HENDI

FOOD SERVICE EQUIPMENT



КАТАЛОГ **2017**

HENDI

FOOD SERVICE EQUIPMENT

Профессиональное оборудование
для индустрии питания и торговли

КАТАЛОГ **2017**

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Международная Группа HENDI была основана более 70 лет назад и в настоящее время является одним из европейских лидеров среди дистрибьюторов и производителей профессионального оборудования и инвентаря для индустрии питания и торговли.

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

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





Группа HENDI



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



Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądki
Polska
T: +48 61 658 70 00
F: +48 61 658 70 01
info@hendi.pl, www.hendi.pl



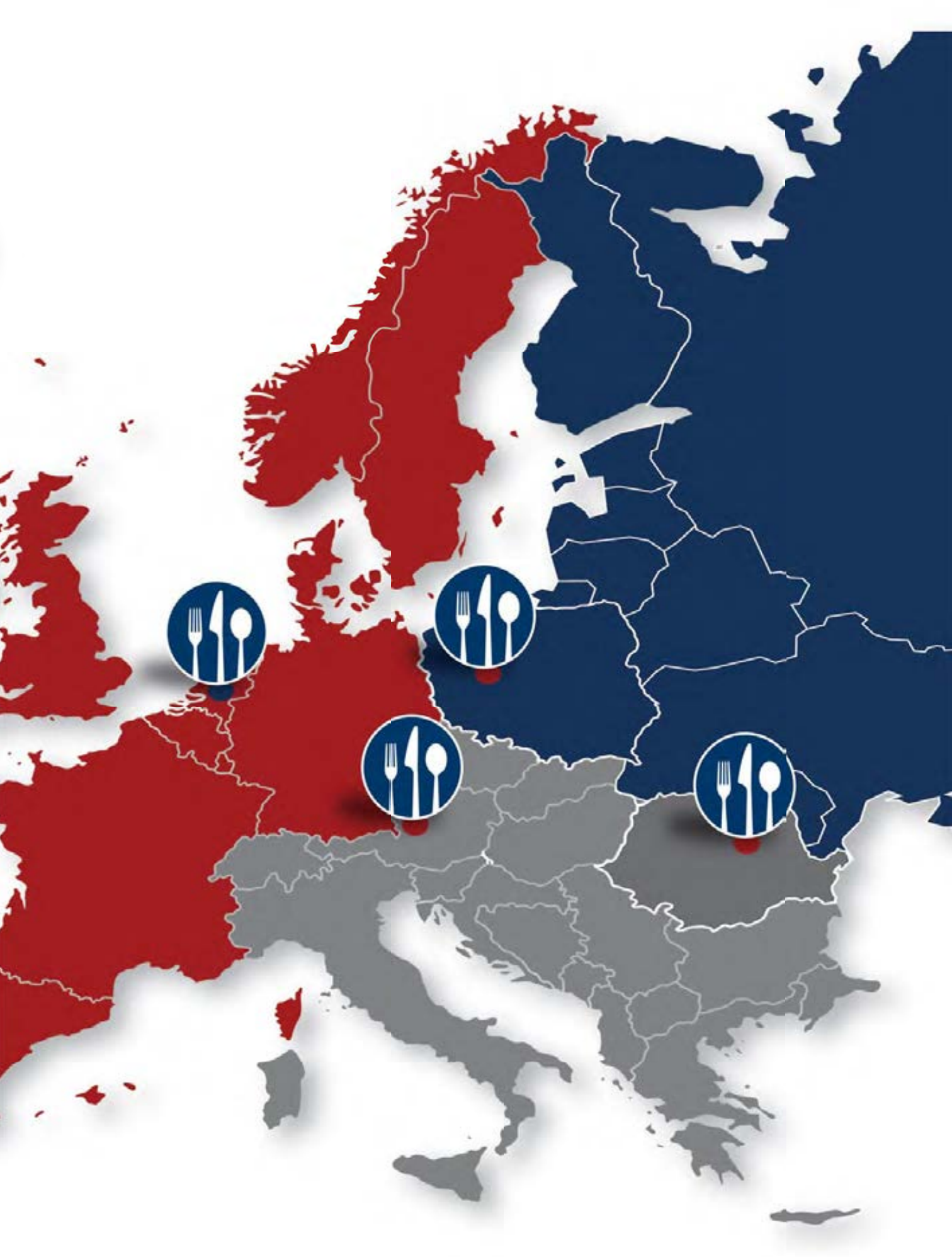
Hendi Food Service Equipment GmbH
Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen
Austria
T: +43 (6274) 200 10 0
F: +43 (6274) 200 10 20
office.austria@hendi.eu, www.hendi.eu



Hendi Food Service Equipment Romania Srl
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov 500164 RO
Rumunia
T: +40 268 320330, F: +40 268 320335
office@hendi.ro, www.hendi.eu



Hendi HK Ltd.
Hendi HK Ltd.
1208, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road
Kowloon Bay
Hong Kong
info-hk@hendi.eu, www.hendi.eu



Современная логистическая база



Инновационная упаковка



Где нас искать в сети:



www.facebook.com/HendiPolska

YouTube HENDI Polska

hendi_polska

www.hendi.pl


4

7

13

16

17

18
КУХОННАЯ ПОСУДА


22

30

32

34

35

36
ГАСТРОЁМКОСТИ GN


38

44

73

86

90

94
КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ


103

108

117

122

123

124
АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КАФЕ И КОНДИТЕРСКОЙ


126

134

136

140

146

168
ШВЕДСКИЙ СТОЛ


171

183

197

205

212

222
СТОЛОВЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ


224

230

233

235

240

242
БАРНЫЕ АКСЕССУАРЫ


244

247

250

251

251

252
ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ


256

259

260

264

269

274
ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ


276

280

290

294

295

298
МЕХАНИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА


320

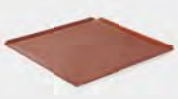
326

330

333

336

338
ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА


356

377

380

386

394

399
ПЕЧИ, ПИЦЦА И ШАУРМА


402

406

408

409

410

413
ГРИЛИ И ОБОГРЕВАТЕЛИ


414

417

420

426

428

431
МЕБЕЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, ТРАНСПОРТИРОВКА, СКЛАДИРОВАНИЕ


436

441

443

449

451

455
ГИГИЕНА

НОВИНКИ в каталоге 2017

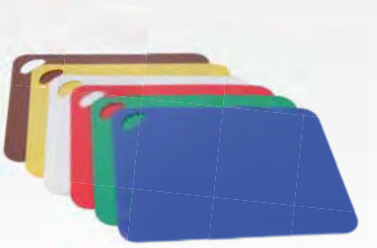
КУХОННАЯ ПОСУДА

Крышки для GN с цветными клипсами
стр. 24



КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Подкладки для резки нескользящие
стр. 41



КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Резак для помидоров
стр. 68



КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Весы кухонные
стр. 89



КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Диспенсеры для холодных соусов Easy Squeeze
стр. 98





АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КАФЕ И КОНДИТЕРСКОЙ

Набор игл-насадок к сифону для сливок
стр. 106



АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КАФЕ И КОНДИТЕРСКОЙ

Подогреватель для шоколада - 1,8 л
стр. 111



АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КАФЕ И КОНДИТЕРСКОЙ

Антипригарный коврик для выпечки с тефлоновым покрытием
стр. 121



АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КАФЕ И КОНДИТЕРСКОЙ

Горелка Шеф-Повара для Крем-Брюле
стр. 124



ШВЕДСКИЙ СТОЛ

Диспенсер для буфета
стр. 145



ШВЕДСКИЙ СТОЛ

Скатерти
стр. 162



NEW!

СТОЛОВЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Подносы и блюда для презентации
стр. 188



СТОЛОВЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Фарфоровые блюда для запекания
стр. 193



СТОЛОВЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Сланцевые блюда Kook and Serve
стр. 198



СТОЛОВЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Посуда для подачи мини-закусок
стр. 200



СТОЛОВЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Мешки для хлеба
стр. 204



БАРНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Soda Splash - сифон для газирования воды и напитков
стр. 231



БАРНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Термос для вина - термоизоляционный
стр. 232



БАРНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Льдогенераторы
стр. 235



БАРНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Шнековая соковыжималка
стр. 237



БАРНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Сиропы, смузи, соусы
стр. 242

DaVinci GOURMET



НОВИНКИ в каталоге 2017

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

CAFFE' la Crema ITALIAN ESPRESSO

стр. 247



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Кофемашины рожковые Hendi Top Line By Wega

стр. 248



ХОЛОДИЛЬНОЕ БОРУДОВАНИЕ

Шкафы шоковой заморозки

стр. 273



МЕХАНИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

Мясорубки Top Line

стр. 280



МЕХАНИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

Panasonic

стр. 303



МЕХАНИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

Кухонные машины KENWOOD CREATE MORE

стр. 309



ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

Электрические плиты

стр. 320



ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

Плита индукционная 3500 D XL

стр. 326



ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

Плита газовая портативная

стр. 340



ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

Жарочная поверхность-гриль Tepan-Yaki

стр. 341



ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

Гриль Salamander настенный

стр. 342



ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

Микроволновые печи

стр. 350



NEW!

ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

Сушилки для пищевых продуктов
стр. 355



ПЕЧИ, ПИЦЦА И ШАУРМА

Конвекционные печи с бойлером
стр. 369



ПЕЧИ, ПИЦЦА И ШАУРМА

Компактные конвекционные печи Touch Control
стр. 372



ПЕЧИ, ПИЦЦА И ШАУРМА

Печи для пиццы
стр. 383



ПЕЧИ, ПИЦЦА И ШАУРМА

Конвейерные печи для пиццы
стр. 390



ПЕЧИ, ПИЦЦА И ШАУРМА

Прессы для пиццы, делители и округлители теста
стр. 391



ГРИЛИ И ОБОГРЕВАТЕЛИ

Обогреватель газовый
стр. 413



МЕБЕЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ...

Стеллаж складской алюминиевый для контейнеров GN 1/1
стр. 418



МЕБЕЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ...

Термоконтейнеры и термосы AMER★BOX
стр. 420



ГИГИЕНА

Посудомоечные машины
стр. 436



ГИГИЕНА

Фильтры для воды BWT
стр. 446



ГИГИЕНА

Инсектицидные лампы
стр. 457



KURT SCHELLER

Шеф-повар, кулинарный критик, основатель Кулинарной Академии собственного имени. Родился в Швейцарии, профессиональный опыт получал практически на всех континентах. Лауреат многочисленных престижных наград, член жюри кулинарных конкурсов, влиятельный консультант по вопросам кулинарии стал лицом марки Hendi.

Курт Шеллер является бренд-амбассадором HENDI в Польше.
В новом каталоге вы можете найти много продуктов под маркой Мастера.





НАБОРЫ КАСТРЮЛЬ
– 8 и 9 элементов стр. 3



НАБОР НОЖЕЙ
– 9 элементов стр. 43



СИФОНЫ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ СЛИВОК
– 5 цветов, объем 0,5 л стр. 101

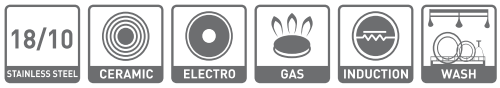


БАЛЛОНЧИКИ ДЛЯ СИФОНА ДЛЯ СЛИВОК – 10 шт. стр. 101



МИКСЕР РУЧНОЙ HENDI 250
– с регулировкой скорости стр. 295

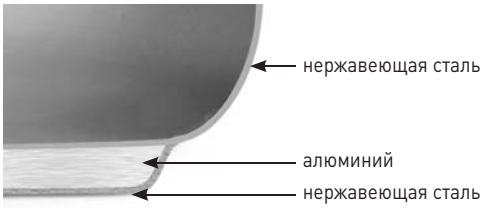
НАБОРЫ КАСТРЮЛЬ KURT SCHELLER EDITION



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



839249



НАБОР КАСТРЮЛЬ - 8 ЭЛЕМЕНТОВ

- Кастрюля с крышкой – 8 л, ø240x(H)185 мм
- Кастрюля с крышкой – 9 л, ø260x(H)175 мм
- Кастрюля с крышкой – 12,9 л, ø280x(H)220 мм
- Кастрюля с крышкой – 15 л, ø300x(H)215 мм

код
839249

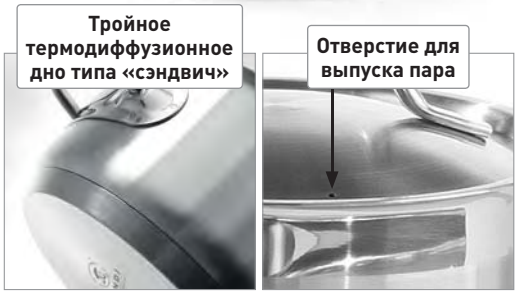


839232

НАБОР КАСТРЮЛЬ - 9 ЭЛЕМЕНТОВ

- Кастрюля с крышкой – 2,75 л, ø180x(H)115 мм
- Кастрюля с крышкой – 5,1 л, ø240x(H)115 мм
- Кастрюля с крышкой – 6,0 л, ø220x(H)165 мм
- Сотейник с крышкой – 2 л, ø160x(H)100 мм
- Сковорода без крышки – 1,9 л, ø240x(H)50 мм

код
839232



КАСТРЮЛИ PROFI LINE



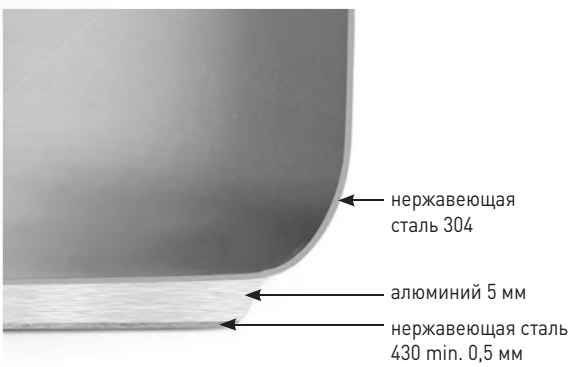
– Исключительно массивная сталь высочайшего качества
– Внешняя поверхность - матовая с полированным рантом
– Многоточечное крепление ненагревающихся массивных стальных ручек
– Стойкость к воздействию кислот
– Тройное термодиффузионное дно типа «сэндвич» (нержавеющая сталь/алюминий/нержавеющая сталь)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





КАСТРЮЛЯ ВЫСОКАЯ - С КРЫШКОЙ

код	ёмкость л	мм
832004	3	Ø160x(H)150
832202	6	Ø200x(H)190
832400	10	Ø240x(H)220
832509	16	Ø280x(H)260
832608	24	Ø320x(H)300
832707	37	Ø360x(H)360
832806	50	Ø400x(H)400











КАСТРЮЛЯ СРЕДНЯЯ - С КРЫШКОЙ

код	ёмкость л	мм	толщина стенки (мм)
831007	2	Ø160x(H)110	0,7
831205	4	Ø200x(H)130	0,7
831403	7	Ø240x(H)150	0,7
831502	10	Ø280x(H)170	0,7
831601	15	Ø320x(H)190	0,8
831700	23,5	Ø360x(H)230	1





ВСТАВКА ДЛЯ ВАРКИ МАКАРОН

– Подходит для кастрюли Ø360мм - 831700
– С двойным крючком для поддержки при сливе воды

код	мм
833506	160x(H)230

КАСТРЮЛИ PROFI LINE

18/10 STAINLESS STEEL · CERAMIC · ELECTRO · GAS · INDUCTION · WASH



КАСТРЮЛЯ НИЗКАЯ - С КРЫШКОЙ

код	ёмкость л	мм	толщина стенки (мм)
830000	1,5	Ø160x(H)75	0,7
830208	2,8	Ø200x(H)90	0,7
830406	4,8	Ø240x(H)105	0,7
830505	7,5	Ø280x(H)120	0,7
830604	12	Ø320x(H)150	0,8



СОТЕЙНИК - БЕЗ КРЫШКИ

– Длинная полая ручка из нержавеющей стали

код	ёмкость л	мм	толщина стенки (мм)
830048	1,2	Ø140x(H)70	0,7
830055	1,5	Ø160x(H)75	0,7
830154	2	Ø180x(H)80	0,7
830253	3	Ø200x(H)90	0,7



СОТЕЙНИК - БЕЗ КРЫШКИ

– Длинная полая ручка из нержавеющей стали

код	ёмкость л	мм	толщина стенки (мм)
830352	0,9	Ø160x(H)60	0,7
830376	1,5	Ø200x(H)60	0,7



СКОВОРОДА - БЕЗ КРЫШКИ

– Длинная полая ручка из нержавеющей стали

код	мм	толщина стенки (мм)
835432	Ø240x(H)45	0,7
835531	Ø280x(H)50	0,7
835630	Ø320x(H)55	0,7



СКОВОРОДА С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ - БЕЗ КРЫШКИ

– Длинная полая ручка из нержавеющей стали закреплена заклепками

– С тефлоновым покрытием Platinium Plus

код	мм	толщина стенки (мм)
835401	Ø240x(H)45	0,7
835500	Ø280x(H)50	0,7
835609	Ø320x(H)55	0,7



ЗАЩИТНАЯ КРЫШКА ОТ БРЫЗГ



– Подходит к сковороде диаметром от 200 до 280 мм

– Мелкая сетка позволяет свободно отводить водяной пар, благодаря чему жареные продукты получаются хрустящими, а жир не брызгает со сковородки

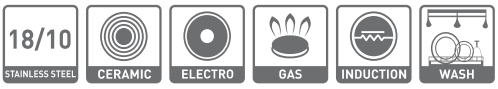
код	мм
646625	ø300



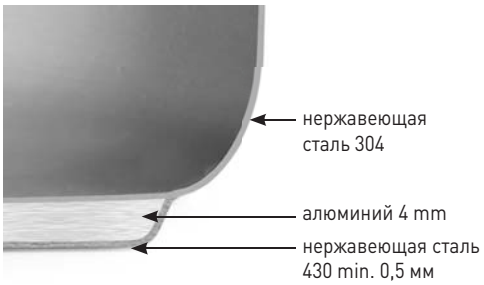


Подходит к сковороде диаметром от 200 до 280 мм

КАСТРЮЛИ KITCHEN LINE



- Тройное термодиффузионное дно типа «сэндвич» (нержавеющая сталь/ алюминий/ нержавеющая сталь) соединяет магнитные свойства посуды из нержавеющей стали с превосходной теплопроводностью алюминия
- Дно выполнено по технологии «Impact Bonding», что гарантирует устойчивость к коррозии и оптимальную тепловую проводимость
- Внешняя поверхность полностью матовая
- Многоточечное крепление ненагревающихся стальных ручек





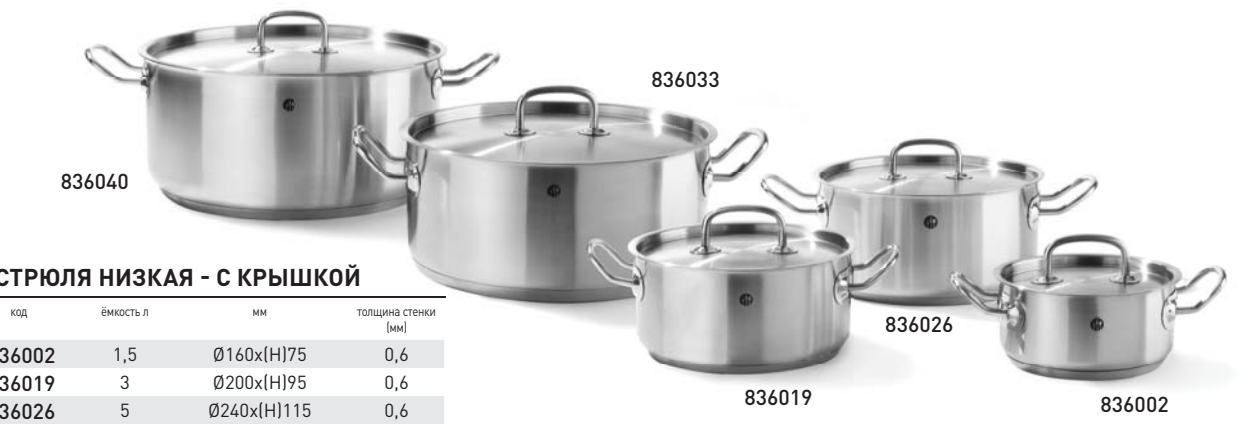
КАСТРЮЛЯ ВЫСОКАЯ - С КРЫШКОЙ

код	ёмкость л	мм	толщина стенки (мм)
837108	2,8	Ø160x(H)140	0,6
837207	5	Ø200x(H)160	0,6
837306	9	Ø240x(H)200	0,6
837405	13,5	Ø280x(H)220	0,7
837603	20	Ø320x(H)270	0,8



КАСТРЮЛЯ СРЕДНЯЯ - С КРЫШКОЙ

код	ёмкость л	мм	толщина стенки (мм)
836101	1,7	Ø160x(H)95	0,6
836200	3,5	Ø200x(H)115	0,6
836309	5,5	Ø240x(H)135	0,6
836408	9	Ø280x(H)155	0,7
836507	15	Ø320x(H)190	0,8



КАСТРЮЛЯ НИЗКАЯ - С КРЫШКОЙ

код	ёмкость л	мм	толщина стенки (мм)
836002	1,5	Ø160x(H)75	0,6
836019	3	Ø200x(H)95	0,6
836026	5	Ø240x(H)115	0,6
836033	7,4	Ø280x(H)120	0,7
836040	12	Ø320x(H)150	0,8







СОТЕЙНИК - БЕЗ КРЫШКИ

– Длинная полая ручка из нержавеющей стали

код	ёмкость л	мм	толщина стенки (мм)
838105	1,5	Ø160x(H)75	0,6
838204	3	Ø200x(H)95	0,6
838303	5	Ø240x(H)115	0,6



СОТЕЙНИК ДЛЯ ЖАРКИ - БЕЗ КРЫШКИ

– Длинная полая ручка из нержавеющей стали

код	ёмкость л	мм	толщина стенки (мм)
839300	1	Ø160x(H)75	0,6
839409	1,6	Ø200x(H)75	0,6



СКОВОРОДА - БЕЗ КРЫШКИ

– Длинная полая ручка из нержавеющей стали

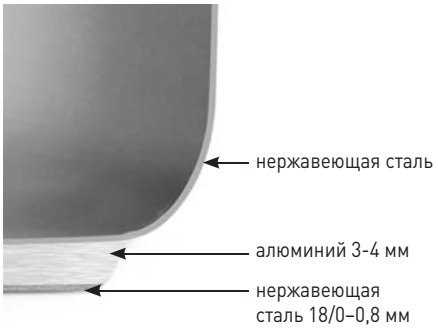
код	мм	толщина стенки (мм)
838501	Ø240x(H)45	0,6
838600	Ø280x(H)50	0,6
838617	Ø320x(H)55	0,7

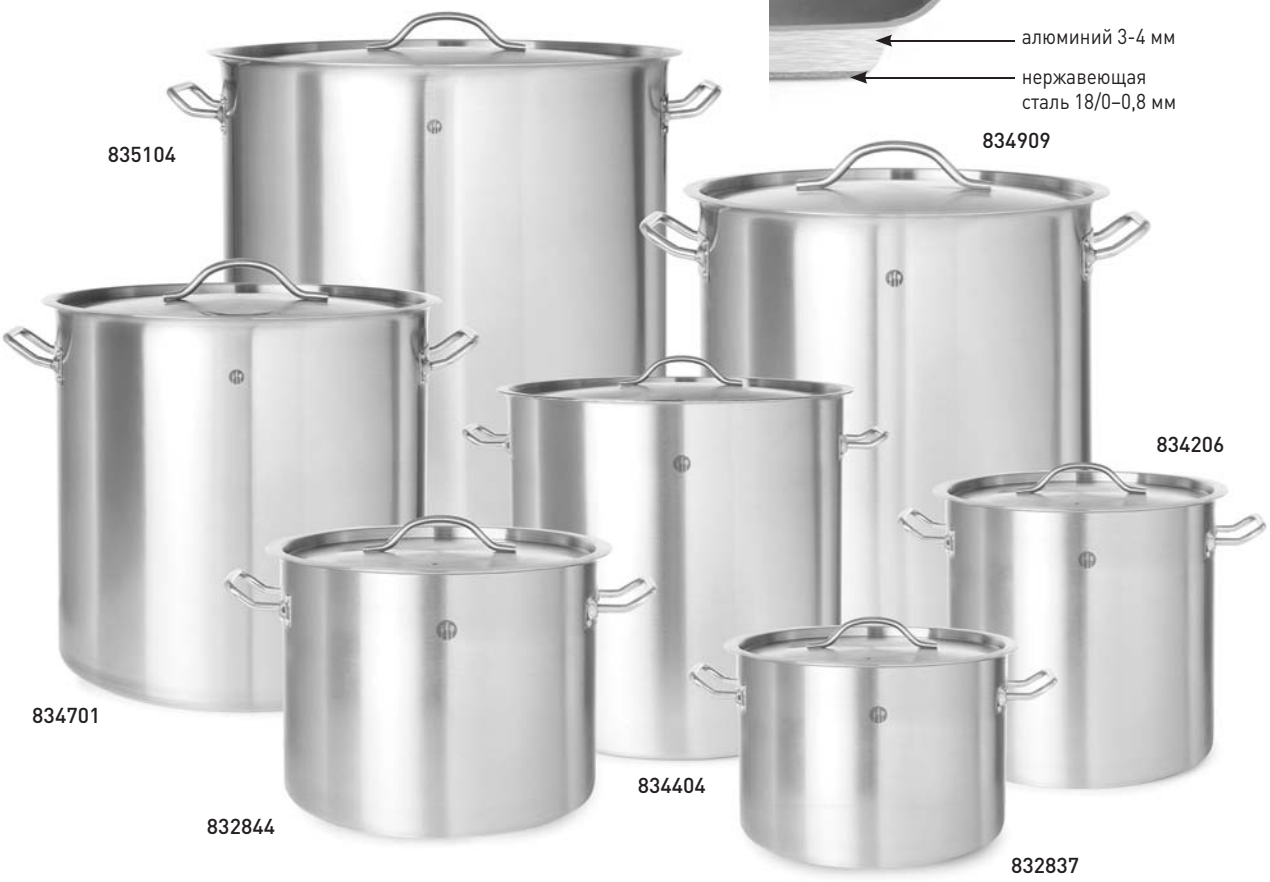


КАСТРЮЛИ BUDGET LINE - С КРЫШКАМИ

S.S. STAINLESS STEEL | CERAMIC | ELECTRO | GAS | INDUCTION | WASH

– Тройное термодиффузионное дно типа «сэндвич» (нержавеющая сталь/ алюминий/ нержавеющая сталь) соединяет магнитные свойства посуды из нержавеющей стали с превосходной теплопроводностью алюминия
– Внешняя поверхность полностью матовая
– Ненагревающиеся эргономичные ручки из нержавеющей стали закреплены заклепками





КАСТРЮЛЯ ВЫСОКАЯ - С КРЫШКОЙ

код	ёмкость л	мм	толщина стенки (мм)
832882	17	ø280×(H)280	0,8
832899	21	ø300×(H)300	0,8
834206	22	ø320x(H)280	0,8
834404	37	ø360x(H)360	0,8
834701	50	ø400x(H)400	0,8
834909	71	ø450x(H)450	1
835104	98	ø500x(H)500	1

КАСТРЮЛЯ СРЕДНЯЯ - С КРЫШКОЙ

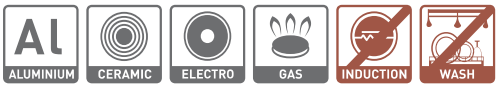
код	ёмкость л	мм	толщина стенки (мм)
832820	9	ø250×(H)180	0,8
832837	14	ø300×(H)200	0,8
832844	24	ø360×(H)240	0,8
832851	32	ø400×(H)260	0,8







КАСТРЮЛИ АЛЮМИНИЕВЫЕ PROFI LINE



– Минимальная толщина стенок 2,5 мм
– Полированный рант
– Легкая, прочная конструкция
– Ручки закреплены с помощью двойных заклепок
– Алюминиевые кастрюли имеют самую хорошую теплопроводность и гарантируют наилучший результат приготовления блюд

КАСТРЮЛЯ ВЫСОКАЯ - С КРЫШКОЙ

код	ёмкость л	мм
611104	5,5	Ø205x(H)180
611302	9,5	Ø240x(H)210
611401	12,5	Ø250x(H)235
611500	15,5	Ø280x(H)250
611609	19	Ø300x(H)280
611708	23	Ø325x(H)285
612002	27,5	Ø335x(H)330
612101	33,5	Ø355x(H)340
612200	38,5	Ø375x(H)360
612309	45	Ø400x(H)360
612408	64,5	Ø460x(H)415
612507	88	Ø520x(H)445



611500

КАСТРЮЛЯ СРЕДНЯЯ - С КРЫШКОЙ

– С округлым дном

код	ёмкость л	мм
610107	13	Ø320x(H)180
610206	18	Ø360x(H)200
610305	26	Ø400x(H)220



610206

СОТЕЙНИК - БЕЗ КРЫШКИ

код	ёмкость л	мм
613009	1	Ø160x(H)80
613108	1,5	Ø180x(H)90
613207	2,5	Ø200x(H)100



613009



619100



613603

ВСТАВКА ДЛЯ ВАРКИ ПЕЛЬМЕНЕЙ, РИСА, МАКАРОН - ПЕРФОРИРОВАННАЯ

код	ёмкость л	мм	предназначение
619100	21	Ø320x(H)270	611708
619209	29	Ø360x(H)290	612101
619308	41	Ø400x(H)330	612309

КАСТРЮЛЯ ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ, РИСА, МАКАРОН – СО ВСТАВКОЙ И КРЫШКОЙ

– Перфорированная вставка

код	ёмкость л	мм
613603	30	Ø325x(H)370
613702	40	Ø355x(H)405
613801	55	Ø400x(H)445

СКОВОРОДЫ PROFI LINE ИЗ АЛЮМИНИЕВОГО ЛИТЬЯ С ТИТАНОВЫМ АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ





- Профессиональные сковороды выполненные из твёрдого алюминиевого литья с титановым антипригарным покрытием
- Ручка сковороды выполнена из нержавеющей стали 18/10 – не нагревается
- Благодаря индукционному дну, сковорода соединяет магнитные свойства посуды из нержавеющей стали с превосходной теплопроводностью алюминия

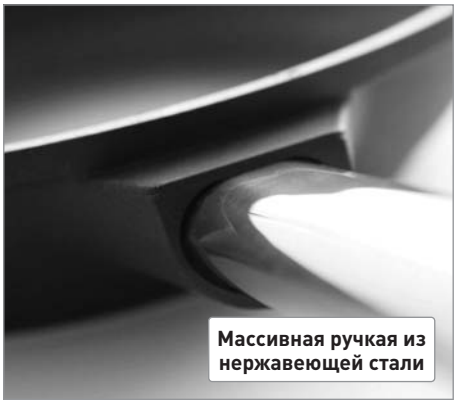


СКОВОРОДА ИНДУКЦИОННАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ С ТИТАНОВЫМ ПОКРЫТИЕМ

код	высота мм	Ø мм
629154	50	240
629253	55	280
629345	60	320



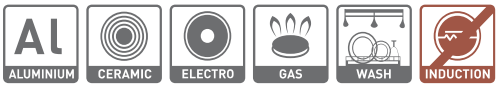
Индукционное дно


Массивная ручкая из нержавеющей стали

Индукционные плиты на стр. 326-329



СКОВОРОДЫ PROFI LINE ИЗ АЛЮМИНИЕВОГО ЛИТЬЯ С ТИТАНОВЫМ АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ





– Профессиональные сковороды из твердого алюминиевого литья с титановым антипригарным покрытием
– Ручка сковороды выполнена из ненагревающейся нержавеющей стали 18/10
– Благодаря применению алюминиевого литья, сковорода очень быстро разогревается – можно сэкономить до 30% энергии





СКОВОРОДА

код	высота мм	Ø мм
629109	55	240
629208	55	280
629307	55	320
629352	55	360
629390	55	400



СКОВОРОДА ГРИЛЬ – С РИФЛЁНЫМ ДНОМ

код	мм	высота мм
629802	280x280	55



СКОВОРОДА ГЛУБОКАЯ

код	высота мм	Ø мм
629505	85	280



СКОВОРОДА ОВАЛЬНАЯ ДЛЯ РЫБЫ

код	мм	высота мм
629604	400x275	35



СКОВОРОДА ВОК

код	высота мм	Ø мм
839010	100	320



СКОВОРОДА ДЛЯ БЛИНЧИКОВ

код	высота мм	Ø мм
629413	20	320

СКОВОРОДЫ АЛЮМИНИЕВЫЕ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ



- Выполнены из алюминиевого литья с ручками из эпоксидированной стали
- 3-слойное мраморное антипригарное покрытие
- Высокая устойчивость к температуре – до 250°C
- С гладкой поверхностью, достаточно одной капли масла для отличного результата жарки

СКОВОРОДА

код	диаметр дна (мм)	мм
627600	ø140	ø200x(H)40
627617	ø180	ø240x(H)45
627662	ø200	ø260x(H)45
627624	ø220	ø280x(H)50
627631	ø260	ø320x(H)50
627648	ø280	ø360x(H)50
627655	ø300	ø395x(H)50





СКОВОРОДА ВОК

код	диаметр дна (мм)	мм
627730	ø210	ø280x(H)75
627747	ø210	ø320x(H)100





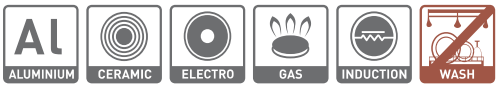
СКОВОРОДА ДЛЯ БЛИНЧИКОВ - МЕЛКАЯ

код	диаметр дна (мм)	мм
627679	ø240	ø280x(H)20
627686	ø280	ø320x(H)20

СКОВОРОДА ДЛЯ РЫБЫ - ОВАЛЬНАЯ

код	мм
627716	280x400x(H)55

СКОВОРОДЫ АЛЮМИНИЕВЫЕ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ, С ИЗОЛИРОВАННОЙ РУЧКОЙ



- Выполнены из алюминиевого литья с ручками из эпоксидированной стали
- 3-слойное мраморное антипригарное покрытие
- Высокая устойчивость к температуре – до 250°C
- С гладкой поверхностью, достаточно одной капли масла для отличного результата жарки
- Изолированная ручка из нержавеющей стали

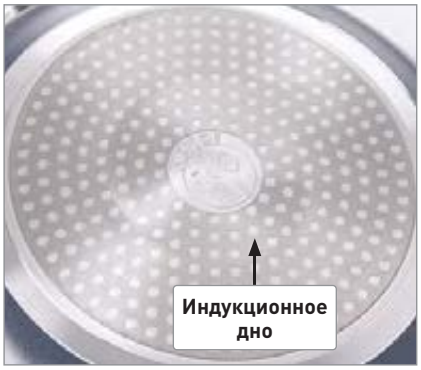




Индукционные плиты на стр. 326-329

СКОВОРОДА С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

КОД	ММ
621103	Ø200x(H)44
621110	Ø240x(H)50
621127	Ø260x(H)52
621134	Ø280x(H)52
621158	Ø320x(H)60







СКОВОРОДЫ PROFI LINE ИЗ ПРОКАТНОЙ СТАЛИ

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

Посмотреть видео ролик

CERAMIC ELECTRO GAS INDUCTION WASH



СКОВОРОДА УНИВЕРСАЛЬНАЯ

код	диаметр дна (мм)	мм	толщина (мм)
628591	Ø150	Ø200x(H)45	3
628638	Ø180	Ø240x(H)45	3
628607	Ø190	Ø250x(H)50	3
628614	Ø220	Ø280x(H)50	3
628706	Ø240	Ø300x(H)50	3
628621	Ø260	Ø320x(H)50	3
628713	Ø280	Ø370x(H)55	3



СКОВОРОДА МАЛЕНЬКАЯ

код	диаметр дна (мм)	мм	толщина (мм)
628850	Ø100	Ø140x(H)35	3

СКОВОРОДА ДЛЯ БЛИНЧИКОВ - МЕЛКАЯ

код	диаметр дна (мм)	мм	толщина (мм)
628805	Ø190	Ø230x(H)25	3

ПРОКАЛИВАНИЕ СКОВОРОДЫ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



шаг 1
Бросить на сковороду картофельные очистки



шаг 2
Влить около 200 мл воды



шаг 3
Кипятить воду с очистками в течение 20 минут



шаг 4
Слить воду с очистками и прополоскать сковороду под теплой проточной водой



шаг 5
Залить сковороду тонким слоем растительного масла



шаг 6
Жарить несколько минут, после чего снять сковороду с огня и протереть бумажным полотенцем

СКОВОРОДЫ PROFI LINE ИЗ ПРОКАТНОЙ СТАЛИ

CERAMIC ELECTRO GAS INDUCTION WASH

– Циркуляция воздуха в желобках на поверхности сковороды ускоряет процесс жарки
– Вытекающий из блюда жир собирается в желобках



СКОВОРОДА ИЗ ПРОКАТНОЙ СТАЛИ

код	mm
626337	ø280x(H)50
626344	ø320x(H)50

СКОВОРОДА С РУЧКАМИ

код	mm
626405	ø200x(H)28
626429	ø280x(H)35

CERAMIC ELECTRO GAS INDUCTION WASH

СКОВОРОДА ВОК 3-PLY - БЕЗ КРЫШКИ

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

код	мм
839003	Ø360x(H)90





839003

ALUMINIUM CERAMIC ELECTRO GAS INDUCTION WASH

СКОВОРОДА ГУРМАНА

– Антипригарная поверхность
– Пластиковая ручка
– Идеальная для сервировки яичницы, креветок и других небольших горячих блюд

код		мм
110126	набор - 2 шт.	Ø150x(H)30



110126

ПРОТИВНИ

<350°C TEMP CERAMIC ELECTRO GAS INDUCTION WASH

ПРОТИВЕНЬ ЧУГУННЫЙ - С КРЫШКОЙ

– Выполнен из чёрного чугуна
– Крышка выполнена из эмалированной стали

код	мм	ёмкость л
626801	Ø360x(H)150	10



626801



508527

S.S. STAINLESS STEEL -40°C 250°C TEMP

ПРОТИВЕНЬ

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

код	мм
508503	315x245x(H)50
508510	385x275x(H)60
508527	430x310x(H)60



КАСТРЮЛИ ДЛЯ МИДИЙ, СУПОВ И СОУСОВ



625002



625057



625101



КАСТРЮЛЯ ДЛЯ МИДИЙ - С КРЫШКОЙ

– Чёрное эмалированное покрытие
– Рант из нержавеющей стали

код	ёмкость л	вместимость кг	мм
625002	2,3	1,2	ø190x(H)120/190
625057	3,0	1,6	ø210x(H)130/200
625101	5,0	2,4	ø225x(H)140/210



625606



625804



625705



КАСТРЮЛЯ ДЛЯ МИДИЙ - С КРЫШКОЙ

– Чёрное эмалированное покрытие
– Рант из нержавеющей стали

код	ёмкость л	мм
625606	0,8	ø125x(H)90/145

КАСТРЮЛЯ ДЛЯ СУПОВ И СОУСОВ - С КРЫШКОЙ

– Эмалированная
– Рант из нержавющей стали
– Низкая крышка

код	ёмкость л	мм	цвет
625804	0,4	Ø120x(H)95	синий
625705	0,6	Ø135x(H)103	чёрный

СКОВОРОДЫ PAELLA





СКОВОРОДА PAELLA ЭМАЛИРОВАННАЯ

– Две ручки
– Эмалированная сталь

код	мм
622704	ø100x(H)20
622711	ø120x(H)25
622728	ø150x(H)27
622735	ø200x(H)36
622742	ø240x(H)40

МИСКА PAELLA ЭМАЛИРОВАННАЯ

– Две ручки
– Эмалированная сталь

код	мм
622858	Ø240x(H)70
622865	Ø280X(H)80
622889	Ø400X(H)100



Грили Fiesta на стр. 408



СКОВОРОДА PAELLA

– Сковорода высокого качества, выполнена из прокатной стали
– Две удобные ручки

код	мм	подходит для газовых грилей
622100	ø340x(H)40	
622308	ø460x(H)40	
622407	ø600x(H)40	Fiesta 146002
622605	ø800x(H)50	Fiesta 146804



ГАСТРОЁМКОСТИ GN







	ГАСТРОЁМКОСТИ GN СТАЛЬНЫЕ PROFI LINE	ГАСТРОЁМКОСТИ GN СТАЛЬНЫЕ KITCHEN LINE	ГАСТРОЁМКОСТИ GN СТАЛЬНЫЕ BUDGET LINE	ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ТРИТАНА BPA FREE	ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ПРОЗРАЧНОГО ПОЛИКАРБОНАТА
ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ:					
Конвектоматы и пароконвектоматы	✔	✔	✔		
Мармиты	✔	✔	✔		
Холодильные и морозильные установки	✔	✔	✔	✔	✔
Для хранения пищевых продуктов	✔	✔	✔	✔	✔
Можно мыть в посудомоечных машинах	✔	✔	✔	✔	✔
СВОЙСТВА:					
Диапазон температур	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 90°C	-40°C / 110°C
Возможность штабелирования	✔	✔	✔	✔	✔
КОНСТРУКЦИЯ:					
Материал	нержавеющая сталь 18/10	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь 201	тритан	поликарбонат
Толщина стенок (мм)	0,6-0,8	0,6-0,8	0,6-0,7	2-3	2-3
Высота (мм)	20-200	20-200	20-200	65-200	65-200
АКСЕССУАРЫ:					
Перфорированные гастроёмкости	✔	✔			
Крышки	✔	✔	✔	✔	✔
Крышки с силиконовой прокладкой	✔	✔	✔		
Крышки с отверстием для половника	✔	✔			
Решётка				✔	✔
Адаптер	✔	✔	✔		
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ:					
	оответствуют самым строгим правовым нормам, касающимся контакта с пищевыми продуктами (напр. в больницах) • Отличная устойчивость к коррозии (к высокому содержанию соли и орг. кислот в пищевых продуктах) • Уменьшенный радиус внутренних углов для обеспечения максимальной вместимости • Очень прочные и долговечные • Легко чистятся	Очень стабильные благодаря усиленным углам • Обозначение размера GN на углах • Устойчивые к коррозии при правильном использовании • Легко чистятся	Устойчивые к коррозии при правильном использовании • Легко чистятся	Не содержат канцерогена - бисфенола А • Высокая ударостойкость, очень прочные • Не впитывают запах и вкус продуктов • Обозначение размера GN на углах • Мерная шкала на стенке • Идеальная прозрачность • Легко чистятся	Идеальны для презентации • Высокая ударостойкость, очень прочные • Не впитывают запах и вкус продуктов • Обозначение размера GN на углах • Мерная шкала на стенке • Идеальная прозрачность • Легко чистятся
БОЛЬШЕ ИНФОРМАЦИИ НА СТРАНИЦЕ:	22-24	26-27	28-29	30	31

Адаптеры для гастроемкостей на стр. 23, 27, 29

				
ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ЧЁРНОГО/БЕЛОГО ПОЛИКАРБОНАТА	**ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ГРИЛАМИДА ДЛЯ ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУР**	**ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА**	**ГАСТРОЁМКОСТИ GN НАССР ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА**	**ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ФАРФОРА**
				✔
	✔			
✔	✔	✔	✔	✔
✔	✔	✔	✔	
✔	✔	✔	✔	✔
-40°C / 110°C	-40°C / 150°C	-40°C / 80°C	-40°C / 80°C	до 600°C
✔	✔	✔	✔	✔
поликарбонат	гриламид	полипропилен	полипропилен	фарфор
2-3	2-2,9	2-2,9	2-2,9	
65-150	65-150	100-200	65-200	20-65
✔	✔	✔	✔	
Очень стабильные благодаря усиленным краям • Обозначение размера GN на углах • Устойчивые к коррозии • Легко чистятся	Можно использовать в мармитах • Стабильны в кипящей воде, возможность стерилизации при 134°C > 200 циклов • Высокая ударостойкость, очень прочные • Не впитывают запах и вкус продуктов • Обозначение размера GN на углах • Мерная шкала на стенке • Легко чистятся	Обозначение размера GN на углах • Мерная шкала на стенке • Прозрачный материал • Не впитывают запах и вкус продуктов	Вплавленная этикетка НАССР для отслеживания процесса хранения • Обозначение размера GN на углах • Мерная шкала на стенке • Прозрачный материал • Не впитывают запах и вкус продуктов • Система цветного кодирования НАССР - клипсы и крышки не прилагаются	Специальный наиболее прочный тип фарфора на рынке • Высокая устойчивость к царапинам, сколам и экстремальным перепадам температуры • Износостойкие; сравнительно небольшой вес • Исключительно чистый белый цвет
32-33	**34**	**35**	**36-37**	**158**

ГАСТРОЁМКОСТИ GN PROFI LINE



– Выполнены из нержавеющей стали 18/10
– Очень прочная конструкция
– Скругленные края облегчают содержание в чистоте
– Можно применять в конвектоматах, морозильных камерах и мармитах





высота (мм)




801222


801321


801666

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1
– 530x325 мм

код	толщина (мм)	высота (мм)
801208	0,8	200
801215	0,8	150
801222	0,8	100
801239	0,8	65
801246	0,8	40
801253	0,8	20

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 2/3
– 354x325 мм

код	толщина (мм)	высота (мм)	ёмкость (л)
801307	0,8	200	18
801314	0,8	150	13
801321	0,7	100	9
801338	0,7	65	5,5
801345	0,7	40	3
801352	0,7	20	1,5

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 2/4
– 530x162 мм

код	толщина (мм)	высота (мм)	ёмкость (л)	
801840	0,7	150	8,6	NEW!
801666	0,7	100	5,8	
801857	0,7	65	4	NEW!
801864	0,7	40	2,5	NEW!
801871	0,7	20	1,2	NEW!


801420

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/2
– 325x265 мм

код	толщина (мм)	высота (мм)	ёмкость (л)
801406	0,8	200	12,5
801413	0,7	150	9,5
801420	0,7	100	6,5
801437	0,7	65	4
801444	0,7	40	2
801451	0,7	20	1


801529

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/3
– 325x176 мм

код	толщина (мм)	высота (мм)	ёмкость (л)
801505	0,8	200	7,8
801512	0,7	150	5,7
801529	0,7	100	4
801536	0,7	65	2,5
801543	0,7	40	1,5
801550	0,7	20	0,8


801628

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/4
– 265x162 мм

код	толщина (мм)	высота (мм)	ёмкость (л)
801604	0,8	200	5,5
801611	0,7	150	4
801628	0,7	100	2,8
801635	0,7	65	1,8
801642	0,7	40	1,7
801659	0,7	20	0,9


801727

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/6
– 176x162 мм

код	толщина (мм)	высота (мм)	ёмкость (л)
801703	1,0	200	3,4
801710	0,8	150	2,4
801727	0,7	100	1,6
801734	0,7	65	1


801826

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/9
– 176x108 мм

код	толщина (мм)	высота (мм)	ёмкость (л)
801826	0,7	100	1
801833	0,7	65	0,6


808153

808108

АДАПТЕР ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ
– Для соединения гастроемкостей GN в мармитах, витринах и т.п.

код	мм
808153	GN 1/1 - 532x20
808108	GN 1/2 - 325x20


802236

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/1 - ПЕРФОРИРОВАННАЯ
– 530x325 мм

код	толщина (мм)	высота (мм)	ёмкость (л)
802205	0,8	200	28 NEW!
802212	0,8	150	21 NEW!
802229	0,8	100	14
802236	0,8	65	9
802243	0,8	40	5
802168	0,8	20	2,5 NEW!


802328

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 2/3 - ПЕРФОРИРОВАННАЯ
– 354x325 мм

код	толщина (мм)	высота (мм)	ёмкость (л)
802328	0,7	100	9
802335	0,7	65	5,5
802342	0,7	40	3


802427

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/2 - ПЕРФОРИРОВАННАЯ
– 325x265 мм

код	толщина (мм)	высота (мм)	ёмкость (л)
802427	0,7	100	6,5
802434	0,7	65	4
802441	0,7	40	2


802526

NEW!

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/2 - ПЕРФОРИРОВАННАЯ
– 325x176 мм

код	толщина (мм)	высота (мм)	ёмкость (л)
802502	0,7	200	7,8
802519	0,7	150	5,7
802526	0,7	100	4
802533	0,7	65	2,5
802540	0,7	40	1,2



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



NEW!



803202

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1 СО СКЛАДНЫМИ РУЧКАМИ

– 530x325 мм

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

NEW!



803301

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 2/3 СО СКЛАДНЫМИ РУЧКАМИ

– 354x325 мм

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

NEW!



803400

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/2 СО СКЛАДНЫМИ РУЧКАМИ

– 325x265 мм

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

NEW!



803509

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/3 СО СКЛАДНЫМИ РУЧКАМИ

– 325x176 мм

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

NEW!



803608

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/4 СО СКЛАДНЫМИ РУЧКАМИ

– 265x162 мм

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

NEW!



803707

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/6 СО СКЛАДНЫМИ РУЧКАМИ

– 176x162 мм

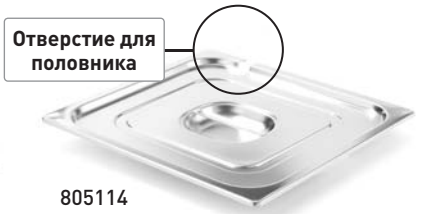
код	толщина (мм)	высота (мм)	ёмкость (л)
803707	0,8	200	3,4



804100

КРЫШКА ДЛЯ GN

код	толщина (мм)	мм
804100	0,8	GN 1/1 - 530x325
804117	0,7	GN 2/3 - 354x325
804179	0,8	GN 2/4 - 530x162
804124	0,7	GN 1/2 - 265x325
804131	0,7	GN 1/3 - 325x176
804148	0,7	GN 1/4 - 265x162
804155	0,7	GN 1/6 - 176x162
804162	0,7	GN 1/9 - 176x108



805114

КРЫШКА ДЛЯ GN С ОТВЕРСТИЕМ ДЛЯ ПОЛОВНИКА

код	толщина (мм)	мм
805107	0,7	GN 1/1 - 530x325
805114	0,7	GN 2/3 - 354x325
805121	0,7	GN 1/2 - 265x325
805138	0,7	GN 1/3 - 325x176
805145	0,7	GN 1/4 - 265x162
805152	0,7	GN 1/6 - 176x162

NEW!



802601

КРЫШКА ДЛЯ GN С СИЛИКОНОВОЙ ПРОКЛАДКОЙ

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

код	мм
802601	GN 1/1 - 530x325
802618	GN 2/3 - 354x325
802625	GN 1/2 - 265x325
802632	GN 1/3 - 325x176
802649	GN 1/4 - 265x162
802656	GN 1/6 - 176x162

NEW!



805213

КРЫШКА ДЛЯ GN С ЦВЕТНЫМИ КЛИПСАМИ

код	толщина (мм)	мм
805206	0,7	GN 1/1 - 530x325
805213	0,7	GN 2/3 - 354x325
805275	0,7	GN 2/4 - 530x162
805220	0,7	GN 1/2 - 265x325
805237	0,7	GN 1/3 - 325x176
805244	0,7	GN 1/4 - 265x162
805251	0,7	GN 1/6 - 176x162

NEW!



804209

КРЫШКА ДЛЯ GN С ВЫЕМКАМИ ДЛЯ РУЧЕК

код	толщина (мм)	мм
804209	0,7	GN 1/1 - 530x325
804216	0,7	GN 2/3 - 354x325
804223	0,7	GN 1/2 - 265x325
804230	0,7	GN 1/3 - 325x176
804247	0,7	GN 1/4 - 265x162
804254	0,7	GN 1/6 - 176x162

NEW!



804308

КРЫШКА ДЛЯ GN С СИЛИКОНОВОЙ ПРОКЛАДКОЙ И ВЫЕМКАМИ ДЛЯ РУЧЕК

код	толщина (мм)	мм
804308	1	GN 1/1 - 530x325
804315	0,8	GN 2/3 - 354x325
804322	0,7	GN 1/2 - 265x325
804339	0,7	GN 1/3 - 325x176
804346	0,7	GN 1/4 - 265x162
804353	0,7	GN 1/6 - 176x162



18/10 STAINLESS STEEL · OVEN · -40°C 300°C TEMP · WASH · STACKABLE

ПРОТИВЕНЬ PROFI LINE GN 1/1

код	мм
809242	GN 1/1 - 530x325x(H)40
809259	GN 1/1 - 530x325x(H)20



18/10 STAINLESS STEEL · OVEN · -40°C 300°C TEMP · WASH · STACKABLE

ПРОТИВЕНЬ PROFI LINE GN 2/1

код	мм
809150	GN 2/1 - 650x530x(H)20



18/10 STAINLESS STEEL · OVEN · -40°C 300°C TEMP · WASH · STACKABLE

ПРОТИВЕНЬ PROFI LINE GN 2/1 - ПЕРФОРИРОВАННЫЙ

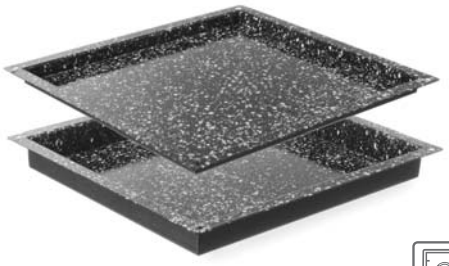
код	мм
802274	GN 2/1 - 650x530x(H)40
802267	GN 2/1 - 650x530x(H)60
802250	GN 2/1 - 650x530x(H)100



АЛЮМИНИЕВАЯ ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1 С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

Al ALUMINIUM · OVEN

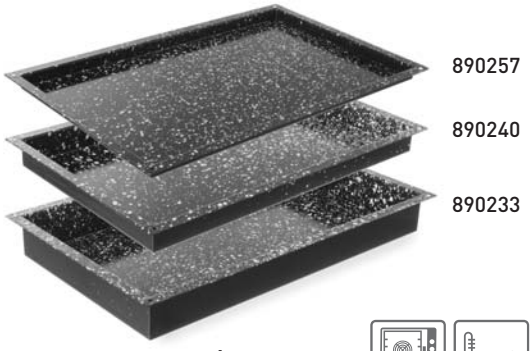
код	мм
805534	530x325x(H)65
805541	530x325x(H)40
805558	530x325x(H)20



ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 2/3 «КОНВЕКТОМАТ»

OVEN · <800°C TEMP

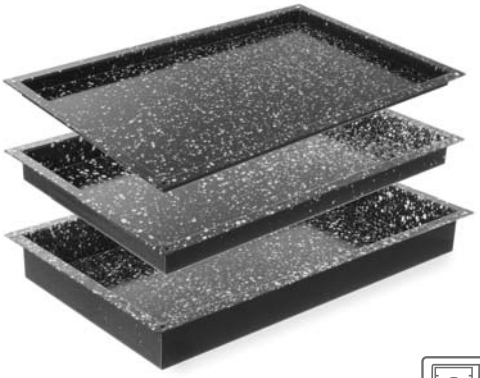
код	мм
890349	345x325x(H)40
890356	345x325x(H)20



ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1 «КОНВЕКТОМАТ»

OVEN · <800°C TEMP

код	мм
890233	530x325x(H)60
890240	530x325x(H)40
890257	530x325x(H)20



ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 2/1 «КОНВЕКТОМАТ»

OVEN · <800°C TEMP

код	мм
890134	GN 2/1 - 650x530x(H)60
890141	GN 2/1 - 650x530x(H)40
890158	GN 2/1 - 650x530x(H)20



Антипригарное покрытие предотвращает пригорание

ГАСТРОЁМКОСТИ GN KITCHEN LINE С УСИЛЕННЫМИ УГЛАМИ



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



высота (мм)





ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1
– 530x325 мм

код	толщина (мм)	высота (мм)	ёмкость (л)
806159	0,7	200	28
806142	0,7	150	21
806135	0,6	100	14
806128	0,6	65	9
806111	0,6	40	5
806104	0,6	20	2,5

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 2/3
– 354x325 мм

код	толщина (мм)	высота (мм)	ёмкость (л)
806258	0,7	200	18
806241	0,7	150	13
806234	0,6	100	9
806227	0,6	65	5,5
806210	0,6	40	3
806203	0,6	20	1,5

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/2
– 325x265 мм

код	толщина (мм)	высота (мм)	ёмкость (л)
806357	0,7	200	12,5
806340	0,7	150	9,5
806333	0,6	100	6,5
806326	0,6	65	4
806319	0,6	40	2
806302	0,6	20	1



ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/3
– 325x176 мм

код	толщина (мм)	высота (мм)	ёмкость (л)
806456	0,7	200	7,8
806449	0,7	150	5,7
806432	0,6	100	4
806425	0,6	65	2,5
806418	0,6	40	1,5
806401	0,6	20	0,6



ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/4
– 265x162 мм

код	толщина (мм)	высота (мм)	ёмкость (л)
806555	0,7	200	5,5
806548	0,7	150	4
806531	0,6	100	2,8
806524	0,6	65	1,8



ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/6
– 176x162 мм

код	толщина (мм)	высота (мм)	ёмкость (л)
806654	0,7	200	3,4
806647	0,7	150	2,4
806630	0,6	100	1,6
806623	0,6	65	1



ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/9
– 176x108 мм

код	толщина (мм)	высота (мм)	ёмкость (л)
806739	0,7	100	1
806722	0,6	65	0,6



АДАПТЕР ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ
– Для соединения гастроемкостей GN в мармитах, витринах и т.п.

код	мм
808153	GN 1/1 - 532x20
808108	GN 1/2 - 325x20





ГАСТРОЁМКОСТЬ ПЕРФОРИРОВАННАЯ - GN 1/1
– 530x325 мм

код	толщина (мм)	высота (мм)	ёмкость (л)
807132	0,6	100	14
807125	0,6	65	9
807118	0,6	40	5



ГАСТРОЁМКОСТЬ ПЕРФОРИРОВАННАЯ - GN 2/3
– 354x325 мм

код	толщина (мм)	высота (мм)	ёмкость (л)
807224	0,6	65	5,5



ГАСТРОЁМКОСТЬ ПЕРФОРИРОВАННАЯ - GN 1/2
– 325x265 мм

код	толщина (мм)	высота (мм)	ёмкость (л)
807330	0,6	100	6,5
807323	0,6	65	4



КРЫШКА ДЛЯ GN С СИЛИКОНОВОЙ ПРОКЛАДКОЙ
– Силиконовая прокладка обеспечивает герметичность
– Подходит только для гастроёмкостей Kitchen Line и Budget Line

код	толщина (мм)	мм
804001	1	GN 1/1 - 530x325
804018	0,8	GN 2/3 - 354x325
804025	0,7	GN 1/2 - 265x325
804032	0,7	GN 1/3 - 325x176
804049	0,7	GN 1/4 - 265x162
804056	0,7	GN 1/6 - 176x162



КРЫШКА ДЛЯ GN

код	толщина (мм)	мм
806814	0,7	GN 1/1 - 530x325
806821	0,7	GN 2/3 - 354x325
806838	0,7	GN 1/2 - 265x325
806845	0,7	GN 1/3 - 325x176
806852	0,7	GN 1/4 - 265x162
806869	0,7	GN 1/6 - 176x162
806876	0,7	GN 1/9 - 176x108



КРЫШКА ДЛЯ GN С ОТВЕРСТИЕМ ДЛЯ ПОЛОВНИКА

код	толщина (мм)	мм
806913	0,7	GN 1/1 - 530x325
806920	0,7	GN 2/3 - 354x325
806937	0,7	GN 1/2 - 265x325
806944	0,7	GN 1/3 - 325x176
806951	0,7	GN 1/4 - 265x162
806968	0,7	GN 1/6 - 176x162
806975	0,7	GN 1/9 - 176x108

ГАСТРОЁМКОСТИ GN BUDGET LINE

– Прочная конструкция
– Скругленные края позволяют поддерживать чистоту
– Пригодны для конвекционных печей, холодильников, мармитов









высота (мм)
20
40
65
100
150
200


800133

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/1
– 530x325 мм

код	ёмкость (л)	высота (мм)
800157	28	200
800140	21	150
800133	14	100
800126	9	65
800119	5	40
800102	2,5	20


800232

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 2/3
– 354x325 мм

код	ёмкость (л)	высота (мм)
800249	13	150
800232	9	100
800225	5,5	65
800218	3	40


800331

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/2
– 325x265 мм

код	ёмкость (л)	высота (мм)
800355	12,5	200
800348	9,5	150
800331	6,5	100
800324	4	65
800317	2	40
800300	1	20


800430

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/3
– 325x176 мм

код	ёмкость (л)	высота (мм)
800454	7,8	200
800447	5,7	150
800430	4	100
800423	2,5	65
800416	1,5	40
800409	0,6	20


800539

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/4
– 265x162 мм

код	ёмкость (л)	высота (мм)
800553	5,5	200
800546	4	150
800539	2,8	100
800522	1,8	65


800638

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/6
– 176x162 мм

код	ёмкость (л)	высота (мм)
800652	3,4	200
800645	2,4	150
800638	1,6	100
800621	1	65


800737

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/9
– 176x108 мм

код	ёмкость (л)	высота (мм)
800737	1	100
800720	0,6	65


800812

КРЫШКА ДЛЯ GN

код	мм
800812	GN 1/1 - 530x325
800829	GN 2/3 - 354x325
800836	GN 1/2 - 265x325
800843	GN 1/3 - 325x176
800850	GN 1/4 - 265x162
800867	GN 1/6 - 176x162
800874	GN 1/9 - 176x108


804032

КРЫШКА ДЛЯ GN С СИЛИКОНОВОЙ ПРОКЛАДКОЙ
– Силиконовая прокладка обеспечивает герметичность
– Подходит только для гастроёмкостей Kitchen Line и Budget Line

код	толщина (мм)	мм
804001	1	GN 1/1 - 530x325
804018	0,8	GN 2/3 - 354x325
804025	0,7	GN 1/2 - 265x325
804032	0,7	GN 1/3 - 325x176
804049	0,7	GN 1/4 - 265x162
804056	0,7	GN 1/6 - 176x162



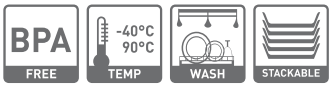

808153

808108

АДАПТЕР ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ
– Для соединения гастроемкостей GN в мармитах, витринах и т.п.

код	мм
808153	GN 1/1 - 532x20
808108	GN 1/2 - 325x20

ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ТРИТАНА BPA FREE





- Высококачественные профессиональные гастроемкости GN выполнены из Тритана - материала нового поколения, самым главным свойством которого является отсутствие канцерогена - бисфенола А (BPA-FREE).
- Обозначение размера GN на углах контейнеров
- Высокая ударостойкость
- Не впитывает запах и вкус продуктов
- Идеальная прозрачность




869215

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1
– 530x325 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
869208	200	28
869215	150	21
869222	100	14
869239	65	9


869314

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/2
– 325x265 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
869307	200	12,5
869314	150	9,5
869321	100	6,5
869338	65	4


869413

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/3
– 325x176 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
869406	200	7,8
869413	150	5,7
869420	100	4
869437	65	2,5


869505

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/4
– 265x162 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
869505	200	5,5
869512	150	4
869529	100	2,8
869536	65	1,8


869611

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/6
– 176x162 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
869604	200	3,4
869611	150	2,4
869628	100	1,6
869635	65	1


869727

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/9
– 176x108 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
869727	100	1
869734	65	0,6


869819

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТИ GN

код	мм
869819	GN 1/1 - 530x325
869826	GN 1/2 - 265x325
869833	GN 1/3 - 325x176
869840	GN 1/4 - 265x162
869857	GN 1/6 - 176x162
869864	GN 1/9 - 176x108


869918

РЕШЁТКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТИ GN

код	мм
869918	GN 1/1 - 530x325
869925	GN 1/2 - 265x325



ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА

– Высококачественные профессиональные гастроемкости из прозрачного поликарбоната
– Не впитывают запах и вкус продуктов





861202

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1
– 530x325 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
861202	200	28
861219	150	21
861226	100	14
861233	65	9



861424

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/2
– 325x265 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
861400	200	12,5
861417	150	9,5
861424	100	6,5
861431	65	4



861523

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/3
– 325x176 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
861509	200	7,8
861516	150	5,7
861523	100	4
861530	65	2,5



861622

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/4
– 265x162 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
861608	200	5,5
861615	150	4
861622	100	2,8
861639	65	1,8



861721

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/6
– 176x162 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
861707	200	3,4
861714	150	2,4
861721	100	1,6
861738	65	1



861820

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/9
– 176x108 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
861820	100	1
861837	65	0,6



864104

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТИ GN
– Без отверстия для половинка
– Подходит для гастроемкости GN Profi Line из нержавеющей стали

код	мм
864104	GN 1/1 - 530x325
864128	GN 1/2 - 265x325
864135	GN 1/3 - 325x176
864142	GN 1/4 - 265x162
864159	GN 1/6 - 176x162
864166	GN 1/9 - 176x108



868522

РЕШЁТКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТИ GN

код	мм
868522	GN 1/1 - 530x325
868546	GN 1/2 - 325x265
868553	GN 1/3 - 325x176
868577	GN 1/6 - 172x162



ГАСТРОЕМКОСТИ ИЗ ЧЕРНОГО ПОЛИКАРБОНАТА

– Высококачественные профессиональные гастроемкости из черного полипропилена
– Не впитывают запах и вкус продуктов





862209

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1
– 530x325 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
862209	65	9



862421

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/2
– 325x265 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
862421	100	6,5
862438	65	4



862513

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/3
– 325x176 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
862513	150	5,7
862520	100	4
862537	65	2,5



862629

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/4
– 265x162 мм

код	мм	высота (мм)	ёмкость (л)
862629	265x162	100	2,8
862636	265x162	65	1,8



862711

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/6
– 176x162 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
862711	150	2,4
862728	100	1,6
862735	65	1



862902

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТИ GN

код	мм
862902	GN 1/1 - 530x325
862926	GN 1/2 - 325x265
862933	GN 1/3 - 325x176
862940	GN 1/4 - 265x162
862957	GN 1/6 - 176x162

ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ БЕЛОГО ПОЛИКАРБОНАТА

- Высококачественные профессиональные гастроемкости из белого полипропилена
- Не впитывают запах и вкус продуктов





862285

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1

– 530x325 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
862285	65	9



862476

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/2

– 325x265 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
862476	100	6,5
862483	65	4



862575

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/3

– 325x176 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
862568	150	5,7
862575	100	4
862582	65	2,5



862674

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/4

– 265x162 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
862674	100	2,8
862681	65	1,8



862773

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/6

– 176x162 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
862766	150	2,4
862773	100	1,6
862780	65	1

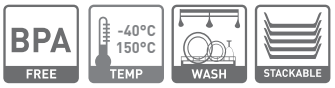


862964

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТИ GN

код	мм
862919	GN 1/1 - 530x325
862964	GN 1/2 - 265x325
862971	GN 1/3 - 325x176
862988	GN 1/4 - 265x162
862995	GN 1/6 - 176x162

ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ГРИЛАМИДА ДЛЯ ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУР



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






869260


869369


869475

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1
– 530x325 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
869260	150	20
869277	100	13,3
869284	65	9

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/2
– 325x265 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
869369	150	9
869376	100	6,1
869383	65	4

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/3
– 325x176 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
869468	150	5,5
869475	100	3,8
869482	65	2,5


869567


869673


869772

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/4
– 265x162 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
869567	150	3,8
869574	100	2,6
869581	65	1,7

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/6
– 176x162 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
869666	150	2,3
869673	100	1,6
869680	65	1

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/9
– 176x108 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
869772	100	0,9
869789	65	0,6


869949

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ GN

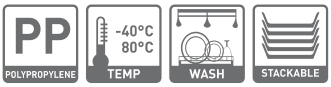
код	мм
869949	GN 1/1 - 530x325
869956	GN 1/2 - 265x325
869963	GN 1/3 - 325x176
869970	GN 1/4 - 265x162
869987	GN 1/6 - 176x162
869994	GN 1/9 - 176x108

Высокая термоустойчивость - можно использовать в мармитах и микроволновых печах



ГАСТРОЁМКОСТИ GN ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА

– Не впитывают запах и вкус продуктов






880012


880111


880210

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1
– 530x325 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
880005	200	28
880012	150	21
880029	100	14

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/2
– 325x265 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
880104	200	12,5
880111	150	9,5
880128	100	6,5

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/3
– 325x176 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
880203	200	7,8
880210	150	5,7
880227	100	4


880319


880418


880524

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/4
– 265x162 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
880302	200	5,5
880319	150	4
880326	100	2,8

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/6
– 176x162 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
880401	200	3,4
880418	150	2,4
880425	100	1,6

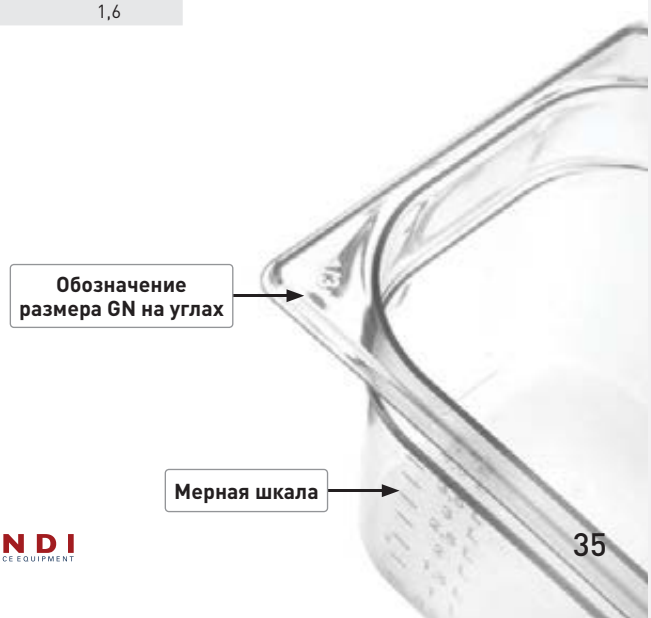
ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/9
– 176x108 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
880524	100	1


880609

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ GN
– Подходят ко всем гастроемкостям GN из полипропилена, также к гастроконтейнерам GN HACCP для хранения пищевых продуктов

код	мм
880609	GN 1/1 - 530x325
880616	GN 1/2 - 325x265
880623	GN 1/3 - 325x176
880630	GN 1/4 - 265x162
880647	GN 1/6 - 176x162
880654	GN 1/9 - 176x108



ГАСТРОЁМКОСТИ GN НАССР ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА - БЕЗ КРЫШЕК

PP POLYPROPYLENE | BPA FREE | HACCP COMPLIANT | -40°C 80°C TEMP | WASH | STACKABLE

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

MADE IN ITALY










880050

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/1

– 530x325 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
880050	200	28
880067	150	21
880074	100	14



880159

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/2

– 325x265 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
880159	200	12,5
880166	150	9,5
880173	100	6,5





880258

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/3

– 325x176 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
880258	200	7,8
880265	150	5,7
880272	100	4
880289	65	2,5



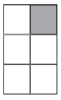


880371

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/4

– 265x162 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
880357	200	5,5
880364	150	4
880371	100	2,8
880388	65	1,8



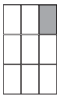


880456

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/6

– 176x162 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
880456	200	3,4
880463	150	2,4
880470	100	1,6
880487	65	1





880555

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/9

– 176x108 мм

код	высота (мм)	ёмкость (л)
880555	100	1
880562	65	0,6

КРЫШКА ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ GN

– Подходят ко всем гастроемкостям GN из полипропилена

код	мм
880609	GN 1/1 - 530x325
880616	GN 1/2 - 325x265
880623	GN 1/3 - 325x176
880630	GN 1/4 - 265x162
880647	GN 1/6 - 176x162
880654	GN 1/9 - 176x108



880623

КЛИПСЫ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ GN НАССР ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА

– Набор из 12 шт. в блистере

код	количество шт. упаковке	цвет
880661	12	красный
880678	12	зеленый
880685	12	желтый
880692	12	голубой
880869	12	фиолетовый



МАРКЕРЫ HORECA

– Набор из 2 штук в блистере
– Для описывания гастроконтейнеров для хранения пищевых продуктов
– Стираемые

код	количество шт. упаковке
871546	2



871546



ДОСКИ РАЗДЕЛОЧНЫЕ НАССР

HDPE POLYETHYLENE · HACCP COMPLIANT · WASH

– Выполнены из полиэтилена HDPE 500
– Соответствуют нормам НАССР
– Двусторонние



ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ НАССР 600X400

– Обе стороны без желобков

код	цвет	предназначение	
825600	белый	молочные продукты, хлеб	
825617	красный	сырое мясо	
825624	синий	рыба	
825631	зелёный	овощи	
825648	коричневый	варёное мясо, колбасы	
825655	жёлтый	сырая птица	
825662	фиолетовый	для аллергиков	NEW!

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ НАССР 450X300

– Обе стороны без желобков

код	цвет	предназначение	мм	
825518	белый	молочные продукты, хлеб	450x300x(H)12,7	
825525	красный	сырое мясо	450x300x(H)12,7	
825532	синий	рыба	450x300x(H)12,7	
825549	зеленый	овощи	450x300x(H)12,7	
825556	коричневый	варёное мясо, колбасы	450x300x(H)12,7	
825563	желтый	сырая птица	450x300x(H)12,7	
825570	фиолетовый	для аллергиков	450x300x(H)12,7	NEW!



826201

СТОЙКА ДЛЯ ДОСОК

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

– Для 6 досок длиной макс. 20 мм

код	мм
826201	303x211x(H)205

ДОСКИ РАЗДЕЛОЧНЫЕ НАССР

– Выполнены из полиэтилена HDPE 500
– Соответствуют нормам НАССР
– Двусторонние





ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ НАССР GN 1/1

– Желобок с одной стороны

код	цвет	предназначение	мм
826003	белый	молочные продукты, хлеб	530x325x(H)15
826010	красный	сырое мясо	530x325x(H)15
826027	синий	рыба	530x325x(H)15
826034	зелёный	овощи	530x325x(H)15
826041	коричневый	варёное мясо, колбасы	530x325x(H)15
826058	жёлтый	сырая птица	530x325x(H)15
826065	фиолетовый	для аллергиков	530x325x(H)15

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ НАССР GN 1/2

– Желобок с одной стороны

код	цвет	предназначение	мм
826102	белый	молочные продукты, хлеб	265x325x(H)12
826119	красный	сырое мясо	265x325x(H)12
826126	синий	рыба	265x325x(H)12
826133	зелёный	овощи	265x325x(H)12
826140	коричневый	варёное мясо, колбасы	265x325x(H)12
826157	жёлтый	сырая птица	265x325x(H)12
826164	фиолетовый	для аллергиков	265x325x(H)12



Желобок для сбора лишней жидкости

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ PERFECT CUT



HDPE POLYETHYLENE · HACCP COMPLIANT · WASH

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ PERFECT CUT

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

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



Мерная шкала на поверхности доски облегчает нарезку ровными кусочками

ДОСКИ РАЗДЕЛОЧНЫЕ УНИУВЕРСАЛЬНЫЕ - БЕЛЫЕ

HDPE POLYETHYLENE · WASH



ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ С РУЧКОЙ

– Изготовлена из полиэтилена HDPE
– Двусторонняя, гладкая

код	мм
826348	250x150x(H)10
826355	300x200x(H)10



Желобок для сбора лишней жидкости

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ С ВЫРЕЗОМ

– Изготовлена из полиэтилена HDPE
– С вырезом
– Противоскользящие ножки

код	мм
826362	355x250x(H)15



ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ

– Изготовлена из полиэтилена HDPE
– Противоскользящие ножки

код	мм
826379	450x300x(H)20
826386	500x350x(H)18
826393	600x400x(H)20



826300





ПОДКЛАДКИ ДЛЯ РЕЗКИ - КОМПЛЕКТ 6 ШТ.

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

код	мм
826300	380x305x(H)1,4



826324

NEW!



Нескользящая нижняя поверхность

ПОДКЛАДКИ ДЛЯ РЕЗКИ НЕСКОЛЬЗЯЩИЕ - КОМПЛЕКТ 6 ШТ.

