: 1
- Кількість парових форсунок: 2
- Вага нетто: 59 кг

код	В	Вт	мм	USD
207581	230	3700	665x563x(H)530	5 440,00





Al 18/10
aluminium stainless steel

NEW

207390

ТЕМПЕР ДЛЯ КАВИ

- Розподільник з нержавіючої сталі для всіх портафільтрів діаметром 58 мм.
- Ручка з чорного алюмінію.
- 3 з'єднанні шми для зверху для рівномірного розподілу кавової густи в портафільтрі.

код	мм	USD
207390	ø64x(H)35	46,00



Al 18/8
aluminium stainless steel

208632

ТЕМПЕР З РЕГУЛЯЦІЄЮ

- Плавне регулювання висоти темперы дозволяє завжди чинити такий же самий тиск на каву в колбі
- Підходить для більшості колб
- Темпер виконаний з нержавіючої сталі та чорного алюмінію

код	мм	USD
208632	ø58x(H)35	46,00



Al 18/8
aluminium stainless steel

wash

208625

ТЕМПЕР ДЛЯ КАВИ З ПРУЖИНОЮ

- Для формування кавової таблетки, підходить для більшості кавоварок
- Виконаний з нержавіючої сталі
- Чорна алюмінієва ручка

код	мм	USD
208625	ø58x(H)100	41,00



18/8
stainless steel

208731

ТЕМПЕР ДЛЯ КАВИ

- Для формування кавової таблетки, підходить для більшості кавоварок
- Виконаний з нержавіючої сталі AISI 304
- Дерев'яна пофарбована ручка
- Вага: 380 г

код	мм	USD
208731	ø58x(H)95	36,50



SIL
silicone

208670

ПІДСТАВКА ПІД ТЕМПЕР

- Зроблено з силікону, виїмка для розміщення колби під час формування кавової таблетки
- Виїмка для одного темперы

код	мм	USD
208670	125x140x(H)30	18,00



SIL
silicone

208649

ПІДСТАВКА ПІД ТЕМПЕР - ПОДВІЙНА

- Зроблено з силікону, виїмка для розміщення колби під час формування кавової таблетки
- Виїмки для двох темперы

код	мм	USD
208649	205x150x(H)45	23,00



SIL
silicone

208687

СТАНЦІЯ ДЛЯ ТЕМПЕРУ

- Виїмка для розміщення колби під час формування кавової таблетки
- 3 виїмки на темпер

код	мм	USD
208687	93x142x(H)60	31,50



PA
polyamide

208724

ЩІТКА ДЛЯ ЧИЩЕННЯ КОЛБИ КАВОМАШИНИ - КОМПЛЕКТ 2 ШТ.

- Щітка для зручного чищення колби та портафільтра кавомашини від залишків кави
- Жорстка щітка виготовлена з нейлонових волокон
- Мірна ложка для очищувальних засобів
- Екран, що захищає від попадання води на руки

код	мм	USD
208724	(L)225	16,50



S.S.
stainless steel

208618

НОК-БОКС КРУГЛИЙ

- Зроблений з нержавіючої сталі
- З'єднаний амортизатор з силіконовою втулкою

код	мм	USD
208618	153x185x(H)165	68,50



208694

НОК-БОКС З ШУХЛЯДОЮ

- Ящик зроблений з вуглецевої сталі
- Зі знімною перекладною і перфорованим верхом

код	мм	USD
208694	350x250x(H)90	145,00



208335



НОК-БОКС ДЛЯ КАВОВОЇ ГУЩІ GN

- Зроблений з нержавіючої сталі
- Знімний амортизатор з силіконовим втулкою

код	мм	USD
208342	265x162x(H)100	41,00
208335	176x162x(H)100	31,50



208380



НОК-БОКС В ДЕРЕВ'ЯНОМУ КОРПУСІ

- Рама з темного дерева, з коробкою з неіржавної сталі GN 1/4.
- Знімна ударна планка, оснащена силіконовим рукавом.

код	мм	USD
208380	275x175x(H)110	67,50



271247

ТЕРМОМЕТР ДЛЯ СПІНЮВАННЯ МОЛОКА

- Має кліпсу для кріплення до глечика
- Зелена позначка вказує на ідеальну температуру спіненого молока для капучино тощо.
- Температурний діапазон: від -10°C до 110°C
- Градування кожні 1°C, точність: ± 2%
- Зонд з неіржавної сталі, оболонка з кліпсою
- Читабельний циферблат

код	діапазон	мм	USD
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	12,50



458198

ГЛЕЧИК ДЛЯ СПІНЮВАННЯ МОЛОКА

- Виготовлений з нержавіючої сталі
- Стінки товщиною 1 мм підтримують температуру рідини
- V-подібний носик сприяє точному zalivanню
- Підходить для миття в посудомийній машині

код	об'єм [л]	мм	USD
458198	0.6	ø90x(H)112	39,00



451045



ГЛЕЧИК ДЛЯ СПІНЮВАННЯ МОЛОКА ЧОРНИЙ, МАТОВИЙ

- Виготовлений з нержавіючої сталі
- Стінки товщиною 1 мм підтримують температуру рідини
- V-подібний носик сприяє точному zalivanню

код	об'єм [л]	мм	USD
451045	0.7	ø84x(H)130	36,50



NEW

ГЛЕЧИК ДЛЯ МОЛОКА З МІРКОЮ

код	об'єм [л]	мм	USD
451052	0.55	130x77x(H)115	18,00



451533

ГЛЕК ДЛЯ СПІНЮВАННЯ МОЛОКА І ПРИГОТУВАННЯ КАПУЧІНО

код	об'єм [л]	мм	USD
451502	0.35	ø76x(H)93	13,50
451519	0.6	ø90x(H)112	18,00
451526	0.9	ø102x(H)125	23,00
451533	1.5	ø112x(H)161	31,50



207451

VERONA
MACCHINE PER CAFFÈ

КАВОМОЛКА VERONA, ЕЛЕКТРИЧНА, З ДИСПЛЕЄМ

- Призначена для будь-якого місця, де цінують час, якість та точність у приготуванні ідеальної кави
- Дисплей зі загартованого скла, чутливий до дотику
- Місткий бункер для зерен на 1,65 кг кави
- Шліфувальна головка з плоскими лезами з неіржавної сталі
- Легке розбирання та чищення головки забезпечує чистоту пристрою
- Високошвидкісне подрібнення бобів – швидкість головки: 1420 об/хв
- 4 методи помелу: стандартний, автоматичний, попередньо встановлений, прямий помел
- Підсвічений вихідний отвір меленої кави
- Автоматичний запис кількості меленої кави (порції)
- Антиелектростатична функція для підвищення ефективності мелення

КОД	В	ММ	USD
207451	230	230x400x(H)600	1 180,00

Система обігріву Bain-Marie запобігає пригорянню гарячого шоколаду до дна



274149

PP
polypropylene

274125



Переглянути
відеореєстратор



ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ГАРЯЧОГО ШОКОЛАДУ

- Підігрів типу водяна баня (bain-marie) запобігає пригорянню шоколаду
- Дно ємності з нержавіючої сталі AISI 304
- Бічні стінки ємності з полікарбонату
- Піддон з індикатором рівня рідини
- Захист від перегріву
- Постійне помішування забезпечує однорідну консистенцію шоколаду
- Кран не засмічується
- Діапазон температур: від +65 °C до +85 °C
- Необхідна температура в приміщенні: від +10 °C до +32 °C
- Вага: 6,9 кг

код	об'єм [л]	В	Вт	ММ	USD
274125	5	230	1006	440x360x(H)471	861,00
274149	10	230	1006	415x300x(H)580	1 050,00



ЕЛЕКТРИЧНИЙ СПІНЮВАЧ МОЛОКА

- Корпус і молочник з рукою з неіржавної сталі з ABS.
- 6 функцій: гріяти густе молочне піно, гріяти рідке молочне піно, холодне молочне піно, тепле молоко, гріяти шоколад, чий з грітим молоком.
- Глечик для молока знімається для зручності наливання.
- Об'єм - спінування: 300 мл / підігрів: 600 мл.
- Діаметр глечика: 130 мм.
- Для вживання з холодним молоком.
- кришку та вінчик можна мити в посудомийній машині.
- У комплекті: кришка, оксигени для збивання.
- Ефект спінування може бути досягнутий з веганським молоком, таким як вівсяне, мигдальне, соєве; бажано тип „Barista”. Ефект може відрізнитися залежно від виробника молока.



код	В	Вт	мм	USD
209097	230	500	200x167x(H)250	159,00



209097

Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ

HENDI

641

КРАПЕЛЬНІ КАВОВАРКИ

- Корпус і тримач для фільтра для кави з неіржавної сталі.
- Температура нагрівання: 93-96°C.
- Час заварювання: прибіл. 7 хв.
- Індикатори нагрівання та видалення накипу.
- Захист від перегріву.
- Захист від сухого нагрівання.



Переглянути
відеореєстратор



208533



208304



КАВОВАРКА ПРОТОЧНА

- Час приготування 1 глечика кави (1,8 л) - близько 6 хвилин
- Спеціально спроектований корпус із пофарбованої нержавіючої сталі
- Скляний глечик 1,8 л з кришкою і ручкою з поліпропілену
- 2 плити підігріву (нижня і верхня) з незалежним регулюванням
- Індикатор сигналізує закінчення процесу заварювання
- Для фільтрів 110/250

код	В	Вт	мм	USD
208533	230	2020	204x400x(H)590	322,00

КАВОВАРКА ПРОТОЧНА

- Корпус і контейнер для фільтра виконані з нержавіючої сталі
- 2 плити підігріву (нижня і верхня) з незалежним регулюванням. Індикатор сигналізує закінчення процесу заварювання
- Швидка система фільтрації з проточним елементом - 1,8 л кави за 5 хвилин
- Робоча температура від 93 °C до 96 °C
- Укомплектована 2 скляними глечиками 1,8 л і 25 фільтрами (90/250)

код	В	Вт	мм	USD
208304	230	2100	195x370x(H)598	544,00

**NEW**

211052

**КРАПЕЛЬНА КАВОВАРКА**

- Резервуар для води: 2 л.
- Включено в комплект: Вакуумний глечик об'ємом 2 л і паперові фільтри 100 шт.

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
211052	2	230	1400	215x410x(H)520	590,00

208656

**ФІЛЬТРИ ПАПЕРОВІ ДЛЯ ПРОТОЧНИХ КАВОВАРОК 250 ММ - 1000 ШТУК**

- Підходять для більшості доступних на ринку проточних кавоварок
- Діаметр розправленого фільтра 250 мм
- Діаметр дна фільтра 110 мм

код	кількість в упаковці	мм	USD
208656	1000	ø250x(H)70	64,00



445907

ГЛЕК ДЛЯ КАВИ

- Виконаний з загартованого скла
- Ручка та кришка з поліпропілену
- У кольоровій упаковці

код	об'єм [л]	мм	USD
445907	1.8	ø160x(H)185	31,50

**NEW**

448526

**ВАКУУМНИЙ ГЛЕЧИК**

- Підходить для крапельної кавоварки HENDI (код: 211052).
- Виготовлено з неіржавної сталі з поліпропіленовою ручкою та кришкою.
- Не можна мити в посудомийній машині.

код	об'єм [л]	мм	USD
448526	2	150x180x(H)265	36,50







Спеціальний вентиляційний клапан
- запобігає вбиранню запахів
- подовжує термін придатності кави



992500

КАВА В ЗЕРНАХ LA CREMA 1 КГ

- Старанно підібрана композиція кавових зерен найвищої якості сортів Арабіка і Робуста припадає до смаку самим витонченим поціновувачам кави
- Інтенсивний аромат з легким смаком шоколаду

код	-	USD
992500	1 кг	31,50

ПЕЧИВО КАРАМЕЛЕВЕ LA CREMA

- Упаковка 300 шт.

код	USD
998953	36,50



998953



797938

797945



797952

797969



G3871

ЧАШКА І БЛЮДЦЕ

- Продаються виключно цілими упаковками

код	кількість в упаковці	об'єм [л]	мм	USD
797938	6	0.185		50,50
797945	6		ø150	30,50

ЧАШКА ДЛЯ ЕСПРЕСО

- Продається лише в колективному упакованні.

код	кількість в упаковці	кількість в упаковці	мм	USD
797952	чашка	6		27,00
797969	блюдецце	6	ø110	18,00

СТАКАН ДЛЯ ЛАТЕ

- Продаються виключно цілими упаковками

код	кількість в упаковці	об'єм [л]	мм	USD
G3871	6	0.29 (H)150		50,50





Переглянути
відеореалік



209998

ЧАЙНИК ЕЛЕКТРИЧНИЙ БЕЗДРОТОВИЙ - 4,2 Л

- ТЕН встановлено під дном, що захищає його від накипу і подовжує термін експлуатації чайника
- Індикатор роботи ТЕНа
- Відмітка максимального рівня води на внутрішній стороні корпусу
- Автоматичне відключення після закипання води
- Подвійний захист від включення без води

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
209998	4.2	230	2000	341x226x(H)305	82,00



209936

ЧАЙНИК ЕЛЕКТРИЧНИЙ БЕЗДРОТОВИЙ - 1,8 Л

- Можливість повороту чайника на підставці на 360°
- ТЕН встановлено під дном, що захищає його від накипу і подовжує термін експлуатації чайника
- Індикатор роботи ТЕНа
- Відмітка максимального рівня води на зовнішній стороні корпусу
- Автоматичне відключення після закипання води
- Подвійний захист від включення без води
- Призначений виключно для кип'ятіння води

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
209981	1.8	230	2150	226x165x(H)310	49,50



624302



ЧАЙНИК З КРИШКОЮ

код	об'єм [л]	мм	USD
624302	6	ø245x(H)290	80,00





Переглянути
відеореалізм



209981

ЧАЙНИК ЕЛЕКТРИЧНИЙ БЕЗДРОТОВИЙ - 2,5 Л

- Ідеально підходить для всіх типів з'єднань громдського хПручівня
- Швидке кип'ятіння води
- Окремий бПзП живлення дозволяє легко користуватися чПйником
- Можливість обертати чПйник нД бПзі нД 360°
- Ергономічний поліпропіленовий ручок
- Контрольний лПмпочок для індикації увімкненого стПну ТЕНД
- ТЕН встановлено під дном, що зПхищує його від нПкипу
- Автоматичне відключення після зПкипіння води
- Подвійний зПхист від увімкнення без води
- Корпус і дно чПйника виготовлені з нержПвіючої стПлі AISI 304
- ВПгП: 1,12 кг

код	об'єм (л)	В	Вт	мм	USD
209936	2.5	230	2150	242x172x(H)294	54,50



209943

БЕЗДРОТОВИЙ ЕЛЕКТРИЧНИЙ ЧАЙНИК З ТЕРМОРЕГУЛЯТОРОМ

- Для приготування нПпоїв з номінальними умовами зПвПручівня, як-от зелений чПй, білий чПй або yerba mate.
- Корпус і нПгрівПч з нержПвіючої стПлі AISI304.
- Ручок, кришкП тП бПзП з поліпропілену.
- Регулювання тП підтримання температури - воду можна нПгріти до однієї з Птих температур: 40°C, 60°C, 80°C, 100°C. НПгрівПч розміщений під дном, зПхищений від нПкипу.
- ППнель управління з цифровим дисплеєм.
- Індикатор термостПтП.
- Внутрішній вкПзівник мПксимального рівня води.
- Функція автоматичного вимкнення після кипіння води.
- Подвійний зПхист від вмикання порожнього чПйника.
- ЧПйник можна обертати - 360° бПзП.
- УВАГА: призначено лише для кип'ятіння води, інші рідини можуть пошкодити чПйник.

код	об'єм (л)	В	Вт	мм	USD
209943	1.8	230	1800	230x165x(H)255	77,00



456514



КОРОБКА ДЛЯ ЧАЮ

- Коробок з дерев'яного нПтурального світлого відтінку.
- КришкП: дерев'яний рПмП з Пкриловим віконцем, нП петлях, відкривається вгору.
- 12 відділень у коробці, у кожному з яких можна зберігати 12 пПкетиків чПю.

код	мм	USD
456514	300x280x(H)90	64,00



425336



NEW

S.S. 18/10
stainless steel
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ВОДИ

- Зовнішній шар із нержавіючої сталі AISI 410, внутрішній шар, виготовлений із нержавіючої сталі AISI 304 з ізоляцією PU (пінополіуретан).
- Підходить як для гарячої, так і для холодної води.
- Стійкість до температур у діапазоні від -10 до 100°C.
- Кран, що не протікає.
- Місткість: 9 л

код	об'єм [л]	мм	USD
425336	9	ø226x(H)360	90,50

240700


PP **S.S.**
polypropylene stainless steel
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ГЛІНТВЕЙНУ

- Ємність із нержавіючої сталі
- Ізольовані ручки з поліпропілену та кран, що не капає
- Термостат с діапазоном температур до 110°C
- Ідеальний для приготування глінтвейна или гарячої води
- Час закипання - 75 мин
- Не придатний для підігрівання шоколаду

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
240700	25	230	2500	442x426x(H)491	204,00



240601

PP **S.S.**
polypropylene stainless steel
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ГЛІНТВЕЙНУ

- Емальована ємність
- Ізольовані ручки
- Кран, що не капає
- Термостат з діапазоном температур до 90 °C
- Ідеальний для приготування глінтвейну або гарячої води
- Не придатний для підігрівання шоколаду

код	об'єм [л]	В	Вт	мм	USD
240601	25	230	2500	435x441x(H)500	181,00

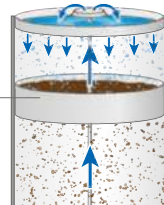
КИП'ЯТИЛЬНИКИ - КАВОВАРОЧНІ МАШИНИ З ПОДВІЙНИМИ СТІНКАМИ

- Ізольовані подвійні стінки з полірованої нержавіючої сталі мінімізують втрати тепла, тим самим скорочуючи витрати електроенергії
- Вбудований фільтр для кави грубого помелу з нержавіючої сталі, використання паперових фільтрів не потрібно
- Кришка з безпечним замком типу «Twist-Lock»
- Ручки, що не нагріваються, ручка кришки та кран, що не капає, зроблені з поліпропілену
- Зручний вказівник рівня води, показання подані в кількість чашек
- Максимальна висота чашки: 110 мм
- Температура заварювання кави: до 90°C
- Температура підтримки тепла: 70 ± 5°C
- Вимикач з силіконовим покриттям
- Індикатори функцій нагріву та підтримки тепла
- Нагрівальний елемент із захистом від перегріву встановлено під дном, що захищає його від накипу
- Зливний піддон в комплекті



**20%
ЕКОНОМІЇ
ЕНЕРГІЇ**

ІННОВАЦІЙНА СИСТЕМА
ЗАВАРЮВАННЯ:
вода повільно стікає
по крапельним лініям, завдяки
цьому кава набуває кращий
смак і аромат



211366

код	корисний обсяг [л]	В	Вт	мм	час закипання води [хв.]	діаметр фільтра [мм]	USD
211366	13	230	1650	360x380x(H)532	37 ±5	ø254	371,00

Подвійні стінки – до 20%
зниження споживання енергії



Вбудований фільтр для
кави грубого помелу
з нержавіючої сталі



Кришка фільтра
з отворами

Легко знімається
піддон для крапель



Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ

HENDI

649



КИП'ЯТИЛЬНИКИ - ЗАВАРЮВАЛЬНІ МАШИНИ З ПОДВІЙНИМИ СТІНКАМИ

- Ідеально підходить для приготування глітвейну або кип'ятіння води для чаю.
- Працює автоматично та зберігає напої при температурі подачі.
- Теплові втрати та споживання енергії зменшуються за допомогою ізольованого двостінного корпусу з неіржавної сталі.
- Кришка з безпечною системою "twist-lock".
- Захищений від накипу нагрівальний елемент під резервуаром із захистом від перегріву.
- З холодними ручками, ручкою кришки та носиком проти

- крапель, виготовлені з поліпропілену.
- Індикатор рівня води в літрах.
- Максимальна висота чашки: 130 мм (без піддону).
- З вимикачем живлення та індикаторами для нагрівання та усунення несправностей.
- Температуру можна встановити в діапазоні від 30°C до 100°C.
- Піддон для крапель в комплекті.
- Готує ± 60 чашок за 40 хв.
- Не підходить для молока, какао та шоколаду.



Переглянути
відеореєстратор



**20%
ЕКОНОМІЇ
ЕНЕРГІЇ**

Зливний піддон
в комплекті



211168



211175

код	корисний обсяг [л]	В	Вт	мм	час закипання води [хв.]	USD
211168	9	230	1300	310x330x(H)490	40 ±5	181,00
211175	18	230	2250	360x380x(H)598	37 ±5	227,00

Подвійні стінки зменшують
витрати енергії до 20%



Закритий ТЕН
забезпечує
довговічність пристрою



Ергономічні ручки, що не нагріваються
і ручка кришки з поліпропілену
Кришка з замком типу „Twist-Lock”



БОЙЛЕР ДЛЯ ГАРЯЧИХ НАПОЇВ ОДНОСТІЙНИЙ



- Ідеально підходить для приготування глінтвейну та кип'ятіння води для чаю.
- Працює автоматично та зберігає напої при температурі подачі.
- Одностійний корпус з матової неіржавної сталі та кришка з безпечною системою "Twist-lock".
- Захищений від накипу нагрівальний елемент під резервуаром із захистом від перегріву.
- З холодними ручками, ручкою кришки та носиком проти

- крапель, виготовлені з поліпропілену.
- Індикатор рівня води в літрах.
- Максимальна висота чашки: 130 мм (без піддону).
- З вимикачем живлення та індикаторами для нагрівання та усунення несправностей.
- Температуру можна встановити в діапазоні від 30° до 100°C.
- Заварювання ± 65 чашок за 40 хвилин.
- Не підходить для молока, какао та шоколаду.

Переглянути
відеореєстратор



211137



211144



211151

код	корисний обсяг [л]	В	Вт	мм	час закипання води [хв.]	USD
211137	10	230	1300	340x315x(H)430	40 ±5	159,00
211144	20	230	2250	415x382x(H)480	42 ±5	210,00
211151	30	230	2600	415x382x(H)620	65 ±2	272,00
211298	зливний піддон					18,50



Зливний піддон
- опційно

211298

Макс. рівень води



Кран, що не капає та вказівник рівня води



Ергономічні ручки, що не нагріваються і ручка кришки з поліпропілену
Кришка з замком типу „Twist-Lock”



design by
Robert Bronwasser

211434



211472

КИП'ЯТИЛЬНИКИ - КАВОВАРОЧНІ МАШИНИ BRONWASSER

- Розроблено відомим голландським дизайнером Робертом Бронвассером.
- Унікальний дизайн і увага до деталей виділяють їх на кожному шведському столі.
- Доступний у двох версіях: сатинована нержавна сталь

- або сталь з матовим чорним покриттям.
- Одностінна конструкція з нержавної сталі.
- Стильні ручки з поліпропілену.
- Некрапельний кран.
- Індикатор рівня води, виготовлений зі скла.

Унікальна „non-drip” конструкція крана (не капає) з інтегрованим градуванням склом



Піддон для крапель є магнітним



Фільтр-кошик



NEW



211557

NEW



211564



design by
Robert Bronwasser

- Піддон для крапель, приєднаний магнітом, легко очищується.
- Кошик для фільтрування грубопомеленої кави.
- Індикатор максимального рівня рідини всередині.
- Індикатор, що сигналізує про завершення заварювання.
- Світловий сигнал, який попереджає про перегрівання або

- необхідність видалення накипу.
- Максимальна висота чашки: 100 мм.
- Кавоварочні машини автоматично зберігають тепло після заварювання.

код	колір	корисний обсяг (л)	В	Вг	мм	час закипання води (хв.)	USD
211434	Сталь	7	230	1050	307x330x(H)450	52	213,00
211441	Сталь	14	230	1750	357x380x(H)502	57	259,00
211472	Чорний	7	230	1050	307x330x(H)450	52	263,00
211489	Чорний	14	230	1750	357x380x(H)502	57	308,00
211557	Світло-сірий	7	230	950	307x330x(H)450	52	263,00 NEW
211571	Світло-сірий	14	230	1650	357x380x(H)502	57	308,00 NEW
211564	Темно-коричневий	7	230	950	307x330x(H)450	52	263,00 NEW
211588	Темно-коричневий	14	230	1650	357x380x(H)502	57	308,00 NEW





design by
Robert Bronwasser



211410



211458

КИП'ЯТИЛЬНИКИ - ЗАВАРЮВАЛЬНІ МАШИНИ, BRONWASSER

- Розроблено відомим голландським дизайнером Робертом Бронвассером. Його унікальна конструкція та увага до деталей роблять прилад привабливим доповненням до будь-якого шведського столу.
- Доступний у двох версіях: сатинована неіржавна сталь

- або чорна неіржавна сталь з матовим покриттям.
- Корпус з одностінними стінками, виготовлений з неіржавної сталі.
- Стильні ручки з поліпропілену.
- Некрапельний кран.



Унікальна „non-drip” конструкція крана (не капає) з інтегрованим градуїрованим склом

Піддон для крапель є магнітним

Бойлер підтримує температуру напоїв після нагрівання до подачі



NEW



211519

NEW



211526



design by
Robert Brönner

- Скляний індикатор рівня води.
- Піддон для крапель, приєднаний магнітом, легко очищується.
- Індикатор термостата.
- Індикатор максимального рівня рідини всередині пристрою.
- Температуру можна встановити в діапазоні від 30°C до 100°C.
- Максимальна висота чашки: 100 мм.

- Кнопка скидання – для використання у разі перегрівання.
- Індикатор попередження про перегрівання або необхідність видалення накипу.
- Тільки для кип'ятіння води або нагрівання вина – не підходить для інших рідин, таких як молоко або гарячий шоколад.

код	колір	корисний обсяг [л]	В	Вг	мм	час закипання води (хв.)	USD
211410	Сталь	9	230	950	307x330x(H)450	58	210,00
211427	Сталь	16	230	1650	357x380x(H)502	63	232,00
211458	Чорний	9	230	950	307x330x(H)450	58	240,00
211465	Чорний	16	230	1650	357x380x(H)502	63	299,00
211519	Світло-сірий	9	230	950	307x330x(H)450	58	240,00
211533	Світло-сірий	16	230	1650	357x380x(H)502	63	299,00
211526	Темно-коричневий	9	230	950	307x330x(H)450	58	240,00
211540	Темно-коричневий	16	230	1650	357x380x(H)502	63	299,00

NEW

NEW

NEW

NEW





КИП'ЯТИЛЬНИКИ - КАВОВАРОЧНІ МАШИНИ З ОДИНАРНИМИ СТІНКАМИ



- Одностінний корпус з неіржавної сталі.
- Фільтрувальна ємність має вбудований фільтр для крупно меленої кави, фільтрувальний папір не потрібен.
- Перколятор зберігає каву при температурі подачі після заварювання.
- З градуированим склом, крапельним крапом і автоматичним скиданням.
- Світловий індикатор сигналізує про закінчення процесу заварювання та, при потребі, видалення накипу.



208007



209882

КИП'ЯТИЛЬНИКИ - КАВОВАРОЧНІ МАШИНИ З ОДИНАРНИМИ СТІНКАМИ

- Одностінний корпус з неіржавної сталі.
- Фільтрувальна ємність має вбудований фільтр для крупно меленої кави, фільтрувальний папір не потрібен.
- Перколятор зберігає каву при температурі подачі після заварювання.
- З градуированим склом, крапельним крапом і автоматичним скиданням.
- Світловий індикатор сигналізує про закінчення процесу заварювання та, при потребі, видалення накипу.