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

код	мм
826324	305x455x(H)2



598047



КОВРИК АНТИСКОЛЬЗЯЩИЙ

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

код	мм
598047	1500x300



ДОСКИ ДЕРЕВЯННЫЕ



ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ
– Выполнена из склееных брусков
– С ручками

код	мм	-
506912	265x325x(H)45	GN 1/2
506905	530x325x(H)45	GN 1/1



ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ
– Выполнена из бука
– С желобком

код	мм
505205	390x230x(H)16



ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ ДЛЯ ХЛЕБА
– Выполнена из бука

код	мм
505007	340x200x(H)14



ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ С РУЧКОЙ
– Выполнена из бука

код	мм
505106	390x160x(H)13



ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ ДЛЯ ХЛЕБА
– С вынимающейся деревяной решеткой

код	мм
505502	475x322



ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ ДВУСТОРОННЯЯ
– Выполнена из бука
– 1 сторона гладкая - традиционная
– 2 сторона рифленная – для резки хлеба

код	мм
505403	530x325x(H)18



ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ BAMBOO
– С ручками

код	мм	-
506936	500x350x(H)40	прямоугольная
506943	330x250x(H)40	прямоугольная
506950	ø400x(H)35	круглая



НОЖИ KURT SCHELLER EDITION





НАБОР ИЗ 9 НОЖЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

- Ножи выполнены из одного куска нержавеющей стали 3CR13
- Ручка из нержавеющей стали 410 с прорезиненным покрытием
- Благодаря наивысшему качеству выполнения ножи исключительно прочные и коррозионностойкие, а лезвие долго остается острым
- Безопасная профилированная рукоятка
- В наборе:
  - 1 – Вилка для мяса – 320 мм
  - 2 – Мусат – 340 мм
  - 3 – Нож Santoku – 336 мм
  - 4 – Нож поварской – 370 мм
  - 5 – Нож поварской – 333 мм
  - 6 – Нож для ветчины – 331 мм
  - 7 – Нож для хлеба – 333 мм
  - 8 – Нож обвалочный – 285 мм
  - 9 – Нож для чистки овощей – 193 мм

код
975770



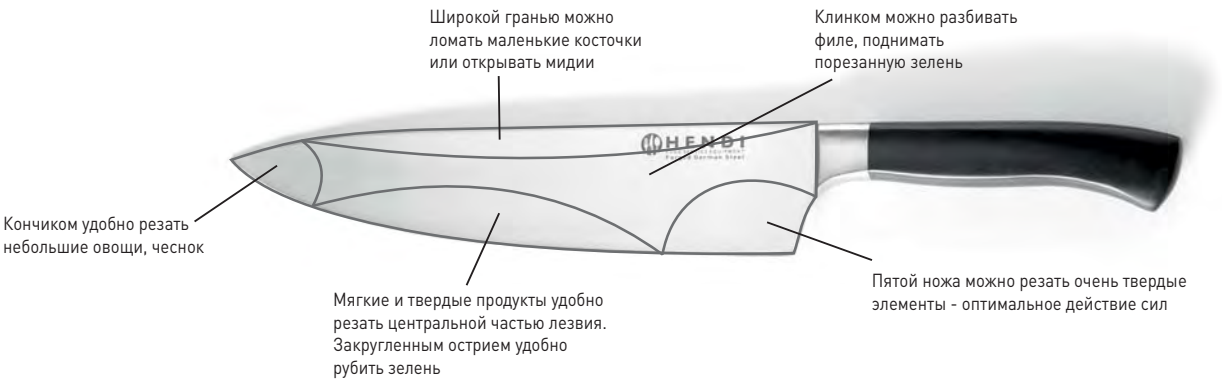
В удобном чехле

НОЖИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ PROFI LINE

German Steel X50CrMoV15

– Все ножи выполнены из высококачественной немецкой углеродистой стали
– Специальный хирургический сплав из хром-молибден-ванадиевой стали X50CrMoV15 гарантирует следующие качества:
  - превосходные режущие качества
  - очень острое и прочное лезвие
  - легко затачиваются
  - устойчивы к загрязнению
– Процесс производства состоит из 50 этапов. Прецизионное изготовление, шлифовка и полировка обеспечивают идеальное режущее лезвие
– Соответствуют гигиеническим нормам HACCP, уникальная конструкция рукоятки не допускает накапливания пищевых остатков в местах соединения с лезвием
– Каждый нож упакован в отдельном эстетическом блистере
– Изготовлены методом горячей ковки из одного куска стали
– Каждый нож упакован в отдельную блистерную упаковку





НОЖ ПОВАРСКОЙ



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
844205	3,3	250/385

НОЖ ПОВАРСКОЙ



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
844212	3,3	200/335

НОЖ ПОВАРСКОЙ



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
844250	2	150/265

НОЖ МЯСНИЦКИЙ



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
844311	2,7	250/380

НОЖ МЯСНИЦКИЙ



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
844304	2,6	200/330

НОЖ ОБВАЛОЧНЫЙ
– Гибкий



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
844267	2	150/270

НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
844236	1,9	90/195

МУСАТ АЛМАЗНЫЙ



код	длина лезвия/ножа (мм)
844403	310/445

НОЖ ДЛЯ ВЕТЧИНЫ И ЛОСОСЯ
– С грантонами



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
844328	2,6	300/430

НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
844298	2,4	215/340

НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА
– изогнутый



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
844281	2,4	215/340

СЕКАЧ
– Гладкий



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
844342	4	170/295

СЕКАЧ
– С грантонами



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
844335	2,5	170/295

НОЖ SANTOKU
– С грантонами



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
844274	3	180/310

ВИЛКА ДЛЯ МЯСА



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
844229	9	150/285

ВИЛКА ДЛЯ МЯСА



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
844243	2,5	130/255

НОЖИ KITCHEN LINE

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



НОЖ ПОВАРСКОЙ



код	длина лезвия/ножа (мм)
781319	200/340

НОЖ ПОВАРСКОЙ



код	длина лезвия/ножа (мм)
781357	150/295

НОЖ МЯСНИЦКИЙ



код	длина лезвия/ножа (мм)
781340	200/340

НОЖ ОБВАЛОЧНЫЙ



код	длина лезвия/ножа (мм)
781371	150/285

НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА



код	длина лезвия/ножа (мм)
781333	230/345

НОЖ ДЛЯ ОВОЩЕЙ



код	длина лезвия/ножа (мм)
781388	125/240

НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ



код	длина лезвия/ножа (мм)
781395	90/200

НОЖНИЦЫ ДЛЯ ПТИЦЫ



код	длина лезвия/ножа (мм)
781401	140/250

ВИЛКА ДЛЯ МЯСА



код	длина лезвия/ножа (мм)
781364	175/290

СЕКАЧ



код	длина лезвия/ножа (мм)
781302	180/300

НОЖ ДЛЯ ВЕТЧИНЫ И ЛОСОСЯ



код	длина лезвия/ножа (мм)
781326	215/380

МУСАТ



код	длина лезвия/ножа (мм)
781418	ø10x230/360

ПЛАНКА МАГНИТНАЯ С КРЮЧКАМИ

PP POLYPROPYLENE

– Две магнитные полоски
– В цену не входят ножи

код	длина мм	количество крючков
820209	300	3
820308	450	5
820407	600	6



820209



820308



820407



НОЖИ GREEN LINE





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

НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ С ВЫГНУТЫМ ЛЕЗВИЕМ



код	длина лезвия/ножа (мм)
843802	70/175

НОЖ ДЛЯ СТЕЙКОВ



код	длина лезвия/ножа (мм)
843819	120/220

НОЖ ДЛЯ ОВОЩЕЙ



код	длина лезвия/ножа (мм)
843826	110/215

НОЖ КУХОННЫЙ



код	длина лезвия/ножа (мм)
843833	140/260

НОЖ КУХОННЫЙ



код	длина лезвия/ножа (мм)
843840	160/280

НОЖ КУХОННЫЙ



код	длина лезвия/ножа (мм)
843857	180/305

НОЖ КУХОННЫЙ



код	длина лезвия/ножа (мм)
843864	200/325

НОЖ КУХОННЫЙ



код	длина лезвия/ножа (мм)
843871	220/340

НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА



код	длина лезвия/ножа (мм)
843888	260/380

НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА



код	длина лезвия/ножа (мм)
843895	300/415

НОЖ ДЛЯ РОСТБИФА



код	длина лезвия/ножа (мм)
843901	230/345

НОЖ ДЛЯ ВЕТЧИНЫ И ЛОСОСЯ



код	длина лезвия/ножа (мм)
843918	300/415

НОЖ ДЛЯ ТЕСТА



код	длина лезвия/ножа (мм)
843925	240/360

СЕКАЧ



код	длина лезвия/ножа (мм)
843932	190/325

НОЖ ШЕФ-ПОВАРА



код	длина лезвия/ножа (мм)
843949	260/400

НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ЛОМТИКАМИ



код	длина лезвия/ножа (мм)
843956	260/400

НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ЛОМТИКАМИ



код	длина лезвия/ножа (мм)
843963	300/440

НОЖ ДЛЯ РЕЗКИ ЛОМТИКАМИ



код	длина лезвия/ножа (мм)
843970	340/485

НОЖ ОБВАЛОЧНЫЙ



код	длина лезвия/ножа (мм)
843987	130/255

НОЖ ОБВАЛОЧНЫЙ



код	длина лезвия/ножа (мм)
843994	160/380

НОЖИ ЯПОНСКИЕ

– Традиционные японские ножи с деревянной ручкой
– Изготовлены из высококачественной углеродистой стали X50CrMoV15
– Процесс производства состоит из 50 этапов
– Каждый нож в эстетической блистерной упаковке



1

НОЖ ЯПОНСКИЙ ‚SASHIMI'



2

НОЖ ЯПОНСКИЙ ‚SASHIMI'



3

НОЖ ЯПОНСКИЙ ‚NAKIRI'



4

НОЖ SANTOKU

код			длина лезвия/ножа (мм)	толщина (мм)
845059	1	Нож японский 'Sashimi'	210/340	4
845042	2	Нож японский 'Sashimi'	240/370	4
845028	3	Нож японский 'Nakiri'	180/325	4
845035	4	Нож японский 'Santoku'	165/295	2

НОЖ HACCP ФИОЛЕТОВЫЙ - ДЛЯ АЛЛЕГРИКОВ

– Ручка из полипропилена в соответствии с нормами HACCP
– Нож упакован в отдельном эстетическом блистере

НОВАЯ ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА



НОЖ ПОВАРСКОЙ

код		длина лезвия/ножа (мм)	толщина (мм)
842676	Нож поварской	180/320	2,5

НОЖИ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ - ЧЁРНЫЕ

– Ручка из полипропилена
– Каждый нож упакован в отдельном эстетическом блистере

НОВАЯ ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА

PP POLYPROPYLENE | S.S. STAINLESS STEEL | HACCP COMPLIANT | WASH

НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ
– Короткая модель



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
842201	1,2	90/190

НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ
– С зубчатой кромкой



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
842102	1,2	100/205

НОЖ ДЛЯ МЯСА



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
842409	2,5	150/280

НОЖ ПОВАРСКОЙ



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
842607	2,5	180/320

НОЖ ПОВАРСКОЙ



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
842706	2,5	240/385

НОЖ ДЛЯ ВЕТЧИНЫ И ЛОСОСЯ

Грантоны - нарезка без прилипания



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
842904	1,7	350/490

НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
843000	1,5	250/385

НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
843109	1,5	300/430

НОЖ МЯСНИЦКИЙ



NEW!

код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
844427	2,5	200/330

НОЖ МЯСНИЦКИЙ



NEW!

код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
844410	2,5	250/380

НОЖ ОБВАЛОЧНЫЙ



NEW!

код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
844441	1,8	150/285

НОЖ ОБВАЛОЧНЫЙ



NEW!

код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
844434	1,8	140/270

МУСАТ



код	толщина (мм)	длина лезвия/ножа (мм)
781418	ø10	230/360

НОЖИ НАССР КОРИЧНЕВЫЕ - ДЛЯ КОЛБАСЫ И ВАРЕННОГО МЯСА

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

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



Грантоны - нарезка без прилипания

НОВАЯ ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА



НОЖИ НАССР КРАСНЫЕ - ДЛЯ МЯСА

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

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



Грантоны - нарезка без прилипания

НОВАЯ ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА



НОЖИ НАССР ЖЁЛТЫЕ - ДЛЯ ПТИЦЫ

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

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



НОВАЯ ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА



НОЖИ НАССР СИНИЕ - ДЛЯ РЫБЫ

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

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



НОВАЯ ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА



НОЖИ НАССР БЕЛЫЕ - ДЛЯ ХЛЕБА, МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ И ДЕЛИКАТЕСОВ

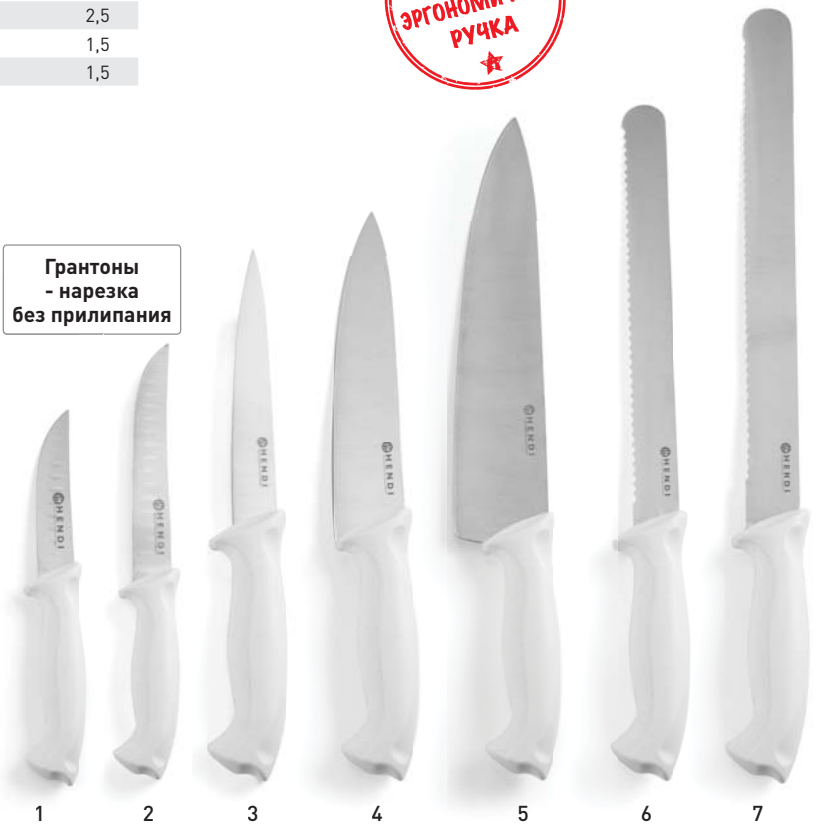
– Ручка из полипропилена в соответствии с нормами НАССР
– Каждый нож упакован в отдельном эстетическом блистере

код			длина лезвия/ ножа (мм)	модель	толщина (мм)
842256	1	Нож универсальный	90/190	короткая	1,2
842355	2	Нож универсальный	130/230	длинная	1,2
842553	3	Нож обвалочный	150/300		0,9
842652	4	Нож поварской	180/320		2,5
842751	5	Нож поварской	240/385		2,5
843055	6	Нож для хлеба	250/385		1,5
843154	7	Нож для хлеба	300/430		1,5

НОВАЯ ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА



Грантоны - нарезка без прилипания



НОЖИ НАССР ЗЕЛЕНЫЕ - ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

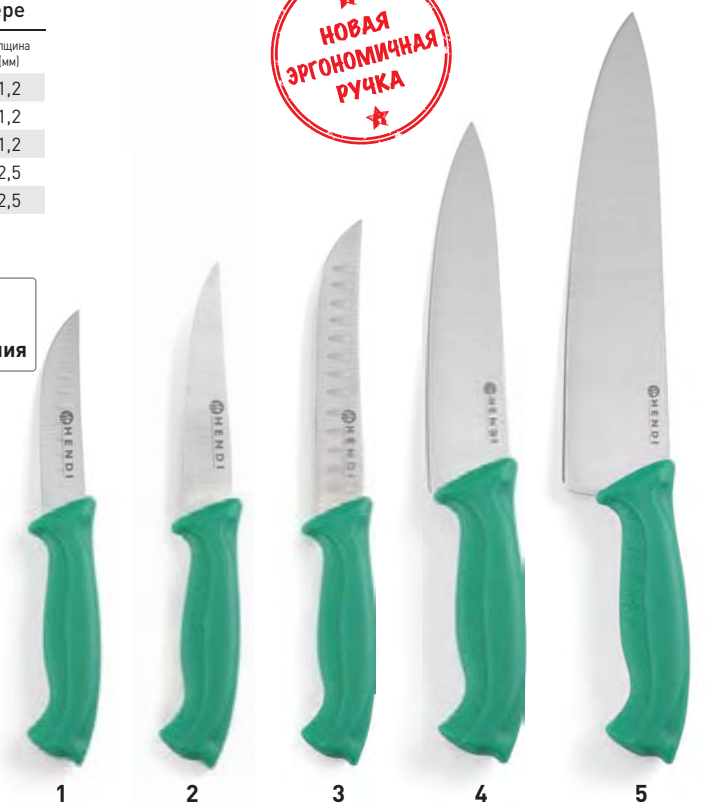
– Ручка из полипропилена в соответствии с нормами НАССР
– Каждый нож упакован в отдельном эстетическом блистере

код			длина лезвия/ ножа (мм)	модель	толщина (мм)
842218	1	Нож универсальный	90/190	короткая	1,2
842119	2	Нож универсальный	100/205	с зубчатой кромкой	1,2
842317	3	Нож универсальный	130/230	длинная	1,2
842614	4	Нож поварской	180/320		2,5
842713	5	Нож поварской	240/385		2,5

НОВАЯ ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА



Грантоны - нарезка без прилипания



НОЖИ НАССР ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ - НАБОР ИЗ 6 ШТУК

НОВАЯ ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА

PP POLYPROPYLENE · S.S. STAINLESS STEEL · HACCP COMPLIANT · WASH



842003

НАБОР НОЖЕЙ

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

код	длина лезвия/ножа (мм)
842003	75/175



842010

НАБОР НОЖЕЙ

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

код	длина лезвия/ножа (мм)
842010	90/185

НОЖИ ДЛЯ ЧИСКИ ОВОЩЕЙ

– Высокое качество исполнения

НОЖ ДЛЯ ЧИСКИ ОВОЩЕЙ

– Сделано в Германии

PP POLYPROPYLENE · S.S. STAINLESS STEEL · WASH · MADE IN GERMANY

код	длина лезвия/ножа (мм)	-
841105	75/180	прямой
841112	87/190	остроконечный
841129	60/165	с изогнутым лезвием

НОЖ ДЛЯ ПОМИДОРОВ

– Ручка из полипропилена
– Сделано в Германии

PP POLYPROPYLENE · S.S. STAINLESS STEEL · WASH · MADE IN GERMANY

код	длина лезвия/ножа (мм)
841136	110/210



841105 841112 841129 841136

НОЖ ДЛЯ ЧИСКИ ОВОЩЕЙ

– Деревянная ручка
– Сделано в Германии

S.S. STAINLESS STEEL · WASH · MADE IN GERMANY

код	длина лезвия/ножа (мм)	-
841020	60/165	с изогнутым лезвием



841020

ОВОЩЕЧИСТКА

– Модель с поперечным лезвием

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

код	длина лезвия/ножа (мм)	-
841228	50/110	В блистере



841228

ОВОЩЕЧИСТКА

– Модель с подвижным лезвием

S.S. STAINLESS STEEL

код	длина лезвия/ножа (мм)	-
841235	50/150	В блистере



841235

PP POLYPROPYLENE S.S. STAINLESS STEEL WASH



НОЖ ДЛЯ НАРЕЗАНИЯ ЦЕДРЫ

код	мм
856031	155



НОЖ ДЛЯ ГРЕЙПФРУТА

код	мм
856185	110/215



НОЖ ДЛЯ ОВОЩЕЙ

код	мм
856086	110/220



НОЖ ДЛЯ ОЧИСТКИ ЦИТРУСОВЫХ

код	мм
856055	180



НОЖ ДЛЯ ВЫРЕЗАНИЯ ШАРИКОВ - ОДИНАРНЫЙ

код	мм
856017	ø26x165



НОЖ ДЛЯ ВЫРЕЗАНИЯ ШАРИКОВ - ОДИНАРНЫЙ, ГОФРИРОВАННЫЙ

код	-	мм
856024	Ø22 мм	ø22x155



НОЖ ДЛЯ ВЫРЕЗАНИЯ ШАРИКОВ - ДВОЙНОЙ

код	мм
856000	ø22-25x165



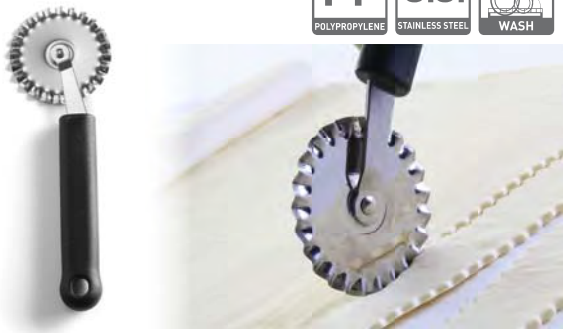
CANAL KNIFE

код	мм
856048	150



НОЖ-РОЛИК ДЛЯ ПИЦЦЫ

код	мм
617007	Ø 100x230



НОЖ-РОЛИК ДЛЯ ТЕСТА - ЗУБЧАТЫЙ

код	мм
856154	ø60x180



НОЖ ДЕКОРАТИВНЫЙ ДЛЯ МАСЛА

– Зубчатый

код	-	мм
856192	зубчатый	200



НОЖ ДЛЯ МАСЛА - ЗУБЧАТЫЙ

код	мм
855768	100x85x225



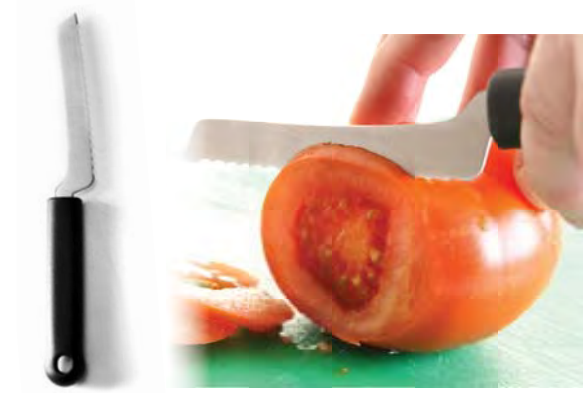
НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ

код	мм
856178	175



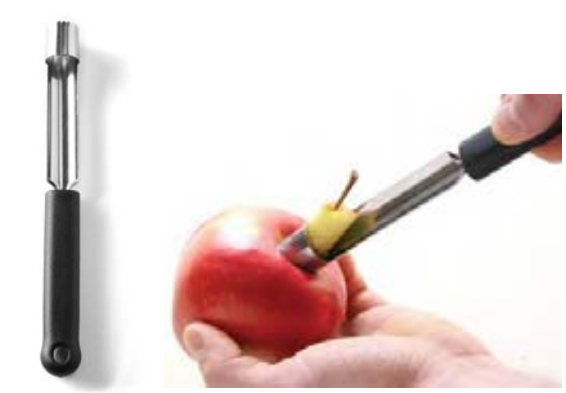
НОЖ ДЛЯ ДЕКОРАТИВНОЙ НАРЕЗКИ

код	-	мм
856062	зубчатое лезвие 90 мм	200



НОЖ ДЛЯ ПОМИДОРОВ

код	-	мм
856253	зубчатый - 110 мм	230



НОЖ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ СЕРДЦЕВИНЫ ЯБЛОК

код	-	мм
856079	диаметр/длина Ø20 мм/100 мм	215



PP POLYPROPYLENE | S.S. STAINLESS STEEL | WASH



НОЖ-ЛОПАТКА ДЛЯ СЫРА

код	мм
856208	205





НОЖ-ЛОПАТКА ДЛЯ МЯГКИХ СЫРОВ

код	мм
856215	160





ТЁРКА ДЛЯ СЫРА

код	мм
856222	160x60





НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ МЯГКОГО СЫРА

код	мм
856246	160/270





НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ ТВЕРДОГО СЫРА

код	мм
856239	130/260

НОЖИ ДЛЯ ДЕКОРАТИВНОЙ НАРЕЗКИ

PP POLYPROPYLENE | S.S. STAINLESS STEEL | WASH



856291

НАБОР ИЗ 6 НОЖЕЙ ДЛЯ ДЕКОРАТИВНОЙ НАРЕЗКИ

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

код
856291



НОЖИ ДЛЯ ЗЕЛЕНИ

PP POLYPROPYLENE | S.S. STAINLESS STEEL | WASH



844366

844359

НОЖ ДЛЯ ЗЕЛЕНИ

код	-	мм
844366	2 лезвия	230
844359	1 лезвие	230





856314

НОЖНИЦЫ ДЛЯ РАЗДЕЛКИ ПТИЦЫ

– Высокоуглеродистая сталь
– Мягкая ручка

код	мм
856314	240



856307

НОЖНИЦЫ КУХОННЫЕ – УНИВЕРСАЛЬНЫЕ

– Разборные - для легкой очистки
– Мягкая ручка

код	мм
856307	195

ABS PLASTIC



Посмотреть видео ролик

224403



ТОЧИЛО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ДЛЯ ЗАТОЧКИ НОЖЕЙ

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

код	мм	V
224403	310x110x(H)110	230
224410	Наждачная бумага	



ТОЧИЛО ДЛЯ НОЖЕЙ

– Предохранение пальцев

код	мм
820605	140

ABS PLASTIC



820612

ТОЧИЛО ДЛЯ НОЖЕЙ

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

код	мм
820612	200x46x(H)75

CERAMIC [керамический]: для заточки керамических ножей

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

FINE [тонкий]: тонкая заточка для профессиональной шлифовки лезвия



NEW!

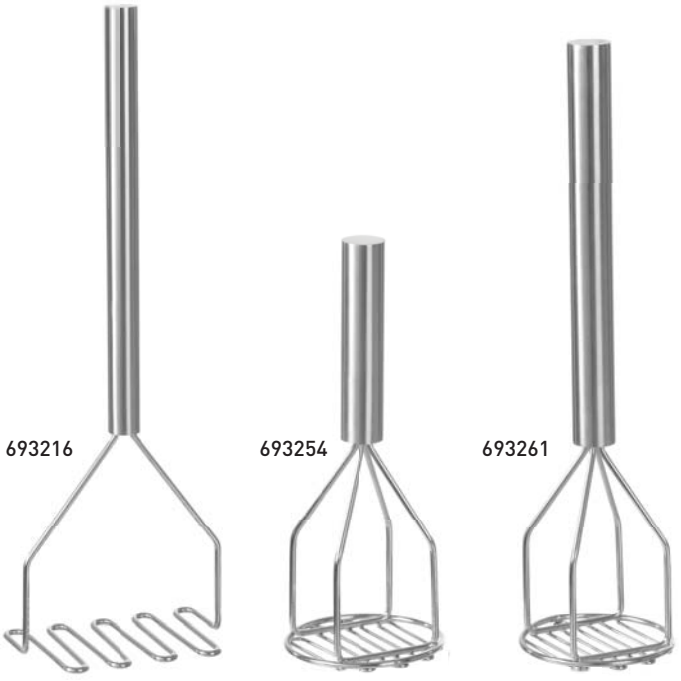
КАРТОФЕЛЕМЯЛКА
– Прочная конструкция

код	мм
693216	200x130x(H)610
693223	200x130x(H)810

NEW!

КАРТОФЕЛЕМЯЛКА
– Прочная конструкция

код	мм
693254	ø118x(H)306
693261	ø118x(H)456

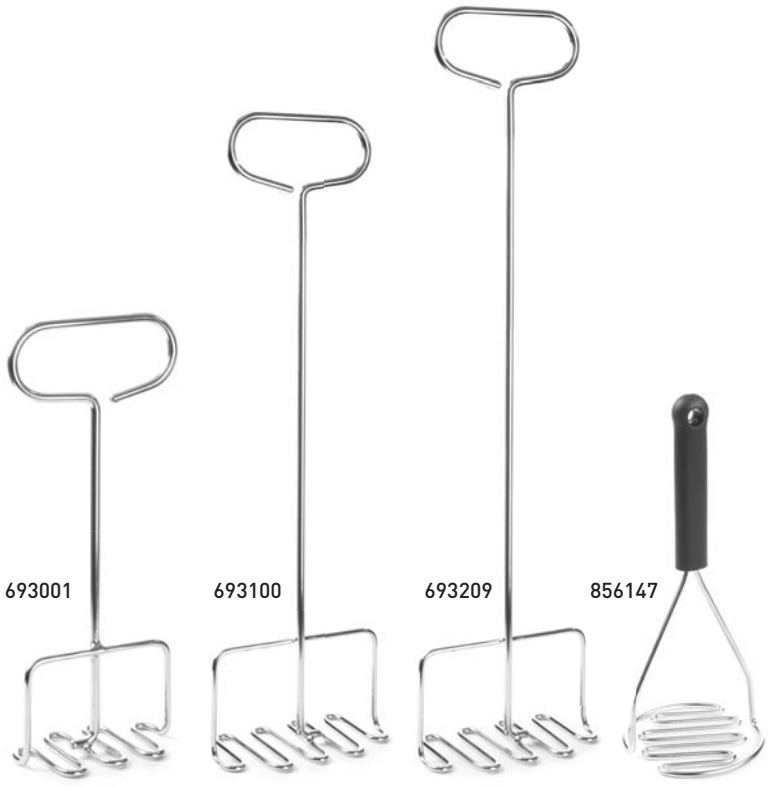


КАРТОФЕЛЕМЯЛКА
– Прочная конструкция

код	мм
693001	130x(H)355
693100	180x(H)600
693209	180x(H)770

КАРТОФЕЛЕМЯЛКА

код	мм
856147	95x(H)230





ПРЕСС ДЛЯ ПЮРЕ

код	мм
515105	300x110





690000

МАШИНКА ДЛЯ ОТКРЫВАНИЯ КОНСЕРВНЫХ БАНОК KITCHEN LINE

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

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

код	мм
690000	550

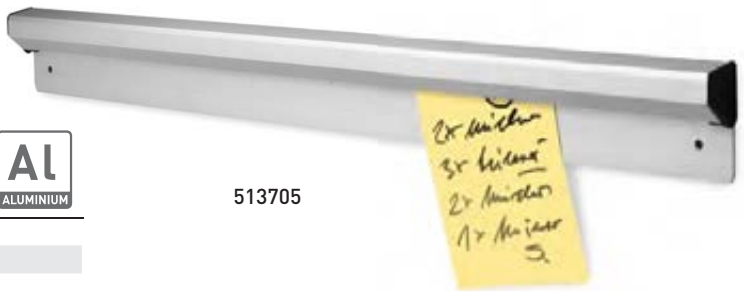


856116

PP POLYPROPYLENE · S.S. STAINLESS STEEL · WASH

ОТКРЫВАЛКА ДЛЯ БАНОК

код	мм
856116	200



513705

ПЛАНКА ДЛЯ ЗАКАЗОВ

– Изготовлена из матового алюминия
– Крепится шурупами или монтажным клеем

Al ALUMINIUM

код	мм
513705	600



570715

ПРЕСС ДЛЯ ЧЕСНОКА

Al ALUMINIUM · WASH

код	мм
570715	175x30



856123

ПРЕСС ДЛЯ ЧЕСНОКА

– Легко содержать в чистоте
– Две съёмные сетки

PP POLYPROPYLENE · S.S. STAINLESS STEEL · WASH

код	мм
856123	180x25



570104

Al ALUMINIUM · WASH

ЯЙЦЕРЕЗКА – ПРЯМОУГОЛЬНАЯ

код	мм
570104	130x85



570012

ЯЙЦЕРЕЗКА – ОВАЛЬНАЯ

Al ALUMINIUM · WASH

код	мм	-
570012	120x115	1 шт. в блистере



505694



505656

505670

БЛОК РАЗДЕЛОЧНЫЙ ДЕРЕВЯННЫЙ НА ДЕРЕВЯННОЙ ПОДСТАВКЕ

– Изготовлен из бука
– Общая высота 850 мм

код	мм
506011	500x400x(H)200
505694	500x400x(H)150
505625	400x400x(H)150
505618	400x400x(H)110

БЛОК РАЗДЕЛОЧНЫЙ ИЗ ПОЛИЭТИЛЕНА С ПОДСТАВКОЙ

– Выполнен из полиэтилена HDPE500
– Усиленная подставка из нержавеющей стали

HDPE POLYETHYLENE S.S. STAINLESS STEEL

код	мм	-
505687	500x400x(H)830	набор
505663	500x400x(H)80	блок
505656	500x400x(H)50	блок
505670	500x400x(H)750	подставка



505632

БЛОК РАЗДЕЛОЧНЫЙ ДЕРЕВЯННЫЙ БЕЗ ПОДСТАВКИ

– Изготовлен из бука

код	мм
505649	500x400x(H)200
505632	500x400x(H)150

S.S. STAINLESS STEEL



513538

КРЮКИ МЯСНИЦКИЕ - КОМПЛЕКТ 4 ШТ.

код	мм
513538	90x4
513545	110x5
513552	130x5
513569	150x6



559208

ШПАГАТ КОЛБАСНЫЙ

– Катушка - 100 г шпагата
– Изготовлен из хлопка-сырца
– Около 85 м

код	количество шт. упаковке
559208	1 шт.

ТЕНДЕРАЙЗЕРЫ И МОЛОТКИ ДЛЯ ОТБИВАНИЯ МЯСА



513019



NEW!

МОЛОТОК ДЛЯ ОТБИВАНИЯ МЯСА

– Усиленная ручка, гладкая поверхность для мяса, рыбы и птицы
– Сверхпрочный, вес 750 г

код	мм
513019	Ø93x(H)290

СЕРТИФИКАТ ДЛЯ КОНТАКТА С ПИЩЕЙ



Зубчатая поверхность для отбивания свинины и говядины



Гладкая поверхность для птицы и рыбы

513002

МОЛОТОК ДЛЯ ОТБИВАНИЯ МЯСА

код	длина мм
513002	220

RAPTOR
TENDERIZER



843451

843468



ВОЛНЫ
смягчение мяса



ЛЕЗВИЯ
насекание волокон



Современная эргономичная форма, идеально лежит в ладони

ABS PLASTIC | 18/8 STAINLESS STEEL | WASH

ТЕНДЕРАЙЗЕР PROFI LINE

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

код	цвет	мм	тип
843451	красный	150x42x(H)118	51 лезвие
843468	белый	150x42x(H)118	51 лезвие



Лазерная заточка
- экстремально острые зубцы

PP POLYPROPYLENE | S.S. STAINLESS STEEL | WASH



856352 856369 856376 856321 856338 856345

ТЕРКИ

код	мм	-
856352	35x220 / (L)390	мелкая
856369	35x220 / (L)390	средняя
856376	35x220 / (L)390	лента

ТЕРКИ

код	мм	-
856321	65x135 / (L)315	средняя
856338	65x135 / (L)315	лента
856345	65x135 / (L)315	ломтики

S.S. STAINLESS STEEL | WASH



443002



Прочная конструкция

ТЕРКА 4-СТОРОННЯЯ

код	мм
443002	90x65x(H)200

МАНДОЛИНА РУЧНАЯ С ДВОЙНЫМ ЛЕЗВИЕМ

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

код	мм
222676	530x165x(H)203

PP POLYPROPYLENE · ABS PLASTIC · S.S. STAINLESS STEEL · WASH

NEW!



222676

РУЧНАЯ V–ОБРАЗНАЯ ТЕРКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ

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

код	мм
222614	130x335x(H)75



V-образное главное режущее лезвие

222614



ТЕРКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ MANDOLINA

- 2 лезвия для резки на ломтики (1 с гофрированным лезвием), 3 лезвия для нарезания соломкой (5, 7, 10 мм)
- В наборе овощедержатель и ящик для хранения ножей
- Нескользящие ножки

код	мм
222652	395x125x(H)200



2 лезвия для резки на ломтики (1 с гофрированным лезвием), 3 лезвия для нарезания соломкой (4, 6, 10 мм)



222652

S.S. STAINLESS STEEL **NEW!**



Для нарезания мягких овощей в больших количествах

570166





РЕЗАК ДЛЯ ПОМИДОРОВ

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

код	мм
570166	360x300x(H)380



570159

Крепление к столешнице при помощи присосок

Защита ладоней





СЛАЙСЕР ДЛЯ ПОМИДОРОВ

- Толщина ломтика ± 5 мм
- Легкий в чистке
- Ножки с присосками

S.S. STAINLESS STEEL

код	мм
570159	432x202x(H)210

Al DIE-CAST S.S. STAINLESS STEEL WASH



630402

Специальная монтажная панель обеспечивает легкое снятие и очистку











МАШИНКА ДЛЯ НАРЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

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

код	мм
630402	430x168x(H)290



Крепление к столешнице при помощи присосок



630808



ДУРШЛАГ-СОЛОНКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

– Полностью выполнен из нержавеющей стали
– С ручкой
– С извлекаемым дном

код	мм
630808	Ø410x(H)170



630006

ДУРШЛАГ-СОЛОНКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

– Неподвижное дно с извлекаемым ситечком

код	мм
630006	Ø400x(H)170



630303

ПОДНОС ДЛЯ МЯСА / КАРТОФЕЛЯ ФРИ

код	мм
630303	470x310x(H)75



630136 630235

ПЕРЕЧНИЦА И СОЛОНКА

– С отвинчивающейся крышкой

код	-	мм
630136	Солонка	Ø80x(H)175
630235	Перечница	Ø63x(H)100

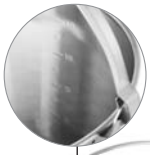


630105 630204

ПЕРЕЧНИЦА И СОЛОНКА

– С отвинчивающейся крышкой

код	-	мм
630105	Солонка	Ø80x(H)195
630204	Перечница	Ø65x(H)120



Шкала внутри ведра



516676



516683



516706



516720



Широкое усиленное дно обеспечивает стабильность и гигиеническое использование

ВЕДРО С ОБОДКОМ

– Шкала внутри ведра
– Усиленное дно

S.S. STAINLESS STEEL

код	ёмкость л	мм	
516676	7	ø230x(H)245	NEW!
516683	10	ø280x(H)245	NEW!
516706	12	ø300x(H)310	
516720	15	ø305x(H)310	NEW!



NEW!

516713

S.S. STAINLESS STEEL

КРЫШКА ДЛЯ ВЕДРА

код	мм	подходит для
516690	ø280	516683
516713	ø290	516706
516737	ø305	516720



196007

ВЕДРО

– С крышкой
– Для хранения фритюра и соусов

PP POLYPROPYLENE

код	ёмкость л	мм
196007	11,5	Ø290x(H)220



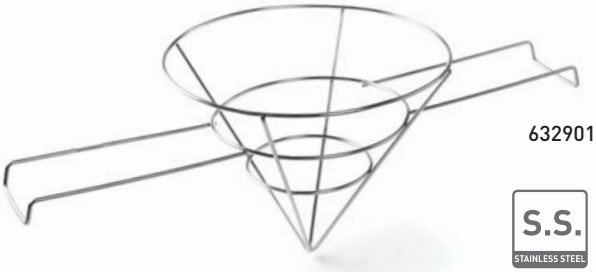


632802

ФИЛЬТРЫ ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

– 50 штук в упаковке
– Выполнены из вискозы

код	Ø x выс. мм
632802	254x254

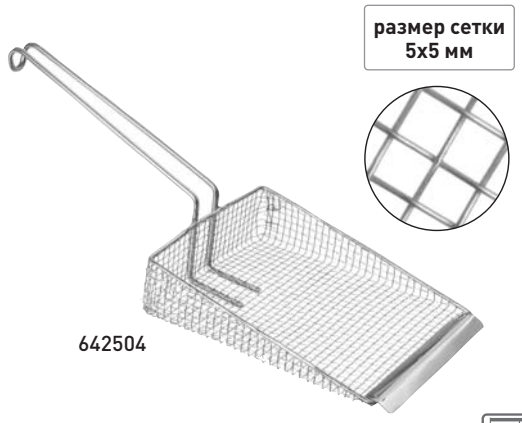


632901

S.S. STAINLESS STEEL

ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ФИЛЬТРА ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

код	Ø x выс. мм
632901	250 x 200

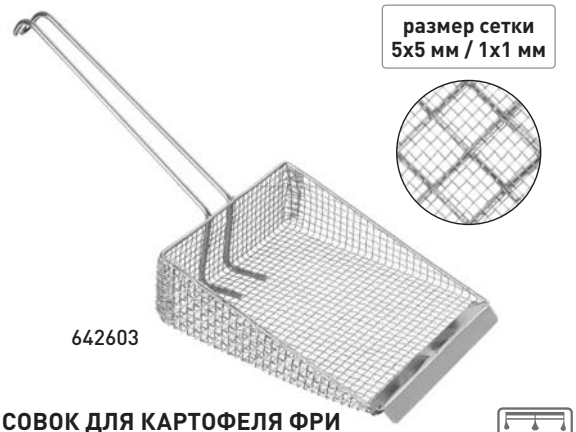


СОВОК ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

– Ручка из стальной проволоки длиной 150 мм

WASH

код	мм
642504	160x210



СОВОК ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

– Ручка из стальной проволоки
– Двухслойный

WASH

код	мм
642603	175x225



СОВОК ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

– Ширина совка 70 мм
– Для обеих рук

PC POLYCARBONATE

код	мм
642566	233x205



СОВОК ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

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

S.S. STAINLESS STEEL

код	мм
642559	200x230



ШУМОВКА ДЛЯ ОТЦЕЖИВАНИЯ ЖИРА

– С проволочной ручкой

18/10 STAINLESS STEEL
WASH

код	мм
646205	Ø125x350
646304	Ø150x430

СИТО ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ «ПТИЧЬИХ ГНЕЗД»

– Проволочная ручка с кольцом-фиксатором

18/10 STAINLESS STEEL
WASH

код	мм
646601	Ø80/Ø100x395

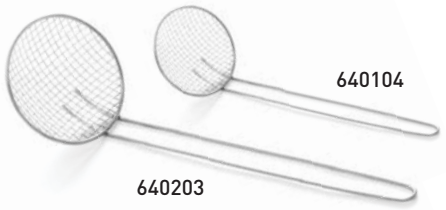
ШУМОВКИ И СОВКИ ДЛЯ ФРИТЮРНИЦ

ШУМОВКА РЕШЕТЧАТАЯ ДЛЯ ФРИТЮРНИЦ

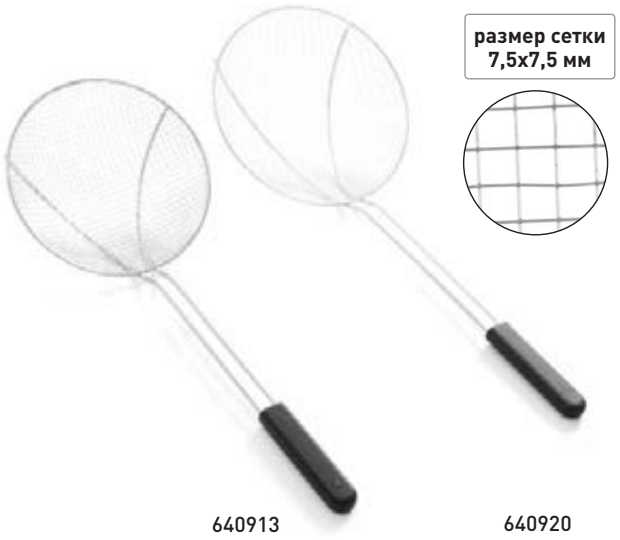
– Изготовлен из нержавеющей стали
– Ручка из ABS-пластмассы
– Глубокий

ABS PLASTIC | S.S. STAINLESS STEEL | WASH

код	мм
640913	Ø240x(L)600
640920	Ø260x(L)600



размер сетки 7,5x7,5 мм



ШУМОВКА РЕШЕТЧАТАЯ ДЛЯ ФРИТЮРНИЦ

– С ручкой из стальной проволоки

S.S. STAINLESS STEEL | WASH

код	мм
640104	Ø100x(L)330
640203	ø125x(L)420

размер сетки 3,5x3,5 мм



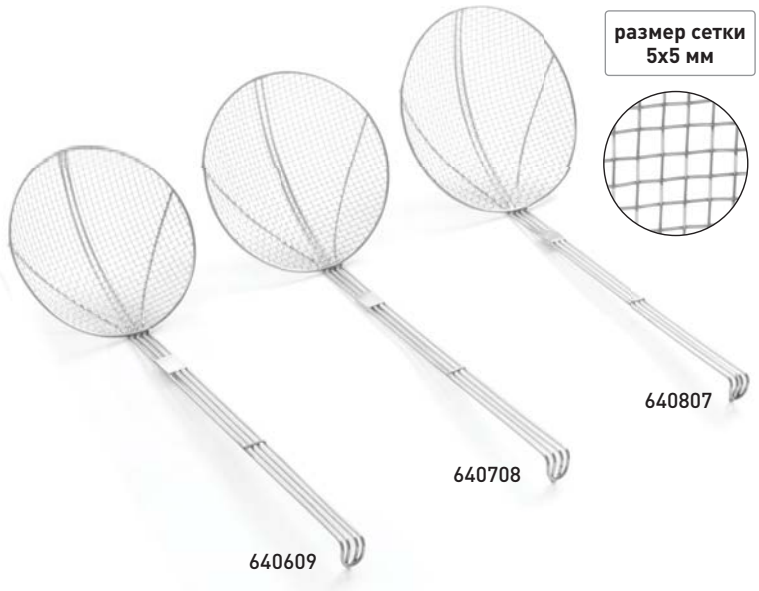
ШУМОВКА РЕШЕТЧАТАЯ ДЛЯ ФРИТЮРНИЦ

– Усиленная, ручка из стальной проволоки

18/10 STAINLESS STEEL | WASH

код	мм
640418	Ø140x(L)515
640517	Ø180x(L)540
640715	Ø220x(L)605
640814	Ø260x(L)710

размер сетки 5x5 мм



ШУМОВКА РЕШЕТЧАТАЯ ДЛЯ ФРИТЮРНИЦ

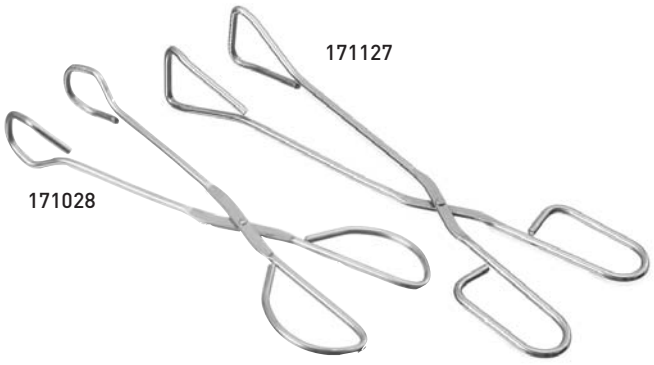
– Усиленная, ручка из стальной проволоки

S.S. STAINLESS STEEL | WASH

код	мм
640401	Ø160x(L)450
640500	Ø180x(L)470
640609	Ø200x(L)510
640708	Ø220x(L)540
640807	Ø240x(L)550



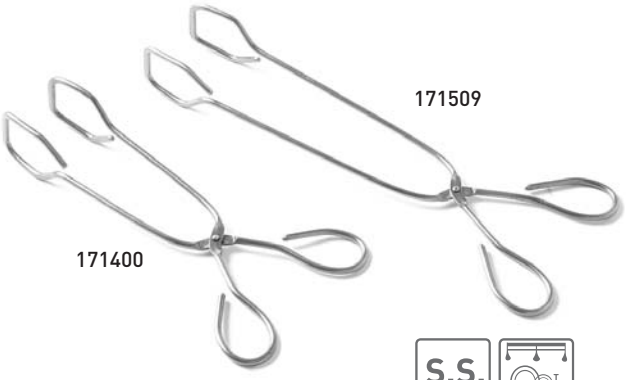
Фритюрницы на стр. 332-335





ЩИПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ

код	длина мм	-
171028	240	комплект 2 шт. в блистере
171127	300	комплект 2 шт. в блистере





ЩИПЦЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ

код	длина мм
171400	240
171509	300



ЩИПЦЫ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ - СИЛИКОНОВЫЕ

– Изготовлены из хромированной стали
– Имеют силиконовые наконечники, устойчивые к высокой температуре
– Оснащены фиксирующим устройством
– Идеальные для тефлоновых сковородок

код	длина мм
171301	240
171318	300
171325	400





ЩИПЦЫ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ

S.S. STAINLESS STEEL WASH

– Прочная конструкция
– Оснащены фиксирующим устройством

код	длина мм	-
171707	250	1 шт. в блистере
171806	300	1 шт. в блистере
171905	400	1 шт. в блистере





ЩИПЦЫ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ

Al ALUMINIUM WASH

– Оснащены фиксирующим устройством
– Разборные

код	длина мм
524008	280

ЩИПЦЫ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ

S.S. STAINLESS STEEL WASH

– Ручка в ПВХ-пластиковой оболочке чёрного цвета

код	длина мм	-
171752	250	1 шт. в блистере
171851	300	1 шт. в блистере





ПИНЦЕТ

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

S.S. STAINLESS STEEL WASH

код	длина мм	-
680018	300	1 шт. в блистере

СКРЕБКИ



СКРЕБОК
– Деревянная ручка

WASH

код	мм
855102	118x100x(L)251

СКРЕБОК
– Деревянная ручка

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

код		мм
855119	в блистере	118x100x(L)251

СКРЕБОК

PP POLYPROPYLENE · S.S. STAINLESS STEEL · WASH

код	мм
855713	80x108x(L)251

ЛОПАТКИ



ЛОПАТКА ДЛЯ СТЕЙКОВ
– Деревянная ручка

S.S. STAINLESS STEEL · <200°C TEMP · WASH

код	мм
855508	120x75x(L)280
855607	150x110x(L)305



ЛОПАТКА ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ - ШИРОКАЯ

PP POLYPROPYLENE · S.S. STAINLESS STEEL · <80°C TEMP · WASH

код	мм
855676	100x76x(L)275
855652	140x105x(L)308



ЛОПАТКА ГИБКАЯ

PP POLYPROPYLENE · S.S. STAINLESS STEEL · <80°C TEMP · WASH

код	толщина (мм)	мм
855669	1,2	150x95
855737	1	200x73



ЛОПАТКА - ПЕРФОРИРОВАННАЯ

PP POLYPROPYLENE · S.S. STAINLESS STEEL · <80°C TEMP · WASH

код	толщина (мм)	мм
855720	1	210x73

PP POLYPROPYLENE S.S. STAINLESS STEEL





ЛОПАТКА - УЗКАЯ

– Для работы с кремом и глазурью
– Гладкая и гибкая

код	мм
855706	110x17
855690	203x34
855744	250x39

ЛОПАТКА - УЗКАЯ

– Гладкая и гибкая

код	мм
855775	110x19
855782	200x32
855683	254x37







659205



659304



659403

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА

- Ручка из ABS-пластмассы
- Лопатка из синтетической резины

ABS PLASTIC | <110°C TEMP | WASH

код	мм
659205	52x90x(L)257
659304	70x106x(L)358
659403	70x115x(L)410



659014



659007



659106

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА

- Ручка из ABS-пластмассы
- Силиконовая лопатка

ABS PLASTIC | SIL SILICONE | -60°C 260°C TEMP | WASH

код	мм
659014	55x90x(L)265
659007	70x105x(L)350
659106	70x105x(L)410



658604



658703



658802



658901





659458



659465



659472

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА

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

WASH

код	мм
658604	55x90x(L)250
658703	55x90x(L)320
658802	55x90x(L)420
658901	100x150x(L)520

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА В ФОРМЕ ЛОЖКИ

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

ABS PLASTIC | <110°C TEMP | WASH

код	мм
659458	57x88x(L)254
659465	75x117x(L)357
659472	75x117x(L)408

ЛОЖКА КУХОННАЯ

код	мм
563007	Ø70x380
563106	Ø80x450
563205	Ø105x600


563007


563106


563205


659700


659809

ЛОЖКА ИЗ КОМПОЗИТНОГО МАТЕРИАЛА

– Выполнена из композита Exoglass

код	мм
659700	300
659809	380


525005

ЛОЖКА ДЕРЕВЯННАЯ

– Набор из 3 штук

код	мм
525005	300-350-400


525104

ЛОПАТКА ДЕРЕВЯННАЯ

код	мм
525104	260


658000

ЛОПАТКА ДЛЯ ЖАРКИ

код	мм
658000	280


659601

ЛОПАТКА ИЗ ПОЛИМЕРА

код	мм
659601	320


659502

ЛОПАТКА

– С отверстиями

– Выполнена из композита Exoglass

код	мм
659502	300

ЛОЖКИ И СКРЕБКИ ТЕРМОУСТОЙЧИВЫЕ

NEW!

– Изготовлены из PPA пластика, армированного стекловолокном
– Крепкие, эластичные, термоустойчивые до 280°C.



ЛОЖКА КУХОННАЯ

код	мм	
563304	48x(L)300	с отверстием
563311	48x(L)300	сплошная



ЛОПАТКА

код	мм
563328	70x(L)310



ЛОПАТКА ДЛЯ ЖАРКИ

код	мм
563359	78x(L)300



ЛОПАТКА ПЕРФОРИРОВАННАЯ

код	мм
563335	70x(L)310



ЛОПАТКА ПЕРФОРИРОВАННАЯ

код	мм
563342	80x(L)315



ПОЛОВНИК

код	мм
563366	100x80x250



ШУМОВКА

код	мм
563373	ø120x(L)320



ЛОЖКА ДЛЯ СПАГЕТТИ

код	мм
563380	73x40x(L)305

ДУРШЛАГИ



535523

ДУРШЛАГ PROFI LINE
– С подставкой и двумя ручками

код	мм
535509	Ø320x(H)180
535516	Ø360x(H)200
535523	Ø400x(H)220



535424

535417

535400

ДУРШЛАГ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ
– С подставкой и двумя ручками

код	мм
535400	Ø235x(H)85
535417	Ø285x(H)115
535424	Ø315x(H)120



535301

535103

535202

ДУРШЛАГ KITCHEN LINE
– С подставкой и двумя ручками

код	мм
535103	Ø240x(H)110
535202	Ø280x(H)135
535301	Ø340x(H)160

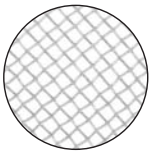


556719



ТКАНЬ ФИЛЬТРУЮЩАЯ
– Льняная
– Можно стирать при температуре до 95°C

код	-	мм
556719	блистер	700x700



размер сетки
1x1 мм



ДУРШЛАГ С РУЧКАМИ KITCHEN LINE

– С ручкой-проволокой

Sn TIN PLATED · WASH

код	мм
635001	Ø120x280
635155	Ø160x320
635209	Ø180x340
635308	Ø200x360
635407	Ø230x400
635605	Ø250x435

размер сетки
4x4 мм/1,5x1,5 мм



ДУРШЛАГ УСИЛЕННЫЙ

– Деревянная ручка
– Укрепляющий кронштейн

Sn TIN PLATED · WASH

код	мм
639009	Ø260x570
639016	Ø310x800
639023	Ø360x860

размер сетки
0,5x0,5 мм



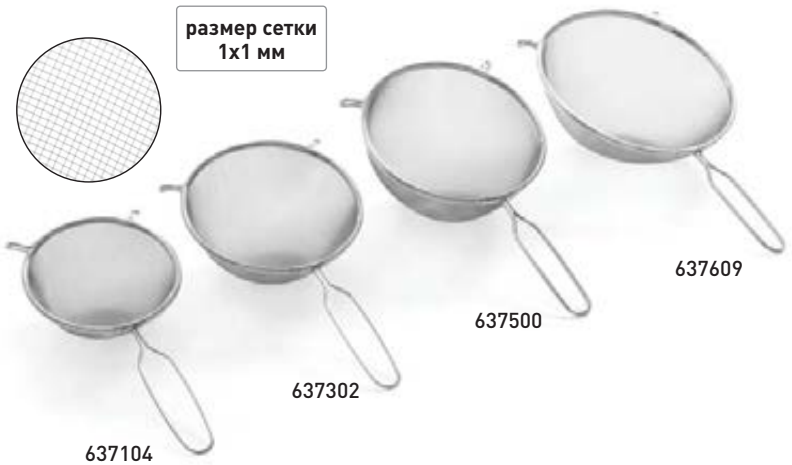
ДУРШЛАГ ГУСТОЙ

– С ручкой-проволокой

18/10 STAINLESS STEEL · WASH

код	мм
638309	Ø100x250
638507	Ø150x345
638705	Ø200x400
638903	Ø250x455

размер сетки
1x1 мм



ДУРШЛАГ С РУЧКОЙ

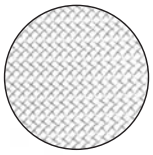
– С ручкой-проволокой

18/10 STAINLESS STEEL · WASH

код	мм
637104	Ø160x305
637203	Ø180x325
637302	Ø200x360
637401	Ø220x380
637500	Ø240x410
637609	Ø260x440

ДУРШЛАГИ КИТАЙСКИЕ

размер сетки 0,5х0,5 мм





ДУРШЛАГ КИТАЙСКИЙ КОНИЧЕСКИЙ СЕТЧАТЫЙ - ГУСТОЙ

18/10 STAINLESS STEEL

– С ручкой-проволокой

код	мм
647516	ø160x355
647509	ø180x395

размер сетки 0,5х0,5 мм





ДУРШЛАГ КИТАЙСКИЙ СЕТЧАТЫЙ КОНИЧЕСКИЙ - ГУСТОЙ

18/10 STAINLESS STEEL

код	мм
647554	ø205x435
647561	ø245x475



ДУРШЛАГ КИТАЙСКИЙ - С ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ РУЧКОЙ

S.S. STAINLESS STEEL

код	мм
547304	ø185x350
547502	ø235x395



СИТО ДЛЯ ПРОТИРКИ ОВОЩЕЙ

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

18/10 STAINLESS STEEL

WASH

код	мм
647592	ø200x390



СИТО ДЛЯ ПРОТИРКИ ОВОЩЕЙ

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

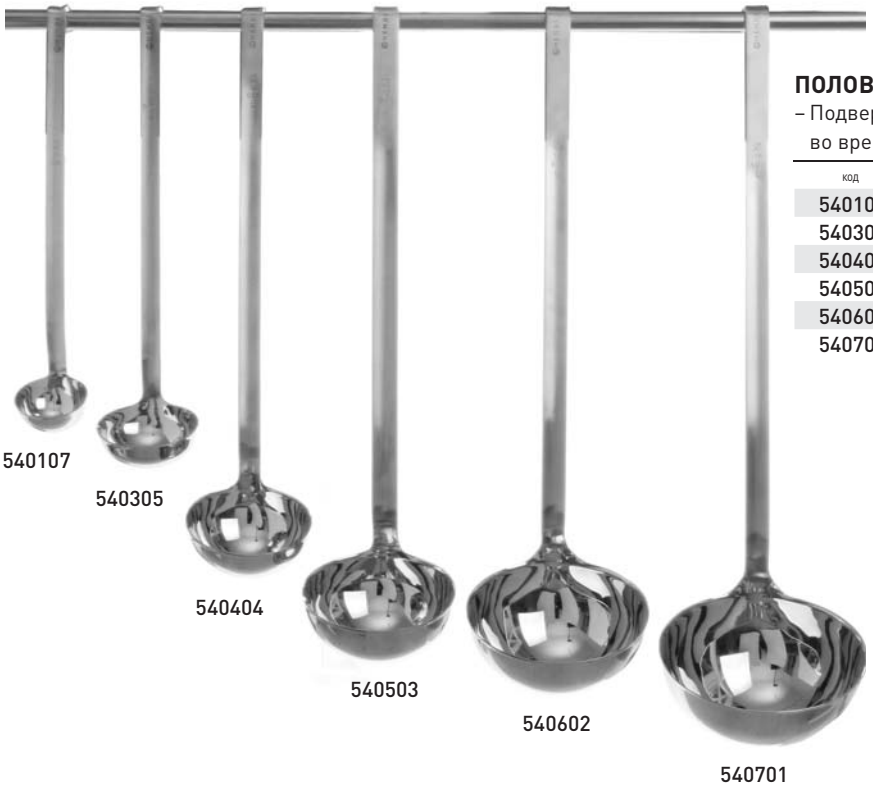
18/10 STAINLESS STEEL

WASH

код	мм
515501	ø200x(H)110/195

КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ МОНОБЛОК PROFI LINE

- Профессиональные, изготовлены из одного куска стали без пайки и загибов, благодаря чему, соответствуют нормам HACCP
- Изготовлены из высококачественной нержавеющей стали
- Толщина ручки 4 мм

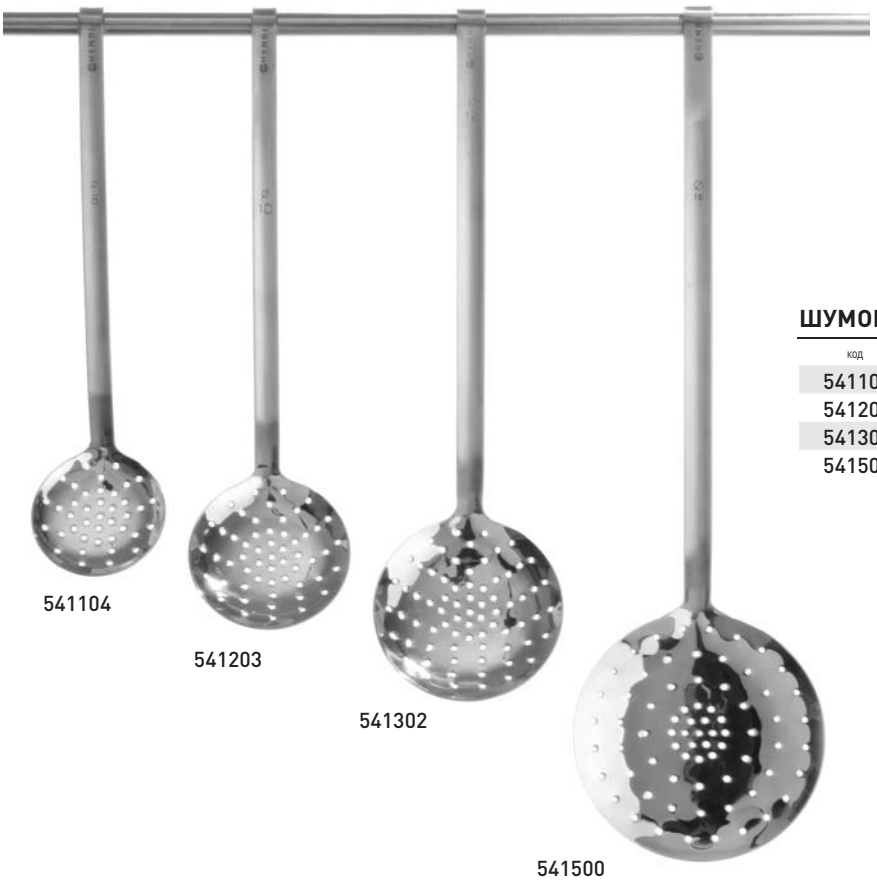


ПОЛОВНИК

- Подвернутый ободок предотвращает капание во время наливания

код	ёмкость л	габариты (мм)
540107	0,05	Ø60x300
540305	0,125	Ø80x320
540404	0,25	Ø100x400
540503	0,5	Ø120x450
540602	0,75	Ø145x440
540701	1	Ø165x480





ШУМОВКА

код	габариты (мм)
541104	Ø80x390
541203	Ø100x400
541302	Ø120x460
541500	Ø160x530

ПОЛОВНИК СЕРВИРОВОЧНЫЙ

код	габариты (мм)
542606	100x65x430

ЛОЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ

код	габариты (мм)
542507	100x65x480

ВИЛКА ТРАНЖИРНАЯ

код	габариты (мм)
542705	35x350

ЛОПАТКА

код	габариты (мм)
542200	100x110x510



542606 542507 542705 542200

КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ МОНОБЛОК KITCHEN LINE

– Изготовлены из одного куска стали без пайки и загибов
– Соответствуют нормам HACCP



527108 527207 527306 528105 528204 526118 526101 526200 526309

ПОЛОВНИК

код	ёмкость л	мм
527108	0,05	Ø60x300
527207	0,18	Ø90x360
527306	0,21	Ø100x380

ШУМОВКА

код	мм
528105	Ø100x340
528204	Ø115x430

ЛОПАТКА

код	мм
526118	340

ЛОПАТКА

код	мм
526101	340

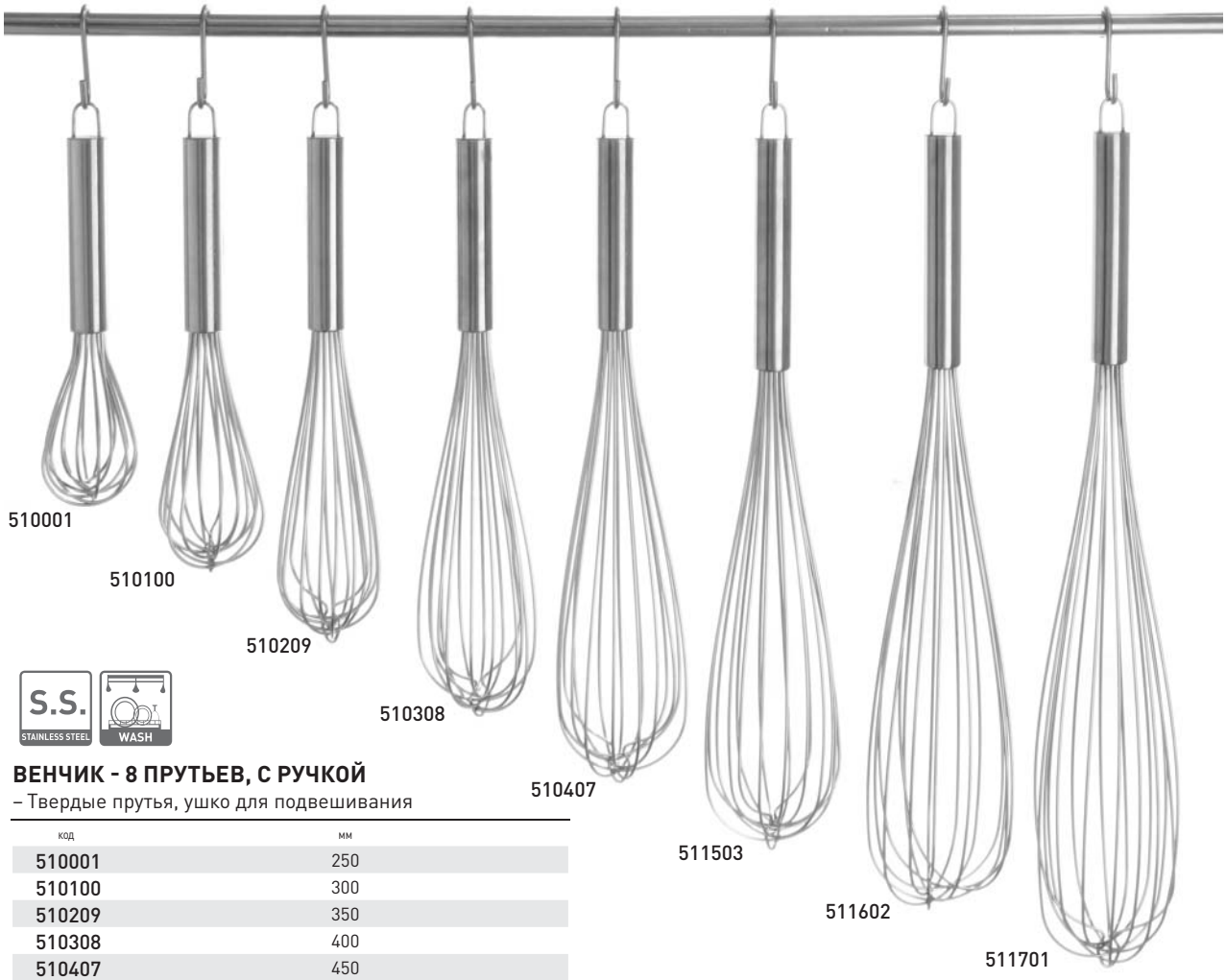
ВИЛКА ТРАНЖИРНАЯ

код	мм
526200	35x350

ЛОЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ

код	мм
526309	325

ВЕНЧИКИ



S.S. STAINLESS STEEL | WASH

ВЕНЧИК - 8 ПРУТЬЕВ, С РУЧКОЙ

– Твердые прутья, ушко для подвешивания

код	мм
510001	250
510100	300
510209	350
510308	400
510407	450
511503	500
511602	550
511701	600

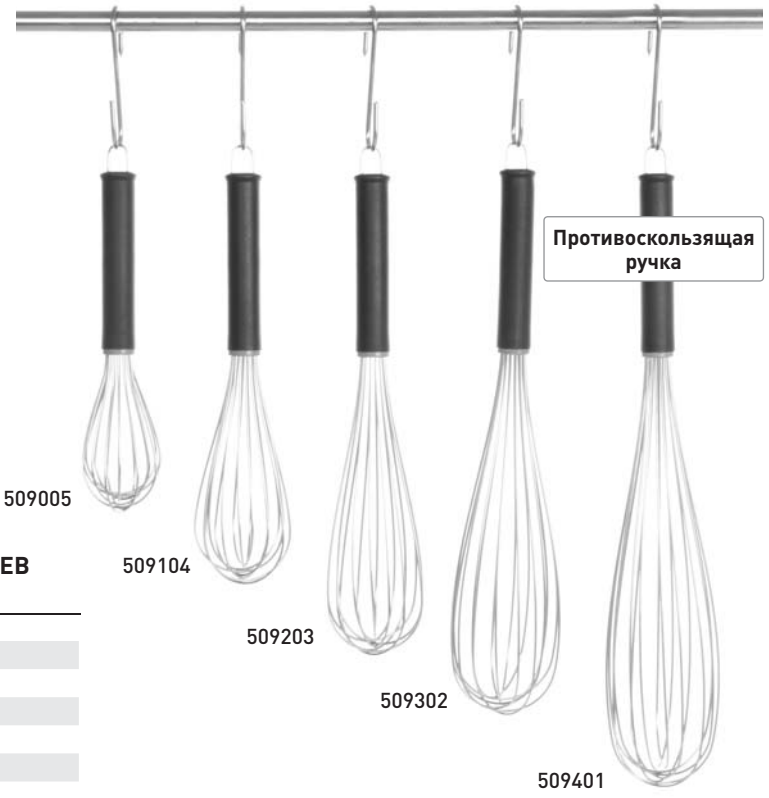


PA POLYAMIDE | S.S. STAINLESS STEEL | WASH

ВЕНЧИК С НЕЙЛОНОВОЙ РУЧКОЙ - 8 ПРУТЬЕВ

– Твердые прутья, ушко для подвешивания

код	мм
509005	250
509104	300
509203	350
509302	400
509401	450



ВЕНЧИК - 7 ПРУТЬЕВ, С РУЧКОЙ

– Мягкие прутья, ушко для подвешивания

код	мм
532003	200
532102	250
532201	300
532300	350





ВЕНЧИК СПИРАЛЬНЫЙ

код	мм
856109	160



МИСКИ





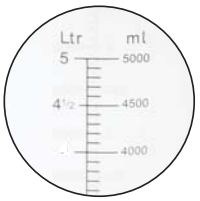
МИСКА КУХОННАЯ С ОБОДКОМ

код	ёмкость л	мм
530108	0,8	Ø160x(H)63
530207	1,3	Ø205x(H)70
530306	1,6	Ø225x(H)83
530405	2,3	Ø250x(H)84
530504	3,1	Ø280x(H)99
530603	5,0	Ø315x(H)108
530702	6	Ø345x(H)118

МИСКА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ - С ЗАКРУГЛЁННЫМ ДНОМ

код	ёмкость л	мм
517109	0,7	Ø158x(H)55
517208	1,4	Ø197x(H)68
517307	2,3	Ø240x(H)88
517406	3,3	Ø259x(H)92
517604	4,9	Ø300x(H)118

МЕРНЫЕ ЁМКОСТИ



Мерная шкала

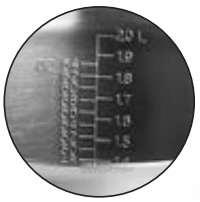


567104 567203 567302 567401 567500

КУВШИН ПОЛИПРОПИЛЕНОВЫЙ - СО ШКАЛОЙ

PP POLYPROPYLENE <110°C TEMP

код	ёмкость л	мм
567104	0,5	Ø90x(H)140
567203	1	Ø110x(H)170
567302	2	Ø140x(H)215
567401	3	Ø160x(H)240
567500	5	Ø190x(H)270



Мерная шкала внутри



516102 516201 516300

КУВШИН СТАЛЬНОЙ - СО ШКАЛОЙ

18/10 STAINLESS STEEL

– Высокое качество

код	ёмкость л	мм
516102	0,5	Ø90x(H)110
516201	1	Ø120x(H)135
516300	2	Ø140x(H)175

СОВКИ



521304



521502

СОВОК АЛЮМИНИЕВЫЙ

Al ALUMINIUM WASH

код	длина мм	ёмкость л
521205	180	0,125
521304	205	0,2
521403	245	0,3
521502	265	0,5
521601	310	0,65
521809	390	2



562000 562017 562079

СОВОК ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА

PP POLYPROPYLENE

код	длина мм	ёмкость л
562000	187	0,125
562017	250	0,25
562079	330	0,65





ВЕСЫ КУХОННЫЕ

NEW!

- Измерение до 5000 г с точностью ±1 г – минимальный вес 20 г.
- Поверхность из нержавеющей стали без сварных швов, со встроенным цифровым дисплеем.
- Датчик натяжения высокой точности обеспечивает точное измерение.
- Единицы измерения веса: граммы, килограммы, унции или фунты.
- Сенсорная панель: включение/выключение, тара, смена единицы измерения.
- Автоматический сброс, уведомление о перегрузке и низком уровне зарядки батареи.
- Автоматическое выключение.
- Питание: 2 батарейки CR2032.



580226

код	мм	точность	диапазон
580226	200x151x(H)11	1 г	5 кг



580202

ВЕСЫ КУХОННЫЕ

- Диапазон взвешивания до 5 кг с точностью до ±1г
- С функцией обнуления тары
- Поверхность взвешивания выполнена из одного куска нержавеющей стали
- Батарейки 4 AA (не прилагаются)

S.S. STAINLESS STEEL

код	мм	точность	диапазон
580202	253x200x(H)53	1 г	5 кг



580004

ВЕСЫ КУХОННЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ ДО 5 КГ

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

ABS PLASTIC S.S. STAINLESS STEEL

код	мм	точность	диапазон
580004	170x215x(H)55	1 г	5 кг



980033

ВЕСЫ КУХОННЫЕ С ЧАШЕЙ

- В наборе чаша диаметром 200 мм

S.S. STAINLESS STEEL

код	мм	точность	диапазон
980033	210x140x(H)255	10 г	2 кг



580301

ВЕСЫ КУХОННЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ ДО 100 КГ

S.S. STAINLESS STEEL

- Максимальный вес до 100 кг
- Точность до 50 г
- Высокая точность измерения благодаря продвинутой технологии
- Платформа из нержавеющей стали с функцией обнуления тары
- Обслуживание с помощью дополнительного электронного дисплея с 3 кнопками
- Энергосберегающий дисплей LCD с индикатором состояния батареи
- Батарейки 2 AAA (не прилагаются)

код	мм	точность	диапазон
580301	300x255x(H)42	50 г	100 кг

ВЕСЫ





НАПОЛЬНЫЕ ВЕСЫ

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

код	точность	мм	диапазон	W
580332	20 г	360x580x(H)765	150 кг	20



ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ

- Предназначены для торговли, гастрономии, пищевой промышленности и складского учета
- Функции ZERO, TARA, HOLD (усреднение показаний)
- Платформа из нержавеющей стали 230x190 мм
- 2 больших LCD дисплея - 5 цифр высотой 25 мм
- Питание: батарейки (6 x R20,-1,5V), адаптер AC 230V/DC 9V
- 1000 часов работы на аккумуляторных батарейках, 500 часов - на обычных
- Температура внешней среды: -10 до +40°C
- Вес 2,8 кг

код	точность	мм	диапазон	W
580349	0,5/1 г	260x287x(H)137	2 кг	0,2
580318	2/5 г	287x260x(H)137	10 кг	0,2
580356	5/10 г	260x287x(H)137	30 кг	0,2





ВЕСЫ КУХОННЫЕ ВОДОНЕПРОНИЦАЕМЫЕ

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

код	точность	мм	диапазон	W
580363	0,5/1 г	278x317x(H)141	2 кг	0,2
580370	2/5 г	278x317x(H)141	10 кг	0,2
580387	5/10 г	278x317x(H)141	30 кг	0,2

ТОРГОВЫЕ ВЕСЫ

- Экономичное решение для небольших магазинов и мобильной торговли
- Встроенный аккумулятор позволяет использовать их в любом месте
- Большая платформа из нержавеющей стали позволяет взвешивать как пищевые, так и промышленные продукты
- Дисплей: 3x LED красный
- 4 кнопки быстого вызова
- Питание сетевое и аккумуляторное
- Время работы аккумулятора: 30 ч
- Температура внешней среды: -10 до +40°C

код	точность	мм	диапазон	W
580400	2/5 г	335x396x(H)112	15 кг	0,2



панель для клиента



580400

ТОРГОВЫЕ ВЕСЫ С ДИСПЛЕМ НА СТОЙКЕ

- Экономичное решение для небольших магазинов и мобильной торговли
- Встроенный аккумулятор позволяет использовать их в любом месте
- Большая платформа из нержавеющей стали позволяет взвешивать как пищевые, так и промышленные продукты
- Дисплей: 3x LED красный
- 4 кнопки быстого вызова
- Питание сетевое и аккумуляторное
- Время работы аккумулятора: 30 ч
- Температура внешней среды: -10 до +40°C

код	точность	мм	диапазон	W
580394	2/5 г	335x396x(H)480	15 кг	0,2

панель для клиента



580394

Термометры



	Термометр цифровой Fluke Food Pro Plus HACCP, бесконтактный с зондом	Термометр цифровой Fluke Food Pro HACCP, бесконтактный	Термометр бесконтактный	Термометр инфракрасный	Термометр цифровой с зондом устойчивый к сотрясениям
Код	271469	271452	271148	271223	271407
Единица измерения	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Скорость реакции	быстрая/средняя при помощи зонда	быстрая	быстрая	быстрая	средняя
Минимальная температура	IR -35°C / зонд -40°C	-30°C	-32°C	-55°C	-50°C
Максимальная температура	IR 275°C / зонд 200°C	220°C	400°C	220°C	300°C
Погрешность	IR ± 1°C / зонд ± 0,5°C	± 1°C	± 1,5°C	± 2°C	± 1°C
Разрешение	0,1°C	0,1°C	0,1°C	0,1°C	0,1°C
Функция HOLD	✔	✔	✔	✔	✔
Длина зонда	75 мм				213 мм
Материал зонда	нержавеющая сталь				нержавеющая сталь
Подходит для использования в печах					
Водонепроницаемость	брызгозащищённый	брызгозащищённый			брызгозащищённый
Автоматическое включение	✔	✔	✔	✔	✔
Батарейки в комплекте	✔	✔	✔	✔	✔
Дополнительная информация	Контроль температуры HACCP, немедленное оповещение о безопасных/опасных температурах • Брызгозащищённый - класс защиты IP54	Контроль температуры HACCP, немедленное оповещение о безопасных/опасных температурах • Брызгозащищённый - класс защиты IP54	Отношение расстояния до измеряемой поверхности 12:1 • Лазерный указатель для точного измерения	Отношение расстояния до измеряемой поверхности 1:1	Функция температуры Max/Min • С подставкой, защитный чехол в комплекте









	Термометр цифровой с зондом	Термометр цифровой со складным зондом	Термометр цифровой с зондом	Термометр цифровой с зондом	Термометр для выпечки с зондом с функцией таймера
	271230	271308	271209	271162	271346
	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
	быстрая	средняя	средняя	средняя	медленная
	-50°C	-50°C	-40°C	-50°C	0°C
	350˚C	300°C	200°C	300°C	300°C
	± 0,8°C	± 1°C	± 2°C	± 1°C	± 1°C
	0,1°C	0,1°C	1°C	0,1°C	1°C
	✔	✔	✔	✔	✔
	130 мм	110 мм	65 мм	120 мм	150 мм
	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
					только зонд
	✔			✔	
	✔	✔	✔	✔	✔
	✔	✔	✔	✔	✔
	Водонепроницаемый - класс защиты IP65 • Защитный колпачок на острие зонда	Функция температуры Max/Min	Защитный колпачок на острие зонда	Измерение температуры в течение одной секунды • С защитным колпачком и эргономичной ручкой	С функцией таймера • Звуковой сигнал при достижении заданной температуры








	Термометр с зондом	Термометр для стейков	Термометр универсальный для печей и духовок	Термометр для морозильников и холодильников	Термометр для морозильников и холодильников	Термометр для морозильников и холодильников
Код	271216	271339	271179	271186	271117	271124
Единица измерения	°C	°C / °F	°C	°C	°C	°C
Скорость реакции	средняя	медленная	медленная	медленная	медленная	медленная
Минимальная температура	0°C		50°C	-50°C	-40°C	-50°C
Максимальная температура	100°C		300°C	25°C	40°C	50°C
Разрешение	1°C		10°C	10°C	1°C	1°C
Длина зонда	127 мм	50 мм				
Материал зонда	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь				
Подходит для использования в печах		✔	✔			
Дополнительная информация	Защитный колпачок на острие зонда с клипсой	Указатель степени прожарки: rare-medium-well	Со специальным крючком и подставкой Удобный просмотр показаний	Со специальным крючком и подставкой Удобный просмотр показаний	С крючком	С крючком



271469

ТЕРМОМЕТР БЕСКОНТАКТНЫЙ С ЗОНДОМ FLUKE FOOD PRO PLUS

- Диапазон температур: от -35°C до 275°C
- Диапазон температур при измерении с помощью зонда: от -40°C до 200°C
- Калиброванный, имеет соответствующий сертификат
- Безконтактное измерение температуры с помощью складного щупа (зонда)
- Функция таймера
- Чехол и батарейка в наборе

код	мм	диапазон
271469	170x30x(H)50	-40/275°C



271452

ТЕРМОМЕТР БЕСКОНТАКТНЫЙ С ЗОНДОМ FLUKE FOOD PRO HACCP

- Диапазон температур: от -30°C до 205°C
- Калиброванный
- Измерение температуры с помощью кнопки ON
- Батарейка AA в наборе

код	мм	диапазон
271452	150x30x(H)50	-30/200°C



271230

Обеспечивает быстрое и точное измерение температуры



ТЕРМОМЕТР ЦИФРОВОЙ С ЗОНДОМ

PC POLYCARBONATE S.S. STAINLESS STEEL

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

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



271148

ТЕРМОМЕТР БЕСКОНТАКТНЫЙ

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

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



271223

ТЕРМОМЕТР ИНФРАКРАСНЫЙ

PC POLYCARBONATE

- Диапазон температуры: -55°C до 220°C
- Единица измерения: °C или °F
- Градация: 0,1°C, точность ±2%/2°C
- Отношение расстояния до измеряемого объекта: 1:1 термометр должен находиться вблизи его поверхности
- Режим „lock mode" – для непрерывного мониторинга температуры
- Функция максимальной/минимальной температуры
- Автоматическое отключение устройства
- Батарейка в комплекте

код	мм	диапазон
271223	22x39x(H)115	-55/220°C



271346

ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ВЫПЕЧКИ С ЗОНДОМ

- Функция таймера с обратным отсчётом и звуковым сигналом при достижении заданной температуры
- Температурный диапазон измерений от 0°C до +300°C
- Единица измерения в °C или °F
- Разрешение: 0,1°C или 0,1°F
- Режим „lock mode" для непрерывного контроля температуры
- Кнопка функции температуры MIN/MAX
- Зонд из нержавеющей стали для печей (стойкий к воздействию высоких температур)
- Батарейка в наборе

код	мм	диапазон
271346	65x70x(H)17	0/300 °C



271308

ТЕРМОМЕТР ЦИФРОВОЙ СО СКЛАДНЫМ ЗОНДОМ

– Температурный диапазон измерений: от –50°C до 300°C
– Единица измерения в °C или °F
– Измерение с точностью до: ±1°C/±1 % между 0 °C и 100 °C
– Разрешение: 0,1°C или 0,1°F
– Режим „lock mode" для непрерывного контроля температуры
– Кнопка функции температуры MIN/MAX
– Со складным зондом
– Устройство автоматически выключается, если им не пользуются в течение 1 часа
– Батарейка в наборе

код	мм	диапазон
271308	150	-50/300°C



271209

ТЕРМОМЕТР ЦИФРОВОЙ С ЗОНДОМ

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

код	мм	диапазон
271209	20x150	-40/200°C



271162

ТЕРМОМЕТР ЦИФРОВОЙ С ЗОНДОМ

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

код	мм	диапазон
271162	50x290	-50/300°C



271407

ТЕРМОМЕТР ЦИФРОВОЙ С ЗОНДОМ УСТОЙЧИВЫЙ К СОТРЯСЕНИЯМ

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

код	мм	диапазон
271407	85x195x(H)45	-50/300°C



271216

ТЕРМОМЕТР С ЗОНДОМ

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

код	мм	диапазон
271216	Ø44,5x140	0/100°C



271339

ТЕРМОМЕТР ДЛЯ СТЕЙКОВ

– С указателем степени прожарки: rare-medium-well.