код	корисний обсяг [л]	В	Вт	мм	час закипання води [хв.]	USD
208007	6	230	1500	355x355x(H)470	21	223,00
208106	10	230	1500	406x390x(H)522	34	295,00
208205	16	230	1500	407x382x(H)595	51	322,00

КИП'ЯТИЛЬНИК, ОДНОСТІННИЙ

- Одностінний. Ідеально підходить для глінтвейну та окропу для чаю.
- Час до закипання ≈ 50 хв.
- Максимальна температура 94-99 °C.
- Захищений від закипання пустим.
- Не підходить для гарячого шоколаду.

код	корисний обсяг [л]	В	Вт	мм	час закипання води [хв.]	USD
209882	9	230	2200	370x332x(H)472	23	181,00
209899	18	230	2200	385x385x(H)595	52	204,00
209905	28	230	2200	500x500x(H)488	76	305,00



КИП'ЯТИЛЬНИКИ - КАВОВАРНІ МАШИНИ З ПОДВІЙНИМИ СТІНКАМИ

- Ізольовані подвійні стінки з полірованої нержавіючої сталі зменшують втрати тепла
- Споживають на 20% менше енергії, ніж кип'ятильники з одинарними стінками
- Корпус та бак виконано з нержавіючої сталі
- Приварені ручки з силіконовими накладками

- Кран, що не капає
- Показчик рівня зі скляною трубкою
- Індикатор видалення накипу
- Зливний піддон з решітками з нержавіючої сталі



211205



211403

КИП'ЯТИЛЬНИКИ - КАВОВАРНІ МАШИНИ З ПОДВІЙНИМИ СТІНКАМИ

код	корисний обсяг [л]	В	Вт	мм	час закипання води (хв.)	USD
211106	6	230	1500	316x350x(H)480	20	263,00
211205	10	230	1500	370x390x(H)525	32	318,00
211304	16	230	1500	360x401x(H)647	50	364,00

КИП'ЯТИЛЬНИКИ - ЗАВАРЮВАЛЬНІ МАШИНИ З ПОДВІЙНИМИ СТІНКАМИ

- Термостат з плавним регулюванням температури до 100 °C
- Не призначений для гарячого шоколаду

код	корисний обсяг [л]	В	Вт	мм	час закипання води (хв.)	USD
211403	9	230	2200	322x390x(H)522	22	227,00
211502	18	230	2200	386x393x(H)666	50	318,00





15x GN 1/1

15x 600x400



7x GN 1/1



810668

810613

810651



Два колеса
мають

гальма



Обладнаний
простою
системою
блокування



ВІЗОК PROFI LINE ДЛЯ ЛОТКІВ 7X GN 1/1

- Для 7 дек GN 1/1
- Відстань між рівнями 80 мм
- 3 робочою поверхнею 530x325 мм
- Має двостороннє запобігання від випадання гастроємностей
- 4 поворотних колеса, 2 з яких з гальмом

ВІЗОК PROFI LINE ДЛЯ ЛОТКІВ - 15X GN 1/1

- Для 15 дек GN 1/1
- Відстань між рівнями 80 мм
- Має двостороннє запобігання від випадання гастроємностей
- 4 поворотних колеса, 2 з яких з гальмом

ВІЗОК ДЛЯ ПРИБИРАННЯ - 15X 600X400

- 600x400 мм 15 шарів - з інтервалом 80 мм.
- Замки для таць з обох сторін.
- Оснащений чотирма коліщатами, два з яких мають гальма.
- Допустиме навантаження на візок 150 кг при рівномірному розподілі ваги.
- Доставка в плоскому пакеті.

код	мм	USD
810668	445x615x(H)945	403,00

код	мм	USD
810613	440x610x(H)1710	364,00

код	мм	USD
810651	515x680x(H)1710	386,00

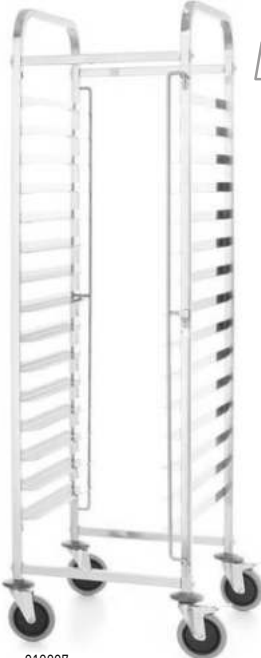


15x GN 1/1

15x 600x400



813270



813287

ВІЗОК ДЛЯ ТРАНСПОРТУВАННЯ КОНТЕЙНЕРІВ 15X GN 1/1

- Призначений для використання в ресторанах, готелях, закладах швидкого харчування чи весільних залах, а також у кейтерингових компаніях
- Міцна, проста в монтажі конструкція з нержавіючої сталі AISI 201, що легко миється
- Система профільних направляючих дозволяє одночасне транспортування контейнерів GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3 різних конфігурацій
- Максимальна місткість контейнерів одного типу: 15x GN 1/1, 30x GN 1/2, 45x GN 1/3
- Захист від зісковзування контейнерів на кінцях напрямних
- Відстань між напрямними 80 мм для оптимального завантаження візка
- 4 поворотні гумові колеса Ø 100 мм (включаючи 2 з гальмами) поглинають вібрації та забезпечують легке та безпечне маневрування візком
- 4 гумові бампери для захисту від випадкових ударів об меблі або стіни
- Допустиме навантаження візка з рівномірно розподіленою масою 100 кг

код	мм	USD
813270	380x550x(H)1705	358,00

ВІЗОК ДЛЯ ТРАНСПОРТУВАННЯ ДЕК 15X 600X400

- Призначений для використання в ресторанах, готелях, закладах швидкого харчування чи весільних залах, а також у кейтерингових компаніях
- Міцна, проста в монтажі конструкція з нержавіючої сталі AISI 201, що легко миється
- Система профільних напрямних дозволяє транспортувати одночасно 15 шт. деко розмірами 600x400 мм
- Захист від зісковзування дек на кінцях напрямних
- Відстань між направляючими 80 мм для оптимального завантаження візка
- 4 поворотні гумові колеса Ø 100 мм (включаючи 2 з гальмами) поглинають вібрації та забезпечують легке та безпечне маневрування візком
- 4 гумові бампери для захисту від випадкових ударів об меблі або стіни
- Допустиме навантаження візка з рівномірно розподіленою масою 100 кг

код	мм	USD
813287	470x620x(H)1735	386,00





150 кг

30x GN 1/1



810576

ВІЗОК ДЛЯ ТРАНСПОРТУВАННЯ КОНТЕЙНЕРІВ ПОДВІЙНИЙ 30x GN 1/1

- Для використання в професійній гастрономії
- Виготовлений з нержавіючої сталі
- Для 30 контейнерів GN 1/1
- Відстань між рівнями: 80 мм
- Двосторонній захист від випадання контейнерів
- 4 поворотних колеса, в тому числі 2 з гальмами
- Для самостійного монтажу
- Допустиме навантаження візка з рівномірно розподіленою вагою: 150 кг

код	мм	USD
810576	740x550x(H)1730	744,00



150 кг

15x GN 1/1



810606



З метою економії місця під час зберігання візки можна запхати один в один

ВІЗОК ДЛЯ ТРАНСПОРТУВАННЯ – 15 X GN 1/1, СКЛАДНИЙ

- З метою економії місця під час зберігання візки можна вставляти один в інший.
- GN 1/1 15 шарів - з інтервалом 80 мм.
- Замки для таць з обох сторін.
- Оснащений чотирма коліщатами, два з яких мають гальма.
- Доставка в плоскому пакеті.
- Допустиме навантаження на візок при рівномірному розподілі ваги – 150 кг

код	мм	USD
810606	445x610x(H)1710	364,00

ВІЗОК ДЛЯ ТРАНСПОРТУВАННЯ КОНТЕЙНЕРІВ ПОДВІЙНИЙ 12 X GN 1/1

- Для використання в професійній гастрономії
- Виготовлений з нержавіючої сталі
- Для 12 контейнерів GN 1/1
- Відстань між рівнями: 80 мм
- Висота від підлоги до першого рівня напрямних: 300 мм
- Двосторонній захист від випадання контейнерів
- 4 поворотних колеса, в тому числі 2 з гальмами
- Допустиме навантаження візка з рівномірно розподіленою вагою: 150 кг
- Для самостійного монтажу

код	мм	USD
810569	740x550x(H)940	466,00



810569

**NEW
MODEL**



816691



**NEW
MODEL**



810224



ВІЗОК ОФІЦІАНТА ЗВАРНИЙ – 2 ПОЛИЦІ

- Виготовлений з нержавіючої сталі AISI 430
- Зварна конструкція гарантує високу міцність і стійкість
- 2 полиці з тисненням H = 10 мм для захисту посуду від падіння
- Загальні розміри полиці: 700x500 мм
- Розміри полиці без тиснення: 650x450 мм
- Відстань між полицями: приблизно 600 мм
- Максимальне рівномірне навантаження на полиці: 50 кг
- Горизонтальна ручка з нержавіючої сталі виступає на 100 мм
- 4 поворотні колеса Ø100 мм з буферами, у тому числі 2 з гальмами

код	мм	USD
816691	800x500x(H)850	453,00

ЗВАРНИЙ ВІЗОК З ТРЬОМА ПОЛИЦЯМИ

- Виготовлений з нержавіючої сталі, зварений для додаткової міцності.
- Оснащений 3 полицями.
- Максимальне навантаження на лоток 80 кг.
- Встановлено 4 ролики, з яких 2 з гальмами.

код	мм	USD
810224	800x500x(H)850	544,00



810101

ВІЗОК СЕРВІРУВАЛЬНИЙ PROFI LINE - 3 ПОЛИЦІ

- Виконаний з нержавіючої сталі
- 3 полиці з шумопоглинальним матеріалом знизу
- Максимальне навантаження на полицю 75 кг
- 4 поворотних колеса, 2 гальма
- Округлені краї
- Відстань між полицями 270 мм

код	мм	USD
810101	905x585x(H)945	213,00



811320

СЕРВІРУВАЛЬНИЙ ВІЗОК ЧОРНИЙ МАТОВИЙ

- Виконаний з нержавіючої сталі з матовим чорним покриттям
- 3 полиці, обшиті шумопоглинаючим матеріалом знизу
- Рівномірне навантаження на полицю: 50 кг
- Оснащений 4 поворотними колесами з бамперами, 2 з гальмами
- Заокруглені краї
- Відстань між полицями: 270 мм

код	мм	USD
811320	905x585x(H)945	417,00



810002



ВІЗОК СЕРВІРУВАЛЬНИЙ PROFI LINE - 2 ПОЛИЦІ

- Виконаний з нержавіючої сталі
- 2 полиці з шумопоглинальним матеріалом знизу
- Максимальне навантаження на полицю 75 кг
- 4 поворотних колеса, 2 гальма
- Округлені краї
- Відстань між полицями 550 мм

код	мм	USD
810002	905x585x(H)945	181,00





810118

ВІЗОК НА 4 ПОЛИЦІ

- Виготовлений з нержавіючої сталі
- Заокруглені краї
- Кутовий захист
- 4 поворотних коліщата з бамперами, в тому числі 2 з гальмами
- Колеса з матеріалу TPR $\varnothing$ 125 мм
- Макс. рівномірно розподілене навантаження на полицю: 37 кг
- Для самостійного монтажу

код	мм	USD
810118	905x585x(H)1245	318,00



810125

ВІЗОК СЕРВІРУВАЛЬНИЙ – 5 ПОЛИЦЬ

- Виготовлений з нержавіючої сталі.
- Оснащений 5 полицями.
- 4 коліщата, з яких 2 з гальмами, оснащені кутовим захистом.
- Доставка в плоскому пакеті.

код	мм	USD
810125	905x585x(H)1545	364,00



ВІЗОК ОФІЦІАНТА З 3 ПОЛИЦЯМИ З ПОЛІПРОПІЛЕНУ

- Підходить як мобільний робочий інструмент з можливістю зберігання
- Плавню переміщається по нерівних поверхнях, в ліфтах і проходах
- Верхня полиця на ергономічній висоті для більшого комфорту роботи
- Відстань між полицями: 340 мм
- Рівномірно розподілене навантаження на полицю: 50 кг
- 4 поворотних колеса з бамперами, 2 з гальмами
- Закруглені краї

код	мм	USD
810200	800x410x(H)950	136,00



810200





877920



совок



Прозора кришка



чотири опорні колеса

MAX.
98 л



AMER★BOX



ВІЗОК ДЛЯ СИПУЧИХ ПРОДУКТІВ

- Стане в нагоді в будь-який великий кухні для безпечного зберігання, транспортування розсипних продуктів таких, як мука, цукор, сіль, каші, рис, а також дозволяє швидко і зручно відміряти їх вагу
- Великий контейнер, вміщує 103 кг цукру або 68 кг борошна
- Однорідна міцна і довговічна конструкція виконана з поліетилену
- Завдяки округлим краям і гладким внутрішнім стінкам легко утримувати в чистоті
- Нековзкі у внутрішній верхній частині візка дозволяють зручно розмістити совок
- Прозора кришка з поліпропілену дозволяє швидко розпізнати вміст і його кількість
- Чотири широкі гумових колеса Ø75 мм, в тому числі два поворотних з гальмом для легкого та зручного транспортування
- Ергономічна висота 71 см - ідеальне розміщення під стільницю робочого столу
- Вага: 14 кг

код	об'єм [л]	мм	USD
877913	81	333x743x(H)711	291,00
877920	98	394x755x(H)735	318,00



877883



піддон для крапель



2 опорні колеса з гальмами



кран



совок

MAX.
110 л



ТЕРМОКОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЛЬОДУ - 110 Л

- Ідеальний для транспортування лускатого і кубикового льоду на великі відстані
- Дозволяє забезпечити запас льоду в мобільних барах біля басейну, моря або озера
- Міцний корпус з поліетилену, стійкий до ударів і струшувань
- Товстий шар пінної ізоляції для максимально тривалої підтримки температури льоду
- Внутрішні стінки стійкі до подряпин і плям
- Розсувна герметична кришка дозволяє легко і зручно діставати лід
- Ергономічна інтегрована з корпусом ручка
- Два великих колеса, стійких до нерівної поверхні, і 2 маленьких, поворотних, з гальмом
- Стічний жолобок з краном в камері для сливу талого льоду
- Постачання в зібраному стані
- 4 колеса, 2 з гальмом (великі Ø20 мм і маленькі Ø10 мм)
- У комплекті кран, совок і решітка для сливу (кран 90 мм від піддоли)

код	об'єм [л]	мм	USD
877883	110	585x800x(H)745	905,00



ВІЗОК ДЛЯ ПЕРЕВЕЗЕННЯ ТАРІЛОК

- Основний елемент інвентарю кожної кейтерингової компанії, який дозволяє організувати заходи в будь-якому місці, в будь-яких умовах з можливістю сервірування страв на порцелянових тарілках. Гарантує безпечне транспортування столового посуду
- Рухливі обмежувальні рейки з поліетилену дозволяють завантажувати тарілки різного розміру
- Виключно міцна конструкція виконана з поліетилену, захищає посуд від відколів і інших пошкоджень
- Кількість штабелів тарілок: 6
- Кількість тарілок в штабелі: 50
- Колеса, стійкі до нерівній поверхні, не залишають слідів навіть при максимальному завантаженні візка
- Два поворотних колеса з гальмом ø10 мм, великі колеса ø20 мм
- Стійкий до ударів і струсів
- Не схильний до корозії
- У комплекті вініловий чохол для підтримки санітарних норм
- Діаметр диска: ø115-330 мм

LDPE
polyethylene



877906



Містить вінілову кришку до кожної баночки для гігієнічного зберігання

до 50 тарілок в одному стосі

передні колеса з гальмами

код	мм	USD
877906	930x720x(H)785	1 050,00

Приклади різних конфігурацій



4 штабелі тарілки ø225-330 мм



6 штабелів тарілки ø140-225 мм



4 штабелі – тарілки ø115 мм
2 штабелі – тарілки ø140-175 мм
2 штабелі – тарілки ø175-225 мм



5 штабелів – тарілки ø115 мм
3 штабелі – тарілки ø175-225 мм





Звентиляційна чашка



Двері з уцілюванням.



AMER★BOX



877814



877821



2 опорні колеса
з гальмами

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР КЕЙТЕРИНГОВИЙ 2X GN 1/1 200

- Подвійні термоізоляційні стінки з поліетилену LDPE
- Підтримує як низьку, так і високу температуру вмісту
- Дві міцні ручки для перенесення
- Суцільнотягнені напрямні
- Внутрішні розміри: 335x533x (H) 590 мм
- Підходить для гастроємностей 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	USD
877814	335x533 x(H)590	477x680 x(H)620	571,00

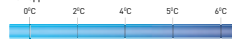
Утримування температури

гарячий



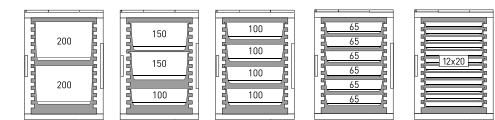
Початкова
температура

холодний



Початкова
температура

Приклади різних конфігурацій



кріпильний пас
у комплекті

ВІЗОК ДЛЯ КЕЙТЕРИНГОВОГО ТЕРМОКОНТЕЙНЕРА

код	мм	USD
877821	530x710x(H)230	272,00

ТЕРМОС ДЛЯ НАПОЇВ - З КРАНОМ

- Ідеальний для зберігання, транспортування і сервірування холодних і гарячих напоїв
- Міцна конструкція з поліетилену LDPE
- Надійна ізоляція з поліуретанової піни
- 4 міцних зажими шириною 25 мм по обидва боки дозволяють швидко і легко закрити і відкрити термос
- Зручні ручки для перенесення
- Відстань крана від підлоги: 95 мм
- Кран знаходиться в поглибленні - захист від пошкоджень при транспортуванні
- У комплекті наклейки для зручної ідентифікації напоїв
- Повітряний клапан дозволяє легко відкрити кришку
- Стійкий до ударів і струшувань
- Закруглені краї контейнера з жолобками в напрямку крану

код	об'єм [л]	мм	USD
877869	9.4	230x420x(H)470	295,00
877876	18	230x420x(H)620	335,00

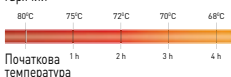
AMER★BOX



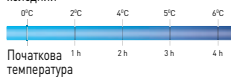
877869

Утримання температури

гарячий



холодний



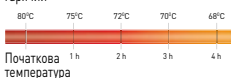
ТЕРМОКОНТЕЙНЕР КЕЙТЕРИНГОВИЙ GN 1/1 - З ВЕРТИКАЛЬНИМ ЗАВАНТАЖЕННЯМ

- Виконаний з поліетилену LDPE
- Подвійні стінки з наповнювачем з високоякісної поліуретанової піни забезпечують чудову ізоляцію і тривале підтримання температури страв
- Герметична кришка з 4 зажимами, виконаними з міцних нейлонових волокон

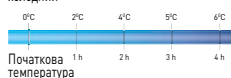
код	мм внутр.	мм	USD
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	358,00

Утримання температури

гарячий



холодний



4 зажима

ВЕНТИЛЯЦІЙНА
ЧАШКА



можна
штабелювати

Приклади різних конфігурацій



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

Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ



667



5x GN 1/1

707661

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР КЕЙТЕРИНГОВИЙ

- Ідеальний для кейтерингу, транспортування і зберігання гарячих і холодних продуктів
- Ультралегкий, відкривається шляхом зняття передньої панелі
- Висока термостійкість
- 8 напрямних для гастроємностей і тацяв GN 1/1
- Відстань між рівнями: 61 мм
- Отвори на корпусі для штабелювання
- Закруглені кути для безпечного перенесення
- Дозволене миття в посудомийній машині при температурі до +80 °C
- Полегшує введення норм HACCP в закладах громадського харчування
- Ідеальне розміщення на європалеті - 4 контейнери / рівень

код	об'єм [л]	мм внутр.	мм	USD
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	272,00

Приклади різних конфігурацій



Ідеально підходить для USDпіддонів
- чотири ящики на один шар.



НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ GN 1/1

- Можливе нагрівання до 90 °C.
- Для термоконтейнерів: 707814, 707609, 707999, 707661.
- Щоб нагріти елемент, помістіть його в контейнер з неіржавної сталі, а потім в конвекційну піч - не більше 90 °C на макс. 40 хвилин.
- Містить парафін.

код	GN	мм	USD
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	49,50
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	82,00



ХОЛОДОЕЛЕМЕНТ

- Для використання в термоконтейнерах, підтримує температуру від -12 °C до -10 °C протягом 3-4 годин завдяки евтектичній плиті.
- Перед використанням: заморозити при температурі -18 °C протягом 24 годин або до стану твердої заморозки.
- Щоб перевірити готовність, струсіть елемент, і коли ви відчуєте і на звук почувете, що всередині нічого не рухається, він готовий.
- Містить воду та поліакрилат натрію.

код	GN	мм	USD
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	57,50
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	34,50





ТЕРМОКОНТЕЙНЕР КЕЙТЕРИНГОВИЙ

- Ідеальний для кейтерингу, транспортування і зберігання гарячих і холодних продуктів
- Ультралегкий, відкривається шляхом зняття передньої панелі
- Висока термостійкість
- 8 напрямних для гастроємностей і підносів GN 1/1
- Відстань між рівнями: 61 мм
- Отвори на корпусі для штабелювання
- Закруглені кути для безпечного перенесення
- Можна мити в посудомийній машині при температурі до +80 °C
- Полегшує введення норм НАССР в закладах громадського харчування

код	об'єм (л)	мм внутр.	мм	USD
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	453,00



707999

Приклади різних конфігурацій



ХОЛОДОЕЛЕМЕНТ GN 1/1

- Можливе охолодження до -18°C
- Для термоконтейнерів: 707814, 707609, 707999, 877184, 707661
- Містить воду та поліакрилат натрію.



код	GN	мм	USD
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	33,50
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	54,50





9x 600x400

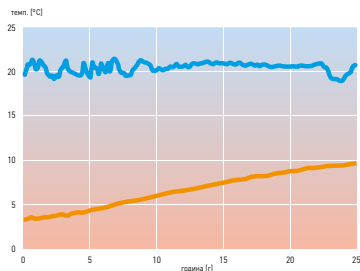


NEW

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР PROFİ LINE 9X 600X400 ММ КЕЙТЕРИНГОВИЙ

- Ідеальний для кейтерингу, транспорту і зберігання гарячих або холодних страв
- Ультралегкий, закритий спереду окремою кришкою
- Висока термостійкість підносів 600x400 мм
- Відстань між напрямними: 50 мм
- Можливість штабелювання завдяки отворам в корпусі
- Заокруглені кути для безпечного транспорту
- Можно мити в посудомийних машинах при температурі до 80 °C
- Полегшує введення норм НАССР в закладах громадського харчування

код	об'єм [л]	мм внутр.	мм	USD
707685	128	410x610x(H)580	540x700x(H)640	544,00



Зниження температури в термоконтейнері при повному завантаженні
 — початкова темп. 85°C
 — темп. довкілля 20°C



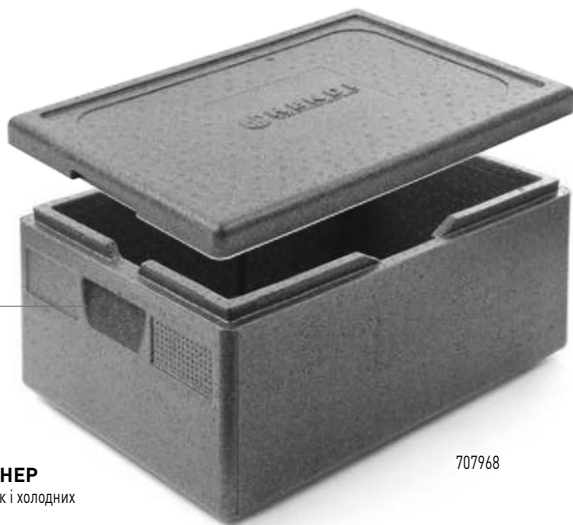
Ергономічні
ручки



ТЕРМОІЗОЛЯЦІЙНИЙ КОНТЕЙНЕР

- Ідеальний для перенесення як гарячих, так і холодних продуктів
- відрізняються високим рівнем термоізоляції
- Термостійкість від -20 °C до +110 °C
- Ергономічні ручки для зручного транспортування

код	об'єм (л)	мм внутр.	мм	USD
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	46,00
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	77,00
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	105,00
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	118,00



707968



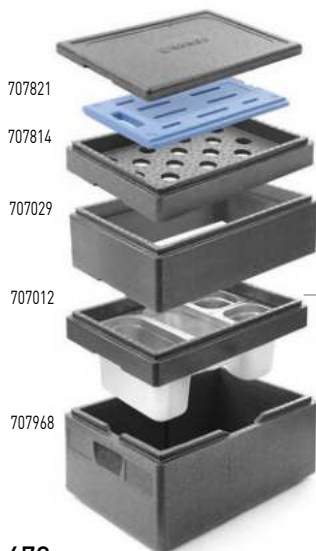
707814



КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ХОЛОДОЕЛЕМЕНТА GN 1/1

- Контейнер з холодоелементами для приміщення зверху термоконтейнера Kitchen Line GN 1/1 для підтримки низької температури протягом дуже тривалого часу
- Поставляється без холодоелементів
- Для термоконтейнерів 707906 і 707968

код	мм	USD
707814	600x400x(H)85	59,00



707821

707814

707029

707012

707968

Рамки дозволяють
вирівнювати
верхні краї GN
різної висоти



707012



РАМА ПІДНІМАЛЬНА ДЛЯ ТЕРМОКОНТЕЙНЕРА GN 1/1

- Для збільшення місткості теплоізоляційних контейнерів 707906 та 707968

код	мм	USD
707012	600x400x(H)85	20,00
707029	600x400x(H)180	34,50

672



707982



Переглянути
відеореєстр



Надійма, пружна
і еластична конструкція



Ергономічні ручки



Заглиблення полегшують
відкривання термобоксів

ТЕРМОІЗОЛЯЦІЙНИЙ КОНТЕЙНЕР

- Універсальний термоконтейнер, відповідний стандартам НАССР
- Завдяки своїм властивостям термоконтейнер ідеально підходить для транспортування гарячих і холодних продуктів відповідно до санітарних вимог
- Підтримує як низьку, так і високу температуру вмісту
- Термостійкість від -20 °C до +110 °C
- Спеціальне внутрішнє покриття забезпечує захист від забруднень і легко чиститься
- Завдяки зручним ручкам контейнер легко переносити і штабелювати з кришкою або без

код	об'єм [л]	мм внутр.	мм	USD
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	136,00



Виключно гладке
внутрішнє покриття

Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ



673



ТЕРМОКОНТЕЙНЕР КЕЙТЕРИНГОВИЙ

- Ідеальний для транспорту та зберігання гарячих або холодних страв
- Для транспорту страв в одноразовій та керамічній упаковці
- Спеціальний профіль всередині на бічних стінках для зручного виймання контейнерів
- Міцна і стабільна конструкція розрахована на тривалий час використання
- Контейнер зроблений з одного шматка матеріалу, без будь-яких заклепок або склеювання
- Ультралегкий, закритий окремою кришкою зверху
- Висока термостійкість
- Заокруглені кути для безпечного транспорту
- Можна мити в посудомийній машині до + 80 °C
- Полегшує введення норм НАССР в об'єктах громадського харчування



707043

код	об'єм [л]	мм внутр.	мм	USD
707043	9	380x250x(H)95	440x310x(H)160	36,50
707050	15.6	380x250x(H)165	440x310x(H)230	41,00



Заглиблення полегшують відкривання термобоксів

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР КЕЙТЕРИНГОВИЙ SALTO

- Можливість складати контейнери без кришки, що дозволяє транспортувати більше піци за раз
- Повернувши контейнер на 180 градусів, його можна використовувати як кришку для іншого контейнера Salto
- Ідеально підходить для транспортування піци в картонних коробках
- Бокові ручки, вбудовані в корпус, полегшують транспортування та управління
- Можна укладати завдяки ребрам у корпусі
- Міцна і стійка структура, призначена для тривалого використання
- Виготовлений повністю з цільної деталі, без стиків та склеювання
- Надлегкий
- Стійкий до високих температур
- Можна мити в посудомийній машині до 80°C
- Це сприяє впровадженню НАССР у закладах громадського харчування
- На 100% підлягає переробленню

код	об'єм [л]	мм внутр.	мм	USD
707067	5.5	350x350x(H)45	410x410x(H)100	23,00
707074	9.8	350x350x(H)80	410x410x(H)135	28,00



Після обертання контейнера на 180 градусів, можливе його використання як кришки для іншого контейнера Salto

707067



707074



707067 + 707074



707975



ТЕРМОКОНТЕЙНЕР ДЛЯ ПІЦЦІ

- Ідеальний для транспорту піци в картонних коробках та кондитерських виробів
- Для використання в сфері громадського харчування
- Бокові ручки для транспорту, завантаження та розвантаження
- Спеціальний профіль всередині на бічних стінках для зручного виймання контейнерів
- Міцна і стабільна конструкція розрахована на тривалий час використання
- Контейнер зроблений з одного шматка матеріалу, без будь-яких заклепок, зварних швів або склеювання
- Ультралегкий, закритий окремою кришкою зверху
- Висока термостійкість
- Можливість штабелювання
- Закруглені кути для безпечного транспорту
- Можна мити в посудомийній машині до + 80 °C
- Полегшує введення норм НАССР в об'єктах громадського харчування
- Повністю зроблений з поліпропілену
- Придатний для вторинної переробки

код	об'єм [л]	мм внутр.	мм	USD
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	82,00
707098	21	420x420x(H)117	480x480x(H)165	46,00
707135	35	420x420x(H)200	480x480x(H)260	54,50
707142	33	535x535x(H)117	595x595x(H)165	64,00



ø500



ø400



ø320



707142

3x піца ø50 см



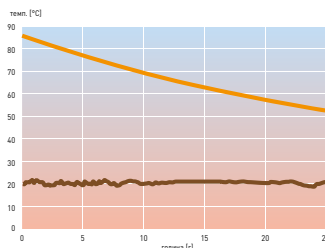
707098

3x піца ø40 см



707975

5x піца ø32 см



Зниження температури в термоконтейнері при повному завантаженні

— початкова темп. 85°C

— темп. довілля 20°C



707135

5x піца ø40 см



707746

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР З ПІОЦЕЛАНУ

- Термоізоляційний контейнер з прикріпленою кришкою для безпечного зберігання харчових продуктів під час транспортування та складування, особливо корисний у гастрономії та для кейтерінгу, де потрібна висока стійкість до механічних пошкоджень та підтримка стабільної температури всередині контейнера
- Призначений для прямого або непрямого контакту з їжею в умовах тривалого охолодження або заморожування, а також для нагрівання до 70°C не довше 2 годин, нагрівання до 100°C не більше 15 хвилин та для зберігання в приміщенні при кімнатній температурі до 30 днів (залежно від типу їжі)
- Виготовлений з чорного піоцелану LSP EB за технологією формування
- Легко чистити
- Дуже легкий
- Прекрасно підтримує як низьку, так і високу температуру страв

- Надзвичайно стійкий до механічних пошкоджень
- Ергономічні ручки для зручності транспортування
- Можна мити в посудомийній машині
- Можна штабелювати
- Внутрішній розмір контейнера пристосований до контейнерів GN 1/1 або дека 600x400 мм, залежно від моделі
- Відповідає законодавчим та гігієнічним вимогам щодо безпосереднього контакту з продуктами харчування
- Кришки також доступні окремо:
 - 707548 для контейнера 707746 та 707425
 - 707562 для контейнера 707432 та 707456

код	об'єм [л]	мм внутр.	мм	USD
707746	40	540x340x(H)230	600x400x(H)283	49,50
707425	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	54,50
707432	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	72,50
707456	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	79,00



707586

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР З ПІОЦЕЛАНУ

- Контейнери термоізоляційні з відповідними кришками з чорного піоцелану
- Призначені для транспортування та тривалого зберігання всіх видів продуктів харчування в умовах охолодження або заморожування
- Підходить для миття в посудомийних машинах для громадського харчування

код	об'єм [л]	мм	USD
707579	13	400x300x(H)173	18,00
707586	20	500x300x(H)213	25,00
707593	47	600x400x(H)296	43,00





6 клямок - ідеально підходить для транспортування рідких

Гнучкий матеріал захищає контейнер та підлогу від ушкоджень

ТЕРМОС KITCHEN LINE З НЕРЖАВІЮЧОЇ СТАЛІ ДЛЯ ТРАНСПОРТУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

- Призначений для кейтерингових компаній, щоб зберігати транспортовані страви та рідини у теплі
- Підтримує температуру до 6 годин
- Корпус і кришка термоса виготовлені із сатинованої сталі AISI 201, товщиною 0,7 мм
- Внутрішній бак і внутрішня сторона кришки виготовлені зі сталі AISI 304, товщиною 0,7 мм, відполіровані до дзеркального блиску
- Дві ергономічні ручки термоса, кожна закріплена за допомогою семи зварних швів для безпечного перенесення
- Ізольована кришка з ручкою та випускним клапаном для легкого відкриття
- Профільна прокладка, знімна для зручного очищення
- Кришка замикається 6-ма засувками
- Дно термоса обладнано чорним гумовим ободом, який полегшує штабелювання термосів і одночасно захищає від пошкодження термоса або підкладки

код	об'єм [л]	мм	USD
707470	10	ø300x(H)265	210,00
707487	15	ø300x(H)340	255,00
707494	22	ø330x(H)370	282,00
707531	25	ø350x(H)385	286,00
707517	36	ø380x(H)455	291,00
707524	50	ø430x(H)455	295,00



Ергономічні ручки

Повітряний клапан





Переглянути
відеореолік

6 клямок - ідеально підходить для
транспортування рідких харчових продуктів



710203

Завдяки однаковому
діаметру їх легше
штабелювати
та транспортувати



Простір між стінками заповнений
спеціальним ізоляційним
матеріалом, який зберігає гарячу або
холодну температуру їжі до 6-8 годин.



Переглянути
відеореолік

710227

710234

710326



710128

710135

710333

Кран з неіржавної сталі





710203

- Призначений для кейтерингових компаній, щоб підтримувати їжу та рідину в теплі
- Простір між стінками заповнений спеціальним ізоляційним матеріалом, який зберігає температуру їжі від 6 до 8 годин.
- Корпус і кришка термоса зі сталі AISI 430, товщина 0,8 мм, матові
- Внутрішня частина термоса та кришка виготовлені зі сталі AISI 304 товщиною 0,8 мм.
- Внутрішня частина термоса полірована до блиску, внутрішня частина кришки матова
- Дві ергономічні ручки термоса, кожна з яких прикріплена



710227

- дев'ятьма зварними швами для безпечного перенесення
- Ізольована кришка з ручкою та великим вентиляційним отвором для легкого відкриття
- Товста силіконова прокладка, знімна для кращої гігієни
- Кришка закривається на 6 засувок
- Кран з нержавіючої сталі з носиком на висоті приблизно 45 мм
- Нижня частина термоса оснащена чорним гумовим обідком, закріпленим за допомогою болтів, що полегшує штабелювання термоса і водночас захищає від пошкодження термоса або основи.
- Можливість штабелювати різні моделі до 35 л

ТЕРМОС PROFI LINE ДЛЯ ТРАНСПОРТУВАННЯ ЇЖІ

код	об'єм [л]	мм	USD
710104	10	ø330x(H)220	181,00
710111	15	ø330x(H)280	204,00
710203	20	ø330x(H)360	263,00
710210	25	ø330x(H)430	272,00
710302	35	ø330x(H)570	295,00
710319	50	ø480x(H)380	386,00

ТЕРМОС PROFI LINE ДЛЯ ТРАНСПОРТУВАННЯ ЇЖІ – З КРАНОМ

код	об'єм [л]	мм	USD
710128	10	ø330x(H)220	227,00
710135	15	ø330x(H)280	272,00
710227	20	ø330x(H)360	272,00
710234	25	ø330x(H)430	272,00
710326	35	ø330x(H)570	535,00
710333	50	ø480x(H)380	576,00

Ергономічні ручки



Повітряний клапан



Подвійна кришка з прокладкою
кріплення 6 замками



Гнучкий матеріал захищає
контейнер та підлогу від ушкоджень





150 кг



812266

СТЕЛАЖ СКЛАДСЬКИЙ АЛЮМІНІЄВИЙ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРІВ GN

- Можливість розміщення контейнерів GN 1/1 безпосередньо на поперечних балках стелажа замість полиць
- Рама виготовлена з анодованого алюмінію
- Полиці з поліпропілену - можна мити в посудомийній машині
- Можливість розширення і створення кутових стелажів
- Максимальне навантаження на одну полицю 150 кг

код	-	мм	USD
812266		1120x355x(H)1685	476,00
812372	Гачок-подовжувач для алюмінієвого стелажа	15x42x(H)42	8,20

150 кг



812273

АЛЮМІНІЄВИЙ СТЕЛАЖ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ

- Рама з анодованого алюмінію, стійка до корозії.
- 4 полиці, кожна з яких складається з 3 знімних поліпропіленових елементів, які можна мити в посудомийній машині.
- Регульовані ніжки для забезпечення рівного розміщення.
- З'єднайте стелажі між собою або створіть кутові стелажі з'єднуювальним гачком, наявним в асортименті (код: 812280).
- Макс. навантаження на полицю: 150 кг.

код	-	мм	USD
812273		1280x405x(H)1685	453,00
812280	Гачок-подовжувач для алюмінієвого стелажа	15x42x(H)42	7,35

Легко
розширюється

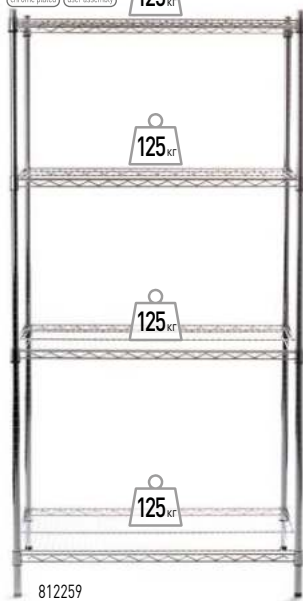


Контейнери GN 1/1 встановлюються
безпосередньо між алюмінієвими опорами



Пластикові полицки можна
мити в посудомийній машині



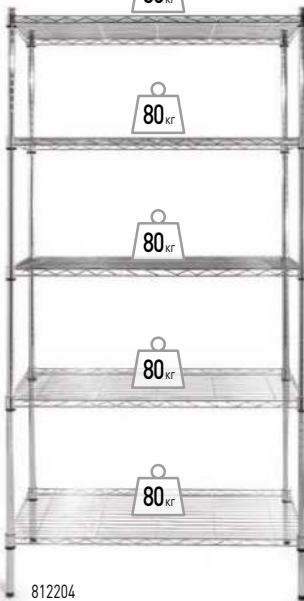


812259

СТЕЛАЖ СКЛАДСЬКИЙ - 4 ПОЛІЦІ

- 4 регульовані полиці
- Навантаження на одну полицю 125 кг
- Регульовані по висоті ніжки
- Хромований

код	мм	USD
812259	910x455x(H)1830	168,00



812204

СТЕЛАЖ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ НА 5 ПОЛІЦЬ

- Довговічні складські меблі
- Виготовляється з хромованої сталі або сталі з чорним порошковим покриттям
- 5 регульованих полиць (решітки)
- Макс. рівномірне навантаження на полицю: 80 кг
- Регульовані ніжки

код	колір	мм	USD
812990	Чорний	910x455	154,00
812204	Хром	x(H)1830	150,00



ВІЗОК ПЛАТФОРМЕННИЙ ЗІ СКЛАДНОЮ РУЧКОЮ

- Висока вантажопідйомність - до 150 кг
- Складна - зручне транспортування і складування
- 4 колеса, 2 з них - поворотні

код	мм	USD
810514	730x480x(H)825	136,00



810514

Розбірний для мінімізації транспортних розмірів



ПОСУДОМИЙНА МАШИНА HENDI – ЕЛЕКТРОННЕ КЕРУВАННЯ

- Надзвичайно простий у використанні, чистий і сервіс
- Ідеально придатний для миття тарілок, столових приборів, скла, чашок, лотків
- Електронне керування, сенсорне керування, електронна панель
- Диспенсери: миючий засіб і глянєць і насос оснащені
- в стандартній комплектації
- Корпус з неіржавної сталі AISI 304
- Внизу обертаються окремі пластикові миючі кронштейни та ополіскувачі з неіржавної сталі
- У верхній частині нерухомі пластикові миючі кронштейни, обертові ополіскувальні ручки з неіржавної сталі
- Міцні двошарові двері з мікровимикачем відкриття
- Максимальна висота промитого скла: 325 мм
- Максимальна висота промитих пластин: 335 мм
- Температура промивки води 60°C
- Температура промивання води 85°C
- Котел (потужність/потужність): 6 л / 6 кВт
- Ванна (ємність/потужність): 35 л / 2,8 кВт
- Насос для прання: 0,75 кВт
- Захисний терморегулятор для котла/ванни: до 105°C / 99°C
- Електронний термометр води в котлі та ванні
- Коефіцієнт витoku насоса: IP 44
- Вертикально регульовані ніжки ± 10 мм, $\varnothing 40$ мм
- Вага: 55 кг

ФУНКЦІЇ:

- Три програми прання: 60, 120, 180 с. (програма прання може бути автоматично продовжена до часу нагрівання води до +85°C)
- Програма миття посудомийних камер
- Можливість промивання холодною водою – особливо корисна для миття скла
- Система «ТЕРМО-ПРОТЕКТОР» для запобігання холодного промивання вода – гарантує початок промивання при 20°C. 85°
- Система «SOFT START» для запуску водяного насоса на тиск і поступове підняття тиску для захисту делікатних судин
- 8-точка система самолікування
- Система ЕКО – зниження споживання електроенергії

ОБЛАДНАННЯ:

- 1 універсальний кошик для скла 500x500x(H)105 мм
- Кошик 1 зі штифтами для глибоких і неглибоких пластин в розташуванні 5x8 шт. , 500x500x(H)105 мм
- Кошик столових приборів 110x110x(H)130 мм
- Електричний кабель без вилок, дозатор ополіскувача, пристосування для кріплення дозатора миючого засобу (гвинт у задній стінці ванни)
- Довжина шланга водопостачання 1,5 м, з'єднанням 3/4, внутрішня нитка
- Зливний насос
- Зливний шланг



макс H
335 мм

Посудомийна машина hendi
– електронне керування



Підставка



Змішувач з висувним виливом

Стіл для розвантаження
посудомийної машини

Стіл для завантаження
посудомийних машин
з мийкою

Кошик для скла
500×500 мм

Візок для кошиків
для посудомийних
машин

Контейнер круглий
об'ємом 120 л

**ДОЗАТОР
І НАСОС
ВКЛЮЧЕНІ
В ЦІНУ**



ПОСУДОМИЙНА МАШИНА 40X40

макс Н
290 мм



ручне керування



електронне керування

Зверху окремі миючі та ополіскуючі
коромисла з нержавної сталі



Знизу окремі миючі та ополіскуючі
коромисла з нержавної сталі

ПОСУДОМИЙНА МАШИНА 50X50

макс Н
335 мм



ручне керування



електронне керування

Стационарні миючі коромисла зверху,
ополіскуючі коромисла,
що обертаються, з нержавної сталі



Знизу окремі миючі та ополіскуючі
коромисла з нержавної сталі

код	керування	розмір кошика	напруга [В]	дозатор обполіскувача	дозатор миючого засобу	зливна помпа	USD
230299	ручне керування	40x40	230	ТАК			2 100,00
233009	ручне керування	40x40	230	ТАК	ТАК		2 230,00
233016	ручне керування	40x40	230	ТАК		ТАК	2 210,00
233023	ручне керування	40x40	230	ТАК	ТАК	ТАК	2 210,00
230268	електронне	40x40	230	ТАК	ТАК	ТАК	2 860,00
230305	ручне керування	50x50	400	ТАК			2 380,00
230220	ручне керування	50x50	230	ТАК			2 420,00
233030	ручне керування	50x50	400	ТАК	ТАК		2 490,00
230237	ручне керування	50x50	230	ТАК	ТАК		2 460,00
233047	ручне керування	50x50	400	ТАК		ТАК	2 590,00
233054	ручне керування	50x50	400	ТАК	ТАК	ТАК	2 680,00
230251	ручне керування	50x50	230	ТАК	ТАК	ТАК	2 820,00
231753	електронне	50x50	400	ТАК	ТАК	ТАК	3 410,00

ПОСУДОМИЙНА МАШИНА 40x40			ПОСУДОМИЙНА МАШИНА 50x50		
КЕРУВАННЯ	ручне керування	електронне	ручне керування	електронне	
ПРИЗНАЧЕННЯ	скляного посуду, кухлів, чашок, тарілок, столових приладів		скляного посуду, кухлів, тарілок, столових приборів, підносів		
ПАРАМЕТРИ МИТТЯ					
Кількість/тривалість циклів мийки	s	1 – 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾	1 – 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾
Продуктивність	касет/рік	30	60/30/20	30	60/30/20
Максимальна висота	мм	чашки 290 / тарілки 295		чашки 325 / тарілки 335	
Витрата води на один цикл	л	2-2,5	1,7	2-2,5	
Температура води для мийки	°C	62		62	
Температура води для обполіскувача	°C	85		85	
Бойлер: ємність/потужність	л / кВт	3,5/2,5		6/6 (400 В) або 6/3 (230 В)	6/6
Бак: ємність/потужність	л / кВт	17/2,5		35/2,8 (400 В) або 35/3,6 (230 В)	35/2,8
Термостат для бойлера	°C	105		105	
Термостат для бака	°C	99		99	
СТАНДАРТНЕ ОБЛАДНАННЯ					
Термометр води в бойлері		електронне		аналоговий	електронне
Окремі коромисла миття / полоскання	миття і полоскання з неіржавної сталі		миття з пластику, полоскання з неіржавної сталі		
	ТАК		ТАК		
Дозатор обполіскувача	ВАРІАНТ	ТАК		ВАРІАНТ	ТАК
Дозатор мийочого засобу	ВАРІАНТ	ТАК		ВАРІАНТ	ТАК
Зливна помпа	1х універсальна касета для скляного посуду 400x400x(H)150 мм			1х універсальна касета для скляного посуду 500x500x(H)105 мм	
	1х вкладиш для касети на тарілці 400x400x(H)110 мм 1х кошик для столових приборів 110x110x(H)130 мм шланг для підключення води 3/4", довжина 1,5 м, внутрішнє різьблення зливний шланг довжиною 2 м, ø25 мм			1х вкладиш для касети на тарілці 5x8 штук, 500x500x(H)105 мм 1х кошик для столових приборів 110x110x(H)130 мм шланг для підключення води 3/4", довжина 1,5 м, внутрішнє різьблення зливний шланг довжиною 2 м, ø25 мм	
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ					
Розміри	мм	470x510x(H)710		570x600x(H)830	
Потужність	кВт	2,8		6 (400 В) або 3,6 (230 В)	6,6
Потужність помпи миття	КМ	0,1	0,3	0,75	
Клас захисту помпи		IP 44		IP 44	
Напруга	В	230		400 або 230	400
Вага	кг	39		57	55
ФУНКЦІЇ					
Програма самоочищення посудомийної машини		ТАК			ТАК
Система „SOFT START”		ТАК			ТАК
Система THERMO-PROTECTOR		ТАК			ТАК
Система автодіагностики		ТАК			ТАК, 8 пунктів
Система ECO					ТАК
КОНСТРУКЦІЯ					
Корпус зі сталі AISI 304		ТАК		ТАК	
Двошарові та утеплені дверцята		ТАК		ТАК	
Регульовані по вертикалі ніжки ø40 мм	мм	±10		±10	
ПІДСТАВКА		222980		231050	
Розмір	мм	470x500x(H)500		560x560x(H)500	
Ємність		Дві пари направляючих для кошиків 400x400x(H)150 мм		Дві пари направляючих для кошиків 500x500x(H)105 мм	
USD		272,00		295,00	

¹⁾ Зазначений час може подовжуватися до часу, необхідного для досягнення в бойлері температури води 85°C



КУПОВНА ПОСУДОМИЙНА МАШИНА - ЕЛЕКТРОННА

- Надзвичайно прості у використанні, очищені та обслуговуванні
- Ідеально придатний для миття тарілок, столових приборів, скла, чашок, лотків, контейнерів GN 1/1
- Електронне керування
- Миючі та глянцеві дозатори та зливний насос у стандартній комплектації
- Максимальна висота тарілок 400 мм
- Максимальна висота стаканів 395 мм
- Електронна панель керування сенсорним дотиком
- Корпус з неіржавної сталі AISI 304
- Окремі ручки для миття та ополіскування з нержавіючої сталі внизу та вгори
- Підніміть витяжку з вбудованими пружинами
- Температура промивки води 60°C
- Температура промивання води, випаровування 85°C
- Ємність і потужність котла 13,5 л / 7,5 кВт
- Потужність і потужність ванни 68 л / 6,0 кВт
- Потужність насоса прання 1,5 кВт
- Електронні термометри для води окремо для котла і ванни
- Захисний терморегулятор для котла/ванни до 105°C / 99°C
- Коефіцієнт витоку насоса: IP 44
- Можлива установка кутової посудомийної машини
- Підключення води: 3/4"
- Вага: 131,5 кг
- Регульовані ніжки з неіржавної сталі від 100 до 150 мм

ФУНКЦІЇ:

- Три програми прання: 60, 120, 240 с
- Програма мийки посудомийної камери
- Можливість остаточного промивання холодною водою – особливо корисна для миття скла
- Система «ТЕРМО-ПРОТЕКТОР» для запобігання промивання холодною водою
- 8-точка система самолікування
- Функція «SOFT START» для запуску водяного насоса при зниженому тиску і поступово піднімати його, щоб не пошкодити делікатні судини
- Двері мікрровимикача з піднятим капотом
- Функція ЕКО – зниження споживання електроенергії, коли пристрій не використовується більше 15 хвилин

ОБЛАДНАННЯ:

- 1 універсальний кошик для скла 500x500x(H)105 мм
- 1 кошик зі штифтами для глибоких та дрібних тарілок в 5x8 шт., 500x500x(H)105 мм
- 1 столова корзина 110x110x(H)130 мм
- Електричний кабель без заглушки, дозатор ополіскувача, пристосування для кріплення дозатора мийного засобу (гвинт у задній стінці ванни)
- Зливний насос
- Довжина шланга подачі води 1,5 м, з 3/4" з'єднувальною ниткою в
- Шланг зливний



макс H
400 мм

**Куповна
посудомийна машина
- електронна**

**Стіл для розвантаження
посудомийної машини**



**Кошик для скла
500x500 мм**

**Візок для кошиків для
посудомийних машин**

ДОЗАТОР
І НАСОС
ВКЛЮЧЕНІ
В ЦІНУ

Змішувач з висувним
виливом

Стіл для завантаження
посудомийних машин
з мийкою

Контейнер круглий
об'ємом 120 л



КУПОЛЬНА ПОСУДОМИЙНА МАШИНА 50X50



230312



max H
400 мм



231340



Окремі коромисла миття та полоскання
з неіржавної сталі у верхній частині машини



Окремі коромисла миття та полоскання
з неіржавної сталі в нижній частині машини

код	керування	розмір кошика	напруга (В)	дозатор обполіскувача	дозатор мийного засобу	зливна помпа	USD
230312	ручне керування	50x50	400	TAK			5 040,00
233061	ручне керування	50x50	400	TAK	TAK		5 350,00
231340	електронне	50x50	400	TAK	TAK	TAK	6 050,00



ПОСУДОМИЙНА МАШИНА КУПОЛЬНА 50X50

КЕРУВАННЯ		ручне керування		електронне	
ПРИЗНАЧЕННЯ		скляного посуду, чашок, тарілок, столового приладдя, підносів, гастрономічних контейнерів GN			
ПАРАМЕТРИ МИТТЯ					
Кількість/тривалість циклів мийки	s	1 – 120 ¹⁾		3/60, 120, 180 ¹⁾	
Продуктивність	касет/рік	30		60/30/15	
Максимальна висота	мм	чашки 395 / тарілки 400			
Витрата води на один цикл	л	2-2,5		1,7	
Температура води для мийки	°C			62	
Температура води для ополіскування	°C			85	
Бойлер: ємність/потужність	л / кВт	7,4/7,5		13,5/7,5	
Бак: ємність/потужність	л / кВт			68/6	
Термостат для бойлера	°C			105	
Термостат для бака	°C			99	
СТАНДАРТНЕ ОБЛАДНАННЯ					
Сенсорна, електронна панель керування				ТАК	
Термометр води в бойлері і ванні		аналоговий		електронне	
Окремі коромисла миття / полоскання		миття і полоскання з неіржавної сталі зверху та знизу			
Дозатор обполісуювача		ТАК			
Дозатор мийного засобу		ВАРІАНТ		ТАК	
Комплектація		1х універсальна касета для скляного посуду 500x500x(H)105 мм 1х вкладиш для касети на тарілки 5x8 штук, 500x500x(H)105 мм 1х кошик для столових приборів 110x110x(H)130 мм			
Поверхневі фільтри над рівнем води у ванні		4 шт			
Додаткове сито на вході до помпи		ТАК			
Шланг подачі води, довжиною 1,5 м, із внутрішньою різьбою 3/4"		ТАК			
Кабель живлення без вилок		ТАК			
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ					
Розміри	мм	750x880x(H)1390/1830			
Потужність	кВт	8,6			
Потужність помпи миття	кВт	1,5			
Клас захисту помпи		IP 44			
Напруга	В	400			
Вага	кг	111		131,5	
ФУНКЦІЇ					
Програма самоочищення посудомийної машини				ТАК	
Система „SOFT START” ²⁾				ТАК	
Система THERMO-PROTECTOR ³⁾				ТАК	
Система автодіагностики ⁴⁾				ТАК, 8 пунктів	
Система ECO				ТАК	
Дверцята з мікровимикачем роботи при підняттю куполі				ТАК	
КОНСТРУКЦІЯ					
Корпус зі сталі AISI 304		ТАК			
Двошарові та утеплені дверцята		ТАК			
Регульовані по вертикалі ніжки	мм	від 100 до 150 мм			

¹⁾ Зазначений час може продовжуватися до часу, необхідного для досягнення в бойлері температури води 85°C

ФУНКЦІЇ ПОСУДОМИЙНИХ МАШИН

²⁾ Система „SOFT START” запускає водяну помпу під низьким тиском і підвищує тиск поступово, щоб не пошкодити делікатне приладдя

³⁾ Система „THERMO-PROTECTOR” запобігає промиванню холодною водою – гарантує початок полоскання при 85°C

⁴⁾ Система автодіагностики для швидкої перевірки стану посудомийної машини

ПОСУДОМИЙНА МАШИНА ДЛЯ ПІДНОСІВ ТА КАСТРУЛЬ 50X60 – З ЕЛЕКТРОННИМ КЕРУВАННЯМ, З ДОЗАТОРОМ МИЮЧИХ ЗАСОБІВ ТА ЗЛИВНИМ НАСОСОМ



236574

- Спеціалізована посудомийна машина, ідеально підходить для миття та ошпарювання каструль, контейнерів GN, кондитерських піддонів розміром 600x400 мм, термос-коб, піддонів та столових приборів
- 3 програми прання з електронним управлінням: 3/60s, 120s, 180s
- Температура ошпарювання: 82 °C
- Сенсорна, електронна панель
- Автоматична система очищення
- Клас герметичності насоса: IP 44
- Великий кошик 500x600 мм
- Двошаровий корпус виготовлений з нержавіючої сталі AISI 304
- Руки мийні та ополіскувальні виготовлені з нержавіючої сталі
- Вага: 57 кг

ОБЛАДНАННЯ:

- Дозатор мийного засобу
- Дозатор ополіскувача
- Електронний термометр для бойлера
- Електронний термометр для ванни
- Насос для миття потужністю 1,2 кВт
- Зливний насос
- кошик для тарілок: 500x600x(H)105 мм
- кошик універсальний: 500x600x(H)105 мм
- кошик для столових приборів: 110x110x(H)130 мм

код	В	Вт	мм	об'єм / потужність бойлера	об'єм / потужність ванни	USD
236574	400	7100	595x730x(H)1340	7,4 L/6 kW	58 L/6 kW	8 030,00

ПОСУДОМИЙНІ МАШИНИ SAMMIC З ЕЛЕКТРОННИМ КЕРУВАННЯМ



sammic

- Корпус із неіржавної сталі AISI304.
- 3-етапна система фільтрації: поверхневий, резервуарний та екстракційний - забезпечує очищення води під час миття в оптимальних умовах та постійну ефективність миття.
- 4 поверхневі фільтри з неіржавної сталі.
- Ергономічний дизайн із заокругленими кутами запобігає накопиченню бруду та полегшує очищення.
- Електронний панель з інтуїтивно зрозумілим кольоровим LCD дисплеєм і клавісним управлінням IP65.
- Вбудований зливний насос і насос для ополіскувача.
- Можливість вибору програми, призначеної для миття певних типів посуду - 6 програм.
- Програми самоочищення для посудомийної машини та програми спускошення посудомийної машини.
- Функція Soft Start для делікатних виробів, таких як склянки або келихи - плавна активація насоса для миття.