S.S. STAINLESS STEEL

код	мм	-
271339	Ø25	комплект 4 шт., в блистере





271179

ТЕРМОМЕТР УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ДЛЯ ПЕЧЕЙ И ДУХОВОК

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

код	мм	диапазон
271179	Ø60x(H)70	50/300°C



271186

ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МОРОЗИЛЬНИКОВ И ХОЛОДИЛЬНИКОВ

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

код	мм	диапазон
271186	Ø60x(H)70	-50/25°C



271124 NEW!

ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МОРОЗИЛЬНИКОВ И ХОЛОДИЛЬНИКОВ

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

код	мм	диапазон
271124	ø72x21	-50/50°C



271117 NEW!

ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МОРОЗИЛЬНИКОВ И ХОЛОДИЛЬНИКОВ

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

код	мм	диапазон
271117	23x150x(H)9	-40/40°C



271155

С функциональной клипсой



Магнитное крепление



ТАЙМЕР КУХОННЫЙ - ЦИФРОВОЙ

ABS PLASTIC

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

код	мм
271155	67x(H)67



582022

С функциональной подставкой и магнитным креплением



ТАЙМЕР КУХОННЫЙ - ЦИФРОВОЙ

код	мм
582022	65x70x(H)17



582015

ТАЙМЕР КУХОННЫЙ - АНАЛОГОВЫЙ

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

код	мм
582015	Ø 80

ЦЕНТРИФУГИ ДЛЯ СУШКИ САЛАТА







PA POLYAMIDE · PP POLYPROPYLENE · WASH

ЦЕНТРИФУГА ДЛЯ СУШКИ САЛАТА

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

код	ёмкость л	мм
222553	12	Ø335x(H)430
222560	25	Ø430x(H)530

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ДОЗИРОВАНИЯ



624302

ЧАЙНИК С КРЫШКОЙ

– Пластиковая ручка

Al ALUMINIUM · GAS ONLY · WASH

код	ёмкость л	мм
624302	6,5	Ø260



518700

ВОРОНКА С РУЧКОЙ

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

код	мм
518700	Ø120



462904

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ОЛИВКОВОГО МАСЛА

– С откидной крышкой

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

код	ёмкость л	мм
462904	0,3	Ø70x(H)115

ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ СОУСОВ

PE POLYETHYLENE

WASH





557808 557815 557822



NEW!

558362 558379 558386

ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ СОУСОВ

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

код	ёмкость л	цвет	мм	количество шт. упаковке
558003	0,20	жёлтый	Ø50x185	1
558010	0,20	красный	Ø50x185	1
558027	0,20	прозрачный	Ø50x185	1
557808	0,35	жёлтый	Ø55x205	1
557815	0,35	красный	Ø55x205	1
557822	0,35	прозрачный	Ø55x205	1
557907	0,70	жёлтый	Ø70x240	1
557914	0,70	красный	Ø70x240	1
557921	0,70	прозрачный	Ø70x240	1

ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ СОУСОВ EASY SQUEEZE

– Экономичная форма бутылки облегчает выдавливание содержимого
– Колпачок позволяет сохранять чистоту и свежесть
– Благодаря маленькому отверстию соус не вытекает из перевернутой бутылки

kod	ёмкость л	цвет	мм	количество шт. упаковке
558300	0,20	жёлтый	ø60x(H)170	1
558317	0,20	красный	ø60x(H)170	1
558324	0,20	прозрачный	ø60x(H)170	1
558362	0,30	жёлтый	ø65x(H)190	1
558379	0,30	красный	ø65x(H)190	1
558386	0,30	прозрачный	ø65x(H)190	1
558423	0,60	жёлтый	ø75x(H)240	1
558430	0,60	красный	ø75x(H)240	1
558447	0,60	прозрачный	ø75x(H)240	1



557969

ПОДСТАВКА ДЛЯ СОУСОВ

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

18/0 STAINLESS STEEL

код	мм
630655	530x110x(H)118
557969	3 x диспенсера 0,20 л
557976	3 x диспенсера 0,35 л
557983	3 x диспенсера 0,70 л



630648

ПОДСТАВКА ДЛЯ ХОТ-ДОГОВ

– Солидная конструкция
– 2 места для диспенсеров HENDI и 2 места для хот-догов

18/0 STAINLESS STEEL

код	мм
630648	260x110x(H)118





ВОРОНКА-ДОЗАТОР ДЛЯ СОУСОВ И КРЕМОВ PROFI LINE

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

код	мм	ёмкость л
551806	Ø190x(H)220	1,5

ВОРОНКА-ДОЗАТОР ДЛЯ СОУСОВ KITCHEN LINE

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

код	мм	ёмкость л
551813	270x195x270	1,5







ЦИЛИНДРИЧЕСКАЯ ФОРМОЧКА БЕЗ ДНА

- Идеальная для формирования пирожных и блюд

код	мм
512104	Ø 70x(H)45
512302	Ø 90x(H)50







290903

S.S. STAINLESS STEEL

МАШИНА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ СЛИВОК HENDI 2,5

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

код	мм	V	W
290903	230x400+160(H)430	230	500







290910

МАШИНА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ СЛИВОК HENDI 9/6

- Предназначена для кондитерских, кафе, баров и ресторанов
- Взбитые сливки всегда имеют правильную темературу (4°C) и консистенцию
- Съемные элементы дозатора позволяют полностью очистить машину и поддерживать высокие стандарты гигиены
- С воздушным охлаждением
- Верхний выключатель с контрольными лампочками
- Функция установки времени подачи порции сливок в диапазоне от 0 до 6 сек., шаг - 0,2 сек.
- Функция изменения температуры контейнера для сливок
- Функция охлаждения с контрольными лампочками
- Производительность: 100 кг/ч
- Вес: 37 кг
- Два съемных контейнера для жидких сливок
- Цифровой дисплей: температуры, сигналов, времени дозирования

код	мм	V	W
290910	295x520+160x(H)520	230	500

Два съемных контейнера для жидких сливок





Цифровой дисплей: температуры, ошибок и времени подачи порции

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

Al ALUMINIUM

WASH

KURT SCHELLER EDITION

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT



СИФОН ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ СЛИВОК KURT SCHELLER EDITION

– Полностью изготовлен из алюминия
– В наборе 3 насадки из полипропилена и щетка
– Не использовать для приготовления горячих соусов
– Использовать с баллончиками для сифонов для взбитых сливок (N_2O), баллончики не прилагаются

код	цвет	ёмкость л
975893	бирюзовый	0,5
975855	желтый	0,5
975886	фиолетовый	0,5
975879	зеленый	0,5
975862	голубой	0,5



975893 **975855** **975886** **975879** **975862**

БАЛЛОНЧИКИ ДЛЯ СИФОНА ДЛЯ СЛИВОК KURT SCHELLER EDITION

– N_2O
– Срок годности 5 лет - указан на баллончиках
– Внимание: использование в сифонах Liss, Kidde, ISI Kaiser не приводит к потере гарантии!

код	Количество шт. упаковке
975787	10 шт.

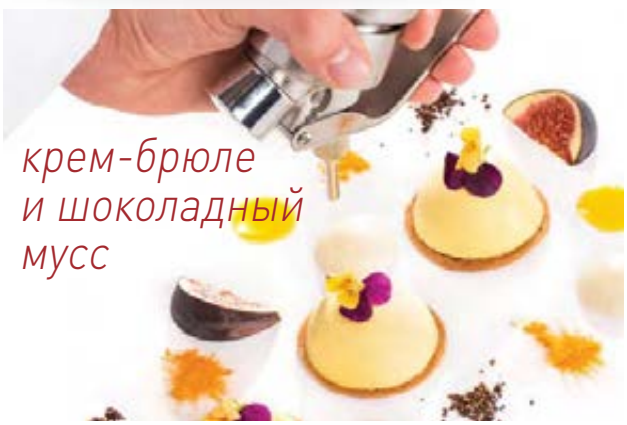


975787

теплые кремы
и соусы для
блюд



пюре
и тепый
соус



крем-брюле
и шоколадный
мусс



холодные
пенки
и кремы



муссы

СИФОНЫ ДЛЯ СЛИВОК



588017



588024

Посмотреть видео ролик

СИФОН ДЛЯ СЛИВОК PROFI LINE

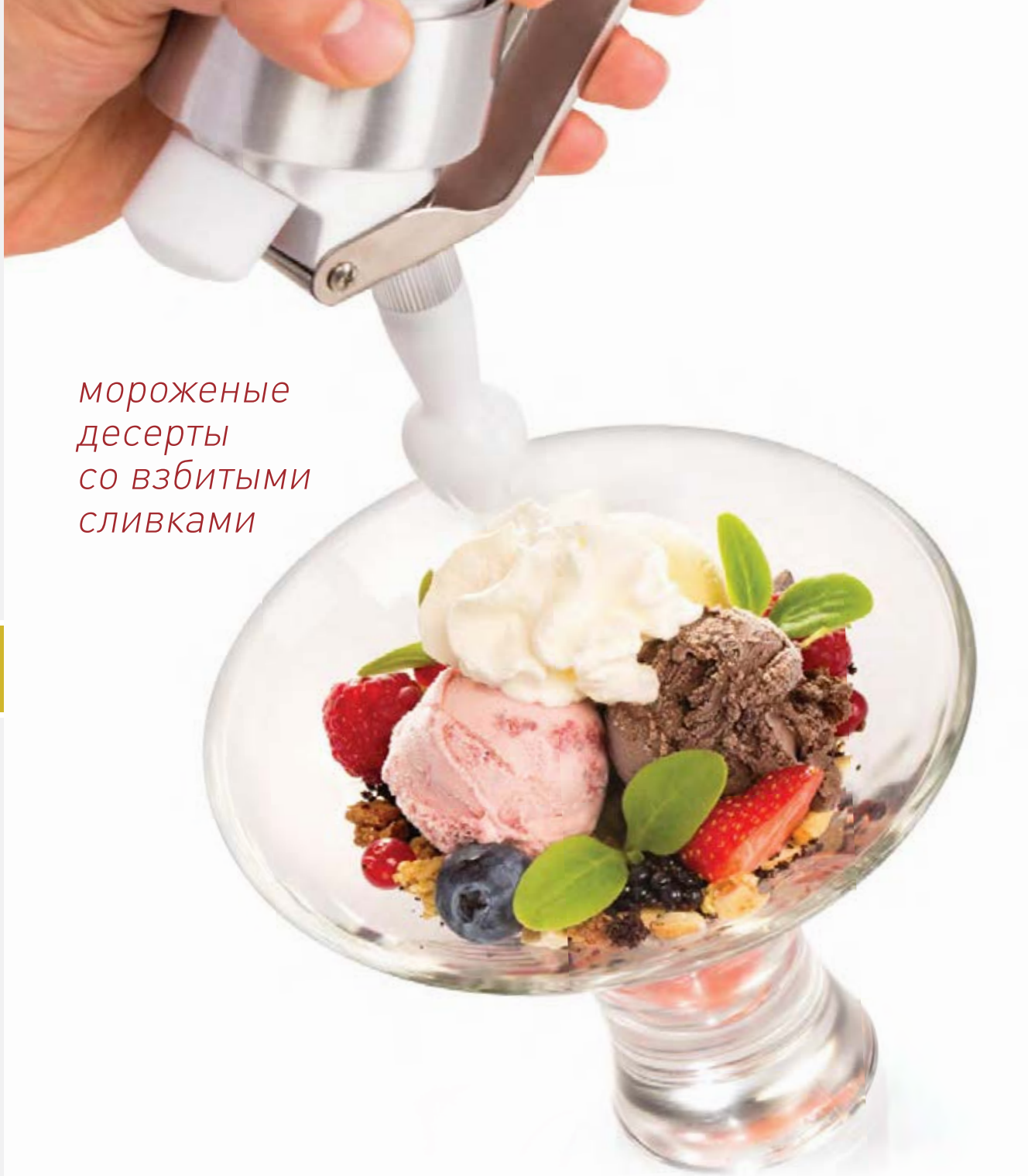
- Позволяют легко, удобно и дешево приготовить взбитые сливки, кремы, соусы, муссы
- Идеальный для украшения капучино, кофе, шейков и мороженного
- Возможность приготовлять горячих кремов и соусов при температуре до 70°C
- Содержимое остается свежим в течении 14 дней при хранении в холодильнике
- В наборе 3 насадки из нержавеющей стали и щётка для чистки насадок
- Использовать баллончики для сифонов для сливок (N_2O), баллончики не прилагаются



589205

код	ёмкость л
588017	0,5
588024	1
589205	запасные части для сифонов Profi Line

мороженые десерты со взбитыми сливками





фрукты со взбитыми сливками



блинчики со взбитыми сливками

Посмотреть видео ролик



588369



588376

СИФОН ДЛЯ СЛИВОК KITCHEN LINE

- Выполнен из алюминия
- В наборе 3 насадки из полипропилена и щётка для чистки насадок
- Не предназначен для горячих соусов
- Использовать баллончики для сифонов для сливок (N_2O), баллончики не прилагаются

код	ёмкость л	мм
588369	0,5	ø80x(H)260
588376	0,95	ø95x(H)320
589007	запасные части для сифонов Kitchen Line	



589007



кофе со взбитыми сливками



горячий шоколад со взбитыми сливками





Длинные иглы-насадки для наполнения и шприцевания





Короткие иглы-насадки для декорирования



NEW!

589106

НАБОР ИГЛ-НАСАДОК К СИФОНУ ДЛЯ СЛИВОК

S.S. STAINLESS STEEL

WASH

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

код
589106



NEW!



589113

СИТО С ЛЕЙКОЙ ДЛЯ СИФОНА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ СЛИВОК

S.S. STAINLESS STEEL

WASH

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

код	мм
589113	ø160x(H)90x(L)340



589205

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ ДЛЯ СИФОНОВ PROFI LINE

код
589205



589007

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ ДЛЯ СИФОНОВ KITCHEN LINE

код
589007

588208

588215

586907



ПРИГОДНЫ ДЛЯ ВСЕХ СИФОНОВ ДЛЯ СЛИВОК ДОСТУПНЫХ НА РЫНКЕ

БАЛЛОНЧИКИ ДЛЯ СИФОНА ДЛЯ СЛИВОК

- N_2O
- Внимание: использование в сифонах Liss, Kidde, ISI и Kayser не приводит к потере гарантии!
- Срок годности указан на коробке

код	в коробке (шт.)	количество шт. упаковке
588208	36	10
588215	25	24
586907	12	50







ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА PROFI LINE

код	ёмкость л	мм	-
759233	1/24	ø 53	в блистере
759240	1/30	ø 50	в блистере
759257	1/36	ø 48	в блистере
759264	1/40	ø 46	в блистере





ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА KITCHEN LINE

код	ёмкость л	мм	-
572016	1/10	Ø 70	в блистере
572115	1/12	Ø 66	в блистере
572214	1/16	Ø 59	в блистере
572313	1/20	Ø 56	в блистере
572412	1/24	Ø 53	в блистере
572511	1/30	Ø 50	в блистере
572610	1/36	Ø 48	в блистере
572719	1/40	Ø 44	в блистере

stöckel



PA POLYAMIDE · S.S. STAINLESS STEEL · WASH

Легкое определение размера порции

ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА STÖCKEL

– Легкое определение размера порции
– Ручка из нейлона

код	ёмкость л	мм
755334	1/12	Ø 67
755341	1/16	Ø 59
755358	1/20	Ø 56
755365	1/24	Ø 51
755372	1/30	Ø 49
755389	1/36	Ø 47
755396	1/40	Ø 45
755464	1/100	Ø 30



S.S. STAINLESS STEEL · WASH

stöckel



ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА STÖCKEL

код	ёмкость л	мм
755006	1/4	Ø 100
755013	1/8	Ø 80
755020	1/10	Ø 70
755037	1/12	Ø 67
755044	1/16	Ø 59
755051	1/20	Ø 56
755068	1/24	Ø 51
755075	1/30	Ø 49
755082	1/36	Ø 47
755099	1/40	Ø 45
755105	1/50	Ø 43
755112	1/60	Ø 40
755136	1/70	Ø 35
755143	1/100	Ø 30









755259

755273

ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА STÖCKEL - ОВАЛЬНАЯ

код	ёмкость л	мм
755259	1/20	70x52
755273	1/30	62x43



755587 755556 755686 755655

ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО STÖCKEL

код	ёмкость л	мм
755556	1/20	Ø 56x120
755563	1/24	Ø 51x120
755570	1/30	Ø 49x120
755587	1/40	Ø 45x120

ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО STÖCKEL

– С керамическим покрытием
– Длинная ручка

код	ёмкость л	мм
755686	1/20	Ø 56x170
755693	1/30	Ø 49x170

ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО STÖCKEL

– Длинная ручка

код	ёмкость л	мм
755655	1/20	Ø 56x170
755679	1/30	Ø 49x170



759301



759400



755730

ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО KITCHEN LINE

– Длинная ручка заполненная маслом
- более легкое отделение мороженного от ложки

код		ёмкость л	мм
759301	в блистере	1/30	ø49x225

ПОРЦИОННАЯ ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО PROFI LINE

– Керамическое покрытие
– С очень длинной ручкой

код		ёмкость л	мм
759400	в блистере	1/30	ø49x225

ПОДСТАВКА ПОД МОРОЖЕНОЕ И ВАФЛИ

– На 3 вафли

код	мм
755730	200x95x(H)85



ЛОПАТКА ДЛЯ МОРОЖЕННОГО С ТРИТАНОВОЙ РУЧКОЙ

18/10 STAINLESS STEEL · WASH

код	мм	цвет
755808	260	голубой
755815	260	красный
755822	260	желтый
755839	260	фиолетовый



S.S. STAINLESS STEEL · WASH





КЮВЕТА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

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

код	ёмкость л	мм
802021	6,5	360x165x(H)150
802038	5	360x165x(H)120
802045	3,6	360x165x(H)80
802052	5	360x250x(H)80

КЮВЕТА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО KITCHEN LINE

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

код	ёмкость л	мм
807019	5	360x165x(H)120

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ ШОКОЛАДА - 1,8 Л

NEW!

- Электромеханическое управление
- Пластиковый корпус
- Съемный контейнер для шоколада из анодированного алюминия емкостью 1,8 л
- ТЭН установлен под контейнером
- Поворотная ручка для регулировки температуры од 0 до 60°C, шаг 2°C
- Индикатор напряжения и работы ТЭНа
- Класс защиты: IP20
- Вес: 1,5 кг





код	мм	V	W
274132	260x260x(H)160	230	60

274132

S.S. STAINLESS STEEL



Посмотреть видео ролик



274200

МОРОЖЕНИЦА

- Она позволяет производить 1,5 литра мороженого из одной порции ингредиентов.
- После охлаждения ингредиентов, можно приготовить сливочное мороженное примерно в течение 30 минут.
- Большой дисплей с цифровым таймером с тремя режимами работы: смешиванием, замораживанием, смешиванием и замораживанием.
- Съемный, анодированный, легко моющийся контейнер для мороженого.
- Отверстие в крышке позволяет добавлять ингредиенты во время смешивания мороженого.
- Простая для установки пластиковая лопатка для перемешивания.
- Полностью автоматический компрессор с функцией автоматического замораживания, позволяет непрерывно запускать циклы замораживания.
- Мощный двигатель, обеспечивающий непрерывную работу, с защитой от повреждений в случае полного замораживания смешанного продукта.
- Современный корпус из нержавеющей стали.

код	габариты (мм)	V	W
274200	425x285x(H)262	230	150

Большой дисплей с цифровым таймером с тремя режимами работы: смешивание, замораживание, смешивание и замораживание





Современный корпус из нержавеющей стали



Двигатель с защитой от повреждений в случае полного замораживания смешанного продукта



Отверстие в крышке позволяет добавлять ингредиенты во время смешивания мороженого



КУХОННЫЙ КОМБАЙН HENDI T-REX ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

- Для приготовления мороженого, сорбетов, фруктовых муссов, замороженных йогуртов и десертов идеальной температуры и консистенции из замороженных продуктов
- Алюминиевый корпус
- LCD дисплей, меню на 6 языках (испанский, английский, французский, немецкий, итальянский, португальский)
- 2 стальные емкости с крышками объемом 1 л для заморозки продуктов
- Пластиковая чаша с ручкой для стальных чаш
- Функция двойного смешивания для достижения идеальной однородности массы
- Моющая программа облегчает чистку и гарантирует долговечность устройства
- 3 двигателя, первый двигатель мощностью 250 Вт
- отвечает за вертикальное движение стержня, второй мощностью 800 Вт - приводит ножи в движение третий двигатель качает воздух (15 л/мин.)

код	мм	
226490	190x335x(H)475	
230091	запасная ёмкость 1 л	
230060	запасные ножи	NEW!

S.S. STAINLESS STEEL Al ALUMINIUM

Корпус из высококачественного алюминиевого литья

LCD дисплей



Пластиковая чаша с ручкой для стальных емкостей

226490

Возможность частичной обработки замороженных продуктов от 1 до 10 порций, что исключает потери продуктов

Количество использованных порций



Высококачественные ножи из нержавеющей стали



2 стальные емкости с крышками объемом 1 л для заморозки продуктов

КАК ЛЕГКО ПРИГОТОВИТЬ ДЕСЕРТ



1. Наполнить металлическую емкость.
Положить фрукты и залить их соком до уровня max



2. Поставить емкость в шкаф шоковой заморозки.
Заморозить содержимое до температуры -18°C / -20°C



3. Подготовить кухонный комбайн T-rex.
На конце стержня закрепить нож и крышку пластиковой чаши



4. Поместить емкость в черную пластиковую чашу.
Замороженные продукты поместить емкость в пластиковую чашу и вставить в устройство



5. Установить желаемый режим смешивания.
Выбрать режим одинарного или двойного смешивания



6. Готово.
Всегда свежий десерт с идеальной температурой для подачи (около -12°C)



Позволяет достичь деликатную, идеально сбалансированную консистенцию



659205



659304



659403



659014



659007



659106

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА

- Ручка из ABS-пластмассы
- Лопатка из синтетической резины

ABS PLASTIC · <110°C TEMP · WASH

код	мм
659205	52x90x(L)257
659304	70x106x(L)358
659403	70x115x(L)410

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА

- Ручка из ABS-пластмассы
- Силиконовая лопатка

ABS PLASTIC · SIL SILICONE · -60°C 260°C TEMP · WASH

код	мм
659014	55x90x(L)265
659007	70x105x(L)350
659106	70x105x(L)410



658604



658703



658802



658901





659458



659465



659472

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА

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

WASH

код	мм
658604	55x90x(L)250
658703	55x90x(L)320
658802	55x90x(L)420
658901	100x150x(L)520

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА В ФОРМЕ ЛОЖКИ

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

ABS PLASTIC · <110°C TEMP · WASH

код	мм
659458	57x88x(L)254
659465	75x117x(L)357
659472	75x117x(L)408



ЛОПАТКА - УЗКАЯ

– Для работы с кремом и глазурью
– Гладкая и гибкая

код	мм
855706	110x17
855690	203x34
855744	250x39

ЛОПАТКА - УЗКАЯ

– Гладкая и гибкая

код	мм
855775	110x19
855782	200x32
855683	254x37







МЕШОК КОНДИТЕРСКИЙ PROFI LINE

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

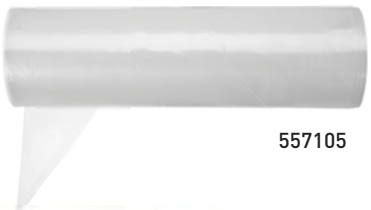
код	мм
550106	300
550205	350
550304	400
550403	450
550502	500
550601	550
550700	600
550809	650
550908	700
550007	750

МЕШОК КОНДИТЕРСКИЙ KITCHEN LINE

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

код	-	мм
550120	комплект 2 шт., в блистере	300
550229	комплект 2 шт., в блистере	350
550328	комплект 2 шт., в блистере	400
550427	комплект 2 шт., в блистере	450
550526	комплект 2 шт., в блистере	500
550724	комплект 2 шт., в блистере	600









МЕШКИ КОНДИТЕРСКИЕ

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

PE POLYETHYLENE

код		мм
557112	прозрачный	445x220
557105	прозрачный	530x285

МЕШКИ КОНДИТЕРСКИЕ ПРОТИВОСКОЛЬЗЯЩИЕ

– Одноразовые биоразлагаемые мешки
– Подходит для горячей и холодной подготовки
– В соответствии со стандартами HACCP
– Толщина пленки: 80 мкм
– Упаковка - рулон 100 штук

PE POLYETHYLENE

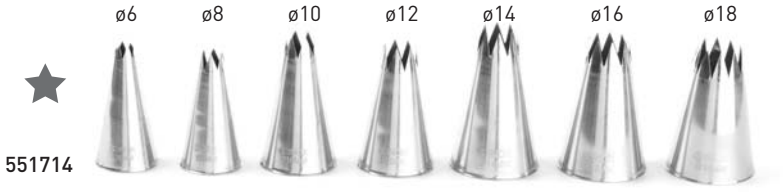
код	-	мм
557303	синий - противоскользящий	515x280

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ФОРМА ЗВЕЗДЫ

S.S. STAINLESS STEEL

– Набор из 7 насадок разных размеров

код	мм
551714	ø6-8-10-12-14-16-18



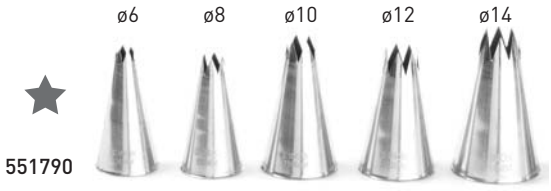
551714

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ФОРМА ЗВЕЗДЫ

S.S. STAINLESS STEEL

– Набор из 5 насадок разных размеров

код	мм
551790	ø6-8-10-12-14



551790

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ФОРМА ПРОСТАЯ

S.S. STAINLESS STEEL

– Набор из 7 насадок разных размеров

код	мм
551615	ø4-6-8-10-12-14-16



551615

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ФОРМА ПРОСТАЯ

S.S. STAINLESS STEEL

– Набор из 5 насадок разных размеров

код	мм
551691	ø2-4-6-8-10



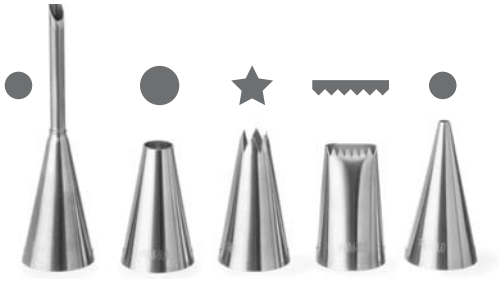
551691

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ, РАЗНЫЕ - КОМПЛЕКТ 5 ШТ.

S.S. STAINLESS STEEL

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

код
551592



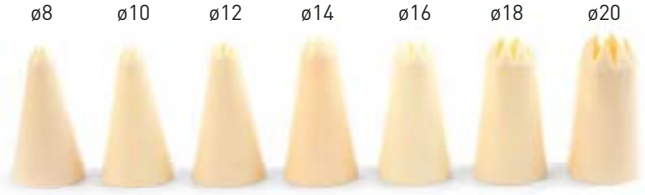
551592

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ФОРМА ЗВЕЗДЫ

PP POLYPROPYLENE

– Комплект 7 шт., в блистере

код	мм
551110	ø 8-10-12-14-16-18-20



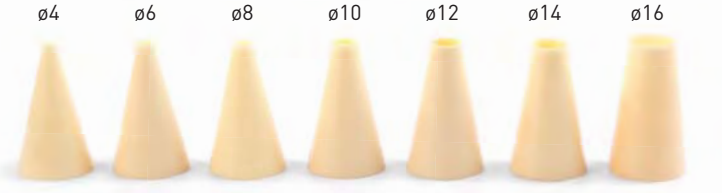
551110

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - ФОРМА ПРОСТАЯ

PP POLYPROPYLENE

– Комплект 7 шт., в блистере

код	мм
551011	ø 4-6-8-10-12-14-16



551011



551400

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ - КОМПЛЕКТ 12 ШТ.

PP POLYPROPYLENE

код	-	мм
551400	12 шт. в упаковке	ø 6-8-10-12

NEW!



551417

НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ, РАЗНЫЕ - НАБОР 20 ШТ.

– Изготовлены из полистирола
– В коробке

код
551417



512302

512104



ЦИЛИНДРИЧЕСКАЯ ФОРМОЧКА БЕЗ ДНА

– Идеальная для формирования пирожных и блюд

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

код	мм
512104	ø70x(H)45
512302	ø90x(H)50



518519

18/10 STAINLESS STEEL · WASH

ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

код	мм	количество шт. упаковке
518519	Ø60x(H)45	3
518533	Ø85x(H)50	3



689806

689608

Al ALUMINIUM · WASH

ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

код		мм
689608	с загнутым краем	ø70x(H)68
689806	с гладким краем	ø70x(H)68

Al ALUMINIUM · WASH

ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

– Прямоугольная

код	мм
682104	180x80x(H)60
682302	260x100x(H)75
682401	300x110x(H)75



682104

682302

682401



ВЫСЕЧКА КОНДИТЕРСКАЯ - КОМПЛЕКТ 14 ШТ.

– Круглая

код	-	мм
673409	гладкий край	Ø 21-112
674406	зубчатый край	Ø 20-100



673409



674406

ВЫСЕЧКА КОНДИТЕРСКАЯ - КОМПЛЕКТ 6 ШТ.

– Комплект 6 шт.

код	-	мм
675106	звезда	Ø 45-90



675106







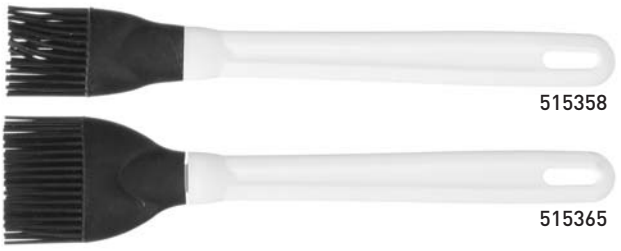
515204

515303

КИСТЬ КОНДИТЕРСКАЯ - ПЛОСКАЯ

– Деревянная ручка

код	мм
515204	25x204
515303	37x207



515358

515365

СИЛИКОНОВАЯ КИСТЬ КОНДИТЕРСКАЯ - ПЛОСКАЯ

– Ручка из полипропилена

код	мм
515358	35x235
515365	50x235

СКРЕБКИ И СКАЛКИ ДЛЯ ТЕСТА

554432



СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА
– Трапеция

код	-	мм
554432	комплект 3 шт., в блистере	216x128

554364



СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА
– Прямоугольный

код	-	мм
554364	комплект 6 шт., в блистере	120x96

554166



СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА
– Полукруглый

код	-	мм
554166	комплект 6 шт., в блистере	120x88



855751



НОЖ ДЛЯ ТЕСТА
– Изготовлен из нержавеющей стали
– Ручка из полипропилена

код	мм
855751	150x110

553404

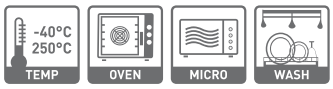


НОЖ ДЛЯ ТЕСТА

код	мм
553404	150x110

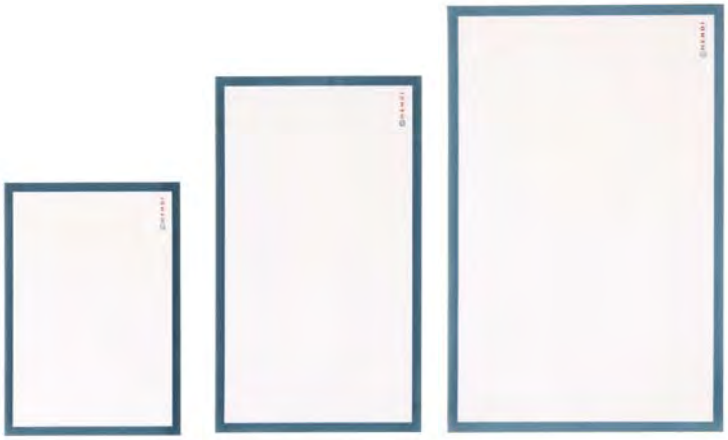


КОВРИКИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И РЕШЕТКИ ДЛЯ ГРИЛЯ



КОВРИК СИЛИКОНОВЫЙ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

код	мм	толщина (мм)
677834	300x400	0,7
677810	530x325	0,7
677827	600x400	0,7



677834 677810 677827



NEW!



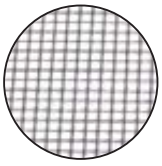
РЕШЁТКА-ГРИЛЬ С АНТИПРИГАРНЫМ ТЕФЛОНОВЫМ ПОКРЫТИЕМ

– Для использования на гриле, жарочных поверхностях и в сушилках для для пищевых продуктов

код	мм	толщина (мм)	количество шт. упаковке
678008	400x300	1	5
678015	530x325	1	5
678022	600x400	1	5



678015



АНТИПРИГАРНЫЙ КОВРИК ДЛЯ ВЫПЕЧКИ С ТЕФЛОНОВЫМ ПОКРЫТИЕМ

код	мм	толщина (мм)	количество шт. упаковке
678039	400x300	0,1	5
678053	600x400	0,1	2



678039

АНТИПРИГАРНЫЙ КОВРИК ДЛЯ ВЫПЕЧКИ С ТЕФЛОНОВЫМ ПОКРЫТИЕМ

– Для использования на гриле.

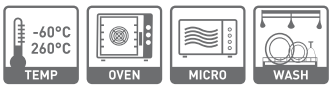
код	мм	толщина (мм)	количество шт. упаковке
678046	400x300	0,2	5
678060	600x400	0,2	2

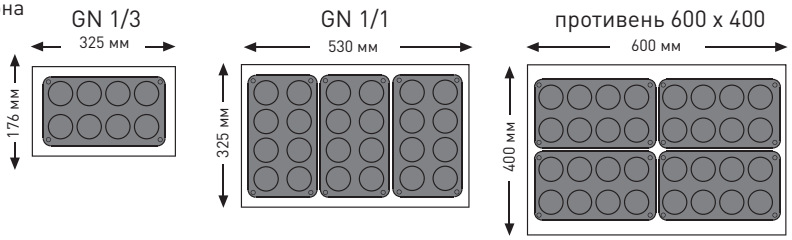


678060

ФОРМЫ СИЛИКОНОВЫЕ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

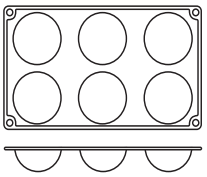
– Изготовлены из 100% неприлипающего силикона
– Полный размер формы: 176 x 300 мм







676202

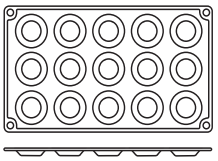


SEMI-SPHERE

код	мм	количество отверстий
676202	ø70x(H)32	6



676509

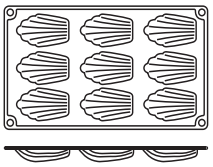


TARTELETTE

код	мм	количество отверстий
676509	ø50x(H)17	15



676707

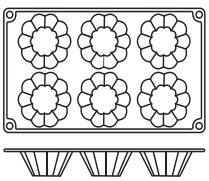


MADELEINES

код	мм	количество отверстий
676707	70x47x(H)17	9



676806

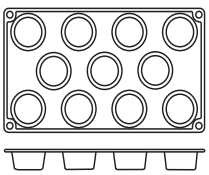


BRIOCHETTE

код	мм	количество отверстий
676806	ø80x(H)40	6



676905

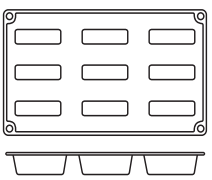


MINI-MUFFINS

код	мм	количество отверстий
676905	ø53x(H)30	11



677001

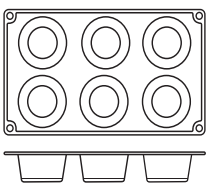


MINI-CAKE

код	мм	количество отверстий
677001	80x30x(H)33	9



677209

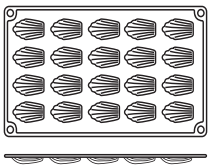


MUFFINS

код	мм	количество отверстий
677209	ø69x(H)40	6



677308

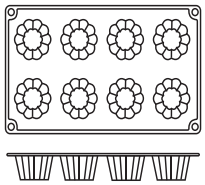


MINI-MADELEINES

код	мм	количество отверстий
677308	42x29x(H)11	20

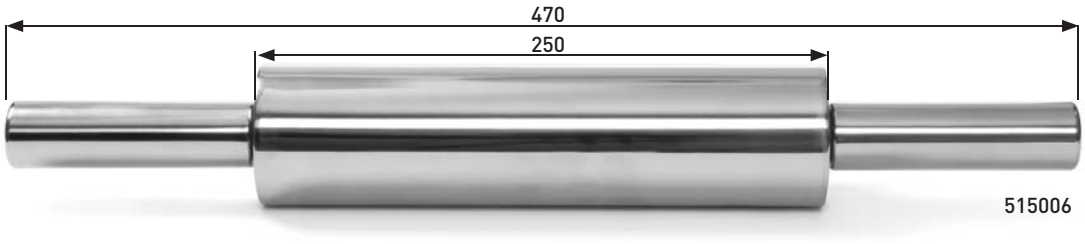


677506



CANNELE BORDELAIS

код	мм	количество отверстий
677506	ø54x(H)48	8

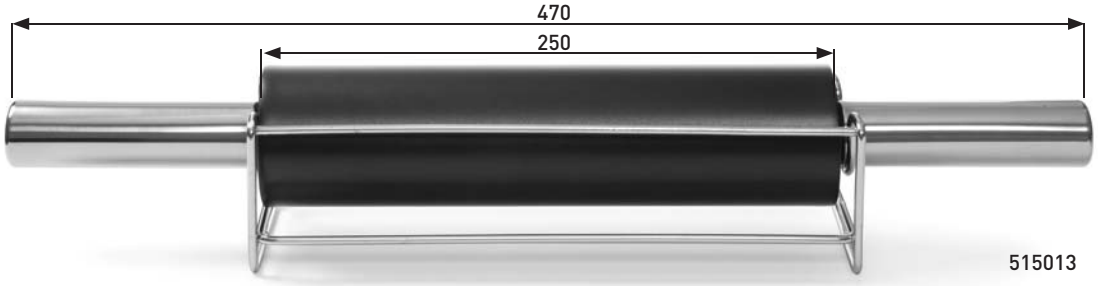


515006

СКАЛКА ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА

– На втулках скольжения

код	мм	вес (кг)
515006	Ø 65x250/470	1,8



515013

СКАЛКА ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА - НЕПРИЛИПАЮЩАЯ

– Поверхность скалки покрыта неприлипающим материалом
– На втулках скольжения
– В наборе хромированная подставка

код	мм	вес (кг)
515013	Ø 65x250/470	1,65



515020

СКАЛКА ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА - ДЕРЕВЯННАЯ

– На шариковых подшипниках

код	мм	вес (кг)
515020	Ø75x380/590	1,6





637791



637821

СИТО ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ

– С крючком для навешивания

код		мм	мм внутрен.
637791	для сахарной пудры	ø250x(H)75	ø247
637821	для сахарной пудры	ø410x(H)80	ø407
637807	для муки	ø250x(H)75	ø247
637838	для муки	ø410x(H)80	ø407
637814	для панировочных сухарей	ø250x(H)75	ø247
637845	для панировочных сухарей	ø410x(H)80	ø407



NEW!

ГОРЕЛКА ШЕФ-ПОВАРА ДЛЯ КРЕМ-БРЮЛЕ

– Горелку можно использовать под любым углом, в том числе повернутую низом вверх - прибор дает равномерное пламя при всех рабочих положениях
– Горелку можно легко и безопасно подключить к газовому баллону - после опорожнения баллона горелку легко подключить к новому полному
– Пьезоэлектрический розжиг позволяет легко зажечь газ в горелке, который горит светло-синим пламенем

код	-	мм
198230	комплект: горлека и баллончик	190x65x(H)250
198216	горелка	190x35x65
199039	баллончики - набор 4 шт.	ø68x(H)190



198230

ANTI-FLARING
Идеальное, ровное и стабильное пламя.
Безопасное использование в любом положении.
Пламя не поднимается к руке.



Доступны в комплекте и как отдельные элементы



198216

199039

Легкая и безопасная смена баллончика с газом



Для крем-брюле и фламбирования



Посмотреть видео ролик



198209



198223



199008

ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА ДЛЯ КРЕМ БРЮЛЕ

– Многократная заправка
– С подставкой
– Не содержит баллончика с газом

код	мм
198209	145x(H)190

ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА ДЛЯ КРЕМ БРЮЛЕ

– Многократная заправка - автоматический поджиг
– Не содержит баллончика с газом
– С подставкой

код	мм
198223	115x(H)155

БАЛЛОНЧИК ДЛЯ ГОРЕЛКИ

– В наборе разные насадки

код		мл
199008		200
199046	комплект 4 шт.	200



783153



783160



783177



783627



МИСОЧКА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ - ПОРЦИОННАЯ

– Наиболее прочный тип фарфора на рынке
– Белый блестящий фарфор
– Ударопрочный, износостойкий и небольшой вес
– С декоративными желобками

код	мм
783153	ø70x(H)35
783160	ø90x(H)48
783177	ø120x(H)55
783627	ø100x(H)25



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МАРМИТЫ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД



860502

МАРМИТ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД HENDI

- Термоизоляция снижает энергопотребление и поддерживает низкую температуру внешней оболочки
- Экономия энергии до 30%
- Съёмная крышка изготовлена из прочного прозрачного поликарбоната
- Защита от перегрева - извещение о низком уровне воды
- Алюминиевая ёмкость для воды обеспечивает оптимальный теплообмен
- Ёмкость для пищи выполнена из нержавеющей стали 18/8
- Корпус изготовлен из полипропилена
- Кольцо позволяет легко и безопасно извлекать ёмкость
- Держатель для карточки на крышке с названием первого блюда
- Идеально подходит для шведского стола

код	ёмкость л	V	W
860502	8	230	450



860083



860304

МАРМИТ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД KITCHEN LINE - 8 Л

- Идеальный для шведского стола
- Корпус выполнен из окрашенной в чёрный цвет стали
- Крышка и резервуар для воды выполнены из нержавеющей стали
- Регулировка мощности
- В наборе магнитные таблички

код	ёмкость л	V	W	мм
860083	8	230	435	Ø340x(H)360

МАРМИТ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД PROFI LINE - 8 Л

- Идеальный для шведского стола
- Крышка и резервуар для воды изготовлены из нержавеющей стали
- Регулировка мощности
- В наборе магнитные таблички

код	ёмкость л	V	W	мм
860304	8	230	435	Ø340x(H)360



204825

МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАСТОЛЬНЫЙ KITCHEN LINE - GN 1/1

PP POLYPROPYLENE S.S. STAINLESS STEEL

- Модель Tellano
- Водяная баня выполнена из высококачественного полипропилена, устойчивого к высокой температуре
- Крышка и ручка выполнены из нержавеющей стали
- Плавная регулировка температуры до 85°C
- Выключатель, индикатор
- В наборе гастроёмкость GN 1/1 - 65 мм
- Соответствует GN глубиной до 100 мм

код	мм	ёмкость л	V	W
204825	573x348x(H)284	9	230	900



204900

МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАСТОЛЬНЫЙ PROFI LINE - GN 1/1

- Модель Pollina
- Полностью выполнен из полированной нержавеющей стали
- Плавная регулировка температуры до 85°C
- Выключатель, индикатор
- В наборе гастроёмкость GN 1/1 - 65 мм
- Соответствует GN глубиной до 100 мм

S.S. STAINLESS STEEL

код	мм	ёмкость л	V	W
204900	615x355x(H)280	9	230	800



204832

МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАСТОЛЬНЫЙ KITCHEN LINE - КРУГЛЫЙ

- Модель Tesino
- Водяная баня выполнена из высококачественного полипропилена, устойчивого к высокой температуре
- Крышка выполнена из стекла
- Плавная регулировка температуры до 85°C
- Выключатель, индикатор
- В наборе ёмкость из нержавеющей стали - Ø360x65мм, объёмом 6,8 л

PP POLYPROPYLENE S.S. STAINLESS STEEL

код	мм	ёмкость л	V	W
204832	ø405x(H)248	6,8	230	500



239902

МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАСТОЛЬНЫЙ PROFI LINE - КРУГЛЫЙ

S.S. STAINLESS STEEL

- Модель Savoi
- Крышка выполнена из стекла
- В наборе ёмкость из нержавеющей стали - Ø400x65 мм
- Плавная регулировка температуры до 85°C
- Выключатель, индикатор

код	мм	ёмкость л	V	W
239902	Ø400x(H)250	6,8	230	1000

НАСТОЛЬНЫЕ МАРМИТЫ

– Высококачественные профессиональные мармиты
– Идеально подходят для шведского стола и кейтеринга



S.S. 18/0 STAINLESS STEEL

470206

МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ ROLLTOP GN 1/1 - ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТОЙ

– Модель Rental-Top GN 1/1
– Прочная конструкция, крышка Rolltop отполирована до зеркального блеска
– В наборе два бачка для пасты и гастроёмкость GN 1/1 - 65 мм из нержавеющей стали
– Болты для крепления нагревательного элемента 809709
– Соответствует GN глубиной до 100 мм





код	мм	ёмкость л
470206	590x340x(H)400	9



S.S. 18/0 STAINLESS STEEL

471005

МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ GN 1/1 - ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТОЙ

– Модель Fiora GN 1/1
– Штабелируемая рама, крышка отполирована до зеркального блеска
– В наборе два бачка для топлива и гастроёмкость GN 1/1 - 65 мм
– Соответствует GN глубиной до 100 мм





код	мм	ёмкость л
471005	585x385x(H)315	9



475904

18/0
STAINLESS STEEL

МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ GN 1/1 - ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТОЙ

– Модель Economic - GN 1/1
– Полностью изготовлен из хромовой стали
– Крышка отполирована до зеркального блеска
– В наборе два бачка для топлива
– В наборе гастроемкость GN 1/1 - 60 мм
– Подходит для GN 1/1 - 65 мм

код	мм	ёмкость л
475904	600x358x(H)295	9







475201

18/0
STAINLESS STEEL

МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ GN 1/2 - ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТОЙ

– Модель Economic
– Крышка отполирована до зеркального блеска
– В наборе один бачок для пасты и гастроёмкость GN 1/2 глубиной 65 мм
– Соответствует GN глубиной до 65 мм

код	мм	ёмкость л
475201	385x295x(H)310	4,5



472507

МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ ДЛЯ СУПОВ, ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТОЙ

- Модель Economic
- В наборе бачок для пасты и ёмкость для супов из нержавеющей стали
- Крышка с отверстием для половника

S.S. STAINLESS STEEL 18/0 STAINLESS STEEL

код	мм	ёмкость л
472507	Ø370x(H)325	10



470619

МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ - КРУГЛЫЙ, ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТОЙ

- Стеклянная крышка с отверстием для выпуска пара
- В наборе бачок для пасты и ёмкость из нержавеющей стали

S.S. STAINLESS STEEL 18/0 STAINLESS STEEL

код	мм	ёмкость л
470619	Ø390x(H)270	3,5



470060

МАРМИТ ИНДУКЦИОННЫЙ TOP LINE – ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ GN 2/3

18/10 STAINLESS STEEL

- Элегантный мармит чафинг диш
- Нержавеющая сталь 18/10 отполированная до зеркального блеска
- Без стеллажа, предназначен для подогрева на индукционной плите диаметром до 260 мм
- Пищевая емкость из нержавеющей стали: GN 2/3 (354x325x(H)60 мм)
- Откидная крышка с механизмом плавного закрывания
- Стеклянная вставка в крышке 260x260 мм и отверстие для сброса пара
- Благодаря регулируемому стабилизирующему элементу емкость не опрокидывается при снятии крышки

код	мм	ёмкость л
470060	405x420x(H)190	5,5



470077

МАРМИТ ИНДУКЦИОННЫЙ TOP LINE – КРУГЛЫЙ

18/10 STAINLESS STEEL

- Элегантный мармит чафинг диш
- Нержавеющая сталь 18/10, отполированная до зеркального блеска
- Без стеллажа, предназначен для подогрева на индукционной плите диаметром до 280 мм
- Пищевая емкость из нержавеющей стали: Ø390x(H)64
- Рабочий объем 5 л
- Откидная крышка с механизмом плавного закрывания
- Стеклянная вставка в крышке Ø260 мм и отверстие для сброса пара
- Благодаря регулируемому стабилизирующему элементу емкость не опрокидывается при снятии крышки

код	мм	ёмкость л
470077	435x480x(H)190	6





470305

МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ ROLLTOP GN 1/1 - ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТОЙ

– Элегантный мармит чафинг диш
– Запатентованный бесшумный механизм открывания крышки
– Крышка Rolltop открывается на 180°
– Возможность установки электрического нагревательного элемента
– В наборе 2 бачка для горючей пасты и контейнер GN 1/1 - 65 мм
– Нержавеющая сталь отполированная до зеркального блеска 18/10
– Стеллаж из стали 2,3 мм, крышка толщиной 1,2 мм

код	мм	ёмкость л
470305	660x490x(H)460	9



470312

МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ КРУГЛЫЙ - ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТОЙ

– Элегантный мармит чафинг диш
– Запатентованный бесшумный механизм открывания крышки
– Крышка Rolltop открывается на 180°
– В наборе один бачок для горючего
– Пищевая емкость: Ø внутр. 345x(H)60 мм
– Нержавеющая сталь отполированная до зеркального блеска 18/10
– Стеллаж из стали 2,8 мм, крышка толщиной 1,2 мм

код	мм	ёмкость л
470312	510x540x(H)480	5,6



470329

МАРМИТ СУПОВОЙ КРУГЛЫЙ ИНДУКЦИОННЫЙ - ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТОЙ

– Элегантный мармит для первых блюд
– Запатентованный бесшумный механизм открывания крышки
– Откидная крышка с механизмом плавного закрывания
– Вставка в крышке (стекло) Ø 260 мм и отверстие для сброса пара
– Можно подргревать воду на индукционной плите: дно Ø260 мм
– В наборе один бачок для горючего
– Ёмкость для первых блюд: Ø внутр. 265x(H)200 мм
– Нержавеющая сталь отполированная до зеркального блеска 18/10
– Стеллаж из стали 2,8 мм, крышка и стенки толщиной 1,2 мм

код	мм	ёмкость л
470329	405x480x(H)460	11



470343

МАРМИТ КРУГЛЫЙ ROLLTOP, DRIPPLESS - ПОДОГРЕВ ГОРЮЧЕЙ ПАСТОЙ

– Элегантный мармит чафинг диш
– Запатентованная система сбора сконденсированного пара DRIPLESS: специальный желобок в крышке, предотвращающий капание конденсата на стол. Конденсат стекает в ёмкость с водой
– Запатентованный бесшумный механизм открывания крышки
– Крышка Rolltop открывается на 180°
– Нержавеющая сталь отполированная до зеркального блеска
– Стеллаж из стали 2,2 мм, крышка толщиной 1,2 мм
– В наборе один бачок для горючего и емкость Ø345x(H)60 мм

код	мм	ёмкость л
470343	510x540x(H)480	5,6



470350

ЁМКОСТЬ ФАРФОРОВАЯ КРУГЛАЯ

PORCELAIN

– Для настольных мармитов 470312, 470343

код	мм	ёмкость л
470350	ø390/345x(H)60	5,6



470367

ЁМКОСТЬ СТАЛЬНАЯ КРУГЛАЯ

S.S. STAINLESS STEEL

– Для настольных мармитов 470312, 470343

код	мм	ёмкость л
470367	ø390/345x(H)60	5,6

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ДЛЯ МАРМИТОВ



809709





Выключатель безопасности

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ ДЛЯ МАРМИТОВ С ЁМКОСТЬЮ ДЛЯ ВОДЫ

– Для мармитов GN 1/1
– С выключателем безопасности

код	мм	V	W	
809709	200x320	230	400	нагревательный элемент
809716	ёмкость для воды GN 1/1 + шурупы			



809600

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ ДЛЯ МАРМИТОВ - КРУГЛЫЙ

– Применяется альтернативно со стандартными мармитами с подогревом горючей пастой
– Использовать для мармитов, исключительно, с плоским дном
– Идеальное решение для мармитов, к которым не крепятся нагревательные элементы
– В частности подходит для мармитов Hendi 470008, 475201, 470206 и 471005

код	мм	V	W
809600	ø130x(H)100	230	500







ПЕРЕХОДНИК ДЛЯ ЁМКОСТЕЙ ДЛЯ СУПОВ

S.S. STAINLESS STEEL

– Соответствует разным типам мармитов GN 1/1
– Для двух ёмкостей для супа

код	мм	ёмкость л	
470930	530x325		переходник
470909	ø220x(H)190	4,2	вкладыш для переходника

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ НАСТОЛЬНЫЙ

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ НАСТОЛЬНЫЙ - НА 2 СВЕЧИ

– Корпус и ручки изготовлены из нержавеющей стали
– Нагревательная поверхность изготовлена из анодированного алюминия
– Устойчив к царапинам
– С ручками
– В наборе 2 держателя для свечей

Al ALUMINIUM S.S. STAINLESS STEEL

код	мм
463000	330x180x(H)65



463000

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ НАСТОЛЬНЫЙ - НА 3 СВЕЧИ

Al ALUMINIUM S.S. STAINLESS STEEL

– Корпус и ручки изготовлены из нержавеющей стали
– Нагревательная поверхность изготовлена из адонированного алюминия
– Устойчив к царапинам
– С ручками
– В наборе 3 держателя для свечей

код	мм
463109	450x180x(H)65



463109

ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ СВЕЧЕЙ

S.S. STAINLESS STEEL

код	мм
464809	ø46



464809



ГОРЮЧАЯ ПАСТА ДЛЯ ПОДОГРЕВА МАРМИТОВ

– Горючая паста сделана из натурального (биo) этилового спирта



ГОРЮЧАЯ ПАСТА ДЛЯ ПОДОГРЕВА МАРМИТОВ

– Банка 200 грамм
– Время горения около 3 часов
– Продается исключительно целыми упаковками

код	количество шт. упаковке
194546	48
194539	24
194357	6
194356	3



190401



195505

195109

ГОРЮЧАЯ ПАСТА ДЛЯ ПОДОГРЕВА МАРМИТОВ

– Ведро 4 кг, этанол

код
190401

ГОРЮЧАЯ ПАСТА ДЛЯ ПОДОГРЕВА МАРМИТОВ

– Канистра 5 литров, этанол

код
195505

ГОРЮЧАЯ ПАСТА ДЛЯ ПОДОГРЕВА МАРМИТОВ

– Бутылка 1 л, этанол

код
195109



470527

S.S. STAINLESS STEEL

БАЧОК ДЛЯ ГОРЮЧЕЙ ПАСТЫ

код	мм
470527	ø90x(H)60

195604



НАСОС ДЛЯ ГОРЮЧЕЙ ПАСТЫ

– Предназначен для канистры 5 л, код: 195505

код	
195604	длинна 280 мм

ТОПЛИВО ДЛЯ ПОДОГРЕВА МАРМИТОВ С ФИТИЛЕМ

– Содержит чистый диэтиленгликоль
– Сгорает полностью в 100%, без копоти и без запаха
– Специальный фитиль гарантирует соответствующую температуру пламени и время сгорания
– Ненагревающаяся банка – не требует использования бачка для топлива, легко переносить
– Стабильная температура и высота пламени на протяжении всего процесса горения
– Благодаря специальному колпачку, банку можно использовать многократно, хранить и безопасно транспортировать
– Продается исключительно целыми упаковками

Специальный колпачок дает возможность:
- многократно использовать одну и ту же банку
- хранить
- переносить



4 часа

193693
193822

6 часов

193686
193815

8 часов

193679
193808



Специальный фитиль гарантирует соответствующую температуру и высоту пламени



Ненагревающаяся банка - можно переносить без бачка



Многократное использование одной и той же банки



ТОПЛИВО ДЛЯ ПОДОГРЕВА МАРМИТОВ С ФИТИЛЕМ

– Продается исключительно целыми упаковками

код	время горения	г	количество шт. упаковке
193693	± 4 часа	145	24
193822	± 4 часа	145	6
193686	± 6 часов	200	24
193815	± 6 часов	200	6
193679	± 8 часов	250	24
193808	± 8 часов	250	6

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ PROFI LINE



ПОЛОВНИК ДЛЯ СОУСОВ

код	мм	ёмкость л
720400	290	0,03

ВИЛКА ТРАНЖИРНАЯ

код	мм
720103	325

ВИЛКА ДЛЯ САЛАТА

код	мм
720608	305

ПОЛОВНИК СЕРВИРОВОЧНЫЙ

код	мм	ёмкость л
720509	Ø90x315	0,12
721308	Ø70x285	0,06



НОЖ ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ С ЗУБЧАТЫМ КРАЕМ

код	мм
721100	290

ЛОПАТКА

код	мм
721001	325

ЛОЖКА ДЛЯ СПАГЕТТИ

код	мм
721209	325

ШУМОВКА

код	мм
720905	Ø110x365

ЛОЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ

код	мм
720806	325
721407	300

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ KITCHEN LINE

– Ручка из полипропилена



ШУМОВКА

код	мм
529201	345

ПОЛОВНИК ДЛЯ СУПА

код	ёмкость л	мм	
529003	0,09	ø90x335	
529010	0,11	ø80x300	NEW!

ЛОЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ

код	мм
529300	350

ШУМОВКА КРУГЛАЯ

код	мм	
529041	370	NEW!



ЛОПАТКА ДЛЯ ТОРТА

код	мм	
529027	310	NEW!

ВИЛКА ТРАНЖИРНАЯ

код	мм
529102	345

ЛОПАТКА

код	мм
529409	355

ЛОЖКА ДЛЯ СПАГЕТТИ

код	мм	
529034	370	NEW!



722107



ПОДСТАВКА ПОД СЕРВИРОВОЧНЫЕ АКСЕССУАРЫ

код	мм
722107	110x264

ЛОЖКИ ДЛЯ САЛАТОВ И ПОЛОВНИКИ ИЗ ПЛАСТМАССЫ



ПРИБОРЫ ДЛЯ САЛАТОВ

код	мм	цвет	-
563908	305	белый	ложка для салатов
564004	305	белый	вилка для салатов

ПОЛОВНИК

код	ёмкость л	мм	цвет
563502	0,07	235	белый
563557	0,07	235	чёрный
563700	0,14	300	белый
563755	0,14	300	чёрный

ЛОЖКИ ДЛЯ САЛАТОВ ИЗ ПЛАСТМАССЫ



ЛОЖКА ДЛЯ САЛАТОВ

код	цвет	ёмкость л	мм
564103	белый	0,03	235
564158	чёрный	0,03	235
564202	прозрачный	0,03	235

ЛОЖКА ДЛЯ САЛАТОВ

код	цвет	ёмкость л	мм
564400	белый	0,06	335
564455	чёрный	0,06	335

ЩИПЦЫ



ЩИПЦЫ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ

PC POLYCARBONATE · <100°C TEMP · WASH

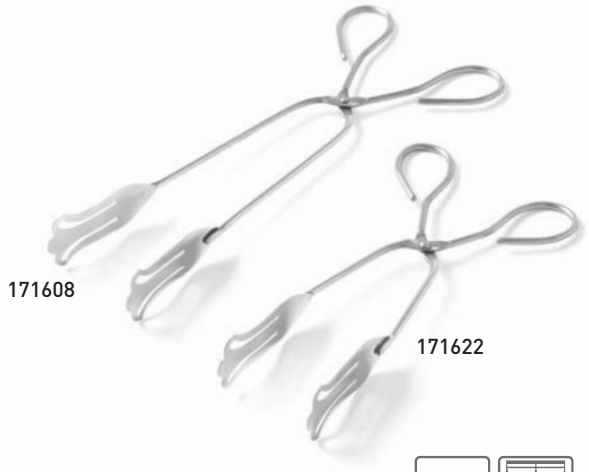
код	цвет	длина мм
657607	чёрный	230
657621	прозрачный	230



ЩИПЦЫ ДЛЯ САЛАТОВ

M MELAMINE · <70°C TEMP · WASH

код	цвет	длина мм
565506	белый	290
565551	чёрный	290



ЩИПЦЫ КОНДИТЕРСКИЕ
– Декоративные щипцы

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

код	длина мм
171608	220
171622	280



ЩИПЦЫ КОНДИТЕРСКИЕ

S.S. STAINLESS STEEL

код	длина мм
523018	215



ЩИПЦЫ ДЛЯ САЛАТОВ

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

код	длина мм
523315	212



ЩИПЦЫ ДЛЯ СПАГЕТТИ

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

код	длина мм	-
523216	200	1 шт., в блистере



424186

ПОДНОС ОХЛАЖДАЕМЫЙ - GN 1/1

– 1 хладоэлемент, охлаждение до температуры ниже 0°C
– В наборе поднос GN 1/1 из нержавеющей стали
– Прозрачная крышка типа Rolltop из поликарбоната
– Основание выполнено из ABS-пластмассы

код	-	мм
424186	комплект	555x357x(H)175
424193	хладоэлемент для охлаждаемого подноса 424186	430x275



424193





ABS PLASTIC | SAN PLASTIC | COOLING



871805





871812



ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМАЯ - ОДИНОЧНАЯ

– Выполнена из ABS-пластика
– Прозрачная крышка Rolltop из SAN-пластика
– В наборе поднос из нержавеющей стали
– 2 хладоэлемента

код	мм
871805	440x320x(H)205

ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМАЯ - ДВОЙНАЯ

– Выполнена из ABS-пластика
– Прозрачная крышка Rolltop из SAN-пластика
– В комплекте 2 подноса из нержавеющей стали
– 4 хладоэлемента

код	мм
871812	440x320x(H)440



424155



ПОДНОС ОХЛАЖДАЕМЫЙ С КРЫШКОЙ - ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ

– Комплект из 5 частей
– Прозрачная крышка из ABS-пластика, основание выполнено из полистирола
– В наборе поднос из нержавеющей стали
– 2 хладоэлемента

код	мм
424155	430x290x(H)150



866009

КРЫШКА ROLLTOP - GN 1/1

PC POLYCARBONATE · WASH

код	-	мм
866009	GN 1/1	545x335x(H)95





871706

ВИТРИНА ОДИНОЧНАЯ

- Идеальная для кондитерских изделий
- Выполнена из ABS-пластика
- Прозрачная крышка Rolltop из SAN-пластика

ABS PLASTIC · SAN PLASTIC

код	мм
871706	465x310x(H)190



871713



ВИТРИНА ДВОЙНАЯ

- Идеальная для кондитерских изделий
- Выполнена из ABS-пластика
- Прозрачная крышка Rolltop из SAN-пластика

ABS PLASTIC · SAN PLASTIC

код	мм
871713	465x310x(H)410



427415



КРЫШКА ROLLTOP - GN 1/1

PC POLYCARBONATE · WASH

код	-	мм
427415	GN 1/1	530x325x(H)76



424001

ПОДНОС С КРЫШКОЙ - КРУГЛЫЙ

SAN PLASTIC | S.S. STAINLESS STEEL

– Набор из 2 частей:
- поднос из нержавеющей стали
- крышка Rolltop с хромированной ручкой (можно купить отдельно, код 427 514)

код		мм
424001	набор: поднос с крышкой	ø380x(H)240
427514	крышка	ø380x(H)240



980101

ПОДНОС ДЛЯ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ

SAN PLASTIC | S.S. STAINLESS STEEL

– Крышка ваполнена из SAN-пластмассы
– Поднос с ручками изготовлен из нержавеющей стали

код	мм
980101	Ø300x(H)110



ПОДСТАВКА ВРАЩАЮЩАЯСЯ ДЛЯ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ

S.S. STAINLESS STEEL

– Подставка из нержавеющей стали
– Полистироловая крышка продаётся отдельно

код	-	мм
523827	подставка	Ø300x(H)90
523834	крышка	Ø300x(H)110



523834

523827



523902

ЛОПАТКА ДЛЯ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ

PP POLYPROPYLENE | S.S. STAINLESS STEEL | WASH

– Ручка из полипропилена

код	мм
523902	260x60



523957

НОЖ-ЛОПАТКА ДЛЯ РАЗРЕЗАНИЯ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ

PP POLYPROPYLENE | S.S. STAINLESS STEEL | WASH

– Ручка чёрного цвета из полипропилена
– Благодаря острой кромке, может служить в качестве ножа

код	мм
523957	280x75

ЭТАЖЕРКИ



ЭТАЖЕРКА ДЛЯ ПИРОЖНЫХ 3-Х ЯРУСНАЯ - СКЛАДНАЯ

– 3 подноса

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

код	мм
429914	Ø 268-220-166x(H)320



429914





425473

425466

ЭТАЖЕРКА ДЛЯ ТАРЕЛОК

– Для 3 тарелок

Cr CHROME PLATED · WASH

код		мм
425466	для 3 тарелок диаметром до Ø 170 мм	185x120x(H)260
425473	для 3 тарелок диаметром до Ø 275 мм	290x200x(H)440



480519





480502

ЭТАЖЕРКА ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ 2-Х ЯРУСНАЯ

18/0 STAINLESS STEEL · WASH

– 2 подноса

код		мм
480519	набор	ø300-400x(H)200
480502	штатив	ø250-200x(H)190



NEW!

SAN PLASTIC · 18/0 STAINLESS STEEL · WASH

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ БУФЕТА

– 3-х ярусный, для пакетированных порционных продуктов
– Основа из полированной нержавеющей стали, 3 контейнера объемом 1 л

код	мм
428245	190x240x(H)410



428245

ДИСПЕНСЕРЫ



425299

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОКОВ

PC POLYCARBONATE · S.S. STAINLESS STEEL · COOLING

- Имеет специальную трубку, размещенную внутри дозатора, предназначенную для льда, охлаждающего напиток
- Легко чистится, съёмная сливная решётка
- Ёмкость для сока изготовлена из поликарбоната
- Непротекающий кран

код	ёмкость л	мм
425299	8	260x360x(H)560



425190

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОКОВ

PC POLYCARBONATE · S.S. STAINLESS STEEL · COOLING

- Имеет специальную трубку, размещенную внутри дозатора, предназначенную для льда, охлаждающего напиток
- Ёмкость для сока изготовлена из поликарбоната
- Непротекающий кран

код	ёмкость л	мм
425190	5	280x220x(H)510



425343

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ МОЛОКА

S.S. STAINLESS STEEL · COOLING

- Корпус изготовлен из нержавеющей стали
- Имеет специальную трубку, размещенную внутри дозатора, предназначенную для льда
- Вынимаемая ёмкость с непротекающим краном
- Стабильное основание, съёмная сливная решетка

код	ёмкость л	мм
425343	10,5	260x360x(H)536



557402

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ МЮСЛИ

PC POLYCARBONATE · S.S. STAINLESS STEEL

- Идеален для шведского стола и кухни
- Предназначен для дозировки сыпучих продуктов
- Основание изготовлено из нержавеющей стали
- Емкость для мюсли - из пластика
- Эластичный дозатор
- Герметичная крышка позволяет надолго сохранить свежесть содержимого
- Устанавливается на столе или крепиться к стене

код	ёмкость л	мм
557402	4	184x240x(H)600







HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT



425138



567906



425121

КУВШИН ДЛЯ СОКА

SAN PLASTIC

– Небьющийся, изготовлен из устойчивого к стиранию прозрачного пластика
– С крышкой

код	ёмкость л	мм
425138	2	Ø120x(H)250

КУВШИН ДЛЯ НАПИТКОВ

PC POLYCARBONATE WASH

– Небьющийся

код	ёмкость л	мм
567906	1,8	Ø135x(H)200

КУВШИН С КОЛБОЙ ДЛЯ ЛЬДА

COOLING WASH

– Небьющийся, изготовлен из устойчивого к стиранию прозрачного пластика
– С крышкой
– Имеет специальную колбу для кубиков льда

код	ёмкость л	мм
425121	3	Ø150x(H)290

ГРАФИН

SAN PLASTIC

– С крышкой и дозатором

код	ёмкость л	мм
425763	1	Ø92x(H)245





425763

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН ДЛЯ ФОНДЮ



274101

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН ДЛЯ ФОНДЮ

S.S. STAINLESS STEEL

– Изготовлен из нержавеющей стали
– С функцией подогрева
– Емкость для 700 г шоколада
– Отдельные выключатели для двигателя и для тэна

код	мм	V	W
274101	ø210x(H)390	230	250





422502

МИСКА ДЛЯ САЛАТОВ С ДВОЙНОЙ СТЕНКОЙ

S.S. STAINLESS STEEL WASH

– Двойная стенка позволяет дольше сохранять салат свежим

код	мм
422502	Ø160x(H)75





566909

МИСКА ДЛЯ САЛАТОВ ИЗ ПЛАСТМАССЫ

SAN PLASTIC WASH

– Голубая, прозрачная

код	мм	ёмкость л
566909	ø325x(H)100	4

КОРЗИНКИ



561102

КОРЗИНКА ДЛЯ ХЛЕБА И БУЛОЧЕК - ПРЯМОУГОЛЬНАЯ GN 1/1

– Усиленная

код	мм
561102	530x320x(H)90



561003

КОРЗИНКА ДЛЯ ХЛЕБА И БУЛОЧЕК - ОВАЛЬНАЯ

– Усиленная

код	мм
561003	380x270x(H)90



426968

КОРЗИНА ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С КРЫШКОЙ ROLLTOP

– GN 2/3
– Корзина изготовлена из укреплённого полиротанга
– Крышка Rolltop изготовлена из поликарбоната

код		мм
426968	корзина с крышкой	365x335x(H)245
427538	крышка Rolltop	365x335x(H)175



561201

КОРЗИНКА ДЛЯ ХЛЕБА И БУЛОЧЕК - ПРЯМОУГОЛЬНАЯ GN 1/2

– Набор из 2 шт., с хромированным стеллажом

код	мм
561201	360x280x(H)90/315



426951

КОРЗИНКА ДЛЯ ХЛЕБА И БУЛОЧЕК С КРЫШКОЙ ROLLTOP - КРУГЛАЯ

– Изготовлена из укреплённого полиротанга
– Внутренний укрепляющий ободок выполнен из нержавеющей стали
– Крышка Rolltop изготовлена из поликарбоната

код	мм
426951	Ø400x(H)100



561102 561003 426951 426968 561201

ДОСКИ ДЕРЕВЯННЫЕ



505007

ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ ДЛЯ ХЛЕБА

– Выполнена из бука

код	мм
505007	340x200x(H)14



505205

ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ

– Выполнена из бука
– С желобком

код	мм
505205	390x230x(H)16



505106

ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ С РУЧКОЙ

– Выполнена из бука

код	мм
505106	390x160x(H)13



505403

ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ ДВУСТОРОННЯЯ

– Выполнена из бука
– 1 сторона гладкая - традиционная
– 2 сторона рифленная – для резки хлеба

код	мм
505403	530x325x(H)18



505502



Съемная деревянная решетка для крошек облегчает очистку

ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ ДЛЯ ХЛЕБА

– С вынимающейся деревяной решеткой

код	мм
505502	475x322x(H)25



ДОСКИ ИЗ МЕЛАМИНА

– Для сервировки закусок и блюд
– Идеальны для шведского стола и гурме-ресторанов
– Выполнены из меламина, ударопрочные

ДОСКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ МЕЛАМИНА - ИМИТАЦИЯ СЛАНЦА

– Прямоугольная

код	rozmiar	мм
561362	GN 1/1	530x325x(H)7
561379	GN 1/2	325x265x(H)7
561386	GN 1/3	325x175x(H)7
561393	GN 2/4	525x160x(H)7



ДОСКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ МЕЛАМИНА - ИМИТАЦИЯ СЛАНЦА

– Круглая

код	мм
561409	ø330x(H)7
561416	ø430x(H)7



ДОСКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ МЕЛАМИНА С РУЧКОЙ - ИМИТАЦИЯ СЛАНЦА

– Круглая

код	мм
561355	424x300x(H)15



ДОСКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ МЕЛАМИНА - ИМИТАЦИЯ ДУБА

– Прямоугольная

код	rozmiar	мм
561324	GN 1/1	530x325x(H)10
561331	GN 1/2	325x265x(H)10
561348	GN 2/4	525x160x(H)10



ДОСКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ МЕЛАМИНА С РУЧКОЙ - ИМИТАЦИЯ ДУБА

– Круглая

код	мм
561300	424x300x(H)15

ДОСКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ МЕЛАМИНА С РУЧКОЙ - ИМИТАЦИЯ ДУБА

– Прямоугольная

код	мм
561317	530x200x(H)15





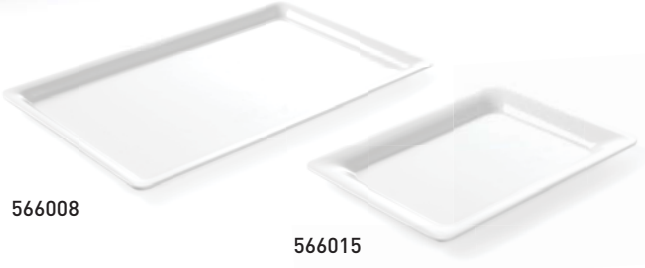
ПОДНОСЫ И БЛЮДА ИЗ МЕЛАМИНА

– Гигиеничны и ударопрочные
– Очень легкие



Подставки настольные нескользящие
на срт. 156





566008

566015

ПОДНОС GN ИЗ МЕЛАМИНА

код	размер	мм
566008	GN 1/1	530x325x(H)20
566015	GN 1/2	325x265x(H)20
566060	GN 1/2	325x265x(H)65
566022	GN 1/3	325x177x(H)20
566077	GN 1/3	325x177x(H)65
566046	GN 1/4	265x152x(H)20
566053	GN 2/4	530x163x(H)20

ПОДСТАВКИ И ЭТАЖЕРКИ С БЛЮДАМИ ИЗ МЕЛАМИНА

Cr CHROME PLATED M MELAMINE

– Великолепный вариант компактной и изящной экспозиции закусок для вашего буфета или шведского стола
– Простая сборка рамы из хромированной
– Контейнеры из меламина: гигиеничные и легкие - в наборе
– К GN из меламина подходят крышки Hendi из поликарбоната



561850
561911



561898
561928



561942
561935

ЭКСПОЗИТОРЫ ДЛЯ ЗАКУСОК С ЛОТКАМИ GN1/3 ИЗ МЕЛАМИНА

код		высота мм
561911	рама + 3xGN1/3	
561850	лоток GN 1/3	100

ЭКСПОЗИТОРЫ ДЛЯ ЗАКУСОК С ЛОТКАМИ GN1/6 ИЗ МЕЛАМИНА

код		высота мм
561928	рама + 3xGN1/6	
561898	лоток GN 1/6	100

ЭКСПОЗИТОРЫ ДЛЯ ЗАКУСОК С ЛОТКАМИ 1 L ИЗ МЕЛАМИНА

код		высота мм
561935	рама + 3x1л	
561942	лоток ø120	110



ПОДНОСЫ GN, БЛЮДА И ТАРЕЛКИ ИЗ МЕЛАМИНА



561607

ПОДНОС GN 1/1

код	мм
561607	530x325x(H)20



БЛЮДО ПРЯМОУГОЛЬНОЕ

код	мм
561508	360x205x(H)38
561515	495x270x(H)56
561522	560x320x(H)52



561591

ТАРЕЛКА КРУГЛАЯ ДЛЯ МАКАРОН

код	мм
561591	Ø380x(H)90



ТАРЕЛКА КВАДРАТНАЯ

код	мм
561539	305x305x(H)40
561546	355x355x(H)40
561553	405x405x(H)50

БЛЮДО ОВАЛЬНОЕ

код	мм
561645	610x230x(H)42
561652	713x285x(H)40

561645



561652





САЛАТНИК КВАДРАТНЫЙ

код	мм
561560	130x130x(H)65
561577	190x190x(H)100
561584	270x270x(H)105

МИСОЧКА ДЛЯ СОУСОВ И ДИПОВ

– С декоративными желобками

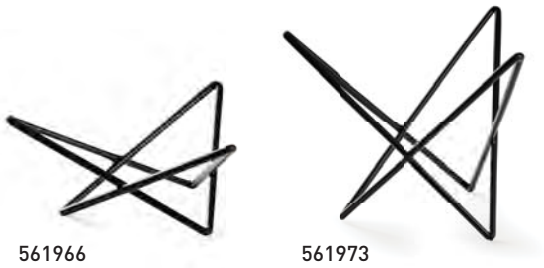
код	мл	мм
561706	50	ø70x(H)35
561713	80	ø80x(H)40
561720	100	ø85x(H)45


561294

ДЕРЕВЯННАЯ ПОДСТАВКА С МИСКАМИ ИЗ МЕЛАМИНА

– Основание из бамбуковой древесины с 3 мисками из меламина.

код	мм
561294	400x130x(H)60


561966 561973

ПОДСТАВКА НАСТОЛЬНАЯ, НЕСКОЛЬЗЯЩАЯ

– Нержавеющая сталь, с покрытием из ПВХ
– Для блюд и мисок для презентации

код	мм
561966	260x230x(H)100
561973	265x230x(H)200


561980 561997

ПОДСТАВКА НАСТОЛЬНАЯ, НЕСКОЛЬЗЯЩАЯ

– Нержавеющая сталь, с покрытием из ПВХ
– Для блюд и мисок для презентации

код	мм
561980	ø200x(H)100
561997	ø200x(H)200

БЛЮДО СЕРВИРОВОЧНОЕ ИЗ МЕЛАМИНА

– Гигиеничное и ударопрочное
– Очень легкое

код	мм	высота мм	размер
561669	530x325	40	GN 1/1
561676	325x265	40	GN 1/2



561669

МИСКА ИЗ МЕЛАМИНА В ВИДЕ ВОЛНЫ

– Гигиеничая и ударопрочная
– Очень легкая

код	мм	цвет
561454	250x120x(H)75	белый
561485	530x270x(H)107	белый



561485



561461

МИСКА ИЗ МЕЛАМИНА В ВИДЕ ВОЛНЫ

– Гигиеничая и ударопрочная
– Очень легкая

код	мм	цвет
561461	355x355x(H)123	белый
561478	355x355x(H)123	черный



561478

МИСКА ИЗ МЕЛАМИНА СО СКОШЕННЫМИ КРАЯМИ

– Гигиеничая и ударопрочная
– Очень легкая

код	мм
561423	212x208x(H)104
561430	300x291x(H)137
561447	360x349x(H)163



561423



ПОДНОСЫ И БЛЮДА ИЗ ФАРФОРА



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



783009

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/1

код	мм	-
783009	530x325x(H)65	GN 1/1



783016

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/2

код	мм	размер
783016	325x265x(H)65	GN 1/2



783023

ГАСТРОЁМКОСТЬ GN 1/3

код	мм	размер
783023	325x176x(H)65	GN 1/3



ПОДНОС ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ

код	мм
783054	570x390x(H)40



783054

БЛЮДО ЯПОНСКОЕ

код	мм
783504	460x250x(H)50



783504

СОУСНИЦА

код	мл
785003	1800
785010	1000



785003 785010

ПОЛОВНИК ДЛЯ СОУСА

– 40 мл

SAN PLASTIC

код	мм	-
563632	180	белый
563649	180	черный



563632 563649



ПОДНОСЫ И БЛЮДА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

NEW!



ПОДНОС ДЛЯ СЕРВИРОВКИ GN 1/1 - ШТАБЕЛИРУЕМЫЙ, ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

– С ручками
– Расстояние между сложенными в стопку подносами - 40 мм

код	мм
809181	530x325x(H)70

NEW!