- Функція THERMAL LOCK: миття посуду при ідеальній температурі дезінфекції (87 градусів).
- Функція Wash Plus+ - можливість подовжити час прання на 30 секунд.
- Енергозберігаюча система знижує температуру бойлера після тривалого періоду бездіяльності.
- Температура води для миття: від 40°C до 65°C.
- Температура для полоскання: від 65°C до 87°C.
- Запобіжний термостат для бойлера і вонни: 85°C / 110°C.
- До набору входять три кошики: універсальний, для тарілок - з кілочками, та маленький кошик для столових приборів 100x100 мм.
- Постачається з впускним шлангом 3/4" та зливним шлангом 30 мм.
- ПРИМІТКА: Прилад постачається без штепсельної вилки.



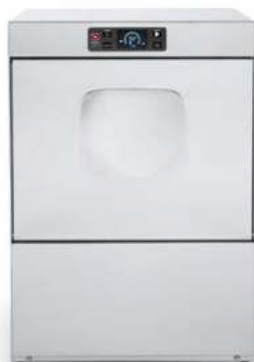
NEW

1303107

ПОСУДОМИЙНА МАШИНА ДЛЯ СКЛА 40X40 UX-40В, ЕЛЕКТРОННЕ КЕРУВАННЯ

- Посудомийні машини для кошиків 40x40.
- Верхні та нижні розпилювачі для миття та полоскання, виготовлені з пластику, з інноваційною технологією Hydroblade™, які можна від'єднати.
- Висота входу: 300 мм.
- Максимальна висота посуду: 300 мм.
- Ергономічні ручки, вбудовані в корпус дверцят.
- Функція безпеки запобігає роботі з відкритими дверцятами.
- 4 доступні віпринти вибору часу: 90, 120, 150, 180 секунд; відповідна місткість кошиків на годину для кожного різ: 40, 30, 24, 20.
- Об'єм/потужність бойлера: 4,5 л/2,8 kW; об'єм/потужність вонни: 9 л/1,2 kW.
- Потужність насоса для полоскання: 250W (0,3HP).
- Споживання води за цикл: 1,9 літра.
- Регульовані ніжки до 1 см.

код	В	Вт	мм	USD
1303107	400	3050	470x540x(H)710	5 710,00



NEW

1303227

ПОСУДОМИЙНА МАШИНА 50X50 UX-50В, ЕЛЕКТРОННЕ КЕРУВАННЯ

- Посудомийні машини для кошиків 50x50.
- Верхні та нижні розпилювачі для миття та полоскання з неіржавної сталі з інноваційною технологією Hydroblade™, які можна від'єднати.
- Висота входу: 380 мм.
- Максимальна висота посуду: 380 мм.
- Ергономічні ручки, вбудовані в корпус дверцят.
- Функція безпеки запобігає роботі з відкритими дверцятами.
- 5 доступних віпринтів вибору часу: 90, 110, 120, 180, 240 секунд; відповідна місткість кошиків за годину для кожного різ: 40, 33, 30, 20, 15.
- Об'єм/потужність бойлера: 8 л/5 kW; об'єм/потужність вонни: 15 л/1,8 kW.
- Потужність насоса для полоскання: 750W (1HP).
- Споживання води за цикл: 2,5 літра.
- Регульовані ніжки до 1 см.

код	В	Вт	мм	USD
1303227	400	5750	580x635x(H)835	7 130,00

- Корпус із неіржавної сталі AISI304.
- 3-ступінчові системи фільтрації: поверхневий, резервуарний та екстремальний - забезпечує очищення води під час миття в оптимальних умовах та постійну ефективність миття.
- 4 поверхневі фільтри з неіржавної сталі.
- Ергономічний дизайн із заокругленими кутами зупобігаче накопиченню бруду та полегшує очищення.
- Електронний панель з інтуїтивно зрозумілим кольоровим LCD дисплеєм і клавішам з захисту IP65.
- Вбудований зливний насос і насос для ополіскувачів.
- Можливість вибору програми, призначеної для миття певних типів посуду - 6 програм.
- Програми самоочищення для посудомийної машини та програми спустошення посудомийної машини.
- Функція Soft Start для делікатних виробів, таких як склянки або келихи - плавна активація насоса для миття.

- Функція THERMAL LOCK: миття посуду при ідеальній температурі дезінфекції (87 градусів).
- Функція Wash Plus+ - можливість подовжити час прийняття 30 секунд.
- Енергозберігаючі системи знижують температуру бойлера після тривалого періоду бездіяльності.
- Температура води для миття: від 40°C до 65°C.
- Температура для полоскання: від 65°C до 87°C.
- Зупобіжний термостат для бойлера і води: 85°C / 110°C.
- До набору входять три кошики: універсальний, для тарілок - зі штифтами, та м'який кошик для столових приборів 100x100 мм.
- Підключиться з впускним шлангом 3/4" та зливним шлангом 30 мм.
- ПРИМІТКА: Прилад підключається без штепсельної вилки.



NEW



КУПОЛЬНА ПОСУДОМІЙНА МАШИНА 50X50 UX-100V, ЕЛЕКТРОННЕ КЕРУВАННЯ

- Посудомийна машина для кошиків 50x50.
- Верхній та нижній розпилювачі для миття та полоскання з неіржавної сталі з інноваційною технологією Hydroblade™, які можна від'єднати.
- Висота входу: 430 мм.
- Максимальна висота посуду для миття: 440 мм.
- Спеціальний механізм забезпечує підняття кришки без зусиль.
- Функція безпеки зупобігаче роботі з піднятою кришкою.
- 5 доступних опцій часу: 60, 90, 100, 150, 210 секунд; відповідна місткість кошика за годину для кожного рззу: 60, 40, 36, 24, 17.
- Об'єм/потужність бойлера: 8 л/7,5 kW; об'єм/потужність води: 25 л/2,5 kW.
- Потужність насоса для полоскання: 750W (1HP).
- Споживання води за цикл: 2,8 літрів.
- Регульовані ніжки в діпазоні: 140-190 мм.
- Висота з піднятою витяжкою: 2000 мм.

код	В	Вт	мм	USD
1303325	400	8250	650x825x(H)1525	11 100,00

1303325





810163

КРАН ДЛЯ УМИВАЛЬНИКА З ДУШОМ

- Кран виготовлений з полірованої нержавіючої сталі
- Поворотний носик з одним отвором
- Регулювання потоку
- Необхідний отвір у столі: 30 мм
- З'єднувальні шланги: 3/8", довжиною 400 мм
- Діапазон носика: 190 мм
- Висота крана: 370 мм

код	USD
810163	430,00



810170

КРАН ДЛЯ УМИВАЛЬНИКА З ВИСУВНИМ ДУШЕМ

- Поворотний носик з одним отвором
- Регулювання потоку
- Необхідний отвір у столі: 30 мм
- З'єднувальні шланги: 3/8", довжиною 350 мм
- Висота акумулятора: 445 мм
- Кран виготовлений з полірованої нержавіючої сталі

код	USD
810170	512,00



810255

КРАН ДЛЯ МИЙКИ З ВИСУВНИМ ДУШЕМ

- Кран виготовлений з нержавіючої сталі
- Поворотний носик з одним отвором
- Регулювання потоку
- Довжина душу: 120 см
- Необхідний отвір у столі: діаметр 32 мм
- З'єднувальні шланги: 3/8", довжина 350 мм
- Діапазон носика: 230 мм
- Висота крана: 230 мм

код	USD
810255	255,00



NEW

СІТЧАСТИЙ ФІЛЬТР ДЛЯ МИЙКИ

- Виготовлено з нержавіючої сталі.
- Ефективно відфільтровує залишки їжі, щоб запобігти засміченню каналізації.
- Можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
639245	ø110x(H)35	4,10



639245



231142

ДОЗАТОР МИЮЧИХ ЗАСОБІВ З РЕГУЛЮВАННЯМ

- Електронний дозатор миючих засобів
- Можливе управління циклом за допомогою таймера

код	В	Вт	мм	USD
231142	230	8	82x103x(H)92	159,00



235973

ДОЗАТОР РІДКИХ МИЮЧИХ ЗАСОБІВ З РЕГУЛЮВАННЯМ

- Гвинт регулювання витрати: 0-1,5 л/год

код	В	Вт	USD
235973	230	5	127,00



ПРОФЕСІЙНИЙ ЗМІШУВАЧ З ДУШЕМ І ЗЛИВОМ, НА ПРУЖИНІ

- Змішувач на один отвір
- Душовий шланг стійкий до натиску води під високим тиском
- Душова головка виготовлена з пластмаси
- Регульована опорна стійка
- Настінний кронштейн з можливістю регулювання
- Гнучкі шланги до змішувача: 1/2"
- Приєднувальний розмір до борту мийки: Ø30 мм
- Довжина виливу 280 мм

код	USD
970515	440,00



ПІДВІСНИЙ НАБІР ДЛЯ ДУШУ

- У комплекті: шланг з душем, натяжна пружина та сталевий трос із кріпленням
- Температура води подачі: 5 – 85°C
- Максимальна витрата води: 12 л/хв при тиску 3 бар
- Робочий тиск води подачі: 0,5-7 бар
- Підключення до водяного клапана: 1/2"
- Хромовані сталеві деталі
- Шланг довжиною 3 метри

код	USD
810330	263,00



КРАН З ДУШЕМ НАСТІННИЙ

- Душ стійкий до потоку води під високим тиском
- Традиційне підключення до стіни для окремої подачі холодної та гарячої води, поворотний носик
- Душова головка виготовлена з пластику
- Настінний кронштейн з можливістю регулювання
- Висота крана: 1010 мм

код	USD
810293	489,00



КРАН З ДУШЕМ

- Душ стійкий до потоку води під високим тиском кран з одним отвором, поворотний носик
- Душова головка зроблена з пластмаси
- Настінний кронштейн, який можна вкоротити
- Необхідний отвір у столі: діаметр 32,5 мм
- 3'єднувальні шланги: 3/8", довжиною 400 мм
- Висота крана: 1060 мм

код	USD
810279	612,00



КРАН ДЛЯ ДУШУ

- Душ стійкий до потоку води під високим тиском
- Душова головка зроблена з пластмаси
- Настінний кронштейн, який можна вкоротити
- Необхідний отвір у столі: діаметр 27 мм
- 3'єднувальні шланги: 1/2", довжина 400 мм
- Висота крана: 1030 мм

код	USD
810262	390,00



970508

**ЗМІШУВАЧ ДЛЯ КУХНІ ВЕНТИЛЬНИЙ**

- Виготовлений з нержавіючої сталі
- Один отвір
- Поворотний вилив
- 3'єднувальні шланги: 1/2"
- Необхідний отвір у столі: $\varnothing$ 30 мм
- Регулювання потоку клапанами
- Довжина виливу: 250 мм

код	USD
970508	141,00



970522

**ЗМІШУВАЧ ДЛЯ УМИВАЛЬНИКА ЛІКТЬОВИЙ**

- Виготовлений з нержавіючої сталі
- Один отвір
- 3'єднувальні шланги: 3/8"
- Довга ручка для контролю температури
- Необхідний отвір у столі: $\varnothing$ 35 мм
- Довжина виливу: 215 мм

код	USD
970522	163,00

ЗМІШУВАЧ З ВИСУВНИМ ВИЛИВОМ

- Змішувач на пружині, на один отвір
- Душ стійкий до потоку води під високим тиском
- Максимальний потік води: 17 л / хв. під тиском 4 бар
- Вилив захищений пластиковим ковпачком
- Регульована опорна стійка
- Настінний кронштейн з можливістю регулювання
- Гнучкі шланги до змішувача: 1/2" довжиною 400 мм кожен
- Отвір в стільниці: $\varnothing$ 27 мм

код	USD
970300	345,00



970300

ДУШ ДЛЯ МИТТЯ КАМЕРИ ПЕЧІ, РУЧНИЙ, УНІВЕРСАЛЬНИЙ

- Ідеальний для кожного шеф-кухаря, який піклується про чистоту свого обладнання
- Призначений для камер усіх типів печей: конвектоматів, пароконвектоматів, духовок, а також фритюрниць, грилів, робочих поверхонь і всього устаткування та елементів, які можна мити відкритим струменем води
- Довгий 2-метровий шланг дозволяє дістатися до будь якого пристрою в своєму радіусі
- Зручна ручка зі зливним клапаном ідеально лежить в руці
- Спеціальний тримач для монтажу з 3-ма гвинтами безпосередньо на корпусі печі в місці, визначеному сервісманом або на стіні
- Струмінь води, розділений за допомогою решітки на багато менших, збільшує мийочу поверхню
- Ідеально підходить для води при температурі від 5°C до 85°C
- Максимальна витрата води до 11 л/хв при тиску 3 бар



810323

- Рекомендований тиск подачі води: 3 бари
- Робочий тиск подачі води: 0,5-7 бар
- Корпус зроблений з нейлону PA66, сталеві частини покриті нержавіючим хромом
- Підключення до водопроводу: 1/2"

код	мм	USD
810323	56x42x(H)2000	100,00





ПОДРІБНЮВАЧ ХАРЧОВИХ ВІДХОДІВ 550 ВТ

- Малогабаритний прилад для переробки харчових відходів
- Призначений для використання на підприємствах громадського харчування
- Знижений рівень шуму
- Хомут з неіржавної сталі
- Внутрішні елементи подрібнювача з неіржавної сталі
- Швидкісний двигун: 4000 об./хв.
- Діаметр випуску $\varnothing 90$ мм
- Кабель живлення в наборі
- Довговічне змащення підшипників
- Просте і швидке установлення
- Захист від бризок, це знімається, і пробка раковини в наборі

код	В	Вт	мм	USD
979983	230	550	$\varnothing 210 \times (H) 406$	409,00



979983

Елементи, це обертаються
і подрібнюють, з неіржавної сталі



Зливне коліно



3'ємний захист від бризок



3'ємний захист
ВІД бризок
- легка чистка





СЕПАРАТОР ДЛЯ ЖИРУ

- Запобігає засміченню систем каналізації
- Призначений для використання всередині приміщень
- Виготовлений з нержавіючої сталі
- Кришка з прокладкою, закривається на 4 замки-засувки
- Діаметр вхідного і вихідного отвору Ø50 мм
- Дві вертикальні внутрішні перетинки для сепарації жиру і шламу (осаду)
- Додатково кульовий клапан для спуску жиру з камери



975718

код	-	об'єм [л]	мм	USD
975718	300 л/год	30	650x346x(H)308	567,00
975725	600 л/год	60	728x416x(H)398	725,00
979945	1800 л/год	180	903x548x(H)629	1 140,00

СУШАРКА ДЛЯ РУК

- Електронний сенсорний викиач
- Оснащена електропроводом і вишкою
- Металевий, пофарбований в білий колір корпусу

код	В	Вт	мм	USD
221808	230	1500	239x208x(H)265	227,00



221808



810316



МИЙКА КУХОННА БЕЗКОНТАКТНА

- Повністю виконана з нержавіючої сталі
- Діаметр раковини: 350 мм, глибина: 123 мм
- Легко включається за допомогою коліна
- Монтажний набір в комплекті

код	мм	USD
810316	400x400x(H)450	440,00

18/10
stainless steel



Включення
води
коліном

810309

МИЙКА КУХОННА БЕЗКОНТАКТНА, ВКЛЮЧЕННЯ ВОДИ КОЛІНОМ

- Включення води легким та гігієнічним способом, натискаючи коліном на передню панель
- Оснащена змішувачем гарячої та холодної води, розташованим під передньою панеллю
- Розміри передньої панелі: 285x(H)185 мм
- Розміри раковини: 330x230x(H)120 мм
- Підключення води: 1/2", зливний отвір Ø52 мм
- У комплекті носик і дозатор мила 0,5 л
- Раковина та стінка з нержавіючої сталі 18/10

код	мм	USD
810309	400x335x(H)570	345,00



BARUP
BARWARE





НАСТІННИЙ ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ПАПЕРОВИХ РУШНИКІВ

- Виготовлено з неіржавної сталі.
- Зубчастий обмежувач для легкого відривання одного листа паперових рушників.
- Максимальна ширина рулону паперових рушників: 297 мм.
- Гвинти для встановлення на стіну в комплекті.

код	мм	USD
809952	400x250x(H)280	54,50



NEW

809914



ОКРЕМО СТОЯЧИЙ ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ПАПЕРОВИХ РУШНИКІВ

- Виготовлено з неіржавної сталі.
- Зубчастий обмежувач для легкого відривання одного листа паперових рушників.
- Максимальна ширина рулону паперових рушників: 430 мм.

код	мм	USD
809914	520x400x(H)295	114,00



809921



НАСТІННИЙ ДОЗАТОР МИЛА

- Елегантний і міцний корпус зі сталі AISI 304
- Замок, важіль і помпа із пластику POM
- Прозоре скло з матеріалу ABS для контролювання вмісту дозатора
- Ключовий замок забезпечує доступ до рідини
- Об'єм: 1,2 л
- Разова доза мила: 1,6 мл
- Вага нетто: 1,4 кг
- Додано комплект для настінного кріплення

код	мм	USD
809921	110x105x(H)320	240,00



691083



ГОТЕЛЬНИЙ ВІЗОК ДЛЯ БІЛИЗНИ

- Конструкція з неіржавної сталі зі знімною сумкою для білизни.
- 4 колеса, з яких 2 - коліщатка.

код	мм	USD
691083	900x650x(H)850	227,00



663950



ЗНАК ІНФОРМАЦІЙНИЙ „УВАГА! СЛИЗЬКА ПІДЛОГА”

- Попередження на 5 мов

код	мм	USD
663950	300x460x(H)615	22,00

ПОЛІРУВАЛЬНІ МАШИНИ ДЛЯ СТОЛОВИХ ПРИБОРІВ



- Малогабаритні пристрої, ідеальні для використання як у великих, так і в малих готелях чи ресторанах
- Повністю автоматичний процес сушіння, полірування та видалення слідів води, що залишаються на столових приладах після миття – економія часу персоналу
- Кругла форма барабана та закруглений лоток для столових приладів забезпечують плавне переміщення столових приборів протягом циклу без заторів

- Корпус та полірувальний бак виготовлені з нержавіючої сталі найвищої якості
- Бактерицидна лампа UVC, стерилізує столові прилади та полірувальний засіб



1370043



1370048

СУШИЛЬНО-ПОЛІРУВАЛЬНА МАШИНА ДЛЯ 3000 СТОЛОВИХ ПРИЛАДІВ, НАСТІЛЬНА, З ЛАМПОЮ UVC

- Ефективність пристрою: до 3000 шт/год
- Потужний двигун 683 Вт
- Бактерицидна лампа UVC
- Стандартна кількість полірувального засобу, необхідного для правильної роботи приладу: 3 кг
- Вага нетто: 43 кг
- Гранули для полірування столових приладів (976562) продаються окремо

код	В	Вт	мм	USD
1370043	230	683	484x664x(H)410	8 990,00

СУШИЛЬНО-ПОЛІРУВАЛЬНА МАШИНА ДЛЯ СТОЛОВИХ ПРИЛАДІВ 8000, ОКРЕМОСТЯЧА З ЛАМПОЮ UVC, ТА ОХОЛОДЖЕННЯМ ДВИГУНА, 3-ФАЗНА

- Продуктивність пристрою: до 8000 шт/год
- Ефективний двигун потужністю 1208 W
- Бактерицидна лампа UVC
- Стандартна кількість полірувального засобу, необхідного для правильної роботи приладу: 5 кг
- Вага нетто: 130 кг
- Гранули для полірування столових приладів (976562) продаються окремо

код	В	Вт	мм	USD
1370048	230	1208	633x791x(H)778	15 200,00

ГРАНУЛИ ДЛЯ ПОЛІРУВАЛЬНИХ МАШИН

- Гранули з качанів кукурудзи - безпечні для навколишнього середовища
- Вбирають воду, видаляють накіп зі столових приладів
- При регулярному використанні запобігають окисленню срібла та потьмянінню сталевих столових приладів
- Висока якість, без пилу
- Не усувають механічні подряпини

код	вага [kg]	USD
976562	3	38,50



**NEW****ПОЛІРУВАЛЬНА МАШИНА ДЛЯ СКЛА**

- Корпус з неіржавної сталі.
- Алюмінієві та POM щітки, щетинки з мікрофібри.
- Полірує до 330 склянок на годину, полірує і сушить одночасно.
- У комплекті: 4 щітки довжиною 220 мм і 1 щітка довжиною 190 мм.
- Щітки не можна мити в посудомийній машині.

код	мм	USD
236666	305x330x(H)504	1 360,00



236666



230138

NEW**ЩІТКИ ДЛЯ ПОЛІРУВАННЯ СКЛА – 2 ШТ**

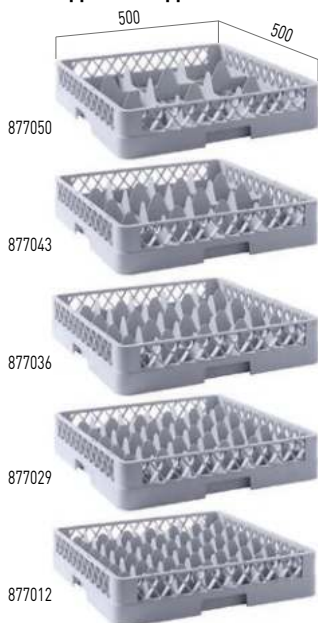
- Призначено для використання з полірувальною машиною для скла HENDI (код: 236666).
- Щетинки з мікрофібри.
- Алюмінієві та POM (поліоксиметиленові) стержні.
- Не можна мити в посудомийній машині.



код	-	мм	USD
230138	Середні	205x55	114,00
230145	Великий	235x55	114,00



КОШИКИ ДЛЯ ПОСУДОМИЙНИХ МАШИН PROFI LINE

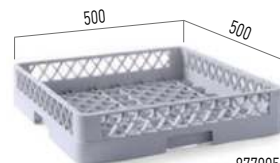


КОШИК ДЛЯ СКЛА 500×500 ММ

код	-	мм	USD
877050	9 елементів	500x500x(H)104	32,50
877043	16 елементів	500x500x(H)104	39,00
877036	25 елементів	500x500x(H)104	39,00
877029	36 елементів	500x500x(H)104	39,00
877012	49 елементів	500x500x(H)104	39,00

НАДСТАВКА ДЛЯ КОШИКА 500×500 ММ

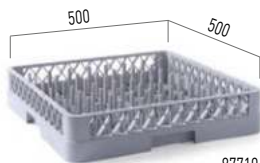
код	-	мм	USD
877500	49 елементів 62x62 мм	500x500x(H)45	20,00
877517	36 елементів 73x73 мм	500x500x(H)45	20,00
877524	25 елементів 88x88 мм	500x500x(H)45	20,00
877531	16 елементів 112x112 мм	500x500x(H)45	20,00
877548	9 елементів 150x150 мм	500x500x(H)45	20,00
877302	1 відділення/відсік	500x500x(H)45	13,50



КОШИК УНІВЕРСАЛЬНИЙ ДЛЯ ПОСУДОМИЙНИХ МАШИН

- Виконаний з поліпропілену
- Для чашок, каструль, мисок тощо
- Конструкція забезпечує оптимальне надходження води між посудом у всіх площинах
- Крупно-сітчасте дно

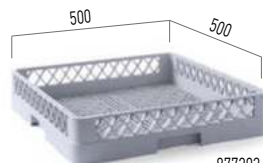
код	мм	USD
877005	500x500x(H)100	28,00



КОШИК ДЛЯ ТАРИЛОК ДЛЯ ПОСУДОМИЙНИХ МАШИН

- Виконаний з поліпропілену
- Конструкція забезпечує оптимальне надходження води між посудом у всіх площинах
- Відстань між стовпчиками забезпечує оптимальний кут нахилу для ефективного миття

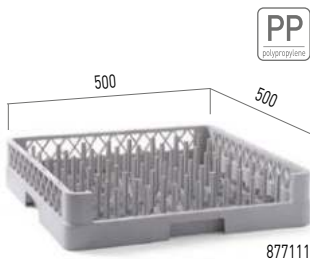
код	мм	USD
877104	500x500x(H)100	28,00



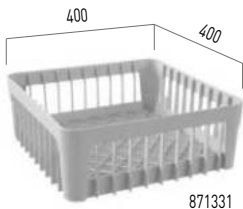
КОШИК ДЛЯ СТОЛОВИХ ПРИБОРІВ ДЛЯ ПОСУДО- МИЙНИХ МАШИН

- Виконаний з поліпропілену
- Конструкція забезпечує оптимальне надходження води між столовими приладами у всіх площинах
- Конструкція з дрібної сітки захищає дрібні столові прибори від випадання через дно кошика

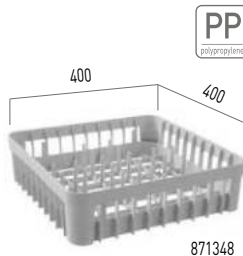
код	мм	USD
877203	500x500x(H)100	28,00



877111



871331



871348

КОШИК ДЛЯ ПІДНОСІВ

- Конструкція забезпечує оптимальне надходження води між посудом у всіх площинах
- Опорні рейки утримують підноси у вертикальному положенні
- Відкрита конструкція забезпечує ефективну мийку

код	мм	USD
877111	500x500x(H)100	28,00

КОШИК ДЛЯ СКЛА

- Конструкція забезпечує оптимальний доступ води між посудом у всіх площині

код	-	мм	USD
871331		400x400x(H)150	29,00
871348	з 20 опорними штифтами	400x400x(H)110	29,00



871324



871300



871102

ЛОТОК ДЛЯ СТОЛОВИХ ПРИБОРІВ

код	мм	USD
871324	125x84x(H)135	8,20

ЛОТОК ДЛЯ СТОЛОВИХ ПРИБОРІВ

код	мм	USD
871300	110x110x(H)140	3,25

КОШИК ДЛЯ СТОЛОВИХ ПРИБОРІВ

- 8 секцій, з ручками

код	мм	USD
871102	425x205x(H)150	18,00



552001

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ПОСУДУ

- Сірий, з ручками
- Для збору брудного посуду

код	мм	USD
552001	555x410x(H)130	22,00

560044



КОВПАК ДЛЯ КУХАРЯ - 10 ШТ.