ПОДНОС ДЛЯ СЕРВИРОВКИ - ШТАБЕЛИРУЕМЫЙ, КРУГЛЫЙ

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

– С ручками
– Расстояние между сложенными в стопку подносами - 40 мм

код	мм
809198	ø400x(H)60

Крышки для подносов на стр. 142



ПОДНОС БАНКЕТНЫЙ - GN 1/1

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

– Полированный с матовым ободком

код	мм
436103	530x325x(H)17



ПОДНОС С ГЛАДКИМ ОБОДКОМ GN 1/1

18/10 STAINLESS STEEL · WASH

код	мм	-
807705	530x325x(H)10	GN 1/1



ПОДНОС С РУЧКАМИ И ДЕКОРАТИВНЫМ РАНТОМ - ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ

18/0 STAINLESS STEEL · WASH

код	мм
410103	520x310
410202	600x360



ПОДНОС БАНКЕТНЫЙ С ДЕКОРАТИВНЫМ ОБОДКОМ - ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ

18/0 STAINLESS STEEL · WASH

код	мм
807804	530x325
412206	500x360
412107	420x310

ПОДНОС БАНКЕТНЫЙ

– Высокое качество
– Идеальный для кэйтеринговых мероприятий
– Декоративный узор

код	мм
480205	Ø300
480304	Ø350
480403	Ø400



ПОДНОС ДЛЯ СЕРВИРОВКИ - ДЕКОРИРОВАННЫЙ

код	-	мм
496206	овальный	455x340
496305	круглый	ø350
496404	прямоугольный GN 1/1	530x325
496107	прямоугольный	410x310



496206

496404



496107



496305

БЛЮДО ОВАЛЬНОЕ

– Идеальное для кейтеринга
– Высокое качество

код	мм
404935	450x180
404942	505x245
404959	540x220
404966	600x250
404973	650x260
404980	710x255
404997	750x300



БЛЮДО ДЛЯ МЯСА

код	мм
404003	190x140
404102	240x170
404201	300x220
404300	350x240
404409	400x260
404508	450x290
404607	500x350





СТОЛЫ КЕЙТЕРИНГОВЫЕ СО СКЛАДНОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ



810910 810927 810910





СТОЛ КЕЙТЕРИНГОВЫЙ

– Складная конструкция облегчает транспортировку и складирование

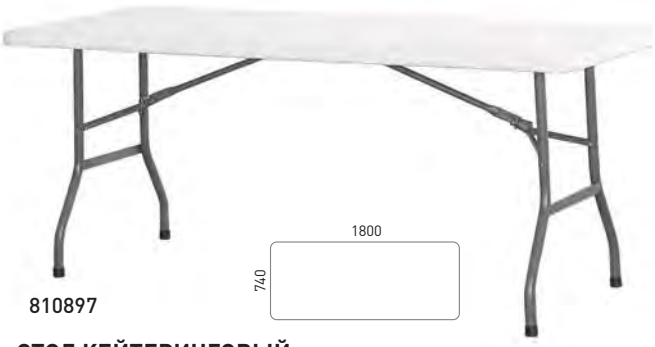
HDPE POLYETHYLENE · Fe CARBON STEEL · IN- & OUTDOOR

код	мм	макс. нагрузка (кг)
810910	1830x740x(H)760	150
810927	1520x700x(H)740	150

МЕБЕЛЬ ДЛЯ КЕЙТЕРИНГА

HDPE POLYETHYLENE · Fe CARBON STEEL · IN- & OUTDOOR

– Многофункциональная складная мебель, предназначенная для использования снаружи и внутри помещений
– Идеальна на выставки, конференции, мероприятия под открытым небом, для отдыха на свежем воздухе, аренды и т.д.
– Столешница из полиэтилена HDPE
– Конструкция из металлических профилей - устойчивая к коррозии
– Удобное складирование и транспортировка
– Устойчивость к загрязнениям и легкая очистка



810897

СТОЛ КЕЙТЕРИНГОВЫЙ

код	мм	макс. нагрузка (кг)
810897	1800x740x(H)740	150



810934

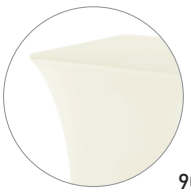
СТОЛ КЕЙТЕРИНГОВЫЙ

код	мм	макс. нагрузка (кг)
810934	1220x610x(H)740	130

NEW!



900601



900602



900618

СКАТЕРТЬ ПРЯМОУГОЛЬНАЯ SYMPOSIUM

– Материал: Джерси (трикотаж) 160 г/м²
– 90% полиэстер 10% эластан
– Не требует глажки
– Исключительная стойкость цвета

OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

код	мм	цвет
900601	1830x760x(H)730	белый
900602	1830x760x(H)730	кремовый
900618	1830x760x(H)730	черный
900631	1500x760x(H)730	белый
900632	1500x760x(H)730	кремовый
900648	1500x760x(H)730	черный
900661	1200x760x(H)730	белый
900662	1200x760x(H)730	кремовый
900678	1200x760x(H)730	черный

СТОЛ КЕЙТЕРИНГОВЫЙ КРУГЛЫЙ

код	мм	макс. нагрузка (кг)
810941	ø1800x(H)740	250



810941

NEW!

СКАТЕРТЬ КРУГЛАЯ SYMPOSIUM

– Материал: Джерси (трикотаж)160 г/м^2
– 90% полиэстер 10% эластан
– Не требует глажки
– Исключительная стойкость цвета

OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

код	мм	цвет
900861	ø1800x760	белый
900862	ø1800x760	кремовый
900878	ø1800x760	черный



900861



900862



900878





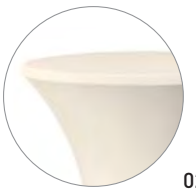
810958

СТОЛ БАРНЫЙ КРУГЛЫЙ

код	мм	макс. нагрузка (кг)
810958	ø800x(H)1100	80



023481



023491



023495

СКАТЕРТЬ КРУГЛАЯ SYMPOSIUM

NEW!

- Материал: Джерси (трикотаж) 160 г/м²
- 90% полиэстер 10% эластан
- Не требует глажки
- Исключительная стойкость цвета

OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

код	мм	цвет
023481	ø800-850x(H)1050-1150	белый
023491	ø800-850x(H)1050-1150	кремовый
023495	ø800-850x(H)1050-1150	черный



810965

СТУЛ КЕЙТЕРИНГОВЫЙ

код	мм	макс. нагрузка (кг)
810965	540x440x(H)840	180



810989

СТУЛ КЕЙТЕРИНГОВЫЙ - ЧЕРНЫЙ

код	мм	макс. нагрузка (кг)
810989	540x440x(H)840	180



517950

NEW!

ЧЕХОЛ ДЛЯ СТУЛА EXCELLENT

- Материал: поли-Джерси 135 г/м²
- 100% полиэстер
- Легкая глажка

OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

код	мм	цвет
517950	850x400x(H)380	белый

ЗАЖИГАЛКА ГАЗОВАЯ



- Многократная заправка
- Поставляется без газа

код	-	мм
198124	комплект 2 шт.	230

ПОДСВЕЧНИК НА 5 СВЕЧЕЙ - СТОЛОВЫЙ

Al ALUMINIUM

- Для самостоятельной сборки
- Свечи не прилагаются

код	высота мм
466070	380
466087	540
466117	790
466124	1060
466131	1180



466131



466124



466117



466087



466070



КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ - GN 1/1

PP POLYPROPYLENE

– 4 секции

код	мм	цвет
552315	530x325x(H)100	чёрный
552308	530x325x(H)100	серый





552308



552315

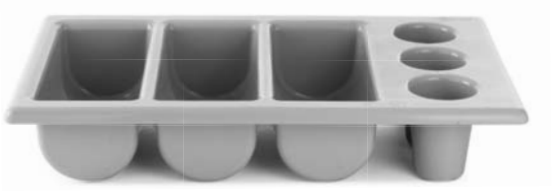
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ - GN 1/1

PP POLYPROPYLENE

– 6 секций

– С секциями для чайных ложек, кофейных ложек и вилок для кондитерских изделий

код	мм	цвет
552353	530x325x(H)105	серый
552360	530x325x(H)105	чёрный





552353



552360



552254



552261



552407

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ С ПОДСТАВКОЙ

PE POLYETHYLENE

– Набор контейнер для столовых приборов и подставка GN 1/1

код		цвет
552254	4 секции	серый
552261	6 секций	серый

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

S.S. STAINLESS STEEL

– Для 4 вкладышей

– Контейнер не содержит вкладышей

код	мм
552407	255x295x(H)215

ВКЛАДЫШ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

PP POLYPROPYLENE

код	мм
871201	Ø97x(H)137

ВКЛАДЫШ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ - СТАЛЬНОЙ

S.S. STAINLESS STEEL

код	мм
552490	Ø97x(H)137



871201



552490

ПОДНОСЫ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА



878927



878828

ПОДНОС ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА

код	цвет	мм
878903	серый	305x415
878910	красный	305x415
878927	синий	305x415
878934	зелёный	305x415
878941	коричневый	305x415
878958	чёрный	305x415

ПОДНОС ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА

код	цвет	мм
878804	серый	350x450
878811	красный	350x450
878828	синий	350x450
878835	зелёный	350x450
878842	коричневый	350x450
878859	чёрный	350x450









ПОДНОСЫ ИЗ ПОЛИЭСТЕРА



876619



ПОДНОС ИЗ ПОЛИЭСТЕРА

– Прямоугольный, цвет - гранит
– Профессиональное качество, исключительная прочность материала
– Идеальный для столовых и фаст фуд

STACKABLE

код	размер	мм
876619	GN 1/1	530x325
876602	GN 1/2	265x325



GN 1/2



GN 1/1

ПОДНОСЫ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ

ПОДНОС ДЛЯ ОФИЦИАНТА - КРУГЛЫЙ

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

код	мм
480106	Ø315x(H)45



480106

ПОДНОС ДЛЯ СЕРВИРОВКИ КОФЕ - ОВАЛЬНЫЙ

– Матовый

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

код	мм
405000	200x140
405208	265x195
405307	285x220



405000

ПОДНОС ДЛЯ СЕРВИРОВКИ КОФЕ - ДЕКОРИРОВАННЫЙ

– Хромоникелевое покрытие

Ni NICKEL PLATED · FOOD CONTACT · WASH

код	мм
421291	310x230



421291

ПОДНОСЫ ДЕРЕВЯННЫЕ С АНТИСКОЛЬЗЯЩИМ ПОКРЫТИЕМ



– Деревянные подносы, ламинированные с антискользящим покрытием
– Ударопрочные и износостойкие
– Цвет - красное дерево
– Гарантия на материал - 5 лет



507216

ПОДНОС ДЕРЕВЯННЫЙ С АНТИСКОЛЬЗЯЩИМ ПОКРЫТИЕМ

– Прямоугольный

код	размер	мм
507216	GN 1/1	325x530
507117	Euronorm	370x530
507018		430x610
507469		330x430



507568



507933

ПОДНОС ДЕРЕВЯННЫЙ С АНТИСКОЛЬЗЯЩИМ ПОКРЫТИЕМ

– Овальный

код	мм
507568	200x265
507964	230x160
507933	290x210





507865

ПОДНОС ДЕРЕВЯННЫЙ С АНТИСКОЛЬЗЯЩИМ ПОКРЫТИЕМ

– Круглый, с низким бортом

код	мм
507865	Ø380



NEW!

810507

ПОДСТАВКА ДЛЯ ПОДНОСА СКЛАДНАЯ

– Изготовлена из высококачественных материалов, стабильная, прочная конструкция
– Оснащена черными ремнями, легко устанавливается



код	мм
810507	520x410x(H)800



507711

ПОДНОС ДЕРЕВЯННЫЙ С АНТИСКОЛЬЗЯЩИМ ПОКРЫТИЕМ

– Круглый, с высоким бортом

код	мм
507711	Ø320x(H)35
507766	Ø360x(H)30
507773	Ø420x(H)30

ПОДНОСЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ ИЗ ПОЛИЭСТЕРА



– Полиэстер армированный стекловолокном
– Выдерживает большую нагрузку
– С антискользящей поверхностью (мокрой и сухой)
– Устойчив к механическим повреждениям
– Не ставить горячую посуду


508626

ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ

– Чёрный

код	мм	размер
508657	200x280	
508626	325x530	GN 1/1
508619	370x530	Euronorm


508718

ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ ОВАЛЬНЫЙ

– Чёрный

код	мм
508718	160x230
508725	200x265
508732	210x290

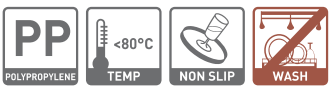
ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ КРУГЛЫЙ

– Чёрный

код	мм
508824	Ø280
508817	Ø350
508800	Ø400
508794	Ø460


508817

ПОДНОСЫ СЕРВИРОВОЧНЫЕ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА



– Выдерживают большую нагрузку
– С антискользящей поверхностью (мокрой и сухой)
– Ударопрочные и износостойкие


878101

ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ

– Чёрный

код	размер	мм
878118		255x355
878101	GN 1/1	530x325


878408

ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ КРУГЛЫЙ С ВЫСОКИМ БОРТОМ

– Чёрный

код	мм
878606	Ø320
878408	Ø360

ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ КРУГЛЫЙ

– Чёрный

код	мм
878125	Ø280
878132	Ø360
878149	Ø410

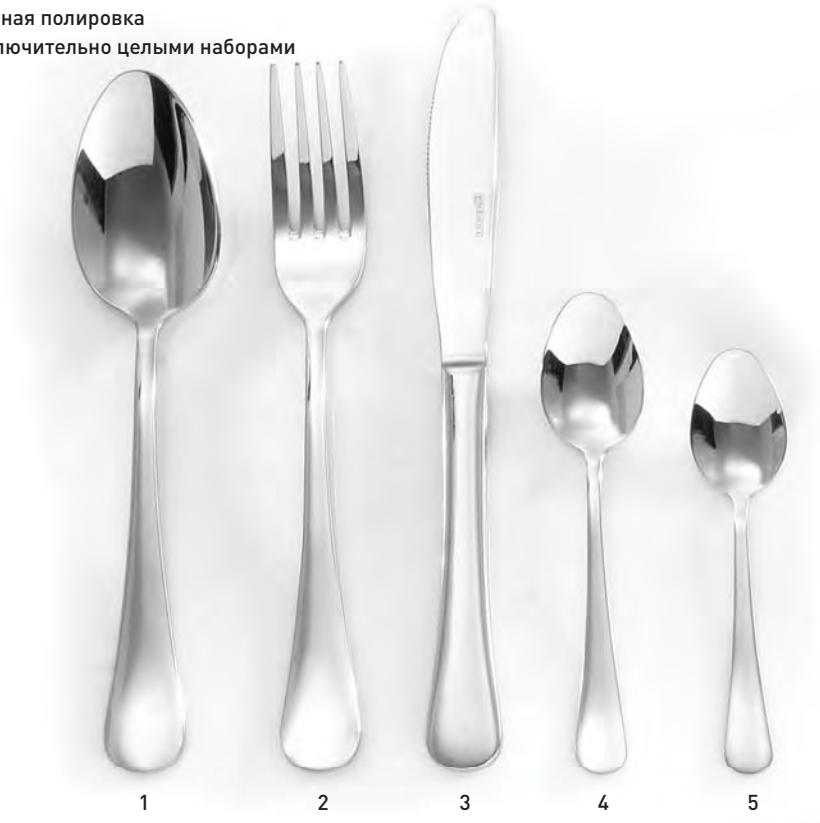

878149

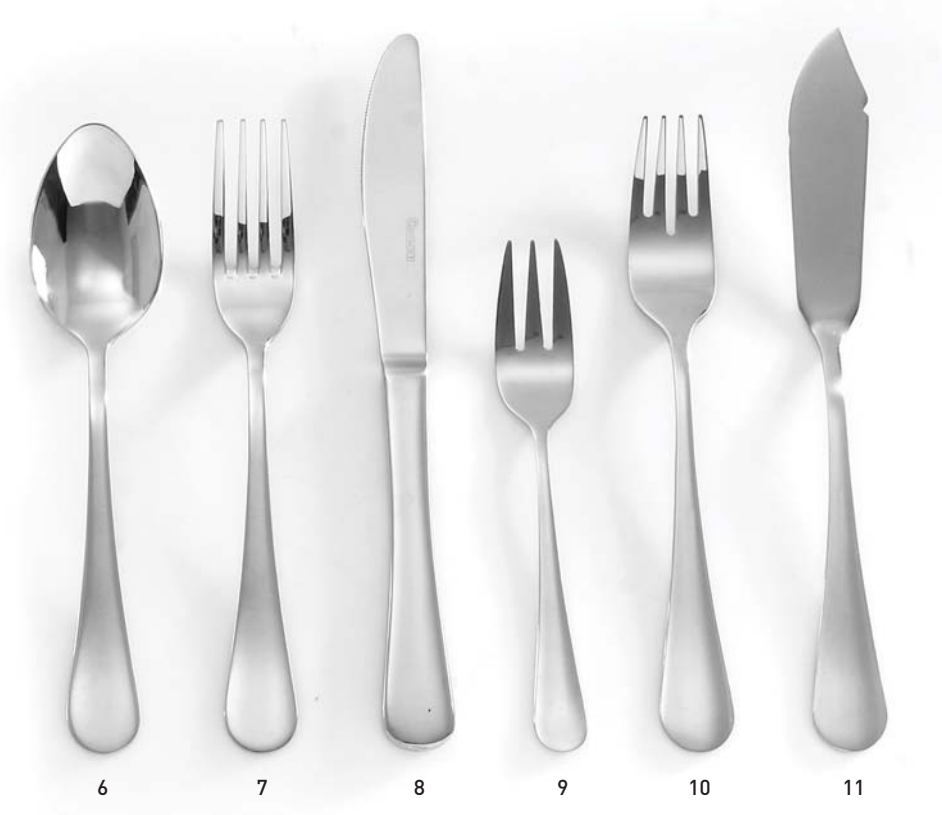
BLUES



BLUES

– Очень прочные
– Зеркальная ручная полировка
– Продаются исключительно целыми наборами





код	№	название	комплект	длина мм
768037	1	Ложка столовая	6 шт.	204
768020	2	Вилка столовая	6 шт.	205
768013	3	Нож столовый	6 шт.	231
768082	4	Ложка для чая/кофе	12 шт.	139
768099	5	Ложка для эспрессо	12 шт.	119

код	№	название	комплект	длина мм
768068	6	Ложка десертная	6 шт.	179
768051	7	Вилка десертная	6 шт.	178
768044	8	Нож десертный	6 шт.	210
768075	9	Вилка для кондитерских изделий	12 шт.	145
768105	10	Вилка для рыбы	6 шт.	180
768112	11	Нож для рыбы	6 шт.	205

JAZZ

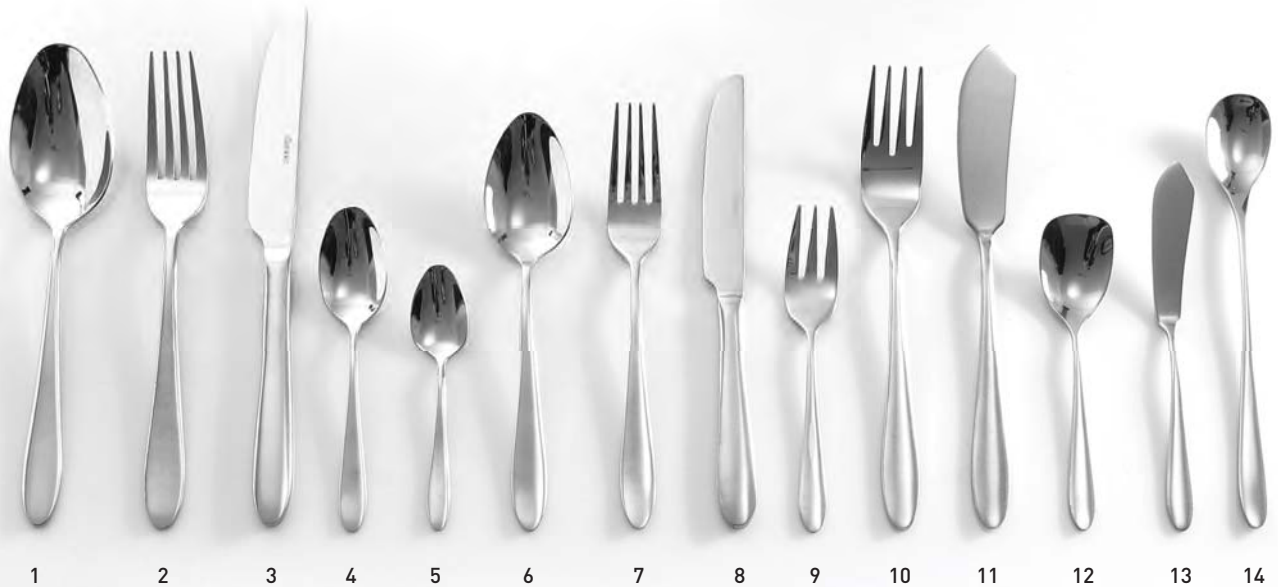


JAZZ

18/0 STAINLESS STEEL

WASH

– Очень прочные
– Зеркальная ручная полировка
– Продаются исключительно целыми наборами



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

код	№	название	комплект	длина мм
765036	1	Ложка столовая	6 шт.	208
765029	2	Вилка столовая	6 шт.	205
765012	3	Нож столовый	6 шт.	233
765081	4	Ложка для чая/кофе	12 шт.	138
765098	5	Ложка для эспрессо	12 шт.	115
765067	6	Ложка десертная	6 шт.	180
765050	7	Вилка десертная	6 шт.	183

код	№	название	комплект	длина мм
765043	8	Нож десертный	6 шт.	207
765074	9	Вилка для кондитерских изделий	12 шт.	141
765104	10	Вилка для рыбы	6 шт.	201
765111	11	Нож для рыбы	6 шт.	211
765128	12	Ложка для мороженого	12 шт.	139
765241	13	Нож для масла	12 шт.	159
765135	14	Ложка для латте макиато	6 шт.	193



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

код	№	название	комплект	длина мм
765142	1	Лопатка кондитерская	2 шт.	277
765159	2	Ложка для салата	2 шт.	206
765166	3	Вилка для салата	2 шт.	206
765173	4	Сервировочная вилка	2 шт.	202
765258	5	Вилка для мяса	6 шт.	137

код	№	название	комплект	длина мм
765197	6	Нож для стейков	6 шт.	221
765203	7	Половник для супа	2 шт.	278
765210	8	Ложка для раскладки	2 шт.	203
765227	9	Ложка для картошки	2 шт.	214
765234	10	Ложка для соуса	2 шт.	203

REGGAE



REGGAE

18/0 STAINLESS STEEL

WASH

– Очень прочные
– Зеркальная ручная полировка
– Продаются исключительно целыми наборами





код	№	название	комплект	длина мм
767030	1	Ложка столовая	6 шт.	204
767023	2	Вилка столовая	6 шт.	205
767016	3	Нож столовый	6 шт.	231
767085	4	Ложка для чая/кофе	12 шт.	139
767092	5	Ложка для эспрессо	12 шт.	119
767061	6	Ложка десертная	6 шт.	179

код	№	название	комплект	длина мм
767054	7	Вилка десертная	6 шт.	178
767047	8	Нож десертный	6 шт.	210
767078	9	Вилка для кондитерских изделий	12 шт.	145
767108	10	Вилка для рыбы	6 шт.	180
767115	11	Нож для рыбы	6 шт.	205



OPTIMA

– Очень прочные
– Зеркальная ручная полировка
– Продаются исключительно целыми наборами



1 2 3 4 5

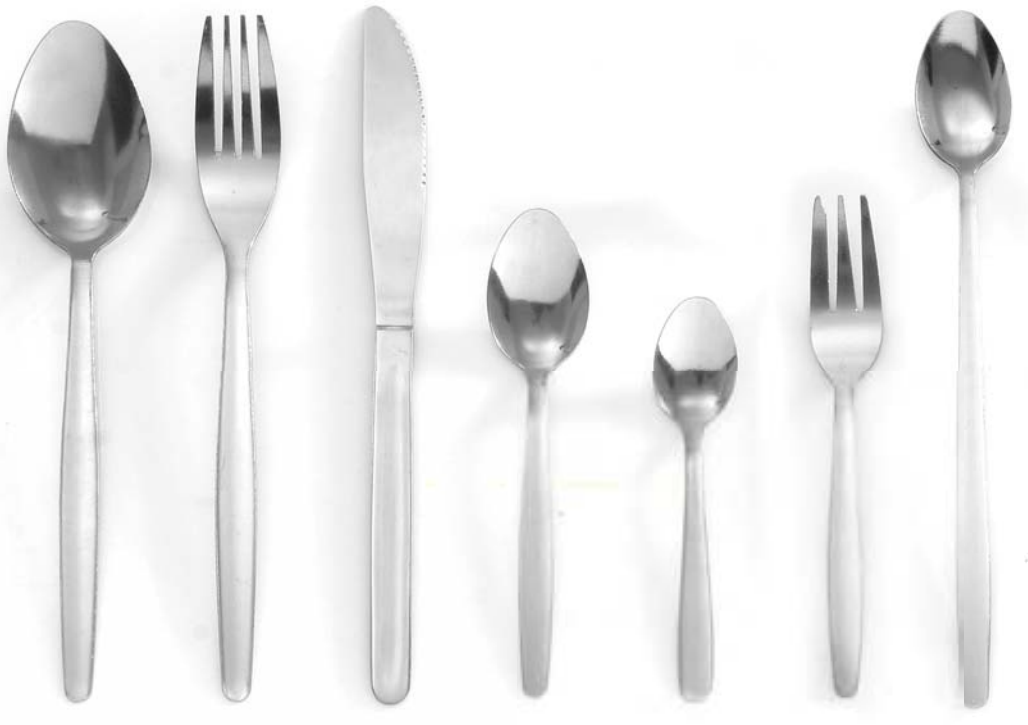
код	№	название	комплект	длина мм
766200	1	Ложка столовая	12 шт.	196
766217	2	Вилка столовая	12 шт.	196
766224	3	Нож столовый	12 шт.	226

код	№	название	комплект	длина мм
766248	4	Ложка для чая/кофе	12 шт.	132
766231	5	Вилка для кондитерских изделий	12 шт.	163



ECONOMIC

– Механическая полировка
– Продаются исключительно целыми наборами



1 2 3 4 5 6 7

код	№	название	комплект	длина мм
764039	1	Ложка столовая	12 шт.	198
764022	2	Вилка столовая	12 шт.	198
764015	3	Нож столовый	12 шт.	214
764084	4	Ложка для чая/кофе	24 шт.	138

код	№	название	комплект	длина мм
764091	5	Ложка для эспрессо	24 шт.	115
764077	6	Вилка для кондитерских изделий	24 шт.	148
764138	7	Ложка для латте макиато	12 шт.	214



ПРИБОРЫ ДЛЯ СТЕЙКОВ



781432 781449 781456

ВИЛКА ДЛЯ СТЕЙКА

– Изготовлен из нержавеющей стали, ручка - из АБС-пластика
– Набор из 6 шт.

ABS PLASTIC S.S. STAINLESS STEEL

код	мм
781432	200

НОЖ ДЛЯ СТЕЙКА

– Изготовлен из нержавеющей стали, ручка - из АБС-пластика
– Набор из 6 шт.

ABS PLASTIC S.S. STAINLESS STEEL

код	длина лезвия/ножа (мм)
781449	215
781456	250



403709

ВИЛКИ И ЩИПЦЫ ДЛЯ ОМАРОВ

– В наборе 1 щипцы и 4 вилки

код	длина мм
403709	205



403716

ВИЛКА ДЛЯ ОМАРОВ

– Комплект 6 шт.

код	длина мм
403716	205



781913

НОЖ ДЛЯ УСТРИЦ

код	-	длина мм
781913	блистер	180





402023

ТАРЕЛКА ДЛЯ УЛИТОК

– Для 6 улиток

код	-	Ø x выс. мм
402023	комплект 3 шт.	150x20



402528

ЩИПЦЫ ДЛЯ УЛИТОК

– Модель "Squeeze"

код	-	длина мм
402528	комплект 2 шт.	170





402221

ВИЛКА ДЛЯ УЛИТОК

код	-	длина мм
402221	комплект 6 шт.	140

REVOLUTION







ПРОСТО ХОРОШИЕ ЦЕНЫ

www.revolution.pl

Белый фарфор

Высококачественный профессиональный белый фарфор для ресторанов, баров, кафе и отелей

Линии белого фарфора HENDI Flora,Exclusiv и Delta отличаются высоким качеством и белизной. Каждое изделие производится из единого куска глины, поэтому этот фарфор менее подвержен сколам и может хорошо выдерживать механическое и тепловое воздействие. Ресторанный фарфор HENDI характеризуется более толстыми стенками – это делает его не только более прочным и устойчивым к сколам, но и позволяет дольше сохранить тепло подаваемого блюда. Форма профессионального фарфора HENDI разрабатывается таким образом, чтобы отдельные предметы легко вкладывались друг в друга, образуя компактные стопки. Это экономит место для хранения посуды и позволяет персоналу переносить большие количества посуды без риска, что она разобьется.
Современная фарфоровая посуда HENDI рассчитана на ежедневное использование, ее можно мыть в обычных посудомоечных машинах, использовать в пароконвектоматах и микроволновых печах. Поверхность фарфоровой посуды, как правило, очень гладкая, это не дает возможности микробам и грязи скапливаться в порах материала.
Гарантия поставок для каждой линии.



*Линии белого фарфора HENDI **Flora, Exclusiv** и **Optima** представлены на стр.182-187*



FLORA









FLORA



– Белый фарфор для гостиниц и ресторанов
– Усиленные края, высококачественная глазурь
– Ударопрочный и износостойкий
– 10 лет гарантии поставок
– Продается исключительно целыми упаковками

ТАРЕЛКА МЕЛКАЯ

код	мм	комплект шт.
308844	ø160	12
319383	ø200	12
316887	ø255	12
308875	ø270	12
308882	ø300	6



ТАРЕЛКА ГЛУБОКАЯ

код	мм	комплект шт.
308899	ø235	12



БЛЮДО ОВАЛЬНОЕ

код	мм	комплект шт.
328576	180x110	6
328583	230x150	6
308905	280x180	6
308912	330x225	6
328590	360x250	6



САЛАТНИК/МИСОЧКА ДЛЯ МЮСЛИ

код	мл	мм	комплект шт.
309025	300	ø100x(H)60	12
308929	250	ø145x(H)45	12
328606	450	ø190x(H)60	12
308936	1000	ø230x(H)65	6


309025


308929

БУЛЬОННИЦА

код		мм	мл	комплект шт.
309018			250	12
309001	блюдце	ø158		12



ЧАШКА И БЛЮДЦЕ

код		мм	мл	комплект шт.
315286	чашка		120	12
315279	блюдце	ø130		12
308974	чашка		180	12
308981	блюдце	ø138		12
308998	чашка		250	12
309001	блюдце	ø158		12



ЧАЙНИК ЗАВАРОЧНЫЙ ДЛЯ ЧАЯ

код	мл	мм	комплект шт.
328613	275	135x(H)110	6
328620	500	165x(H)130	6
328538	1000	205x(H)160	6



КОФЕЙНИК

код	мл	мм	комплект шт.
328637	350	130x(H)145	6
328644	1500	200x(H)220	6



КУВШИН ДЛЯ СЛИВОК

код	мл	мм	комплект шт.
328545	100	90x(H)78	6
328552	200	100x(H)90	6



САХАРНИЦА

код	мл	мм	комплект шт.
328269	250	ø95x(H)115	6



ВАЗА ДЛЯ СУПА

код	мл	мм	комплект шт.
787380	3200	290x215x(H)170	1



СОЛОНКА

код	мм	комплект шт.
328668	ø55x(H)50	24



ПЕРЕЧНИЦА

код	мм	комплект шт.
328675	ø55x(H)50	24



ПАШОТНИЦА

код	мм	комплект шт.
328699	ø55x(H)50	24



САЛФЕТНИЦА

код	мм	комплект шт.
328682	120x60x(H)65	12



EXCLUSIV







EXCLUSIV



– Белый фарфор для гостиниц и ресторанов
– Усиленные края, высококачественная глазурь
– Ударопрочный и износостойкий
– 10 лет гарантии поставок
– Продается исключительно целыми упаковками

ТАРЕЛКА МЕЛКАЯ

код	мм	комплект шт.
323243	ø140	12
323250	ø170	12
309391	ø210	12
316894	ø250	12
309414	ø270	12
309421	ø300	6



ТАРЕЛКА ГЛУБОКАЯ

код	мм	комплект шт.
309445	ø220	12



ТАРЕЛКА ДЛЯ МАКАРОН

код	мм	комплект шт.
328354	ø300	6



БЛЮДО ОВАЛЬНОЕ

код	мм	комплект шт.
328361	200x160	6
328378	240x190	6
309438	340x270	6
309537	290x230	6
328385	390x310	6



САЛАТНИК/МИСОЧКА ДЛЯ МЮСЛИ

код	мл	мм	комплект шт.
328392	250	ø120x(H)55	12
309513	250	ø150x(H)40	12
314159	500	ø190x(H)55	12
309520	1000	ø245x(H)65	6



328392



309513

БУЛЬОННИЦА

код		мм	мл	комплект шт.
309490			380	12
309506	блюдце	ø120		12



ЧАШКА И БЛЮДЦЕ

код		мм	мл	комплект шт.
309476	чашка		90	12
309483	блюдце	ø120		12
309452	чашка		170	12
328347	чашка		230	12
309469	блюдце	ø145		12



ЧАЙНИК ЗАВАРОЧНЫЙ ДЛЯ ЧАЯ

код	мл	мм	комплект шт.
328408	400	165x(H)120	6
328415	800	200x(H)155	6
328422	1000	220x(H)170	4



КУВШИН ДЛЯ СЛИВОК

код	мл	мм	комплект шт.
328439	100	90x(H)65	6
328446	150	110x(H)80	6



САХАРНИЦА

код	мл	мм	комплект шт.
328453	180	ø100x(H)45	12



ВАЗА ДЛЯ СУПА

код	мл	мм	комплект шт.
782767	3200	280x(H)200	1



СОУСНИК

код	мл	мм	комплект шт.
328477	400	165x100x(H)75	6
328484	блюдце	200x155	6



СОЛОНКА

код	мм	комплект шт.
328491	ø50x(H)70	24



ПЕРЕЧНИЦА

код	мм	комплект шт.
328507	ø50x(H)70	24



ГОРЧИЧНИЦА

код	мл	мм	комплект шт.
328514	90	ø65x(H)75	24



ПАШОТНИЦА

код	мм	комплект шт.
328521	ø50x(H)50	24



САЛФЕТНИЦА

код	мм	комплект шт.
328460	100x55x(H)65	12



OPTIMA





OPTIMA



– Белый фарфор для гостиниц и ресторанов
– Усиленные края, высококачественная глазурь
– Ударопрочный и износостойкий
– 10 лет гарантии поставок
– Продается исключительно целыми упаковками

ТАРЕЛКА МЕЛКАЯ

код	мм	комплект шт.
770849	ø160	12
770856	ø210	12
770870	ø240	12
770887	ø270	12
770894	ø300	6



ТАРЕЛКА ГЛУБОКАЯ

код	мм	комплект шт.
770863	ø220	12



ТАРЕЛКА ДЛЯ МАКАРОН

код	мм	комплект шт.
770948	ø260	6
770955	ø300	6

БУЛЬОННИЦА

код		мм	мл	комплект шт.
770924	бульонница		380	12
770931	блюдце	ø170		12



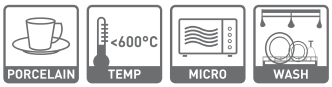
ЧАШКА

код		мм	мл	комплект шт.
770900	чашка		90	12
770917	блюдце	ø90		12
770962	чашка		230	12
770979	блюдце	ø115		12



ПОДНОСЫ И БЛЮДА ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ

– Наиболее крепкий тип фарфора на рынке
– Высокая удароустойчивость и небольшой вес
– Кремовый цвет



NEW!



785614

ТАРЕЛКА ДЛЯ ОЛИВОК, ТРЕУГОЛЬНАЯ

код	мм
785614	176x161x(H)27



785621

ТАРЕЛКА ДЛЯ ОЛИВОК, ВОЛНИСТАЯ

код	мм
785621	182x140x(H)27



785638

ТАРЕЛКА ДЛЯ ОЛИВОК, КРУГЛАЯ

код	мм
785638	173x170x(H)23

785744



785737

БЛЮДО ДЛЯ ОЛИВОК

код	мм
785737	415x56x(H)36
785744	304x37x(H)29



NEW!

ЧАША ДЛЯ ЗАКУСОК

код	мм
785645	170x163x(H)134
785652	138x138x(H)118



785645

БЛЮДО ГЛУБОКОЕ

код	мм
785669	280x190x(H)120
785676	235x160x(H)98
785683	180x125x(H)80
785690	140x102x(H)65



785669

785751

БЛЮДО ДЛЯ БАГЕТА

код	мм
785751	383x100x(H)35
785768	478x113x(H)50



785768

ГОРШОЧЕК С КРЫШКОЙ, КРУГЛЫЙ

код	мм
785607	140x122x(H)75



785607

ГОРШОЧЕК С КРЫШКОЙ, ОВАЛЬНЫЙ

код	мм
785799	183x110x(H)78



785799



LIONHEAD

– Наиболее крепкий тип фарфора на рынке
– Высокая устойчивость к физическим воздействиям и небольшой вес
– Белый блестящий фарфор



БУЛЬОННИЦА

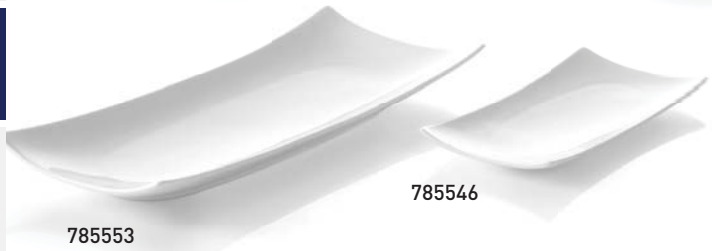
код	мм	мл
784778	Ø90x(H)60	125
784761	Ø120x(H)78	250
784754	Ø138x(H)95	500
784747	Ø175x(H)120	1000
784730	Ø215x(H)155	2000



БЛЮДО TORRO

– Прямоугольное

код	мм
783634	250x175x(H)23
783641	310x210x(H)25
783658	360x240x(H)30



БЛЮДО BARK

– Прямоугольное

код	мм
785546	218x105x(H)23
785553	352x146x(H)40



МИСОЧКА VANILLA

код	мм
785560	225x111x(H)62
785577	290x136x(H)80
785584	332x165x(H)94

NEW!

ТАРЕЛКА ДЛЯ ПАСТЫ

код	мм
785805	ø280x(H)60
785812	ø220(H)42



TAPASMINI



– Наиболее крепкий тип фарфора на рынке
– Высокая устойчивость к физическим воздействиям и небольшой вес
– Белый блестящий фарфор



784303

МИСОЧКА CASCARA

код	мм	количество шт. упаковке
784303	Ø100	6 шт.



784327

МИСОЧКА CUADRADO

код	мм	количество шт. упаковке
784327	80x80x(H)35	6 шт.



784365

МИСОЧКА REDONDO
– Круглая

код	мм	количество шт. упаковке
784365	Ø75x(H)30	6 шт.



784433

МИСОЧКА LIONHEAD

код	мм	количество шт. упаковке	мл
784433	Ø55x(H)45	6 шт.	50



784341

МИСОЧКА PESCADO
– В форме рыбы

код	мм	количество шт. упаковке
784341	90x105x(H)25	6 шт.



784334

МИСОЧКА CONCHA
– В форме лодочки

код	мм	количество шт. упаковке
784334	90x50x(H)20	6 шт.



784426

МИСОЧКА PLATO
– Круглая

код	мм	количество шт. упаковке
784426	Ø100x(H)25	6 шт.



784419

МИСОЧКА TAPAS CUADRADO
– Квадратная

код	мм	количество шт. упаковке
784419	59x59x(H)37	6 шт.



784396

МИСОЧКА TRIANGOLO
– Треугольная

код	мм	количество шт. упаковке
784396	100x100x(H)25	6 шт.



784389

МИСОЧКА CACEROLE

код	мм	количество шт. упаковке
784389	Ø60x(H)25	6 шт.



784372

МИСОЧКА HUEVO

код	мм	количество шт. упаковке
784372	Ø65x(H)15	6 шт.



785324

ЛОЖКА ДЛЯ ДИПОВ

код	мм	количество шт. упаковке
785324	133x43x(H)26	6 шт.

ФАРФОРОВЫЕ ФОРМЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

– Наиболее крепкий тип фарфора на рынке
– Белый блестящий фарфор
– Ударопрочный, износостойкий и небольшой вес







БЛЮДО ОВАЛЬНОЕ

STACKABLE

код	мм
784006	165x105x(H)30
784013	215x140x(H)35
784020	270x180x(H)40

БЛЮДО ПРЯМОУГОЛЬНОЕ

STACKABLE

код	мм
784105	100x140x(H)45
784112	120x190x(H)50
784129	185x260x(H)55



786321

ФОРМА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ RUSTICA - ОВАЛЬНАЯ

код	мм
786321	220x130x(H)40
786338	245x145x(H)55
786345	340x205x(H)70



786352

ФОРМА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ RUSTICA - КВАДРАТНАЯ

код	мм
786352	165x165x(H)70



786369

ФОРМА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ RUSTICA - ПРЯМОУГОЛЬНАЯ

код	мм
786369	280x185x(H)65
786376	330x225x(H)70
786383	375x260x(H)75



786307

ФОРМА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ RUSTICA - КРУГЛАЯ

код	мм
786307	Ø100x(H)50
786314	Ø250x(H)70





ФАРФОРОВЫЕ БЛЮДА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ



NEW!

– Наиболее крепкий тип фарфора на рынке
– Устойчив к экстремальным перепадам температур
– Высокая удароустойчивость и небольшой вес
– Кремовый цвет

БЛЮДО ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ КРУГЛОЕ С РУЧКАМИ

код	мм
785898	220x180x(H)50
785904	185x152x(H)40



БЛЮДО ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ - МЕЛКОЕ

код	мм
785706	304x197x(H)60
785713	253x164x(H)54
785720	203x133x(H)50



БЛЮДО ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ ОВАЛЬНОЕ - ГЛУБОКОЕ

код	мм
785829	375x260x(H)56
785836	324x225x(H)56
785843	276x190x(H)54



БЛЮДО ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ ПРЯМОУГОЛЬНОЕ - ГЛУБОКОЕ

код	мм
785850	288x226x(H)70
785867	245x187x(H)62
785874	200x150x(H)52
785881	147x115x(H)50





ПОСУДА ДЛЯ ДЕТЕЙ



786499



786239

ДЕТСКАЯ ТАРЕЛКА "МИШКА"

– Диаметр тарелки без ушек: 190 мм

код	мм
786499	Ø265

МИСОЧКА ДЛЯ ДЕСЕРТОВ "КЛОУН"

код	мм
786239	226x145x(H)37



783153 783160 783177 783627

PORCELAIN TEMP <600°C OVEN MICRO WASH

МИСОЧКА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ - ПОРЦИОННАЯ

– С декоративными желобками

код	мм
783153	ø70x(H)35
783160	ø90x(H)48
783177	ø120x(H)55
783627	ø100x(H)25



786451

PORCELAIN WASH

КУВШИН ДЛЯ МОЛОКА

код	количество шт. упаковке	ёмкость л
786451	2	0,08



786437

PORCELAIN MICRO WASH

СОУСНИК

код	мм
786437	180x55x(H)130



786413

PORCELAIN WASH

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

– Из 2 частей - перечница, солонка

код	мм
786413	ø42x(H)80



786420

PORCELAIN WASH

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

– Из 3 частей - перечница, солонка, баночка для зубочисток

код	мм
786420	125x54x(H)90

БУЛЬОННИЦЫ И СОУСНИКИ





СУПНИЦА
– Крышка с отверстием для половника

код		ёмкость л	мм
434208	с половником - 118 мл	2,7	ø270x(H)120



БУЛЬОННИЦА
– С ручками

код	ёмкость л	мм
430002	0,35	Ø120x(H)50

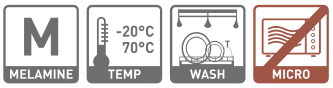


МИСОЧКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ/САЛАТА
– С ручками

код	мм
401002	Ø120x(H)30
401101	Ø140x(H)35
401200	Ø160x(H)40
401309	Ø180x(H)45
401408	Ø200x(H)50
401606	Ø220x(H)50

СОУСНИК С РУЧКОЙ
– На ножке

код	ёмкость л	мм
432143	0,085	120x(H)50
432006	0,14	135x(H)70
432105	0,23	160x(H)90
432129	0,28	200x(H)105
432136	0,46	240x(H)120



ДОСКИ ИЗ МЕЛАМИНА

– Для сервировки закусок и блюд
– Идеальны для шведского стола и гурме-ресторанов
– Выполнены из меламина, ударопрочные



ДОСКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ МЕЛАМИНА - ИМИТАЦИЯ СЛАНЦА

– Прямоугольная

код	rozmiar	мм
561362	GN 1/1	530x325x(H)7
561379	GN 1/2	325x265x(H)7
561386	GN 1/3	325x175x(H)7
561393	GN 2/4	525x160x(H)7



ДОСКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ МЕЛАМИНА С РУЧКОЙ - ИМИТАЦИЯ СЛАНЦА

– Круглая

код	мм
561355	424x300x(H)15



ДОСКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ МЕЛАМИНА - ИМИТАЦИЯ СЛАНЦА

– Круглая

код	мм
561409	ø330x(H)7
561416	ø430x(H)7



ДОСКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ МЕЛАМИНА - ИМИТАЦИЯ ДУБА

– Прямоугольная

код	rozmiar	мм
561324	GN 1/1	530x325x(H)10
561331	GN 1/2	325x265x(H)10
561348	GN 2/4	525x160x(H)10



ДОСКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ МЕЛАМИНА С РУЧКОЙ - ИМИТАЦИЯ ДУБА

– Круглая

код	мм
561300	424x300x(H)15



ДОСКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ИЗ МЕЛАМИНА С РУЧКОЙ - ИМИТАЦИЯ ДУБА

– Прямоугольная

код	мм
561317	530x200x(H)15

БЛЮДА СЛАНЦЕВЫЕ

WASH

– Для сервировки закусок и блюд
– Идеальны для шведского стола и гурме-ресторанов
– Выполнены из камня, оснащены противоскользающими ножками

НАБОР ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ - СЛАНЕЦ

S.S. STAINLESS STEEL

– В состав набора входят:
  – Вращающееся сланцевое блюдо - 1 шт.
  – Сырный нож - 3 шт.
  – Меловая доска - 3 шт.
  – Подставка для доски - 3 шт.
  – Мел - 3 шт.

код	мм
424605	ø350x(H)25



424605

БЛЮДО СЛАНЦЕВОЕ – КРУГЛОЕ

код	мм	количество шт. упаковке
424612	ø200x(H)5	2
424629	ø250x(H)5	2
424636	ø300x(H)5	2


424612

БЛЮДО СЛАНЦЕВОЕ – КВАДРАТНОЕ

код	мм	количество шт. упаковке
424643	200x200x(H)5	2
424650	250x250x(H)5	2
424667	300x300x(H)5	2


424643

БЛЮДО СЛАНЦЕВОЕ – ПРЯМОУГОЛЬНОЕ

код	мм	количество шт. упаковке
424674	150x100x(H)5	2
424681	200x100x(H)5	2
424698	300x100x(H)5	2


424674

БЛЮДО СЛАНЦЕВОЕ С РУЧКАМИ

код	мм
424704	300x450x(H)40


424704

БЛЮДО СЛАНЦЕВОЕ – ВОЛНИСТОЕ

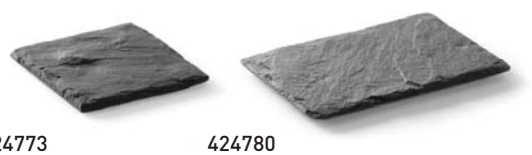
код	мм	количество шт. упаковке
424711	200x100x(H)5	2
424728	300x150x(H)5	2


424711

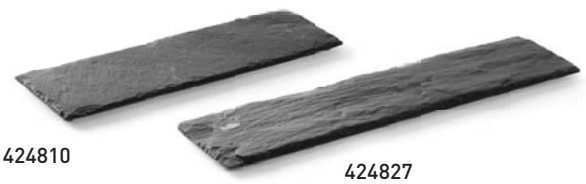
БЛЮДА СЛАНЦЕВЫЕ KOOK AND SERVE

– Коллекция сланцевых блюд, спроектированная самой природой, которая на протяжение миллионов лет формировала цвет и поверхность камня.
– Их характерная черта – неотшлифованные края. Эта коллекция в полной мере передает красоту структуры неотесанного камня. Прекрасно сочетается с органичными, минимально обработанными блюдами такими, как суши, тапас и легкие десерты.
– Все продукты изготовлены из натурального камня и обработаны вручную мастерами каменных дел.
– Импрегнированные сертифицированным препаратом, предназначенным для контакта с пищей
– Рекомендуется ограничить мойку в посудомоечной машине для сохранения цвета и поверхности блюд
– Следует импрегнировать растительным маслом





424773 424780



424810 424827

БЛЮДО СЛАНЦЕВОЕ – ПОДСТАВКА

код	мм
424773	100x100
424780	150x100

БЛЮДО СЛАНЦЕВОЕ – ПЛАНКА

код	мм
424803	250x100
424810	300x100
424827	400x100
424834	500x100
424841	600x120



БЛЮДО СЛАНЦЕВОЕ – ТАРЕЛКА

код	мм	форма
424865	200x200	квадрат
424896	250x250	квадрат
424919	300x300	квадрат
424797	200x100	прямоугольник
424858	200x150	прямоугольник
424872	250x150	прямоугольник
424889	250x200	прямоугольник
424902	300x200	прямоугольник
424926	350x150	прямоугольник
424933	400x200	прямоугольник
424940	400x250	прямоугольник



БЛЮДО СЛАНЦЕВОЕ – ПОДНОС

код	мм	форма
424957	400x300	прямоугольник
424971	500x250	прямоугольник
424988	600x300	прямоугольник
424995	600x450	прямоугольник
424964	400x400	квадрат



NEW!

PORCELAIN MICRO WASH



785645

ЧАША ДЛЯ ЗАКУСОК

код	мм
785645	170x163x(H)134
785652	138x138x(H)118





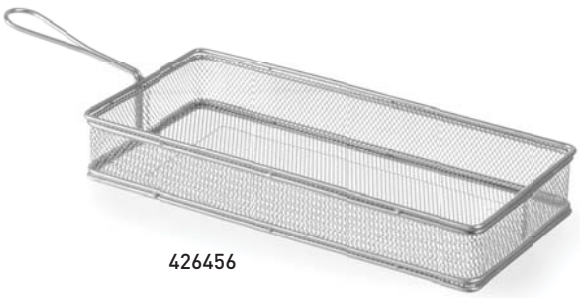
426425



426432



426449



426456

S.S. STAINLESS STEEL WASH

NEW!

КОРЗИНКА - МИНИАТЮРА

код	мм
426425	100x80x(H)65
426432	105x90x(H)65
426449	ø90x(H)90
426456	275x130x(H)45





630907

NEW!



630914



630921

S.S. STAINLESS STEEL | WASH

ПОДСТАВКА ДЛЯ РОЖКОВ

код	мм
630907	ø95/110x(H)175

ПОДСТАВКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ-ФРИ

– Черная проволочная подставка для подачи картофеля-фри и мисочки для соуса
– Подходит для мисочки для соусов и дипов 80 мл (561713) - не прилагается

код	мм
630914	210x110x(H)172

ПОДСТАВКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ-ФРИ - ДЛЯ 3 ПАКЕТОВ

– Черная проволочная подставка для трёх пакетов

код	мм
630921	270x270x(H)280



622704



622728



622742

CERAMIC | ELECTRO | GAS | WASH | INDUCTION

СКОВОРОДА PAELLA ЭМАЛИРОВАННАЯ

– Две ручки
– Эмалированная сталь

код	мм
622704	ø100x(H)20
622711	ø120x(H)25
622728	ø150x(H)27
622735	ø200x(H)36
622742	ø240x(H)40





426326

ВЕДЕРКО - МИНИАТЮРА

код	мм
426326	ø97x(H)98
426333	ø115x(H)110
426340	ø135x(H)130

NEW!



426388

ДУРШЛАГ - МИНИАТЮРА

код	мм
426388	ø100x(H)54
426395	ø130x(H)64



426463

БИДОН - МИНИАТЮРА

код	мм
426463	45x50
426470	70x100



426487

ПРОТИВЕНЬ - МИНИАТЮРА

код	мм
426487	185x95x(H)45



426357

ВЕДЕРКО С РУЧКОЙ - МИНИАТЮРА

код	мм
426357	ø70x(H)77
426364	ø87x(H)93
426371	ø125x(H)127



КОРЗИНКИ

– Изготовлены из полиротанга
– Ударопрочные



КОРЗИНКА - ОВАЛЬНАЯ

код	мм
426500	225x130x(H)55

КОРЗИНКА - ПРЯМОУГОЛЬНАЯ

код	мм
426807	225x150x(H)65

КОРЗИНКА - КРУГЛАЯ

код	мм
426609	ø200x(H)65

КОРЗИНКА - ОВАЛЬНАЯ

код	мм
426708	225x110x(H)60

КОРЗИНКА - ОВАЛЬНАЯ, ДЛИННАЯ

код	мм
426906	375x140x(H)70





КОРЗИНКА - КРУГЛАЯ

код	мм
425701	ø150x(H)40
425800	ø200x(H)50

КОРЗИНКА - ОВАЛЬНАЯ

код	мм
425503	200x140
425602	230x180

КОРЗИНКА ДЛЯ ФРУКТОВ

– Изготовлена из хромированной стали

код	мм
426418	Ø 215x(H)205

МЕШКИ ДЛЯ ХЛЕБА

NEW!

– Изготовлены из прочного хлопка
– Доступны разные цветовые комбинации: серый/бежевый и серый/синий
– Можно стирать в автоматической стиральной машине





МЕШОК ДЛЯ ХЛЕБА - КРУГЛЫЙ

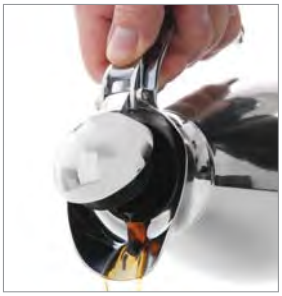
код	мм	цвет
429006	ø150x(H)150	Бежевый
429013	ø150x(H)150	Синий
429020	ø200x(H)200	Бежевый
429037	ø200x(H)200	Синий
429044	ø250x(H)160	Бежевый
429051	ø250x(H)160	Синий
429068	ø400x(H)300	Бежевый
429075	ø400x(H)300	Синий

МЕШОК ДЛЯ ХЛЕБА - КВАДРАТНЫЙ

код	мм	цвет
429105	150x150x(H)150	Бежевый
429112	150x150x(H)150	Синий
429129	200x200x(H)200	Бежевый
429136	200x200x(H)200	Синий
429143	250x250x(H)160	Бежевый
429150	250x250x(H)160	Синий

ТЕРМОСЫ

– Двойные стенки из нержавеющей стали
– Крышка, кнопка, носик и ручка - покрыты хромом
– Превосходные термоизоляционные свойства





445808 445815 445822 445839

ТЕРМОС ДЛЯ КОФЕ И ЧАЯ

код	ёмкость л	Ø x выс. мм
445808	0,35	108x150
445815	0,6	120x168
445822	1	136x188
445839	1,5	136x258





446508 446607 446706

ТЕРМОС ДЛЯ КОФЕ

– Двойная стенка, изготовлен из нержавеющей стали
– Чёрная крышка с кнопкой изготовлена из полипропилена

код	ёмкость л	Ø x выс. мм
446508	1	145x205
446607	1,5	145x230
446706	2	145x260





446522 446621 446720

ТЕРМОС ДЛЯ ЧАЯ

– Двойная стенка, изготовлен из нержавеющей стали
– Черная крышка с желтой кнопкой изготовлена из полипропилена

код	ёмкость л	Ø x выс. мм
446522	1	145x205
446621	1,5	145x230
446720	2	145x260

PP POLYPROPYLENE | 18/10 STAINLESS STEEL | WASH

ТЕРМОС С НАСОСОМ

– Двойные стенки, крышка из полипропилена
– Кнопка из сплава цинка – очень прочная
– Крышка открывается на 125 градусов, а также полностью снимается для мытья
– Удобная ручка для переноса
– Каплесборник приобретается отдельно

код	ёмкость л	ø x выс. мм
445877	3	171x373
445891		каплесборник



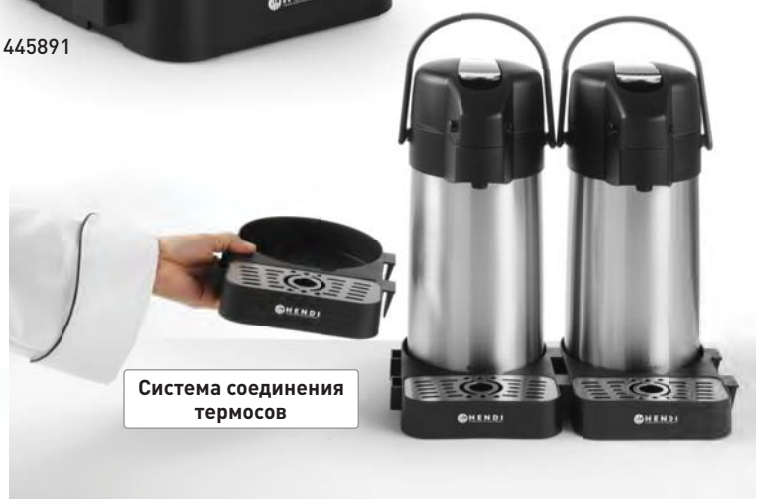
445877



Металлический рычаг насоса



445891



Система соединения термосов



449608



449707

PP POLYPROPYLENE | WASH

ТЕРМОС СО СТЕКЛЯННОЙ КОЛБОЙ

код	цвет	ёмкость л	Ø x выс. мм
449608	чёрный	1	140x268
449707	белый	1	140x268



448908



445884







ТЕРМОС С НАСОСОМ

– Изготовлен из нержавеющей стали
– С насосом - для легкого дозирования напитков

PP POLYPROPYLENE | S.S. STAINLESS STEEL | WASH

код	ёмкость л	Ø x выс. мм
448908	2,2	150x340

ТЕРМОДИСПЕНСЕР ДЛЯ НАПИТКОВ

– Двойные стенки из нержавеющей стали поддерживают постоянную температуру горячих или холодных напитков
– Вакуумная изоляция
– Максимальная высота стакана под раздатчиком 11 см
– Стеклянная трубка-индикатор уровня
– Легко моется

S.S. STAINLESS STEEL

код	ёмкость л	Ø x выс. мм
445884	3	168x456



453001 453209 453506

КОФЕЙНИК С КРЫШКОЙ

– Откидная крышка
– Прямая модель

S.S. STAINLESS STEEL WASH

код	ёмкость л	Ø x выс. мм
453001	0,3	ø74x(H)95
453100	0,5	ø74x(H)123
453209	1	ø97x(H)142
453308	1,5	ø120x(H)158
453407	2	ø126x(H)185
453506	3	ø145x(H)210



451007 451205 451403

КУВШИН ДЛЯ МОЛОКА И ВОДЫ

– Прямая модель

S.S. STAINLESS STEEL WASH

код	ёмкость л	мм
451007	0,35	ø85x(H)110
451106	0,75	ø100x(H)120
451205	1,2	ø120x(H)130
451304	1,8	ø130x(H)170
451403	2,7	ø145x(H)185



450109 450208 450307 450406 450505

КУВШИН ДЛЯ СЛИВОК

– Прямая модель

S.S. STAINLESS STEEL WASH

код	ёмкость л	мм
450109	0,02	ø35x(H)35
450208	0,04	ø40x(H)40
450307	0,07	ø50x(H)55
450406	0,12	ø60x(H)60
450505	0,25	ø75x(H)75



451557 451564 451571

КУВШИН ДЛЯ МОЛОКА "BARISTO"

S.S. STAINLESS STEEL WASH

код	ёмкость л
451557	0,35
451564	0,50
451571	0,75



451502 451519 451526 451533

КУВШИН ДЛЯ ВСПЕНИВАНИЯ МОЛОКА И ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАПУЧИНО

18/10 STAINLESS STEEL WASH

код	ёмкость л	мм
451502	0,35	ø76x(H)93
451519	0,6	ø90x(H)112
451526	0,9	ø102x(H)125
451533	1,5	ø112x(H)161



458204 458006

КУВШИН ДЛЯ ВСПЕНИВАНИЯ МОЛОКА

– С ручкой

S.S. STAINLESS STEEL WASH

код	ёмкость л	мм
458204	0,7	ø95x(H)105
458006	0,9	ø100x(H)115



455012

НАБОР ДЛЯ САХАРА И СЛИВОК

– Прямая модель
– Состоит из 3 элементов: поднос 130x230 мм, сахарница 0,2 л и кувшин для сливок 0,15 л

код	-	мм
455012	в блистере	230x130



452004 452103

САХАРНИЦА

– С откидной крышкой

код	мл	мм
452004	200	Ø75x(H)70
452103	300	Ø85x(H)80



523629 523636

ЩИПЦЫ ДЛЯ САХАРА

код	-	мм
523629	комплект 2 шт., в блистере	160
523636	комплект 2 шт., в блистере	113



452202

САХАРНИЦА

– Без крышки

код	мл	мм
452202	300	Ø85x(H)65





452325 452714

МИСОЧКА ДЛЯ САХАРА ИЛИ ВЗБИТЫХ СЛИВОК

код	-	мм
452714	комплект 6 шт.	ø65
452325	комплект 4 шт.	ø100



452400

САХАРНИЦА

- Изготовлена из стекла
- Крышка изготовлена из нержавеющей стали

код	мл	мм
452400	200	ø80x(H)140



452486

САХАРНИЦА

- Изготовлена из стекла
- Крышка изготовлена из нержавеющей стали

код	мл	мм
452486	178	Ø75x(H)135



452431

САХАРНИЦА

- Изготовлена из стекла
- Крышка изготовлена из нержавеющей стали

код	мл	мм	количество шт. упаковке
452431	355	ø75x(H)180	6



452448

САХАРНИЦА

- Изготовлена из стекла
- Крышка изготовлена из нержавеющей стали

код	мл	мм	количество шт. упаковке
452448	355	ø75x(H)137	6



452455

САХАРНИЦА

- Изготовлена из стекла
- Крышка изготовлена из нержавеющей стали

код	мл	мм	количество шт. упаковке
452455	355	ø75x(H)147	6



452462

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ПАРМЕЗАНА

- Стеклянная бутылка
- Крышка из нержавеющей стали 18/0

код	мм	мл	количество шт. упаковке
452462	ø75x(H)137	355	6



452479

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ САХАРНОЙ ПУДРЫ

- Стеклянная бутылка
- Крышка из нержавеющей стали 18/0

код	мл	мм	количество шт. упаковке
452479	355	ø75x(H)137	6





НАБОРЫ ДЛЯ ПРИПРАВ



465387

НАБОР ДЛЯ ПРИПРАВ - ПЕРЕЧНИЦА И СОЛОНКА

код	комплект шт.	мм
465387	2	ø40x(H)70



461167 461266

ПЕРЕЧНИЦА И СОЛОНКА

– Изготовлены из стекла
– Крышка из нержавеющей стали

код	-	мм
461167	Перечница – 6 шт.	ø40x(H)70
461266	Солонка – 6 шт.	ø40x(H)70



468821

БАНОЧКА ДЛЯ ЗУБОЧИСТОК

– Изготовлена из стекла
– Держатель стекла из нержавеющей стали

код	мм	количество шт. упаковке
468821	Ø40x(H)70	6

631102
631300



631201

КУХОННЫЙ ДИСПЕНСЕР

код	-	мм
631201	для перца и соли	ø55x(H)75
631102	для пармезана	ø55x(H)75
631300	для сахарной пудры	ø55x(H)75



786413

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

– Из 2 частей - перечница, солонка

код	мм
786413	ø42x(H)80



786420

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ

– Из 3 частей - перечница, солонка, баночка для зубочисток

код	мм
786420	125x54x(H)90





452424

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ МЁДА

– Изготовлен из стекла
– Дозатор из хромированного пластика

код	мм
452424	Ø80x(H)115



465370

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ПАРМЕЗАНА/ САХАРНИЦА

– Со стеклянной ёмкостью и ложечкой из нержавеющей стали

код	мм
465370	Ø130x(H)90



465301

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ
- Из 2 частей - перечница, солонка
- Матовый

код	мм
465301	85x55x(H)115



465349

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ
- Из 2 частей - уксус, оливковое масло
- Матовый

код	мм	мл
465349	120x75x(H)185	150



465332

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ
- Из 3 частей - перечница, солонка, горчичница
- С ложкой для горчицы из нержавеющей стали
- Матовый

код	мм
465332	100x95x(H)115



465318

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ
- Из 3 частей - перечница, солонка, салфетница
- Матовый

код	мм
465318	85x75x(H)115



465325

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ
- Из 3 частей - перечница, солонка, стаканчик для зубочисток
- Матовый

код	мм
465325	90x90x(H)115



465356

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ
- Из 4 частей - солонка, перечница, уксус, оливковое масло
- Матовый

код	мм
465356	130x110x(H)185



465363

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ
- Из 5 частей - солонка, перечница, уксус, оливковое масло, стаканчик для зубочисток
- Матовый

код	мм
465363	130x110x(H)185



460009

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ
- Из 2 частей - перечница, солонка

код	мм
460009	100x50x(H)140



460108

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ
- Из 3 частей - перечница, солонка, бутылка для приправы Maggi
- Бутылка для приправы Maggi не прилагается

код	мм
460108	140x50x(H)140



461129



461112



461136

18/0 STAINLESS STEEL WASH

NEW!

ДИСПЕНСЕР КВАДРАТНЫЙ
– Стеклянная бутылка
– Крышка из нержавеющей стали 18/0

код	мм	мл	количество шт. упаковке
461129	40x40x(H)100	59	12

ДИСПЕНСЕР ВЫСОКИЙ
– Стеклянная бутылка
– Крышка из нержавеющей стали 18/0

код	мм	мл	количество шт. упаковке
461112	ø45x(H)110	30	12

БУТЫЛКА ДЛЯ МАСЛА И УКСУСА
– Стеклянная бутылка
– Крышка из нержавеющей стали

код	мм	мл	количество шт. упаковке
461136	55x55x(H)147	178	12

18/0 STAINLESS STEEL

NEW!

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ
– Штатив из хромированного железа
– Из 4 частей: 2 бутылки для масла/уксуса и 2 квадратных диспенсера с крышками из нержавеющей стали 18/0

код	мм
460214	160x135x(H)175



460214

18/0 STAINLESS STEEL

NEW!



460245 460252

НАБОР ДЛЯ МАСЛА И УКСУСА
– Штатив из хромированного железа
– 2 бутылки для масла/уксусу с дозатором из нержавеющей стали

код	мм	мл
460245	115x60x(H)325	2x237
460252	130x70x(H)370	2x470

18/0 STAINLESS STEEL

NEW!



460221

НАБОР ДЛЯ СПЕЦИЙ
– Штатив из хромированного железа
– Стеклянная солонка и перечница с крышками из нержавеющей стали 18/0
– Два диспенсера для холодных соусов из полиэтилена

код	мм	мл
460221	148x140x(H)250	2 x 200
460238	148x140x(H)250	2 x 350

МЕЛЬНИЦЫ ДЛЯ СОЛИ И ПЕРЦА

– Уникальное устройство для помола соли и перца
– Зажим и стержень из нержавеющей стали
– Верхняя гайка с резьбовой вставкой HELICOIL предотвращает самопроизвольное выкручивание
– Сделано в Германии





МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ПЕРЦА ДЕРЕВЯННАЯ

код	мм	цвет
469019	180	коричневый
469026	210	коричневый
469040	300	коричневый
469064	500	коричневый
469071	800	коричневый

МЕЛЬНИЦА ДЛЯ СОЛИ ДЕРЕВЯННАЯ

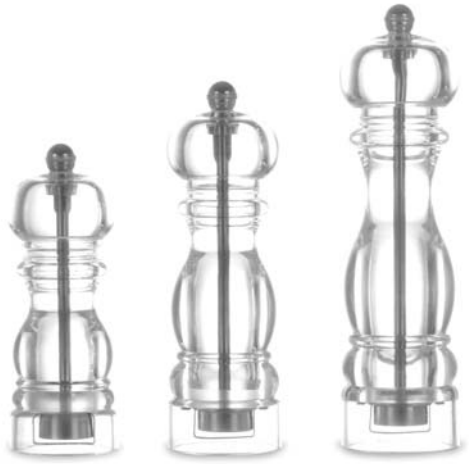
код	мм	цвет
469095	180	коричневый
469101	210	коричневый
469125	300	коричневый



Керамический механизм для помола соли



Механизм из нержавеющей стали для помола перца



МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ПЕРЦА

код	мм	цвет
469316	140	прозрачный
469323	180	прозрачный
469330	210	прозрачный

МЕЛЬНИЦА ДЛЯ СОЛИ

код	мм	цвет
469347	140	прозрачный
469354	180	прозрачный
469361	210	прозрачный



МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ПЕРЦА ДЕРЕВЯННАЯ

код	мм	цвет
469286	180	белый глянец
469262	180	черный глянец
469132	300	черный глянец
469149	400	черный глянец

МЕЛЬНИЦА ДЛЯ СОЛИ ДЕРЕВЯННАЯ

код	мм	цвет
469293	180	белый глянец
469279	180	черный глянец



МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ПЕРЦА ДЕРЕВЯННАЯ

код	мм	цвет
469156	180	натуральный
469163	210	натуральный
469187	300	натуральный
469194	400	натуральный

МЕЛЬНИЦА ДЛЯ СОЛИ ДЕРЕВЯННАЯ

код	мм	цвет
469217	180	натуральный
469224	210	натуральный
469248	300	натуральный



456514

КОРОБКА ДЛЯ ЧАЯ

– Коробка изготовлена из дерева
– Крышка с акриловым окошком
– 12 перегородок

WASH

код	мм
456514	300x280x(H)90









570807

СИТЕЧКО ДЛЯ ЧАЯ И ТРАВ - ЗАКРЫВАЮЩЕЕСЯ

– С проволочной ручкой

S.S. STAINLESS STEEL

код	мм
570807	ø40x150



638101

СИТЕЧКО ДЛЯ ЧАЯ И ТРАВ

– С проволочной ручкой

18/10 STAINLESS STEEL

код	мм
638101	Ø70x225



592038

СКВИЗЕР ДЛЯ ЛИМОНОВ

S.S. STAINLESS STEEL

WASH

код	-	мм
592038	комплект 6 шт., в блистере	80x70

440704



S.S. STAINLESS STEEL | ABS PLASTIC | WASH

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МУСОРА НАСТОЛЬНЫЙ

– Изготовлен из нержавеющей стали
– Плавающая крышка изготовлена из чёрного ABS-пластика

код	мм
440704	Ø120x(H)165

NEW!



421550



NEW!

S.S. STAINLESS STEEL | WASH

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МУСОРА НАСТОЛЬНЫЙ

код	мм
421550	Ø120x(H)180



Идеальный контейнер для столовых приборов

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МУСОРА/СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ, НАСТОЛЬНЫЙ

M MELAMINE

код	цвет	mm
421567	белый	ø130x(H)160
421574	черный	ø130x(H)160



400203

ПОДНОС СЕРВИРОВОЧНЫЙ - ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ

18/0 STAINLESS STEEL | WASH

код	мм
400203	205x155



400005

ПОДНОС ДЛЯ ГАРНИРА

S.S. STAINLESS STEEL | WASH

код	мм
400005	230x130



400104

МИСОЧКА ДЕСЕРТНАЯ "BANANA SPLIT"

S.S. STAINLESS STEEL | WASH

код	мм
400104	210x110



441008

МАСЛЕНКА
– Подходит для пачки масла 250 г

WASH

код	мм
441008	125x(H)55



441107

ВАЗОЧКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО
– На ножке

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

код	мм
441107	Ø90x(H)50



595008

ЗВОНОК ДЛЯ РЕСЕПШН
– Хромированный, с чёрной металлической основой

Cr CHROME PLATED

код	Ø x выс. мм
595008	85x60



444023

КЛИПСЫ ДЛЯ СКАТЕРТИ
– Комплект 4 шт.

18/0 STAINLESS STEEL

код	мм
444023	50x(H)40



428511

САЛФЕТНИЦА
– Матовое покрытие

S.S. STAINLESS STEEL

код	мм
428511	170x30x(H)70



428528

САЛФЕТНИЦА
– Изготовлена из хромированной нержавеющей стали

Cr CHROME PLATED

код	мм
428528	190x190x(H)65



441466

ПАШОТНИЦА С ОБОДКОМ
– Низкая модель
– Набор из 6 шт.

S.S. STAINLESS STEEL · WASH · STACKABLE

код	мм
441466	ø85x(H)15



441367

ПАШОТНИЦА
– На ножке
– Набор из 6 шт.

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

код	мм
441367	ø50x(H)45



441503

ЛОЖКА ДЛЯ ЯИЦ
– Изготовлена из ABS-пластика
– Набор из 6 шт.

ABS PLASTIC

код
441503







NEW!

PMMA PLEXIGLAS

ПОДСТАВКА ПОД МЕНЮ

код	мм	цвет
663769	80x72x(H)20	прозрачный
663776	80x72x(H)20	белый
663912	80x72x(H)20	черный



ПОДСТАВКА ПОД МЕНЮ

– Не содержит карты меню
– Набор из 6 шт. в цветной упаковке

S.S. STAINLESS STEEL

код	мм
665251	80x77x(H)18



ПОДНОС ДЛЯ СЧЕТОВ С ЗАЖИМОМ

– Набор из 3 шт.

S.S. STAINLESS STEEL

код	мм
595206	152x110



ПОДСТАВКА ПОД МЕНЮ

код	мм
665503	100
665510	200



ШТАТИВ ДЛЯ КАРТЫ МЕНЮ

– Набор из 2 шт.
– С зажимом

S.S. STAINLESS STEEL

код	мм
595305	ø40x(H)104

ПЕПЕЛЬНИЦЫ



440605

ПЕПЕЛЬНИЦА С ЖЕЛОБОМ ДЛЯ ПЕПЛА

S.S. STAINLESS STEEL · OUTDOOR

код	мм
440605	Ø140x(H)40



569757

ПЕПЕЛЬНИЦА С КРЫШКОЙ

– Изготовлена из чёрного меламина

M MELAMINE · OUTDOOR · WASH

код	мм
569757	Ø146



440407

ПЕПЕЛЬНИЦА С КРЫШКОЙ

S.S. STAINLESS STEEL · OUTDOOR

код	мм	
440407	ø90x(H)28	
440490	ø90x(H)28	3 шт.



440803

ПЕПЕЛЬНИЦА

– Массивная

S.S. STAINLESS STEEL · INDOOR · STACKABLE

код	мм
440803	Ø75x(H)28
440858	Ø95x(H)28
440902	Ø120x(H)28



440872

NEW!

ПЕПЕЛЬНИЦА

S.S. STAINLESS STEEL · INDOOR · STACKABLE

код	мм
440872	ø80x(H)30
440865	ø100x(H)30
440889	ø120x(H)30



440001

ПЕПЕЛЬНИЦА С ЖЕЛОБОМ ДЛЯ ПЕПЛА

S.S. STAINLESS STEEL · INDOOR · STACKABLE

код	мм
440001	Ø140x(H)30
440100	Ø160x(H)30



440506

КОРОБКА ДЛЯ ПЕПЛА

– С откидной крышкой
– Для безопасного опорожнения пепельниц

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

код	мм
440506	210x140x(H)90



440209

Cr CHROME PLATED · INDOOR · WASH

ПЕПЕЛЬНИЦА С КНОПКОЙ

код	мм
440209	Ø90x(H)45



ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТАБЛИЧКИ

ИНФОРМАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА НА ДВЕРИ

S.S. STAINLESS STEEL

– С самоклеющейся полоской

код	мм	тип
663608	ø75	для мужчин
663615	ø75	для женщин
663622	ø75	туалет
663639	ø75	не курить
663646	ø75	для инвалидов
663653	ø75	запрещается пользоваться мобильными телефонами


663608


663615



663622


663639


663646


663653

ИНФОРМАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА НА ДВЕРИ

S.S. STAINLESS STEEL

– С самоклеющейся полоской

код	мм	тип
663783	ø75	место для курения
663790	ø75	не курить
663820	ø160	место для курения - большая
663806	ø160	не курить - большая


663820


663806

НАСТОЛЬНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТАБЛИЧКИ

НАСТОЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА - „НЕ КУРИТЬ”

18/0 STAINLESS STEEL

WASH

– Двусторонняя

код	мм
663660	52x(H)40


663660

НАСТОЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА - „РЕЗЕРВАЦИЯ”

PMMA PLEXIGLAS

– Чёрно-белая

– Двусторонняя

код		мм
663523	„rezerwacja”	130x35x(H)40
663530	„стол заказан”	130x35x(H)40
663462	„reserved”	130x35x(H)40



663530

НАСТОЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА - „РЕЗЕРВАЦИЯ”

18/0 STAINLESS STEEL

WASH

– Комплект 4 шт.

код		мм
663714	„Rezerwacja”	52x(H)40



663714

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТАБЛИЧКИ-НОМЕРА

18/0 STAINLESS STEEL

WASH

– Набор разных номеров

– 12 номеров в наборе

код	-	мм
663844	Номера 1-12	52x(H)40
663851	Номера 13-24	52x(H)40
663868	Номера 25-36	52x(H)40
663875	Номера 37-48	52x(H)40
663882	Номера 49-60	52x(H)40
663899	Номера 61-72	52x(H)40



663844

РЕКЛАМНЫЕ ШЕТЕНДЕРЫ И ДОСКИ



664025



664032



664049



664018

664001

ДОСКА МЕЛОВАЯ ДЛЯ МЕНЮ

– Черная, в деревянной рамке

код	мм
664025	300x400
664032	400x600
664049	600x800

ДОСКА МЕЛОВАЯ ДЛЯ НАДПИСЕЙ

– Черная, в деревянной раме

код	мм
664001	500x850
664018	700x1200

NEW!



664100

NEW!



664117

ДОСКА МЕЛОВАЯ ДЛЯ НАДПИСЕЙ

– Черная, в стальной раме

код	мм
664100	700x1100

ДОСКА МЕЛОВАЯ ДЛЯ НАДПИСЕЙ

– Черная, в стальной раме

код	мм
664117	500x850

NEW!



664094 664087

ДОСКА МЕЛОВАЯ - НАСТОЛЬНОЕ МЕНЮ

– Черная, на деревянной стойке

код		мм
664087	набор 2 шт.	148x97
664094	набор 2 шт.	210x150



664063 664056

ДОСКА МЕЛОВАЯ - НАСТОЛЬНОЕ МЕНЮ

– Черная, в деревянной рамке

код		мм
664056	набор 2 шт.	150x230
664063	набор 2 шт.	210x320

NEW!



664070

ДОСКА С МОЛЬБЕРТОМ

– Черная, с деревянным мольбертом

код	мм
664070	220x360



664278

NEW!



МАРКЕРЫ ДЛЯ ДОСКИ МЕНЮ, ТОНКИЕ

– Форма наконечника клиновидая, толщина линии письма от 2 до 6 мм

код	
664278	1 белый, 1 красный, 1 синий, 1 зеленый, 1 желтый, 1 фиолетовый, 1 оранжевый и 1 розовый маркер



664216 664209 664261

МАРКЕРЫ ДЛЯ ДОСКИ МЕНЮ, ТОНКИЕ

– Форма наконечника клиновидая, толщина линии письма от 2 до 6 мм

код	
664216	в наборе: 1 розовый, 1 зеленый, 1 голубой, 2 белых маркера
664209	5 белых маркеров
NEW! 664261	1 белый, 1 оранжевый, 1 желтый, 1 красный и 1 фиолетовый маркер



664223 664230 664247 664254

МАРКЕРЫ ДЛЯ ДОСКИ МЕНЮ, ШИРОКИЕ

– Форма наконечника плоская широкая, толщина линии письма 15 мм

код		
664223	3 белых маркера	
664230	в наборе: 1 розовый, 1 зеленый, 1 голубой маркер	
664247	1 белый, 1 красный и 1 желтый маркер	NEW!
664254	1 белый, 1 фиолетовый и 1 оранжевый маркер	NEW!



ОТКРЫВАЛКИ ДЛЯ БУТЫЛОК И ШТОПОРЫ



596746

ОТКРЫВАЛКА ДЛЯ БАРМЕНА

S.S. STAINLESS STEEL

код	мм
596746	40x2x179



596807

ОТКРЫВАЛКА

ABS PLASTIC | Cr CHROME PLATED

- Выполнена из хромированной стали, ручка из ABS-пластмассы
- 4-функциональная
- Со штопором для бутылок

код	мм
596807	140



597200

ОТКРЫВАЛКА

S.S. STAINLESS STEEL

- Изогнутая модель
- 3-функциональная

код	мм
597200	110



597507

ШТОПОР

Cr CHROME PLATED

- Модель с рычагом
- Хромированный
- С открывалкой для бутылок

код		мм
597507	в блистере	170



597316

Посмотреть видео ролик

ОТКРЫВАЛКА ДЛЯ БАРМЕНА

S.S. STAINLESS STEEL

- Выполнена из нержавеющей стали, металлическая ручка
- 3-функциональная
- Дополнительный изгиб рычага для удлинённых пробок

код		мм
597316	в блистере	120

ДОЗАТОРЫ И ГЕЙЗЕРЫ ДЛЯ БУТЫЛОК



599365

ГЕЙЗЕР ХРОМИРОВАННЫЙ
– Выполнен из пластмассы
– Хромированный наконечник

код
599365



599310

ГЕЙЗЕР ЧЁРНЫЙ
– Выполнен из пластмассы

код	-
599310	комплект 4 шт., в блистере



598498

ПРОБКА - ДОЗАТОР НЕКАПАЮЩИЙ
– Выполнен из SEBS-пластмассы

код	-
598498	комплект 6 шт., в блистере



590140

ГЕЙЗЕР СТАЛЬНОЙ ДЛИННЫЙ
– С пластиковой пробкой

S.S. STAINLESS STEEL

код
590140



590034



590133

ГЕЙЗЕР С ПРОБКОЙ
– С пробкой

S.S. STAINLESS STEEL

код	-	Модель
590034	комплект 6 шт., в блистере	короткий
590133	комплект 6 шт., в блистере	длинный



595589



ПРОБКА ДЛЯ БУТЫЛКИ ШАМПАНСКОГО
– Для хранения откупоренных бутылок

Cr CHROME PLATED SIL SILICONE

код
595589



595572

ДЫРОКОЛ ДЛЯ БУТЫЛОЧНЫХ КРЫШЕК
– Для легкого проделывания отверстий 5 мм в бутылочных крышках и жестяных банках
– В проделанное отверстие помещается трубочка, которая предотвращает попадание насекомых в напиток
– Минимизирует вытекание перевернутых напитков

код
595572





598702 598801



Крепление к стене



Крепление к полке

СТОЙКА ДЛЯ БУТЫЛОК С ДОЗАТОРОМ

ABS PLASTIC

– Высота бутылки от 230 мм до 350 мм

код	вид крепления
598702	с креплением к полке
598801	крепится к стене



598009 598207 598405



599006 599105 599204

ДОЗАТОР НЕКАПАЮЩИЙ

– Выполнен из пластмассы

код	мл
598009	25
598207	35
598405	50

ДОЗАТОР ШАРИКОВЫЙ

ABS PLASTIC

– Выполнен из пластика

код	мл
599006	25
599105	35
599204	50



ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ПИВА – НАСТОЛЬНЫЙ

PMMA PLEXIGLAS

– Выполнен из оргстекла
– Высококачественный некапающий кран

код	мм	ёмкость л
598955	Ø100x(H)815	3
598962	Ø100x(H)1150	5

Посмотреть видео ролик



Подносы с высоким бортом на стр. 168



598955



598962



696040

ЁРШ ДЛЯ МОЙКИ СТАКАНОВ - ТРОЙНОЙ

– Изготовлены из полипропилена
– 3 щётки из нейлона
– На дне 4 ножки-присоски

код	мм
696040	190x100x(H)180/250/180



696002

ЁРШ ДЛЯ МОЙКИ СТАКАНОВ - ТРОЙНОЙ

– 3 щётки из нейлона
– На дне 4 ножки-присоски

код	мм
696002	190x100x(H)180

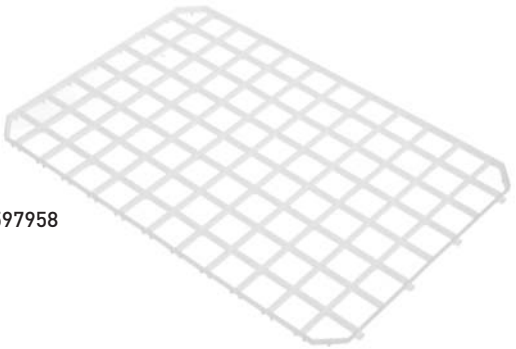


552681

УСТРОЙСТВО ДЛЯ МОЙКИ СТАКАНОВ

– Корпус из алюминия
– Ёрш из нейлона
– На основании 4 ножки-присоски

код	мм
552681	ø150x(H)190



597958

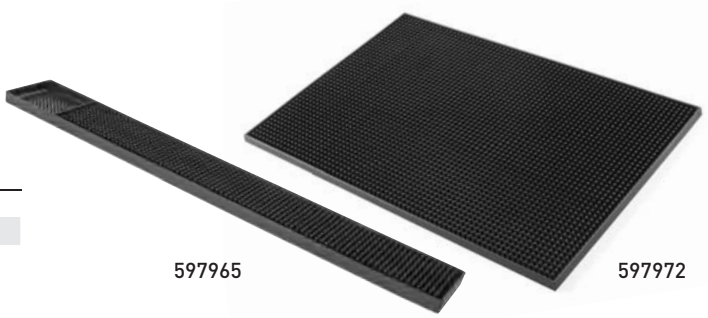
КОВРИК БАРНЫЙ

– Выполнен из белого полипропилена
– Идеальный для сушки стаканов и рюмок
– Можно соединять
– HACCP

код	мм	
597958	313x209	комплект 5 шт.

КОВРИК БАРНЫЙ РЕЗИНОВЫЙ

код	мм
597965	600x80x(H)15
597972	453x305x(H)15



597965 597972



557600 557617 557624 557631 557648

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ БАРА - ИЗ 2 ЧАСТЕЙ

– Сменная насадка и крышка
– Предназначен для дозировки, смешивания и хранения напитков
– Съёмная верхняя часть

код	мм	ёмкость л	kolor
557600	ø 90x(H)300	0,8	красный
557617	ø 90x(H)300	0,8	синий
557624	ø 90x(H)300	0,8	зелёный
557631	ø 90x(H)300	0,8	коричневый
557648	ø 90x(H)300	0,8	жёлтый



596760

КОНТЕЙНЕР БАРНЫЙ

– 6 отделений: для салфеток, трубочек, палочек-мешалок и т.д.
– Отделение для салфеток: 130x130 мм

код	мм
596760	245x147x(H)112



596777

РИММЕР

– 3 контейнера для украшения бокалов: сок, сахар, соль

код	мм
596777	200x(H)75





552100

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ БАРМЕНА

– Выполнен из нержавеющей стали
– Прозрачная крышка из полипропилена
– В наборе 5 белых лотков-вкладышей

код	мм
552100	375x140x(H)90



665015

БРЕЛОК БАРМЕНА"ROLLMATIC"

– С креплением
– Цепочка длиной 500 мм
– Кольцо диаметром 30 мм

код	
665015	2 шт.

ШЕЙКЕРЫ



593028

ШЕЙКЕР
– Прозрачный

SAN PLASTIC

код	мм	ёмкость л
593028	Ø95x250	0,65



593004

ШЕЙКЕР
– Состоит из 3 частей

S.S. STAINLESS STEEL

код	мм	ёмкость л
593004	Ø80x(H)240	0,75



593035

ШЕЙКЕР

S.S. STAINLESS STEEL

код	мм	ёмкость л
593035	ø90x(H)255	0,75



593042



593066

БОСТОНСКИЙ ШЕЙКЕР

S.S. STAINLESS STEEL

код	ёмкость л	-
593042	0,8	стальной стакан
593066	0,45	стеклянный стакан



596715

ДЖИГГЕР
– Двухсторонний
– Ёмкость: 25 мл + 35 мл

S.S. STAINLESS STEEL

код	мм	-
596715	Ø40x(H)75	1 шт., в блистере



596722

ДЖИГГЕР
– Двухсторонний
– Ёмкость: 25 мл + 50 мл

S.S. STAINLESS STEEL

код	мм
596722	ø40x(H)85



593097

ЛОЖКА БАРМЕНА

S.S. STAINLESS STEEL

код	мм
593097	27x27x266



596739

МАДЛЕР
– Для перетирания компонентов коктейлей, напр. малины, лайма, мяты и т.д.

PP POLYPROPYLENE
S.S. STAINLESS STEEL

код	мм
596739	34x34x207



596753

СТРЕЙНЕР

S.S. STAINLESS STEEL

код	мм
596753	82x28x165

NEW! S.S. STAINLESS STEEL



588567

SODA SPLASH - СИФОН ДЛЯ ГАЗИРОВАНИЯ ВОДЫ И НАПИТКОВ

- Для приготовления различных газированных напитков: коктейлей, сиропов, воды, вина и т.п. с использованием углекислого газа
- Простое и быстрое приготовление газированных напитков – достаточно поместить все ингредиенты в бутылку, вставить баллончик с газом и встряхнуть
- Бутылка 0,75л из полированной нержавеющей стали, головка оснащена кнопкой спуска давления предохранительным клапаном избыточного давления
- В комплекте: лейка, крышка для бутылки и фиксатор баллончика
- Предназначен только для холодных напитков, не использовать густые сиропы
- Использовать исключительно с баллончиками CO_2

код	ёмкость л	мм
588567	0,75	ø80x(H)370

Простое и быстрое приготовление газированных напитков – достаточно поместить все ингредиенты в бутылку, вставить баллончик с газом и встряхнуть





588505

СИФОН ДЛЯ ГАЗИРОВАНИЯ ВОДЫ

- Эмалированный
- Для быстрого приготовления газированной воды
- Использовать исключительно с баллончиками CO_2

Al ALUMINIUM

код	ёмкость л	
588505	1	серебристый

БАЛЛОНЧИКИ С УГЛЕКИСЛЫМ ГАЗОМ

- Дозировка: 1 баллончик 8 г. CO_2на 1 литр

код	kolor	
588406	złoty	комплект 10 шт., в упаковке



588406

ВЕДЁРКИ И ЁМКОСТИ ДЛЯ ШАМПАНСКОГО



593806



593202



593103

ТЕРМОС ДЛЯ ВИНА

- Двойные стенки из нержавеющей стали
- Использовать без кубиков льда

S.S. STAINLESS STEEL

код	мм
593806	Ø120x(H)180

ВЕДЁРКО ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

- С ручками
- Подходит для стойки 593905

S.S. STAINLESS STEEL

код	ёмкость л	мм
593202	3,3	Ø190x(H)190

ВЕДЁРКО ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

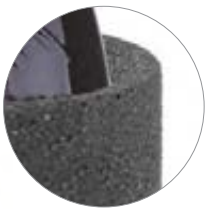
- С ручками
- Подходит для стойки 593905

S.S. STAINLESS STEEL

код	ёмкость л	мм
593103	3,5	Ø210x(H)210

NEW!





превосходные изоляционные качества

593813

ТЕРМОС ДЛЯ ВИНА - ТЕРМОИЗОЛЯЦИОННЫЙ

PP POLYPROPYLENE

- Выполнен из полипропилена EPP, легкий, с превосходными изоляционными качествами
- Сохраняет низкую температуру охлажденного вина дольше, чем обычные термосы из нержавеющей стали

код	мм
593813	ø142x(H)210



593158

ЁМКОСТЬ ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ ВИНА

SAN PLASTIC

- Прозрачная
- Подходит для стойки 593905

код	мм
593158	220x185x226



593905

КРЕПЛЕНИЕ ДЛЯ ВЕДЁРКА ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

- Кольцо диаметром 185 мм
- Крепится к столу
- Подходит для ведер 593103, 593202, 593158
- Ведро не прилагается

Cr CHROME PLATED

код	мм
593905	Ø195x(H)510

593608



СТОЙКА ДЛЯ ВЕДЁРКА ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

- Удобная в складировании
- Для самостоятельной сборки - 5 частей
- Диаметр подставки под ведерко 180 мм

S.S. STAINLESS STEEL

USER ASSEMBLY

код	мм
593608	Ø185x(H)740



471500

ЁМКОСТЬ ДЛЯ ШАМПАНСКОГО/ПУНША

S.S. STAINLESS STEEL

код	ёмкость л	мм
471500	13,5	ø370x(H)230



471524

ЁМКОСТЬ ДЛЯ ШАМПАНСКОГО/ПУНША ECONOMIC

S.S. STAINLESS STEEL

код	ёмкость л	мм
471524	9,5	ø350x(H)230



594704

ЁМКОСТЬ ДЛЯ ЛЬДА - ДВОЙНЫЕ СТЕНКИ

S.S. STAINLESS STEEL

код	ёмкость л	мм
594704	5	ø200x(H)230



593165

ЁМКОСТЬ ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

– Прозрачная
– Овальная

SAN PLASTIC

код	мм
593165	470x290x(H)230



С фиксирующей подставкой

679005





ФОРМА ДЛЯ ЛЬДА

– Профессиональная
– Изготовлена из мягкой резины
– Объём - 32 кубика льда

код	мм
679005	335x180



521410

СОВОК БАРНЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ

Al ALUMINIUM

код	мм
521410	78x48x215



523520

ЩИПЦЫ ДЛЯ ЛЬДА

– Комплект 2 шт.

S.S. STAINLESS STEEL WASH

код	мм
523520	180



271551

ЛЬДОГЕНЕРАТОР КУБИКОВОГО ЛЬДА KITCHEN LINE 15

- Настольная модель
- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Заливного типа, производительность 15 кг/24 часа, резервный запас 4,5 литра - 12 кубиков/цикл (по выбору 3 размера)
- Без подключения к источнику воды
- Хладагент R134A
- Объём - 150 кубиков льда

код	мм	V	W
271551	375x435x(H)420	230	160



271568

ЛЬДОГЕНЕРАТОР КУБИКОВОГО ЛЬДА KITCHEN LINE 12

- Настольная модель
- Корпус выполнен из ABS-пластмассы
- Заливного типа, производительность 12 кг/24 часа, резервный запас 3,2 кг - 9 кубиков/цикл (по выбору 3 размера)
- Без подключения к источнику воды
- Хладагент R134A
- Объём - 100 кубиков льда

код	мм	V	W
271568	320x367x(H)378	230	130





ЛЬДОГЕНЕРАТОР КУБИКОВОГО ЛЬДА

- Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали
- Дверца и бункер для хранения льда - из пластика
- Электронное управление
- С воздушным охлаждением
- Производительность: до 35 кг/сутки (около 1940 кубиков)
- Количество кубиков за цикл: 45 шт.
- Вместимость ёмкости-накопителя: 15 кг (около 830 кубиков)
- Кубики льда сплошные, прозрачные, производятся методом подачи воды на морозильную решетку
- Требуется подключение к сети электропитания, водопроводу и канализации
- Максимальная температура внешней среды +38°C
- Вес 28,3 кг

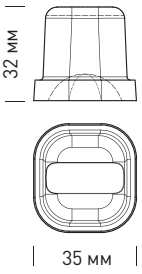
код	мм	V	W
271575	448x400x(H)798	230	300



271575

ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ

- Идеальны для гостиниц, ресторанов, баров, дискотек, автозаправочных станций, лабораторий
- Полный компактный кубик льда гарантирует эффективное охлаждение напитка, не разбавляя его
- Кубики льда прозрачные, производятся по методу водяного распыления, идеальные для коктейлей, виски, закусок
- Легкая регулировка размера кубиков
- Корпус из нержавеющей стали со скругленными краями
- Электронная панель управления
- Модели с воздушным охлаждением дополнительно оснащены фильтром защиты от пыли, повышающим производительность
- Каждый льдогенератор оснащен интегрированным контейнером для кубиков, размером идеально соответствующим производительности устройства
- Требуется подключение к водопроводу и канализации



NEW!

272015
271933



ЛЬДОГЕНЕРАТОР С ВОЗДУШНЫМ ОХЛАЖДЕНИЕМ

код	мм	производительность в сутки	количество кубиков за цикл	вместимость ёмкости-накопителя	V	W	кг
271971	340x480x(H)605	до 21 кг (1050 кубиков*)	18	6,5/325	230	440	28
271988	400x480x(H)600	до 23 кг (1150 кубиков*)	18	7/350	230	460	34
272008	400x540x(H)690	до 36 кг (1800 кубиков*)	28	11,5/575	230	470	36
272015	500x540x(H)690	до 41 кг (2050 кубиков*)	28	15/750	230	560	39
272022	500x580x(H)800	до 54 кг (2700 кубиков*)	36	21/900	230	680	48
272039	700x580x(H)995	до 72 кг (3600 кубиков*)	56	42/2100	230	880	57
272046	700x580x(H)995	до 89 кг (4450 кубиков*)	56	42/2100	230	980	61

ЛЬДОГЕНЕРАТОР С ВОДЯНЫМ ОХЛАЖДЕНИЕМ

код	мм	производительность в сутки	количество кубиков за цикл	вместимость ёмкости-накопителя	V	W	кг
271902	340x480x(H)605	до 21 кг (1050 кубиков*)	18	6,5/325	230	360	28
271919	400x480x(H)600	до 21,5 кг (1075 кубиков*)	18	7/350	230	410	34
271926	400x540x(H)690	до 35 кг (1750 кубиков*)	28	11,5/575	230	420	36
271933	500x540x(H)690	до 40 кг (2000 кубиков*)	28	15/750	230	540	39
271940	500x580x(H)800	до 54 кг (2700 кубиков*)	36	21/900	230	630	48
271957	700x580x(H)995	до 72 кг (3600 кубиков*)	56	42/2100	230	560	57
271964	700x580x(H)995	до 90 кг (4500 кубиков*)	56	42/2100	230	820	61

*данные для температуры воды до +10°C и температуры окружающей среды до +10°C

ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА

- Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали
- Электронное управление
- Требуется подключение к водопроводу и канализации
- Максимальная температура внешней среды +43°C

271803
271810



ЛЬДОГЕНЕРАТОР ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА С ВОДЯНЫМ ОХЛАЖДЕНИЕМ

код	мм	производительность в сутки	вместимость ёмкости-накопителя	W	V	кг
271803	500x696x(H)696	до 80 кг	15 кг	600	230	64
271827	500x696x(H)796	до 120 кг	25 кг	600	230	69

ЛЬДОГЕНЕРАТОР ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА С ВОЗДУШНЫМ ОХЛАЖДЕНИЕМ

код	мм	производительность в сутки	вместимость ёмкости-накопителя	W	V	кг
271810	500x696x(H)696	до 80 кг	15 кг	600	230	64
271834	500x696x(H)796	до 120 кг	25 кг	600	230	69



271520







271513

МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ЛЬДА

PP POLYPROPYLENE · ABS PLASTIC · S.S. STAINLESS STEEL

- Корпус из шлифованной нержавеющей стали
- Широкий лоток для льда из ABS-пластика
- Прочный механизм для измельчения льда с ножами из нержавеющей стали
- Прозрачный бункер с макс. ёмкостью равной 12 стаканам измельчённого льда (около 3 л)
- Производительность: до 12 кг/ч
- Не предназначена для непрерывной работы

код	мм	V	W
271520	170x220x(H)460	230	80

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ЛЬДА ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

Al ALUMINIUM · S.S. STAINLESS STEEL

- Профессиональный измельчитель льда идеальный для разбивания льда, приготовления коктейлей Кайпиринья, Мохито, замороженных коктейлей и т.п.
- Корпус лакированный из алюминиевого литья
- Микровыключатель на крышке
- Стакан и ножевой блок из нержавеющей стали
- Можно получить измельчённый лёд различных размеров
- Ёмкость стакана - 3 л
- Скорость вращения: 800 об./мин.
- Производительность: ок. 120 кг/ч
- Вес: 5 кг

код	мм	V	W
271513	210x380x(H)490	230	150



Лезвия из нержавеющей стали

Посмотреть видео ролик

МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ЛЬДА

- Хромированный сплав цинка
- Нож из нержавеющей стали
- Съёмный контейнер
- Совок для льда в наборе

код	мм
695708	160x140x(H)270

S.S. STAINLESS STEEL



695708

ШНЕКОВАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА

NEW! BPA FREE S.S. STAINLESS STEEL Al ALUMINIUM ABS PLASTIC

- Идеально подходит для приготовления свежевыжатых соков, муссов, пюре и фруктовых коктейлей
- Пригодна как для мягких фруктов и овощей (черника, малина, клубника), так и твердых (свекла, репа, имбирь), а также трав, зелени, проросших семян
- Выжимает намного больше сока, чем обычные соковыжималки, а оставшийся от фруктов и овощей жмых получается почти полностью сухим, что свидетельствует о высокой эффективности устройства
- Выжимание сока напоминает процесс холодного прессового отжима
- Скорость вращения: 45 об./мин.
- Реверс для самоочистки устройства от застрявшего жмыха
- Мощный индукционный двигатель постоянного тока
- Очень тихая работа: 65 дБ
- Магнитный выключатель безопасности при неправильном монтаже головки
- Максимальное время непрерывной работы: до 20 мин.
- Большое загрузочное отверстие Ø83 мм с механизмом безопасности от случайного вложения руки (для яблок, груш, репы)
- Малое загрузочное отверстие Ø42 мм с толкателем для длинных овощей (морковь, петрушка, лук-порей)
- Практичый некапающий сливной клапан
- Сетка для сока изготовлена из нержавеющей стали AISI 304
- Материал шнека и отжимной корзины - TRITAN (не содержат бисфенола А)
- Корпус с практичной ручкой изготовлен из матового алюминия и пластика ABS
- Простая в использовании и очистке
- Вес: 7,2 кг
- Два контейнера из поликарбоната для жмыха и сока емкостью по 850 мл каждый
- Нейлоновая щетка для очистки в наборе

ШНЕКОВАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА

код	мм	V	W
221044	260x175x(H)545	230	250

Большое загрузочное отверстие Ø83 мм с механизмом безопасности от случайного вложения руки (для яблок, груш, репы)



Малое загрузочное отверстие Ø42 мм с толкателем для длинных овощей (морковь, петрушка, лук-порей)





221044



PC POLYCARBONATE | S.S. STAINLESS STEEL | ABS PLASTIC

СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

- Выполнена из нержавеющих материалов
- Чаша для сока из нержавеющей стали
- В комплекте 3 наконечника для выжимания сока из малых и крупных цитрусовых плодов и ситечко из ABS-пластмассы
- Скорость 1500 об/мин
- Ручное управление с помощью кнопки ON/OFF
- Крышка от брызг
- Внимание! Все элементы, кроме корпуса, можно мыть в посудомоечных машинах

код	мм	V	W
221204	300x200x(H)350	230	180



221204



В комплекте 3 наконечника для выжимания сока из малых и крупных цитрусовых плодов

Крышка от брызг



Ситечко из ABS- пластмассы



Чаша для сока из нержавеющей стали









HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT



Al ALUMINIUM S.S. STAINLESS STEEL

СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

– Корпус из нержавеющей стали
– Основание алюминиевое с лаковым покрытием серого цвета
– Насадка и решетка из нержавеющей стали
– Ручной прижим
– Скорость вращения: 900 об./мин.
– Вес: 7 кг

код	мм	V	W
221037	180x290x(H)400	230	350



221037



СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

Cr CHROME PLATED S.S. STAINLESS STEEL

– Модель с рукояткой, выполнена из высококачественного сплава цинка и хромированной стали
– Рукоятка увеличивающая стабильность
– Благодаря пружине самостоятельно возвращается в первоначальное положение
– Чаша для сока и пресс из нержавеющей стали

код	мм
695906	225x180x(H)510



695906

МИКСЕР ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

Al ALUMINIUM S.S. STAINLESS STEEL

– Для приготовления фраппе, молочных коктейлей, шейков и сорбетов и т.п.
– Алюминиевый стеллаж, хромированный корпус двигателя
– Стакан 0,5 л из нержавеющей стали
– Миксер включается автоматически при установке стакана в держатель
– Скорость вращения: 15000 об./мин.
– Вес: 3 кг

код	мм	V	W
224021	160x190x(H)490	230	140





224021



230718





933688

BPA FREE | S.S. STAINLESS STEEL | ABS PLASTIC

БЛЕНДЕР ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ

- Идеально подходит для измельчения фруктов и овощей, приготовления коктейлей, смузи и десертов, а также для колки льда
- Съемная небьющаяся чаша объемом 2,5 л с крышкой и толкатель в наборе
- Чаша выполнена из тритана, не содержащего БФА, устойчива к температурам от -40˚C до +90˚C
- Сменный нож из нержавеющей стали
- Корпус и крышка из ABS-пластика
- Двигатель с плавной регулировкой скорости и импульсный режим работы – холостая скорость вращения 14000-25000 об./мин.
- Защита от перегрева и перегрузки

код	мм	V	W
230718	270x250x(H)550	230	1500

Солидный металлический стержень



Прочная металлическая шестерня



Стальной нож



BPA FREE | S.S. STAINLESS STEEL | ABS PLASTIC

СТАКАН ДЛЯ БЛЕНДЕРА 2,5 Л

- Съёмная чаша из тритана - полиэстер без БФА для блендера 230718, устойчивая к воздействию температуры от -40°C до 90°C
- Толкатель и крышка в наборе

код	мм
933688	200x170x(H)360


HENDI

СИРОПЫ

– Идеальный продукт для придания вкусовых оттенков кофе, чаю, лимонаду, шейкам и другим напиткам и десертам

DaVinci GOURMET

1 литр

NEW!



БАНАН	ПЕРСИК	АПЕЛЬСИН	КЛУБНИКА	МАЛИНА	ЛИМОН И ЛАЙМ	ВАНИЛЬ	КОРИЦА	МЯТА
код	код	код	код	код	код	код	код	код
998762	998755	998748	998700	998717	998793	998618	998632	998687



МИНДАЛЬ	КОКОСОВЫЙ ОРЕХ	ЛЕСНОЙ ОРЕХ	КАРАМЕЛЬ	ТОФФИ	ШОКОЛАД	БЕЛЫЙ ШОКОЛАД	ТРОСТНИКОВЫЙ САХАР
код	код	код	код	код	код	код	код
998724	998656	998625	998601	998526	998649	998731	998533



ИМБИРНЫЙ ПРЯНИК	ТИРАМИСУ	АМАРЕТТО	ИРЛАНДСКИЕ СЛИВКИ	ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО	ГРЕНАДИН	МАРАКУЙЯ	АНАНАС
код	код	код	код	код	код	код	код
998519	998694	998663	998670	998779	998786	998809	998816



998502



998489

ПОДСТАВКА ДЛЯ БУТЫЛКИ

код
998502

НАСОС-ДОЗАТОР ДЛЯ СИРОПА

код	ёмкость мл
998489	8



HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

СМУЗИ

– Невероятно вкусная фруктовая основа для лимонада и других напитков с молоком и кубиками льда

DaVinci GOURMET

1 литр

NEW!



МАНГО	КЛУБНИКА	КЛУБНИКА И БАНАН	ПЕРСИК	ЭКЗОТИЧЕСКИЕ ФРУКТЫ	ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ
код	код	код	код	код	код
998861	998878	998885	998892	998557	998540

СОУСЫ

– Приготовленные на основе натуральных ингредиентов являются идеальным украшением десертов и любого блюда со сладкой нотой

DaVinci GOURMET

NEW!

НАСОС-ДОЗАТОР ДЛЯ СОУСОВ

код	ёмкость мл
998496	30



2,5 кг



ШОКОЛАД	БЕЛЫЙ ШОКОЛАД	КАРАМЕЛЬ	КЛУБНИКА
код	код	код	код
998823	998830	998847	998854

ФРАППЕ

– Отличная основа для молочных коктейлей специально для ценителей кофейного и ванильного вкуса

NEW!

1 кг



КОФЕ	ВАНИЛЬ
код	код
998564	998571

АВТОМАТИЧЕСКИЕ КОФЕМАШИНЫ

АВТОМАТИЧЕСКАЯ КОФЕМАШИНА PROFI LINE

- Возможность программирования напитков: эспрессо, лунго, капучино, латте, горячее молоко, вспененное молоко, горячая вода
- Увеличенный контейнер для кофейной гущи и резервуар для воды
- Сенсорная панель управления, цифровой дисплей функций, команд, ошибок
- Встроенная кофемолка с регуляцией степени помола кофе
- Встроенный контейнер для кофейных зерен: 750 г
- Возможность использования молотого кофе
- Встроенный резервуар для свежей воды: 1.8 л
- Возможность подключения к внешнему большему по объему резервуару
- Подвижный кран подачи кофе в пределах от 80 до 140 мм
- Регулируемая крепость кофе: 7-14 г/порция
- Регулируемый объем напитка: 25-240 мл
- Регулируемый объем горячей воды: 25-450 мл
- Регулирование продолжительности подачи пара: 3-120 с
- Контейнер для кофейной гущи: 50 порций
- Поддон: 2 л
- Счетчик приготовленных напитков по видам и общий
- Автоматическая моющая программа
- Вибронасос: 19 бар
- Кабель электропитания: 1.2 м
- Ёмкость для молока в наборе, 600 мл
- Вес 14 кг

код	мм	W	V	цвет
208854	302x450x(H)590	1400	230	белый
208892	302x450x(H)590	1400	230	черный

Посмотреть видео ролик







Возможность программирования напитков: эспрессо, лунго, капучино, латте, горячее молоко, вспененное молоко, горячая вода



231296 231319

Препараты для чистки кофемашин на стр. 445

reddot design award



208854

АВТОМАТИЧЕСКАЯ КОФЕМАШИНА KITCHEN LINE

– Возможность программирования напитков: эспрессо, лунго, капучино, латте, горячее молоко, вспененное молоко
– Цифровой дисплей функций, команд, ошибок
– Встроенная кофемолка с регуляцией степени помола кофе
– Встроенный контейнер для кофейных зерен: 250 г
– Возможность использования молотого кофе
– Встроенный резервуар для свежей воды: 1.8 л
– Подвижный кран подачи кофе в пределах от 80 до 115 мм
– Регулируемая крепость кофе: 7-14 г/порция
– Регулируемый объем напитка: 25-240 мл
– Регулирование продолжительности подачи пара: 3-120 с
– Контейнер для кофейной гущи: 15 порций
– Счетчик приготовленных напитков по видам и общий
– Автоматическая моющая программа
– Вибронасос: 19 бар
– Кабель электропитания: 1.2 м
– Ёмкость для молока в наборе, 600 мл
– Вес: 11,5 кг

код	цвет	мм	W	V
208861	белый	302x450x(H)370	1400	230



Возможность программирования напитков: эспрессо, лунго, капучино, латте, горячее молоко, вспененное молоко



208861



231296 231319

Препараты для чистки кофемашин на стр. 445

КОФЕ В ЗЕРНАХ LA CREMA 1 КГ

– Старательно подобранная композиция кофейных зерен Арабика и Робуста наивысшего качества придется по вкусу самым утонченным ценителям кофе
– Интенсивный аромат с легким вкусом шоколада

код	вес (кг)
998991	1

CAFFE`
la Crema
ITALIAN ESPRESSO

NEW!



998991



998953

ПЕЧЕНЬЕ КАРАМЕЛЬНОЕ LA CREMA

– Упаковка 300 шт.

код
998953



998960

САХАР БЕЛЫЙ В СТИКАХ LA CREMA

– Упаковка 1000 шт.

код	g
998960	5



998977

САХАР ТРОСТНИКОВЫЙ В СТИКАХ LA CREMA

– Упаковка 1000 шт.

код	g
998977	5



ЧАШКА И БЛЮДЦЕ ДЛЯ ЭСПРЕССО

– Продаются исключительно целыми упаковками

код		мм	мл	упаковка (шт.)
797952	чашка		80	6
797969	блюдце	ø110		6



H7510

СТАКАН ДЛЯ ЛАТТЕ

– Продаются исключительно целыми упаковками

код	мл	мм	упаковка (шт.)
H7510	420	(H)160	6
G3871	290	(H)150	6



ЧАШКА И БЛЮДЦЕ

– Продаются исключительно целыми упаковками

код		мм	мл	упаковка (шт.)
797938	чашка		210	6
797945	блюдце	ø150		6



КОФЕМАШИНЫ РОЖКОВЫЕ HENDI TOP LINE BY WEGA – 1 ГРУППА

NEW!

- Профессиональные рожковые кофемашины, выполненные из высококачественной нержавеющей стали с эмалевым покрытием
- Цифровая панель управления
- Программирование объема до 4 порций напитков на каждой группе
- Эргономичная горизонтальная клавиатура выбора типа кофе
- 1 кран для кипятка, 1 паровой кран
- Паровой кран с резиновой изоляционной насадкой для защиты рук от ожогов
- Встроенная ротационная помпа
- Автоматическое заполнение воды в бойлере со световым сигналом оповещения
- Подогрев чашек с использованием тепла бойлера
- Главный выключатель питания с возможностью отключения только ТЭНов
- Легкая установка уровня при помощи регулируемых ножек
- Вес: 48 кг

MADE IN ITALY

СТАРТОВЫЙ НАБОР 238448 ЗА 0,01€



208915



208922

КОФЕМАШИНА HENDI TOP LINE BY WEGA – 1 ГРУППА, ЭЛЕКТРОННАЯ, БЕЛАЯ

код	мм	ёмкость л	V	kW
208915	530x555x(H)515	5	230/400	2,9

КОФЕМАШИНА HENDI TOP LINE BY WEGA – 1 ГРУППА, ЭЛЕКТРОННАЯ, ЧЕРНАЯ

код	мм	ёмкость л	V	kW
208922	530x555x(H)515	5	230/400	2,9





208731

ТЕМПЕР

S.S. STAINLESS STEEL

WASH

- Для формирования кофейной таблетки, подходит для большинства кофемашин
- Выполнен из нержавеющей стали AISI 304
- Деревянная окрашеная ручка
- Вес: 380 г

код	мм
208731	ø58x(H)95

NEW!



208724

ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ КОЛБЫ КОФЕМАШИНЫ - КОМПЛЕКТ 2 ШТ.

PA POLYAMIDE

- Щетка для удобной чистки колбы и портафильтра кофемашины от остатков кофе
- Жесткая щетка изготовлена из нейлоновых волокон
- Мерная ложка для очищающих средств
- Экран, защищающий от попадания воды на рукоятку

код	мм
208724	225

КОФЕМАШИНЫ РОЖКОВЫЕ HENDI TOP LINE BY WEGA – 2 ГРУППЫ

NEW!

- Профессиональные рожковые кофемашины, выполненные из высококачественной нержавеющей стали с эмалевым покрытием
- Цифровая панель управления
- Программирование объема до 4 порций напитков на каждой группе
- Эргономичная горизонтальная клавиатура выбора типа кофе
- 1 кран для кипятка, запуск при помощи кнопки
- 2 паровых крана
- Паровые краны с резиновой изоляционной насадкой для защиты рук от ожогов
- Встроенная ротационная помпа
- Автоматическое заполнение воды в бойлере со световым сигналом оповещения
- Подогрев чашек с использованием тепла бойлера
- Манометр давления воды в бойлере
- Манометр давления помпы
- Главный выключатель питания с возможностью отключения только ТЭНов
- Легкая установка уровня при помощи регулируемых ножек
- Вес: 62 кг

MADE IN ITALY



СТАРТОВЫЙ НАБОР 238448 ЗА 0,01€



СТАРТОВЫЙ НАБОР 238448 ЗА 0,01€



208939 208946

КОФЕМАШИНА HENDI TOP LINE BY WEGA – 2 ГРУППЫ, ЭЛЕКТРОННАЯ, БЕЛАЯ

код	мм	ёмкость л	V	kW
208939	740x555x(H)515	10,5	230/400	3,7

КОФЕМАШИНА HENDI TOP LINE BY WEGA – 2 ГРУППЫ, ЭЛЕКТРОННАЯ, ЧЕРНАЯ

код	мм	ёмкость л	V	kW
208946	740x555x(H)515	10,5	230/400	3,7



238455



231913



975008



231272

КАРТРИДЖ PREMIUM V ДЛЯ ФИЛЬТРОВ BWT

код	мм
238455	ø115

ГОЛОВКА УНИВЕРСАЛЬНАЯ

– Винт входа и выхода 3/8"

код
3

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ

код		ёмкость л
975008	бутылка	1

КАРТРИДЖ PREMIUM M ДЛЯ ФИЛЬТРОВ BWT

код	мм
238462	ø130

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОЮЩИЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ КОФЕМАШИН

код		вес [kr]
231272	бутылка	1

КОФЕМОЛКИ



208878

КОФЕМОЛКА АВТОМАТИЧЕСКАЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ

- Профессиональная кофемолка выполнена из высококачественных материалов
- Корпус - лакированное алюминиевое литье
- Контейнер для молотого кофе: 250 г
- Регулировка порций: 4-9 г
- Жернова из нержавеющей стали Ø63 мм
- Скорость вращения жерновов: 1400 об./мин.
- Производительность в сутки: 3 кг (500 порций кофе)
- Контейнер для кофейных зерен: 1,2 кг

код	мм	V	W	вес (кг)
208878	160x290x(H)510	230	420	10,5





208885

КОФЕМОЛКА ЭЛЕКТРОННАЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ

- Помол каждой порции производится непосредственно перед приготовлением напитка, благодаря чему кофе сохраняет свой неповторимый аромат (контейнер для молотого кофе отсутствует)
- Возможность независимой (индивидуальной) установки крепости и величины (одинарная, двойная, тройная) порции
- Корпус - лакированное алюминиевое литье
- Жернова из нержавеющей стали Ø63 мм
- Скорость вращения жерновов: 1400 об./мин.
- Производительность в сутки: 3 кг (500 порций кофе)
- Контейнер для кофейных зерен: 1,2 кг

код	мм	V	W	вес (кг)
208885	160x280x(H)510	230	420	10



Электронная регулировка величины порции и крепости кофе. Большой дисплей с подсветкой облегчает работу в темных помещениях



208793

КОФЕВАРКА ПРОТОЧНАЯ 'ECONOMIC'

- Корпус выполнен из нержавеющей стали, контейнер для фильтра выполнен из полипропилена
- Укомплектован стеклянным кувшином (1,8 л) с крышкой
- Индикатор сигнализации окончания процесса варки
- Предназначена для фильтров 110/250

код	мм	W
208793	205x400x(H)455	2020



208304

КОФЕВАРКА ПРОТОЧНАЯ

- Корпус и контейнер для фильтра выполнены из нержавеющей стали
- 2 подогреваемые плитки (нижняя и верхняя) и индикатор, сигнализирующий работу кофеварки
- Быстрая система фильтрации с проточным элементом - 1,8 л в течение 5 минут
- Рабочая температура от 93°C до 96°C
- Укомплектована 2 стеклянными кувшинами 1,8 л и 50 фильтрами (110/250)

код	мм	W	V
208304	200x385x(H)430	2100	230



Подогрев типа водяная баня (bain-marie) – предотвращает пригорание шоколада



274125

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА

- Подогрев типа водяная баня (bain-marie) предотвращает пригорание шоколада
- Дно емкости из нержавеющей стали AISI 304
- Боковые стенки емкости из поликарбоната
- Поддон с индикатором уровня жидкости
- Предохранение от перегрева
- Постоянное помешивание обеспечивает однородную консистенцию шоколада
- Кран с системой „антизасор"
- Диапазон температур: от +65°C до +85°C
- Требуемая температура в помещении: от +10°C до +32°C
- Вес: 6,9 кг

код	ёмкость л	мм	V	W
274125	5	410x280x(H)460	230	1006



445907

КУВШИН ДЛЯ КОФЕ

- Выполнен из закалённого стекла
- Ручка и крышка из полипропилена
- В цветной упаковке

код	ёмкость л	мм
445907	1,8	ø160x(H)185



208656

ФИЛЬТРЫ БУМАЖНЫЕ ДЛЯ ПРОТОЧНЫХ КОФЕВАРОК Ø250 ММ

- Подходят для большинства доступных на рынке проточных кофеварок
- Диаметр расправленного фильтра 250 мм
- Диаметр дна фильтра 110 мм

код	мм	количество шт. упаковке
208656	Ø250x(H)70	1000 шт.

КИПЯТИЛЬНИКИ – КОФЕВАРОЧНЫЕ МАШИНЫ С ДВОЙНЫМИ СТЕНКАМИ

- Изолированные двойные стенки из полированной нержавеющей стали сокращают потери тепла
- Потребляют на 20% меньше энергии, чем кипятильники с одиночными стенками
- Корпус и бак выполнены из нержавеющей стали
- Приваренные ручки с силиконовыми накладками
- Некапающий кран
- Указатель уровня со стеклянной трубкой
- Индикатор удаления накипи
- Сливной поддон с решёткой из нержавеющей стали


211106


211205


211304

КИПЯТИЛЬНИК – КОФЕВАРОЧНАЯ МАШИНА С ДВОЙНЫМИ СТЕНКАМИ

код	ёмкость л	мм	V	W
211106	6	Ø241x(H)480	230	1500
211205	10	Ø288x(H)530	230	1500
211304	15	Ø288x(H)602	230	1500

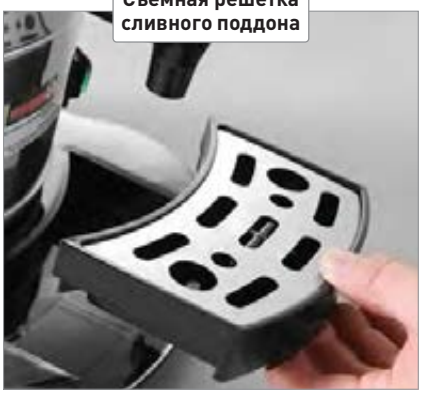
Двойные стенки сокращают затраты энергии на 20%



Встроенный фильтр из нержавеющей стали для кофе грубого помола



Съемная решетка сливного поддона



КИПЯТИЛЬНИКИ – КОФЕВАРОЧНЫЕ МАШИНЫ С ОДИНОЧНЫМИ СТЕНКАМИ

NEW! 18/10 STAINLESS STEEL PP POLYPROPYLENE

- Корпус с однослойными стенками из нержавеющей стали 304
- Встроенный фильтр для кофе грубого помола выполнен из нержавеющей стали AISI 304
- Рекомендуется использование бумажных фильтров диаметром согласно данным, приведенным в таблице ниже
- После заварки кофе поддерживается требуемая температура
- Оснащены мерной шкалой, некапающим краном и функцией автоматического сброса
- Индикатор оповещает о завершении процесса заваривания кофе и о необходимости удаления накипи
- Ненагревающиеся ручки и ручка крышки из полипропилена
- Крышка с безопасным замком типа «Twist-Lock»
- Некапающий кран из полипропилена
- Максимальная высота чашки: 110 мм (без поддона)
- Удобный указатель уровня воды, показания выражены в литрах, с шагом 0,5 л
- Температура заваривания кофе: до 96°C
- Температура поддержания тепла: 90-93°C
- Выключатель с силиконовым покрытием
- Индикаторы функций нагрева и поддержания тепла
- Автоматическое переключение функций нагрева и поддержания тепла
- Предохранение от перегрева с автоматическим сбросом
- ТЭН установлен под дном, что защищает его от накипи
- Сливной поддон в комплекте



211250



211267



211274

КИПЯТИЛЬНИК – КОФЕВАРОЧНАЯ МАШИНА С ОДИНОЧНЫМИ СТЕНКАМИ

код	емкость (л)	мм	диаметр фильтра	W	V
211250	7	300x300x(H)425	ø190	950	230
211267	11	350x350x(H)430	ø251	1650	230
211274	15	350x350x(H)500	ø251	1650	230
211298		сливной поддон			



211298



Ненагревающиеся ручки и ручка крышки из полипропилена



Некапающий кран и указатель уровня воды



Встроенный фильтр для кофе грубого помола из нержавеющей стали

КИПЯТИЛЬНИКИ - ЗАВАРОЧНЫЕ МАШИНЫ С ДВОЙНЫМИ СТЕНКАМИ

- Изолированные двойные стенки из полированной нержавеющей стали сокращают потери тепла
- Термостат с плавной регулировкой температуры до 100°C
- Потребляют на 20% меньше энергии, чем кипятильники с одиночными стенками
- Корпус и бак выполнены из нержавеющей стали
- Все элементы легко демонтируются, что облегчает чистку
- Приваренные ручки с силиконовыми накладками
- Некапающий кран
- Стеклянная трубка уровня воды
- Индикатор удаления накипи
- Сливной поддон с решёткой из нержавеющей стали
- Не предназначен для горячего шоколада



211502



211403

КИПЯТИЛЬНИК - ЗАВАРОЧНАЯ МАШИНА С ДВОЙНЫМИ СТЕНКАМИ

код	ёмкость л	мм	V	W
211403	9,0	Ø241x(H)480	230	2400
211502	18,0	Ø288x(H)602	230	2400

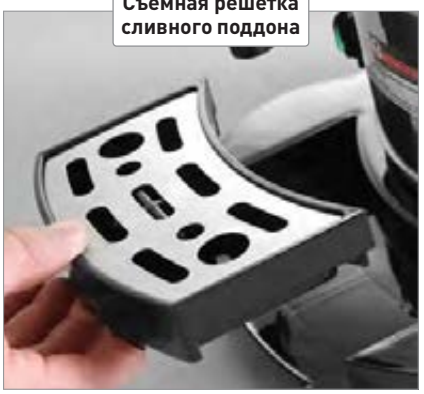
Двойные стенки сокращают затраты энергии на 20%



Закрытый ТЭН обеспечивает долговечность устройства



Съемная решетка сливного поддона



КИПЯТИЛЬНИКИ – ЗАВАРОЧНЫЕ МАШИНЫ С ОДИНОЧНЫМИ СТЕНКАМИ

NEW! 18/10 STAINLESS STEEL PP POLYPROPYLENE

- Выполнены из нержавеющей стали 304
- Ненагревающиеся ручки и ручка крышки из полипропилена
- Крышка с безопасным замком типа «Twist-Lock»
- Некапающий кран из полипропилена
- Максимальная высота чашки: 130 мм (без поддона)
- Удобный указатель уровня воды, показания выражены в литрах, с шагом 0,5 л
- Выключатель с силиконовым покрытием и поворотная ручка для установки требуемой температуры
- Установка температуры при помощи термостата в диапазоне от 30 °C до 110°C
- Автоматическое переключение функций нагрева и поддержания требуемой температуры
- Индикаторы функций нагрева и поддержания температуры
- ТЭН установлен под дном, что защищает его от накипи
- Предохранение от перегрева с автоматическим сбросом
- Сливной поддон в комплекте
- Не предназначены для горячего шоколада



211069



211076



211113

КИПЯТИЛЬНИК – ЗАВАРОЧНАЯ МАШИНА С ОДИНОЧНЫМИ СТЕНКАМИ

код	ёмкость л	мм	W	V
211069	10	300x300x(H)477	1300	230
211076	20	390x390x(H)496	2600	230
211113	30	390x390x(H)628	2600	230
211298		сливной поддон		



211298



240601

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ГЛИНТВЕЙНА

S.S. STAINLESS STEEL

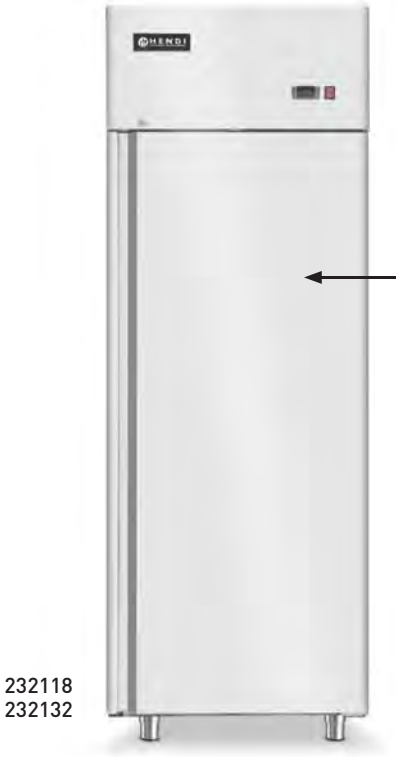
- Эмалированная ёмкость
- Изолированные ручки
- Некапающий кран
- Термостат с диапазоном температур до 90°C
- Идеальный для приготовления глинтвейна или горячей воды
- Не пригоден для подогревания шоколада

код	мм	ёмкость л	W	V
240601	460x480x(H)349	27	1800	230

ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ PROFI LINE 670 Л И 1300 Л

S.S. STAINLESS STEEL COOLING

- Корпус и камера изготовлены из высококачественной нержавеющей стали (задняя внешняя стенка из гальванической стали)
- Принудительная циркуляция воздуха, с верхним расположением агрегата
- Фильтр защиты от пыли
- Холодильный компрессор EMBRACO
- Камера в стандарте GN 2/1, подсветка камеры
- Самозакрывающаяся дверь с замком
- Удобная для захвата профилированная ручка двери
- 4 регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до 43°C
- Толщина стенки 60 мм
- Хладагент: R134a в холодильных и R404a в морозильных шкафах



232118
232132

Камера и корпус из нержавеющей стали



232125
232149

ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ PROFI LINE - 1-ДВЕРНЫЙ, 670 Л

- Габариты камеры: 610x635x(H)1540 мм
- В наборе 3 полки GN 2/1
- Вес 120 кг
- Диапазон температур: 0/+8°C

код	мм	V	W	диапазон
232118	730x845x(H)2130	230	338	0/+8°C

ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ PROFI LINE - 2-ДВЕРНЫЙ, 1300 Л

- Габариты камеры: 1194x635x(H)1540 мм
- В наборе 6 полок GN 2/1
- Вес 175 кг
- Диапазон температур: +1/+8°C

код	мм	V	W	диапазон
232125	1314x845x(H)2130	230	390	+1 /+8°C

МОРОЗИЛЬНЫЙ ШКАФ PROFI LINE - 1-ДВЕРНЫЙ, 670 Л

- Габариты камеры: 610x635x(H)1540 мм
- В наборе 3 полки GN 2/1
- Вес 120 кг
- Диапазон температур: -22/-17°C

код	мм	V	W	диапазон
232132	730x845x(H)2130	230	520	-22/-17°C

МОРОЗИЛЬНЫЙ ШКАФ PROFI LINE - 2-ДВЕРНЫЙ, 1300 Л

- Габариты камеры: 1194x635x(H)1540 мм
- В наборе 6 полок GN 2/1
- Вес 175 кг
- Диапазон температур: -22/-14°C

код	мм	V	W	диапазон
232149	1314x845x(H)2130	230	830	-22/-14°C

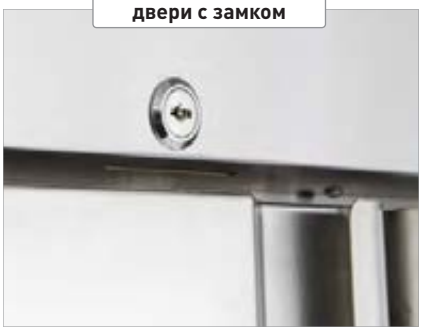
Электронный индикатор температуры



Охлаждение усиленое вентилятором



Самозакрывающиеся двери с замком



ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ PROFI LINE 410 Л И 900 Л

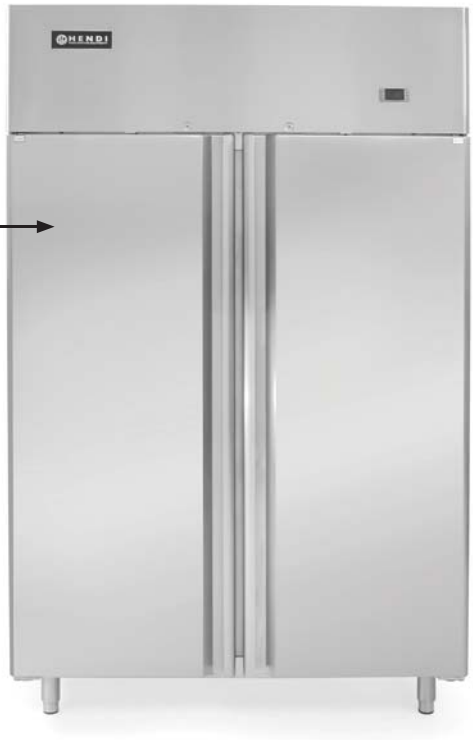
S.S. STAINLESS STEEL COOLING

- Корпус и камера изготовлены из высококачественной нержавеющей стали (задняя внешняя стенка из гальванической стали)
- Принудительная циркуляция воздуха
- Толщина изоляционного материала (C5H10): 50 мм
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Холодильный компрессор EMBRACO
- Автоматический отвод конденсата
- Климатический класс: 4
- Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до 38°C
- Самозакрывающиеся двери с замком
- Удобная для захвата профилированная ручка двери
- 4 регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали



233108
233115

Камера и корпус из нержавеющей стали



233122
233139

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ PROFI LINE - 1-ДВЕРНЫЙ, 410 Л

- Компрессор: EMT65HLT мощностью 1/4 л.с.
- Хладагент: R134a (300 г)
- В комплекте 3 полки 485x525 мм с допустимой нагрузкой около 40 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Габариты камеры: 500x540x(H)1380 мм
- Средний расход электроэнергии в сутки: 2 кВт
- Вес: 90 кг

код	мм	V	W	диапазон
233108	600x745x(H)1950	230	245	-2/+8°C

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ PROFI LINE - 2-ДВЕРНЫЙ, 900 Л

- Компрессор: EG AS100HLR мощностью 1/3 л.с.
- Хладагент: R134a (330 г)
- В комплекте 6 полок 525x530 мм с допустимой нагрузкой около 40 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Габариты камеры: 1100x540x(H)1380 мм
- Средний расход электроэнергии в сутки: 4 кВт
- Вес: 135 кг

код	мм	V	W	диапазон
233122	1200x745x(H)1950	230	400	-2/+8°C

ШКАФ МОРОЗИЛЬНЫЙ PROFI LINE - 1-ДВЕРНЫЙ, 410 Л

- Компрессор: NE2124Z мощностью 1/2 л.с.
- Хладагент: R134a (390 г)
- В комплекте 3 полки 485x525 мм с допустимой нагрузкой около 40 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Габариты камеры: 500x540x(H)1380 мм
- Средний расход электроэнергии в сутки: 6 кВт
- Вес: 90 кг

код	мм	V	W	диапазон
233115	600x745x(H)1950	230	450	-17/-22°C

ШКАФ МОРОЗИЛЬНЫЙ PROFI LINE - 2-ДВЕРНЫЙ, 900 Л

- Компрессор: NEK2150GK мощностью 3/4 л.с.
- Хладагент: R404a (550 г)
- В комплекте 6 полок 525x530 мм с допустимой нагрузкой около 40 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Габариты камеры: 1100x540x(H)1380 мм
- Средний расход электроэнергии в сутки: 11 кВт
- Вес: 135 кг

код	мм	V	W	диапазон
233139	1200x745x(H)1950	230	750	-17/-22°C







ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНО-МОРОЗИЛЬНЫЕ PROFI LINE 420+420 Л, 890 Л + 420 Л

- Корпус и камера изготовлены из высококачественной нержавеющей стали (задняя внешняя стенка из гальванической стали)
- Принудительная циркуляция воздуха
- Толщина изоляционного материала (C5H10): 50 мм
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Холодильный компрессор EMBRACO
- Автоматический отвод конденсата
- Климатический класс: 4
- Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до 38°C
- Самозакрывающиеся двери с замком
- Удобная для захвата профилированная ручка двери
- 4 регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали



233146 233153

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНО-МОРОЗИЛЬНЫЙ PROFI LINE - 2-ДВЕРНЫЙ, 410+410 Л

- Компрессоры: холодильный EMT65HLR мощностью 1/4 л.с. морозильный NE2134Z мощностью 1/2 л.с.
- Хладагент: холодильный R134a (300 г) морозильный R134a (390 г)
- В комплекте по 3 полки на камеру 510x525 мм с допустимой нагрузкой около 40 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Габариты камеры: холодильная 525x540x(H)1380 мм морозильная 525x540x(H)1380 мм
- Средний расход электроэнергии в сутки: 6,3 кВт
- Вес: 155 кг

код	мм	V	W	диапазон
233146	1200x745x(H)1950	230	700	-2/+8°C, -17/-22°C

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНО-МОРОЗИЛЬНЫЙ PROFI LINE - 3-ДВЕРНЫЙ, 890+420 Л

- Компрессоры: холодильный и морозильный 2 x NE2134Z мощностью 2x 1/2 л.с.
- Хладагент: холодильный R134a (300 г) морозильный R134a (390 г)
- В комплекте по 3 полки на дверь 525x530 мм (холодильная камера) + 510x525 мм (морозильная камера) с допустимой нагрузкой около 40 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Габариты камеры: холодильная 1100x540x(H)1380 мм морозильная 525x540x(H)1380 мм
- Средний расход электроэнергии в сутки: 8 кВт
- Вес: 180 кг

код	мм	V	W	диапазон
233153	1800x745x(H)1950	230	750	-2/+8°C, -17/-22°C







ВИТРИНЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ

- Внешний и внутрнний корпусы изготовлены из высококачественной нержавеющей стали
- Витрина из закаленного стекла
- Статическое охлаждение - охлаждается внутренняя ванна
- Толщина изоляционного материала (C5H10): 40 мм
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Диапазон температур: +2°C до +8°C
- Холодильный компрессор EMBRACO
- Компрессор: EMT45HLR мощностью 1/5 л.с.
- Автоматическая разморозка
- Хладагент R134a (140 г)
- Климатический класс: N
- Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до +43°C и относительной влажности воздуха до 60%
- 4 пластиковые ножки



232965 **4x GN 1/3**



232903 **5x GN 1/4**



232972 **6x GN 1/3**



232910 **7x GN 1/4**



232989 **7x GN 1/3**



232927 **8x GN 1/4**



232996 **9x GN 1/3**

ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМАЯ GN 1/4

– Надставка для GN 1/4 - H 150 мм (гастроемкости GN в коплект не входят)

код	вместимость	V	W	мм
232903	5 x GN 1/4	230	170	1200x335x(H)430
232910	7 x GN 1/4	230	170	1500x335x(H)430
232927	9 x GN 1/4	230	170	1800x335x(H)430

ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМАЯ GN 1/3

– Надставка для GN 1/3 - H 150 мм (гастроемкости GN в коплект не входят)

код	вместимость	V	W	мм
232965	4x GN 1/3	230	170	1200x395x(H)430
232972	6x GN 1/3	230	170	1400x395x(H)430
232989	7x GN 1/3	230	170	1600x395x(H)430
232996	9x GN 1/3	230	170	2000x395x(H)430

ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ PROFI LINE 700

- Корпус и камера изготовлены из высококачественной нержавеющей стали (задняя внешняя стенка из гальванической стали)
- Принудительная циркуляция воздуха, фильтр защиты от пыли
- Толщина изоляционного материала (C5H10): 60 мм
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Холодильный компрессор EMBRACO
- Автоматический отвод конденсата
- Климатический класс: 5
- Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до +43°C
- Самозакрывающиеся двери с замком
- Удобная для захвата профилированная ручка двери
- 4 регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали
- Борт 145 мм



232040



232057



232064



232699

СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ PROFI LINE 700 - 2-ДВЕРНЫЙ С БОКОВЫМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ АГРЕГАТА

- Компрессор: EMT65HLR мощностью 1/4 л.с.
- В комплекте по 1 полке на дверь 525x530 мм с допустимой нагрузкой около 40 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Хладагент: R134a (330 г)
- Габариты камеры: 822x570x(H)580 мм,
- Объем камеры: 280 л
- Средний расход электроэнергии в сутки: 2 кВт
- Вес: 95 кг

код	мм	V	W	диапазон
232040	1360x700x(H)850	230	250	-2/+8°C

СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ PROFI LINE 700 3-ДВЕРНЫЙ С БОКОВЫМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ АГРЕГАТА

- Компрессор: EGAS100HLR мощностью 1/3 л.с.
- В комплекте по 1 полке на дверь 330x545 мм с допустимой нагрузкой около 40 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Хладагент: R134a (330 г)
- Габариты камеры: 1257x570(H)580 мм
- Объем камеры: 420 л
- Средний расход электроэнергии в сутки: 2,5 кВт
- Вес: 120 кг

код	мм	V	W	диапазон
232057	1795x700x(H)850	230	300	-2/+8°C

СТОЛ МОРОЗИЛЬНЫЙ PROFI LINE 700 - 2-ДВЕРНЫЙ С БОКОВЫМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ АГРЕГАТА

- Компрессор: EGU130HLR мощностью 1/2 л.с.
- В комплекте по 1 полке на дверь 330x545 мм с допустимой нагрузкой около 40 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Хладагент: R134a (350 г)
- Габариты камеры: 822x570(H)580 мм
- Объем камеры: 280 л
- Средний расход электроэнергии в сутки: 4 кВт
- Вес: 95 кг

код	мм	V	W	диапазон
232064	1360x700x(H)850	230	300	-18/-22°C

СТОЛ МОРОЗИЛЬНЫЙ PROFI LINE 700 - 3-ДВЕРНЫЙ С БОКОВЫМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ АГРЕГАТА

- Компрессор: NEK2140Z мощностью 2/3 л.с.
- В комплекте по 1 полке на дверь 330x545 мм с допустимой нагрузкой около 40 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Хладагент: R134a (440 г)
- Габариты камеры: 1257x570(H)580 мм
- Объем камеры: 420 л
- Средний расход электроэнергии в сутки: 5,5 кВт
- Вес: 120 кг

код	мм	V	W	диапазон
232699	1795x700x(H)850	230	400	-18/-22°C

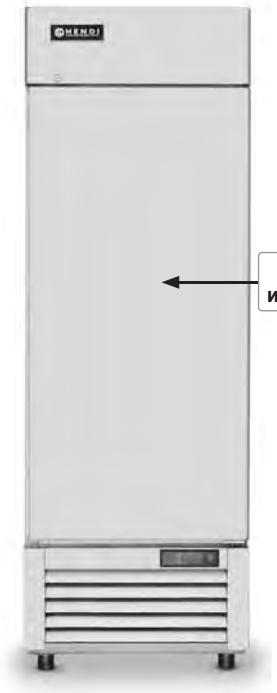
БЛОК 2 ЯЩИКОВ С НАПРАВЛЯЮЩИМИ ВМЕСТО 1 ДВЕРЦЫ

код	
232071	2 шт

ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ KITCHEN LINE 580 Л И 1300 Л

S.S. STAINLESS STEEL COOLING

- Корпус и камера изготовлены из высококачественной нержавеющей стали (задняя внешняя стенка из гальванической стали)
- Принудительная циркуляция воздуха, с нижним расположением агрегата
- Фильтр защиты от пыли
- Холодильный компрессор EMBRACO
- Камера в стандарте GN 2/1
- Толщина изоляционного материала (C5H10): 60 мм
- Самозакрывающиеся двери с замком
- Удобная для захвата профилированная ручка двери
- 4 регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до +43°C
- Хладагент: R134a
- Хладагент: R404a (только модель: 232521)
- Климатический класс: 4



232729
232514

Камера и корпус из нержавеющей стали



232736
232521

ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ KITCHEN LINE - 1-ДВЕРНЫЙ, 580 Л

- Габариты камеры: 565x640x(H)1525 мм
- В комплекте 3 полки GN 2/1
- Вес: 110 кг
- Диапазон температур: -5/+5°C

код	мм	V	W
232729	685x800x(H)2110	230	260

ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ KITCHEN LINE - 2-ДВЕРНЫЙ, 1300 Л

- Габариты камеры: 1262x640x(H)1525 мм
- В комплекте 6 полок GN 2/1
- Вес: 180 кг
- Диапазон температур: -5/+5°C

код	мм	V	W
232736	1382x800x(H)2110	230	420

МОРОЗИЛЬНЫЙ ШКАФ KITCHEN LINE - 1-ДВЕРНЫЙ, 580 Л

- Габариты камеры: 565x640x(H)152 мм
- В комплекте 3 полки GN 2/1
- Вес: 110 кг
- Диапазон температур: -18/-12°C

код	мм	V	W
232514	685x800x(H)2110	230	330

МОРОЗИЛЬНЫЙ ШКАФ KITCHEN LINE - 2-ДВЕРНЫЙ, 1300 Л

- Габариты камеры: 1262x640x(H)1525 мм
- В комплекте 6 полок GN 2/1
- Вес: 180 кг
- Диапазон температур: -18/-12°C

код	мм	V	W
232521	1382x800x(H)2110	230	600

Электронный индикатор температуры



Охлаждение усиленое вентилятором



Самозакрывающиеся двери с замком



ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ KITCHEN LINE, ЗАСТЕКЛЕННЫЙ - 1-ДВЕРНЫЙ, 610 Л

- Корпус и камера изготовлены из высококачественной нержавеющей стали (задняя внешняя стенка
- из гальванической стали)
- Принудительная циркуляция воздуха, с нижним расположением агрегата
- Толщина изоляционного материала (C5H10): 60 мм
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Холодильный компрессор EMBRACO
- Автоматический отвод конденсата
- Климатический класс: 5
- Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до +43°C и относительной влажности воздуха до 60%
- Светодиодное освещение камеры
- Самозакрывающиеся двери с замком
- 4 регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали
- Компрессор: FFI10HAK мощностью 1/3 л.с.
- Хладагент: R134a (260 г)
- В комплекте 4 полки 553x635 мм с допустимой нагрузкой около 40 кг на каждую полку (при равномерном
- распределении веса)
- Габариты камеры: 565x640x(H)1525 мм
- Средний расход электроэнергии в сутки: 3 кВт
- Вес: 115 кг

код	мм	V	W	диапазон
233160	685x800x(H)2120	230	338	+2/+8°C



233160

СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ЗАСТЕКЛЕННЫЕ

- **Корпус и камера изготовлены из высококачественной нержавеющей стали (задняя внешняя стенка – из гальванической стали)**
- **Цифровой дисплей, электронный термостат**
- **Холодильный компрессор EMBRACO**
- **Автоматический отвод конденсата**
- **Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до +43°C**
- **Борт 40 мм**



233429



233436

СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ЗАСТЕКЛЕННЫЙ - 2-ДВЕРНЫЙ, С БОКОВЫМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ АГРЕГАТА

- Принудительная циркуляция воздуха
- Толщина изоляционного материала (C5H10): 60 мм
- Компрессор: EMT65HLR мощностью 1/4 л.с.
- Хладагент: R134a (330 г), климатический класс: 5
- Самозакрывающиеся двери
- 4 регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали
- В комплекте по 1 полке на дверь 330x545 мм с допустимой нагрузкой около 40 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Габариты камеры: 822x570x(H)580 мм
- Объем камеры: 280 л
- Средний расход электроэнергии в сутки: 2 кВт
- Вес: 106 кг

код	мм	V	W	диапазон
233429	1360x700x(H)850	230	250	+2/+8°C

СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ЗАСТЕКЛЕННЫЙ - 3-ДВЕРНЫЙ, С БОКОВЫМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ АГРЕГАТА

- Принудительная циркуляция воздуха
- Толщина изоляционного материала (C5H10): 60 мм
- Компрессор: FFI10HAK мощностью 1/3 л.с.
- Хладагент: R134a (330 г)
- Климатический класс: 5
- 4 регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали
- В комплекте по 1 полке на дверь 330x545 мм с допустимой нагрузкой около 40 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Габариты камеры: 1257x570x(H)580 мм
- Объем камеры: 420 л
- Средний расход электроэнергии в сутки: 2,5 кВт
- Вес: 134 кг

код	мм	V	W	диапазон
233436	1800x700x(H)850	230	300	+2/+8°C

СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ KITCHEN LINE 600

S.S. STAINLESS STEEL COOLING

- Корпус и камера изготовлены из высококачественной нержавеющей стали (задняя внешняя стенка – из гальванической стали)
- Принудительная циркуляция воздуха
- Толщина изоляционного материала (C5H10): 50 мм
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Холодильный компрессор EMBRACO
- Автоматический отвод конденсата
- Хладагент: R134a (200 г), климатический класс: N
- Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до +38°C
- Самозакрывающиеся двери
- 4 регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали
- Борт 40 мм



233344
233351

233382
233399

СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ KITCHEN LINE 600 - 2-ДВЕРНЫЙ, С БОКОВЫМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ АГРЕГАТА

- Компрессор: EMT65HLR мощностью 1/4 л.с.
- В комплекте по 1 полке на дверь 390x428 мм с допустимой нагрузкой около 15 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Габариты камеры: 800x480x(H)580 мм
- Объем камеры: 220 л
- Средний расход электроэнергии в сутки: 1,8 кВт
- Вес: 71 кг

код	мм	V	W	диапазон
233344	1200x600x(H)850	230	300	-2/+8°C

СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ KITCHEN LINE 600 - 3-ДВЕРНЫЙ, С БОКОВЫМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ АГРЕГАТА

- Компрессор: FFI10HAK мощностью 1/3 л.с.
- В комплекте по 1 полке на дверь (2x 430x428 мм + 1x 490x428 мм) с допустимой нагрузкой около 15 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Габариты камеры: 1400x480x(H)580 мм
- Объем камеры: 390 л
- Средний расход электроэнергии в сутки: 2,4 кВт
- Вес: 81 кг

код	мм	V	W	диапазон
233382	1800x600x(H)850	230	400	-2/+8°C

СТОЛ МОРОЗИЛЬНЫЙ KITCHEN LINE 600 - 2-ДВЕРНЫЙ, С БОКОВЫМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ АГРЕГАТА

- Компрессор: NE2134Z-263CA мощностью 1/2 л.с.
- В комплекте по 1 полке на дверь 390x428 с допустимой нагрузкой около 15 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Габариты камеры: 800x480x(H)580 мм
- Объем камеры: 220 л
- Средний расход электроэнергии в сутки: 4 кВт
- Вес: 71 кг

код	мм	V	W	диапазон
233351	1200x600x(H)850	230	400	-12/-22°C

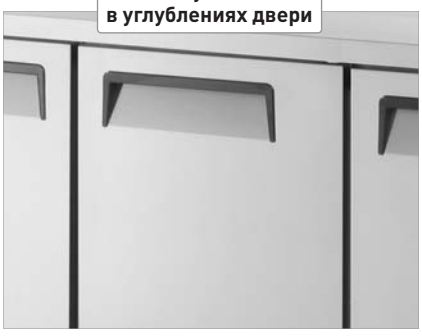
СТОЛ МОРОЗИЛЬНЫЙ KITCHEN LINE 600 - 3-ДВЕРНЫЙ, С БОКОВЫМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ АГРЕГАТА

- Компрессор: NEK2140GZ-269GA мощностью 1/2 л.с.
- В комплекте по 1 полке на дверь (2x 430x428 мм + 1x 490x428 мм) с допустимой нагрузкой около 15 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Габариты камеры: 1400x480x(H)580 мм
- Объем камеры: 390 л
- Средний расход электроэнергии в сутки: 6 кВт
- Вес: 81 кг

код	мм	V	W	диапазон
233399	1800x600x(H)850	230	500	-12/-22°C







СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

- Корпус и камера изготовлены из высококачественной нержавеющей стали (задняя внешняя стенка – из гальванической стали)
- Охлаждение усиленно вентилятором
- Толщина изоляционного материала (C5H10): 35 мм
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Холодильный компрессор EMBRACO
- Компрессор: EMT65HLR мощностью 1/4 л.с.
- Автоматический отвод конденсата
- Хладагент: R134a (200 г), климатический класс: N
- Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до +43°C
- Средний расход электроэнергии в сутки: 4,5 кВт
- Удобная для захвата профилированная ручка двери и ящиков
- 4 ножки из пластика

СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 2-ДВЕРНЫЙ С НИЖНИМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ АГРЕГАТА

- В комплекте 1 полка 335x570 мм с допустимой нагрузкой около 15 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Габариты камеры: 830x595x(H)500 мм
- Объем камеры: 300 л
- Вес 72 кг

код	мм	V	W	диапазон
232019	900x700x(H)880	230	250	+2/+8°C



232019

Камера и корпус из нержавеющей стали

СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ С 4 ЯЩИКАМИ

- 4 ящика, внутренние габариты: 305x550x(H)164 мм
- Габариты камеры: 830x595x(H)500 мм
- Вмещаются гастроемкости GN 1/1 и бутылки высотой до 150 мм
- Объем камеры: 300 л
- Вес 72 кг

код	мм	V	W	диапазон
232767	900x700x(H)880	230	250	+2/+8°C



232767

СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 3-ДВЕРНЫЙ С НИЖНИМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ АГРЕГАТА

- В комплекте 1 полка 335x570 мм с допустимой нагрузкой около 15 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Габариты камеры: 1295x595x(H)500 мм
- Объем камеры: 380 л
- Вес 90 кг

код	мм	V	W	диапазон
232026	1365x700x(H)880	230	270	+2/+8°C



232026

СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ САЛАДЕТТА С ОТКИДНОЙ КРЫШКОЙ

S.S. STAINLESS STEEL | PE POLYETHYLENE | COOLING

- Корпус и камера изготовлены из высококачественной нержавеющей стали (задняя внешняя стенка – из гальванической стали)
- Охлаждение усиленно вентилятором, фильтр защиты от пыли
- Толщина изоляционного материала (C5H10): 35 мм
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Холодильный компрессор EMBRACO
- Компрессор: EMT65HLR мощностью 1/4 л.с.
- Автоматический отвод конденсата
- Климатический класс: N
- Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до +43°C
- Часть столещницы вполнена из полиэтилена - служит для резки
- Средний расход электроэнергии в сутки: 4,5 кВт
- Удобная для захвата профилированная ручка двери

СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ САЛАДЕТТА - 2-ДВЕРНЫЙ, С ОТКИДНОЙ КРЫШКОЙ

- В комплекте по 1 полке на дверь 335x570 мм с допустимой нагрузкой около 15 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Сверху отверстия для 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 (H)150 мм (гастроемкости в комплект не входят)
- Хладагент: R134a (200 г)
- Габариты камеры: 830x595x(H)500 мм
- Объем камеры: 300 л
- Вес 72 кг

код	мм	V	W	диапазон
232804	900x698x(H)888	230	250	+2/+8°C



232804

СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ САЛАДЕТТА - 3-ДВЕРНЫЙ, С ОТКИДНОЙ КРЫШКОЙ

- В комплекте по 1 полке на дверь 335x570 мм с допустимой нагрузкой около 15 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Сверху отверстия для 4x GN 1/1 – (H)150 мм (гастроемкости в комплект не входят)
- Хладагент: R134a (260 г)
- Габариты камеры: 1295x595x(H)500 мм
- Объем камеры: 380 л
- Вес 90 кг

код	мм	V	W	диапазон
232811	1365x700x(H)888	230	300	+2/+8°C



232811

СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ЗАСТЕКЛЕННЫЙ - 2-ДВЕРНЫЙ, С ОТКИДНОЙ КРЫШКОЙ

- Охлаждение усиленно вентилятором
- Толщина изоляционного материала (C5H10): 35 мм
- Компрессор: EMT65HLR мощностью 1/4 л.с.
- Хладагент: R134a (200 г), климатический класс: N
- Часть столещницы (890x350x(H)20 мм) вполнена из полиэтилена - служит для резки
- Сверху отверстия для 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H)150 мм (гастроемкости в комплект не входят)
- В комплекте по 1 полке на дверь 335x570 мм с допустимой нагрузкой около 15 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Габариты камеры: 830x595x(H)500 мм
- Объем камеры: 300 л
- Средний расход электроэнергии в сутки: 4,5 кВт
- Вес: 72 кг

код	мм	V	W	zakres
232743	900x700x(H)888	230	250	+2/+8°C



232743

СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ С НАДСТАВКОЙ

- Корпус и камера изготовлены из высококачественной нержавеющей стали
- Охлаждение усиленно вентилятором
- Толщина изоляционного материала (C5H10): 35 мм
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Холодильный компрессор EMBRACO
- Компрессор: EMT65HLR мощностью 1/4 л.с.
- В комплекте по 1 полке на дверь 335x570 мм с допустимой нагрузкой около 15 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Средний расход электроэнергии в сутки: 4,5 кВт
- Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до +43°C
- Удобная для захвата профилированная ручка двери



232781

Камера и корпус из нержавеющей стали



232798

СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ САЛАДЕТТА - 2-ДВЕРНЫЙ, СО СТЕКЛЯННОЙ ВИТРИНОЙ

- Хладагент: R134a (200 г), климатический класс: N
- Сверху отверстия для 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 – (H)150 мм (гастроемкости в комплект не входят)
- Столешница из пластика: 900x135x(H)20 мм
- Габариты камеры: 830x595x(H)500 мм
- Объем камеры: 300 л
- Вес 72 кг

код	мм	V	W	температура
232781	900x700x(H)1300	230	250	+2/+8°C

СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ САЛАДЕТТА - 3-ДВЕРНЫЙ, СО СТЕКЛЯННОЙ ВИТРИНОЙ

- Хладагент: R134a (260 г), климатический класс: N
- Сверху отверстия для 4x GN 1/1 – (H)150 мм (гастроемкости в комплект не входят)
- Столешница из пластика: 1365x135x(H)20 мм
- Габариты камеры: 1295x595x(H)500 мм
- Объем камеры: 380 л
- Вес 90 кг

код	мм	V	W	диапазон
232798	1365x700x(H)1300	230	300	+2/+8°C



232880

Камера и корпус из нержавеющей стали



232897

СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ САЛАДЕТТА - 2-ДВЕРНЫЙ, С НАДСТАВКОЙ

- Хладагент: R134a (200 г), климатический класс: N
- Сверху отверстия для 5x GN 1/6 – (H)150 мм (гастроемкости в комплект не входят)
- Габариты надставки: 900x265x(H)195 мм
- Габариты камеры: 830x595x(H)500 мм
- Объем камеры: 300 л
- Вес 68 кг

код	мм	V	W	диапазон
232880	900x700x(H)1040	230	250	+2/+8°C

СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ САЛАДЕТТА - 3-ДВЕРНЫЙ, С НАДСТАВКОЙ

- Хладагент: R134a (260 г), климатический класс: N
- Сверху отверстия для 8x GN 1/6 – (H)150 мм (гастроемкости в комплект не входят)
- Габариты надставки: 1365x250x(H)195 мм
- Габариты камеры: 1295x595x(H)500 мм
- Объем камеры: 380 л
- Вес 91 кг

код	мм	V	W	диапазон
232897	1365x700x(H)1040	230	300	+2/+8°C

СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ С НАДСТАВКОЙ И ГРАНИТНОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ

S.S. STAINLESS STEEL COOLING

- Корпус и камера изготовлены из высококачественной нержавеющей стали
- Охлаждение усиленно вентилятором
- Толщина изоляционного материала (C5H10): 35 мм
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Холодильный компрессор EMBRACO
- Компрессор: EMT65HLR мощностью 1/4 л.с.
- Автоматический отвод конденсата
- Климатический класс: N
- Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до +43°C
- Удобная для захвата профилированная ручка двери
- 4 ножки из пластика





232859

Камера и корпус из нержавеющей стали



232873

СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ С НАДСТАВКОЙ И ГРАНИТНОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ

- Хладагент: R134a (200 г)
- В комплекте по 1 полке на дверь 335x570 мм с допустимой нагрузкой около 15 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Отверстия в столешнице для 5x GN 1/6 (H)150 мм (гастроемкости в комплект не входят)
- Габариты камеры: 830x595x(H)500 мм
- Объем камеры: 300 л
- Средний расход электроэнергии в сутки: 4,5 кВт
- Вес 92 кг

код	V	W	мм	диапазон
232859	230	250	900x700x(H)1100	+2/+8°C

СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ С НАДСТАВКОЙ И ГРАНИТНОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ - 3-ДВЕРНЫЙ

- Хладагент: R134a (260 г)
- В комплекте по 1 полке на дверь 335x570 мм с допустимой нагрузкой около 15 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Отверстия в столешнице для 8x GN 1/6 – (H)150 мм (гастроемкости в комплект не входят)
- Габариты камеры: 1295x595x(H)500 мм
- Объем камеры: 380 л
- Средний расход электроэнергии в сутки: 4,5 кВт
- Вес 170 кг

код	мм	V	W	диапазон
232873	1360x700x(H)1120	230	300	+2/+8°C

СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ДЛЯ ПИЦЦЫ С ГРАНИТНОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ

S.S. STAINLESS STEEL COOLING

- Внешний и внутрнний корпусы изготовлены из высококачественной нержавеющей стали
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Холодильный компрессор EMBRACO
- Компрессор: EMT65HLR мощностью 1/4 л.с.
- Автоматический отвод конденсата
- Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до +43°C
- Удобные для захвата профилированные ручки двери и ящиков

СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ С 7 ЯЩИКАМИ И ГРАНИТНОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ - 2-ДВЕРНЫЙ

- Принудительная циркуляция воздуха
- Толщина изоляционного материала (C5H10): 60 мм
- Хладагент: R134a (350 г)
- Климатический класс: 5
- Охлаждаемая насдтавка с крышкой для 9x GN 1/3 - (H)150 мм (гастроемкости в комплект не входят)
- Камера для противней 600x400, по 7 пар направляющих на дверь
- 7 неохлаждаемых ящиков, внутренние габариты 400x620x(H)65 мм
- Габариты камеры: 980x670x(H)570 мм
- Объем камеры: 580 л
- Средний расход электроэнергии в сутки: 2,2 кВт
- Вес 350 кг
- Возможность установки холодильной витрины 9x GN 1/3-(H)150 мм – 232996

код	мм	V	W	диапазон
232842	2010x800x(H)1000	230	260	-2/+8°C



232842



СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ С НАДСТАВКОЙ И ГРАНИТНОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ, 3-ДВЕРНЫЙ

- Статическое охлаждение с вентилятором (надставка со статическим охлаждением)
- Толщина изоляционного материала (C5H10): 35 мм
- Хладагент: R134a (260 г)
- Климатический класс: N
- В комплекте по 1 полке на дверь 335x570 мм с допустимой нагрузкой около 15 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Охлаждаемая насдтавка с крышкой (размер надставки: 1400x335x(H)225 мм) для 6x GN 1/4 - (H)150 мм (гастроемкости в комплект не входят)
- Самозакрывающиеся двери
- Габариты камеры: 1295x595x(H)500 мм
- Объем камеры: 380 л
- Средний расход электроэнергии в сутки: 4,5 кВт
- Вес: 170 кг

код	V	W	мм	диапазон
232033	230	270+170	1400x700x(H)1445	+2/+8°C

Камера и корпус из нержавеющей стали



232033

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ

- Конструкция из нержавеющей стали
- Двойное безопасное стекло витрины
- Однослойное безопасное остекление по бокам
- Принудительная циркуляция воздуха
- Толщина изоляционного материала (EPS): 20 мм
- Цифровой дисплей, электронный термостат
- Холодильный компрессор EMBRACO
- Компрессор: EMT2121U мощностью 1/3 л.с.
- Автоматический отвод конденсата
- Хладагент: R290
- Климатический класс: 3
- Беспроблемная работа при температуре окружающей среды до +25°C
- Светодиодное освещение сверху камеры



233207



233214

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ 110

- В комплекте полки 1x 630x230 мм + 1x 630x280 мм + дно 630x260 мм
- Допустимая нагрузка около 5 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Габариты камеры: 640x410x(H)400 мм
- Объем камеры: 110 л
- Средний расход электроэнергии в сутки: 3,8 кВт
- Вес 63 кг

код	мм	V	W	диапазон
233207	700x557x(H)670	230	220	0/+8°C

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ 130

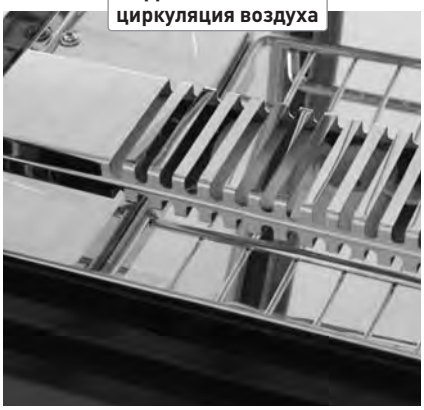
- В комплекте полки 1x 830x230 мм + 1x 830x280 мм + дно 830x260 мм
- Допустимая нагрузка около 6,5 кг на каждую полку (при равномерном распределении веса)
- Габариты камеры: 830x410x(H)400 мм
- Объем камеры: 130 л
- Средний расход электроэнергии в сутки: 4,5 кВт
- Вес 70 кг

код	мм	V	W	диапазон
233214	900x557x(H)670	230	260	0/+8°C

Задние раздвижные дверцы



Динамическая циркуляция воздуха



Электронный индикатор температуры



ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ BUDGET LINE С КОРПУСОМ ИЗ ОКРАШЕННОЙ СТАЛИ

COOLING

– Статическое охлаждение (без вентилятора)
– Стальной корпус окрашен порошковой белой краской
– Задняя внешняя стенка и дно из оцинкованной стали
– Внутренняя обшивка из АБС-пластика
– Беспроблемно работает при температуре окружающей среды до +33°C и влажности воздуха 60%
– Хладагент: R 134a
– Возможность перенавеса двери
– Дверь снабжена встроенным замком



232569
232576



232613
232620



232651
232668

ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ BUDGET LINE С КОРПУСОМ ИЗ ОКРАШЕННОЙ СТАЛИ

– Диапазон температур: +2/+8 °C

код	л	внешние габариты (мм)	внутренние габариты (мм)	полки (мм)	изоляция (мм)	V	W	кг
232569	130	600x585x(H)855	510x485x(H)620	2 x 500x415, 1 x 500x211	40	230	150	44
232613	350	600x585x(H)1850	480x450x(H)1580	3 x 500x415, 1 x 500x211	45	230	185	69
232651	570	775x650x(H)1885	630x530x(H)1650	3 x 650x480, 1 x 650x290	60	230	185	90

ШКАФЫ МОРОЗИЛЬНЫЕ BUDGET LINE С КОРПУСОМ ИЗ ОКРАШЕННОЙ СТАЛИ

– Диапазон температур: -18°C/-22 °C

код	л	внешние габариты (мм)	внутренние габариты (мм)	полки (мм)	изоляция (мм)	V	W	кг
232576	120	600x585x(H)855	510x485x(H)620	2 x 500x415	60	230	150	45
232620	340	600x585x(H)1850	480x450x(H)1580	6 x 480x400*	60	230	210	74
232668	555	775x650x(H)1885	630x530x(H)1650	6 x 650x500*	60	230	350	94

*6 стационарных полок, расстояние между которыми 210 мм

ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ BUDGET LINE С КОРПУСОМ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

S.S. STAINLESS STEEL COOLING

– Статическое охлаждение (без вентилятора)
– Корпус полностью выполнен из нержавеющей стали
– Задняя внешняя стенка и дно из оцинкованной стали
– Внутренняя обшивка из АБС-пластика
– Беспроблемно работает при температуре окружающей среды до +33°C и влажности воздуха 60%
– Хладагент: R 134a
– Возможность перенавеса двери
– Дверь снабжена встроенным замком



232583
232590

232637
232644

232675
232682

ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ BUDGET LINE С КОРПУСОМ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

– Диапазон температур: +2/+8 °C

код	л	внешние габариты (мм)	внутренние габариты (мм)	полки (мм)	изоляция (мм)	V	W	кг
232583	130	600x585x(H)855	510x485x(H)620	2 x 500x415, 1 x 500x211	40	230	150	44
232637	350	600x585x(H)1850	480x450x(H)1580	3 x 500x415, 1 x 500x211	45	230	185	69
232675	570	775x650x(H)1885	630x530x(H)1650	3 x 650x480, 1 x 650x290	60	230	185	90

ШКАФЫ МОРОЗИЛЬНЫЕ BUDGET LINE С КОРПУСОМ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

– Диапазон температур: -18°C/-22 °C

код	л	внешние габариты (мм)	внутренние габариты (мм)	полки (мм)	изоляция (мм)	V	W	кг
232590	120	600x585x(H)855	510x485x(H)620	2 x 500x415	60	230	150	45
232644	340	600x585x(H)1850	480x450x(H)1580	6 x 480x400*	60	230	210	74
232682	555	775x650x(H)1885	630x530x(H)1650	6 x 650x500*	60	230	350	94

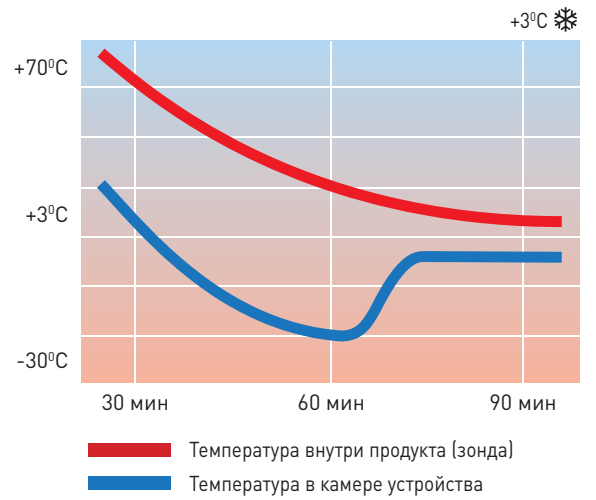
*6 стационарных полок, расстояние между которыми 210 мм

ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

- Предназначены для быстрого охлаждения или замораживания готовых блюд
- Корпус и камера изготовлены из высококачественной нержавеющей стали
- Камера со скругленными углами – облегчает очистку
- Камера с направляющими для GN 1/1 и противней 600x400 мм
- Слой полиуретана толщиной 60 мм гарантирует высокий уровень термоизоляции
- Демонтируемая верхняя крышка
- Самозакрывающиеся двери с магнетическим уплотнителем
- Электронная панель управления и контроля
- Температурный зонд в наборе
- Система принудительной циркуляции воздуха
- Беспроблемно работает при температуре окружающей среды до +43 °C и относительной влажности воздуха до 65 %
- Хладагент R404A/R507
- Возможность охлаждения от +70°C до +3°C (90 мин), от +70°C до -18°C (240 мин) или в течение определенного времени без указания конечной температуры
- Регулируемые по высоте ножки из нержавеюшей стали

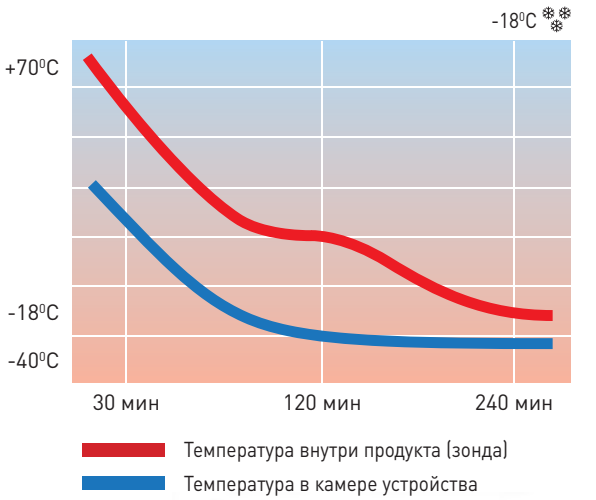
Быстрое охлаждение от +90°C до +3°C

Этот процесс позволяет снизить температуру приготовленных продуктов питания до безопасной +3°C в короткое время в соответствии с нормами HACCP.
Соответствующая скорость охлаждения позволяет сократить количество бактерий, быстро размножающихся в опасном диапазоне температур от +65°C до +10°C. Благодаря быстрому охлаждению продукты сохраняют свое качество, цвет и запах, а также продлевается срок их хранения.