- Гофрований, з поліпропіленового волокна
- Верх перфорований
- Регулювання розміру

код	мм	USD
560044	ø600x(H)230	9,15





ВІЗОК З РУЧКОЮ ДЛЯ КОШИКІВ ДЛЯ ПОСУДОМЙНИХ МАШИН

- 4 колесц: 2 поворотних з гільмми і 2 неворотних
- Ручк з нержавіючої сталі

код	мм	USD
877197	575x545x(H)920	227,00



877180

КРИШКА КОШИКА ДЛЯ ПОСУДОМЙНОЇ МАШИНИ

код	мм	USD
877180	500x500	27,00

ВІЗОК ДЛЯ КОШИКІВ ДЛЯ ПОСУДОМЙНИХ МАШИН

- 4 колесц: 2 поворотних з гільмми і 2 неворотних

код	мм	USD
877173	575x545x(H)210	136,00



ВІЗОК ДЛЯ ПЕРЕВЕЗЕННЯ КОШИКІВ ДЛЯ ПОСУДОМЙНИХ МАШИН - 7 X 500X500 ММ

- Полегшує утримання в чистоті робочої зони навколо посудомийної машини
- Міцна болтова конструкція з нержавіючої сталі
- Для кошиків посудомийних машин розмірми 500x500 мм
- 7 пр. напрямних на відстані кожні 200 мм
- Замки на обох кінцях напрямних запобігають випадінню кошиків з візка під час транспортування
- 4 поворотні колесц, у тому числі 2 з гільмми, та гумові бампери запобігають безпечний рух візка
- Для скомп'юсованої збірки
- Допустиме навантаження на візок з рівномірною розподіленою вагою 100 кг

код	мм	USD
810583	615x560x(H)1700	453,00



810583

AMER★BOX®



877807

ВІЗОК ДЛЯ УНІВЕРСАЛЬНИХ СТЕЛАЖІВ CAMRACK 500x500 ММ

- Призначений для транспортування універсальних стелажів Camrack® 500x500 мм.
- Виготовлений з поліпропілену, стійкого до розтріскування, іржі та корозії.
- Легко перемістити завдяки 4 поворотним колесцм.

код	мм	USD
877807	500x500x(H)180	136,00

281208

КІЛЬКІСТЬ ЯЄЦЬ

30



КІЛЬКІСТЬ ЯЄЦЬ

10



281253

S.S.
stainless steelПереглянути
відеореєстратор

СТЕРИЛИЗАТОР ДЛЯ ЯЄЦЬ

- Пристрій необхідний в кожній школі, на кухні готелю, в ресторани, ідальні, кондитерської і скрізь, де використовуються і збиваються сирі яйця
- Одночасно знезаражує 30 яєць (281208) або 10 яєць (281253)
- Після процесу знезараження яйця можна відразу використовувати
- Час витримки (стерилізації) близько 2 хвилин 30 секунд
- Споживає всього 32 Вт
- Термін служби опромінювальних ламп 7500 годин
- Автоматичне вимикання лампи при відкритому ящику

- Стерилізація яєць відбувається шляхом опромінення з довжиною хвилі 253,7 нм
- Решітка для яєць на підшипниках, виготовлена з нержавіючої сталі (281208) або зі сталі, покритої поліефірною порошковою фарбою (281253)
- Сталева решітка, покрита поліефірною порошковою фарбою, стійкою до УФ-випромінювання, вбудована в шухляду на підшипниках
- Корпус виготовлений з нержавіючої сталі

код	-	В	Вт	мм	USD
281253	10 яєць	230	32	422x228x(H)188	286,00
281208	30 яєць	230	78	358x512x(H)255	544,00



281246

Переглянути
відеореєстраторPMMA
plexiglasS.S.
stainless steel

СТЕРИЛИЗАТОР ДЛЯ НОЖІВ НАСТІННИЙ

- Корпус виконаний з неіржавної сталі
- Внутрішній стелаж для 14 ножів з неіржавної сталі
- Дверцята з прозорого плексигласу з мікровимикачем
- Стерилізація в результаті бактерицидної дії UV-випромінювання
- Таймер 60 хв. з індикатором

код	В	Вт	мм	USD
281246	230	25	510x160x(H)625	403,00



281215

S.S.
stainless steel

СТЕРИЛИЗАТОР НОЖІВ HENDI 30

- Ідеально підходить для стерилізації ножів
- Місткість: до 30 штук
- Дезінфекція бактерицидним УФ- випромінюванням
- Корпус з нержавіючої сталі
- Можна повісити на стіну
- Вбудований таймер з регулюванням часу до 120 хвилин
- Вага: 8 кг

код	В	Вт	мм	USD
281215	230	15	482x155x(H)613	544,00

EXTREME

PROFESSIONAL



231388

EXTREME OVEN CLEANER ПРОФЕСІЙНИЙ МИЮЧИЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТІВ

- Концентрований лужний миючий засіб для пароконвектоматів
- Ефективно видаляє жир і пригорілі залишки їжі з різних поверхонь

код	об'єм [л]	USD
231388	10	109,00

EXTREME BOOSTER ПРОФЕСІЙНИЙ МИЮЧИЙ КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ ГРИЛІВ І ПЕЧЕЙ

- Сильний засіб для чищення для усунення жирних і пригорілих залишків їжі з поверхонь, стійких до впливу лугів
- Ефективно усуває пригорілий жир, обвуглені рештки їжі і запахи
- Не залишає розводів
- Рекомендований для очищення грилів, печей, духовок, дек, сковорідок, копильних камер газових плит, копильних камер тощо
- Не руйнує емальовані поверхні
- pH 14

код	об'єм [л]	USD
975039	1	12,50



975039



Відеоролік



EXTREME STEEL ПРОФЕСІЙНИЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ НАДАННЯ БЛИСКУ І ПОЛІРУВАННЯ СТАЛІ - 1Л

- Не залишає розводів, готовий до використання препарат для очищення та знежирення матових (шліфованих) та глянцевиx поверхонь з нержавіючої сталі
- Видаляє відбитки пальців і поточні пари жиру
- При постійному використанні витягує глибину і залишає дзеркальний ефект.
- Рекомендовано для зовнішніх конструкцій кухонного обладнання, кабін ліфтів та витяжок
- Не вимагає полоскання
- рН 7

код	об'єм [л]	USD
979761	1	17,00



979761

EXTREME

PROFESSIONAL



975046

975053

EXTREME WASH ПРОФЕСІЙНИЙ МИЮЧИЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ПОСУДОМИЙНИХ МАШИН

- Сильно лужний концентрат для машинного миття посуду в побутових та промислових посудомийних машинах
- Змочує та ефективно видаляє домішки, осад та забарвлення харчового походження
- Не вимагає попереднього замочування
- Має антикорозійні властивості
- Нейтральний у розчині
- Рекомендовано для всіх побутових та промислових посудомийних машин
- pH 14

код	об'єм [л]	USD
975053	10	82,00
975046	20	145,00



975015

975022

EXTREME SHINE ПРОФЕСІЙНИЙ ОПІЛІСКУЮЧИЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ПОСУДУ І ГАСТРОНОМІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ

- Концентрований кислотний засіб для ополіскування посуду в посудомийних машинах
- Рекомендований для чищення пароконвектоматів з системами автоматичної мийки
- Сучасна рецептура запобігає утворенню накипу, надає блиск і не залишає розводів
- У поєднанні із засобом для миття посуду HENDI та із засобом для чищення печей HENDI гарантує ідеальну чистоту і блиск посуду та гастрономічного обладнання

код	об'єм [л]	USD
975015	10	72,50
975022	5	41,00



699317

EXTREME ALU ПРОФЕСІЙНИЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ МИЙКИ АЛЮМІНІЄВОГО ПОСУДУ В ПОСУДОМИЙНИХ МАШИНАХ

- Рідкий миючий засіб з компонентами для захисту алюмінію і протипіною дією
- Застосовується для очищення обладнання і запчастин, таких як ємності, підноси, сковороди, миски, кухонне приладдя і столові прилади з алюмінію, нержавіючої сталі, пластика і порцеляни
- Ефективно усуває залишки жиру, білка, крохмалю і тіста
- Гарантія бездоганної чистоти
- Слід попередньо перевірити вплив засобів на вироби з анодованого алюмінію

код	об'єм [л]	USD
699317	20	173,00



975145

EXTREME PURE ПРОФЕСІЙНИЙ МИЮЧИЙ КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ РУЧНОГО МИТТЯ ПОСУДУ - 5Л

- Концентрат для ручного миття посуду
- Безпечний для всіх типів посуду - скла, кераміки, емалі, сталі, пластику, дорожочинних та кольорових металів
- Пом'якшує і видаляє плями, жири та забруднення харчового походження
- Залишає природний блиск
- Гарантує чудову щільність і в'язкість (адгезію) та має лимонний аромат
- Безпечний для рук та навколишнього середовища
- Ефективний в жорсткій воді

код	об'єм [л]	USD
975145	5	18,00



975008

ПРОФЕСІЙНИЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

- Концентрований миючий засіб для обладнання громадського харчування та інших елементів, стійких до дії кислот
- Чудово усуває будь який мінеральний осад, який накопичується при експлуатації обладнання, а також запобігає його подальшому осіданню
- Рекомендується для усунення накипу з гастрономічних посудомийних машин, мармітів, чайників, тенів, пральних машин, кавоварок і т.д.

код	об'єм [л]	USD
975008	1	11,50

EXTREME WASH & SHINE ПРОФЕСІЙНИЙ НАБІР ДЛЯ МИТТЯ ТА ПОЛОСКАННЯ ПОСУДУ В ГАСТРОНОМІЧНИХ ПОСУДОМИЙНИХ МАШИНАХ (975053 + 975022)

- У наборі: 975053 і 975022

код	USD
979792	109,00



979792

EXTREME

PROFESSIONAL



976678

976661

EXTREME MILK SYSTEM CLEANER NEW FORMULA ПРОФЕСІЙНА РІДИНА ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ СИСТЕМИ СПІНЕННЯ МОЛОКА В АВТОМАТИЧНИХ МАШИНАХ

- Для очищення системи спінення молока у всіх кавових машинах, обладнаних піноутворювачами або насадками для спінення
- Видаляє старі, кристалізовані білки та жир
- Своечасно розблоковує лінії
- Пляшка зі зручним дозатором

код	об'єм [л]	USD
976661	0,25	15,00
976678	1	22,00



231296

EXTREME MILK FROTHER CLEANER РІДКИЙ МИЮЧИЙ ЗАСІБ ДЛЯ ПРОМИВАННЯ МОЛОЧНИХ ТРУБОК І КАПУЧІНАТОРІВ З КАВОВАРКИ

- Препарат для очищення систем спінювання молока у всіх кавомашинах, оснащених піноутворювачем або насадками для спінювання молока
- Видаляє застарілий кристалізований білок і жир
- Для регулярного очищення молочних трубок
- Містить фосфорну кислоту видаляє накип
- pH 1

код	об'єм [л]	USD
231296	1	12,50

EXTREME COFFEE TABLETS NEW FORMULA ПРОФЕСІЙНИЙ ЗАСІБ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ КАВОВИХ МАШИН

- Для видалення різного виду бруду з носиків, фільтрів та ложок кавомашин
- Засіб також очищає термоси, кип'ятильники, чайники та кавники
- Очищення препаратом слід проводити кожні 2 тижні або кожні 250 чашок кави

код	кількість в упаковці	USD
976630	25 таблеток	14,00
976647	40 блістерів по 10 таблеток	90,50
976654	10 таблеток у блістері	5,05



976630



976654



976685



EXTREME COFFEE LAB NEW FORMULA ПРОФЕСІЙНИЙ ПОРОШОК ДЛЯ ЧИЩЕННЯ РІЖКОВИХ ЕСПРЕСО-КАВОМАШИН

- Для очищення внутрішньої частини кавомашин (крапельних, еспресо, ріжкових)
- Видаляє затверділі відкладення кави, кращий для періодичного чищення - виведення плям порцелянових, фаянсових, емальованих та внутрішніх поверхонь термосів та нагрівачів

код	вага [кг]	USD
976685	0.75	22,00

EXTREME DESCALCIT ПРОФЕСІЙНИЙ ПОРОШОК ДЛЯ ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ ТА ВАПНЯНОГО НАЛЬОТУ

- Порошковий препарат для видалення накипу, видалення вапняного нальоту та інших мінеральних відкладень із побутових приладів.
- Рекомендується для використання в кавових машинах, чайниках, термосах, обігрівачах, плитах та інших пристроях, де осідає вапняний наліт.

код	-	USD
979754	0,5 кг	23,00



976692



EXTREME DESCALCIT NEW FORMULA ПРОФЕСІЙНИЙ ЗАСІБ ДЛЯ ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ – 30 ШТУК ТАБЛЕТОК В УПАКОВЦІ

- Для видалення накипу та видалення вапняного нальоту та інших мінеральних відкладень із побутових приладів
- Рекомендується для використання в кавових машинах, чайниках, термосах, обігрівачах, плитах та інших пристроях, в яких накопичується вапняний наліт

код	-	USD
976692	30 таблеток	34,50



979754



UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser



ПОСУДОМИЙНІ МАШИНИ ТА ПЛІНА





EXTREME

PROFESSIONAL

EXTREME NATURAL GRILL CLEANER ПРОФЕСІЙНИЙ ЗАСІБ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ РОЛИКОВОГО ГРИЛЯ

- На 100% складається з натуральних компонентів.
- Для професійного використання в гастрономії та харчовій промисловості.
- Ідеально підходить для: ресторанів швидкого харчування, автозаправних станцій, фуд-траків, продуктових магазинів, бістро.
- Легке та швидке видалення органічних і неорганічних домішок, включно з оліями.
- Для видалення жирних плям, але не пригорілих плям.
- Неінвазивне очищення та знежирення – без будь-якого ризику пошкодження або зміни кольору антипригарного покриття на грилях.
- Без запаху, нетоксичний – безпечний для використання в невеликих приміщеннях.
- Не містить VOC (летких органічних речовин) і вуглеводневих розчинників.
- Сертифіковано NSF N8, що підтверджує безпеку використання на харчовому обладнанні.
- Простий у використанні: просто розпилити на поверхню та протерти серветкою.
- Промити водою після використання.
- Давати плямам розмокати не потрібно – засіб для чищення швидко проникає в бруд.

код	об'єм [л]	USD
976814	1	28,00



100%
NATURAL



976814



Переглянути
відеореєстратор

EXTREME BOOSTER ПРОФЕСІЙНИЙ МИЮЧИЙ КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ ГРИЛІВ І ПЕЧЕЙ

- Сильний засіб для чищення для усунення жирних і пригорілих залишків їжі з поверхонь, стійких до впливу лугів
- Ефективно усуває пригорілий жир, обвуглені рештки їжі і запахи
- Не залишає розводів
- Рекомендований для очищення грилів, печей, духовок, дек, сковорідок, копильних камер газових плит, копильних камер тощо
- Не руйнує емальовані поверхні
- рН 14

код	об'єм [л]	USD
975039	1	12,50



976807



238073

NEW**ФІЛЬТР ДЛЯ ЛЬОДОГЕНЕРАТОРІВ 3.0**

- Повна станція фільтрації води, призначена для льодогенераторів та пластівців льоду, які продаються без рецепта.
- Фільтрувальний картридж з голівкою для льодогенераторів та пластівців льоду:
 - [1] Видаляє тверді забруднення понад 20 мікронів — покращує чистоту води,
 - [2] Видаляє хлор та його похідні - покращує смак та запах води,
 - [3] Нейтралізує карбонат кальцію — запобігає утворенню накипу на поверхнях, що контактують з водою.
- Фільтр можна встановити на стіну або вільно розмістити на підлозі після підключення до води.
- Триходовий клапан для легкого промивання та вентиляції системи фільтрації.
- Періодична ефективність: 12 місяців або 30 000 літрів.
- Максимальний робочий тиск: 6 бар.
- Максимальна швидкість потоку: 1 л/хв.
- Максимальна жорсткість води: 500 ppm.
- Діапазон робочої температури: 2-38 °C.
- Підключення до водопроводу: 3/4".
- Картриджі також можна придбати окремо: код 238080.

код	USD
238073	272,00

ФІЛЬТРИ ЗВОРОТНОГО ОСМОСУ

- Мембранні фільтри зворотного осмосу для фільтрації води - кінцевим результатом є абсолютно хімічно чиста демінералізована вода.
- Вода, очищена за допомогою зворотного осмосу, перетворюється на:
 - відсутність потреби в ручному поліруванні скла та столових приборів,
 - сильніша дія мийного засобу, що зменшує використання засобів для миття і полірування,
 - подовження терміну служби та підвищення енергоефективності приладів, підключених до води.
- Для використання у професійній гастрономії - призначені для професійного обладнання для харчового обслуговування (не обов'язково для очищення питної води через смак після очищення).
- Мембрана пропускає лише молекули води - вона має пори діаметром 0,0001 мікрметра.
- Мембрана встановлена на заводі в приладі - немає потреби самостійно монтувати.
- Компактна конструкція - корпус вже містить різьбу для



238080

NEW**ФІЛЬТРУВАЛЬНИЙ КАРТРИДЖ ДЛЯ ЛЬОДОГЕНЕРАТОРІВ ФІЛЬТР 3.0**

- Змінний картридж для головки фільтра.
- Фільтрувальний картридж:
 - [1] Видаляє тверді домішки понад 20 мікрон - покращує чистоту води,
 - [2] Видаляє хлор та його похідні - поліпшує смак та запах води,
 - [3] Нейтралізує карбонат кальцію - запобігає утворенню накипу на поверхнях, які контактують з водою.
- Ефективність: до 12 місяців або 30 000 літрів.
- Максимальний робочий тиск: 6 бар.
- Максимальна швидкість потоку: 1 л/хв.
- Максимальна жорсткість води: 500 ppm.
- Діапазон робочої температури: 2-38°C.
- Сумісність з фільтром HENDI для льодогенераторів (код: 238073).

код	USD
238080	41,00

підключення фільтрів попереднього очищення.

- Вбудований насос, що контролюється датчиками тиску.
- Діаметр впускного отвору для води: 3/4".
- Робочий тиск: від 2,2 до 6 бар.
- Максимальна жорсткість води: 1500 ppm.
- Максимальна концентрація хлору: 0,3 ppm., діапазон pH води, що подається: 2-11.
- Зменшення кількості домішок та жорсткості до 95 %.
- Постачається разом із шлангом для підключення до води.
- Принцип роботи зворотного осмосу:
 - вода, що протікає через картридж пре-фільтра, очищується від забруднень, що перевищують 5 мікронів (пісок, іржа тощо, а також хлор),
 - потім вона проходить через осмотичну мембрану, яка діє як бар'єр для органічних і неорганічних забруднювачів, важких металів, радіоактивних елементів і канцерогенів,
 - чиста вода спрямовується на фільтр остаточного очищення,
 - після молекулярної фільтрації вода проходить через мінеральний картридж, додатково насичуючи його іонами мінеральної солі.





238035

ФІЛЬТР ЗВОРОТНОГО ОСМОСУ 1.0

- Корпус із синтетичного матеріалу.
- Максимальна ефективність при температурі води 25°C та тиску 4 бар з TDS 250 ppm: 1,5 л/хв.
- Оснащений пре-фільтром з активованим вугіллям і седиментаційним кінцевим картриджем.
- Картриджі також доступні для окремої покупки: пре-фільтр (код: 238066) і фільтр остаточного очищення (код: 238059).

код	B	Bт	MM	USD
238035	230	108	360x130x(H)445	996,00

NEW



238028

ФІЛЬТР ЗВОРОТНОГО ОСМОСУ 2.0

- Корпус із неіржавної сталі.
- Максимальна ефективність при температурі води 25°C та тиску 4 бар з TDS 250 ppm: 2,9 л/хв.
- Оснащений пре-фільтром з активованим вугіллям.
- Картридж пре-фільтра також доступний для окремої покупки (код: 238042).

код	B	Bт	MM	USD
238028	230	108	420x150x(H)445	2 720,00

NEW



238066

ПРЕ-ФІЛЬТР ДЛЯ ФІЛЬТРА ЗВОРОТНОГО ОСМОСУ 1.0

- Вугільно-осадовий картридж - з'єднання на 3/4".
- Зменшує рівень механічних домішок і вільного хлору, наявного у вхідній воді, захищаючи осмотичну мембрану.
- Середній - активоване вугілля і струнний картридж.
- Термін служби: приблизно 6 місяців (11 000 літрів) залежно від якості води.
- Максимальна швидкість потоку: 3,8 л/хв.
- Максимальний тиск: 6 бар.

код	USD
238066	18,00

NEW



238059

КАРТРИДЖ ДЛЯ ФІЛЬТРА ЗВОРОТНОГО ОСМОСУ 1.0

- Фільтрувальний картридж осаду - забезпечує з'єднання шланга з внутрішньою різьбою 3/4".
- Середній - поліпропіленовий струнний картридж.
- Термін служби: приблизно 6 місяців (11 000 літрів), залежно від якості води.
- Максимальна швидкість потоку: 3,8 л/хв.
- Максимальний тиск: 6 бар.
- Розроблено для HENDI фільтра зворотного осмосу 1.0 (код: 238035).

код	USD
238059	13,50

NEW



238042

ПРЕ-ФІЛЬТР ДЛЯ ФІЛЬТРА ЗВОРОТНОГО ОСМОСУ 2.0

- Картридж містить активоване вугілля в блоковій формі.
- Ефективно видаляє механічні забруднення більше 5 мікрметрів.
- Видаляє хлор та його шкідливі похідні, покращуючи смак і запах води.
- Термін служби: приблизно 6 місяців (11 000 літрів) залежно від якості води.
- Максимальна швидкість потоку: 3,8 л/хв.
- Максимальний тиск: 6 бар.
- Швидке підключення: 1/4".

код	USD
238042	23,00

HENDI ФІЛЬТРИ ДЛЯ ВОДИ

NEW

КОРИСТЬ ФІЛЬТРІВ ДЛЯ ВОДИ HENDI

- М'яка, чиста від забруднень вода
- Зниження рівня хлору
- Бактеріостатичний захист
- Вода без вапняного нальоту, з чудовим смаком і запахом
- Запобігання іржі компонентів обладнання

ПЕРЕВАГИ ФІЛЬТРІВ HENDI:



Швидкий монтаж



Вбудована головка з можливістю
налаштування байпасу: 0-70%



Вугільна кільцева вставка – ефективна
фільтрація



Стартовий комплект для легкого монтажу
– не потрібні додаткові інструменти



Один фільтр можна використовувати
для декількох пристроїв одночасно



Інтегровані головки – оптимальна
підтримка

HENDI
Tools for Clean
WATER FILTER L

- 1. VERY INTUITIVE TO USE - NO NEED FOR A TECHNICIAN TO INSTALL.
- 2. IMPROVING TASTE OF BEVERAGES, ESPECIALLY COFFEE AND TEA.
- 3. BETTER QUALITY OF DISHES PREPARED BY CONVECTION STEAM OVENS (TASTE, AROMA, TEXTURE).





- Особливо рекомендується для використання з: пароконвектоматами, кавовими машинами, льодогенераторами, торговими автоматами, посудомийними машинами під стільницею.
- Технологія очищення води:
 - видалення іонів кальцію та магнію, відповідальних за жорсткість води (видалення вапняного нальоту – залишків кальцію)
 - декарбонізація, що означає видалення карбонату кальцію та карбонату магнію.
- Ефект: видалення небажаних запахів і присмаків з води, зменшення кількості хлору, зменшення жорсткості, бактеріостатичний ефект, що призводить до досягнення кращого смаку води/напоїв/страв і захисту обладнання громадського харчування.
- Фільтр складається з:
 - перший вугільний фільтр затримує великі частки, хлор, органіку та інші речовини, які негативно впливають на запах і смак води,
 - смоляний фільтр, який знижує карбонатну жорсткість,
 - другий вугільний фільтр утримує дрібні частинки,
 - фільтр відділення суспензії.

Фільтри HENDI підходять для приладів усіх виробників



Посудомийні машини



Конвекційно-парові печі



Кавоварки



Льодогенератори



Мікротрична попередня фільтрація – вугільний фільтр видаляє хлор, частинки та органічні речовини

Верхня зона розподілу води – покращує розподіл дифузної води

Смоляний фільтр – зниження карбонатної жорсткості, декарбонізація

Вугільний фільтр – затримує дрібні частинки, видаляє іони кальцію та магнію, так званий накип

Остаточна фільтрація – відокремлення суспензії

ПОТЕНЦІАЛ ФІЛЬТРАЦІЇ

Велика кількість пор у вугільному фільтрі затримує органічний осад, хімічні сполуки тощо. ТОМУ 1 грам вугільного фільтра HENDI дорівнює площі фільтрації футбольного поля!

Активоване вугілля



- Вбудована головка з можливим налаштуванням байпасу між: 0-70% (немає необхідності купувати головку окремо).
- Виробнича потужність: фільтр необхідно замінити через 365 днів після встановлення, щоб зберегти бактеріологічну безпеку / або після перевищення макс. значення продуктивності.
- Макс. продуктивність: залежить від карбонатної жорсткості води та налаштування байпасу.
- Макс. потік води залежить від моделі:
 - 3 л/хв (код: 237878),
 - 4 л/хв (код: 237793),
 - 5 л/хв (код: 237861).

- Діапазон температури води на вході: 5-35°C.
- Робочий тиск: 2-6 бар.
- Роз'єми: 3/8" М.
- Встановлення та експлуатація лише у вертикальному положенні.
- Для належної установки та експлуатації фільтра ми рекомендуємо придбати:
 - Монтажний комплект для фільтрів для води HENDI (код: 237908),
 - Електронний лічильник води для фільтрів HENDI (код: 237915).

ПІДБЕРІТЬ ВІДПОВІДНИЙ ФІЛЬТР HENDI

NEW

HENDI
Tools for Chefs



код	237892	237885	237878	237793	237861
	Фільтр для води XS	Фільтр для води S	Фільтр для води M	Фільтр для води L	Фільтр для води XL
USD	77,00	123,00	177,00	263,00	367,00
технологія	виділення іонів кальцію та міді, декарбонізація				
макс. робочий тиск температур води на вході	2-6 барів 5-35°C				
номінальний струм	1 л/хв	2 л/хв	3 л/хв	4 л/хв	5 л/хв
розміри	ø87x(H)302 мм	ø87x(H)562 мм	ø135x(H)384 мм	ø173x(H)395 мм	ø173x(H)463 мм
вага (суха/мокра)	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
приєднання (вхід/вихід)	M 3/8"				
робоче положення використання	пряме				
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



NEW

PP
polypropylene

ЕЛЕКТРОННИЙ РОЗПОДІЛЬНИК ВОДИ ДЛЯ ФІЛЬТРІВ HENDI

- Після встановлення виробничої потужності фільтра (0-9900 Л) лічильник відстежує залишковий обсяг води фільтра.
- Лічильник може бути налаштований на відображення залишкового часу роботи (0-720 днів).
- Дисплей також може показувати поточний потік у Л/хв.
- З сигналізацією (звукові сигнали):
 - коли залишковий обсяг фільтра менший за 113 Л або менше ніж 7 днів,
 - коли залишковий обсяг фільтра досягає 0 Л або 0 днів,
 - попередження про низький рівень заряду батареї.
- Вертикальне положення установок.
- Живлення від батарей: 2 батареї AAA входять у комплект.
- З'єднувачі: 3/8" M

код	мм	USD
237915	110x53x(H)70	114,00

237908



NEW

LDPE
polyethylene

КОМПЛЕКТ УСТАНОВКИ ДЛЯ ФІЛЬТРІВ HENDI

- Набір призначений для фільтрів HENDI S, M, L та Vending з кодами: 237793, 237861, 237878, 237885, 237892.
- До складу набору входять:
 - водяна трубка,
 - шланг для вентиляції,
 - 2 з'єднувачі,
 - 5 клапанів.

код	мм	USD
237908	ø18	77,00

ПОМ'ЯКШУВАЧІ ВОДИ

- Використання пом'якшувачів води продовжує термін служби обладнання громадського харчування.
- У пом'якшувачі відбувається процес іонообміну, в якому іони кальцію і магнію, відповідальні за жорсткість води, поглинаються іонообмінною смолою всередині пом'якшувача. Це знижує витрати на ремонт обладнання громадського харчування завдяки ефективному запобіганню відкладення вапняного нальоту в них.
- Пристрій має блок управління, який дозволяє налаштувати параметри роботи системи підготовки води відповідно до індивідуальних потреб.
- Елементи блоку управління виготовлені з кераміки високої якості, стійкі до стирання, корозії та осідання забруднень (в тому числі заліза).
- Ця технологія забезпечує герметичність блоку управління, що гарантує довговічність і безаварійну роботу пристрою.
- Темно-синій кожух.
- Діаметр з'єднання води 3/4".
- Робочий тиск: 1,5 - 6 бар.
- Робоча температура навколишнього середовища: 5°C до 38°C.
- Максимальна температура води на вході: 38°C
- Час регенерації: 37 хв
- Продуктивність для 10 ° dH - 1200 л.
- Об'єм смоли: 4,0 л.
- Бак для регенерації: 8 кг.
- Макс. потік води: 5 л/хв.
- Витрата солі на 1 цикл регенерації: 0,5 кг.



230442

ПОМ'ЯКШУВАЧ ВОДИ НАПІВАВТОМАТИЧНИЙ

- Напівавтоматичний процес регенерації смоли за допомогою сольового розчину запускається вручну
- Вага: 8 кг

код	В	Вт	мм	USD
230442	230	18	216x404x(H)504	453,00



230459

ПОМ'ЯКШУВАЧ ВОДИ АВТОМАТИЧНИЙ

- Автоматичний процес регенерації смоли за допомогою сольового розчину запускається автоматично
- За допомогою блоку управління можна точно встановити термін його служби, тривалість процесу регенерації і обсяг води для очищення
- Захист від доступу дітей завдяки функції автоматичного блокування
- Вага: 7,7 кг

код	В	Вт	мм	USD
230459	230	18	214x417x(H)505	590,00

ПОМ'ЯКШУВАЧІ ВОДИ

- Пом'якшення води збсновно нД явищі іонного обміну, сутність якого полягає в здтності іонообмінних мІтерІалів поглинати з води позитивні іони кльцію і мІгнію, які відповідІють зІ жорсткІсть води і є причиною утворення нДкипу
- Після виснДження робочої обмінної ємності іонообмінної смоли вонД втрІває здтність зм'якшувати воду і її необхідно регенерувати зД допомогою розчину солі
- Пом'якшувачі води можнД встІновлювати скрізь, де температурД води не перевищує 45 °C, Д тиск води нД вході

- не перевищує 2 бДр
- Для регенерації зІстосовувати тільки нейодовну сіль
- Використовувати тільки для питної води
- Підходять для пом'якшення води для кІвовДрок, посудомийних мІшин, пІроконвектомІтів і льдогенераторів
- Звдяки своїм невеликим розмірІм ідеально підходять для кІфе і ресторДнів
- ЗІстосувІння високоякісних комплектуючих гІрнтує безвідмовну бІлгаторічну роботу
- Оптимальний робочий тиск води: 1-2 бДр



ПОМ'ЯКШУВАЧ ВОДИ

- Допустимий робочий тиск води 0,5-2,5 бДр
- МІксимІальнД температурД води: від +1 °C до +40 °C

код	потужність фільтрД [20°F/30°F/40°F]	об'єм [л]	мм	USD
231210	1200/1000/900	8	ø185x(H)400	181,00
231227	1900/1500/1350	12	ø185x(H)500	219,00
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	268,00

ТАБЛЕТКИ СОЛІ ДЛЯ ПОМ'ЯКШЕННЯ ВОДИ

- Виготовлено зі стиснутої солі – склад сировини складІється лише з нДтрію хлориду NaCl.
- ФормД тІблетки – сіль розчиняється рівномірно без злиплІння.
- ПризнДчення:
 - пом'якшення води тІ зІпобІгДння утворенню вІпняного нІльоту;
 - дезінфекція води,
 - подовження терміну служби прилДдів.
- Чудово підходять для прилДдів громДського хІрчування, мийок вІтомобІлів, ІквІрумів тІ бІлгІтьох інших цілей.

Можуть використовуватися у всіх видІх пом'якшувачів води.

код	вагД [кг]	USD
231265	25	23,00



ІНСЕКТИЦИДНІ ПАСТКИ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В КУХНІ І ВСЕРЕДИНІ ПРИМІЩЕНЬ, В ЯКИХ ПОДАЮТЬСЯ СТРАВИ



270080

ІНСЕКТИЦИДНА ПАСТКА - 100 М²

- Придатна для використання на кухні
- Металевий корпус, з можливістю настінного монтажу
- 2 ультрафіолетові лампи по 15 Вт
- Максимальний радіус дії 100 м²
- У наборі липкий папір для інсектицидної пастки

код	В	Вт	мм	USD
270080	230	30	544x285x(H)92	200,00
270028	230	2x15	Запасна лампа для інсектицидної лампи	72,50

ІНСЕКТИЦИДНІ ПАСТКИ



270097

ІНСЕКТИЦИДНА ПАСТКА 300 М²

- Використовує міцний світлодіод UV-A, середній термін служби 20 000 годин.
- Корпус виготовлений з вогнетривкого ABS для високої безпеки.
- Комахи уражені електричним струмом 4000 В.
- 3'ємний збірний лоток, легко миється.
- Може кріпитися до стелі ланцюгом або чи стояти окремо.

код	В	Вт	мм	USD
270097	230	13	470x100x(H)265	136,00



270172

270165

270158

ІНСЕКТИЦИДНА ПАСТКА

- Корпус із спеціального сплаву алюмінію і вогнестійкої ABS-пластмаси - гарантує безпеку
- 2 ультрафіолетові лампи
- Комахи гинуть під розрядом електричного струму в 2000-2500 В
- 3'ємний лоток для збору, легко чиститься
- Можна підвісити на ланцюгах або поставити

код	В	Вт	мм	USD
270158	230	26	379x103x(H)265	90,50
270165	230	40	515x104x(H)315	109,00
270172	230	45	655x90x(H)360	123,00



Ланцюжок в комплекті



Знімний накопичувальний лоток



ІНСЕКТИЦИДНА ПАСТКА З КЛЕЙОВОЮ ПЛАСТИНОЮ - 120 М²

- Придатна для використання на кухні
- Корпус з вогнестійкого пластику ABS, металева задня панель, з можливістю настінного монтажу
- 1 флуоресцентна лампа UV-A 36 W з плівкою, що оберігає від розбивання
- Клейова пластина на задній панелі
- Проста заміна лампи і клейової пластини
- Максимальний радіус дії 120 м²
- У наборі клейова пластина [390x270 мм]

код	В	Вт	мм	USD
270196	230	36	540x80x(H)281	127,00
270233	Клейка пластина для інсектицидної лампи - 10 аркушів.			59,00
270240	Запасна лампа для інсектицидної лампи			34,50



270196

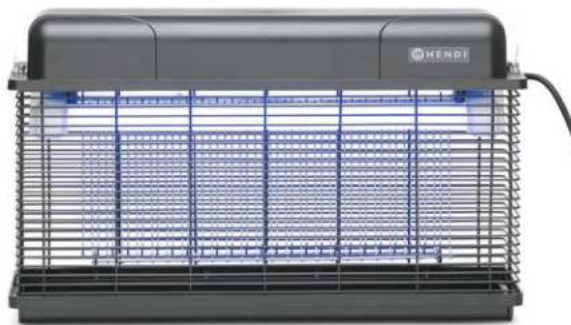


ІНСЕКТИЦИДНІ ПАСТКИ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ЗЗОВНІ/НА ВУЛИЦІ

ІНСЕКТИЦИДНА ПАСТКА

- Вогнестійка ABS-пластмаса гарантує безпеку
- 2 лампи UV-A
- Комахи гинуть під розрядом електричного струму у 2000 В
- Ступінь захисту IPX4 - для внутрішнього і зовнішнього використання
- Лоток для збору знімається, легко чиститься
- Підвішується на ланцюгах

код	-	В	Вт	мм	USD
270066	100 м²	230	40	510x135x(H)305	168,00
270141	150 м²	230	45	680x140x(H)305	196,00
935286	Запасні лампи для 270165 - комплект 2 шт.				31,50



270066



Ланцюжок в комплекті



Знімний накопичувальний лоток

ЛЮМІНЕСЦЕНТНА ЛАМПА ДЛЯ ІНСЕКТИЦИДНОЇ ЛАМПИ

- Комплект з двох люмінесцентних ламп 15 Вт UV-A

код	для	В	Вт	мм	USD
934159	270158	230	8	300x15x(H)15	18,00
934166	270172 & 270141	230	20	602x24x(H)24	18,00



934159





691045

КРИШКА ДЛЯ КРУГЛОГО КОНТЕЙНЕРА

код	підходить	мм	USD
691045	691038	ø570x(H)35	40,00
691410	691403	ø505x(H)35	35,50



691052

КРИШКА З ОТВОРОМ ДЛЯ КРУГЛОГО КОНТЕЙНЕРА

код	підходить	мм	USD
691052	691038	ø570x(H)135	67,00
691427	691403	ø510x(H)120	54,50



691069

КРИШКА ВІДКИДНА ДЛЯ КРУГЛОГО КОНТЕЙНЕРА

код	підходить	мм	USD
691069	691038	ø580x(H)190	88,50
691434	691403	ø505x(H)190	57,50



691076

ВІЗОК ДЛЯ КРУГЛОГО КОНТЕЙНЕРА

код	підходить	мм	USD
691076	691038	ø455x(H)165	90,50
691441	691403	ø400x(H)165	65,00



691038

КОНТЕЙНЕР КРУГЛИЙ

код	об'єм (л)	мм	USD
691038	120	ø550x(H)690	163,00
691403	80	ø490x(H)620	134,00





AMER★BOX®

PP
polypropylene



691151

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ВІДХОДІВ

код	об'єм [л]	мм	USD
691151	68	490x410x(H)660	124,00
691168	87	500x410x(H)815	204,00



Ножна педаль
відкриває пакет

S.S.
stainless steel

ТРИМАЧ ДЛЯ МІШКІВ ДЛЯ СМІТТЯ

- Каркас з нержавіючої сталі
- Ножна педаль відкриває пакет
- 2 колеса з гальмами

код	мм	USD
691021	420x580x(H)960	305,00



691021



УРНИ ДЛЯ СМІТТЯ ТА ПОПІЛЬНИЧКИ



УРНА ДЛЯ СМІТТЯ КРУГЛА З ПЕДАЛЛЮ І З'ЄМНИМ КОНТЕЙНЕРОМ

- Корпус з нержавіючої сталі
- Полірована поверхня
- Зручне гігієнічне відкриття
- Педаль з покриттям
- Інноваційний механізм „click lock” фіксує кришку урни при відкритті урни при відкритті
- Усередині еластичний пластиковий контейнер з подвійною ручкою для фіксації сміттевого пакету

код	об'єм [л]	мм	USD
691311	5	ø210x(H)280	31,50
691335	20	ø300x(H)440	59,00
691342	30	ø300x(H)650	77,00



УРНА З ПОПІЛЬНИЧКОЮ

- Корпус з нержавіючої сталі
- Полірована поверхня
- Попільничка знімається, що полегшує чищення
- Діаметр отвору урни ø135 мм
- Протиковзка гумова підставка стабілізує урну і захищає підлогу від подряпин

код	об'єм [л]	мм	USD
691380	15	ø200x(H)700	78,00
691397	33	ø240x(H)660	150,00



УРНА З ПОПІЛЬНИЧКОЮ

- Корпус з нержавіючої сталі
- Полірована поверхня
- Попільничка знімається, що полегшує чищення
- Діаметр отвору урни ø135 мм
- Протиковзка гумова підставка стабілізує урну і захищає підлогу від подряпин

код	об'єм [л]	мм	USD
691380	15	ø200x(H)700	78,00
691397	33	ø240x(H)660	150,00





ПОПІЛЬНИЧКА НАСТІННА

- Міцна конструкція, простий монтаж на стіні і стовпи
- Легке очищення попільнички за допомогою дна, що закривається на ключ

код	мм	USD
440216	ø75x(H)460	163,00



440216



ПОПІЛЬНИЧКА ПІДЛОГОВА

- Міцна конструкція, для окремого стояння з можливістю кріплення на підлозі
- Легке очищення попільнички за допомогою верхньої частини, що зачиняється на ключ
- Основа ø170 мм, стовп ø75 мм

код	мм	USD
440223	ø170x(H)920	246,00



440223



Меблі з неіржавної сталі для самостійної збірки

Надзвичайно простий монтаж

Компактна упаковка - низькі транспортні витрати



430

stainless steel



812525



813041

СТЕЛАЖ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ З 4 ПОЛИЧКАМИ – НА БОЛТАХ

- Виготовлені з нержавіючої сталі AISI 430
- Ноги, виготовлені з профілів 30х30 мм
- Допустиме навантаження на полицю становить приблизно 70 кг/м²
- Регульовані ніжки – 25 мм вгору або 5 мм вниз

код	мм	USD
812501	600x400x(H)1800	409,00
812518	800x400x(H)1800	498,00
812525	1000x400x(H)1800	544,00
812532	1000x500x(H)1800	590,00
812556	1000x600x(H)1800	544,00
812549	1200x500x(H)1800	590,00
812563	1200x600x(H)1800	679,00

СТЕЛАЖ НА БОЛТАХ, 5 ПОЛИЦЬ, УПАКОВАНІЙ В КАРТОННУ КОРІБКУ, СКЛАДАНІ НІЖКИ

- Для використання в професійному громадському харчуванні.
- Виготовлено з високоякісної нержавіючої сталі AISI 430.
- Міцна, болтова конструкція.
- 5 нерегульованих полиць.
- Міцні ніжки 30х30 мм.
- Приблизне завантаження полиць: прибіл. 70 кг/м².
- Регульовані ніжки: +25/-5 мм.

код	мм	USD
813041	900x450x(H)1800	635,00



ЦЕНТРАЛЬНІ ТА ПРИСТІННІ СТОЛИ – НА БОЛТАХ KITCHEN LINE

- Виготовлено з неіржавної сталі.
- Конструкція з болтами для самостійного монтажу, що забезпечує легке транспортування та зберігання.
- Стільниця заповнена ламінованою водонепроникною зміцнювальною та звукоізоляційною дошкою.

430
stainless steel



- Приблизне допустиме навантаження на робочу поверхню: 70 кг/м².
- Ніжки з профілів 40x40 мм.
- Регульовані ніжки в діапазоні: +25/-5 мм.



811276



811511

ЦЕНТРАЛЬНИЙ СТІЛ БЕЗ ПОЛИЦІ – НА БОЛТАХ

- Доступ до робочого простору з усіх боків.

код	мм	USD
ГЛИБИНА 600 мм		
816196	800x600x(H)850	295,00
811276	1000x600x(H)850	331,00
811283	1200x600x(H)850	364,00
811290	1400x600x(H)850	386,00

ЦЕНТРАЛЬНИЙ СТІЛ З ПОЛИЦЕЮ – НА БОЛТАХ

- Нерегульована полиця – відстань від підлоги до нижнього краю полиці становить 160 мм.
- Доступ до робочого простору з усіх боків.
- Приблизне допустиме навантаження: 70 кг/м².

код	мм	USD
З ПОЛИЦЕЮ, ГЛИБИНА 600 мм		
816189	800x600x(H)850	364,00
811511	1000x600x(H)850	409,00
811528	1200x600x(H)850	453,00
811535	1400x600x(H)850	498,00
811542	1600x600x(H)850	544,00
811559	1800x600x(H)850	590,00

З ПОЛИЦЕЮ, ГЛИБИНА 700 мм

815830	800x700x(H)850	498,00
810705	1000x700x(H)850	521,00
810712	1200x700x(H)850	544,00
810729	1400x700x(H)850	544,00
810736	1600x700x(H)850	590,00
810743	1800x700x(H)850	635,00

Настільна поверхня, заповнена нижче водонепроникною ламінованою дошкою, яка зміцнює вибір і утворює звукоізоляційний шар.

НЕІРЖАВНОЇ СТАЛІ

730



Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ



ЦЕНТРАЛЬНІ ТА ПРИСТІННІ СТОЛИ – НА БОЛТАХ KITCHEN LINE

- Виготовлено з неіржавної сталі.
- Конструкція з болтами для самостійного монтажу, що забезпечує легке транспортування та зберігання.
- Стільниця заповнена ламінованою водонепроникною зміцнювальною та звукоізоляційною дошкою.

- Приблизне допустиме навантаження на робочу поверхню: 70 кг/м².
- Ніжки з профілів 40x40 мм.
- Регульовані ніжки в діапазоні: +25/-5 мм.



811245



811467

ПРИСТІННИЙ СТІЛ – НА БОЛТАХ

- Бортник висотою 40 мм для захисту стіни від плям.
- Задні ніжки віддалені від стіни на 100 мм, щоб полегшити встановлення.

код	мм	USD
ГЛИБИНА 600 ММ		
811238	800x600x(H)850	272,00
811245	1000x600x(H)850	318,00
811252	1200x600x(H)850	364,00
811269	1400x600x(H)850	409,00
ГЛИБИНА 700 ММ		
812679	1000x700x(H)850	386,00
812686	1200x700x(H)850	409,00
812693	1400x700x(H)850	453,00

ПРИСТІННИЙ СТІЛ З ПОЛИЦЕЮ – НА БОЛТАХ

- Бортник висотою 40 мм, що захищає стіну від плям.
- Нерегульована полиця – відстань від підлоги до нижнього краю полиці становить 160 мм.
- Приблизне допустиме навантаження: 70 кг/м².

код	мм	USD
ГЛИБИНА 600 ММ		
811450	800x600x(H)850	409,00
811467	1000x600x(H)850	422,00
811474	1200x600x(H)850	453,00
811481	1400x600x(H)850	498,00
811498	1600x600x(H)850	590,00
811504	1800x600x(H)850	612,00

ГЛИБИНА 700 ММ

812716	800x700x(H)850	498,00
812723	1000x700x(H)850	521,00
812730	1200x700x(H)850	544,00
812747	1400x700x(H)850	567,00
812754	1600x700x(H)850	590,00
812761	1800x700x(H)850	612,00



СТОЛИ-МИЙКИ – НА БОЛТАХ KITCHEN LINE

- Конструкція з болтами для самостійного монтажу, що забезпечує легке транспортування та зберігання.
- Виготовлено з неіржавної сталі.
- Камера безшовно вварена в стільницю, спресована з одного листа неіржавної сталі.
- Розміри мийки: 400x400x(H)250 мм.
- Стандартне тиснення внизу для сифона: ø50 мм.
- Отвір під кран: ø30 мм.
- 10-міліметрове заглиблення робочої поверхні, щоб запобігти

переливанню води.

- Приблизне допустиме навантаження на робочу поверхню становить 70 кг/м².
- Бортик висотою 40 мм для захисту стіни від плям.
- Задні ніжки столу віддалені від стіни на 50 мм, щоб полегшити встановлення.
- Ніжки з профілів 40x40 мм.
- Регульовані ніжки в діапазоні: +25/-5 мм.

430
stainless steel



811573



811870

СТІЛ-МИЙКА – ЗВАРНИЙ

- 3 балкою, що з'єднує задні ніжки для стабілізації.

код	мм	розташування раковини	USD
ГЛИБИНА 600 MM			
811849	600x600x(H)850	посередині	476,00
811573	1000x600x(H)850	справа	635,00
812648	1000x600x(H)850	зліва	635,00
ГЛИБИНА 700 MM			
812877	600x700x(H)850	посередині	544,00
812884	1000x700x(H)850	справа	679,00

СТІЛ-МИЙКА З ПОЛИЦЕЮ – НА БОЛТАХ

- Поліця без наповнення, не регулюється – відстань від підлоги до нижнього краю полиці становить 160 мм.

код	мм	розташування раковини	USD
ГЛИБИНА 600 MM			
811856	600x600x(H)850	посередині	521,00
811863	800x600x(H)850	справа	590,00
812495	800x600x(H)850	зліва	590,00
811870	1000x600x(H)850	справа	635,00
812631	1000x600x(H)850	зліва	635,00
ГЛИБИНА 700 MM			
812938	1000x700x(H)850	справа	679,00
812945	1000x700x(H)850	зліва	679,00



СТОЛИ-МИЙКИ – НА БОЛТАХ KITCHEN LINE

- Конструкція з болтами для самостійного монтажу, що забезпечує легке транспортування та зберігання.
- Виготовлено з неіржавної сталі.
- Камера безшовно вварена в стільницю, спресована з одного листа неіржавної сталі.
- Розміри мийки: 400x400x(H)250 мм.
- Стандартне тиснення внизу для сифона: ø50 мм.
- Отвір під кран: ø30 мм.



811580



811887



- 10-міліметрове заглиблення робочої поверхні, щоб запобігти переливанню води.
- Приблизне допустиме навантаження на робочу поверхню становить 70 кг/м².
- Бортик висотою 40 мм для захисту стіни від плям.
- Задні ніжки столу віддалені від стіни на 50 мм, щоб полегшити встановлення.
- Ніжки з профілів 40x40 мм.
- Регульовані ніжки в діапазоні: +25/-5 мм.

СТІЛ З ДВОМА МИЙКАМИ – ЗВАРНИЙ

код	мм	розташування раковини	USD
ГЛИБИНА 600 ММ			
811580	1000x600x(H)850	посередині	725,00

ГЛИБИНА 700 ММ			
812952	1000x700x(H)850	посередині	816,00

СТІЛ З 2 МИЙКАМИ ТА ПОЛИЦЕЮ – НА БОЛТАХ

- Поліця без наповнення, не регулюється – відстань від підлоги до нижнього краю полиці становить 160 мм.

код	мм	розташування раковини	USD
ГЛИБИНА 600 ММ			
811887	1000x600x(H)850	посередині	770,00
ГЛИБИНА 700 ММ			
812969	1000x700x(H)850	посередині	861,00



811818



НАКЛАДНИЙ УМИВАЛЬНИК

- Виготовлений з кислотостійкої нержавіючої сталі AISI 304
- Для настінного монтажу
- Внутрішні габарити: 350x250x(H)103 мм
- Отвір ø35 мм під змішувач HENDI 970522
- Зливний отвір ø51 мм, підходить для стандартних сифонів

код	мм	USD
811818	400x295x(H)145	172,00

ЦЕНТРАЛЬНІ ТА ПРИСТІННІ СТОЛИ – НА БОЛТАХ BUDGET LINE

- Міцна конструкція повністю виготовлена з нержавіючої сталі AISI 430.
- Стільниця укріплена знизу позовжнім профілем.
- Ніжки виготовлені з профілів 40x40 мм.
- Гвинтова конструкція дозволяє складати, зберігати та транспортувати стіл.

- Практичний елемент обладнання – робоча стільниця доступна з усіх боків столу.
- Стіл можна використовувати для інтенсивних робіт, а дрібні прилади можна поставити на стільницю.
- Приблизне максимальне навантаження на стільницю та на полицю: 70 кг/м².
- Регульовані ніжки: +25/-5 мм.

430
stainless steel



811276



811511

ЦЕНТРАЛЬНИЙ СТІЛ – НА БОЛТАХ, ГЛИБИНА 600 ММ

код	мм	USD
817056	600x600x(H)850	272,00
817063	800x600x(H)850	286,00
817070	1000x600x(H)850	318,00
817087	1200x600x(H)850	318,00

ЦЕНТРАЛЬНИЙ СТІЛ З ПОЛИЦЕЮ – НА БОЛТАХ, ГЛИБИНА 600 ММ

- Доступ до робочого простору з усіх боків.
- Нерегульована полиця – відстань від підлоги до нижнього краю полицки становить 160 мм.
- Приблизне допустиме навантаження: 70 кг/м².

код	мм	USD
817094	600x600x(H)850	331,00
817100	800x600x(H)850	364,00
817162	1000x600x(H)850	386,00
817179	1200x600x(H)850	409,00



811245



811467

ПРИСТІННИЙ СТІЛ – НА БОЛТАХ, ГЛИБИНА 600 ММ

код	мм	USD
817186	600x600x(H)850	286,00
817193	800x600x(H)850	318,00
817209	1000x600x(H)850	327,00
817216	1200x600x(H)850	341,00

ПРИСТІННИЙ СТІЛ З ПОЛИЦЕЮ – НА БОЛТАХ, ГЛИБИНА 600 ММ

- Регульована полиця – відстань від підлоги до нижнього краю полицки становить 160 мм.
- Приблизне допустиме навантаження: 70 кг/м².

код	мм	USD
817223	600x600x(H)850	364,00
817261	800x600x(H)850	364,00
817278	1000x600x(H)850	409,00
817285	1200x600x(H)850	430,00



СТОЛИ-МИЙКИ – НА БОЛТАХ BUDGET LINE

- Конструкція з болтами для самостійного монтажу, що забезпечує легке транспортування та зберігання.
- Виготовлено з неіржавної сталі.
- Розміри мийки 400x400x(H)250 мм.
- Стандартний отвір внизу для сифона: ø50 мм.
- Місце для встановлення крана: ø30 мм.

- Борт висотою 40 мм для захисту стіни від плям.
- Приблизне допустиме навантаження на стільницю та полицю: 70 кг/м².
- Ніжки з профілів 40x40 мм.
- Регульовані ніжки в діапазоні: +25/-5 мм.