Быстрая заморозка от +90°C до -18°C

Благодаря мощной системе охлаждения и вдуванию холодного воздуха температурой -40°C в камеру, температура сердцевины продуктов питания быстро снижается до -18°C. Что предотвращает образование больших кристаллов льда, которые повреждают внутреннюю структуру продуктов.
В результате быстрой заморозки образуется большое количество мелких кристаллов, что позволяет сохранить первоначальные питательные свойства и продлить срок их хранения.





232163



232170

ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ 3X GN 1/1

- Вместимость камеры: 3x GN 1/1 или 3 противня 600x400 мм
- Внутренние габариты камеры: 610x410x280 мм
- 3 пары направляющих, расстояние между направляющими 70 мм
- Производительность при охлаждении до +3°C: 14 кг
- Производительность при заморозке до -18°C: 11 кг
- Вес: 50 кг

код	мм	V	W
232163	750x740x(H)720/750	230	1150

ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ 5X GN 1/1

- Вместимость камеры: 5x GN 1/1 или 5 противней 600x400 мм
- Внутренние габариты камеры: 610x410x410 мм
- 5 пар направляющих, расстояние между направляющими 70 мм
- Производительность при охлаждении до +3°C: 20 кг
- Производительность при заморозке до -18°C: 15 кг
- Вес: 71 кг

код	мм	V	W
232170	750x740x(H)850/880	230	1420



232194



232187

ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ 7X GN 1/1

- Вместимость камеры: 7x GN 1/1 или 7 противней 600x400 мм
- Внутренние габариты камеры: 610x410x760 мм
- 7 пар направляющих, расстояние между направляющими 105 мм
- Производительность при охлаждении до +3°C: 25 кг
- Производительность при заморозке до -18°C: 20 кг
- Вес: 90 кг

код	мм	V	W
232194	750x740x(H)1260/1290	230	1490

ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ 10X GN 1/1

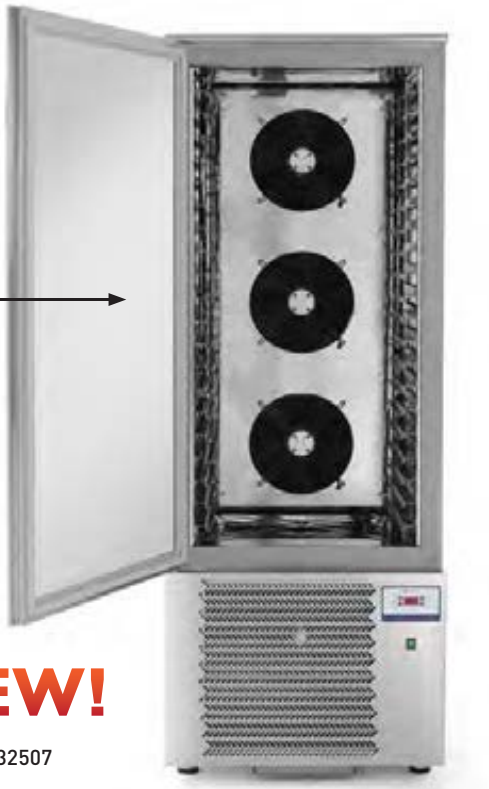
- Вместимость камеры: 10x GN 1/1 или 10 противней 600x400 мм
- Внутренние габариты камеры: 610x410x760 мм
- 10 пар направляющих, расстояние между направляющими 70 мм
- Производительность при охлаждении до +3°C: 25 кг
- Производительность при заморозке до -18°C: 20 кг
- Вес: 90 кг

код	мм	V	W
232187	750x740x(H)1260/1290	230	1490

NEW!



232491



NEW!

232507

ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ 15X GN 1/1

- Вместимость камеры: 15x GN 1/1 или 15 противней 600x400 мм
- Внутренние габариты камеры: 610x410x(H)1120 мм
- 15 пар направляющих, расстояние между направляющими 70 мм
- Производительность при охлаждении до +3°C: 45 кг
- Производительность при заморозке до -18°C: 35 кг
- Вес: 120 кг

код	мм	V	W
232491	750x740x(H)1850	400	1820

ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ 20X GN 1/1

- Вместимость камеры: 20x GN 1/1 или 20 противней 600x400 мм
- Внутренние габариты камеры: 610x410x(H)1360 мм
- 20 пар направляющих, расстояние между направляющими 70 мм
- Производительность при охлаждении до +3°C: 50 кг
- Производительность при заморозке до -18°C: 40 кг
- Вес: 150 кг

код	мм	V	W
232507	750x740x(H)2080	400	2040

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ ВИТРИН



ПОДНОС КОНДИТЕРСКИЙ

код	мм
808511	600x400x(H)20
808504	400x300x(H)20



ПОДНОС КОНДИТЕРСКИЙ

код	мм
808573	600x400x(H)20
808566	400x300x(H)20



568200

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МЯСА

– Выполнен из чёрного меламина

код	мм
568101	290x160x(H)35
568200	350x250x(H)40
568309	420x280x(H)60



568507

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МЯСА

– Выполнен из чёрного меламина

код	мм
568408	290x160x(H)60
568507	300x190x(H)80



568804

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МЯСА

– Выполнен из чёрного меламина

код	мм
568804	280x210x(H)60



569108

ПОДНОС ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ ВИТРИН

– Выполнен из чёрного меламина

код	мм
569009	270x210x(H)17
569016	300x150x(H)17
569108	300x190x(H)17
569207	350x240x(H)17



407202

ПОДНОС ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ ВИТРИН

– С ножками

код	мм
407202	240x170



407400

ПОДНОС ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ ВИТРИН

код	мм
407400	345x245



408308

ПОДНОС ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ ВИТРИН

код	мм
408308	310x230



508305

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МЯСА

код	мм
508107	260x200x(H)48
508206	310x240x(H)48
508305	360x275x(H)52
508404	410x315x(H)55



429419

ПОДСТАВКА ЭКСПОЗИЦИОННАЯ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ

– Вместимость: 7 бутербродов

код	мм
429419	475x105x(H)60



ОВОЩЕРЕЗКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

Al DIE-CAST

– Идеально подходит для удобной резки большого количества овощей
– В наборе 5 дисков дающих разный эффект нарезки:
  - ломтики 2 и 4 мм
  - соломка 3, 5 и 7 мм
– Загрузочный бункер с отверстием для объёмных овощей
– Трубка для загрузки длинных овощей
– Корпус из алюминиевого литья
– 2 системы безопасности: первая - винт фиксирует крышку, вторая - электромагнитный датчик (при поднятии крышки, овощерезка выключается)
– Вес: 24 кг

Посмотреть видео ролик



231807



Загрузочный бункер с отверстием для объёмных овощей



Трубка для загрузки длинных овощей

В наборе 5 дисков дающих разный эффект нарезки: ломтики 2 и 4 мм и соломка 3,5 и 7 мм

ОВОЩЕРЕЗКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

код	мм
231807	540x240x(H)450



HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

S.S. STAINLESS STEEL

ДИСК ДЛЯ ЛОМТИКОВ

– Для овощерезок 231807 и 231852
– Диск из алюминия, ножи из нержавеющей стали

код	толщина (мм)	тип
280096	1	DF-1
280102	2	DF-2
280126	4	DF-4
280201	6	DF-6
280218	8	DF-8
280225	10	DF-10



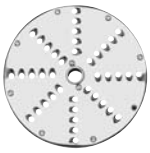


280096

ДИСК ДЛЯ СОЛОМКИ

– Для овощерезок 231807 и 231852
– Диск из нержавеющей стали

код	толщина (мм)	тип
280294	2	DT-2
280300	3	DT-3
280416	4,5	DT-5
280317	7	DT-7





280317

V-ОБРАЗНЫЙ ДИСК

– Для овощерезок 231807 и 231852
– Диск из нержавеющей стали

код
280621



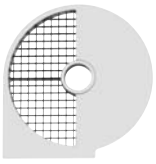


280621

ДИСК ДЛЯ КУБИКОВ

– Для овощерезок 231807 и 231852
– Диск из алюминия, ножи из нержавеющей стали
– Необходимо использовать вместе с дисками для ломтиков: 280218 для диска 280379 и 280225 для диска 280386

код	толщина (мм)	тип
280379	8x8	PS-8
280386	10x10	PS-10





280386

ДИСК ДЛЯ БРУСОЧКОВ

– Для овощерезок 231807 и 231852
– Диск из алюминия, ножи из нержавеющей стали

код	толщина (мм)	тип
280423	3x3	DQ-3





280423

ДИСК ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

– Для овощерезок 231807 и 231852
– Диск из алюминия, ножи из нержавеющей стали
– Необходимо использовать вместе с дисками для ломтиков

код	толщина (мм)	тип
280607	8	DQ-8
280614	10	DQ-10





280607



280690

ПОДСТАВКА ДЛЯ ДИСКОВ

код	мм
280690	400x250x(H)90

ОВОЩЕРЕЗКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ С БОЛЬШИМ ЗАГРУЗОЧНЫМ ОТВЕРСТИЕМ

- Предназначена для резки большого количества овощей
- Большое входное отверстие для целой головки капусты до Ø 165 мм
- Малое отверстие для длинных овощей, напр., моркови, огурцов Ø 55 мм
- Корпус рабочей камеры из алюминиевого литья, нижняя часть корпуса из нержавеющей стали
- Удобная прижимная ручка
- Вентилируемый мощный двигатель с мощностью 750 Вт = 1 л.с.
- Кнопки управления низкого напряжения STOP, START (24 В)
- 2 защиты: выключение вращения во время подъема толкателя после подъема верхней крышки камеры
- Автоматическое включение вращения после опускания толкателя
- Простая и быстрая замена режущих дисков
- 5 дисков в стандартной комплектации:
  - ломтики 2 мм (диск с 3 лезвиями)
  - ломтики 4 мм (диск с 2 лезвиями)
  - соломка 3 мм
  - соломка 5 мм
  - соломка 7 мм
- Сбрасывающий диск
- 4 резиновые, нескользящие ножки
- Скорость: 300 об./мин
- Вес: 25 кг

код	мм	W
231852	500x250x(H)470	750



231852

В наборе 5 дисков дающих разный эффект нарезки: ломтики 2 и 4 мм и соломка 3,5 и 7 мм



Электромагнитный датчик - при поднятии крышки овощерезка выключается



Загрузочный бункер с отверстием для объёмных овощей



Трубка для загрузки длинных овощей



S.S. STAINLESS STEEL

ДИСК ДЛЯ ЛОМТИКОВ

– Для овощерезок 231807 и 231852
– Диск из алюминия, ножи из нержавеющей стали

код	толщина (мм)	тип
280096	1	DF-1
280102	2	DF-2
280126	4	DF-4
280201	6	DF-6
280218	8	DF-8
280225	10	DF-10



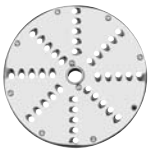


280096

ДИСК ДЛЯ СОЛОМКИ

– Для овощерезок 231807 и 231852
– Диск из нержавеющей стали

код	толщина (мм)	тип
280294	2	DT-2
280300	3	DT-3
280416	4,5	DT-5
280317	7	DT-7





280317

V-ОБРАЗНЫЙ ДИСК

– Для овощерезок 231807 и 231852
– Диск из нержавеющей стали

код
280621



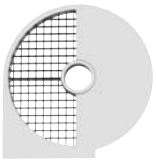


280621

ДИСК ДЛЯ КУБИКОВ

– Для овощерезок 231807 и 231852
– Диск из алюминия, ножи из нержавеющей стали
– Необходимо использовать вместе с дисками для ломтиков: 280218 для диска 280379 и 280225 для диска 280386

код	толщина (мм)	тип
280379	8x8	PS-8
280386	10x10	PS-10





280386

ДИСК ДЛЯ БРУСОЧКОВ

– Для овощерезок 231807 и 231852
– Диск из алюминия, ножи из нержавеющей стали

код	толщина (мм)	тип
280423	3x3	DQ-3





280423

ДИСК ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

– Для овощерезок 231807 и 231852
– Диск из алюминия, ножи из нержавеющей стали
– Необходимо использовать вместе с дисками для ломтиков

код	толщина (мм)	тип
280607	8	DQ-8
280614	10	DQ-10





280607



280690

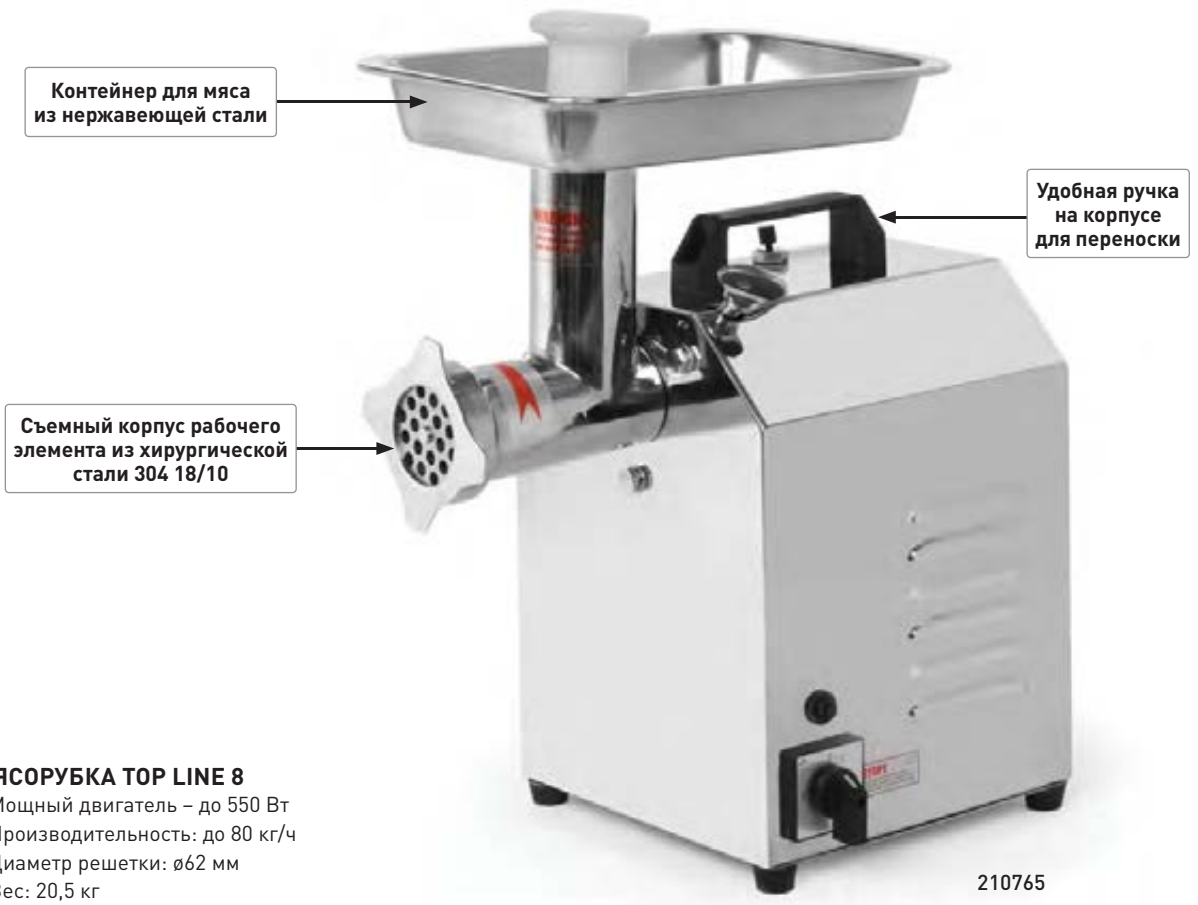
ПОДСТАВКА ДЛЯ ДИСКОВ

код	мм
280690	400x250x(H)90

МЯСОРУБКИ TOP LINE

NEW! S.S. STAINLESS STEEL

– Высококачественное профессиональное устройство для размельчения всех видов мяса без костей и кожи
– Корпус полностью выполнен из высококачественной полированной нержавеющей стали
– Съемный корпус рабочего элемента из хирургической стали 304 18/10
– Простой демонтаж корпуса рабочего элемента, а также всех внутренний компонентов облегчает чистку устройства
– Двигатель с предохранителем от перегрева
– Скорость вращения 165 об./мин.
– Устройство оснащено функцией реверса (обратного хода) в случае необходимости очистки шнека
– Кнопка сброса предохраняет от перегрузки
– Контейнер для мяса из нержавеющей стали
– Класс защиты IPX1
– Удобная ручка на корпусе для переноски
– Нескользящие ножки
– Комплектация:
  – решетка из нержавеющей стали с диаметром отверстий 6 мм
  – решетка из нержавеющей стали с диаметром отверстий 8 мм
  – 1 нож из нержавеющей стали
  – 1 шнек из нержавеющей стали
– Насадка для колбасы из полипропилена
– Толкач из полиэтилена
– Не предназначена для непрерывной работы (после 45 мин. работы выключить устройство и дать остыть)



210765

МЯСОРУБКА TOP LINE 8

– Мощный двигатель – до 550 Вт
– Производительность: до 80 кг/ч
– Диаметр решетки: ø62 мм
– Вес: 20,5 кг

код	мм	V	W
210765	250x370x(H)490	230	300



210413



210406



210390

РЕШЕТКА ДЛЯ МЯСОРУБКИ

код	отверстия (мм)	подходит для
210413	ø6	210765
210420	ø8	210765

НОЖ ДЛЯ МЯСОРУБКИ

код	подходит для
210406	210765

ШНЕК

код	подходит для
210390	210765



S.S. STAINLESS STEEL

NEW!



210772

Простой демонтаж корпуса рабочего элемента, а также всех внутренний компонентов облегчает чистку устройства



МЯСОРУБКА TOP LINE 12

– Мощный двигатель – до 735 Вт
– Производительность: до 150 кг/ч
– Диаметр решетки: ø69,8 мм
– Вес: 24,5 кг

код	мм	V	W
210772	264x420x(H)548	230	550

МЯСОРУБКА TOP LINE 22

– Мощный двигатель – до 1100 Вт
– Производительность: до 250 кг/ч
– Диаметр решетки: ø82 мм
– Вес: 31 кг

код	мм	V	W
210789	305x490x(H)607	230	900



210451



210444



210437

РЕШЕТКА ДЛЯ МЯСОРУБКИ

код	отверстия (мм)	подходит для
210451	ø6	210772
210468	ø8	210772
210499	ø6	210789
210505	ø8	210789

НОЖ ДЛЯ МЯСОРУБКИ

код	подходит для
210444	210772
210482	210789

ШНЕК

код	подходит для
210437	210772
210475	210789

МЯСОРУБКИ



282199

МЯСОРУБКА PROFI LINE 12

- Предназначена для использования в условиях малого бизнеса
- Шнек выполнен из анодированного алюминиевого сплава
- Корпус, воронка и контейнер для мяса выполнены из нержавеющей стали
- Толкач выполнен из полиэтилена
- Бесшумный зубчатый механизм, смазанный маслом
- Решётка из нержавеющей стали ø 70 мм, диаметр отверстий ø 6 мм
- Вес 19 кг
- Не предназначена для непрерывной работы
- Производительность 200 кг/час
- Нескользящие ножки

код	мм	V	W
282199	370x220x(H)440	230	750



282267

РЕШЕТКА ДЛЯ МЯСОРУБКИ

– ø 70 мм

код	мм	подходит для
282229	Ø 8	282199
282236	Ø 6	282199
282243	Ø 4,5	282199
282250	Ø 3	282199
282267	Ø 2	282199



282359

НОЖ ДЛЯ МЯСОРУБКИ

код	подходит для
282359	282199
282076	282007



282304

ШНЕК

– Изготовлен из анодированного полированного алюминия

код	подходит для
282304	282199
282069	282007



282007

МЯСОРУБКА PROFI LINE 22

– Предназначена для использования в условиях малого бизнеса
– Шнек выполнен из анодированного алюминиевого сплава
– Корпус, воронка и контейнер для мяса выполнены из нержавеющей стали
– Толкач выполнен из полиэтилена
– Бесшумный зубчатый механизм, смазанный маслом
– Решётка из нежавеющей стали ø 82 мм, диаметр отверстий ø 6 мм
– Вес 24 кг
– Не предназначена для непрерывной работы
– Производительность 300 кг/час
– Нескользящие ножки

код	мм	V	W
282007	430x250x(H)510	230	1100



282052

РЕШЕТКА ДЛЯ МЯСОРУБКИ

– ø 82 мм

код	мм	подходит для
282014	ø8	282007
282021	ø6	282007
282038	ø4,5	282007
282045	ø3	282007
282052	ø2	282007



282076

НОЖ ДЛЯ МЯСОРУБКИ

код	подходит для
282359	282199
282076	282007



282069

ШНЕК

– Изготовлен из анодированного полированного алюминия

код	подходит для
282304	282199
282069	282007

Al ALUMINIUM PE POLYETHYLENE S.S. STAINLESS STEEL

МЯСОРУБКА KITCHEN LINE 12

- Высококачественное профессиональное устройство для размельчения всех видов мяса без костей и кожи
- Легко демонтируется, легко чистится
- Защита двигателя от перегрева
- Скорость вращения 170 об./мин.
- Воронка выполнена из полированного алюминиевого сплава
- Корпус рабочего элемента выполнен из чугунного литья (10 мм)
- Насадка для колбасы из полипропилена
- Контейнер для мяса из нержавеющей стали
- 2 решетки ø 70 мм из нержавеющей стали с диаметром отверстий 6 мм и 8 мм
- Нож и шнек из нержавеющей стали
- Толкач выполнен из полиэтилена
- Кнопка сброса предохраняет от перегрузки
- Нескользящие ножки
- Производительность: 100 кг/час
- Не предназначена для непрерывной работы

код	мм	V	W
210802	432x261x(H)484	230	550



210802



S.S. STAINLESS STEEL WASH



931233

РЕШЕТКА ДЛЯ МЯСОРУБКИ

– ø 70 мм

код	мм	подходит для
931233	ø8	210802
931226	ø6	210802
931219	ø4,5	210802

S.S. STAINLESS STEEL WASH



931240

НОЖ ДЛЯ МЯСОРУБКИ

код	подходит для
931240	210802
933350	210819

S.S. STAINLESS STEEL WASH



931257

ШНЕК

код	подходит для
931257	210802
933367	210819

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

Al ALUMINIUM PE POLYETHYLENE S.S. STAINLESS STEEL

МЯСОРУБКА KITCHEN LINE 22

- Высококачественное профессиональное устройство для размельчения всех видов мяса без костей и кожи
- Легко демонтируется, легко чистится
- Защита двигателя от перегрева
- Скорость вращения 170 об./мин.
- Воронка выполнена из полированного алюминиевого сплава
- Корпус рабочего элемента выполнен из чугунного литья (10 мм)
- Насадка для колбасы из полипропилена
- Контейнер для мяса из нержавеющей стали
- 2 решетки ø 82 мм из нержавеющей стали с диаметром отверстий 6 мм и 8 мм
- Нож и шнек из нержавеющей стали
- Толкач выполнен из полиэтилена
- Кнопка сброса предохраняет от перегрузки
- Нескользящие ножки
- Производительность: 200-220 кг/час
- Не предназначена для непрерывной работы

код	мм	V	W
210819	427x261x(H)486	230	750



S.S. STAINLESS STEEL WASH



933343

РЕШЕТКА ДЛЯ МЯСОРУБКИ

– ø 82 мм

код	мм	подходит для
933343	ø 8	210819
933336	ø 6	210819
933329	ø 4,5	210819

S.S. STAINLESS STEEL WASH



933350

НОЖ ДЛЯ МЯСОРУБКИ

код	подходит для
931240	210802
933350	210819

S.S. STAINLESS STEEL WASH



933367

ШНЕК

код	подходит для
931257	210802
933367	210819

Al ALUMINIUM PE POLYETHYLENE S.S. STAINLESS STEEL

МЯСОРУБКА HENDI 198

- Предназначена для использования в домашних условиях и для малого бизнеса
- Корпус из алюминия
- Металлический приемный контейнер и пластиковый контейнер для сбора готового фарша
- Толкач выполнен из пластика
- Алюминиевый шнек, нож из нержавеющей стали, решетки из порошковой стали
- В комплекте 2 решетки Ø65,8 мм с отверстиями 4 и 7 мм и решетка для рубки мяса
- 3 пластиковых насадки для наполнения колбас: Ø12, Ø15 и Ø20 мм
- Насадка для приготовления бифштекса по-татарски
- Переключатель: вкл./выкл./реверс
- Не предназначена для непрерывной работы
- Вес: 5,2 кг

код	мм	V	W
210864	275x190x(H)347	230	400

Контейнер для мяса с пластиковой крышкой



3 пластиковые насадки для наполнения колбас: Ø12, Ø15 и Ø20 мм



Шнек, нож, 2 решетки Ø65,8 и решетка для рубки мяса



Смена направления вращения

210864



231821

PC POLYCARBONATE S.S. STAINLESS STEEL

КУТТЕР НАСТОЛЬНЫЙ

- Куттер служит для гомогенизации, замешивания, измельчения и перемешивания
- Корпус выполнен из нержавеюйщей стали, верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната
- Пульт с нажимными кнопками
- Предохранительные микровыключатели на крышке и на основании опоры дежи
- Тормоз двигателя
- Емкость ø210x(H)105 мм
- Куттер оснащен 2-лопастным ножом
- Скорость 1400 об./мин.
- Вес 18 кг

код	мм	ёмкость л	V	W
231821	240x310x(H)460	3	230	750



282113

Al ALUMINIUM S.S. STAINLESS STEEL

ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

- Рабочие элементы, соприкасающиеся с мясом, выполнены из нержавеющей стали
- Корпус пресса выполнен из анодированного алюминия
- Удобный рычаг для формирования гамбургеров
- Полочка для полиэтиленовых прокладок

kod	диаметр гамбургера [мм]	мм	вес [кг]
282113	ø130	330x250x(H)300	5,2

ПРОКЛАДКИ ДЛЯ ПРЕССА ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

kod		мм
282120	1400 шт.	ø130

МЯСОРУБКА PROFI LINE 350

– Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш и повторного измельчения котлетной массы
– Возможность набивки колбас при помощи специальной насадки
– Корпус из нержавеющей стали
– Рабочий элемент из алюминия
– Вентилируемый трехфазный двигатель обеспечивает непрерывную работу
– Скорость вращения двигателя: 185 об./мин.
– Функция „Реверс"
– В комплекте 2 решетки диаметром 82 мм с отверстиями 5 мм и 9 мм
– Сертификат соответствия CE и Безопасности B
– Вес: 42 кг

код	мм	производительность (кг/час)	V	W
228182	560x520x(H)420	350	400	1900



228182

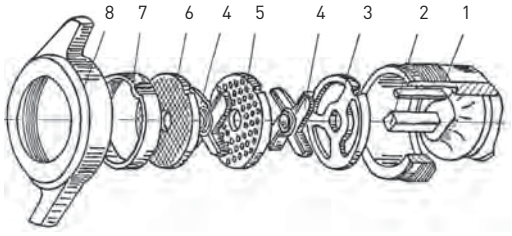
Насадка для колбасы





Упорное кольцо

1 - Шпонка
2 - Шнек
3 - Нож подрезной
4 - 2 x Нож двухсторонний
5 - Решётка с отверстиями 9 мм
6 - Решётка с отверстиями 5 мм
7 - Кольцо упорное
8 - Гайка зажимная



Система УНГЕР гарантирует превосходное измельчение

НАПОЛНИТЕЛЬ ФАРША PROFI LINE

– Предназначен для наполнения колбасы собственного приготовления
– Изготовлен из нержавеющей стали
– Две скорости набивки колбас
– Элементы, имеющие непосредственный контакт с пищевыми продуктами легко демонтируются для очистки и наполнения
– В наборе 4 наконечника диаметром 16/22/32/38 мм
– Подшипник и зубчатая передача из закаленной стали – устойчивы к высоким нагрузкам

код	ёмкость л	мм
282090	7	300x300x(H)770
282151	10	370x320x(H)670

В наборе 4 наконечника из нержавеющей стали диаметром 16/22/32/38 мм





282151

282090

ТЕНДЕРАЙЗЕР ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

- Идеален для ресторанов, мясных магазинов и общепита
- Максимальный размер порции мяса: ширина 160 мм х толщина 30 мм
- Производительность до 800 порций мяса/ч
- Корпус из нержавеющей стали
- В наборе насадка для разрыхления говядины и свинины
- Скорость вращения разрыхляющих ножей: 75 об./мин.
- Двигатель охлаждаемый встроенным вентилятором
- 4 резиновые ножки

код	мм	V	W
975305	465x220x(H)430	230	350

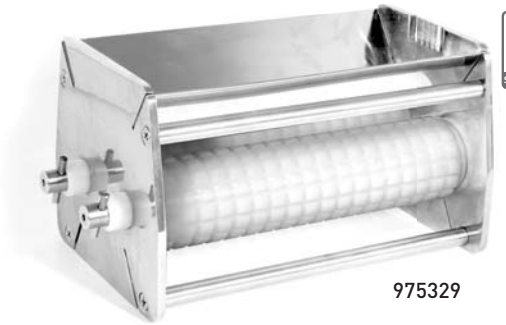
S.S. STAINLESS STEEL

В наборе насадка для разрыхления говядины и свинины





975305



S.S. STAINLESS STEEL PP POLYPROPYLENE

975329



S.S. STAINLESS STEEL

975312

НАСАДКА ДЛЯ ПТИЦЫ

- Корпус из нержавеющей стали
- 2 валика из полипропилена
- Длина валика 180 мм

код	мм
975329	235x130x(H)120

НАСАДКА ДЛЯ ШАУРМЫ

- Корпус из нержавеющей стали
- 2 группы ножей, режущих мясо на полоски шириной 4 мм
- Длина валика 165 мм

код	мм
975312	235x130x(H)120

ЛЕНТОЧНАЯ ПИЛА ДЛЯ РАСПИЛА КОСТЕЙ

– Алюминиевый корпус
– Рабочий стол и нож из нержавеющей стали
– Аварийная кнопка
– Микровыключатель на крышке пилы
– Предохранитель от перегрузки
– Регулировка толщины реза: 5-155 мм
– Длина ножа: 1650 мм
– Ширина ножа: 16 мм
– Толщина ножа: 0,5 мм
– Рабочий стол: 505x415 мм

код	мм	V	W	кг
282519	550x500x(H)920	230	750	47







282519

ЛЕНТОЧНАЯ ПИЛА ДЛЯ РАСПИЛА КОСТЕЙ

– Корпус из лакированного алюминия
– Рабочие элементы из нержавеющей стали
– Аварийная кнопка
– Тормоз двигателя
– Микровыключатель на крышке пилы
– Регулятор толщины и высоты реза
– Длина ножа 1550 мм
– Полезная длина резки: 170x(H)150 мм
– Рабочая поверхность 330x300 мм

код	мм	V	W	кг
282502	530x400x(H)850	230	750	37







282502

СЛАЙСЕРЫ PROFI LINE

– Алюминиевый корпус
– Двигатель охлаждаемый воздухом, что обеспечивает высокую прозиводительность
– Легкий демонтаж частей облегчает чистку слайсера
– Ограничитель из оргстекла для защиты рук, встроенное устройство для заточки
– Наклонная модель с высококачественным ножом
– Безопасные отдельные кнопки для включения/выключения
– Блокировка каретки
– Не предназначен для нарезки сыра

Посмотреть видео ролик

Al ALUMINIUM S.S. STAINLESS STEEL



210031



210048

СЛАЙСЕР PROFI LINE 195

– Диаметр ножа: 195 мм
– Плавная регулировка толщины ломтика от 0 мм до 12 мм
– Максимальный размер нарезаемого продукта ≈ 120 мм

код	мм	V	W
210031	385x410x(H)340	230	200

СЛАЙСЕР PROFI LINE 220

– Диаметр ножа: 220 мм
– Плавная регулировка толщины ломтика от 0 мм до 12 мм
– Максимальный размер нарезаемого продукта ≈ 150 мм

код	мм	V	W
210048	410x400x(H)350	230	320



Акриловый защитный экран



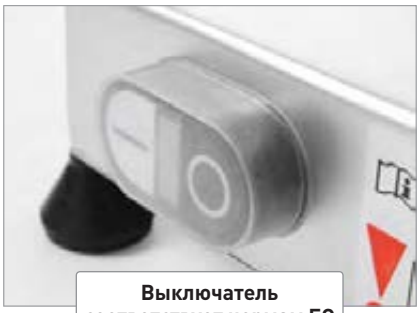
Блокировочный механизм



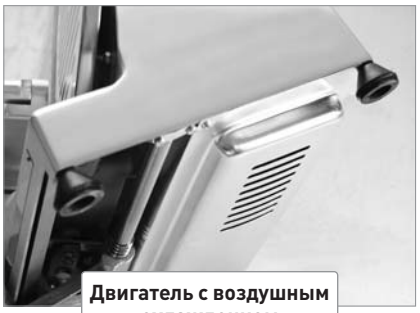
Встроенное устройство для заточки



Защитный экран режущего диска



Выключатель соответствует нормам ЕС



Двигатель с воздушным охлаждением



210000



210017

СЛАЙСЕР HENDI PROFI LINE 250

– Диаметр ножа: 250 мм
– Плавная регулировка толщины ломтика от 0 мм до 12 мм
– Максимальный размер нарезаемого продукта ≈ 180 мм

код	мм	V	W
210000	380x490x(H)380	230	320

СЛАЙСЕР HENDI PROFI LINE 300

– Диаметр ножа: 300 мм
– Плавная регулировка толщины ломтика от 0 мм до 15 мм
– Максимальный размер нарезаемого продукта ≈ 200 мм

код	мм	V	W
210017	500x620x(H)435	230	420

НОЖ ТЕФЛОНОВЫЙ НЕПРИЛИПАЮЩИЙ ДЛЯ СЛАЙСЕРОВ PROFI LINE

– Для нарезки сыра

код	мм	подходит для
975800	ø195	210031
975732	ø220	210048
975749	ø250	210000
975756	ø300	210017





975732

СЛАЙСЕРЫ KITCHEN LINE

Al ALUMINIUM

– Корпус из анодированного алюминия
– Прозрачный защитный экран
– Съемная направляющая пластина облегчат устранение остатков после нарезки
– Легкий демонтаж защитного экрана режущего диска облегчает чистку
– Защитный экран режущего диска, встроенное устройство для заточки
– Наклонное расположение ножа, высококачественное лезвие
– Предохранительный механизм блокирует вращение ножа при снятии корпуса
– 4 противоскользящие ножки



210215

СЛАЙСЕР KITCHEN LINE 250

– Двигатель мощностью 0,2 л.с. с воздушным охлаждением, защищенный спереди пластиковой крышкой
– Диаметр ножа: 250 мм
– Приблизительный максимальный диаметр нарезаемого продукта: 180 мм
– Плавная регулировка толщины нарезки от 0 до 11 мм
– Вес: 16,4 кг

код	мм	V	W
210215	494x402x(H)398	230	150



210246

СЛАЙСЕР KITCHEN LINE 300

– Двигатель мощностью 0,3 л.с. с воздушным охлаждением, защищенный спереди пластиковой крышкой
– Диаметр ножа: 300 мм
– Приблизительный максимальный диаметр нарезаемого продукта: 180 мм
– Плавная регулировка толщины нарезки от 0 до 14 мм
– Вес: 24 кг

код	мм	V	W
210246	615x494x(H)477	230	250



210222

Тефлоновая поверхность облегчает нарезку твердых сыров

СЛАЙСЕР KITCHEN LINE 250 С ТЕФЛОНОВЫМ ПОКРЫТИЕМ

– Нож, защитный экран ножа и упорная пластина покрыты тефлоном, что значительно облегчает нарезку сыров
– Двигатель мощностью 0,2 л.с. с воздушным охлаждением, защищенный спереди пластиковой крышкой
– Диаметр ножа: 250 мм
– Приблизительный максимальный диаметр нарезаемого продукта: 180 мм
– Плавная регулировка толщины нарезки от 0 до 11 мм
– Вес: 16,4 кг

код	мм	V	W
210222	494x402x(H)398	230	150

Акриловый защитный экран



Встроенное устройство для заточки



Воздушное охлаждение двигателя, пластиковая крышка



Выключатель соответствует нормам ЕС





226810

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА PROFI LINE 10 КГ

- Изготовлена полностью из нержавеющей стали
- Прозрачная крышка
- Цифровой таймер
- Мезгосборник установлен непосредственно под картофелечисткой
- Абразивный диск
- Стенки покрыты абразивным материалом
- Выключатель безопасности
- В наборе запасной абразивный материал на стенки
- Конструкция соответствует требованиям EC и B
- Производительность: 100 кг/ч
- Вес: 40 кг

код	загрузка (кг)	мм	V	W
226810	10	530x660x(H)850	400	550



226834

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА PROFI LINE 5 КГ

- Изготовлена полностью из нержавеющей стали
- Прозрачная крышка
- Цифровой таймер
- Мезгосборник установлен непосредственно под картофелечисткой
- Абразивный диск
- Стенки покрыты абразивным материалом
- Выключатель безопасности
- В наборе запасной абразивный материал на стенки
- Конструкция соответствует требованиям EC и B
- Производительность: 75 кг/ч
- Вес: 35 кг

код	загрузка (кг)	мм	V	W
226834	5	530x520x(H)700	230	370



226841



КАРТОФЕЛЕЧИСТКА HENDI 7

- Устройство для чистки картошки, моркови, свеклы и т.п.
- Изготовлена полностью из нержавеющей стали
- Крышка с акриловым окошкам
- Выключатель безопасности
- Массивный абразивный диск и абразивная чаша
- Боковой сливной патрубок
- Встроенное реле времени
- Можно легко демонтировать и чистить
- Имеет знак безопасности B и CE
- Производительность: 150 кг/ч
- Вес: 46 кг

код	загрузка (кг)	мм	V	W
226841	7	460x500x(H)800	400	510
226858	Мезгосборник для картофелечистки Hendi 7			



226261



226278

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ 7



- Корпус из лакированной стали
- Дежа из нержавеющей стали 6,65 л
- Двигатель 3/4 л.с.= 658 Вт
- 5 скоростей: от 100 до 500 об./мин.
- Таймер: до 30 мин.
- Панель управления: цифровая
- 3 насадки: плоская, крюк и венчик
- Вес: 18 кг

код	мм	ёмкость л	V	W
226261	336x460x(H)518	6,65	230	658

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ 10



- Корпус из лакированной стали
- Дежа из нержавеющей стали 9,5 л
- Двигатель 3/4 л.с.= 650 Вт
- 15 скоростей: от 100 до 500 об./мин.
- Таймер: до 30 мин.
- Панель управления: цифровая
- 3 насадки: плоская, крюк и венчик
- Вес: 20 кг

код	мм	ёмкость л	V	W
226278	336x483x(H)558	9,5	230	650



226285



226292

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ 12



- Корпус из лакированной стали
- Дежа из нержавеющей стали 11,4 л
- Двигатель 1/2 л.с.= 375 Вт
- 3 скорости: 121, 218, 489 об./мин.
- Таймер: до 30 мин.
- Панель управления: цифровая
- 3 насадки: плоская, крюк и венчик
- Вес: 35 кг

код	мм	ёмкость л	V	W
226285	398x499x(H)630	11,4	230	375

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ 20



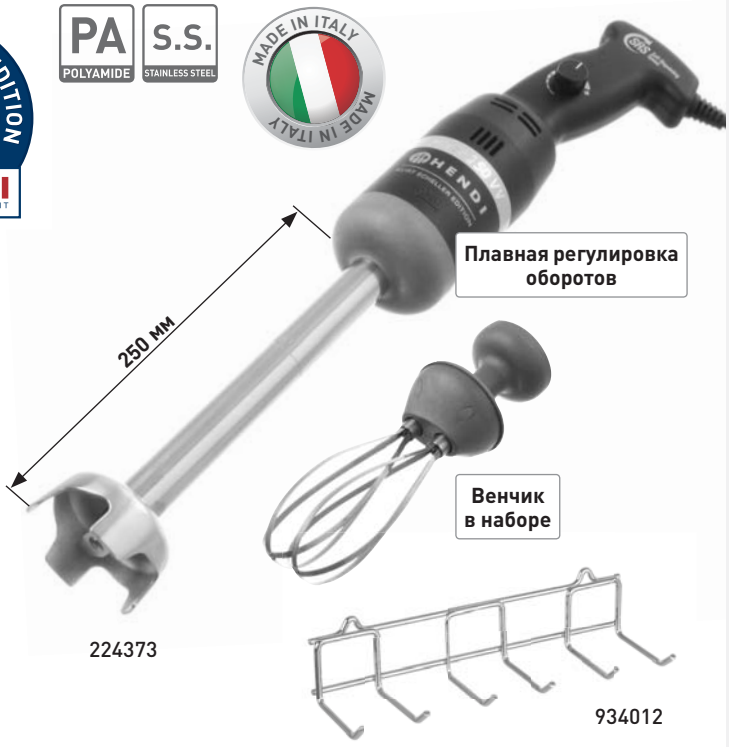
- Корпус из лакированной стали
- Дежа из нержавеющей стали 19 л, Ø320, (H)300 мм
- Двигатель 1/2 л.с.= 375 Вт
- 3 скорости: 142, 264, 482 об./мин.
- Таймер: до 15 мин.
- Панель управления: мануальная
- 3 насадки: плоская, крюк и венчик
- Вес: 100 кг

код	мм	ёмкость л	V	W
226292	460x520x(H)880	19	230	375



PA POLYAMIDE S.S. STAINLESS STEEL

MADE IN ITALY



224373

934012

МИКСЕР РУЧНОЙ HENDI 400 С ВЕНЧИКОМ - С РЕГУЛИРОВКОЙ СКОРОСТИ

– Предназначен для приготовления различных блюд с помощью разных насадок
– СМЕСИТЕЛЬ: для приготовления овощных супов и пюре, соусов, жидкого теста, майонеза, томатной пасты, соуса песто и т.д.
– ВЕНЧИК: для приготовления взбитых сливок, кремов, омлетов, суфле и т.д. Обе насадки выполнены из нержавеющей стали
– Скорость смесителя 2500-11000 об/мин
– Длина смесителя 400 мм
– Макс. уровень погружения венчика 290 мм
– Скорость венчика 250-1500 об/мин
– Длина венчика 350 мм
– Макс. ёмкость дежи 60 л

код	мм	V	W
224014	170x120x(H)740	230	400



В наборе насадки для смешивания и взбивания, и вешалкой

МИКСЕР РУЧНОЙ HENDI 250 С РЕГУЛИРОВКОЙ СКОРОСТИ

– Профессиональная модель
– Корпус выполнен из нейлона
– Насадка и нож выполнены из нержавеющей стали
– Насадка для взбивания в наборе
– Легкая чистка
– Эргономичная ручка
– Длина насадки: 250 мм
– Для посуды объемом до 20 л
– Регулируемая скорость вращения: 2 500-15 000 об./мин.
– Вес: 1,9 кг

код	мм	V	W
224373	ø75x555	230	250
934012	Вешалка настенная для миксера Hendi 250W		

224014



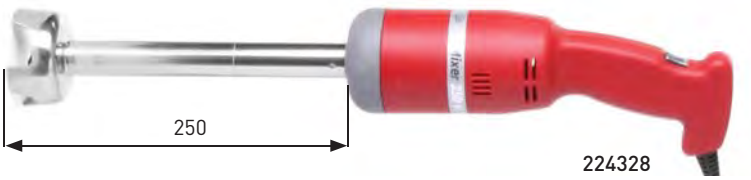
МИКСЕРЫ РУЧНЫЕ HENDI PROFI LINE

– Профессиональная модель
– Корпус из армированного нейлона
– Насадка и нож выполнены из нержавеющей стали
– Легкая чистка

МИКСЕР РУЧНОЙ HENDI 250 С ПОСТОЯННОЙ СКОРОСТЬЮ

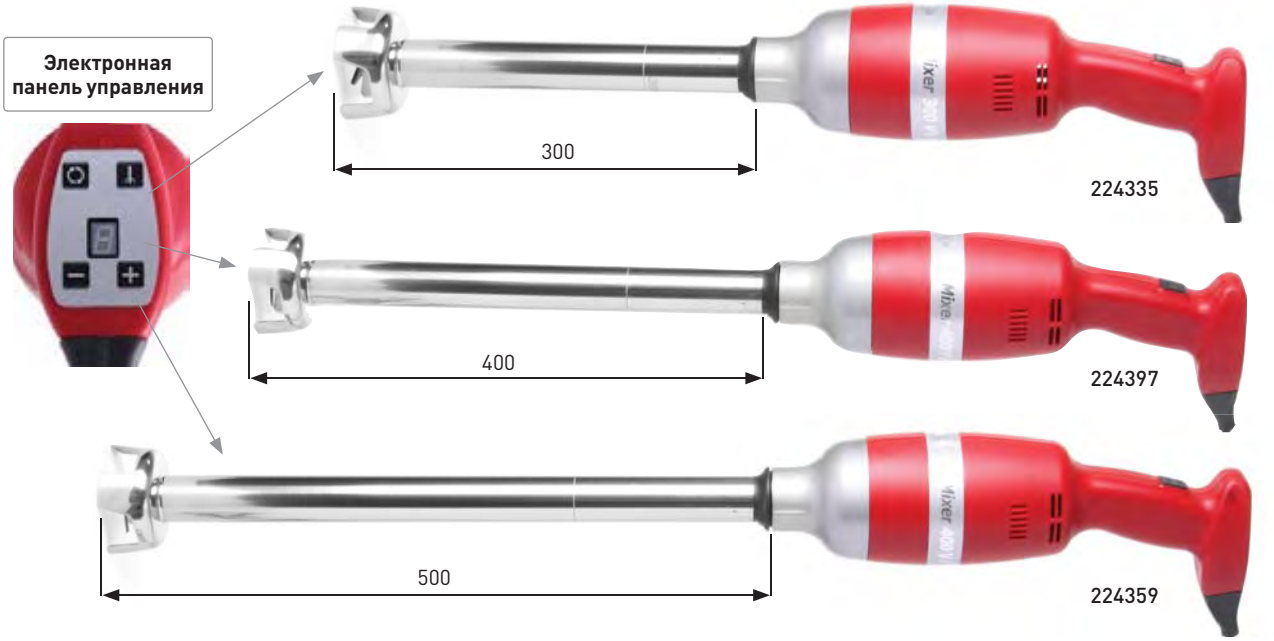
– Длина насадки – 250 мм
– Для посуды объемом до 20 литров
– Вес: 1,45 кг
– Скорость: 15000 об./мин.

код	мм	V	W
224328	ø75x285	230	250



224328

МИКСЕРЫ РУЧНЫЕ HENDI С РЕГУЛИРОВКОЙ СКОРОСТИ



224335

224397

224359

МИКСЕР РУЧНОЙ HENDI 300 С РЕГУЛИРОВКОЙ СКОРОСТИ

– Электронная панель управления (9 скоростей)
– Длина насадки – 300 мм
– Для посуды объемом до 50 литров
– Вес: 3,45 кг
– Скорость: 2 000 - 9 000 об./мин.
– Макс. скорость: 13 000 об./мин.

код	мм	V	W
224335	ø100x350	230	300

МИКСЕР РУЧНОЙ HENDI 400, С РЕГУЛИРОВКОЙ СКОРОСТИ

– Элктронная панель управления (9 скоростей)
– Длина насадки: 400 мм
– Для посуды объемом до 80 литров
– Вес: 4,1 кг
– Скорость: 2 000 – 9 000 об./мин.
– Макс. скорость: 15 000 об./мин.

код	мм	V	W
224397	ø100x350	230	400

МИКСЕР РУЧНОЙ HENDI 500, С РЕГУЛИРОВКОЙ СКОРОСТИ

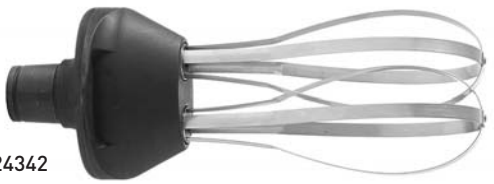
– Элктронная панель управления (9 скоростей)
– Длина насадки: 500 мм
– Для посуды объемом до 100 литров
– Вес: 4,1 кг
– Скорость: 2 000 – 9 000 об./мин.
– Макс. скорость: 15 000 об./мин.

код	мм	V	W
224359	ø100x350	230	400

НАСАДКА-ВЕНЧИК ДЛЯ МИКСЕРА HENDI 300, HENDI 400 И HENDI 500

– 2 венчика
– Простое и безопасное крепление к приводу

код	мм
224342	ø120x330



224342

ВЕШАЛКА НАСТЕННАЯ ДЛЯ МИКСЕРА

код	мм
934029	365x130x(H)70



934029

РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

– Версия для профессионального использования в кафе, ресторанах, гостиничных кухнях для приготовления смеси для мороженого, овощных супов, пюре, соусов, фарша, майонеза, томат-пюре, песто и т.п.

PA POLYAMIDE S.S. STAINLESS STEEL

– Вентилируемый двигатель
– Корпус с эргономичной ручкой из прочной пластмассы

КОРПУС С ДВИГАТЕЛЕМ РУЧНОГО МИКСЕРА KITCHEN LINE 350 С РЕГУЛИРОВКОЙ СКОРОСТИ

– Скорость: 4 000 - 16 000 об./мин

код	мм	V	W	вес (кг)
222171	ø91x359	230	350	2,5

КОРПУС С ДВИГАТЕЛЕМ РУЧНОГО МИКСЕРА KITCHEN LINE 500 С РЕГУЛИРОВКОЙ СКОРОСТИ

– Скорость: 4 000 - 16 000 об./мин

код	мм	V	W	вес (кг)
222188	ø91x359	230	500	3,1

НАСАДКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ ДЛЯ РУЧНОГО МИКСЕРА KITCHEN LINE 350 И 500

– Штанга и лезвие выполнены из нержавеющей стали
– Подходит для ручных миксеров Kitchen Line 222171, 222188

код	мм	вес (кг)
222225	250	0,5
222232	300	1,3
222249	400	1,5
222256	500	1,7

НАСАДКА-ВЕНЧИК ДЛЯ РУЧНОГО МИКСЕРА KITCHEN LINE 350 И 500

– Состоит из двух венчиков из нержавеющей стали
– Простой и безопасный способ крепления к приводному блоку.

код	мм	вес (кг)
222263	250	0,5

РУЧНОЙ МИКСЕР KITCHEN LINE 160 – С ПЕРЕМЕННОЙ СКОРОСТЬЮ

– Насадка для смешивания и лезвие выполнены из нержавеющей стали: дл. 160 мм, Ø 25 мм
– Скорость: 4 000 - 20 000 об./мин

код	мм	V	W	вес (кг)
222140	ø75x464	230	220	1,45

НАСАДКА-ВЕНЧИК ДЛЯ МИКСЕРА HENDI KITCHEN LINE 160

– Состоит из двух венчиков из нержавеющей стали
– Простой и безопасный способ крепления к приводному блоку

код	мм	вес (кг)
222164	185	0,4



ВАКУУМ-УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

S.S. STAINLESS STEEL



975251

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА KITCHEN LINE - КАМЕРНАЯ PROFI LINE

- Предназначена для упаковки продовольственных и технических товаров
- Корпус и камера выполнены из высококачественной нержавеющей стали 304
- Благодаря глубокой камере (модель 975251) и выпуклой крышке можно упаковывать большие порции
- Прозрачная крышка выполнена из прочного износостойкого материала
- Прокладка имеет V-сечение, что гарантирует высокий уровень вакуума
- Цифровой дисплей
- Проста в использовании
- Автоматический режим работы
- Регулируемое время запайки
- Манометр контроля уровня вакуума
- Производительность вакуумного насоса 10 м³/ час в моделях 975251 и 975268 и 20 м³/час в модели 975275



код	сварочная планка (мм)	мм	V	W
975251	260	330x480x(H)360	230	370
975268	300	370x480x(H)435	230	370
975275	350	425x560x(H)460	230	750





ПАКЕТЫ ДЛЯ ВАКУУМ-УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ

- Выполнены из многослойной барьерной плёнки PAPE нейлон/полиэтилен толщиной 65 µm

код	-	мм
970607	100 шт.	140x200
970386	100 шт.	160x230
970614	100 шт.	200x300
970393	100 шт.	250x350
970621	100 шт.	300x400

ABS PLASTIC S.S. STAINLESS STEEL

Выпуклая крышка



975398

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА KITCHEN LINE

- Корпус и камера выполнены из высококачественной нержавеющей стали
- Прозрачная крышка из ABS-пластика обеспечивает контроль над процессом упаковки
- Для профессионального использования
- Регулируемое время вакуумного цикла и запайки
- Цифровой дисплей уровня вакуума
- Производительность насоса: 77 л/мин.
- Габариты камеры: 350x300x(H)110 мм
- Ширина сварочной планки: 3,5 мм
- Вес: 24,4 кг

код	сварочная планка (мм)	мм	V	W
975398	295	429x359x(H)345	230	630

Габариты камеры: 350x300x(H)110 мм







ПАКЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ВАКУУМЕ И ДЛЯ КАМЕРНЫХ ВАКУУМ-УПАКОВОЧНЫХ МАШИН

- Пригодны для приготовления блюд методом Sous Vide
- Выполнены из многослойной барьерной плёнки PET/CPP толщиной 55 µm

код	-	мм
970676	100 шт.	140x200
970652	100 шт.	160x230
970683	100 шт.	200x300
970669	100 шт.	250x350
970690	100 шт.	300x400

NEW!



975442

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА PROFI LINE - КАМЕРНАЯ

– Предназначена для упаковки продовольственных и технических товаров
– Корпус и камера выполнены из высококачественной нержавеющей стали
– Цифровой дисплей
– Проста в использовании
– Автоматический режим работы
– Возможность регулировки уровня вакуума до 99%
– Регулируемое время запайки
– Сварочная планка 250 мм
– Производительность вакуумного насоса 6 м^3/час
– Размер вакуумной камеры: 260x300x(H)110 мм
– Вес: 25 кг

код	мм	V	W
975442	380x180x(H)80	230	190



970362

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ АСПИРАЦИОННАЯ МАШИНА PROFI LINE

S.S. STAINLESS STEEL

– Корпус из нержавеющей стали
– Профессиональный насос и вакуумный манометр
– Две программы: для ручного и автоматического режима
– Цифровой дисплей
– Регулируемое время запайки
– Сварочная планка с тефлоновым покрытием
– Мощность поршневого вакуумного насоса: 20 л/мин., 970447: 40 л/мин.
– Использовать только прессованные вакуумные пакеты

код	сварочная планка (мм)	мм	V	W
970362	350	370x280x(H)170	230	250
970430	400	420x280x(H)170	230	270
970447	500	520x280x(H)170	230	350



975336

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА KITCHEN LINE - БЕСКАМЕРНАЯ

S.S. STAINLESS STEEL

– Выполнена из нержавеющей стали
– Профессиональный вакуумный насос
– Полуавтоматическое управление
– Сварочная планка с тефлоновым покрытием
– Вакуумный насос: 20 л/мин.
– Использовать только гофрированные вакуумные пакеты

код	сварочная планка (мм)	мм	V	W
975336	350	370x260x(H)130	230	250





971017



971062

ПАКЕТЫ ВАКУУМНЫЕ ДЛЯ SOUS VIDE И БЕСКАМЕРНЫХ ВАКУУМУПАКОВОК

– Гофрированные
– Выполнены плёнки PA/PE толщиной 105 µm
– Прослойка из нейлона пригодна для контакта с пищевыми продуктами
– Прослойка из полиамида гарантирует герметичность
– Гофрированная прослойка облегчает отсасывание воздуха и образование вакуума
– Пригодны для вакуумной упаковки продовольственных продуктов, таких как: мясо, сыр, овощи, кулинарные изделия и т.п.

код	количество в упаковке	мм
971017	100	150x250
971048	100	150x400
971024	100	200x300
971055	100	250x350
971031	100	300x400
971062	2 рулона в наборе	200x6000
971079	2 рулона в наборе	300x6000



975374

Возможность установки подставки для пакетов в рулоне 970638



970638

S.S. STAINLESS STEEL

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА KITCHEN LINE - БЕСКАМЕРНАЯ

- Цифровой дисплей вакуумного запаечного цикла
- На выбор два режима вакуума: постоянный и пульсирующий
- На ручке находятся дополнительные кнопки быстрого запуска вакуума и запайки
- Автоматическое выключение если устройство не используется в течении 10 мин.
- Экономия электроэнергии
- Ширина сварочной планки 5 мм обеспечивает герметичность
- Высокая мощность сварочной планки позволяет сократить время до 2-3 с
- Регулировка времени запайки пакетов
- Высокопроизводительный насос: 16 л/мин.
- Корпус из нержавеющей стали
- Солидная ручка
- Возможность использования подставки для пакетов в рулоне 970638
- Использовать только гофрированные вакуумные пакеты макс. шириной 406 мм
- Вес: 6,9 кг

код	сварочная планка (мм)	мм	V	W
975374	406	490x260x(H)145	230	650



970638

ABS PLASTIC PC POLYCARBONATE

ПОДСТАВКА ДЛЯ ПАКЕТОВ ДЛЯ БЕСКАМЕРНОЙ ВАКУУМ-УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ KITCHEN LINE

- Насадка для пакетов в рулоне
- Возможность использования с вакуум-упаковочной машиной Kitchen Line 975374, а также любой другой, как свободностоящая подставка
- Подвижный нож с высокой точностью отрезает пакет желаемой длины
- Внутренние габариты: 412x101x(H)101 мм
- Основание из ABS-пластика
- Прозрачная крышка из поликарбоната для контроля за расходом рулона

код	мм
970638	487x122x(H)107



975350

ABS PLASTIC

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА BUDGET LINE - БЕСКАМЕРНАЯ

- Корпус выполнен из ABS-пластика
- На выбор 2 цикла запайки с разной продолжительностью
- Возможность использования пакетов в рулоне
- Только для пакетов макс. шириной 310 мм
- Ширина сварочной планки 2 мм
- Быстрый процесс запайки предотвращает попадание влаги
- Производительность насоса: 11 л/мин.
- Сварочная планка на подъемной крышке минимизирует риск получения ожогов во время работы и облегчает чистку устройства
- Высокий комфорт работы благодаря низкому уровню шума
- Вес: 1,74 кг

код	сварочная планка (мм)	мм	V	W
975350	310	390x160x(H)92	230	110

NEW!



970461

ABS PLASTIC

БЕСКАМЕРНАЯ ВАКУУМНАЯ АСПИРАЦИОННАЯ МАШИНА FRESH BUDGET LINE

- Корпус выполнен из ABS
- Сварочная планка 300 мм
- Мощность масляного вакуумного насоса: 10 л/мин
- Вес нетто: 2,3кг
- Использовать только гофрированные вакуумные пакеты

код	сварочная планка (мм)	мм	V	W
970461	300	380x180x(H)80	230	190

ПАКЕТЫ ДЛЯ ВАКУУМ-УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ



ПАКЕТЫ ДЛЯ ВАКУУМ-УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ

– Выполнены из многослойной барьерной плёнки PAPE нейлон/полиэтилен толщиной 65 µm

код	количество в упаковке	мм
970607	100 шт.	140x200
970386	100 шт.	160x230
970614	100 шт.	200x300
970393	100 шт.	250x350
970621	100 шт.	300x400



ПАКЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ВАКУУМЕ И ДЛЯ КАМЕРНЫХ ВАКУУМ-УПАКОВОЧНЫХ МАШИН

– Пригодны, для приготовления блюд методом Sous Vide
– Выполнены из многослойной барьерной плёнки PET/CPP толщиной 55 µm

код	количество в упаковке	мм
970676	100 шт.	140x200
970652	100 шт.	160x230
970683	100 шт.	200x300
970669	100 шт.	250x350
970690	100 шт.	300x400





971062

ПАКЕТЫ ВАКУУМНЫЕ ДЛЯ SOUS VIDE И БЕСКАМЕРНЫХ ВАКУУМУПАКОВОК

– Гофрированные
– Выполнены плёнки PA/PE толщиной 105 µm
– Прослойка из нейлона пригодна для контакта с пищевыми продуктами
– Прослойка из полиамида гарантирует герметичность
– Гофрированная прослойка облегчает отсасывание воздуха и образование вакуума
– Пригодны для вакуумной упаковки продовольственных продуктов, таких как: мясо, сыр, овощи, кулинарные изделия и т.п.

код	количество в упаковке	мм
971062	2 рулона в наборе	200x6000
971079	2 рулона в наборе	300x6000



ПАКЕТЫ ВАКУУМНЫЕ ДЛЯ SOUS VIDE И БЕСКАМЕРНЫХ ВАКУУМУПАКОВОК

– Гофрированные
– Выполнены плёнки PA/PE толщиной 105 µm
– Прослойка из нейлона пригодна для контакта с пищевыми продуктами
– Прослойка из полиамида гарантирует герметичность
– Гофрированная прослойка облегчает отсасывание воздуха и образование вакуума
– Пригодны для вакуумной упаковки продовольственных продуктов, таких как: мясо, сыр, овощи, кулинарные изделия и т.п.

код	количество в упаковке	мм
971017	100 шт.	150x250
971048	100 шт.	150x400
971024	100 шт.	200x300
971055	100 шт.	250x350
971031	100 шт.	300x400

Panasonic

КУХОННЫЙ КОМБАЙН PANASONIC MK-F800

– Сенсорная панель управления TOUCH SCREEN со светодиодной подсветкой (LED) иконок
– Смесительная чаша из тритана: макс. объем 2,5 л/ полезный объем 1,5 л
– Черно-серебряный корпус из алюминия и стекла
– Простой в обслуживании
– 5 автоматический программ:
  – измельчение мяса
  – рубка овощей
  – измельчение замороженных продуктов
  – замес теста
  – сушка овощей
– 2 ручных режима работы:
  – непрерывный
  – импульсный
– Таймер
– Выключатель безопасности – останавливает работу двигателя при снятии насадки
– 13 насадок для 33 функций
– Аксессуары можно мыть в посудомоечной машине
– Не предназначен для непрерывной работы (2 мин. работы – 4 мин. перерыв)
– Вес: 6,5 кг

НАСАДКИ:

– Нож с двумя зубчатыми лезвиями на разных уровнях
– Терка для сыра с зубчатыми дисками
– Насадка для замеса теста
– Насадка для перетирания
– Насадка для мелкой шинковки овощей и фруктов (1 мм)
– Насадка для тонкой нарезки ломтиками
– Насадка для картофеля фри
– Пресс для цитрусовых
– Блендер (нож и стакан 1 л)
– Мельничка для специй, кофе, злаков
– Насадка для сушки овощей

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ:

– Щетка для чистки
– Контейнер для насадок

код	мм	V	W
235218	358x518x(H)463,5	230	1000

NEW!



235218



Насадки



Panasonic

Сенсорная панель управления с готовыми программами выпечки



235232

NEW!

ХЛЕБОПЕЧЬ PANASONIC

- Идеальна для выпечки множества разнообразных видов хлеба: белого, ржаного, масляного, на закваске, с изюмом, орехами, злаками и прочими добавками
- Сенсорная панель управления на крышке, 17 программ выпечки
- Две сменные насадки для замеса теста: отдельно для пшеничного и ржаного
- 3 размера буханок хлеба
- Выбор цвета корочки
- Таймер до 13 часов
- Диспенсер для дрожжей – автоматически добавляет нужное количество в процессе приготовления теста
- Диспенсер для изюма и орехов обеспечивает равномерное распределение добавок в тесте
- Датчик температуры окружающей среды
- Датчик температуры пекарной камеры
- Форма для выпечки с антипригарным покрытием

КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- Инструкция по эксплуатации с рецептами выпечки
- 2 емкости из полипропилена с крышкой и мерной шкалой, 550 мл каждая
- Двусторонняя мерная ложка (15 и 5 мл с обозначением меньших значений) для сахара, соли и дрожжей
- Мерная ложка для закваски
- Вес: 7,6 кг

код	мм	V	W
235232	256x389x(H)382	230	550

Форма для выпечки с антипригарным покрытием



2 емкости с крышкой 550 мл

Диспенсер для изюма, орехов, сухофруктов, злаков для их равномерного распределение в тесте



Диспенсер для дрожжей автоматически добавляет нужное количество в процессе приготовления теста

Две насадки для замеса пшеничного и ржаного теста

Двусторонняя мерная ложка 15/5 мл для сахара, соли и дрожжей, и мерная ложка для закваски 0,1 г

Panasonic

NEW!

ШНЕКОВАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА PANASONIC

– Тихая и простая в обслуживании шнековая соковыжималка для овощей и фруктов
– Позволяет выжимать сок из различных овощей, фруктов (в т.ч. бананов) и зелени
– Благодаря низкой скорости вращения шнека – 45 об./мин. питательные вещества не разрушаются
– Сок, выжатый путем медленного отжима, не расслаивается и дольше сохраняет вкус и аромат
– Благодаря основанию шнека из нержавеющей стали как мягкие, так и твердые продукты выжимаются до последней капли
– В комплекте насадка для приготовления замороженных десертов и сорбетов
– Возможность приготовления джемов и супов
– Реверс для самоочистки устройства от застрявшего жмыха
– Предохранение от включения при неправильной установке чаши

В КОМПЛЕКТЕ:

– Чаша для сока 1 л
– Чаша для жмыха 1 л
– Щетка для чистки
– Вес: 4 кг

код	мм	V	W
221068	185x176x(H)432	230	150



221068





Насадка для приготовления полезных для здоровья замороженных десертов и сорбетов



Чаша для сока 1л и жмыха 1л



Шнек с низкой скоросью вращения – 45 об./мин., выжимает сок не разрушая питательные вещества

Panasonic

NEW!



221075

СОКОВЫЖИМАЛКА PANASONIC

- Профессиональная соковыжималка для приготовления свежих соков из овощей и фруктов с функцией автоматического удаления жмыха
- Предназначена для небольших заведений общественного питания
- Большое загрузочное отверстие ø75 мм помещает овощи и фрукты целиком, что позволяет быстро приготовить свежий и полезный сок без лишний затрат времени
- Специальная мелкоячеичная сетка тщательно отделяет жмых для получения чистого и вкусного сока
- Быстрая и простая чистка: все элементы можно разобрать без специальных инструментов
- Чтобы не пролилась ни одна капля, достаточно просто поднять носик
- Безопасность использования обеспечивают специальные блокировочные механизмы. При снятии крышки все подвижные элементы останавливаются
- Корпус из нержавеющей стали обеспечивает долговечность устройства
- Металическиая центрифуга с S-образным ножом удерживает фрукт на одном месте
- 2 скоростных режима
- Нескользящая подставка
- Носик с возможностью поворота на 120° позволяет легко наливать сок, когда за столом сидит несколько человек

В КОМПЛЕКТЕ:

- Чаша для сока 1,5 л
- Контейнер для жмыха 2 л
- Вес: 4,1 кг
- Не предназначена для непрерывной работы (2 мин. работы – 4 мин. перерыв)

код	мм	V	W
221075	384x216x(H)305	230	800







Panasonic

NEW!

БЛЕНДЕР PANASONIC

- Сенсорная панель управления TOUCH SCREEN со светодиодной подсветкой (LED) иконок
- Черно-серебряный корпус из алюминия и стекла
- Простой в обслуживании
- 10 скоростных режимов
- 6 автоматических программ для приготовления:
  - соков и коктейлей
  - смузи
  - пюре
  - супов
  - измельченных продуктов (напр., орехов)
  - замороженных коктейлей
- Максимальная скорость вращения 19000 об./мин.
- Импульсный режим работы
- Стеклянный стакан 1,8 л с мерной шкалой
- Специальный нож с 6 лезвиями из нержавеющей стали, установленных на разном уровне
- Функция измельчения льда (мелкие кубики)
- Идеальный для приготовления замороженных коктейлей
- Выключатель безопасности – останавливает работу двигателя при снятии насадки
- Стакан можно мыть в посудомоечной машине
- Вес: 6,3 кг
- Не предназначен для непрерывной работы (9 мин. работы – 10 мин. перерыв)

код	мм	V	W
230725	220x240x(H)447	230	1200



230725

Сенсорная панель управления TOUCH SCREEN со светодиодной подсветкой (LED) иконок



Специальный нож с 6 лезвиями из нержавеющей стали, установленных на разном уровне





Гелевая прокладка на стакан для поддержания температуры измельчаемого продукта





KENWOOD

CREATE MORE

S.S.
STAINLESS STEEL



976340



КУХОННАЯ МАШИНА COOKING CHEF KM094 - ПЛАНЕТАРНАЯ, С ИНДУКЦИОННЫМ НАГРЕВОМ

- Для приготовления теста для выпечки и взбивания пены из яичных белков
- Корпус из нержавеющей стали
- 3 гнезда: высоко-, средне- и низкоскоростное
- 8 скоростей и импульсный режим работы
- Чаша из нержавеющей стали 6,7 л с ручками
- Таймер прямого и обратного отсчёта с установкой времени до 3 часов с точностью до 5 мин.
- Регулировка температуры 20 – 140 °C (погрешность до 2°C)
- 4 насадки из нержавеющей стали: крюк для теста, плоская K-образная насадка, венчик и универсальная насадка для смешивания
- 1 насадка flexi
- Защита от брызг
- Корзина для приготовления блюд на пару
- Вес: 13,6 кг

код	мм	V	W
976340	335x410x(H)380	230	1500

АДАПТЕР ДЛЯ НАСАДОК ДЛЯ КУХОННОЙ МАШИНЫ COOKING CHEF KM094

- Можно приобрести только при покупке кухонной машины Cooking Chef KM094 или насадки



979976

код
979976

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT



KENWOOD

CREATE MORE

NEW! S.S. STAINLESS STEEL



979969







КУХОННАЯ МАШИНА 6,7L, KVL6320S CHEF ELITE XL

– Для приготовления теста для выпечки и взбивания пены из яичных белков
– Серебристый корпус, поворотная ручка с подсветкой
– Шлифованная чаша (6,7 л) с блестящим краем
– Гнездо для медленных оборотов типа TWIST
– Гнездо для быстрых оборотов
– Плавная регулировка скорости вращения и импульсный режим работы
– Функция бережного смешивания
– Кнопка поднятия рабочего элемента расположена сзади

КОМПЛЕКТАЦИЯ:

– 3 насадки из нержавеющей стали SYSTEM PRO:
– К-образная насадка для смешивания, венчик и спиральный крюк
– Стеклянный блендер Thermo Resist KAH358NS 1,6 л
– Защитный экран от брызг

– Вес: 9,4 кг

код	мм	V	W
979969	410x295x(H)350	230	1400



KENWOOD

CREATE MORE

NEW!