430
stainless steel



816790



817025

СТІЛ-МИЙКА – НА БОЛТАХ, ГЛИБИНА 600 ММ

код	мм	USD
816752	600x600x(H)850	453,00
816769	800x600x(H)850	476,00
816776	800x600x(H)850	476,00
816783	1000x600x(H)850	498,00
816790	1000x600x(H)850	498,00

СТІЛ-МИЙКА З ПОЛИЦЕЮ, ГЛИБИНА 600 ММ

- Нерегульована полиця – відстань від підлоги до нижнього краю полиці становить 160 мм.
- Приблизне допустиме навантаження: 70 кг/м².

код	мм	USD
816806	600x600x(H)850	498,00
816998	800x600x(H)850	544,00
817001	800x600x(H)850	544,00
817018	1000x600x(H)850	590,00
817025	1000x600x(H)850	590,00



817049



817032

СТІЛ З 2 МИЙКАМИ – НА БОЛТАХ

код	мм	USD
817049	1000x600x(H)850	635,00

СТІЛ З 2 МИЙКАМИ ТА ПОЛИЧКОЮ – НА БОЛТАХ

код	мм	USD
817032	1000x600x(H)850	725,00



СТОЛИ З МИЙКОЮ – ЗВАРНИЙ

- Камери мийки пресуються з одного листа нержавіючої сталі, що характеризується високою стійкістю до харчових кислот і хімічних речовин
- Камера мийки безшовно вварена в стільницю
- Розміри мийки: 400×400×(H)250 мм
- Стандартне тиснення внизу для сифона: Ø50 мм
- Отвір для крана Ø30 мм
- Тиснення 10 мм зверху запобігає переливанню води
- Зварена конструкція
- Нogi з профілів 40×40 мм
- Борт настіний 40 мм запобігає забрудненню стіни
- Задні ніжки столу розташовані на відстані 50 мм від стіни для полегшення монтажу на стіні
- Регульовані ніжки – 25 мм вгору або 5 мм вниз



815007

430

stainless steel

ПРИСТІННІ РОБОЧІ СТОЛИ-ТУМБИ – ЗВАРНІ

- Виготовлено з неіржавної сталі.
- Ручки дверцят із синтетичного матеріалу.
- Зварна конструкція, що забезпечує довговічність і стабільність.
- Настільна поверхня, заповнена водонепроникною ламінованою дошкою, зміцнюючи та звукоізолюючи меблі.
- Знімна полиця в шафі, не регулюється.
- Приблизне допустиме навантаження на стільницю та полицю становить 70 кг/м².
- Бортик висотою 40 мм для захисту стіни від плям.
- Шафа віддалена на 100 мм від стіни для полегшення встановлення.
- Висота ніжок: 160 мм, з регульованими ніжками в діапазоні +25/-5 мм.



811658

430

stainless steel

СТІЛ З 2 МИЙКАМИ – ЗВАРНИЙ

код	мм	USD
815007	1000×600×(H)850	816,00

ПРИСТІННИЙ СТИЛ-ТУМБА З РОЗСУВНИМИ ДВЕРИМА – ЗВАРНИЙ

код	мм	USD
811641	800×600×(H)850	770,00
811658	1000×600×(H)850	861,00
811665	1200×600×(H)850	996,00
811672	1400×600×(H)850	996,00
811689	1600×600×(H)850	1 090,00

НАСТІННА ШАФА – ЗВАРНА, З РОЗСУВНИМИ ДВЕРИМА

- Виготовлена з нержавіючої сталі AISI 430
- Зварна конструкція забезпечує високу міцність і стійкість
- Навантажувальність полиць 70 кг/м² при рівномірному розподілі ваги
- Розсувні дверцята запобігають ризику удару головою
- Пластикові дверні ручки
- У комплекті стропи для кріплення на стіні

код	мм	USD
ГЛИБИНА 300 ММ		
814154	800×300×(H)600	521,00
811207	1000×300×(H)600	590,00
ГЛИБИНА 400 ММ		
814178	800×400×(H)600	590,00
814185	1000×400×(H)600	635,00
811214	1200×400×(H)600	635,00



811207

СТОЛИ-МИЙКИ, ШАФИ – ЗВАРНІ PROFI LINE

- Зварна конструкція, що забезпечує довговічність і стабільність.
- Камера безшовно вварена в стільницю, спресована з одного листа з неіржавної сталі.
- Ручки дверцят шафи з синтетичного матеріалу.
- Розміри мийки: 400x400x(H)250 мм.
- Стандартний отвір внизу для сифона: ø50 мм.
- Діаметр отвору для крана: ø30 мм.
- Приблизне допустиме навантаження на стільницю та полицю становить 70 кг/м².

- Борт висотою 40 мм для захисту стіни від плям. Корпус шафи віддалений від стіни на 100 мм і не має задньої стінки для забезпечення доступу до води та каналізації.
- Ніжки з профілів 40x40 мм.
- Висота ніжок: 160 мм.
- Регульовані ніжки в діапазоні: +25/-5 мм.



813492



813690

СТІЛ-МИЙКА, ШАФА – ЗВАРНИЙ, З РОЗПАШНИМИ ДВЕРЦЯТАМИ

- Шафа з розпашними дверцятами, з петлями зліва.
- Магнітні засувки.

код	мм	USD
1 ЧАША ДЛЯ РАКОВИНИ, ГЛИБИНА 600 ММ		
813492	500x600x(H)850	793,00
813522	600x600x(H)850	861,00

1 ЧАША ДЛЯ РАКОВИНИ, ГЛИБИНА 700 ММ

813539	500x700x(H)850	839,00
813546	600x700x(H)850	861,00

СТІЛ З 2 МИЙКАМИ, ШАФА – ЗВАРНИЙ, З РОЗСУВНИМИ ДВЕРИМА

- Шафа з розсувними дверима.

код	мм	USD
813690	1000x600x(H)850	1 230,00

EXTREME STEEL ПРОФЕСІЙНИЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ НАДАННЯ БЛИСКУ І ПОЛІРУВАННЯ СТАЛІ - 1Л

код	об'єм (л)	USD
979761	1	17,00



979761

Ціни EXW, вказані без урахування ПДВ

HENDI

737





813423



816707

ЦЕНТРАЛЬНІ ТА ПРИСТІННІ СТОЛИ – НА БОЛТАХ BUDGET LINE

- Камера басейну мийки, виготовлена з нержавіючої сталі AISI 430, що забезпечує високу стійкість до харчових кислот та хімічних речовин
- Тиснення на дні басейну на т.зв. конверт для повного зливу води
- Стандартне тиснення внизу для сифона: Ø50 мм
- Отвір для крана Ø30 мм
- Передня кришка басейну, виготовлена зі сталі AISI 430
- Зварена конструкція гарантує високу міцність і стійкість
- Ноги з профілів 40x40 мм
- Допустиме навантаження приблизно – 70 кг/м²
- Борт настінний 40 мм запобігає забрудненню стіни
- Корпус столу віддалений від стіни на 100 мм для полегшення настінного монтажу
- Висота ніжок: 160 мм
- Регульовані ніжки – 25 мм вгору або 5 мм вниз

код	мм	розмір раковини (мм)	USD
ОДНОКАМЕРНИЙ, ГЛИБИНА 600 ММ, ВИСОТА КАМЕРИ 300 ММ			
813294	600x600x(H)850	486x443x(H)300	521,00
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	590,00
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	635,00

ОДНОКАМЕРНИЙ, ГЛИБИНА 600 ММ, ВИСОТА КАМЕРИ 400 ММ			
813423	1000x600x(H)850	886x443x(H)400	816,00
813430	1200x600x(H)850	886x443x(H)400	884,00

ОДНОКАМЕРНИЙ, ГЛИБИНА 700 ММ, ВИСОТА КАМЕРИ 300 ММ			
812853	800x700x(H)850	686x540x(H)300	679,00
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300	725,00

ОДВОКАМЕРНИЙ, ГЛИБИНА 600 ММ, ВИСОТА КАМЕРИ 300 ММ			
813485	1200x600x(H)850	2x 541x443x(H)300	996,00

СТІЛ З ОДИНАРНОЮ МИЙНОЮ ВАННОЮ BUDGET LINE – ЗВАРНИЙ, ГЛИБИНА: 600 ММ, ВИСОТА КАМЕРИ 300 ММ

- Виготовлений з нержавіючої сталі.
- Зварна конструкція, що забезпечує міцність і стабільність.
- Тиснення на дні ванни – так званий „конверт”, щоб повністю злити воду.
- Стандартне тиснення низу для сифона: ø50 мм.
- Отвір під кран: ø30 мм.
- Версія без передньої та зовнішніх бічних кришок.
- Ніжки з профілів 40x40 мм.
- Задній бортик висотою 40 мм захищає стіну від забруднення.
- Борттик, висотою 40 мм, для захисту стіни від плям.
- Задні ніжки знаходяться на відстані 100 мм від стіни, щоб полегшити встановлення.
- Регульовані ніжки в діапазоні: +25/-5 мм.
- Висота камери: 300 мм.

код	мм	USD
816707	800x600x(H)850	544,00
816714	1000x600x(H)850	590,00





811009



304
stainless steel

430
stainless steel

user assembly

СТІЛ З ОДИНАРНОЮ МИЙНОЮ ВАННОЮ, БОРТИК – НА БОЛТАХ, ГЛИБИНА 600 ММ

- Конструкція з болтами для самостійного монтажу дозволяє легко транспортувати та зберігати меблі.
- Виготовлено з неіржавної сталі.
- Версія без передньої кришки та бокових кришок.
- Тиснення в камері – схил до сифона, так званий „конверт”.
- Висота камери: 300 мм.
- Стандартний отвір у нижній частині для сифона: $\varnothing 50$ мм.
- Центральне місце для встановлення крана: $\varnothing 30$ мм.
- Бортик висотою 40 мм для захисту стіни від плям.
- Відстань від заднього краю до камери: 100 мм.
- Ніжки з профілів 40x40 мм.
- Регульовані ніжки в діапазоні: +25/-5 мм.

код	мм	USD
811009	800x600x(H)850	635,00
811023	1000x600x(H)850	635,00



EXTREME STEEL ПРОФЕСІЙНИЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ НАДАННЯ БЛИСКУ І ПОЛІРУВАННЯ СТАЛІ - 1Л

код	об'єм [л]	USD
979761	1	17,00



979761





811719

РЕГУЛЬОВАНА НАСТІННА ПОЛИЦЯ, ОДИНАРНА, З 2 КРОНШТЕЙНАМИ

- Бортик висотою 30 мм захищає товари від падіння з полиці.
- Можливість розбирання та гладенька поверхня забезпечують легке очищення.
- Приблизне допустиме навантаження полицки становить 25 кг/м².
- Набір містить 2 консолі для підвішування на стіні.

код	мм	USD
811719	800x300x(H)600	114,00
811788	1000x300x(H)600	136,00
811795	1200x300x(H)600	145,00
811801	1400x300x(H)600	159,00



811726

ПОДВІЙНА НАСТІННА ПОЛИЦЯ, РЕГУЛЬОВАНА, З 2 КРОНШТЕЙНАМИ

- Виготовлена з неіржавної сталі.
- Бортик висотою 30 мм захищає товари від падіння з полиці.
- Приблизне допустиме навантаження на полицю становить 25 кг/м².
- Набір містить 2 консолі для підвішування на стіні.

код	мм	USD
ГЛИБИНА 300 ММ		
811771	800x300x(H)600	229,00
811726	1000x300x(H)600	268,00
811733	1200x300x(H)600	295,00
811740	1400x300x(H)600	291,00
ГЛИБИНА 400 ММ		
816592	1000x400x(H)600	331,00



812044

ПІДСТАВКА ДЛЯ ПОСУДУ

- Виготовлена з неіржавної сталі.
- Зварна конструкція, що забезпечує довговічність і стабільність.
- Стільниця зміцнюється внизу сталевим профілем.
- Приблизне допустиме рівномірне навантаження на робочу поверхню: 70 кг/м².
- Ніжки, виготовлені з профілів 30x30 мм.
- Регульовані ніжки: +25/-5 мм.

код	мм	USD
812044	550x550x(H)450	244,00



816486

НАСТІННА ПОЛИЦЯ З 2 КРОНШТЕЙНАМИ

- Виготовлена з неіржавної сталі.
- Бортик висотою 30 мм захищає товари від падіння з полиці.
- Приблизне допустиме навантаження на полицю становить 25 кг/м².
- Набір містить 2 консолі для підвішування на стіні.

код	мм	USD
816486	800x300x(H)250	136,00
816493	1000x300x(H)250	136,00
816509	1200x300x(H)250	159,00
816516	1400x300x(H)250	181,00



НАСКРІЗНІ ШАФИ З РОЗСУВНИМИ ДВЕРИМА

- Конструкція з болтами для самостійного монтажу, що забезпечує легке транспортування та зберігання.
- Виготовлено з неіржавної сталі.
- 2 знімні полиці, не регульовані.
- 2 незнімні полиці (нижня та середня).
- Приблизне допустиме навантаження на стільницю та полицю: 70 кг/м².
- Регульовані ніжки в діапазоні: +25/-5 мм.

430
stainless steel



811108



812402

НАСКРІЗНА ШАФА З ПЕРЕГОРДКОЮ ТА РОЗСУВНИМИ ДВЕРИМА – НА БОЛТАХ

- 8 розсувних дверцят з вертикальними пластиковими ручками, все на поліамідних роликових підшипниках.

код	мм	USD
811634	800x500x(H)1800	1 820,00
811108	1000x600x(H)1800	2 100,00

НАСКРІЗНА ШАФА З РОЗСУВНИМИ ДВЕРИМА – НА БОЛТАХ

- 4 розсувні двері з вертикальними ручками з синтетичного матеріалу, всі на поліамідних роликових підшипниках.

код	мм	USD
812402	800x700x(H)1800	1 820,00

НАСТІННА ВИТЯЖКА, ПІД КУТОМ

- Виготовлена з неіржавної сталі.
- З сифоном для підключення до вентиляції: 1x ø200 мм.
- Лабіринтні фільтри з неіржавної сталі можна мити в посудомийній машині.
- Бруд і жир, що осідають на лабіринтні фільтри, потрапляють у спеціальний жолоб.
- Система отворів і підвісів для монтажу.
- Необхідно підключити до вентилятора або вентиляційної системи в будівлі.

код	-	мм	USD
229286	без освітлення	1000x700x(H)450	905,00
229293	без освітлення	1200x700x(H)450	951,00
229309	з LED-підсвіткою	1000x700x(H)450	996,00
229316	з LED-підсвіткою	1200x700x(H)450	1 050,00



229286

430
stainless steel





237656

РОЗВАНТАЖУВАЛЬНИЙ СІДЛ ДЛЯ ПОСУДОМИЙНИХ МАШИН, БЕЗ БОРТИКА – НА БОЛТАХ

- Конструкція з болтами для самостійного монтажу дозволяє легко транспортувати та зберігати меблі.
- Універсальна модель – стіл можна встановити спереду, лівий або правій стороні посудомийної машини (просто переверніть його).
- Підходить для кошиків посудомийної машини 500x500 мм.
- Виготовлено з неіржавної сталі.
- Верх зміцнений знизу.
- Тиснення на довгих краях стільниці надійно утримує кошик посудомийної машини і слугує напрямними, що полегшує переміщення кошика по столу.
- Ніжки з профілів 40x40 мм.
- Приблизне допустиме навантаження стільниці (з рівномірним навантаженням): 70 кг/м².
- Регульовані ніжки в діапазоні +25/-5 мм дозволяють нахилити стіл в бік посудомийної машини – таке положення столу змушує воду витікати з стільниці назад у посудомийну машину.

код	мм	USD
237656	1100x600x(H)850	612,00



811924

ЗАНТАЖУВАЛЬНИЙ СІДЛ ДЛЯ ПОСУДОМИЙНИХ МАШИН З МИЙКОЮ – НА БОЛТАХ

- Конструкція з болтами для самостійного монтажу, забезпечує легке транспортування і зберігання.
- Камера безшовно приварена до стільниці, спресована з одного листа з неіржавної сталі.
- Розміри мийки: 400x400x(H)250 мм.
- Стандартне тиснення для сифона вниз: ø52 мм.
- Напрямні на стільниці дозволяють легко переміщувати кошики на стільниці.
- Ніжки з профілів 40x40 мм.
- Приблизне допустиме навантаження на робочу поверхню становить 70 кг/м².
- Регульовані ніжки в діапазоні: +25/-5 мм.

код		мм	USD
811917	справа	1000x600x(H)850	844,00
811924	зліва	1000x600x(H)850	844,00



815786

МОБІЛЬНИЙ СІДЛ, З ПОЛИЦЕЮ – НА БОЛТАХ

- Виготовлено з нержавіючої сталі AISI 304.
- Ноги з профілів 40x40 мм.
- Настільна поверхня, заповнена нижче водонепроникною ламінованою дошкою, яка зміцнює та захищає виріб від звуку.
- Сталева решітка, встановлена на 200 мм, не регулюється.
- Приблизне максимальне навантаження на робочу поверхню та на полицю – 70 кг/м².
- Робоча поверхня без зворотних скоб дозволяє користувачу використовувати стіл незалежно від того, де він стоїть.
- 4 Транслятори з низьким рівнем шуму та обертанням Ø125 мм, дві з яких обладнані гальмом

код	мм	USD
815793	1200x600x(H)850	590,00

NEW S.S.
stainless steel



231791

СТІЛ З МИЙКОЮ ДЛЯ ЗАВАНТАЖЕННЯ ПОСУДОМИЙНОЇ МАШИНИ

- Виготовлений з міцної неіржавної сталі, з напрямною кошика шириною 510 мм, вбудованою мийкою (400 x 400 мм) і стійкою.
- Оснащений фіксатором для приєднання столу до посудомийних машин типу витяжки.
- Висота ніжок регулюється гарантуючи рівне встановлення (+25/-5 мм).
- Доставка в розібраному вигляді, потребує збірки.
- Доступні версії для встановлення на лівій і правій стороні.

код	-	мм	USD
231777	лівий (лівосторонній)	1200x700x(H)850	861,00
231791	правий (правосторонній)	1200x700x(H)850	861,00

NEW S.S.
stainless steel



231760

СТІЛ ДЛЯ РОЗВАНТАЖЕННЯ ПОСУДОМИЙНИХ МАШИН

- Виготовлений з міцної неіржавної сталі, з напрямною кошика шириною 510 мм і стійкою.
- Оснащений фіксатором для приєднання столу до посудомийних машин типу витяжки.
- Висота ніжок регулюється гарантуючи рівне встановлення (+25/-5 мм).
- Доставка в розібраному вигляді, потребує збірки.
- Доступні версії для встановлення на лівій і правій стороні.

код	-	мм	USD
231760	лівий (лівосторонній)	1000x700x(H)850	679,00
231784	правий (правосторонній)	1000x700x(H)850	679,00

СТІЛ З МИЙКОЮ І ПОЛИЦЕЮ ТА ПРОСТОРОМ ДЛЯ ПОСУДОМИЙНОЇ МАШИНИ ПІД СТІЛЬНИЦЕЮ

- Виготовлено з високоякісної неіржавної сталі (AISI 430).
- Армowana стільниця поглиблена та оснащена бортиком висотою 40 мм для захисту від бризок, допустиме навантаження: ≈70 кг/м².
- Вбудована мийка (AISI 304) має розмір 400x400x(H)250 мм.
- Постачається з просвердленим отвором для крана діаметром ø30 мм.
- Посилена полиця розміром 575x585 мм не регулюється.
- Висота ніжок регулюється гарантуючи рівне встановлення (+25/-5 мм).
- Доставка в розібраному вигляді, потребує збірки.
- Доступні версії для встановлення на лівій і правій стороні.

код	-	мм	USD
237519	Ліворуч	1200x700x(H)850	770,00
237526	Праворуч	1200x700x(H)850	770,00

NEW S.S.
stainless steel



237519



ГРИЛІ ГАЗОВІ GREEN FIRE

- Добре захищені від вітру
- Легко чистяться завдяки:
 - пальникам, що повністю знімаються
 - контейнеру для збору жиру GN 2/1, що знімається
- Покращені пальники гарантують оптимальний розподіл тепла на 90% поверхні гриля
- Згладжені і непомітні зварні шви
- Чисте полум'я, низький рівень викидів CO₂
- Ніжки знімаються



149508

ГРИЛЬ ГАЗОВИЙ GREEN FIRE PROFI LINE - 2 ПАЛЬНИКА

- У наборі вітрозахисний екран з нержавіючої сталі
- Верхня решітка з нержавіючої сталі для підігрівання соусів або раніше приготовленого м'яса
- Укомплектований газовим шлангом з редуктором тиску - підключення до газового балона

код		kW [HS]	мм	USD
149621	2 решітки з нержавіючої сталі GN 1/1	11.6	740x612x(H)825	1 590,00
149508	Емальована чавунна сковорода і решітка GN 1/1	11.6	740x615x(H)825	1 390,00



149591

ГРИЛЬ ГАЗОВИЙ GREEN FIRE PROFI LINE - 3 ПАЛЬНИКА

- В наборі емальована чавунна сковорода і 2 решітки GN 1/1
- Вітрозахисний екран з нержавіючої сталі
- Верхня решітка з нержавіючої сталі для підігрівання соусів або раніше приготовленого м'яса
- Укомплектований газовим шлангом з редуктором тиску підключення до газового балона
- Підставка, що демонтується з полицею на 2 колесах для зручності перенесення

код	kW [HS]	мм	USD
149591	17.4	1078x612x(H)825	2 490,00





149614

ГРИЛЬ ГАЗОВИЙ GREEN FIRE PROFI LINE - 4 ПАЛЬНИКА

- В наборі 2 емальовані чавунні сковороди і 2 решітки GN 1/1
- Вітрозахисний екран з нержавіючої сталі
- Верхня решітка з нержавіючої сталі для підігрівання соусів або раніше приготовленого м'яса
- Укомплектований газовим шлангом з редуктором тиску
- підключення до газового балона

код		kW [HS]	mm	USD
149614	підставка з полицею на 4 колесах	22	1400x612x(H)825	2 760,00





ребриста
сторона

932001

сторона
з жолобком



932018

ДЕКО ЧАВУННЕ GN 1/1

- Підходить для газових grillів Green Fire Profi Line
- Обидві сторони придатні для використання, одна сторона гладка, одна сторона ребриста

код	GN	мм	USD
932001	GN 1/1	325x530	114,00



939949



939956

РЕШІТКА ЧАВУННА GN1/1

- Підходить для газових grillів Green Fire Profi Line

код	GN	мм	USD
932018	GN 1/1	325x530	100,00

РЕШІТКА І РОЗСІКАЧ ПОЛУМ'Я

- Слід помістити розсікач полум'я над пальником для запобігання стікання жиру безпосередньо на палиник
- Хромова решітка GN 1/1
- Розсікач з нержавіючої сталі
- Підходить для газових grillів Green Fire Profi Line

код	мм	USD
939956	650x530	55,50
939949	решітка 325x530	31,50



170045



170328

170120



ШАМПУР ДЛЯ ШАШЛИКІВ

код	кількість в упаковці	мм	USD
170045	24	(L)210	13,50

ШАМПУР ДЛЯ ШАШЛИКІВ

код	кількість в упаковці	мм	USD
170120	6	(L)250	9,55
170328	6	(L)350	14,00





152706

152805



152904

КАМІНЬ ЛАВОВИЙ

- Підходить для різних видів газових ґрилів
- Дрібні камені

код	-	вага (кг)	USD
152706	коробка	3	18,00

КАМІНЬ ЛАВОВИЙ

- Підходить для різних видів газових ґрилів
- Великі камені

код	-	вага (кг)	USD
152904	сумка	9	31,50
152805	коробка	5	28,00

ГАЗОВІ ГРИЛІ GRILL-MASTER PRO

- Доступно у двох версіях: окремо стоячий або настільний.
- 2 незалежні газові конфорки з пієзоzapальним пристроєм.
- 2 приборкувачі полум'я з неіржавної сталі AISI 430.
- 2 хромовані сталеві решітки розміром 470x320 мм.
- Великий піддон, який також допомагає утримувати тепло всередині корпусу.
- Мідні клапани з системою автоматичного вимкнення газу - зупиняють потік газу, коли полум'я гасне.
- Шланг газу з регулятором тиску в комплекті.
- Підходить для пропану та бутанового газу.

ГРИЛЬ ROAST-MASTER PRO BLACK GAS

- Корпус із нержавіючої сталі AISI 430 виготовлений із чорної емалі.
- Передня та 4 ніжки з нержавіючої сталі AISI 201 оснащені чорним порошковим покриттям.

код	kW [HS]	mm	USD
148822	11.6	790x560x(H)900	725,00



NEW

18/10
stainless steel

Cr
chrome plated

outdoor



148822

ГРИЛІ ГАЗОВІ GRILL MASTER



154601



154618



ПАТЕЛЬНЯ ГАЗОВА BAKE-MASTER MINI

- Корпус з нержавіючої сталі 18/0
- Емальоване деко
- Внутрішні розміри листа: 290x480x55 мм
- Електронна система запалювання і термопарі
- Оснащений газовим проводом і редуктором
- 3 газовим балоном (пропан бутан)
- Балонний газ, витрата 0,215 м³/год

код	kW [HS]	mm	USD
154601	5.8	340x540x(H)300	318,00

ПАТЕЛЬНЯ ГАЗОВА BAKE-MASTER MAXI

- Корпус з нержавіючої сталі 18/0
- Емальоване деко
- Внутрішні розміри листа: 590x480x(H)55 мм
- Електронна система запалювання і термопарі
- Оснащений газовим проводом і редуктором
- 3 газовим балоном (пропан бутан)
- Балонний газ, витрата газу 0,430 м³/год

код	kW [HS]	mm	USD
154618	11.6	650x540x(H)300	453,00

Емальована
сковорода в комплекті



154700



154717



ГРИЛЬ ГАЗОВИЙ GRILL-MASTER MINI

- Корпус з нержавіючої сталі 18/0
- Хромована решітка і емальоване деко
- Внутрішні розміри листа: 290x480x(H)55 мм
- Електронна система запалювання і термопарі
- Оснащений газовим проводом і редуктором
- 3 газовим балоном (пропан бутан)
- Витрата газу 0,215 м³/год

код	kW [HS]	mm	USD
154700	5.8	340x540x(H)840	409,00

ГРИЛЬ ГАЗОВИЙ GRILL-MASTER MAXI

- Корпус з нержавіючої сталі 18/0
- Хромована решітка і емальоване деко
- Внутрішні розміри листа: 590x480x(H)55 мм
- Електронна система запалювання і термопарі
- Оснащений газовим проводом і редуктором
- 3 газовим балоном (пропан бутан)
- Витрата газу 0,430 м³/год

код	kW [HS]	mm	USD
154717	11.6	650x540x(H)840	544,00





ГРИЛЬ ГАЗОВИЙ ROAST MASTER MAXI

- Корпус з нержавіючої сталі 18/0
- Хромована решітка
- Електронна система запалювання і термопари
- Оснащений газовим проводом і редуктором
- 3 газовим балоном (пропан бутан)
- Балонний газ, витрата газу 0,430 м³/год

код	kW [HS]	mm	USD
154878	11	650x540x(H)840	521,00
144923	Чохол	720x560x(H)360	31,50



ГРИЛЬ ГАЗОВИЙ GRILL-MASTER QUATTRO

- Корпус і 2 контейнери для збору жиру виконані з нержавіючої сталі
- 4 незалежні пальники
- В комплекті 2 нікельовані решітки і емальована сковорода на 1/2 поверхні гриля (внутр. габарити 590x480x(H)55 mm)
- Висота без основи 300 мм
- Електронний розпал і термопара
- Укомплектований газовим шлангом з редуктором
- Балонний газ, витрата газу 0,8 м³/год
- Підставка, що демонтується з полицею на 4 колесах для зручності перенесення

код	kW [HS]	mm	USD
154908	22	1330x600x(H)920	996,00



ДЕКО ЕМАЛЬОВАНЕ

- Внутрішні розміри: 590x480 мм

код	mm	USD
154656	590x480x(H)55	159,00



ГРИЛІ ГАЗОВІ FIESTA

18/0
stainless steel



Нагрівальний пристрій, що демонтується, полегшує очистку



ГРИЛЬ ГАЗОВИЙ FIESTA 600

- Корпус виконаний з нержавіючої сталі, сковороди з проквітної сталі ø600 мм
- Укомплектований газовим шлангом, електронним запаленням, редуктором
- Нагрівальний пристрій, що демонтується, полегшує чищення
- В підставці поміщаються газові балини по 5 або 6 кг
- На балонний газ, витрати газу 334 г / год
- Підходить для приготування шурми, гіроси, пельменів інших стрів, що готуються на великих здохідях

код	kW [HS]	мм	USD
146002	4.8	600x600x(H)870	1 590,00

ГРИЛЬ ГАЗОВИЙ FIESTA 800

- Корпус виконаний з нержавіючої сталі, сковороди з проквітної сталі ø800 мм
- Укомплектований газовим шлангом, електронним запаленням, редуктором
- Нагрівальний пристрій, що демонтується, полегшує очистку
- В підставці поміщаються газові балини по 5 або 11 кг
- На балонний газ, витрати газу 489 г / год
- Підходить для приготування шурми, гіроси, пельменів інших стрів, що готуються на великих здохідях

код	kW [HS]	мм	USD
146804	7	800x800x(H)900	1 630,00



СКОВОРОДА ДЛЯ ПАЕЛІ

- Сковорода високої якості, виконана зі проквітної сталі
- Дві зручні ручки

код	Підходить до газового гриля	мм	USD
622100		ø340x(H)40	26,00
622308		ø460x(H)40	38,50
622407	Fiesta 146002	ø600x(H)40	82,00
622605	Fiesta 146804	ø800x(H)50	181,00

ФАРТУХ ДЛЯ ГРИЛЯ

- Текстиль 280 г/м²
- Вогнезахисне покриття

код	мм	USD
556696	810x660	31,50

556696





700044

ГАЗОВИЙ БАРБЕКЮ ТАМРА

- Ідеально підходить для застосування у вітряну погоду, наприклад на пляжі
- Блок пальника з нержавіючої сталі, знімний
- Висока ефективність, низьке споживання електроенергії
- Стійкість до вітру завдяки теплозберігаючій конструкції на основі закритої системи пальника
- Спеціальна місткість для витопплення жиру
- Одиначний пальник з плавним регулюванням, з захистом від перегріву
- Електронне запалювання
- Відмінні параметри випічки
- Оптиміальний розподіл тепла - висока температура швидко і рівномірно закриває пори м'яса, тому воно не прилипає до решітки і немає необхідності змащувати решітку перед використанням
- Основа з чорної епоксидної сталі з полицею для газового балона
- Газовий шланг з редуктором тиску
- Зона гриля 1100x500 мм
- Для газу з балона

код	kW [HS]	mm	USD
700044	10	1260x580x(H)900	4 530,00



ГРИЛЬ ГАЗОВИЙ XENON PRO

- Гриль з високою потужністю, виготовлений з нержавіючої сталі
- Підставка з 2 колесами складається в одну площину для зручності перенесення і зберігання гриля
- Пальники досягають дуже високу температуру, що дозволяє грилювати велику кількість страв в короткий термін
- Легко чиститься завдяки високій температурі, яку досягає
- Оснащений термоларою, електронним розпалюванням, газовим шлангом з редуктором
- Поверхня решітки для приготування на грилі 860x260 мм (2 решітки 430x260 мм)
- Складна підставка на колесах
- На балонний газ, витрата газу 536 г/год

код	kW [HS]	mm	USD
148105	7.5	1120x410x(H)900	1 130,00



148105



**NEW**

148624

XANTOS ГАЗОВИЙ ГРИЛЬ

- Надійна конструкція з нержавіючої сталі.
- Стійкі 4 ніжки можна демонтувати, що значно полегшує транспортування гриля.
- Герметичний корпус захищає конфорки від вітру, завдяки чому прилад підтримує високу температуру і є ефективним.
- Генерація високих температур полегшує очищення решітки.
- Оснащений 2 незалежними пальниками з електричним запальником і датчиком температури.
- Газовий шланг і регулятор тиску в комплекті.
- Підходить для LPG.
- Площа гриля 540x540 мм (2 решітки, кожна розміром 540x270 мм).

код	kW [HS]	мм	USD
148624	9.5	770x710x(H)870	1 090,00

**NEW**

148631

XANTOS BLACK ГАЗОВИЙ ГРИЛЬ

- Надійна конструкція з нержавіючої сталі.
- Стійкі 4 ніжки можна демонтувати, що значно полегшує транспортування гриля.
- Герметичний корпус захищає конфорки від вітру, завдяки чому прилад підтримує високу температуру і є ефективним.
- Генерація високих температур полегшує очищення решітки.
- Оснащений 2 незалежними пальниками з електричним запальником і датчиком температури.
- Газовий шланг і регулятор тиску в комплекті.
- Підходить для LPG.
- Площа гриля 540x540 мм (2 решітки, кожна розміром 540x270 мм).
- Основний корпус конфорок емальований чорним кольором.
- Передня панель і ніжки пофарбовані порошковою фарбою чорного кольору.

код	kW [HS]	мм	USD
148631	9.5	770x710x(H)870	951,00



РУКАВИЦІ ПЕКАРСЬКІ

- Захисні рукавички HENDI є сертифікованим засобом індивідуального захисту і відповідають вимогам РЕГЛАМЕНТУ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) № 2016/425 від 9 березня 2016 року про засоби індивідуального захисту та скасування Директиви Ради 89/686/ЄЕС. Цей регламент визначає категорії небезпек з I по III, і для кожної з них вказуються методи захисту та вимоги до сертифікації. Захисні рукавички HENDI є засобом захисту II категорії.
- Вони мають маркування CE, як сертифіковані засоби індивідуального захисту.
- Всі наші рукавички відповідають вимогам загального стандарту EN 420 «Рукавички захисні. Загальні вимоги та методи випробування».
- Вони забезпечують: термічний захист відповідно до стандарту EN 407 «Засоби індивідуального захисту рук. Спеціальні рукавички для захисту від термічного впливу (тепла та/чи полум'я)»



11 XXXXX

Захист від термічних небезпек

Рукавички, які захищають від термічних небезпек, позначаються піктограмою та цифрами, які вказують на наявний ступінь захисту, наприклад:

- перша цифра вказує на стійкість матеріалу до займання, друга – на стійкість до контактного нагрівання, третя – на стійкість до конвективного тепла, четверта – на стійкість до радіаційного тепла, п'ята – на стійкість до невеликих бризок розплавленого металу, шоста – на стійкість до великих бризок розплавленого металу.



ТЕРМОСТІЙКІ РУКАВИЦІ ДЛЯ БАРБЕКЮ - 2 ШТ.

- Термостійкість до 250 °C.
- Комфортна посадка.

КОД	MM	USD
556634	(L)300	41,00



556634

ТЕРМОСТІЙКІ ШКІРЯНІ РУКАВИЦІ ДЛЯ БАРБЕКЮ - 2 ШТ

- Термостійкість до 250°C протягом 10 секунд.
- Виготовлені з коров'ячої шкіри.
- Подовжені для захисту передпліччя.

КОД	MM	USD
556689	(L)460	68,50



556689

ТЕРМОСТІЙКІ ШКІРЯНІ РУКАВИЦІ ДЛЯ БАРБЕКЮ - 2 ШТ

- Термостійкість до 250°C.
- Виготовлені з коров'ячої шкіри.
- Подовжені для захисту передпліччя.

КОД	MM	USD
556658	(L)460	49,50



556658

ГРИЛІ НА ДЕРЕВНОМУ ВУГІЛЛІ

– Виконані з нержавіючої сталі 18/0 з ніжками, що знімаються



150603

ГРИЛЬ РАТІО

- Укомплектований 2 решітками 345x345 мм
- Внутрішні розміри вни: 710x350x(H)max 110 мм
- Подвійне дно нД попіл

код	мм	USD
150603	770x380x(H)760	358,00



150801

ГРИЛЬ НА ДЕРЕВНОМУ ВУГІЛЛІ RESTO

- Укомплектований 3 решітками 345x345 мм
- Внутрішні розміри вни: 1070x350x(H)max 110 мм
- Подвійне дно нД попіл

код	мм	USD
150801	1145x380x(H)770	554,00



КРУПНІ ДРОВА

- Продукт, призначений спеціально для обробки при середніх і високих температурах
- Ідеальний для використання в печах для піци та інших печах на відкритому повітрі.
- Унікальний аромат
- Зміцнить смак ваших улюблених страв
- Природна деревина з бочок найкращих європейських і американських вин
- В нашій пропозиції деревна тріска:
 - з бочок червоного вина, віскі та коньяку
 - дуб, бук, олива, цитрусові, мигдаль, персик



БУК



ЦИТРУСОВІ



ДУБ



МИГДАЛЬ

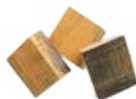
код	199459	199480	199466	199497
вага	3 кг	3 кг	3 кг	3 кг
USD	43,00	43,00	43,00	43,00



ОЛИВКОВЕ



ЧЕРВОНЕ ВИНО



КОНЬЯК



ВІСКІ

код	199473	199510	199534	199527
вага	3 кг	3 кг	3 кг	3 кг
USD	43,00	43,00	43,00	43,00





525524



525531

525555

ЩІТКИ ДЛЯ ГРИЛЯ, ВУЗЬКІ - 3 ШТУК З SZT.

- Набір з 3 різних вузьких щіток. Складається з однієї щітки з щетиною з неіржавної сталі, однієї з латунною щетиною та однієї з капроновою щетиною.

код	кількість в упаковці	мм	USD
525524	3	(L)178	9,55
525531	3	(L)230	9,55

ЩІТКА ДЛЯ ГРИЛЯ - НАБІР ЗІ СТАЛЕВИМИ І ЛАТУННИМИ ЩЕТИНКАМИ - 2 ШТУК

- Набір 2 різних щіток для гриля, 4 ряди по 14 дрітів
- У наборі одна щітка з щетиною з неіржавної сталі і одна з латунною щетиною.

код	кількість в упаковці	мм	USD
525555	2	(L)290	15,50



525548

**ЩІТКА ДЛЯ ГРИЛЯ**

- Виготовлена з поліпропілену, складається з 8 рядів 8 дрітятих щетин з неіржавної сталі. Має сталевий скребок і довгу ручку.

код	мм	USD
525548	70x310x(H)85	9,15



525425

525432

**ЩІТКА ДЛЯ ГРИЛЯ Y- ПОДІБНОЇ ФОРМИ**

- Дріт з неіржавної сталі, зручна ручка з петлею

код	мм	USD
525425	310x170	9,15
525432	520x170	15,00



525562

**ЩІТКА ДЛЯ ГРИЛЯ КОРОТКА**

- Зручна ручка з чорного пластика, зі сталевими щетинками

код	мм	USD
525562	150x55	7,35



525418

**ЩІТКА ДЛЯ ГРИЛЯ**

- Дерев'яна, 8 рядів мідного дроту
- Сталевий скребок

код	мм	USD
525418	70x200x(H)80	5,55



525517

**ЩІТКА ДЛЯ ГРИЛЯ - 2 ШТУК**

- Дерев'яна, 4 ряди сталевго дроту

код	кількість в упаковці	мм	USD
525517	2	(L)290	11,00



855201

**СКРЕБОК ДЛЯ ГРИЛЯ**

код	мм	USD
855201	100x320	18,00





272602



2 колеса біля основи для зручності перенесення



Оснащений електронним підпалом, газовим шлангом з редуктором



Регулювання висоти обігрівача 272701

272701

ОБІГРІВАЧ ГАЗОВИЙ

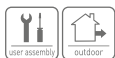
- Обігрівач для користування на відкритих терасах.
- Балонний газ.
- 2 колеса біля основи для зручності перенесення.
- Електронний розпал, газовий шланг з редуктором.
- Оснащений ручками для прикріплення до ґрунту.
- Вага 16,9 кг.

код	kW [HS]	мм	USD
272602	12.5	ø770x(H)2200	453,00

ОБІГРІВАЧ ГАЗОВИЙ - З РУХОМОЮ ЧАШЕЮ

- Обігрівач для користування на відкритих терасах
- 2 колеса біля основи для зручності перенесення
- Електронний розпал, газовий шланг з редуктором
- Оснащений ручками для кріплення до ґрунту
- Висота в зібраному стані: 1600 мм
- Вага 16,5 кг

код	kW [HS]	мм	USD
272701	12.5	ø770x(H)1580	409,00



ОБІГРІВАЧ ГАЗОВИЙ ПІРАМІДА З ПОЛУМ'ЯМ В СКЛЯНІЙ КОЛБІ

- Обігрів за допомогою живого вогню в скляній колбі, створює неповторну атмосферу
- Корпус з алюмінію з чорними кутовими елементами, колба з кварцового скла
- Місце на газовий балон в основі обігрівача
- Електронне запалювання, газовий шланг, редуктор
- Подача газу блокується при падінні лампи
- Балонний газ
- Вага 22,6 кг

код	kW [HS]	mm	USD
272404	11.2	500x500x(H)2220	590,00



272404





272428

ІНФРАЧЕРВОНИЙ ОБІГРІВАЧ ДЛЯ ТЕРАС VOILA

- Підходить для опалення та обігріву як приміщень, так і прилеглої території зовні
- Ефективний, забезпечить гостям комфорт у холодні дні
- Призначений для настінного монтажу, може обігрівати площу приблизно від 16 до 32 м²
- В лампі обігріву використовуються сучасні вуглецеві волокна, що гарантує більшу довговічність й високу ефективність обігріву з низьким споживанням енергії
- Міцний корпус із захисною сіткою з термостійкого алюмінію
- У комплекті пульт дистанційного керування для легкого регулювання налаштувань
- На вибір 4 рівні потужності опалення
- 3 вбудованим таймером до 25 годин

код	В	Вт	мм	USD
272428	230	2500	912x185x(H)174	409,00



ЛЮБІ ДРУЗІ!

Ми раді запропонувати вам наш новий Контракт. Міжнародна група HENDI - лідер на європейському ринку професійного обладнання для індустрії харчування та торгівлі. Бренд HENDI широко відомий в Україні і користується великою популярністю серед кухарів професіоналів і рестораторів.

Голландська фірма HENDI була заснована в 1934 р. Головний офіс фірми HENDI і фабрики з виробництва обладнання знаходяться в Нідерландах, де також розташовані її центральні склади. Надають членство в групі незалежних компаній з офісами і складами в Гонконзі, Австрії, Румунії та Польщі, а також Торгівельне Представництво в Німеччині. Нашими клієнтами є сотні дистриб'юторів у всіх європейських країнах. HENDI - один з основних постачальників для мереж Metro і Cash & Carry.

Фірма HENDI пропонує широкий асортимент високоякісних товарів, це задовольняє потреби як нового, так і вже функціонуючого ресторану, їдальні, бару, мотелю. Всі продукти, які HENDI має в своїй торговій пропозиції, можна розділити на дві основні групи: технологічне і електромеханічне обладнання, а також кухонний, барний і столовий інвентар.

Продукти, які представлені в каталозі відповідають всім вимогам щодо норм санітарії та безпеки HACCP і CE.

Деякі продукти покриті з додатковим обладнанням, це не входить до їх складу. HENDI Polska Sp. z o.o. не несе відповідальності за будь-які помилки, які виникли в результаті друку. Продукти, доступні для продажу, можуть відрізнятися від показаних на фотографіях. Всі прайси захищені. Копіювання матеріалів повністю або частково без дозволу заборонено.

HENDI Polska Sp. z o.o. не несе відповідальності за легалізацію вимірювальних продуктів, які використовуються зовнішнім в комерційних цілях. Будь-який пристрій, що вимагає постійного підключення до водопровідної мережі, повинен бути обладнаний додатковим водяним фільтром, використовуваним відповідно до інструкцій виробника. У разі його відсутності зовнішній втримує свої гарантії припиняє.

Запрошуємо до наших дистриб'юторів в Росії, Україні, Білорусі, Прибалтиці, Казахстані та інших країнах. Їх адреси ви можете знайти на нашому інтернет-сайті.



ПОЯСНЕННЯ ДО ПІКТОГРАМ



Енергозберігаючий продукт



Відповідає вимогам HACCP

NEW

Новинка



Придатне для використання всередині і зовні приміщень



Для використання всередині приміщень



Для використання зовні



Придатне для газових плит



Використовувати виключно на газових плитах



Придатне для електричних плит



Придатне для склокерамічних плит



Придатне для індукційних плит



Не придатне для індукційних плит



Можливе використання в мікрохвильових печах



Не можливе використання в мікрохвильових печах



Дозволене миття в посудомийній машині



Заборонено мити в посудомийній машині



Можливе використання в печах



Можна штабелювати



Матеріали призначені для контакту з їжею



Матеріали не призначені для контакту з їжею



Функція охолодження



Для самостійного монтажу



Термостійкість до 350°C



Термостійкість от -40° до +300°C



Алюміній



Алюмінієве лиття



Сталь нержавійна



Сталь нержавійна 18/0



Сталь нержавійна 18/8



Сталь нержавійна 18/10



Німецька сталь X50CrMoV15



Вуглецева сталь



Луджений виріб



Хромове покриття



Нікелеве покриття



Поліетилен



Поліетилен HDPE



Поліетилен LD



Поліпропілен



Поліпропілен EPP



Полікарбонат



ABS - пластик



POM - пластик



Поліамід



SAN - пластик



PBT - Термостійкий пластик



Силікон



Плексиглас



Не містить бісфенолу А



Скловолокно



Меламін



Порцеляна



Протиковзкий



Магнітний

LIST OF DISTRIBUTORS



ARMENIA

Inter Hotel Service LLC

address: Israyelyan street 37/147
0015 Yerevan
Armenia
phone: 37 410 565 699
email: interhotelservice@gmail.com



AZERBAIJAN



Caspi Cuisine

address: 8 Noyabr Pr. 23/183
Baku
Azerbaijan
phone: 994 514 163 935
email: info@caspicuisine.com



CZECH REPUBLIC



RationalFans s.r.o.

address: Za Farou 43a
66441 Troubsko
Czech Republic
phone: +420 721 110 437
email: brno@rationalfans.cz
www: gastrofans.cz



GASTROMANIA CZ s.r.o.

address: Frýdecká 827/21
73701 Český Těšín
Czech Republic
phone: +420 593 035 134
email: info@gastromania.cz



MASO-PROFIT s.r.o.

address: Hrdlořežská 197/6
190 00 Praha 9
Czech Republic
phone: +420 724 890 504
email: michal.huzvar@masoprofit.cz
www: masoprofit.cz



TECHNICA HORECA Czechia s.r.o.

address: Jablunkovská 101
739 61 Trinec
Czech Republic
phone: +420 777 736 385
email: obchod@gastro-technica.cz
www: gastro-technica.cz



Oxygenic – Business Park Prague

address: Za Tratí 235, rampa 20,
25219 Chrástany, Czech
Republic
phone: 420 222 264 899
email: info@oxygenic.cz
www: vybaveni-hotelu.cz



PROMOS Alfa s.r.o. - GASTRO ZAŘÍZENÍ

address: Dělnická 51
735 64 Havířov Suchá
Czech Republic
phone: +596413589605017415
email: info@promosalfa.cz
www: promos-gastro.cz



PROFIKUCHYN CZ Ing. Jan Buček

address: Hlohová 364/29
72528 Ostrava-Lhotka
Czech Republic
phone: +420 775 679 747
email: shop@profikuchyn.cz
www: profikuchyn.cz



GASTROART CZ, spol. s r.o.

address: 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

address: Silikaltsiidi 2
11216 Tallinn Harjumaa
Estonia
phone: 3 726 090 633
email: info@gastro.ee
www: gastro.ee



Gemoss Eesti OÜ

address: Tartu mnt 87/E
11412 Tallinn
Estonia
phone: 3 726 602 221
email: info@gemoss.ee
www: gemoss.ee



Profiasitek OÜ

address: Näpi tee 1
44208 Aluvere
Estonia
phone: 37 255 670 822
email: info@asitek.ee
www: asitek.ee



Külmakeskus OÜ

address: Mustamäe tee 22
EE-10621 Tallinn
Estonia
phone: 3 725 172 225
email: info@kylmakeskus.ee
www: kylmakeskus.ee



Farwelli Kaubanduse Osaühing

address: Kanali tee 4
10112 Tallinn
Estonia
phone: 3 726 024 411
email: farwell@farwell.ee
www: farwell.ee



Jadasson OÜ

address: Kesk-Sojamäe 1
11415 Tallinn
Estonia
phone: 3 726 211 781
email: sisustaja@jadasson.ee
www: jadasson.ee



BalticMaster OÜ

address: Peterburi tee 46
11415 Tallinn
Estonia
phone: 372 600 1270, 372 5608 7272
email: info@e-gastro.ee
tallinn@balticmaster.ee



GEORGIA

LTD Dika

address: Alekseevka St. 0158
Tbilisi
Georgia
phone: 995 551 323 344
email: dika.sales@gmail.com
www: dika.ge



KAZAKHSTAN

HRC LLP Ecober

address: 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

address: Mukulasas str. 73
LV - 1004 Riga
Latvia
phone: 37 167 702 777
email: gemoss@gemoss.lv
www: gemoss.lv



Sanitex SIA

address: 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

address: Paneriu 20A
LT-03221 Vilnius
Lithuania
phone: 37 052 161 223
email: info@sangaيدا.lt
www: sangaيدا.lt



BALTIC MASTER UAB

address: Dariaus ir Gireno str. 175
LT-02189 Vilnius
Lithuania
phone: 37 052 306 520
email: vilnius@balticmaster.lt
www: balticmaster.lt/vilnius



CJSC "TANGUTAS"

address: Vytauto g. 178
LT-53273 Garliava Kauno r.
Lithuania
phone: 37 065 388 280
email: tangutas@tangutas.lt
www: tangutas.lt



UAB HOREKOS SERVISAS

address: J. Totoraičio g. 72
LT- 46412 Kaunas
Lithuania
phone: 37 063 099 009
email: usakymai@irangarestoranams.lt
www: irangarestoranams.lt



UAB ARKIETE

address: TAIKOS pr. 100C
LT-51194 Kaunas
Lithuania
phone: 37 061 212 274
email: zana@arkiete.lt
www: zana.lt



UAB AUDORES

address: J. Kazlauskio g. 21
LT-8314 Vilnius
Lithuania
phone: 37 052 053 035
email: info@audores.lt
www: audores.lt



SANITEX

address: Raudondvario pl. 131
LT-47501 Kaunas
Lithuania
phone: 7 037 401 111
email: sanitex@sanitex.eu
www: sanitex.eu



SCOBIE & MCINTOSH UAB

address: Metalo g. 7, LT-02190
Vilniaus m. Vilniaus m. sav.
Lithuania
phone: 37 069 882 313
email: egle@scobiemcintosh.lt
www: scobiemcintosh.lt

LIST OF DISTRIBUTORS



LITHUANIA



UAB ARVITRA BALTIC

address: S. Žukausko 49
LT-09131 Vilnius
Lithuania
phone: 37 061 644 999
email: arvitra@arvitra.lt
www: arvitra.lt



Rational
Market
Solutions

UAB RATIONAL MARKET SOLUTIONS

address: S. Žukausko g. 49
LT-09131 Vilnius
Lithuania
phone: 37 068 751 535
email: rms@r-m-s.lt
www: r-m-s.lt



UAB Dayton

address: Kirtimu g. 59
LT-02244 Vilnius
Lithuania
phone: 37 052 661 000
email: info@daytongroup.lt
www: daytongroup.lt



SLOVAKIA



B-Commerce s.r.o.

address: Duklianska 16
08501 Bardejov
Slovakia
phone: 54 202 89 50
email: info@gastrokuchyne.sk
www: gastrokuchyne.sk



GastroRex s.r.o. Pobočka Bratislava

address: 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
address: Zvolenská cesta 141
974 05 Banská Bystrica
phone: 421 948 603 069
email: obchod.bb@gastrorex.sk
www: gastrorex.sk



GastroRex s.r.o.

Pobočka Košice
address: 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.

address: 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

address: Štefánikova 5867 / 74
058 01 Poprad
Slovakia
phone: 421 527 724 340
email: poprad@cora-gastro.sk
www: cora-gastro.sk



HENDI



LIST OF DISTRIBUTORS



SLOVAKIA



CORA GASTRO s.r.o. KOSICE

address: Rastislavova 93
040 01 Košice
Slovakia
phone: 421 55 643 3073
email: kosice@cora-gastro.sk
www: cora-gastro.sk



EUROGASTROP s.r.o.

address: Slovenska 1
082 12 Kapušany pri Prešove
Slovakia
phone: 421 908 980 093
email: info@eurogastrop.sk



EUROGASTROP s.r.o.

address: Teplicka cesta 5
058 01 Poprad
Slovakia
phone: 421 907 148 802
email: poprad@eurogastrop.sk



APD-Company s.r.o.

address: Kusín 38
072 32 Kusín
Slovakia
phone: 420 940 807 596
email: info@gastrotovar.sk
www: gastrotovar.sk



Karol Sipos - SK GLASS

address: Sv. Jána 737/2
930 25 Nekyje na Ostrove -
Vrakun, Slovakia
phone: 421 914 274 427
email: skglass@skglass.sk
www: skglass.sk



A-Z Gastro s.r.o.

address: Tatranská 10
974 01 Banská Bystrica
Slovakia
phone: 421 918 035 795
email: ekonom@azgastro.sk
www: azgastro.sk



Tanierik

address: Rudohorská 27
974 11 Banská Bystrica
Slovakia
phone: 421 908 357 861
email: tanierik@tanierik.sk
www: tanierik.sk



Gastro Glass Tatry SK s.r.o.

address: Jánošíkovo nábrežie 5
031 01 Liptovský Mikuláš
Slovakia
phone: 421 905 647714
email: gastro@ggt.sk
www: gastro-eshop.sk



G.P.R. spol. s r.o.

address: Rybníčná 40/E
831 07 Bratislava
Slovakia
phone: 421 2 4949 1919
email: gpr@gpr.sk
www: gpr.sk



EKO Servis SK s.r.o.

address: Rastislavova 96
04001 Košice
Slovakia
phone: 42 191 061 9908
email: seman.ekoservis@gmail.com



JTF partnership s.r.o.

address: Areál JTF Horovce 296
020 62 Horovce- Lednické Rovne
Slovakia
phone: 421 908 700 612
email: obchod@jtf.sk
www: jtf.sk/odhrncapospadlo.sk

LIST OF DISTRIBUTORS



UKRAINE



TOB AS TIM

address: Vul. Klyuchnyy 7/214,
76491 Iwano-Frankiwnsk
c. Vovchynets, Ukraine
phone: 380 663 925 102
email: office@astim.in.ua
www: astim.in.ua