979952

КУХОННАЯ МАШИНА 6,7L, KVL8320S CHEF TITANIUM XL

- Серебристый корпус
- Поворотная ручка с подсветкой
- Кнопка start/stop
- Полированная чаша (6,7 л) с ручками и мерной шкалой внутри
- Подсветка чаши
- Гнездо для медленных оборотов типа TWIST
- Гнездо для быстрых оборотов
- Плавная регулировка скорости вращения и импульсный режим работы
- Функция бережного смешивания
- Кнопка поднятия рабочего элемента расположена сзади

КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- 5 насадок из нержавеющей стали SYSTEM PRO:
- K-образная насадка, венчик и спиральный крюк, насадка flexi и насадка для аэрации смесей
- Стеклянный блендер Thermo Resist KAH358NS 1,6 л
- 2 защитных экрана от брызг

- Вес: 10,4 кг



код	мм	V	W
979952	380x285x(H)356	230	1700

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

НАСАДКИ ДЛЯ КУХОННЫХ МАШИН KENWOOD



НАСАДКА - МЯСОРУБКА
– Диамтер дисков - 60 мм
– Комплектация:
– 3 решетки (3мм, 4,5мм и 8мм)
– 2 насадки для колбас
– 1 насадка для кеббе

код	мм
976197	250x160x(H)250



НАСАДКА - ОВОЩЕРЕЗКА „ROTO"
– 5 барабанов - 2 для нарезки ломтиками (2 и 4 мм), 2 терки (крупная и мелкая), 1 для натирания, напр. картофеля для картофельных блинов

код	мм
976203	120x213x(H)137



НАСАДКА - ПРЕСС ДЛЯ ЯГОД
– Стальной корпус с загрузочным лотком
– Толкач и шнек из пластика
– Стальная решетка
– Щетка для чистки

код	мм
976210	137x236x(H)250



НАСАДКА ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ
– Для нарезки кубиками размером 10x10 мм
– Идеально подходит для нарезки овощей, твердых фруктов, сыра, мяса и др.

код	мм
976227	185x212x(H)267



НАСАДКА - ОВОЩЕРЕЗКА ДЛЯ НАРЕЗКИ, НАТИРАНИЯ И ШИНКОВАНИЯ
– Комплектация:
– 7 дисков: 2 для нарезки ломтиками (2 и 4 мм), 2 терки (крупная и мелкая), 1 для натирания, напр. картофеля, 1 для нарезки соломкой (жюльен), 1 для нарезки картофеля фри

код	мм
975978	175x205x(H)220



НАСАДКА - МАЛАКСЕР
– Комплектация:
– 6 дисков: 2 для нарезки ломтиками (2 и 4 мм), 2 терки (крупная и мелкая), 1 для натирания, напр. картофеля, 1 для нарезки соломкой (жюльен)
– Стальное лезвие
– Насадка выполнена из тритана - материала, устойчивого к механическим повреждениям и потере блеска

код	мм
975985	250x246x(H)178



НАСАДКА - СОКОВЫЖИМАЛКА
– Широкое приемное жерло для целых яблок
– Комплектация:
– Толкач, емкость для сока и щетка для чистки

код	мм
975992	200x310x(H)270



НАСАДКА - ПРЕСС ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ
– Ёмкость 600 мл
– Резервуар для мякоти

код	мм
976005	190x220x(H)165



НАСАДКА - БЛЕНДЕР ИЗ ТЕРМОСТОЙКОГО СТЕКЛА (1,6 Л)
– Съемный тройной нож
– Стекло, устойчивое к перемене температуры до 160°C

код	мм
976234	140x195x(H)275



НАСАДКА - МОРОЖЕНИЦА
– Комплектация:
– Чаша, лопатка и пластиковая крышка

код	мм
976029	300x260x(H)240



НАСАДКА ДЛЯ ПРОТИРАНИЯ ПЮРЕ, СОУСОВ, ДЖЕМОВ И Т.П.
– Комплектация:
– 2 решетки (мелкая и крупная)
– Насадка для перемешивания и стальная чаша

код	мм
976258	245x245x(H)130



НАСАДКА - ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ДЛЯ НЕБОЛЬШИХ ПОРЦИЙ
– Съемные лезвия
– Комплектация:
– 4 емкости из закаленного стекла с крышками

код	мм
976043	100x100x(H)150



НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАКАРОН
– Комплектация:
– Стальной корпус с загрузочным лотком, толкач, бронзовый диск для макарон ригате и устройство для чистки

код	мм
976272	150x240x(H)230



ДИСК ДЛЯ НАСАДКИ 976050 ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАКАРОН
– Бронзовые, диаметр 40 мм

код	
976067	казарецче
976074	паппарделле
976081	лингуине



НАСАДКА ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА
– 9 режимов толщины раскатки теста
– Ширина раскатанного теста: 140 мм

код	мм
976289	130x50x(H)110

НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАКАРОН
– Габариты: 110x130x(H)50 мм

код	
976302	тальятелле (7 мм)
976319	тальолини (4 мм)
976326	тренетте (1,5 мм)
976333	спагетти (1,5 мм)





KENWOOD

CREATE MORE



975626

КУХОННЫЙ КОМБАЙН FPM800

- Предназначен для измельчения, смешивания, взбивания продуктов, замешивания теста, взбивания пены и сливок, выжимания соков, дробления льда
- Плавная регулировка скорости вращения
- Пульсационный режим
- Корпус из матовой стали
- Нескользящие резиновые ножки ø65 мм

НАСАДКИ
МАЛАКСЕР

- Ёмкость чаши 3 л
- Шкала: от 500 до 2000 мл
- Шаг шкалы 500 мл
- Нож с рифленным лезвием
- Прозрачный поликарбонат
- Погружное овальное жерло: 74x51 мм
- Дополнительное жерло: ø43 мм
- Габриты: ø210, H 260 мм

МИНИ МАЛАКСЕР

- Ёмкость чаши 1,75л
- Нож с рифленным лезвием
- Прозрачный поликарбонат
- Погружное овальное жерло:
  - 74x51 мм
  - Дополнительное жерло: ø43 мм



БЛЕНДЕР

- Ёмкость: 1,5л
- Стекло „THERMO RESIST"
- Нож с четырьмя лезвиями
- Шкала: от 200 до 1600 мл
- Шаг шкалы 200 мл
- Указатель максимального уровня горячих блюд (1200 мл)
- Габариты: ø140 , H 270 мм

ДИСКИ ДЛЯ РЕЗКИ НА БАЗЕ ЧАШИ МАЛАКСЕРА

- Диск для брусочков „Julienne": 2,5x3 мм
- Диск-терка двухсторонний: соломка 4 мм и ломтики 2 мм
- Диск-терка двухсторонний: соломка 8 мм и ломтики 4 мм
- Диск-терка для картофельных блинов
- Закрывающийся контейнер для дисков

СОКОВЫЖИМАЛКА НА БАЗЕ ЧАШИ МАЛАКСЕРА

НАСАДКИ ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ, ВЗБИВАНИЯ, ПЕРЕМЕШИВАНИЯ НА БАЗЕ ЧАШИ МАЛАКСЕРА

PC POLYCARBONATE S.S. STAINLESS STEEL

КУХОННЫЙ КОМБАЙН FPM800

КОД	ММ	V	W
975626	230x230x(H)160	230	1000



KENWOOD

CREATE MORE



975671

МЯСОРУБКА MG 700

– Предназначена для малого бизнеса
– Производительность 180 кг/час
– Корпус из матового алюминия
– Толкач из твердой пластмассы
– В наборе 3 решетки: ø 3 мм, ø 4,5 мм и ø 8 мм
– Диаметр решетки 69 мм
– 2 насадки для колбас: ø12 и 21 мм
– Насадка для кеббе
– Скорость вращения шнека:
  – поз.1 - 150 об./мин.
  – поз.2 - 210 об./мин.
  – реверс 100 об./мин.
– Не предназначена для непрерывной работы
– Вес: 7,3 кг

код	мм	V	W
975671	385x200x(H)380	230	850



976159

МЯСОРУБКА MG 510

– Предназначена для малого бизнеса
– Производительность: 120 кг/ч
– Выполнена полностью из металла
– Функция реверса
– Толкатель из прочного пластика
– В наборе 3 решетки с отверстиями ø 3 мм, ø 4,5 мм, ø 8 мм
– 2 насадки для приготовления домашних колбас и 1 для кебабов
– Крышку загрузочного жерла можно использовать в качестве емкости для измельченного мяса
– Легкий монтаж и демонтаж
– Не предназначена для непрерывной работы
– Вес: 5,3 кг

код	мм	V	W
976159	265x210x(H)345	230	1600



KENWOOD

CREATE MORE

СОКОВЫЖИМАЛКА KENWOOD JMP800

- Для выжимания сока из фруктов (в т.ч. бананов), овощей и зелени, а также из орехов и миндаля
- Комплектация:
  - ёмкость 1,5 л для жмыха
  - ёмкость 1,5 л для сока
  - фильтр для мякоти
- Щетка для очистки
- Скорость: 48 об./мин.
- Размер приемного жерла: XL на целые фрукты
- Антикапельная система - встроенная пробка
- Системой сбора жмыха - вращающаяся ёмкость
- Регулировка густоты сока - съемное сито на ёмкость
- Задняя скорость
- Функция очистки - промывание приемного жерла водой
- Тип двигателя: индукционный - надежность и бесшумная работа

код	мм	V	W
976173	200x155x(H)440	230	240



976173

БЛЕНДЕР SB 327

- Превосходное устройство для измельчения льда, перемалывания, смешивания и приготовления смузи
- С помощью удобного крана-дозатора можно разливать напитки прямо из блендера
- Стеклянный градуированный кувшин ёмкостью 2л можно мыть в посудомоечной машине
- Корпус двигателя из алюминия
- 2 скорости: для мягких и твердых продуктов
- Запатентованные съёмные ножи гарантируют длительный срок работы
- Антискользящие ножки
- Вес: 5,3 кг

код	мм	V	W
975640	220x240x(H)480	230	750



975640



KENWOOD

CREATE MORE



976357



БЛЕНДЕР BLM800WH - 1400 W

– Кувшин 1,6 л из термостойкого стекла позволяет смешиватькак горячие, так и холодные ингредиенты
– Плавная регулировка скорости и импульсный режим работы
– 6 автоматических программ (напитки, супы-пюре, колка льда, мелкая шинковка, крупная шинковка, самоочистка)
– Система 4-х ножей из нержавеющей стали:
- 2 сепарационных ножа не позволяют ингредиентам блокировать лезвия
- нижние лезвия продвигают ингредиенты вверх
- зубчатое лезвие измельчает самые твердые ингредиенты
– Простая система крепления кувшина DROP ON
– Запроектирован также для леворуких пользователей
– Венчик в наборе
– Вес: 6,76 кг

код	мм	V	W
976357	160x220x(H)430	230	1400



976166

БЛЕНДЕР ПОГРУЖНОЙ HDM800SI

– Металлический корпус
– 5 скоростей и режим TURBO
– Технология TRIBLADE
– Предохранение от перегрева
– на 33% увеличенное основание насадки для смешивания защищает от брызг и сокращает время работы

Комплектация:
– НАСАДКА ДЛЯ ПЮРЕ с тремя лезвиями - ø85x(H)220 мм
– Венчик - ø55x(H)205 мм
– Кувшин ёмкостью 1 л с мерной шкалой - ø195x(H)185 мм

код	мм	V	W
976166	ø55x(H)215	230	1000



975763

БЛЕНДЕР ПОГРУЖНОЙ HDP308WH TRIBLADE SYSTEM

– Устройство для измельчения, протирания и взбивания
– 5 скоростей + режим TURBO
– Акриловая емкость 0,75 л с мерной шкалой
– Стальная насадка блендера

НАСАДКИ:
– БЛЕНДЕР - оснащен 3 ножами длиной 20 мм, расположенными под разными углами, благодаря чему обработка продуктов происходит на трех различных уровнях для достижения идеального результата
– 6 выступов по краям основания блендера предотвращают разбрызгивание и обеспечивают тщательное измельчение содержимого
– Длина насадки блендера: 228 мм, максимальная глубина погружения: 183 мм
– ВЕНЧИК: для приготовления взбитых сливок, кремов, омлетов, суфле и т.д.
– длина: 140 мм, диаметр: 55 мм
– НАСАДКА ДЛЯ ПЮРЕ из нержавеющей стали - ø103x(H)147 мм
– Вес: 2,1 кг

код	мм	V	W
975763	73x73x(H)420	230	800



KENWOOD

CREATE MORE

S.S.
STAINLESS STEEL

ЧАЙНИК БЕСПРОВОДНОЙ

– Корпус из сатиновой нержавеющей стали
– Съемный фильтр со стальной сеткой
– Емкость: 1,7 л
– Мерная шкала с двух сторон
– Кнопка включения с подсветкой
– Подставка из пластика

код	мм	V	W
975824	155x180x(H)250	230	2200



975824

DēLonghi

КОФЕМАШИНА EC 860 DE'LONGHI

– Идеальна для использования в офисе и дома
– Корпус из нержавеющей стали с хромированными декорационными элементами
– Система Thermoblock - быстрый нагрев воды до идеальной тепературы
– Система экономии энергии: Stand by
– Выбор напитков при помощи кнопок:
  – эспрессо (одинарный или двойной)
  – капучино
  – латте макиато
– Сиситема автоматического вспенивания молока
– Не требует подключения воды
– Функция „Мой кофе": возможность сохранения индивидуальных настроек кофе
– Съемный резервуар для воды: 1 л
– Давление: 15 бар
– Функция подогрева чашек активируемая нажатием кнопки
– Можно использовать молотый кофе и чалды E.S.E.
– Поддон с индикатором заполнения
– Максимальная высота чашек: 100 мм
– Вес: 6,8 кг

код	мм	V	W
975848	275x320x(H)305	230	1450



975848



226384



Шпатель и лопатка для перемешивания



Легко демонтируемая система 4-х ножей

Чаша 2 л из нержавеющей стали



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КУХОННЫЙ КОМБАЙН MYCOOK 1,8

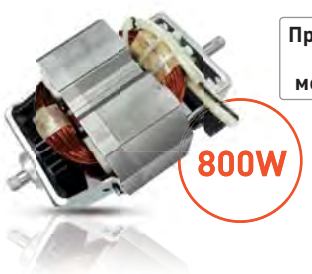
– Таймер: 0-1 мин. - посекундно, 1-10 мин. - по 30 секунд, 10-90 мин. - поминутно
– Мощность индукционного нагрева: 1000 Вт
– Диапазон температур: от +40° до +120°C
– Мощность двигателя: 800 Вт
– Скорость вращения: 8700 об./мин.
– Система самодиагностики
– Пластиковый корпус двигателя
– Вес: 7,8 кг
– Комплектация:
– Чаша 2 л из нержавеющей стали с мерной шкалой (1, 1,5, 2 л)
– Легко демонтируемая система 4-х ножей
– Шпатель и лопатка для перемешивания

код	мм	V	W
226384	350x270x(H)290	230	1800



ТЕХНОЛОГИЯ ИНДУКЦИОННОГО НАГРЕВА

Мощность индукционного нагрева: 1000 Вт



Профессиональный двигатель мощностью 800 Вт

МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ:
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ, НАТИРАНИЕ, ШИНКОВАНИЕ, РАСТИРАНИЕ, ПЕРЕМЕШИВАНИЕ, ВЗБИВАНИЕ, ЗАМЕС ТЕСТА, ТУШЕНИЕ, ВАРКА





Перфорированный вкладыш для варки и фильтрования



Шпатель и лопатка для перемешивания



Легко демонтируемая система 4-х ножей



Аксессуары для готовки на пару

ИНДУКЦИОННЫЙ КУХОННЫЙ КОМБАЙН MYCOOK 1,6

- Функция взвешивания: максимальный вес одного взвешивания – 2 кг (общий вес загружаемых продуктов – 5 кг), шаг – 10 г
- Таймер: 0-1 мин. - посекундно, 1-10 мин. - по 30 секунд, 10-90 мин. - поминутно
- Диапазон температур: от +40° до +120°C
- Мощность двигателя: 600 Вт
- Мощность индукционного нагрева: 1000 Вт
- Скорость вращения: 8700 об./мин.
- Система самодиагностики
- Пластиковый корпус двигателя
- Вес: 10 кг
- Комплектация:
  - Чаша 2 л из нержавеющей стали с мерной шкалой (1, 1,5, 2 л)
  - Легко демонтируемая система 4-х ножей
  - Аксессуары для готовки на пару
  - Шпатель и лопатка для перемешивания
  - Перфорированный вкладыш

код	мм	V	W
226391	350x270x(H)290	230	1600



ТЕХНОЛОГИЯ ИНДУКЦИОННОГО НАГРЕВА

Мощность индукционного нагрева: 1000 Вт

МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ:
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ, НАТИРАНИЕ, ШИНКОВАНИЕ, РАСТИРАНИЕ, ПЕРЕМЕШИВАНИЕ, ВЗБИВАНИЕ, ЗАМЕС ТЕСТА, ТУШЕНИЕ, ВАРКА

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

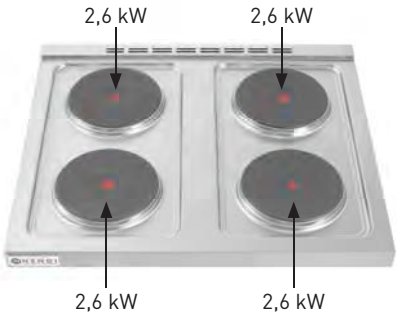
NEW! 18/10 STAINLESS STEEL

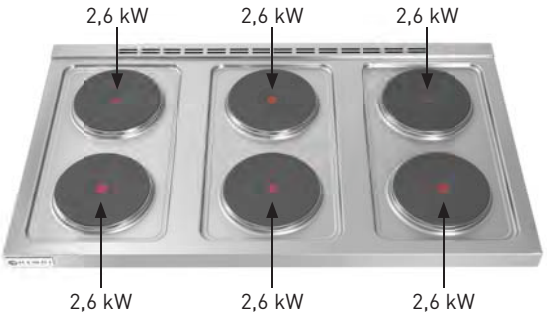


225936



226247





ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 4-Х КОНФОРОЧНАЯ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ КОНВЕКЦИОННЫМ ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ GN 1/1

– Столешница плиты из нержавеющей стали AISI 304
– Боковые части корпуса из нержавеющей стали AISI 430
– Чугунные конфорки: 4xO220 мм по 2,6 кВт
– Стальные регулируемые ножки
– Вес: 78 кг

КОНВЕКЦИОННЫЙ ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ GN 1/1:
– Электрический 3 кВт
– Вместимость: 4x GN 1/1
– Хромированные направляющие
– Расстояние между уровнями: 75 мм
– Вентилятор без реверса
– Камера из нержавеющей стали: 635x370x(H)350 мм
– В комплекте 1 решетка GN 1/1

код	мм	kW	V
225936	800x700x(H)900	13,4	400

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 6-ТИ КОНФОРОЧНАЯ KITCHEN LINE С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ КОНВЕКЦИОННЫМ ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ GN 1/1

– Столешница плиты из нержавеющей стали AISI 304
– Боковые части корпуса из нержавеющей стали AISI 430
– Чугунные конфорки: 6xø220 мм по 2,6 кВт
– Отделение для хранения без дверцы, внутренний размер: 410x570(H)470 мм
– Стальные регулируемые ножки 100-165 мм
– Вес: 104 кг

КОНВЕКЦИОННЫЙ ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ GN 1/1:
– Электрический конвекционный 3 кВт
– Вместимость: 4x GN 1/1
– Расстояние между уровнями: 75 мм
– Хромированные направляющие, съемные – для тщательной чистки
– 1 вентилятор без реверса
– Камера из нержавеющей стали: 635x370x(H)350 мм
– В комплекте 1 решетка GN 1/1

код	kW	мм	V
226247	18,6	1200x700x(H)900	400



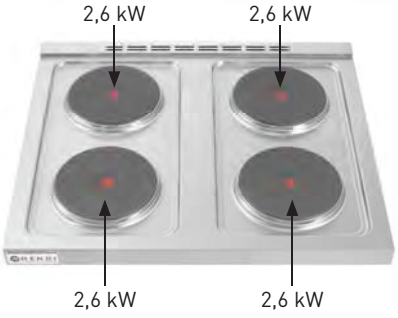


Камера из нержавеющей стали

NEW!



226223



ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ – 4-Х КОНФОРОЧНАЯ KITCHEN LINE НА ОТКРЫТОМ МОДУЛЕ

- Столешница плиты из нержавеющей стали AISI 304
- Боковые части корпуса из нержавеющей стали AISI 430
- Отделение для хранения без дверцы, внутренний размер: 798x570x(H)470 мм
- Чугунные конфорки: 4xø220 мм по 2,6 кВт
- Стальные регулируемые ножки 100-165 мм
- Вес: 65 кг

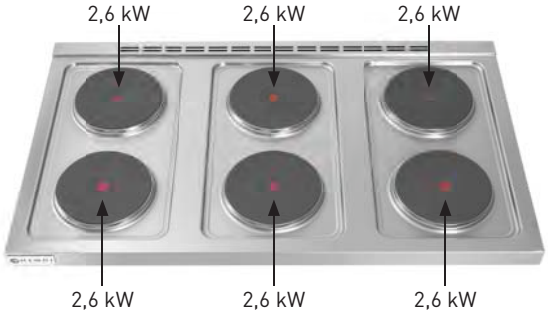
код	kW	мм	V
226223	10,4	800x700x(H)900	400

NEW!

18/10 STAINLESS STEEL



226230

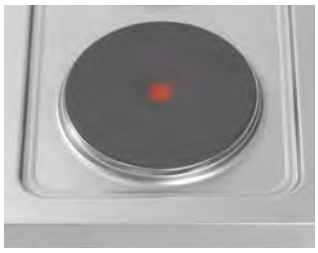


ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ – 6-ТИ КОНФОРОЧНАЯ KITCHEN LINE НА ОТКРЫТОМ МОДУЛЕ

- Столешница плиты из нержавеющей стали AISI 304
- Боковые части корпуса из нержавеющей стали AISI 430
- Отделение для хранения без дверцы, внутренний размер: 1198x570x(H)470 мм
- Чугунные конфорки: 6xø220 мм по 2,6 кВт
- Стальные регулируемые ножки 100-165 мм
- Вес: 90 кг

код	kW	мм	V
226230	15,6	1200x700x(H)900	400

Чугунные конфорки



Столешница плиты из нержавеющей стали





975466 975152

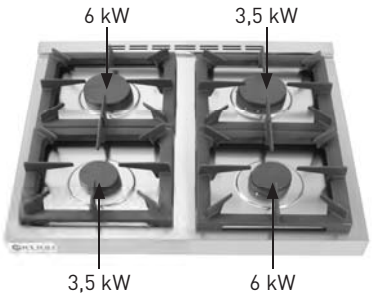
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ЗАГРЯЗНЕНИЙ В КУХНЕ

код		ёмкость л
975466	бутылка	1
975152	бутылка	0,5

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ



225882



ПЛИТА ГАЗОВАЯ 4-Х КОНФОРОЧНАЯ KITCHEN LINE С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ КОНВЕКЦИОННЫМ ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ GN 1/1

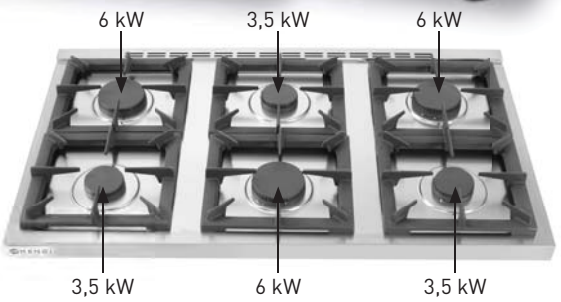
– Конфорки: 2 x 3,5 кВт + 2 x 6 кВт
– Под кастрюли O120-300 мм
– Чугунные решетки
– Термопара
– Столешница плиты: AISI 304
– Корпус: AISI 430
– Стальные регулируемые ножки
– Вес: 82 кг

КОНВЕКЦИОННЫЙ ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ GN 1/1:
– Электрический 3 кВт/230 В
– Камера из нержавеющей стали: 640x370x(H)350 мм
– 4 пары направляющих на GN 1/1
– Расстояние между уровнями: 75 мм
– В комплекте 1 решетка GN 1/1
– Термостат

код	мм	мощность kW [Hs]	мощность эл. [kW/V]
225882	800x700x(H)900	19	3/230



225899



ПЛИТА ГАЗОВАЯ 6-ТИ КОНФОРОЧНАЯ KITCHEN LINE С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ КОНВЕКЦИОННЫМ ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ GN 1/1

– Конфорки: 3 x 3,5 кВт + 3 x 6 кВт
– Под кастрюли O120-300 мм
– Чугунные решетки
– Термопара
– Столешница плиты: AISI 304
– Корпус: AISI 430
– Стальные регулируемые ножки
– Вес: 105 кг

КОНВЕКЦИОННЫЙ ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ GN 1/1:
– Электрический 3 кВт/230 В
– Камера из нержавеющей стали: 640x370x(H)350 мм
– 4 пары направляющих на GN 1/1
– Расстояние между уровнями: 75 мм
– В комплекте 1 решетка GN 1/1
– Термостат

код	мм	мощность kW [Hs]	мощность эл. [kW/V]
225899	1200x700x(H)900	28,5	3/230



226094 **NEW!**

ПЛИТА ГАЗОВАЯ- 6-ТИ КОНФОРОЧНАЯ KITCHEN LINE НА ОТКРЫТОМ МОДУЛЕ

– Конфорки: 3x 3,5 кВт + 3x 6 kW кВт
– Под кастрюли ø120-300 мм
– Чугунные решетки 335x300 мм, отдельные на каждую конфорку
– Отделение для хранения без дверцы, внутренний размер: 1198x570x(H)470 мм
– Термопара
– Столешница плиты: AISI 304
– Корпус: AISI 430
– Стальные регулируемые ножки 100-165 мм
– Вес: 95 кг

код	мм	мощность kW [Hs]
226094	1200x700x(H)900	28,5

ПЛИТА ГАЗОВАЯ - 5-ТИ КОНФОРОЧНАЯ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ КОНВЕКЦИОННЫМ ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ И ГРИЛЕМ

S.S. STAINLESS STEEL

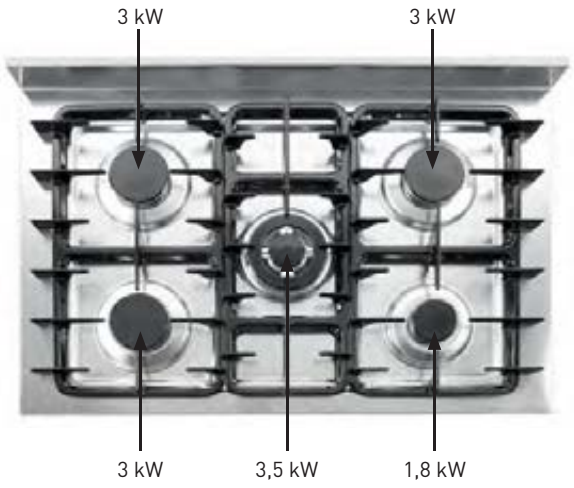
MADE IN ITALY

– Работает на природном газе GZ 50
– В наборе жиклёр для балонного газа - пропан-бутан
– 3 конфорки по 3,0 кВт, 1 конфорка 1,8 кВт, 1 горелка "вок" 3,5 кВт
– Электрический розжиг
– Чугунная решётка, состоящая из трёх частей
– Регулируемая высота ножек
– Вес: 74 кг
– КОНВЕКЦИОННЫЙ ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ GN 1/1
– Электрический, мощность 2,7 кВт, 2 вентилятора без реверса
– Термостат от 100°C до 275°C, таймер
– Дополнительный верхний нагревательный элемент 2,5 кВт - функция гриля
– Камера жарочного шкафа из нержавеющей стали, с подсветкой
– В комплекте 2 решетки GN 1/1

код	мм	мощность kW [Hs]
225707	900x655x(H)850/900	14.3



225707



ПЛИТА ГАЗОВАЯ- 5-ТИ КОНФОРОЧНАЯ НА ОТКРЫТОМ МОДУЛЕ

S.S. STAINLESS STEEL

– Работает на природном газе GZ 50
– В наборе жиклёр для балонного газа - пропан-бутан
– 3 конфорки по 3,0 кВт, 1 маленькая конфорка 1,8 кВт, 1 горелка 3,5 кВт
– Электрический розжиг
– Чугунная решётка, состоящая из трёх частей
– Вес: 45 кг

код	мм	мощность kW [Hs]	V
225806	900x600x(H)850	14.3	230



225806





839997

НАКЛАДКА ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ

Cr CHROME PLATED

– Под малую посуду

код	мм
839997	255x255x(H)25

ПЛИТЫ-ТАБУРЕТЫ ГАЗОВЫЕ



147108

ПЛИТА-ТАБУРЕТ ГАЗОВАЯ PROFI LINE

- На балонный газ пропан-бутан
- Набор для переоснастки на природный газ GZ 50
- Корпус выполнен из хромовой стали
- Термопара и электрический розжиг
- Эмалированная решетка
- Газовый шланг и редуктор в наборе
- Можно дополнительно приобрести подставку (147306), обруч (147207) и сковороду Вок (626504)

код	мм	мощность kW [Hs]
147108	425x425x(H)400	6,7



147801

ПЛИТА-ТАБУРЕТ ГАЗОВАЯ KITCHEN LINE

- Модель Kitchen Line- на балонный газ пропан-бутан
- Набор для переоснастки на природный газ GZ 50
- Корпус выполнен из хромовой стали
- Термопара и электрический розжиг
- Эмалированная решетка
- Газовый шланг и редуктор в наборе

код	мм	мощность kW [Hs]
147801	425x425x(H)400	6,4

626504



СКОВОРОДА ВОК

- С ручками, выполнена из прокатной стали, толщина - 1,5 мм
- Подходит для обруча 147207 для плиты-табурета 147108

код	Ø x выс. мм
626504	Ø700x(H)235

147207



ОБРУЧ ДЛЯ ПЛИТЫ-ТАБУРЕТА

- Необходима при использовании сковороды "вок" 646504 на плите-табурете 147108

код	Ø x выс. мм
147207	Ø 360x(H)80

ПОДСТАВКА ПОД ПЛИТУ-ТАБУРЕТ

- Предназначена для плиты-табурета 147108

код	мм
147306	425x425x(H)400

147306

556603



РУКАВИЦЫ ПЕКАРСКИЕ

код	мм	количество шт. упаковке
556603	345	2

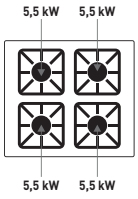
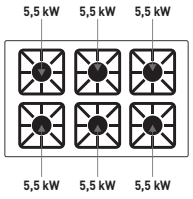
ПЛИТЫ ГАЗОВЫЕ, НАСТОЛЬНЫЕ

S.S. STAINLESS STEEL

- Конфорки мощностью 7,33 кВт каждая
- Конфорки оснащены запальной горелкой
- Автоматическая блокировка утечки газа при погашении пламени
- Съемные чугунные конфорки
- Чугунные решетки, отдельные на каждую конфорку, для посуды макс. ø 300 мм
- Корпус из нержавеющей стали
- Эргономичные и устойчивые к высокой температуре ручки конфорок
- Стальные регулируемые ножки
- Редуктор давления газа
- Присоединение к газопроводу ¾"





код	143216	143223
мощность конфорок (kW)		
тип	4-х конфорочная	6-ти конфорочная
габариты	610x701x(H)333 мм	915x701x(H)333 мм
мощность конфорок	4x 5,5 kW	6x 5,5 kW
общая мощность	22 kW	33 kW
вес	44 кг	62 кг

ФРИТЮРНИЦА ГАЗОВАЯ ОДНОСЕКЦИОННАЯ СО ШКАФОМ

S.S. STAINLESS STEEL

- Одна секция с 2 корзинами
- Шкаф с распашной дверью, петли с правой стороны
- Слив масла с шариковым клапаном в шкафу
- Корпус из нержавеющей стали
- Стальные ножки, регулируемые в пределах от 150 до 180 мм
- Газовые горелки оснащены запальными горелками
- Регулировка температуры при помощи поворотной ручки в шкафу
- Автоматическая блокировка утечки газа при погашении пламени
- Редуктор давления газа
- Присоединение к газопроводу ¾"

код	143308
габариты	400x765x(H)880/1120 мм
ёмкость камеры	1x 40 л
габариты корзин	2x 165x337x(H)178 мм
общая мощность	29,89 kW
вес	61 кг



143308

ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

Индукционная поверхность для посуды диаметром до 32 см

NEW!



S.S. STAINLESS STEEL

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 3500 D XL

239698

- Сенсорная панель регулировки мощности, температуры и времени
- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Предохранение от перегрева, наличие вентиляторов
- Лёгкий в очистке фильтр от жира
- Автоматическое включение и соответствие зоны нагрева диаметру посуды
- Подходит для индукционных кастрюль и сковород диаметром от 140 до 320 мм
- Регулируемая высота ножек

код	мм	W	V
239698	390x500x(H)120	3500	230



Фильтр от жира защищает двигатель и продлевает срок эксплуатации



4 вентилятора – защита от перегрева



S.S. STAINLESS STEEL

239711

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 3500 D

- Сенсорная регулировка мощности, температуры и времени
- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Предохранение от перегрева, наличие вентиляторов
- Лёгкий в очистке фильтр от жира
- Автоматическое включение и соответствие зоны нагрева радиусу посуды
- Подходит для индукционных кастрюль и сковородок диаметром от 120 до 260 мм
- Регулируемая высота ножек

код	мм	W	V
239711	340x440x(H)120	3500	230





239681



Фильтр от жира защищает двигатель и продлевает срок эксплуатации



239766

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ ВОК PROFI LINE 3500

S.S. STAINLESS STEEL

- Обеспечивает приготовление здоровой и полезной пищи
- Корпус полностью выполнен из нержавеющей стали
- С лёгким в очистке фильтром от жира
- Сенсорная регулировка мощности, температуры и времени
- Немедленная реакция на изменения в установке температуры: высокая-низкая
- Пригодна только для сковороды Вок 239773

код	мм	W	V	-
239766	340x450x(H)120	3500	230	плита индукционная
239681	340x450x(H)120 + Ø360	3500	230	плита индукционная + сковорода Вок



239773

СКОВОРОДА ИНДУКЦИОННАЯ ВОК

- Выполнена из 3 слоев нержавеющей стали, с мягкой ручкой
- Крышка из нержавеющей стали
- Подходит для плиты индукцинной для Вока 239766

код	pasuje do	мм
239773	239766	ø360x(H)180



239704

NEW!

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 3000

– 9 уровней регулировки мощности при помощи поворотной ручки
– Корпус из нержавеющей стали
– Предназначена для индукционных кастрюль и сковород диаметром от 120 мм до 260 мм

код	мм	W	V
239704	328x417x(H)100	3000	230

Фильтр от жира защищает двигатель и продлевает срок эксплуатации





239780

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 3500 М

– Корпус выполнен из нержавеющей стали
– Плавная регулировка мощности
– Предназначена для индукционных кастрюль и сковородок диаметром от 140 мм до 260 мм

код	мм	W	V
239780	327x425x(H)100	3500	230



239230



239209

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 2000

– Очень тонкий корпус (32 мм) с рамой из нержавеющей стали
– Стеклокерамическое покрытие
– Сенсорое управление
– Предназначена для индукционных кастрюль диаметром до 260 мм

код	мм	W	V
239230	296x370x(H)46	2000	230

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 1800

ABS PLASTIC

– Корпус из ABS-пластмассы
– Электронная регулировка мощности, температуры и времени
– Немедленная реакция на изменения в установке температуры: высокая-низкая
– Предназначена для индукционных кастрюль диаметром от 120 мм до 260 мм, и индукционных сковород диаметром от 120 мм до 200 мм

код	мм	W	V
239209	315x345x(H)70	1800	230

Мармиты идукционные на стр. 130

Идеально подходят для индукционных мармитов



SOUS-VIDE ВОДЯНАЯ ПЕЧЬ

- Кулинарный метод приготовления блюд, запечатанных в специальные вакуум-пакеты, в четко заданной низкой температуре
- Идеальная для ресторанов à la carte
- Идеально подходит для приготовления блюд вне часов пик
- Дает возможность постоянно поддерживать неизменно высокое качество блюд
- Очень точный термостат, регулирующий температуру от 45°C до 90°C с точностью до 0,1°C
- Корпус выполнен полностью из нержавеющей стали
- Герметичное закрытие достигается благодаря крышке с силиконовой прокладкой

S.S. STAINLESS STEEL

Посмотреть видео ролик



225264

225448

SOUS-VIDE ВОДЯНАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ПРИ НИЗКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ GN 2/3

- В наборе сепаратор с 4 перегородками из нержавеющей стали

код	ёмкость л	мм	V	W
225264	13	363x335x(H)290	230	400



SOUS-VIDE ВОДЯНАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ПРИ НИЗКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ GN 1/1

- С ручками и сливным краном
- В наборе сепаратор с 6 перегородками из нержавеющей стали

код	ёмкость л	мм	V	W
225448	20	600x330x(H)300	230	600



ПАКЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ВАКУУМЕ И ДЛЯ КАМЕРНЫХ ВАКУУМ-УПАКОВОЧНЫХ МАШИН

код		мм
970676	100 шт.	140x200
970652	100 шт.	160x230
970683	100 шт.	200x300
970669	100 шт.	250x350
970690	100 шт.	300x400

ПАКЕТЫ ВАКУУМНЫЕ ДЛЯ SOUS VIDE И БЕСКАМЕРНЫХ ВАКУУМУПАКОВОК

код		мм
971017	100 шт.	150x250
971048	100 шт.	150x400
971024	100 шт.	200x300
971055	100 шт.	250x350
971031	100 шт.	300x400









ПЕЧЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ПРИ НИЗКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ

- Предназначена для приготовления или разогревания пищи с помощью очень точно устанавливаемого и контролируемого процесса
- Цифровое управление, просмотр времени, установка и просмотр температуры зонда/камеры
- Направляющие из нержавеющей стали, подходят для гастроемкостей GN 1/1, решеток и противней 600x400 мм: 3
- уровня
- Регулировка температуры с шагом 1°C, температура камеры от 0 до 120°C, температура с использованием зонда и поддержка температуры от 0 до 100°C.
- Дверь лево- и правосторонняя, фабричная установка правосторонняя, легко перекладывается на левую сторону
- Камера печи обогревается с 4-х сторон, тепло равномерно распространяется по всему ее объёму
- Камера печи выполнена из одного куска листового металла (без швов), скругленные края облегчают содержание в чистоте
- Температурный зонд, отдельная регулировка параметров зонда
- Ручки по бокам
- Прокладка дверцы удобна для чистки
- Энергосберегающая модель благодаря дополнительной изоляции



225479

Посмотреть видео ролик

S.S. STAINLESS STEEL

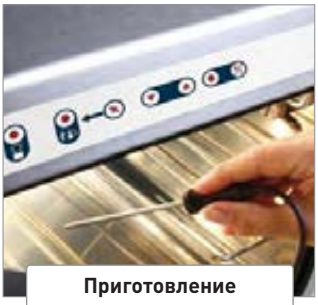
ПЕЧЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ПРИ НИЗКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ

код	мм	V	W
225479	495x690x(H)415	230	1200





Перед приготовлением в печи мясо следует обжарить





Приготовление с температурным зондом

ФРИТЮРНИЦА ИНДУКЦИОННАЯ

S.S. STAINLESS STEEL

- Четкий контроль температуры: технология индукционного нагрева дает возможность поддержания точно заданной температуры фритюра
- Эффективный теплообмен
- Корпус из нержавеющей стали – облегчает содержание в чистоте
- Защита от перегрева
- Панель управления с дисплеем, высвечивающим попеременно заданную и фактическую температуру жира
- Система «холодной зоны»
- Система «Boost» - при необходимости быстрый разогрев фритюра

код	ёмкость л	мм	V	W
215005	8	570x328x(H)505	230	3500



215005



Сенсорная панель управления



Система «холодной зоны»

ФРИТЮРНИЦЫ MASTERCOOK И MASTERPRO

- Выполнены из хромовой стали
- Демонтируемая панель управления имеет дополнительную страховку, выключающую фритюрницу при ее снятии
- Модульная конструкция, облегчающая содержание в чистоте (вынимаемый контейнер для жира)
- Термостат с индикатором предохраняет устройство от перегрева
- Термостат можно заново включить с помощью кнопки сброса
- Плавная регулировка температуры до 195°C
- Снабжена специальным крючком для навешивания корзины с целью отделения содержимого от фритюра
- Система «холодной зоны» отделяет крошки и осадок под уровнем ТЭНов, увеличивает срок годности фритюра и предотвращает его пригорание
- В наборе корзина и крышка

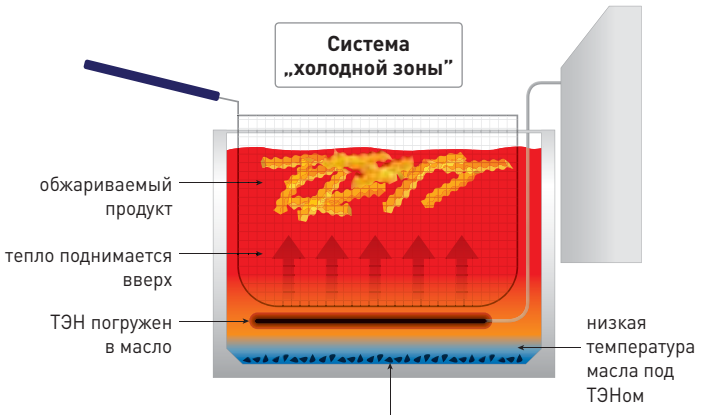


207208

ФРИТЮРНИЦА MASTERCOOK - 8 L

код	ёмкость л	мм	V	W
207208	8	455x300x(H)345	230	3500





крошки опадают на дно, где температура масла ниже, благодаря чему не подгорают так быстро

Крючки для подвешивания корзины



V-образный контейнер для масла увеличивает размер «холодной зоны»





207307

ФРИТЮРНИЦА MASTERCOOK - 2 X 8 L

код	ёмкость л	мм	V	W
207307	2x8	455x605x(H)345	230	2x3500



209202

ФРИТЮРНИЦА MASTERPRO - 8 L

код	ёмкость л	мм	V	W
209202	8	515x300x(H)345	230	3500



209301

ФРИТЮРНИЦА MASTERPRO - 2 X 8 L

код	ёмкость л	мм	V	W
209301	2x8	515x605x(H)345	230	2x3500

ФРИТЮРНИЦЫ BLUE LINE

18/0 STAINLESS STEEL



205808



205815

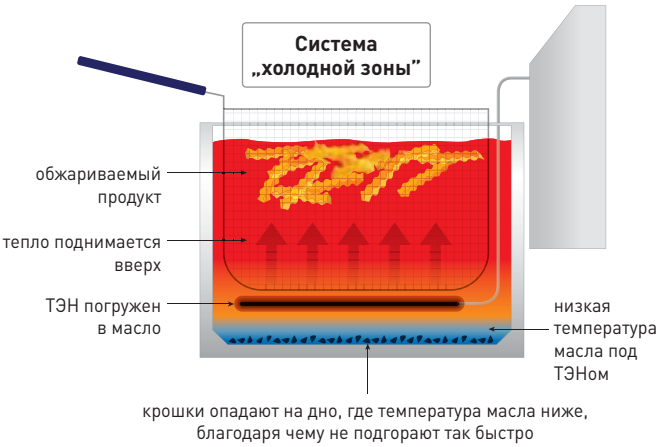


205822

ФРИТЮРНИЦА BLUE LINE 4L/230V

- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Емкость для масла – из нержавеющей стали
- Демонтируемая панель управления имеет дополнительную страховку, выключающую фритюрницу при ее снятии
- Съемный контейнер для масла облегчает очистку
- Индикатор рабочего состояния
- Плавная регулировка температуры до 190°C
- Термостат предохраняющий фритюрницу от перегрева
- Предохранение от перегрева с функцией сброса
- Корзина с длинной изолированной ручкой
- Система «холодной зоны» отделяет крошки и осадок под уровнем тенов, увеличивает срок годности фритюра
- В наборе корзина и крышка

код	ёмкость л	мм	V	W	
205808	4	217x400x(H)290	230	3000	
205846	2x4	470x420x(H)330	230	2x3000	
205815	6	265x430x(H)290	230	3300	
205853	2x6	550x430x(H)290	230	2x3300	NEW!
205822	8	265x430x(H)345	230	3500	
205839	2x8	550x430x(H)345	230	2x3500	















205839

NEW!

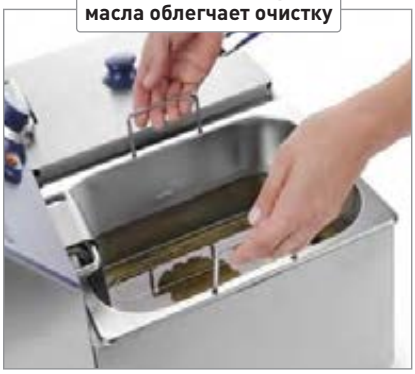


205853

Система «холодной зоны» отделяет крошки и осадок под уровнем тенов, увеличивает срок годности фритюра



Съемный контейнер для масла облегчает очистку



Корзина с длинной изолированной ручкой



ГРИЛИ ОТКРЫТЫЕ (ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ)

– Корпус выполнен из нержавеющей стали
– Хромированная жарочная поверхность (9 мм) - для лёгкой очистки
– Жарочная поверхность с бортиком, поддон для сбора жира и остатков от жарки
– Плавная регулировка температуры до 300°C
– Защита от перегрева
– Пригодна для непрерывной работы
– Включатель с индикатором
– На антискользящих ножках

Посмотреть видео ролик

18/0 STAINLESS STEEL



203125

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ BLUE LINE

– Жарочная поверхность 330x270 мм, полностью гладкая

код	мм	W	V
203125	450x300x(H)225	2000	230



203156

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ

– Жарочная поверхность 518x328 мм, левая 259 мм - полностью гладкая, правая 259 мм - рифлёная

код	мм	W	V	-
203156	550x380x(H)240	2400	230	1/2 - гладкая, 1/2 - рифлёная



203149

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ

– Жарочная поверхность 518x328 мм, полностью гладкая

код	мм	W	V	-
203149	550x380x(H)240	2400	230	гладкая



203170

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ

– Жарочная поверхность 518x328 мм - рифленая

код	мм	W	V	-
203170	550x380x(H)240	2400	230	рифленая



203163

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ

– Две независимые зоны нагрева с двумя индикаторами разогрева
– Жарочная поверхность 688x410 мм - гладкая 462 мм и рифленая 226 мм

код	мм	W	V	
203163	720x530x(H)250	3500	230	2/3 - гладкая, 1/3 - рифлёная



855201



855218

СКРЕБОК ДЛЯ ГРИЛЯ

код	мм
855201	100x315

ЗАПАСНОЕ ЛЕЗВИЕ ДЛЯ 855201

– 5 шт.

код
855218

ГРИЛИ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ PROFI LINE - ГАЗОВЫЕ

S.S. STAINLESS STEEL

- Идеальные для грилирования мяса, рыбы, морепродуктов, овощей и фруктов
- Грилирование блюд происходит посредством лавового камня на специальной сетке между газовыми горелками и решеткой
- Благодаря такой термической обработке блюда приобретают характерный вкус барбекю
- Корпус полностью выполнен из нержавеющей стали
- Тепловая изоляция корпуса
- Запатентованный ручной механизм 4-уровневого наклона решетки
- Электрический розжиг, не требующий подключения к сети электропитания
- На баллонный газ пропан-бутан
- Набор для переоснастки на природный газ
- Присоединение к газопроводу: ½" G

MADE IN ITALY

Механизм 4-уровневого наклона решетки



143032



143049

ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ ГАЗОВЫЙ B50

- Двусторонняя чугунная решетка 320x540 мм - одна сторона идеально подходит для приготовления мяса, другая - для рыбы
- Одна зона нагрева
- Один поддон для сбора остатков от жарки
- Расход газа G30/G31: 0,67 кг/ч
- Мощность в калориях: 7310 ккал/ч

код		мм	kW [Hs]	вес [kr]
143032	3 горелки	490x800x(H)380	8,5	42

ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ ГАЗОВЫЙ B80

- Двусторонняя чугунная решетка 640x540 мм - одна сторона идеально подходит для приготовления мяса, другая - для рыбы
- Две зоны нагрева
- Два поддона для сбора остатков от жарки
- Расход газа G30/G31: 1,34 кг/ч
- Мощность в калориях: 14620 ккал/ч

код		мм	kW [Hs]	вес [kr]
143049	6 горелок	810x800x(H)380	17	73



143056

ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ ГАЗОВЫЙ B115

- Двусторонняя чугунная решетка 960x540 мм - одна сторона идеально подходит для приготовления мяса, другая - для рыбы
- Две зоны нагрева
- Три поддона для сбора остатков от жарки
- Расход газа G30/G31: 1,81 кг/ч
- Мощность в калориях: 19780 ккал/ч

код		мм	kW [Hs]	вес [kr]
143056	8 горелок	1140x800x(H)380	23	103

КОНТАКТНЫЕ ГРИЛИ

S.S. STAINLESS STEEL

– Чугунная нагревательная поверхность с керамическим покрытием
– Корпус выполнен из нержавеющей стали
– Укомплектован проволочной щёткой для очистки
– Поддон для сбора жира и остатков от жарки
– Термостат с плавной регулировкой температуры до 300°C, индикатор
– Ручка на крышке поднимается на высоту 530 мм



263501

ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ - ОДИНАРНЫЙ

– Рабочая поверхность 220x230 мм
– Верхняя и нижняя поверхность рифленые

код	мм	W	V
263501	290x370x(H)210	1800	230



263600

ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ - ОДИНАРНЫЙ

– Рабочая поверхность 220x230 мм
– Верхняя поверхность рифлёная, нижняя - гладкая

код	мм	W	V
263600	290x370x(H)210	1800	230



263655

ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ "PANINI"

– Рабочая поверхность 340x230 мм
– Верхняя и нижняя поверхность рифленые

код	мм	W	V
263655	430x370x(H)210	2200	230



263662

ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ "PANINI"

– Рабочая поверхность 340x230 мм
– Верхняя поверхность рифленая, нижняя - гладкая

код	мм	W	V
263662	430x370x(H)210	2200	230



263709

ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ - ДВОЙНОЙ

– Оборудован двумя независимо управляемыми термостатами
– Рабочая поверхность 475x230 мм
– Верхняя и нижняя поверхность рифленые

код	мм	W	V
263709	570x370x(H)210	3600	230



263808

ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ - ДВОЙНОЙ

– Оборудован двумя независимо управляемыми термостатами
– Рабочая поверхность 475x230 мм
– Верхняя поверхность рифленая, нижняя-гладкая

код	мм	W	V
263808	570x370x(H)210	3600	230



263907

ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ - ДВОЙНОЙ

– Оборудован двумя независимо управляемыми термостатами
– Рабочая поверхность 475x230 мм
– Правая сторона рифленая, левая - 1/2 рифленая, 1/2 гладкая

код	мм	W	V
263907	570x370x(H)210	3600	230



Безопасное использование

NEW!

147610

IN- & OUTDOOR

ПЛИТА ГАЗОВАЯ ПОРТАТИВНАЯ

- Воздушное охлаждение обеспечивает безопасное использование, термопредохранитель предотвращает утечку газа в случае погашения пламени
- Легкий монтаж и замена газового баллона
- Специальная конструкция газовой конфорки защищает пламя от ветра, что позволяет использовать плиту как внутри помещений, так и снаружи
- Компактный размер и небольшой вес, в комплекте сумка для транспортировки
- Использовать посуду диаметром до 26 см и объемом до 3 л

код	мм	kW
147610	425x425x(H)400	2,2



199039

ГАЗОВЫЕ БАЛЛОНЫ

- Предназначаются исключительно для переносной газовой плиты (147610) и горелки для крема-брюле (198216).
- Не использовать для заправки газовых зажигалок и т.п.

код	g	количество шт. упаковке
199039	227	4



155202

18/10 STAINLESS STEEL



AQUA GRILL - GN 2/3

- Полностью из нержавеющей стали
- Настольная модель
- Нагревательные элементы являются решеткой гриля
- Быстрое разогревание до нужной температуры
- Излишки жира и жидкостей стекают в контейнер с водой, что обегчает чистку
- Обжариваемые продукты остаются нежными и сочными благодаря пару, образующемуся над контейнером с водой
- Гриль имеет функцию самоочистки
- В наборе проволочная щетка

код		мм	V	W
155202	GN 2/3	466x335x(H)166	230	2400

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ TEPAN-YAKI

Al ALUMINIUM

– Съемный кабель питания с термостатом
– Солидные ненагревающиеся ручки для безопасной транспортировки
– Антипригарное покрытие
– Легкая чистка

238608



NEW!



238301

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ TEPAN-YAKI

– Размер жарочной поверхности: 439x228мм

код	мм	V	W
238608	550x230x(H)110	230	1800

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ-ГРИЛЬ TEPAN-YAKI GIGANT

– Размер жарочной поверхности: 893x217мм

код	мм	V	W
238301	900x200	230	1800



239605

Крышка со стеклянной серединой



239506

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ PARTY PAN

Al ALUMINIUM

– Выполнена из алюминия с антипригарным покрытием
– Съемный термостат с сетевым шнуром
– Идеальна для пиццы, жарки и выпечки
– Крышка со стеклянной серединой
– Термоизолированные ручки

код	сковорода (мм)	мм	W	V
239506	400x(H)50	Ø500x(H)190	1400	230
239605	550x(H)60	Ø620x(H)190	1600	230

S.S. STAINLESS STEEL



Легкий настенный монтаж без дополнительных крепежных элементов

NEW!

ГРИЛЬ SALAMANDER НАСТЕННЫЙ

- Соответствует нормам IPX4 – полная защита электрических элементов от проникновения влаги
- Легкий настенный монтаж, не требующий никаких дополнительных крепежных элементов, позволяет экономить место в кухне
- Идеальный для приготовления и подогревания различных блюд и запеканок
- Плавная регулировка температуры от 50°C до 300°C
- Нагревательный элемент в верхнем положении
- Термостат, таймер до 30 мин. и индикатор
- Решётка регулируется по высоте - 4 уровня, с изолированными ручками
- Поддон для сбора крошек в комплекте
- Внутренний размер: 460x265x(H)165 мм
- Длина кабеля питания: 1,3 м

код	мм	W	V
264119	610x310x(H)280	2000	230



264119

Изолированные ненагревающиеся ручки



264201

ГРИЛЬ SALAMANDER 580

- Тип 580
- Идеальный для приготовления и подогревания различных блюд и сэндвичей
- Плавная регулировка температуры от 50°C до 250°C
- Нагревательный элемент в верхнем положении
- Индикатор, термостат, таймер до 15 мин.
- Решётка регулируется по высоте - 4 уровня
- Решётка с ручками и поддон для сбора крошек в наборе
- Внутренние габариты: 400x300x(H)200 мм

код	мм	W	V
264201	580x390x(H)390	2200	230



264300

ГРИЛЬ SALAMANDER 800

- Тип 800
- Идеальный для приготовления и подогревания различных блюд и сэндвичей
- Плавная регулировка температуры от 50°C до 250°C
- Нагревательный элемент в верхнем положении
- Индикатор, термостат, таймер до 15 мин.
- Решётка регулируется по высоте - 4 уровня
- Решётка с ручками и поддон для сбора крошек в наборе
- Внутренние габариты: 630x420x(H)310 мм

код	мм	W	V
264300	800x450x(H)470	3600	230

ГРИЛЬ КВАРЦЕВЫЙ MAXI GN 1/1

S.S. STAINLESS STEEL

НАГРЕВАЕТСЯ ЗА 10 СЕКУНД



264331



9 кварцевых ТЭНов для быстрого разогрева, нагревается за 10 секунд



Независимо регулируемые горелки на 3 уровнях



2 направляющие для каждой решетки, на расстоянии 70 и 45 мм

ГРИЛЬ КВАРЦЕВЫЙ MAXI GN 1/1

- Гриль с 9 кварцевыми ТЭНами для быстрого разогрева, грилирования и запекания гратэн (au gratin)
- Стальные щитки, предохраняющие горелки от повреждений
- Корпус из нержавеющей стали
- Две хромированные решетки 530x340 мм со съемными ручками
- Два уровня вертикального положения каждой решетки на расстоянии 70 и 45 мм
- Поддон для крошек из нержавеющей стали
- Три независимо работающих уровня, с 3 кварцевыми горелками на каждом из них
- Таймер до 15 мин. или непрерывная работа
- Кабель электропитания 1,3 м без вилки

код	мм	W	V
264331	685x396x(H)452	4500	400



Съемный поддон для крошек

ГРИЛИ SALAMANDER

S.S. STAINLESS STEEL



264607



Выдвижной поддон для сбора жира



Плавная регулировка верхней части

ГРИЛЬ SALAMANDER 450

- Тип 450 - корпус из нержавеющей стали
- Идеальный для приготовления различных блюд и сэндвичей
- Благодаря плавной регулировке верхней части можно готовить блюда разного размера
- Термостат с плавной регулировкой температуры до 300°C, индикатор
- Безотказная система регулировки по высоте верхней нагреваемой поверхности
- Выдвижной поддон для сбора жира 440x320 мм

код	мм	W	V
264607	480x520x(H)530	2800	230

ГРИЛЬ SALAMANDER 600

- Тип 600 - корпус из нержавеющей стали
- Идеальный для приготовления различных блюд и сэндвичей
- Благодаря плавной регулировке верхней части можно готовить блюда разного размера
- Термостат с плавной регулировкой температуры до 300°C, индикатор
- Две независимые зоны нагрева
- Безотказная система регулировки по высоте верхней нагреваемой поверхности
- Выдвижной поддон для сбора жира 590x350 мм

код	мм	W	V
264706	600x520x(H)530	3600	230



264706



Выдвижной поддон для сбора жира



Плавная регулировка верхней части

ПОДОГРЕВАТЕЛИ

S.S. STAINLESS STEEL



273982



273999

ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ - ОДИН УРОВЕНЬ

- Выполнена из закаленного стекла, переднее стекло – гнутое
- Корпус из нержавеющей стали
- Подогрев с помощью инфракрасного излучения
- Задняя стенка стеклянная – удобный доступ вовнутрь
- Легко содержать в чистоте
- Выдвижной поддон для крошек
- Регулировка температуры до 85°C
- В наборе решетка GN 1/1 с небольшими отверстиями для экспозиции небольших изделий

код		V	W	мм
273982	один уровень	230	400	554x376x(H)311

ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ - ДВА УРОВНЯ

- Выполнена из закаленного стекла, переднее стекло – гнутое
- Корпус из нержавеющей стали
- Подогрев с помощью инфракрасного излучения
- Задняя стенка стеклянная – удобный доступ вовнутрь
- Легко содержать в чистоте
- Выдвижной поддон для крошек
- Регулировка температуры до 85°C
- В наборе 2 решетки GN 1/1 с небольшими отверстиями для экспозиции небольших изделий

код		V	W	мм
273999	два уровня	230	400	554x376x(H)432



209509

ПОДОГРЕВАЕМАЯ ПОВЕРХНОСТЬ GN 1/1

Al ALUMINIUM

- Алюминиевый корпус
- Изолированное основание
- Автоматически нагревается до 95°C

код	мм	V	W
209509	530x325x(H)30	230	190

ЛАМПА ДЛЯ ПОДОГРЕВАНИЯ БЛЮД

Al ALUMINIUM

- Предназначена для сохранения температуры блюд перед подачей
- Регулируемая высота ламп
- Лампы из безосколочного стекла в наборе

код	мм	V	W
273906	490x350x(H)500/780	230	500





273906

ГРИЛИ "ХОТ-ДОГ" РОЛИКОВЫЕ

S.S. STAINLESS STEEL

– Корпус выполнен из нержавеющей стали
– Быстрый нагрев и отдача тепла
– Непригорающая поверхность роликов
– Съёмный и легкий в чистке лоток для стока
– Ширина рабочей поверхности составляет 42 см
– Максимальная температура роликов зависит от таких факторов как: температура окружающей среды, мощность розетки, бытовая нагрузка и движение воздуха
– При комнатной температуре, без вытяжки и без нагрузок, температура может доходить до 150°C
– Ролики вращаются также при выключенном термостате



268506

ГРИЛЬ "ХОТ-ДОГ" РОЛИКОВЫЙ – 7 РОЛИКОВ

– Одна зона нагрева

код	мм	V	W
268506	520x325x(H)175	230	740



268605

ГРИЛЬ „ХОТ-ДОГ" РОЛИКОВЫЙ – 9 РОЛИКОВ

– Одна зона нагрева

код	мм	V	W
268605	520x400x(H)175	230	940



268704

ГРИЛЬ „ХОТ-ДОГ" РОЛИКОВЫЙ – 11 РОЛИКОВ

– Две зоны нагрева

код	мм	V	W
268704	520x477x(H)175	230	1180



268735

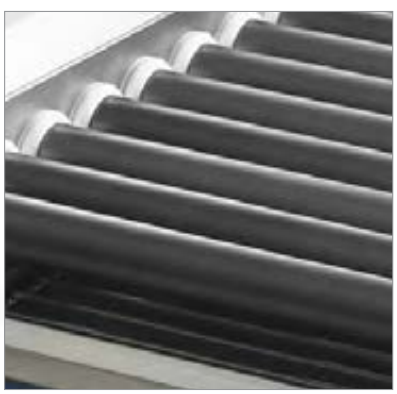
ГРИЛЬ „ХОТ-ДОГ" РОЛИКОВЫЙ – 14 РОЛИКОВ

– Две зоны нагрева

код	мм	V	W
268735	520x591x(H)175	230	1480

Подставки для хот-догов на стр. 98







S.S. STAINLESS STEEL



240502



240519

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ СОСИСОК 10 Л

– Регулировка температуры до 85˚C
– Ручки для переноса
– Крышка с изолированной, ненагревающейся ручкой

код	габариты (мм)	V	W
240502	330x280(H)250	230	1000

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ СОСИСОК 2X10 Л

– Регулировка температуры до 85˚C
– Со сливным краном

код	габариты (мм)	V	W
240519	570x435x(H)265	230	2x1000





265000

АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ

– Аппарат для нагревания сосисок для хот-догов
– Корпус выполнен из нержавеющей стали, ёмкость для сосисок – из анодированного алюминия и стекла
– Регулировка мощности

код	V	W	мм
265000	230	500	240x300x(H)385

БЛИННЫЕ АППАРАТЫ И ВАФЕЛЬНИЦЫ

S.S. STAINLESS STEEL

Ящичек для хранения приборов, лопатка в комплекте





212004



212011

БЛИННЫЙ АППАРАТ - ОДНА РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

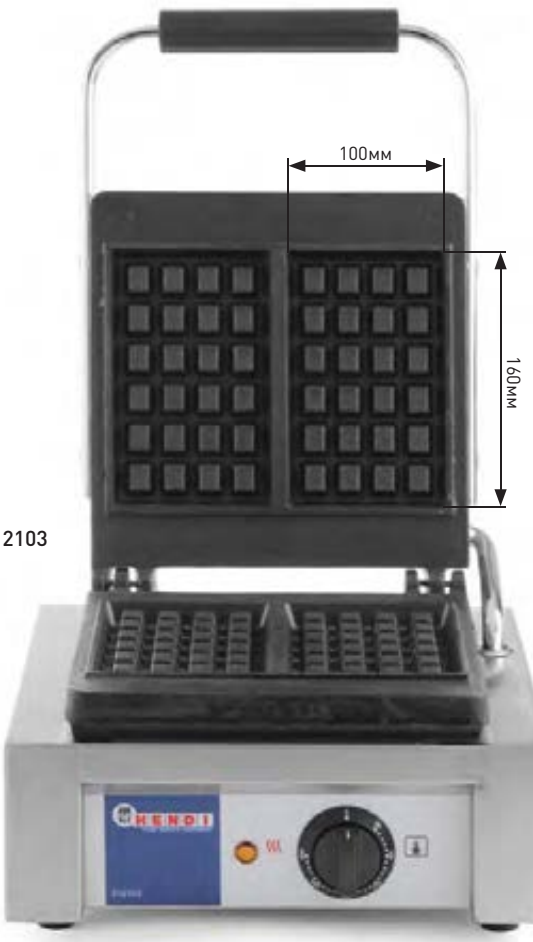
- Жарочная поверхность выполнена из эмалированного чугуна
- Гладкая жарочная поверхность
- Ящичек для хранения приборов, лопатка в наборе
- Предохранение от перегрева
- Плавная регулировка температуры от 50°C до 300°C
- Плита с керамическим покрытием - не использовать острых приборов для чистки
- Рабочая поверхность Ø 400 мм
- Размеры ящика: 400x320x(H)30 мм

код	мм	V	W
212004	450x485x(H)220	230	3000

БЛИННЫЙ АППАРАТ - ДВЕ РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Жарочная поверхность выполнена из эмалированного чугуна
- Гладкая жарочная поверхность
- Ящичек для хранения приборов, лопатка в наборе
- Предохранение от перегрева
- Плавная регулировка температуры от 50°C до 300°C
- Плита с керамическим покрытием - не использовать острых приборов для чистки
- Рабочие поверхности Ø400 мм
- Размеры ящика: 730x320x(H)30 мм

код	мм	V	W
212011	900x485x(H)220	230	2x3000



212103

ВАФЕЛЬНИЦА

S.S. STAINLESS STEEL

- Позволяет одновременно готовить 2 вафли размером 160x100x30 мм
- Две чугунные неприлипающие поверхности
- Термостат с плавной регулировкой температуры
- Изолированная ручка
- Съемный лоток для стока
- Предохранение от перегрева

код	мм	V	W	вес (кг)
212103	480x320x(H)226	230	1500	28



Вилка для вафель в наборе

Принадлежности для взбивания сливок на стр. 100 - 107



ТОСТЕР



261309

ТОСТЕР КОНВЕЙЕРНЫЙ

- Два независимых нагревательных элемента
- Предназначен для непрерывного поджаривания нарезанного хлеба
- Поставляется с передним и задним поддонами для готовых тостов
- Контроль нагревания

код	V	W	мм
261309	230	2240	418x368x(H)387



ТОСТЕР

- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- В наборе два зажима для тостов
- Независимые термостаты для правого и левого отсека
- Таймер на 0-8 мин. со звуковым сигналом
- Выдвижной поддон для сбора остатков

код	мм	V	W
261163	300x200x(H)223	230	1200



261163



МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

NEW! S.S. STAINLESS STEEL



281369



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ПРОГРАММИРОВАНИЯ 1800W

- Простая в использовании панель управления имеет 10 кнопок с возможностью программирования
- Двойные микроволновые генераторы (магнетроны)
- Корпус изготовлен из нержавеющей стали
- Камера печи выполнена из нержавеющей стали с керамическим дном
- Потребляемая мощность 3000 Вт, выходная мощность 1800 Вт
- Дверки с прозрачным стеклом без блокировки, легко открываются
- Размеры камеры: 360 x 409 x (выс.) 225 мм
- Объем: 34 литра

код	мм	ёмкость л	V	W
281369	574x528x(H)368	34	230	3000



281376

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ПРОГРАММИРОВАНИЯ, С USB-ПОРТОМ 1800W

- Простая в использовании панель управления имеет 10 кнопок с возможностью программирования
- Возможность хранения до 100 различных программ
- Порт USB используется для простой загрузки программ
- Двойные микроволновые генераторы (магнетроны)
- Корпус изготовлен из нержавеющей стали
- Камера печи выполнена из нержавеющей стали с керамическим дном
- Потребляемая мощность 3000 Вт, выходная мощность 1800 Вт
- Дверки с прозрачным стеклом без блокировки, легко открываются
- Размеры камеры: 330 x 310 x (выс.) 175 мм
- Объем: 18 литров

код	мм	ёмкость л	V	W
281376	420x563x(H)340	18	230	3000



NEW!



281413

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ПРОГРАММИРОВАНИЯ 1000W



- Простая в использовании панель управления имеет 10 кнопок с возможностью программирования
- Корпус изготовлен из нержавеющей стали
- Камера печи выполнена из нержавеющей стали с керамическим дном
- Потребляемая мощность 1500 Вт, выходная мощность 1000 Вт
- Дверки с прозрачным стеклом без блокировки, легко открываются
- Размеры камеры: 370 x 385 x (выс.) 230 мм
- Объем: 34 литра

код	мм	ёмкость л	V	W
281413	553x488x(H)343	34	230	1500



281352

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ 1000W



- Управление с помощью одного поворотного механизма для регулирования времени работы с интервалом от 15 секунд до 6 минут
- Вращающаяся антенна магнетрона под нижней полкой
- Камера выполнена из нержавеющей стали с керамическим дном
- Дверки с прозрачным стеклом без блокировки, легко открываются
- Потребляемая мощность 1500 Вт, выходная мощность 1000 Вт
- Размеры камеры: 327 x 346 x (выс.) 200 мм
- Объем: 25 литра

код	мм	ёмкость л	V	W
281352	511x432x(H)311	25	230	1500



S.S. STAINLESS STEEL

Регулировка мощности, выбор опций

Таймер до 30 мин.

281703

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ "ГРИЛЬ"

- Мощность печи 800 Вт, мощность гриля 1000 Вт
- Магнетрон Panasonic
- Корпус и внутренняя часть выполнены полностью из нержавеющей стали
- Регулировка мощности, таймер до 30 мин.
- Вращающийся поддон Ø245 мм, гриль 200 мм
- Подходит для тарелок размером до Ø280x(H)160 мм
- Регулировка мощности, выбор опций
- Внутренние габариты: 290x290x(H)180 мм

код	мм	ёмкость л	V	W
281703	452x362x(H)262	15	230	1800



Вращающийся поддон Ø245 мм, гриль Ø200 мм



Электронная панель управления – 10 цифровых кнопок для запуска программ

281406

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

- Полностью выполнена из нержавеющей стали
- Ёмкость 24 л
- Потребляемая мощность 1500 Вт, полезная мощность 1000 Вт
- Подходит для гастроёмкостей GN 1/2 и тарелок диаметром до 320 мм
- Прозрачная дверца удобно открывается
- Равномерное распределение энергии - вращающийся магнетрон
- Цифровая панель управления – 10 цифровых кнопок для запуска программ
- Память до 20 программ
- Внутренние габариты: 335x364x(H)212 мм

код	мм	ёмкость л	V	W
281406	520x456x(H)312	24	230	1500



Равномерное распределение энергии - вращающийся магнетрон



238905



238912

МАРМИТ KITCHEN LINE - GN 1/1

S.S. STAINLESS STEEL

- Плавная регулировка температуры до 85ºC
- Ёмкость для воды изготовлена из нержавеющей стали с профилированными гладкими внутренними краями, которые помагают содержать её в чистоте
- Оснащен выключателем ON/OFF, термостатом и индикатором
- Предназначен для гастроёмкостей глубиной до 150 мм
- Поставляется без гастроёмкостей

код	мм	V	W
238905	340x540x(H)250	230	1200

МАРМИТ СО СЛИВНЫМ КРАНОМ KITCHEN LINE – GN 1/1

S.S. STAINLESS STEEL

- Плавная регулировка температуры до 85ºC
- Ёмкость для воды изготовлена из нержавеющей стали с профилированными гладкими внутренними краями, которые помагают содержать её в чистоте
- Оснащен выключателем ON/OFF, термостатом и индикатором
- Предназначен для гастроёмкостей глубиной до 150 мм
- Поставляется без гастроёмкостей

код	мм	V	W
238912	340x540x(H)250	230	1200

Благодаря водяной бане суп не пригорает



201107



201206

МАРМИТ THERMOSYSTEM 1

18/0 STAINLESS STEEL

- Эмалированный контейнер для воды диаметром 185 мм
- Водяная баня с крышкой из нержавеющей стали
- Регулировка мощности с индикатором

код	ёмкость л	мм	V	W
201107	4,2	265x265x(H)245	230	200

МАРМИТ THERMOSYSTEM 2

18/0 STAINLESS STEEL

- 2 эмалированных контейнера для воды диаметром 185 мм
- 2 водяные бани из нержавеющей стали с крышками
- 2 независимых термостата

код	ёмкость л	мм	V	W
201206	2x4,2	505x265x(H)245	230	400

РИСОВАРКИ



240403

S.S. STAINLESS STEEL





РИСОВАРКА – 5,4 Л

- Предназначена для варки риса и поддержания тепла
- Вместимость: 30 порций (мерных стаканов 180 мл) сырого риса
- В наборе мерный стакан, ложка для риса и антипригарная прокладка
- При включенной функции «поддержка тепла» кроме дна обогреваются также стенки ёмкости

код	ёмкость л	мм	V	W
240403	5,4	455x455x(H)380	230	1950



240410

РИСОВАРКА С ФУНКЦИЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ - 1,8 Л

S.S. STAINLESS STEEL

- Предназначена для варки риса и поддержания тепла
- Вместимость: 10 мерных стаканов сырого риса
- В наборе пластиковая емкость для приготовления на пару, мерный стакан и ложка
- Съемная алюминиевая емкость легкая в чистке

код	ёмкость л	мм	V	W
240410	1,8	ø280x(H)285	230	700

СУШИЛКИ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

PP POLYPROPYLENE S.S. STAINLESS STEEL

NEW!



229002

СУШИЛКА ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Предназначена для сушки фруктов, овощей, зелени, мяса, рыбы и т.д.
- Автоматический вентилятор распределяет горячий воздух внутри устройства, обеспечивая равномерную сушку продуктов
- В кокмплекте полки из нержавеющей стали размером 330x305, допустимая нагрузка на полку до 500 г продукта
- Равномерно размещенные полки легко вынимаются и чистятся
- Прозрачная дверца позволяет наблюдать за процессом сушки.
- В комплект входит прозрачная подкладка, которая служит для удаления остатков со дна устройства
- Диапазон температуры от 35°C до 70°C

код	количество полок	мм	V	W
229002	6	450x345x(H)315	230	500
229019	9	450x345x(H)415	230	700



229019

РЕШЁТКА-ГРИЛЬ С АНТИПРИГАРНЫМ ТЕФЛОНОВЫМ ПОКРЫТИЕМ

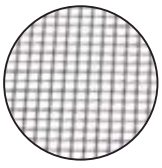
- Для использования на гриле, жарочных поверхностях и в сушилках для для пищевых продуктов

код	мм	Толщина (мм)	Количество шт. упаковке
678008	400x300	1	5
678015	530x325	1	5
678022	600x400	1	5

NEW!

-60°C 260°C TEMP OVEN WASH





678015

S.S. STAINLESS STEEL



225950

КОНВЕКТОМАТ

– Солидная термоизоляция стенок
– Встроенный таймер с сигнализацией
– Термостат с плавной регулировкой температуры до 250°C
– Механизм предохраняющий от перегрева
– 2 решётки и 1 эмалированный противень в комплекте
– Размер противня: 450x330 мм
– Объём: 42 литра, вес: 22,8 кг
– Расстояние между уровнями: 60 мм
– Внутренние размеры: 470x395x(H)240 мм
– Укомплектован кабелем питания с вилкой

код	мм	V	kW
225950	580x560x(H)420	230	2,5
923351	450x330	решётка	



225172

КОНВЕКТОМАТ

– Корпус и камера из нержавеющей стали
– Двойная стеклянная дверца, гравитационная вентиляция
– Вместимость: 4 противня 429x345x(H)9 мм, 4 противня в наборе
– Расстояние между уровнями: 74 мм
– Один вентилятор без реверса
– Диапазон температур: от 50 до 300°C
– Таймер со звуковым сигналом
– Укомплектован кабелем питания с вилкой
– Вес: 34 кг

код	мм	V	kW
225172	590x695x(H)590	230	2,8

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 225172

код	мм
224670	540x460x(H)700



225929

КОНВЕКТОМАТ МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ 4X GN 2/3 С ПАРОУВЛАЖНЕНИЕМ

– Ручное управление
– Конвекция и пароувлажнение
– Расстояние между уровнями: 70 мм
– 1 решетка GN 2/3 в наборе
– ТЭНы:
  –конвекционный 3 kW; гриля: 1,8 kW
  –ТЭНы в камере: нижний 1,6 kW; верхний 0,7 kW
– Регулируемые ножки: од 55 до 75 мм

код	мм	V	kW
225929	620x555x(H)585	230	3

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ С ПАРОУВЛАЖНЕНИЕМ

- Идеальное решение для небольших пекарен, магазинов и заведений общественного питания
- Благодаря небольшим габаритам и экономному расходу электроэнергии их можно установить практически везде
- Корпус и камера жарочного шкафа из нержавеющей стали
- Стеклянная дверца с гравитационной вентиляцией
- Система охлаждения управляющих элементов
- Класс защиты IPX 3
- Кабель питания с вилкой
- 4 алюминиевых противня 429x345x(H)9 мм в наборе

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С ПАРОУВЛАЖНЕНИЕМ
4x 429x345 MM – электрическая, мануальная

Вместимость камеры	4 противня 429x345x(H)9 мм
Расстояние между уровнями	74 мм
Внешние габариты	590x695x(H)590 мм
Количество вентиляторов без реверса	**1**
Электромеханический термостат	+50°C до +300°C
Пароувлажнение	прямое, регулировка ручная, при помощи кнопки
Мощность/напряжение	2,8 kW/230 V
Вес	34,2 кг
Код	225028

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 225028

Габариты	540x460x(H)700 мм
Код	224670



225028

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С ПАРОУВЛАЖНЕНИЕМ
4x 429x345 MM – электрическая, программируемая, электронная

Вместимость камеры	4 противня 429x345x(H)9 мм
Расстояние между уровнями	74 мм
Внешние габариты	590x695x(H)590 мм
Количество реверсных вентиляторов	**1**
Программирование	99 рецептов с 4 этапами приготовления
Функция предварительного прогрева	ДА до 180°C
Элекронный термостат	+50°C до +270°C
Пароувлажнение	прямое,10-уровневая электронная регулировка
Мощность/напряжение	2,9 kW/230 V
Вес	38 кг
Код	225035

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 225035

Габариты	540x460x(H)700 мм
Код	224670



225035

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНАЯ
4x 429x345 MM – электрическая, мануальная

Вместимость камеры	4 противня 429x345x(H)9 мм
Расстояние между уровнями	74 мм
Внешние габариты	590x695x(H)590 мм
Количество вентиляторов без реверса	**1**
Электромеханический термостат	+50°C до +300°C
Пароувлажнение	нет
Многофункциональная модель	8 режимов запекания
Мощность/напряжение	2,6 kW/230 V
Вес	36,4 кг
Код	225165

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 225165

Габариты	540x460x(H)700 мм
Код	224670



225165

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ С ПАРОУВЛАЖНЕНИЕМ

S.S. STAINLESS STEEL

- Идеальное решение для пекарен, магазинов и заведений общественного питания
- Благодаря небольшим габаритам и экономному расходу электроэнергии их можно установить практически везде
- Благодаря встроенной системе пароувлажнения печь отлично подходит для выпекания даже самых изысканных блюд
- Корпус и камера жарочного шкафа из нержавеющей стали
- Стеклянная дверца с гравитационной вентиляцией
- Система охлаждения управляющих элементов
- Класс защиты IPX 3

MADE IN ITALY



225516

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С ПАРОУВЛАЖНЕНИЕМ **4x 600x400 MM** – электрическая, мануальная, однофазная

– Кабель питания с вилкой

Вместимость камеры	4 противня 600x400x(H)20 мм
Расстояние между уровнями	83 мм
Внешние габариты	790x750x(H)635 мм
Количество вентиляторов без реверса	**2**
Электромеханический термостат	+50°C до +300°C
Пароувлажнение	непрямой впрыск, регулировка ручная, при помощи кнопки
Мощность/напряжение	3,4 kW/230 V
Вес	50,4 кг
Код	**225516**

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 225516

Габариты	760x520x(H)700 мм
Код	**224434**



225523

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С ПАРОУВЛАЖНЕНИЕМ **4x 600x400 MM** – электрическая, мануальная, трехфазная

Вместимость камеры	4 противня 600x400x(H)20 мм
Расстояние между уровнями	83 мм
Внешние габариты	790x750x(H)635 мм
Количество реверсных вентиляторов	**2**
Электромеханический термостат	+50°C до +300°C
Пароувлажнение	прямое,5-уровневая регулировка при помощи переключателя
Мощность/напряжение	6,4 kW/400 V
Вес	58 кг
Код	**225523**

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 225523

Габариты	760x520x(H)700 мм
Код	**224434**



225059

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С ПАРОУВЛАЖНЕНИЕМ **4x 600x400 MM** – электрическая, программируемая, электронная, трехфазная

Вместимость камеры	4 противня 600x400x(H)20 мм
Расстояние между уровнями	83 мм
Внешние габариты	790x750x(H)635 мм
Количество реверсных вентиляторов	**2**
Элекронный термостат	+50°C до +270°C
Пароувлажнение	прямое, 10-уровневая электронная регулировка
Мощность/напряжение	6,4 kW/400 V
Вес	58 кг
Код	**225059**

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 225059

Габариты	760x520x(H)700 мм
Код	**224434**

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

- Предназначены для расстойки теста, а также используются в качестве подставок для печей
- Модульная конструкция позволяет установку в ряд нескольких расстроечных шкафов и печей
- Экономия места и возможность презентации свежей выпечки
- Изготовлены из нержавеющей стали AISI 430
- Направляющие для кондитерских противней 600x400 мм
- Застекленная распашная дверца
- Термостат для регулировки температуры, 2 ТЭНа 1,2 кВт каждый
- Пароувлажнение (только модель 225981) - требуется подключение к водопроводу



225967

ШКАФ РАССТОЕЧНЫЙ 8X 600X400 – мануальный

– Подходит для печей: 225516, 225523, 225059

Вместимость камеры	8 противней x 600x400
Расстояние между уровнями	70 мм
Внешние габариты	795x655x(H)835 мм
Электромеханический термостат	+30°C до +60°C
Пароувлажнение	нет
Напряжение	230 V
Мощность	2,4 kW
Вес	43,6 кг
Код	225967



225981

ШКАФ РАССТОЕЧНЫЙ 12X 600X400 – мануальный

– Пароувлажнение: непрямой впрыск, регулировка ручная, при помощи кнопки

Вместимость камеры	12 противней x 600x400
Расстояние между уровнями	75 мм
Внешние габариты	935x910x(H)800 мм
Пароувлажнение	непрямой впрыск, регулировка ручная, при помощи кнопки
Электромеханический термостат	+30°C до +60°C
Напряжение	230 V
Мощность	2,4 kW
Вес	57,71 кг
Код	225981

РУКАВИЦЫ ПЕКАРСКИЕ

– Сертифицированные защитные рукавицы. Маркированы знаком CE согласно Директиве 89/686/EEC о средствах индивидуальной защиты.



556603

РУКАВИЦЫ ПЕКАРСКИЕ

код	мм	количество шт. упаковке
556603	345	2



556627



556610

РУКАВИЦЫ ПЕКАРСКИЕ ОГНЕУПОРНЫЕ

– Очень длинные - предохраняют руки

код	мм	количество шт. упаковке
556610	430	2

РУКАВИЦЫ ПЕКАРСКИЕ - ИЗ СТЕКЛОВОЛОКНА

– Дополнительная защита от воды

код	мм	количество шт. упаковке
556627	430	2

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ HENDI С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА - МАНУАЛЬНЫЕ

S.S. STAINLESS STEEL

- Идеальны для любой кухни в ресторане, баре, столовой - для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий, мяса, рыбы, птицы
- Благодаря наличию пара сохраняется сочность, консистенция, форма и цвет продукта
- Прямая подача пара: впрыск воды на вентилятор
- 5-уровневая регулировка пароувлажнения
- Простая панель управления
- Индикаторы отдельных функций
- Корпус и камера жарочного шкафа полностью выполнены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304
- Внутреннее освещение
- Дверца с двойным стеклом и уплотняющей прокладкой
- Съемные направляющие в камере для GN 2/3, GN 1/1 или GN 2/1 в зависимости от модели печи
- Присоединение к газопроводу ¾", присоединение к канализации: ø30 мм

MADE IN ITALY





225530

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА

5x GN 2/3 – электрическая, мануальная

– Кабель питания с вилкой

Вместимость камеры	5x GN 2/3
Расстояние между уровнями	80 мм
Внешние габариты	610x730x(H)660 мм
Количество реверсных вентиляторов	**1**
Таймер	0 до 120 мин.
Электромеханический термостат	+50°C до +275°C
Мощность/напряжение	3,2 kW/230 V
Вес	45 кг
Код	225530

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 225530

Габариты	590x480x(H)700 мм
Код	224458

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С ПАРОУВЛАЖНЕНИЕМ 4x GN 1/1, ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ – мануальная

Вместимость камеры	4x GN 1/1
Расстояние между уровнями	73 мм
Внешние габариты	790x750x(H)635 мм
Количество реверсных вентиляторов	**2**
Таймер	0 до 120 мин.
Электромеханический термостат	+50°C до +300°C
Пароувлажнение	прямое, 5-уровневая регулировка при помощи переключателя
Мощность/напряжение	6,4 kW/400 V
Вес	58 кг
Код	**225677**

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 225677

Габариты	790x520x(H)700 мм
Код	**224441**



225677

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА 7X GN 1/1 – электрическая, мануальная

Вместимость камеры	7x GN 1/1
Расстояние между уровнями	68 мм
Внешние габариты	935x930x(H)825 мм
Количество реверсных вентиляторов	**2**
Таймер	0 до 120 мин.
Электромеханический термостат	+100°C до +275°C
Мощность/напряжение	8,4 kW/400 V
Вес	105 кг
Код	**225554**

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 225554

Габариты	820x570x(H)700 мм
Код	**224472**



225554

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА 11X GN 1/1 – электрическая, мануальная

Вместимость камеры	11x GN 1/1
Расстояние между уровнями	68 мм
Внешние габариты	935x930x(H)1150 мм
Количество реверсных вентиляторов	**3**
Таймер	0 до 120 мин.
Электромеханический термостат	+100°C до +275°C
Мощность/напряжение	16 kW/400 V
Вес	129 кг
Код	**225578**

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 225578

Габариты	820x570x(H)700 мм
Код	**224472**



225578



224748

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА 20X GN 1/1 – электрическая, мануальная

Вместимость камеры	20x GN 1/1
Расстояние между уровнями	66 мм
Внешние габариты	984x1031x(H)1920 мм
Количество реверсных вентиляторов	**5**
Таймер	0 до 120 мин.
Электромеханический термостат	+100°C до +260°C
Мощность/напряжение	30 kW/400 V
Вес	244,4 кг
Код	**224748**

ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННЫЕ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА HENDI GN 2/ 1 - МАНУАЛЬНЫЕ



224755

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА 6X GN 2/1 - электрическая, мануальная

Вместимость камеры	6x GN 2/1
Расстояние между уровнями	80 мм
Внешние габариты	995x995x(H)900 мм
Количество реверсных вентиляторов	**2**
Таймер	0 до 120 мин.
Электромеханический термостат	+100°C до +260°C
Мощность/напряжение	18,4 kW/400 V
Вес	112 кг
Код	**224755**

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 224755

Габариты	885x640x(H)700 мм
Код	**224465**



224779

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА 10X GN 2/1 - электрическая, мануальная

Вместимость камеры	10x GN 2/1
Расстояние между уровнями	80 мм
Внешние габариты	995x995x(H)1210 мм
Количество реверсных вентиляторов	**3**
Таймер	0 до 120 мин.
Электромеханический термостат	+100°C до +260°C
Мощность/напряжение	27,6 kW/400 V
Вес	147,6 кг
Код	**224779**

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 224779

Габариты	885x640x(H)700 мм
Код	**224465**

ГАЗОВЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА - МАНУАЛЬНЫЕ

- Идеальны для любой кухни в ресторане, баре, столовой - для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий, мяса, рыбы, птицы
- Благодаря наличию пара сохраняется сочность, консистенция, форма и цвет продукта
- Прямая подача пара: впрыск воды на вентилятор
- 5-уровневая регулировка пароувлажнения
- Простая панель управления
- Индикаторы отдельных функций
- Корпус и камера жарочного шкафа полностью выполнены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304
- Внутреннее освещение
- Дверца с двойным стеклом и уплотняющей прокладкой
- На природный газ и пропан-бутан - в комплекте набор форсунок
- Съемные направляющие в камере для GN 1/1
- Присоединение к газопроводу ¾", Присоединение к водопроводу ¾"
- Присоединение к канализации: ø30 мм
- Реверсные вентиляторы ø197 мм, макс. скорость 2800 об./мин.
- Требуется подключение к сети 230 В для питания вентилятора и панели управления
- Кабель электропитания с вилкой

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА 5X GN 1/1 - газовая, мануальная

Вместимость камеры	5x GN 1/1
Расстояние между уровнями	68 мм
Внешние габариты	935x978x(H)991 мм
Количество реверсных вентиляторов	**1**
Таймер	0 до 120 мин.
Электромеханический термостат	+100°C до +260°C
Мощность/напряжение	0,3 kW/230 V
Мощность gazowa	9 kW
Вес	99,2 кг
Код	224687

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 224687

Габариты	820x570x(H)700 мм
Код	224472



224687

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА 7X GN 1/1 - газовая, мануальная

Вместимость камеры	7x GN 1/1
Расстояние между уровнями	68 мм
Внешние габариты	935x978x(H)1068 мм
Количество реверсных вентиляторов	**2**
Таймер	0 до 120 мин.
Электромеханический термостат	+100°C до +260°C
Мощность/напряжение	0,5 kW/230 V
Мощность gazowa	13 kW
Вес	117,4 кг
Код	224694

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 224694

Габариты	820x570x(H)700 мм
Код	224472



224694

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА 11X GN 1/1 - газовая, мануальная

Вместимость камеры	11x GN 1/1
Расстояние между уровнями	68 мм
Внешние габариты	935x978x(H)1389 мм
Количество реверсных вентиляторов	**2**
Таймер	0 до 120 мин.
Электромеханический термостат	+100°C до +260°C
Мощность/напряжение	0,7 kW/230 V
Мощность gazowa	18 kW
Вес	150,6 кг
Код	224717

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 224717

Габариты	820x570x(H)700 мм
Код	224472



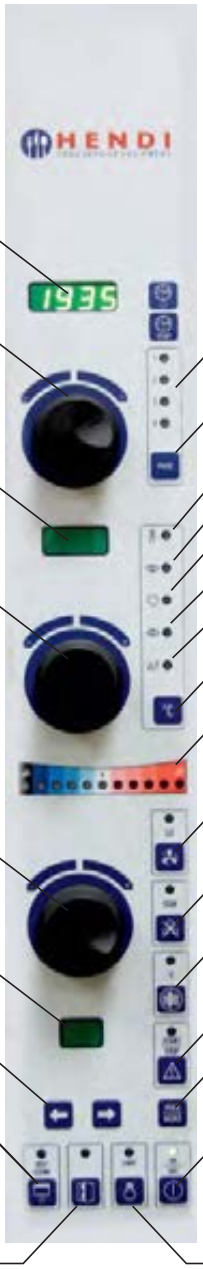
224717

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ HENDI С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА - ЭЛЕКТРОННЫЕ

S.S. STAINLESS STEEL

- Идеальны для любой кухни в ресторане, баре, столовой - для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий, мяса, рыбы, птицы
- Благодаря наличию пара сохраняется сочность, консистенция, форма и цвет продукта
- Прямая подача пара: впрыск воды на вентилятор
- Регулировка пароувлажнения в диапазоне от 20% до 100%
- Возможность программирования 99 рецептов, до 4 этапов приготовления за один цикл
- Температурный зонд в комплекте (не касается модели 225042)
- Приготовление в режиме Дельта-Т (только с зондом – не касается модели 225042)
- **Система автоматической мойки – код 224656 (не касается модели 225042) – необходимо заказать отдельно**
- Простая панель управления
- Индикаторы отдельных функций
- Корпус и камера жарочного шкафа полностью выполнены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304
- Внутреннее освещение
- Дверца с двойным стеклом и уплотняющей прокладкой
- Съемные направляющие в камере для GN 1/1 или GN 2/1 в зависимости от модели пе
- Присоединение к газопроводу ¾"
- Присоединение к канализации: ø30 мм





ТАЙМЕР ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ДИСПЛЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕГУЛИРОВКА УРОВНЯ ПАРОУВЛАЖНЕНИЯ

ДИСПЛЕЙ НОМЕРА ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВЫБОР ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

CAM - Система автоматической мойки

ФУНКЦИЯ БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ КАМЕРЫ

СВЕТОДИОДЫ ШАГОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

УСТАНОВКА ШАГА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Устновка температуры в камере

Температура в камере

Установка температуры зонда

Температура зонда

Установка функции DELTA ΔT

МЕНЮ ПАНЕЛИ ТЕМПЕРАТУР

СВЕТОДИОДЫ УРОВНЯ ПАРОУВЛАЖНЕНИЯ

ФУНКЦИЯ ПОНИЖЕНИЯ СКОРОСТИ ВРАЩЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА 1/2

ОСТАНОВКА ВЕНТИЛЯТОРА

PRE-HEATING ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОГРЕВ КАМЕРЫ

START/STOP ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРОГРАММИРОВАНИЕ РЕЦЕПТОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВКЛЮЧАТЕЛЬ / ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

ВКЛЮЧАТЕЛЬ / ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПОДСВЕТКИ КАМЕРЫ

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА 5X GN 2/3 – электрическая, электронная – Кабель питания с вилкой

Вместимость камеры	5x GN 2/3
Расстояние между уровнями	68 мм
Внешние габариты	610x730x(H)660 мм
Количество реверсных вентиляторов	**1**
Термостат	+50°C до +270°C
Мощность/напряжение	3,2 kW/230 V
Вес	43 кг
Код	225547

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 225547

Габариты	590x480x(H)700 мм
Код	224458

Система автоматической мойки 224656 - опционально



225547

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С ПАРОУВЛАЖНЕНИЕМ 4x GN 1/1, ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ – электронная

Вместимость камеры	4x GN 1/1
Расстояние между уровнями	73 мм
Внешние габариты	790x750x(H)635 мм
Количество реверсных вентиляторов	**2**
Программирование	99 рецептов с 4 этапами приготовления
Функция предварительного прогрева	ДА до 180°C
Элекронный термостат	+50°C до +270°C
Пароувлажнение	прямое, 10-уровневая электронная регулировка
Мощность/напряжение	6,4 kW/400 V
Вес	58 кг
Код	225042



225042

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 225042

Габариты	790x520x(H)700 мм
Код	224441

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА 7X GN 1/1 – электрическая, электронная

Вместимость камеры	7x GN 1/1
Расстояние между уровнями	68 мм
Внешние габариты	935x930x(H)825 мм
Количество реверсных вентиляторов	**2**
Термостат	+50°C до +270°C
Мощность/напряжение	8,4 kW/400 V
Вес	98 кг
Код	225561

Система автоматической мойки 224656 - опционально



225561

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 225561

Габариты	820x570x(H)700 мм
Код	224472

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА 11x GN 1/1 – электрическая, электронная

Вместимость камеры	11xGN 1/1
Расстояние между уровнями	68 мм
Внешние габариты	935x930x(H)1150 мм
Количество реверсных вентиляторов	**3**
Термостат	+50°C до +270°C
Мощность/напряжение	16 kW/400 V
Вес	129 кг
Код	225585

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 225585

Габариты	820x570x(H)700 мм
Код	224472

Система автоматической мойки 224656 - опционально



225585

ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННЫЕ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА HENDI GN 2/ 1 - ЭЛЕКТРОННЫЕ



224762

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА 6X GN 2/1 - электрическая, электронная

Вместимость камеры	6x GN2/1
Расстояние между уровнями	80 мм
Внешние габариты	995x995x(H)900 мм
Количество реверсных вентиляторов	**2**
Количество оборотов в минуту	2800/1400
Элекронный термостат	+50°C до +260°C
Мощность/напряжение	18,4 kW/400 V
Вес	112 кг
Код	**224762**

Система автоматической мойки 224656 - опционально

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 224762

Габариты	885x640x(H)700 мм
Код	**224465**



224786

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА 10X GN 2/1 - электрическая, электронная

Вместимость камеры	10x GN2/1
Расстояние между уровнями	80 мм
Внешние габариты	995x995x(H)1210 мм
Количество реверсных вентиляторов	**3**
Количество оборотов в минуту	2800/1400
Элекронный термостат	+50°C до +260°C
Мощность/напряжение	27,6 kW/400 V
Вес	147,6 кг
Код	**224786**

Система автоматической мойки 224656 - опционально

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 224786

Габариты	885x640x(H)700 мм
Код	**224465**



224656

СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ

– Подходит для печей HENDI 225561, 225585, 224786, 225073, 225097, 225066, 224700 и 224724

код
224656

GASTROSERWISANT

запасные части для гастрономии



- Профессиональная консультация
- Доступ до запчастей более 600 марок
- Только оригинальные компоненты непосредственно от производителей
- Собственный полностью автоматизированный склад

** размещение заказов осуществляется через дистрибьюторов Hendi*

GASTROSERWISANT

ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądki, Tel./Fax +48 61 658 70 90

e-mail: biuro@gastroserwisant.pl

www.gastroserwisant.pl

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ HENDI С БОЙЛЕРОМ

NEW! S.S. STAINLESS STEEL

- Идеальны для любой кухни в ресторане, баре, столовой для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий, мяса, рыбы, птицы – особенно подходит для приготовления блюд с использованием пара
- Благодаря наличию пара сохраняется сочность, консистенция, форма и цвет продукта
- Пар производится во внутреннем бойлере, также называемым парогенератором
- Система производства пара в бойлере стабилизирует уровень насыщения пара в камере, что положительно влияет на конечный результат приготовления блюда, а также обеспечивает повторяемость этого результата при сохранении таких же параметров выпекания
- 10-уровневая регулировка пароувлажнения, светодиодные индикаторы
- Дополнительно система прямой подачи пара путем распыления воды на ТЭН – только в модели 224090 – можно включать только бойлер или только прямую подачу пара
- Простая панель управления с 3 поворотными ручками и 3 дисплеями
- Возможность программирования 99 рецептов, до 4 этапов приготовления за один цикл
- Автоматический и ручной режим приготовления
- Зонд для измерения температуры внутри блюда
- Приготовление в режиме Дельта-Т (только с зондом)
- Функция предварительного прогрева камеры
- Функция быстрого охлаждения камеры Вентилятор с автореверсом
- Корпус и жарочная камера из нержавеющей стали AISI 304
- Освещение – 1 галогеновая лампа в дверце (модель 224083) / 2 лампы (модель 224090)
- Стеклянная дверца с естественной (гравитационной) вентиляцией
- Съемные направляющие для противня GN 1/1
- Отвод конденсата на дне камеры
- Съемный поддон для конденсата
- Микровыключатель в дверце
- Система охлаждения управляющих элементов
- Система двойного подключения воды: обычной и умягченной ¾"
- Присоединение к канализации: ø30 мм
- Класс защиты IPX 3
- Регулируемые ножки ø60 мм
- **Система автоматической мойки – код 224656 – необходимо заказать отдельно**

MADE IN ITALY





ТАЙМЕР ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ДИСПЛЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕГУЛИРОВКА УРОВНЯ ПАРОУВЛАЖНЕНИЯ

ДИСПЛЕЙ НОМЕРА ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВЫБОР ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

CAM - Система автоматической мойки

ФУНКЦИЯ БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ КАМЕРЫ

СВЕТОДИОДЫ ШАГОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

УСТАНОВКА ШАГА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Устновка температуры в камере

Температура в камере

Установка температуры зонда

Температура зонда

Установка функции DELTA ΔT

МЕНЮ ПАНЕЛИ ТЕМПЕРАТУР

СВЕТОДИОДЫ УРОВНЯ ПАРОУВЛАЖНЕНИЯ

ФУНКЦИЯ ПОНИЖЕНИЯ СКОРОСТИ ВРАЩЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА 1/2

ОСТАНОВКА ВЕНТИЛЯТОРА

PRE-HEATING ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОГРЕВ КАМЕРЫ

START/STOP ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

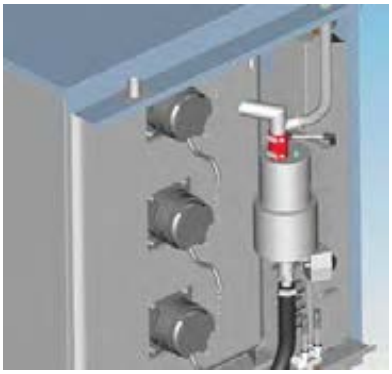
ПРОГРАММИРОВАНИЕ РЕЦЕПТОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВКЛЮЧАТЕЛЬ / ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

ВКЛЮЧАТЕЛЬ / ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПОДСВЕТКИ КАМЕРЫ

– Бойлер (парогенератор) производит и подает пар, который долго удерживается, а благодаря циркуляции воздуха равномерно распределяется по камере, проникая в каждое выпекаемое блюдо
– Безусловным преимуществом приготовления на пару является сохранение всех питательных веществ, естественной сочности и вкуса блюд, без изменения внутренней структуры продуктов, а также сокращение весовых потерь блюд, что в свою очередь сокращает расходы

БОЙЛЕР-ПАРОГЕНЕРАТОР



ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С БОЙЛЕРОМ 7X GN 1/1
– электрическая, электронная

Вместимость камеры	7x GN 1/1
Расстояние между уровнями	68 мм
Внешние габариты	935x930x(H)825 мм
Подача пара	Бойлер
Объем бойлера	0,5 л
Мощность ТЭНа бойлера	3 kW
Количество вентиляторов	2 с автореверсом
Скорость вращения	2800/1400 об./мин.
Программирование	99 рецептов с 4 этапами приготовления
Функция предварительного прогрева камеры	ДА
Электронный термостат	+50°C до +270°C
Мощность/напряжение	11,4 kW/400 V
Вес	110 кг
Код	**224083**

Система автоматической мойки 224656 - опционально

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 224083

Габариты	820x570x(H)700 мм
Код	**224472**



224083

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С БОЙЛЕРОМ И ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА 11X GN 1/1 – электрическая, электронная

Вместимость камеры	11x GN 1/1
Расстояние между уровнями	68 мм
Внешние габариты	935x930x(H)1150 мм
Подача пара	Бойлер или прямая подача пара
Объем бойлера	2 л
Мощность ТЭНа бойлера	7,5 kW
Количество вентиляторов	3 с автореверсом
Скорость вращения	2800/1400 об./мин.
Программирование	99 рецептов с 4 этапами приготовления
Функция предварительного прогрева камеры	ДА
Электронный термостат	+50°C до +270°C
Мощность/напряжение	23,5 kW/400 V
Вес	141,4 кг
Код	**224090**

Система автоматической мойки 224656 - опционально

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 224090

Габариты	820x570x(H)700 мм
Код	**224472**



224090

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА TOUCH CONTROL

S.S. STAINLESS STEEL

- Идеальное решение для любого заведения общественного питания: для ресторанов, столовых, продуктовых и сетевых магазинов, а также для кейтеринга
- Новая простая в обслуживании сенсорная панель управления
- Интерактивное меню на 10 языках, в том числе на русском
- Возможность программирования (40 рецептов от производителя плюс 200 мест на собственные рецепты)
- Приготовление в режиме Дельта-Т
- 4 программы автоматической мойки
- **Система автоматической мойки (код 224656 или 224731 в зависимости от модели печи) – необходимо заказать отдельно**
- Температурный зонд
- Функция быстрого охлаждения камеры жарочного шкафа
- Модульный нагревательный элемент
- Вентиляторы с реверсом
- Функция задержки старта до 23 часов 59 минут
- Вход USB для загрузки рецептов и сохранения параметров готовки в соответствии с нормами HACCP
- Извлекаемая тележка с направляющими для GN в стандартном наборе (только к модели 225080)
- Корпус и жарочный шкаф из нержавеющей стали AISI 304
- Стеклянная дверца с естественной (гравитационной) вентиляцией
- Система охлаждения управляющих элементов
- Система двойного подключения воды: обычной и умягченной

MADE IN ITALY





225097

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА TOUCH CONTROL 5X GN 1/1

– электронная

Вместимость камеры	5xGN 1/1
Расстояние между уровнями	68 мм
Внешние габариты	935x930x(H)745 мм
Количество реверсных вентиляторов	**1**
Количество оборотов в минуту	2800/1400/1100
Программирование	240 рецептов с 9 этапами приготовления
Функция предварительного прогрева	ДА до 180°C
Элекронный термостат	+30°C до +260°C
Пароувлажнение	прямое,10-уровневая регулировка при помощи сенсорной панели
Мощность/напряжение	8,2 kW/400 V
Вес	85 кг
Код	225097

Система автоматической мойки 224656 - опционально

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 225097

Габариты	820x570x(H)700
Код	224472

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА TOUCH CONTROL 7X GN 1/1 – электронная

Вместимость камеры	7x GN 1/1
Расстояние между уровнями	68 мм
Внешние габариты	935x930x(H)825 мм
Количество реверсных вентиляторов	**2**
Количество оборотов в минуту	2800/1400/1100
Программирование	240 рецептов с 9 этапами приготовления
Функция предварительного прогрева	ДА до 180°C
Элекронный термостат	+30°C до +260°C
Пароувлажнение	прямое,10-уровневая регулировка при помощи сенсорной панели
Мощность/напряжение	10,5 kW/400 V
Вес	98 кг
Код	225066



225066

Система автоматической мойки 224656 - опционально

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 225066

Габариты	820x570x(H)700
Код	224472

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА TOUCH CONTROL 11X GN 1/1 – электронная

Вместимость камеры	11xGN 1/1
Расстояние между уровнями	68 мм
Внешние габариты	935x930x(H)1150 мм
Количество реверсных вентиляторов	**3**
Количество оборотов в минуту	2800
Программирование	240 рецептов с 9 этапами приготовления
Функция предварительного прогрева	ДА до 180°C
Элекронный термостат	+30°C до +260°C
Пароувлажнение	прямое,10-уровневая регулировка при помощи сенсорной панели
Мощность/напряжение	16 kW/400 V
Вес	136,4 кг
Код	225073



225073

Система автоматической мойки 224656 - опционально

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 225073

Габариты	820x570x(H)700
Код	224472

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА TOUCH CONTROL 20X GN 1/1 – электронная

Вместимость камеры	20x GN 1/1
Расстояние между уровнями	68 мм
Внешние габариты	935x930x(H)1920 мм
Количество реверсных вентиляторов	**5**
Количество оборотов в минуту	2800
Программирование	240 рецептов с 9 этапами приготовления
Функция предварительного прогрева	ДА до 180°C
Элекронный термостат	+30°C до +260°C
Пароувлажнение	прямое,10-уровневая регулировка при помощи сенсорной панели
Мощность/напряжение	30 kW/400 V
Вес	244,4 кг
Код	225080



225080

СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ ДЛЯ ПЕЧИ

код
224731

NEW!

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА HENDI TOUCH CONTROL – ЭЛЕКТРОННЫЕ

NEW! S.S. STAINLESS STEEL

- Идеальное решение для любого ресторана, в котором каждый сантиметр поверхности на счету
- Автоматический, ручной и полустатический режим приготовления
- Сенсорная панель управления, простая в обслуживании
- Меню на 10 языках (польский, итальянский, английский, французский, немецкий, испанский, румынский, болгарский, украинский, русский)
- Возможность программирования (40 рецептов от
- производителя плюс 200 мест на собственные рецепты)
- Система автоматической мойки и зонд в комплекте
- Приготовление в режиме Дельта-Т
- Функция быстрого охлаждения камеры до +45°C
- Реверсный вентилятор
- Функция задержки старта до 23 часов 59 минут
- Пароувлажнение прямое, 10-уровневая регулировка
- Вход USB для загрузки рецептов и сохранения параметров готовки в соответствии с нормами HACCP
- Корпус и жарочная камера из нержавеющей стали AISI 304
- Внутреннее освещение – 2 галогеновые лампы
- Стеклянная дверца с естественной (гравитационной) вентиляцией
- Микровыключатель в дверце
- Возможность перестановки дверцы на другую сторону (только под заказ)
- Отвод конденсата на дне камеры
- Съемный поддон для конденсата
- Самодиагностика неисправностей – вывод информации об ошибках и авариях
- Система двойного подключения воды: обычной и умягченной
- Класс защиты IPX 5
- Регулируемые ножки ø60 мм

MADE IN ITALY



Зонд в комплекте



Система автоматической мойки в комплекте



ЭКСТРА УЗКИЙ ВСЕГО 50 СМ

224793

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ КОМПАКТНАЯ TOUCH CONTROL 6X GN 1/1 – электрическая, электронная

Вместимость камеры	6x GN 1/1
Расстояние между уровнями	68 мм
Внешние габариты	500x892x(H)679 мм
Количество реверсных вентиляторов	**1**
Электромеханический термостат	+30°C до +260°C
Программирование	240 рецептов с 9 этапами приготовления
Скорость вращения вентилятора	2800/1400/1100 об./мин.
Функция предварительного прогрева камеры	ДА до 180°C
Пароувлажнение	прямое, 10-уровневая регулировка при помощи сенсорной панели
Мощность/напряжение	7,8 kW/400 V
Вес	65,4 кг
Код	**224793**

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 224793

Габариты	400x590x(H)850 мм
Код	**224243**



ЭКСТРА УЗКИЙ ВСЕГО 50 СМ

224809

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ КОМПАКТНАЯ TOUCH CONTROL 10X GN 1/1 – электрическая, электронная

Вместимость камеры	10x GN 1/1
Расстояние между уровнями	68 мм
Внешние габариты	500x892x(H)950 мм
Количество реверсных вентиляторов	**2**
Электромеханический термостат	+30°C до +260°C
Программирование	240 рецептов с 9 этапами приготовления
Скорость вращения вентилятора	2800/1400/1100 об./мин.
Функция предварительного прогрева камеры	ДА до 180°C
Пароувлажнение	прямое, 10-уровневая регулировка помощи сенсорной панели
Мощность/напряжение	15,4 kW/400 V
Вес	89 кг
Код	**224809**

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 224809

Габариты	400x590x(H)750 мм
Код	**224250**

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

ГАЗОВЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ TOUCH CONTROL С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА - ЭЛЕКТРОННЫЕ

S.S. STAINLESS STEEL

- Идеальное решение для любого заведения общественного питания: для ресторанов, столовых, продуктовых и сетевых магазинов, а также для кейтеринга
- Благодаря наличию пара сохраняется сочность, консистенция, форма и цвет продукта
- Прямая подача пара: впрыск воды на вентилятор
- 10-уровневая регулировка пароувлажнения при помощи сенсорной панели
- Новая простая в обслуживании сенсорная панель управления
- Интерактивное меню на 10 языках, в том числе на русском
- Возможность программирования (40 рецептов от производителя плюс 200 мест на собственные рецепты)
- Каждый рецепт можно установить на 9 этапов приготовления за один цикл
- Электронный датчик температуры
- Функция быстрого охлаждения камеры жарочного шкафа
- Реверсные вентиляторы с 3 скоростями
- Функция задержки старта до 23 часов 59 минут
- Вход USB для загрузки рецептов и сохранения параметров готовки в соответствии с нормами HACCP
- Корпус и камера жарочного шкафа из высококачественной нержавеющей стали AISI 304
- Стеклянная дверца с естественной (гравитационной) вентиляцией
- Внутреннее освещение
- Система охлаждения управляющих элементов
- Система двойного подключения воды: обычной и умягченной
- На природный газ и пропан-бутан - в комплекте набор форсунок
- Присоединение к газопроводу ¾", Присоединение к водопроводу ¾"
- Требуется подключение к сети 230 В для питания вентилятора и панели управления
- Класс защиты IPX 3
- Система автоматической мойки - код 224656 - необходимо заказать отдельно
- Зонд - код 224298 - необходимо заказать отдельно
- Приготовление в режиме Дельта-Т (только с зондом)

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА 7X GN 1/1 - газовая, электронная

Вместимость камеры	7 x GN 1/1
Расстояние между уровнями	68 мм
Внешние габариты	935x978x(H)1070 мм
Количество реверсных вентиляторов	**2**
Количество оборотов в минуту	2800/1900/1400 об./мин.
Программирование	240 рецептов с 9 этапами приготовления
Функция предварительного прогрева	ДА до 180°C
Элекронный термостат	+30°C до +260°C
Пароувлажнение	прямое, 10-уровневая регулировка при помощи сенсорной панели
Мощность/напряжение	0,5 kW/230 V
Мощность gazowa	13 kW
Вес	119 кг
Код	224700



224700

Система автоматической мойки 224656 - опционально

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 224700

Габариты	820x570x(H)700 мм
Код	224472

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА 11X GN 1/1 - газовая, электронная

Вместимость камеры	11 x GN 1/1
Расстояние между уровнями	68 мм
Внешние габариты	935x978x(H)1389 мм
Количество реверсных вентиляторов	**2**
Количество оборотов в минуту	2800/1900/1400 об./мин.
Программирование	240 рецептов с 9 этапами приготовления
Функция предварительного прогрева	ДА до 180°C
Элекронный термостат	+30°C до +260°C
Пароувлажнение	прямое, 10-уровневая регулировка при помощи сенсорной панели
Мощность/напряжение	0,70 kW/230 V
Мощность gazowa	18 kW
Вес	152 кг
Код	224724



224724

Система автоматической мойки 224656 - опционально

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 224724

Габариты	820x570x(H)700 мм
Код	224472

ЗОНД ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ HENDI

код
224298

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ COMBI HENDI BY LAINOX TOP LINE – ЭЛЕКТРОННЫЕ

S.S. STAINLESS STEEL

- Печи отличаются высокой точностью управления и идеально подходят для любой кухни, в которой ценится высокое качество приготавляемых блюд
- Возможность программирования 99 рецептов с 4 этапами приготовления за один цикл
- Дверца с двойным стеклом и естественной (гравитационной) вентиляцией
- Буквенно-цифровое обозначение температуры, времени приготовления, программы, ошибок
- Возможность ручной настройки параметров
- Автоматический контроль уровня пароувлажнения AUTOCLIMA
- Функция осушения камеры
- Одноточечный температурный зонд Ø3 мм
- Режимы приготовления:
  - комбинированный: горячий воздух с водяным паром с функцией AUTOCLIMA: от +30°C до +300°C
  - горячий воздух с функцией AUTOCLIMA: от +30°C до +300°C
  - горячий пар: от +30°C до +130°C
- Быстрое охлаждение камеры при открытой двери
- Прямая подача пара
- Вентилятор с автореверсом
- Расстояние между уровнями: 70 мм
- Подсветка камеры

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT by LAINOX

MADE IN ITALY



Система автоматической мойки



температурный зонд

Приготовление на пару позволяет сохранить пищевую ценность и естественный цвет продуктов, сократить количество используемых специй, соли и воды, что в свою очередь снижает себестоимость готовых блюд.

Приготовление в конвекционном режиме позволяет сократить время приготовления пищи. Используются более низкие температуры, по сравнению с традиционными печами. Возможность одновременного приготовления разных блюд без смешивая при этом их вкуса и аромата; сокращение расходов.

Приготовление в комбинированном режиме конвекция + пар обеспечивает быстрое приготовление и высокое качество блюд, а также ощутимую экономию средств за счет уменьшения количества используемы

Autoclima - эта функция автоматически создает идеальные условия в камере печи. Температура и влажность устанавливаются в зависимости от приготовляемых продуктов. Использование данной функции - это гарантия сочных и нежных блюд.





Приготовление мяса и рыбы на гриле



Жарка



Выпечка хлеба и кондитерских изделий



Освежение



Приготовление на пару



Приготовление в конвекционном режиме



Приготовление в комбинированном режиме конвекция + пар



Приготовление овощей на гриле



ПАРОКОНВЕКТОМАТ COMBI HENDI BY LAINOX TOP LINE 5x GN 1/1 С СИСТЕМОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ – электронный

Вместимость камеры	5x GN 1/1
Расстояние между уровнями	70 мм
Габариты zewnętrzne	830x640x(H)595 мм
Количество реверсных вентиляторов	**1**
Термостат	+30°C до +300°C
Мощность/напряжение	7,25 kW/400 V
Вес	52 кг
Код	**224908**

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 224908

Габариты	700x510x(H)700 мм
Код	**224496**



224908

ПАРОКОНВЕКТОМАТ COMBI HENDI BY LAINOX TOP LINE 7x GN 1/1 С СИСТЕМОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ – электронный

Вместимость камеры	7x GN 1/1
Расстояние между уровнями	70 мм
Габариты zewnętrzne	830x640x(H)760 мм
Количество реверсных вентиляторов	**2**
Термостат	+30°C до +300°C
Мощность/напряжение	12,5 kW/400 V
Вес	75 кг
Код	**224915**

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 224915

Габариты	700x510x(H)700 мм
Код	**224496**



224915

ПАРОКОНВЕКТОМАТ COMBI HENDI BY LAINOX TOP LINE 10x GN 1/1 С СИСТЕМОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ – электронный

Вместимость камеры	7x GN 1/1
Расстояние между уровнями	70 мм
Габариты zewnętrzne	830x640x(H)970 мм
Количество реверсных вентиляторов	**2**
Термостат	+30°C до +300°C
Мощность/напряжение	14,5 kW/400 V
Вес	86 кг
Код	**224922**

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ 224922

Габариты	700x510x(H)700 мм
Код	**224496**



224922

ПОДСТАВКИ ПОД ПЕЧИ



224670
224434
224441
224465
224496

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ
– Подходит для печей HENDI: 225172, 225028, 225165, 225035

код	мм
224670	540x460x(H)700

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ
– Подходит для печей HENDI: 225516, 225523, 225059

код	мм
224434	760x520x(H)700

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ
– Подходит для печей HENDI: 225677, 225042

код	мм
224441	790x520x(H)700

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ
– Подходит для печей HENDI: 224755, 224779, 224762, 224786

код	мм
224465	885x640x(H)700

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ
– Подходит для печей HENDI: 224809

код	мм
NEW! 224250	400x590x(H)750



224458
224243

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ
– Подходит для печей HENDI: 225530, 225547

код	мм
224458	590x480x(H)700

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ
– Подходит для печей HENDI: 224793

код	мм
NEW! 224243	400x590x(H)850



224472

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ
– Подходит для печей HENDI by Lainox: 224908, 224915, 224922

код	мм
224496	770x510x(H)700

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ
– Подходит для печей HENDI электрических: 225554, 225578, 225561, 225585, 225097, 225066, 225073, электрических с бойлером: 224083, 224090 и газовых: 224687, 224694, 224717, 224700, 224724

код	мм
224472	820x570x(H)700

ПРОТИВНИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ 600X400



808207

ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ - С ТРЁХСТОРОННЕЙ ОБОРТОВКОЙ

– Гладкий

код	мм
808207	600x400



808214

ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ С ТРЁХСТОРОННЕЙ ОБОРТОВКОЙ, ПЕРФОРИРОВАННЫЙ

– С 3 бортами

код	мм
808214	600x400



808221

ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ С ТРЁХСТОРОННЕЙ ОБОРТОВКОЙ

– Силиконовое атипригарное покрытие

код	мм
808221	600x400



808245

ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ БАГЕТОВ - 5 УГЛУБЛЕНИЙ

– Перфорированный
– Для 5 багетов
– Силиконовое атипригарное покрытие

код	мм
808245	600x400

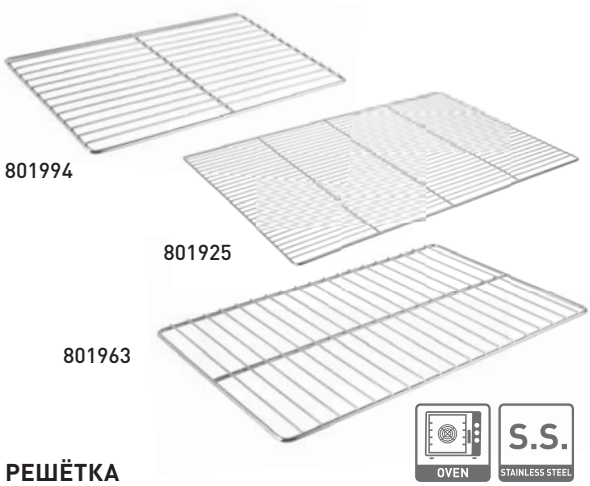


808238

ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ БАГЕТОВ

– Перфорированный
– Для 5 багетов

код	мм
808238	600x400



801994

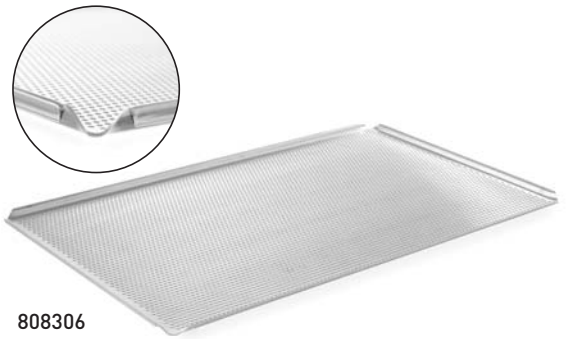
801925

801963

РЕШЁТКА

код		мм
801994		600x400
801925	поперечная	600x400
801963	хромированная	600x400

ПРОТИВНИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И РЕШЁТКИ GN 1/1



808306

ПРОТИВЕНЬ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ GN 1/1 - 4 БОРТИКА

код	мм
808306	530x325x(H)10



808405

ПРОТИВЕНЬ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ GN 1/1 - 4 БОРТИКА

– С силиконовым антипригарным покрытием

код	мм
808405	530x325x(H)10

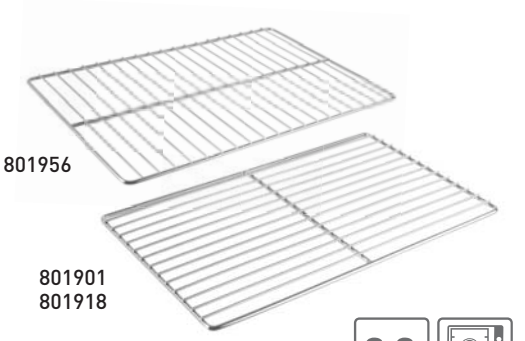


808429

ПРОТИВЕНЬ GN 1/1 - 4 БОРТИКА

– С силиконовым антипригарным покрытием
– Гладкая

код	мм
808429	325x530x(H)10



801956

801901
801918

РЕШЕТКА СТАЛЬНАЯ

– GN 1/1

код		мм
801901		530x325
801918	из нержавеющей стали 18/10	530x325
801956	из хромированной стали, поперечная	530x325

ПРОТИВНИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И РЕШЁТКИ GN 2/3



808313

ПРОТИВЕНЬ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ GN 2/3 - 4 БОРТИКА

код	мм
808313	354x325x(H)10



808412

ПРОТИВЕНЬ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ GN 2/3 - 4 БОРТИКА

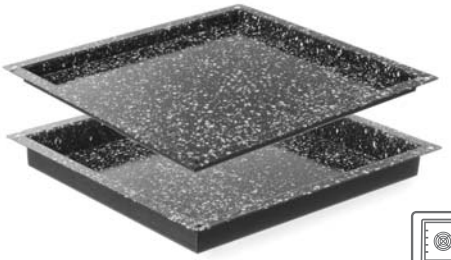
код	мм
808412	354x325x(H)10



801932

РЕШЁТКА СТАЛЬНАЯ GN 2/3

код	мм
801932	354x325



890356

890349

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 2/3 КОНВЕКТОМАТ

код	мм
890349	345x325x(H)40
890356	345x325x(H)20

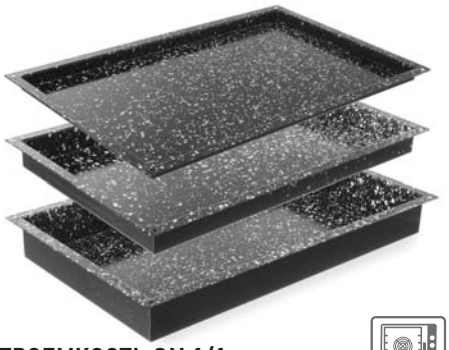
ПРОТИВНИ И РЕШЕТКИ GN 1/1



18/10 STAINLESS STEEL · OVEN · -40°C 300°C TEMP · WASH · STACKABLE

ПРОТИВЕНЬ GN 1/1 PROFI LINE

код	мм
809242	GN 1/1 - 530x325x(H)40
809259	GN 1/1 - 530x325x(H)20



ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1 КОНВЕКТОМАТ

OVEN · <800°C TEMP

код	мм
890233	530x325x(H)60
890240	530x325x(H)40
890257	530x325x(H)20

ПРОТИВНИ И РЕШЕТКИ GN 2/1



18/10 STAINLESS STEEL · OVEN · -40°C 300°C TEMP · WASH · STACKABLE

ПРОТИВЕНЬ PROFI LINE GN 2/1

код	мм
809150	GN 2/1 - 650x530x(H)20

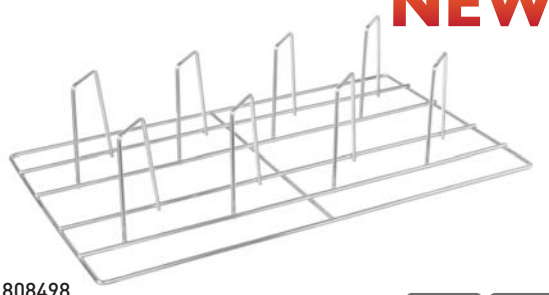


18/10 STAINLESS STEEL · OVEN · -40°C 300°C TEMP · WASH · STACKABLE

ПРОТИВЕНЬ PROFI LINE GN 2/1 - ПЕРФОРИРОВАННЫЙ

код	мм
802274	GN 2/1 - 650x530x(H)40
802267	GN 2/1 - 650x530x(H)60
802250	GN 2/1 - 650x530x(H)100

NEW!



РЕШЕТКА GN 1/1 ДЛЯ ЖАРКИ ЦЫПЛЯТ

S.S. STAINLESS STEEL · OVEN

– Для жарки 8 цыплят

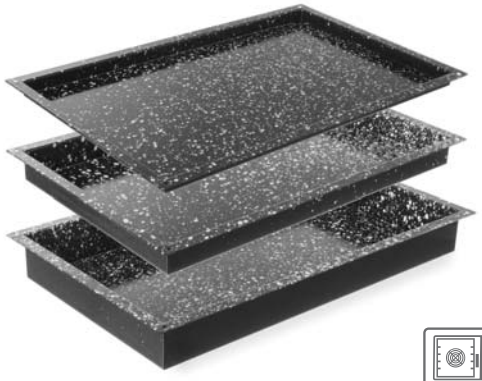
код	-	мм
808498	GN 1/1	530x325x(H)150,8



АЛЮМИНИЕВАЯ ГАСТРОЕМКОСТЬ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ GN 1/1

Al ALUMINIUM · OVEN

код	мм
805534	530x325x(H)65
805541	530x325x(H)40
805558	530x325x(H)20



ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 2/1 КОНВЕКТОМАТ

OVEN · <800°C TEMP

код	мм
890134	GN 2/1 - 650x530x(H)60
890141	GN 2/1 - 650x530x(H)40
890158	GN 2/1 - 650x530x(H)20



РЕШЕТКА СТАЛЬНАЯ

S.S. STAINLESS STEEL · OVEN · WASH

код		мм
801949	хромированная	GN 2/1 - 650x530
801895	из нержавеющей стали	GN 2/1 - 650x530



226407

Посмотреть видео ролик

ЛАПШЕРЕЗКА KITCHEN LINE

– Идеальная для приготовления свежих
– макарон, ширина слоя теста 140 мм
– Крепится к столу
– Регулировка толщины слоя теста от 0,2 до 2,2 мм
– Двойной нож дает возможность получения
– 2 видов лапши: tagliatelle 2мм и fettuccine 6,5мм

код	мм
226407	180x130x(H)205



226414

ЛАПШЕРЕЗКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ KITCHEN LINE

– Идеальная для приготовления свежих
– макарон, ширина слоя теста 140 мм
– Регулировка толщины слоя теста от 0,2 до 2,2 мм
– Двойной нож дает возможность получения
– 2 видов лапши: tagliatelle 2мм и fettuccine 6,5мм
– Крепится к столу

код	мм	V	W
226414	200x185x(H)160	230	80



Переключение привода на насадку

975497

ЛАПШЕРЕЗКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ PROFI LINE

– Предназначена для приготовления свежей лапши из теста шириной до 210 мм
– 10-ти позиционная ручка регулировки толщины пласта теста
– Толщина раскатываемого теста от 0,5 до 5 мм
– Электрический привод
– Передача из закаленной стали
– Самосмазывающиеся подшипники
– Вес: 1,4 кг

код	мм	V	W
975497	350x220x(H)250	230	190



975480

ЛАПШЕРЕЗКА PROFI LINE

– Предназначена для приготовления свежей лапши из теста шириной до 210 мм
– 10-ти позиционная ручка регулировки толщины пласта теста
– Толщина раскатываемого теста от 0,5 до 5 мм
– В наборе ручка и штатив с креплением к столу
– Передача из закаленной стали
– Самосмазывающиеся подшипники

код	мм
975480	325x220x(H)275



975527

НАСАДКА SPAGHETTI ДЛЯ ЛАПШЕРЕЗКИ PROFI LINE

– Для лапшерезок 975497 и 975480
– Сечение: 2 мм

код	мм
975527	275x80x(H)80



975510

НАСАДКА TAGLIATELLE ДЛЯ ЛАПШЕРЕЗКИ PROFI LINE

– Для лапшерезок 975497 и 975480
– Ширина ленты: 2 мм
– Толщина зависит от положения валика

код	мм
975510	275x80x(H)80



975503

НАСАДКА FETTUCCINE ДЛЯ ЛАПШЕРЕЗКИ PROFI LINE

– Для лапшерезок 975497 и 975480
– Ширина ленты: 6,5 мм
– Толщина зависит от положения валика

код	мм
975503	275x80x(H)80



975534

ФОРМА ДЛЯ РАВИОЛИ - КЛАССИЧЕСКАЯ

- Форма для классических равиоли
- Выполнена из алюминиевого литья
- Основание из лакированной стали
- На резиновых ножках
- 36 равиоли 30x30x(H)8мм
- Деревянная скалка в наборе

код	мм
975534	320x137x(H)18



975541

ФОРМА ДЛЯ РАВИОЛИ - CHEF

- Форма для круглых равиоли
- Выполнена из алюминиевого литья
- Основание из лакированной стали
- На резиновых ножках
- 12 равиоли 52x52x(H)12 мм, O39 мм
- Диаметр формы: 39 мм
- Деревянная скалка в наборе

код	мм
975541	335x114x(H)22

СЫРОТЁРКА

- Идеальная для ресторанов, гостиниц и пиццерий
- Функциональная, практичная и стабильна конструкция
- Несмотря на небольшие размеры, имеет большую производительность
- Идеально подходит для пармезана и других твёрдых сыров
- Защита двигателя от перегрузки
- В наборе ёмкость для тёртого сыра 1,3 л
- Скорость вращения двигателя: 1400 об./мин.
- Диаметр тёрки 110x60 мм
- Выключатель соответствующий нормам CE и B
- Вес: 8 кг

код	мм	V	W	вес (кг)
226827	280x250x(H)310	230	380	30



Тёрка из нержавеющей стали



226827



273944

ТЕПЛОВАЯ ВИТРИНА

- Для привлекательной презентации пиццы и другой выпечки
- Регулировка температуры: от +30°C до +90°C
- 3 вращающиеся полки-решетки O400 мм
- Камера с подсветкой, застекленная с 4 сторон
- Конструкция выполнена из нержавеющей стали AISI 304
- Стенки из закаленного стекла
- При открытии дверцы полки автоматически прекращают вращаться

код	мм	V	W	вес (кг)
273944	490x510(H)605	230	450	23

ДУХОВКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Выдвижной ящик для пиццы диаметром 30 см
- Таймер до 15 мин.
- Два нагревательных элемента (верх и низ) и контейнер для крошек
- Годится для замороженной пиццы

код	мм	V	W
220306	480x420x(H)195	230	1300



220306

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC

- Фронтальная часть выполнена из нержавеющей стали либо частично из стекла (модели Vetro)
- Корпус из стали, окрашенной в черный цвет
- Изоляция из минеральной ваты
- Подсветка камеры
- Дно духовки выстлано шамотным камнем
- Тэны в каждой камере (верх и низ)
- Регулировка тэнов с помощью независимых термостатов
- Диапазон температур: от 50°C до 320°C
- Габариты камеры: 410x360x(H)90 мм
- Электромеханическая панель управления





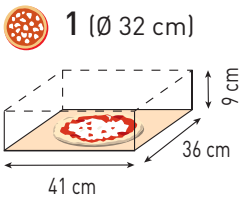
226865



226872

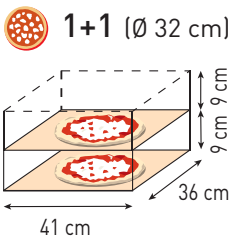
ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC 1/40

код	мм	V	W
226865	568x430x(H)280	230	1600



ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC 2/40

код	мм	V	W
226872	568x430x(H)425	230	2400





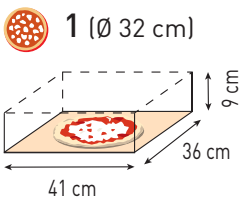
226667



226674

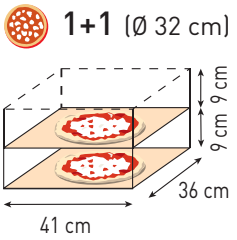
ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC 1/40 VETRO

код	мм	V	W
226667	568x500x(H)280	230	1600



ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC 2/40 VETRO

код	мм	V	W
226674	568x500x(H)430	230	2400



ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC

NEW!

- Фронтальная часть выполнена из нержавеющей стали
- Корпус из стали, окрашенной в черный цвет
- Изоляция из минеральной ваты
- Подсветка камеры за исключением модели 226889
- Дно духовки выстлано шамотным камнем
- Тэны в каждой камере (верх и низ)
- Регулировка тэнов с помощью независимых термостатов
- Диапазон температур: от 50°C до 500°C
- Габариты камеры: 620x500x(H)120 мм
- Электромеханическая панель управления



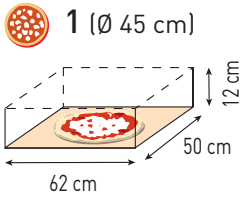
220726



220733

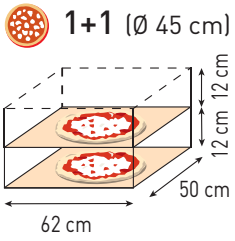
ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC 1/50

код	мм	V	W
220726	915x690x(H)355	400	5000



ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC 2/50

код	мм	V	W
220733	915x690x(H)530	400	7500



ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC

- Фронтальная часть выполнена из нержавеющей стали
- Корпус из стали, окрашенной в черный цвет
- Изоляция из минеральной ваты
- Подсветка камеры за исключением модели 226889
- Дно духовки выстлано шамотным камнем
- Тэны в каждой камере (верх и низ)
- Регулировка тэнов с помощью независимых термостатов
- Диапазон температур: от 50°C до 500°C
- Габариты камеры: 620x500x(H)120 мм
- Электромеханическая панель управления



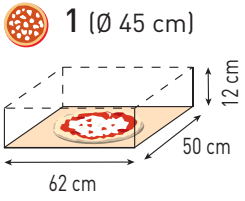
226889



226896

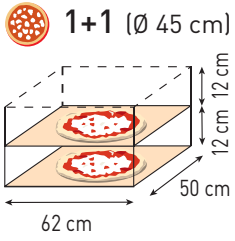
ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC 1/50 VETRO

код	мм	V	W
226889	915x690x(H)355	230/400	5000



ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC 2/50 VETRO

код	мм	V	W
226896	915x690x(H)530	230/400	7500



ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC SLIM LINE

– Фронтальная часть выполнена из нержавеющей стали
– Корпус из стали
– Изоляция из минеральной ваты
– Механическая панель управления
– Подсветка камеры
– Дно духовки выстлано шамотным камнем
– Тэны в каждой камере (верх и низ)
– Регулировка тэнов с помощью независимых термостатов
– Отдельный термометр для каждой камеры





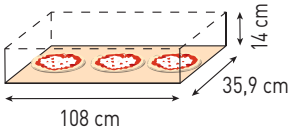
226926

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC SLIM LINE 3

– Печь для пиццы
– Диапазон температур: от 50°C до 500°C
– Габариты камеры: 1080x359x(H)140 мм
– Вес: 60 кг

код	мм	V	W
226926	1305x600(H)415	400	3000
227138	1305x489x(H)960	подставка	

3 (Ø 32 cm)





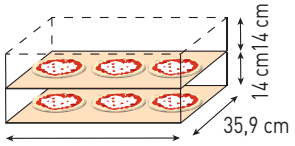
226933

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC SLIM LINE 33

– Диапазон температур: от 50°C до 500°C
– Габариты камеры: 2x1080x359x(H)140 мм
– Вес: 120 кг

код	мм	V	W
226933	1305x600(H)745	400	6000
227145	1305x489x(H)860	подставка	

3+3 (Ø 32 cm)



ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC XXL

– Фронтальная часть выполнена из нержавеющей стали
– Корпус из стали
– Изоляция из минеральной ваты
– Механическая панель управления
– Подсветка камеры
– Дно духовки выстлано шамотным камнем
– Тэны в каждой камере (верх и низ)



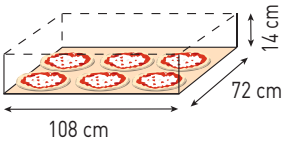
226988

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC XXL 6

– Диапазон температур: от 50°C до 500°C
– Габариты камеры: 1080x720x(H)140 мм
– Вес: 110 кг

код	мм	V	W
226988	1305x955x(H)415	400	9000
227190	1360x844x(H)960	подставка	

6 (Ø 35 cm)



– Регулировка тэнов с помощью независимых термостатов
– Отдельный термометр для каждой камеры



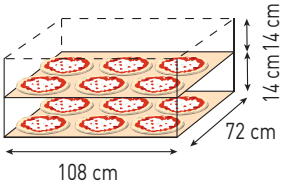
226995

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC XXL 66

– Диапазон температур: от 50°C до 500°C
– Габариты камеры: 2x1080x720x(H)140 мм
– Вес: 194 кг

код	мм	V	W
226995	1305x955x(H)745	400	18000
227206	1360x844x(H)860	подставка	

6+6 (Ø 35 cm)



ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ PLUS XL

- Фронтальная часть из нержавеющей стали
- Корпус из стали, окрашенной в черный цвет
- Изоляция из минеральной ваты
- Электромеханическая панель управления
- По 3 тэна в каждой камере (верх и низ)
- Регулировка тэнов с помощью независимых термостатов
- Термометр отдельный для каждой камеры

NEW!

- Освещение камеры
- Дно духовки выстлано шамотным камнем
- Съемная дверь с окошком
- Верхняя часть печи с характерным козырьком



226766



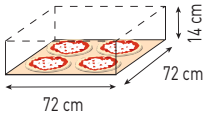
226759

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ PLUS XL 4

- Диапазон температур: от 50°C до 500°C
- Габариты камеры: 720x720x(H)140 мм
- Вес: 94 кг

код	мм	V	W
226766	1005x970x(H)415	400	6000
227152	1000x844x(H)960	подставка	

4 (Ø 35 cm)

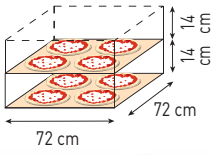


ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ PLUS XL 44

- Диапазон температур: от 50°C до 500°C
- Габариты камеры: 2x 720x720x(H)140 мм
- Вес: 149 кг

код	мм	V	W
226759	1005x970x(H)745	400	12000
227169	1000x844x(H)860	подставка	

4+4 (Ø 35 cm)





226735



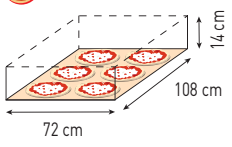
226742

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ PLUS XL 6

- Диапазон температур: от 50°C до 500°C
- Габариты камеры: 720x1080x(H)140 мм
- Вес: 122 кг

код	мм	V	W
226735	1005x970x(H)415	400	9000
227176	1000x1204x(H)960	подставка	

6 (Ø 35 cm)

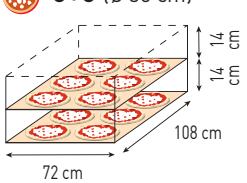


ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ PLUS XL 66

- Диапазон температур: от 50°C до 500°C
- Габариты камеры: 2x 720x1080x(H)140 мм
- Вес: 199 кг

код	мм	V	W
226742	1005x1315x(H)745	400	18000
227183	1000x1204x(H)860	подставка	

6+6 (Ø 35 cm)



ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC

- Фронтальная часть из нержавеющей стали
- Корпус из стали
- Изоляция из минеральной ваты
- Механическая панель управления
- Подсветка камеры
- Дно духовки выстлано шамотным камнем
- Тэны в каждой камере (верх и низ)
- Регулировка тэнов с помощью независимых термостатов
- Отдельный термометр для каждой камеры





226681



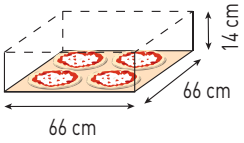
226698

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC 4

- Диапазон температур: от 50°C до 500°C
- Габариты камеры: 660x660x(H)140 мм
- Вес: 76 кг

код	мм	V	W
226681	975x924x(H)413	400	4700
226797	975x814x(H)960	подставка	

4 (Ø 32 cm)

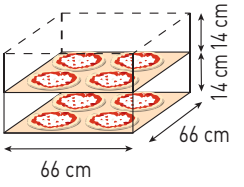


ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC 44

- Диапазон температур: от 50°C до 500°C
- Габариты камеры: 2x660x660x(H)140 мм
- Вес: 126 кг

код	мм	V	W
226698	975x924x(H)745	400	9400
227107	975x814x(H)860	подставка	

4+4 (Ø 32 cm)

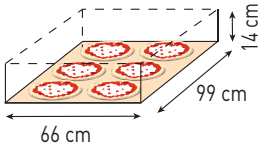


ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC 6

- Диапазон температур: от 50°C до 500°C
- Габариты камеры: 660x990x(H)140 мм
- Вес: 103,6 кг

код	мм	V	W
226902	975x1220x(H)415	400	7200
227114	975x1104x(H)960	подставка	

6 (Ø 32 cm)

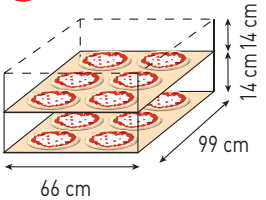


ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC 66

- Диапазон температур: от 50°C до 500°C
- Габариты камеры: 2x660x990x(H)140 мм
- Вес: 103,6 кг

код	мм	V	W
226919	975x1220x(H)745	400	14400
227121	975x1104x(H)860	подставка	

6+6 (Ø 32 cm)



ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC XL

- Фронтальная часть из нержавеющей стали
- Корпус из стали
- Изоляция из минеральной ваты
- Механическая панель управления
- Подсветка камеры
- Дно духовки выстлано шамотным камнем
- Тэны в каждой камере (верх и низ)

- Регулировка тэнов с помощью независимых термостатов
- Отдельный термометр для каждой камеры



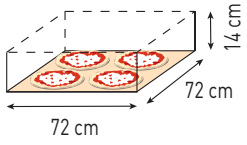
226940

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC XL 4

- Диапазон температур: от 50°C до 500°C
- Габариты камеры: 720x720x(H)140 мм
- Вес: 94 кг

код	мм	V	W
226940	1000x945x(H)415	400	6000
227152	1000x844x(H)960	подставка	

4 (Ø 35 cm)

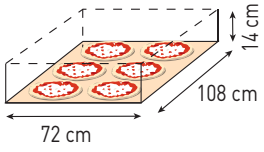


ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC XL 6

- Диапазон температур: от 50°C до 500°C
- Габариты камеры: 720x1080x(H)140 мм
- Вес: 122 кг

код	мм	V	W
226964	1000x1315x(H)415	400	9000
227176	1000x1204x(H)960	подставка	

6 (Ø 35 cm)

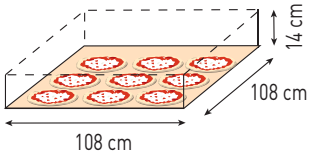


ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC XL 9

- Диапазон температур: от 50°C до 500°C
- Габариты камеры: 1080x1080x(H)140 мм
- Вес: 150 кг

код	мм	V	W
227046	1305x1345x(H)415	400	13200
227213	1360x1204x(H)960	подставка	

9 (Ø 35 cm)





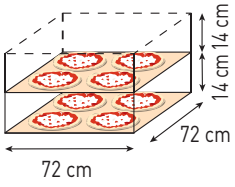
226957

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC XL 44

- Диапазон температур: от 50°C до 500°C
- Габариты камеры: 2x720x720x(H)140 мм
- Вес: 149 кг

код	мм	V	W
226957	1000x945x(H)745	400	12000
227169	1000x844x(H)860	подставка	

4+4 (Ø 35 cm)

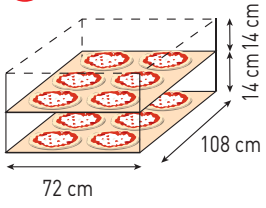


ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC XL 66

- Диапазон температур: от 50°C до 500°C
- Габариты камеры: 2x720x1080x(H)140 мм
- Вес: 199 кг

код	мм	V	W
226971	1000x1315x(H)745	400	18000
227183	1000x1204x(H)860	подставка	

6+6 (Ø 35 cm)

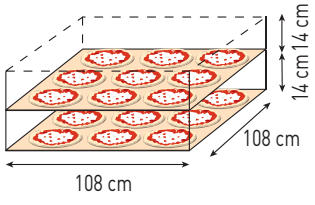


ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ BASIC XL 99

- Диапазон температур: от 50°C до 500°C
- Габариты камеры: 2x1080x1080x(H)140 мм
- Вес: 279 кг

код	мм	V	W
227053	1305x1345x(H)745	400	26400
227220	1360x1204x(H)860	подставка	

9+9 (Ø 35 cm)



ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ TRAYS GLASS НА ПЕКАРСКИЕ И КОНДИТЕРСКИЕ ПРОТИВНИ 600X400 ММ

NEW!

- Отличаются своей универсальностью: благодаря большому размеру камеры печи находят свое применение не только в типичных пиццериях, но также в кондитерских и пекарнях, где можно выпекать разнообразные изделия из теста непосредственно на противнях 600x400 мм
- Фронтальная часть из нержавеющей стали
- Корпус из стали, окрашенной в черный цвет
- Дверца со стеклянной вставкой позволяет наблюдать за процессом выпекания
- По две ручки на каждой дверце
- Изоляция из минеральной ваты
- Подсветка независимая в каждой камере
- Тэны мощностью 1,15 кВт, 1,7 кВт – по 3 тэна внизу и вверху в каждой камере
- Регулировка тэнов с помощью независимых термостатов в каждой камере
- Электромеханическая регулировка



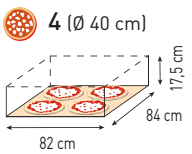


227251

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ TRAYS 4 GLASS

- Диапазон температур: от 50°C до 500°C
- Габариты камеры: 820x840x(H)175 мм
- Вес: 103,5 кг

код	мм	V	W
227251	1100x1074x(H)413	400	6900
224564	1100x964x(H)960	подставка	



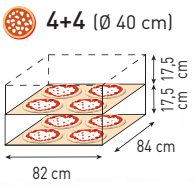


227268

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ TRAYS 44 GLASS

- Диапазон температур: от 50°C до 500°C
- Габариты камеры: 2x 820x840x(H)175 мм
- Вес: 164 кг

код	мм	V	W
227268	1100x1074x(H)745	400	13800
224564	1100x964x(H)960	подставка	



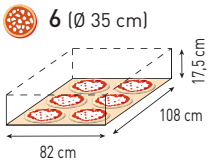


227275

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ TRAYS 6 GLASS

- Диапазон температур: от 50°C до 500°C
- Габариты камеры: 820x1080x(H)175 мм
- Вес: 135 кг

код	мм	V	W
227275	1100x1314x(H)413	400	10200
224571	1100x1204x(H)960	подставка	



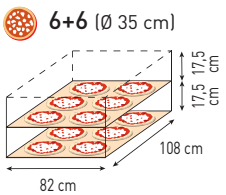


227282

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ TRAYS 66 GLASS

- Диапазон температур: от 50°C до 500°C
- Габариты камеры: 2x 820x1080x(H)175 мм
- Вес: 220 кг

код	мм	V	W
227282	1100x1314x(H)745	400	20400
224571	1100x1204x(H)960	подставка	



ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ TRAYS GLASS L НА ПЕКАРСКИЕ И КОНДИТЕРСКИЕ ПРОТИВНИ 600X400 ММ

NEW!

– Отличаются своей универсальностью: благодаря большому размеру камеры печи находят свое применение не только в типичных пиццериях, но также в кондитерских и пекарнях, где можно выпекать разнообразные изделия из теста непосредственно на противнях 600x400 мм
– Фронтальная часть из нержавеющей стали
– Корпус из стали, окрашенной в черный цвет
– Дверца со стеклянной вставкой позволяет наблюдать за процессом выпекания
– По две ручки на каждой дверце
– Изоляция из минеральной ваты
– Подсветка независимая в каждой камере
– Тэны мощностью 1,15 кВт, 1,7 кВт или 2,55 кВт каждый – по 3 тэна внизу и вверху в каждой камере (мощность в зависимости от модели печи)
– Регулировка тэнов с помощью независимых термостатов в каждой камере

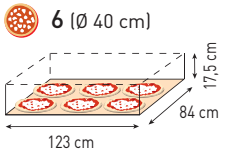


227343

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ TRAYS 6L GLASS

– Диапазон температур: от 50°C до 500°C
– Габариты камеры: 1230x840x(H)175 мм
– Вес: 127 кг

код	мм	V	W
227343	1500x1074x(H)413	400	10200
224588	1500x964x(H)960	подставка	



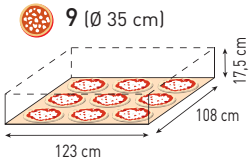


227299

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ TRAYS 9 GLASS

– Диапазон температур: от 50°C до 500°C
– Габариты камеры: 1230x1080x(H)175 мм
– Вес: 174 кг

код	мм	V	W
227299	1500x1314x(H)413	400	15300
224595	1500x1204x(H)960	подставка	



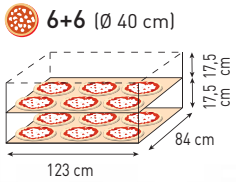


227350

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ TRAYS 66L GLASS

– Диапазон температур: от 50°C до 500°C
– Габариты камеры: 2x 1230x840x(H)175 мм
– Вес: 225 кг

код	мм	V	W
227350	1500x1074x(H)745	400	20400
224588	1500x964x(H)960	подставка	



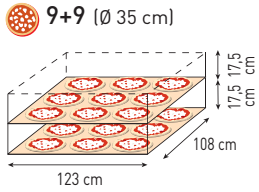


227305

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ TRAYS 99 GLASS

– Диапазон температур: от 50°C до 500°C
– Габариты камеры: 2x 1230x1080x(H)175 мм
– Вес: 323,5 кг

код	мм	V	W
227305	1500x1314x(H)745	400	30600
224595	1500x1204x(H)960	подставка	



КОНВЕЙЕРНЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ - СЕРИЯ TUNNEL C

NEW!

– Конвейерные печи серии TUNNEL C находят свое применение не только в пиццериях, но также везде там, где выпекают хлеб, сдобу, готовят печеные овощи, фрукты и т.д.
– Высокая производительность печей достигается за счет сочетания конвекционного нагрева и продвижения выпекаемых продуктов по ленте из нержавеющей стали
– Конвейерные печи серии TUNNEL C полностью, включая подставку, выполнены из высококачественной нержавеющей стали
– Равномерно и точно уложенная изоляция из минеральной ваты эффективно защищает от нагревания внешнюю поверхность корпуса, не позволяя температуре превысить +40C, что обеспечивает безопасность персонала
– Интуитивная и простая в обслуживании электронная панель управления
– Программирование времени включения и выключения печи облегчает организацию работы и сокращает расход электроэнергии
– Регулировка скорости передвижения ленты позволяет установить нужное время выпечки в зависимости от выпекаемого блюда
– Независимая регулировка температуры верхнего и нижнего нагрева позволяет установить температуру выпекания, учитывая специфику выпекаемого блюда
– Конструкция конвейерных печей серии TUNNEL C предусматривает установку печей в вертикальный штабель по 3 шт., что повышает производительность при той же рабочей поверхности



227312



227336

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ КОНВЕЙЕРНАЯ TUNNEL C40

– Диапазон температуры до 320°C
– Габариты камеры: 400x450x(H)100 мм
– Размеры ленты: 1040x400 мм
– Производительность (количество пицц): 30 шт. ø250 мм/ч, 15 шт. ø320 мм/ч, 13 шт. ø400 мм/ч
– Мощность верхних тэнов: 2x 1,5 кВт
– Мощность нижних тэнов: 2x 2,2 кВт
– Вес: 101 кг

код	мм	V	W
227312	1425x985x(H)450	400	7800
227329	600x865x(H)632	подставка	

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ КОНВЕЙЕРНАЯ TUNNEL C50 С ПОДСТАВКОЙ

– Диапазон температуры до 320°C
– Габариты без подставки: 1860x1210x(H)500 мм
– Габариты камеры: 500x700x(H)100 мм
– Размеры ленты: 1570x490мм
– Производительность (количество пицц): 90 шт. ø250 мм/ч, 30 шт. ø320 мм/ч, 26 шт. ø400 мм/ч, 12 шт. ø450 мм/ч
– Мощность верхних тэнов: 2x 2,8 кВт
– Мощность нижних тэнов: 2x 4,1 кВт
– Вес: 255 кг

код	мм	V	W
227336	1860x1210x(H)1030	400	14200



Большая стеклянная фронтальная дверца обеспечивает контроль над процессом выпечки и облегчает доступ к камере во время чистки.



Вертикальная регулировка стальных заслонок на входе и выходе обеспечивает быстрый нагрев камеры и минимальные потери тепла в процессе выпечки, а также позволяет установить размер проема в зависимости от размера выпекаемого блюда.

ПРЕСС ДЛЯ ПИЦЦЫ

NEW!

- Идеальное устройство для приготовления основы для пиццы
- Благодаря автоматической работе приготовление даже очень большого количества основ для пиццы – не проблема
- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Диски выполнены из нержавеющей стали AISI 304
- Независимая регулировка температуры верхнего и нижнего рабочего диска с отдельными цифровыми дисплеями и индикаторами
- Регулировка толщины основы для пиццы
- Регулировка времени прессования теста
- Главный выключатель
- Подвижный защитный экран верхнего диска



226513

ПРЕСС ДЛЯ ПИЦЦЫ 33

- Масса прессованного теста от 130 до 250 г
- Диаметр диска верхнего/нижнего: 330/450 мм
- Вес: 96 кг

код	мм	V	W
226513	470x590x(H)830	400	5100

ПРЕСС ДЛЯ ПИЦЦЫ 45

- Масса прессованного теста от 250 до 500 г
- Диаметр диска верхнего/нижнего: 360/450 мм
- Вес: 127 кг

код	мм	V	W
226520	630x670x(H)890	400	6100

ДЕЛИТЕЛИ И ОКРУГЛИТЕЛИ ТЕСТА

NEW!

- Устройства предназначены для быстрого и легкого деления и округления порций теста для булочек, пиццы и т.п.
- Особенно необходимы в крупных пиццериях, в которых приготовленное тесто расстаивается, а затем помещается в холодильные столы и шкафы для пиццы
- Регулировка толщины основы для пиццы
- Регулировка времени прессования теста
- Главный выключатель
- Подвижная основа верхнего диска
- Благодаря обоим устройствам порции теста всегда одинаковые
- Устройства позволяют переработать 30-35 кг нерасстоянного теста в час, что дает до 1200 порций теста



226537



226544

ДЕЛИТЕЛЬ ТЕСТА

- Установка количества порций, счетчик порций
- 5 вариантов установки порции (диаметр/масса): ø40 мм/ 50-90 г, ø45 мм/80-130 г, ø50 мм/120-180 г, ø55 мм/ 170-230 г, ø60 мм/220-300 г
- Вместимость контейнера для теста: 30 кг
- Производительность: 700 порций массой 250 г в час
- Вес: 75 кг

код	мм	V	W
226537	510x830x(H)530	230	930

ОКРУГЛИТЕЛЬ ТЕСТА

- Установка массы порции от 50 до 300 г
- 4 колеса, 2 из них с тормозами
- Вес: 48 кг

код	мм	V	W
226544	510x510x(H)750	230	370

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ HENDI - TOUCH AND GO

- Идеально подходят для раскатки холодного теста для пиццы, макаронных изделий, вареников и пельменей
- Не нагревают теста при раскатке
- Выполнены из нержавеющей стали
- Запатентованная модель TOUCH and Go – автоматический запуск при помещении порции теста
- Регулировка времени: 10-35 с
- Электронный счетчик порций теста
- Две пары валиков позволяют установить толщину теста до 4 мм и придать ему круглую форму Отдельные предохраняющие щитки на каждом валике
- Значительно экономят рабочее время персонала



Посмотреть видео ролик

TOUCH AND GO ЗАПАТЕНТОВАННАЯ МОДЕЛЬ



226605

226506

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА HENDI TOUCH AND GO 400 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ, ДВЕ ПАРЫ ВАЛИКОВ

- Диаметр теста: ø26 до 40 см
- Вес: 37 кг

код	мм	V	W	wsad (g)
226605	540x410x(H)720	230	370	210-700

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА HENDI TOUCH AND GO 300 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ, ДВЕ ПАРЫ ВАЛИКОВ

- Диаметр теста: ø14 до 30 см
- Вес: 25 кг

код	мм	V	W	wsad (g)
226506	440x380x(H)615	230	250	80-210

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

HDPE POLYETHYLENE S.S. STAINLESS STEEL

– Идеально подходят для раскатки холодного теста для пиццы, макаронных изделий, вареников и пельменей
– Не нагревают теста при раскатке
– Значительно экономят рабочее время персонала
– Выполнены из нержавеющей стали
– Две пары валиков позволяют установить толщину теста до 4 мм и придать ему круглую форму (в модели 226612 - одна пара валиков)
– Отдельные предохраняющие щитки на каждом валике

MADE IN ITALY



226629

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА HENDI 300 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

– Диаметр заготовки: 14-30 см
– Вес: 25 кг

код	мм	V	W	вес (кг)
226629	440x365x(H)640	230	250	0,08-0,21



226636

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА HENDI 400 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

– Диаметр заготовки: 26-40 см
– Вес: 37 кг

код	мм	V	W	вес (кг)
226636	550x365x(H)750	230	370	0,21-0,70



226643

Электрическая ножная педаль



226599

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА HENDI 500 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

– Регулировка толщины теста и диаметра заготовки 26-45 см
– Вес: 27 кг

код	мм	V	W	вес (кг)
226612	645x360x(H)430	230	370	0,21-0,70

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА HENDI 500 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ, ДВЕ ПАРЫ ВАЛИКОВ

– В наборе электрическая ножная педаль
– Диаметр заготовки: 26-45 см
– Вес: 41 кг

код	мм	V	W	вес (кг)
226643	635x410x(H)680	230	370	0,22-1,00

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА HENDI 300 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

– Диаметр теста: ø14 до 30 см
– Вес: 18 кг

NEW!

код	мм	V	W	вес (кг)
226599	480x335x(H)430	230	250	80-210

ТЕСТОМЕСЫ СПИРАЛЬНЫЕ

– Идеальны для пиццерий, кондитерских, пекарен и даже для домашнего использования
– Корпус выполнен из высококачественной стали с белым лакированным покрытием
– Дежа, крышка, спираль выполнены из нержавеющей стали 18/10
– Микровыключатель безопасности на крышке
– Тихая работа зубчатой передачи
– Встроенный таймер
– 4 колеса (из них 2 с тормозами)



226209

Колеса - в т.ч. 2 с тормозами



Таймер и безопасный двухступенчатый выключатель

Съёмная дежа

226346

ТЕСТОМЕС СПИРАЛЬНЫЙ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ

– Фиксированные головка и дежа

код	мм	ёмкость (л)	заготовка (кг)	производительность (кг/ч)	диаметр дежи (мм)	кг	V	W	л.с.	
226315	260x500x(H)500	10	8	35	ø260x(H)200	42	230	370	0,5	
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	65	400	750	1,0	
226308	424x735x(H)805	32	25	88	ø400x(H)260	86,6	400	1100	1,5	
226322	424x735x(H)805	41	35	112	ø450x(H)260	95,4	400	1100	1,5	
226476	480x805x(H)825	48	42	128	ø450x(H)300	97,4	400	1500	2	NEW!

ТЕСТОМЕС СПИРАЛЬНЫЙ СО СЪЕМНОЙ ДЕЖОЙ

– Откидная головка и съемная дежа

код	мм	ёмкость (л)	заготовка (кг)	производительность (кг/ч)	диаметр дежи (мм)	кг	V	W	л.с.	
226339	385x670x(H)675	10	8	35	ø260x(H)200	60	230	370	0,5	
226346	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	73	400	750	1,0	
226353	424x735x(H)805	32	25	88	ø400x(H)260	94,6	400	1100	1,5	
226360	480x805x(H)825	41	35	112	ø450x(H)260	105,4	400	1100	1,5	
226483	480x805x(H)825	48	42	128	ø450x(H)300	122	400	1500	2	NEW!



880906

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ТЕСТА

PP POLYPROPYLENE

код	мм	мм внутрен.	ёмкость л
880906	600x400x(H)75	565x365x(H)70	14
880913	600x400x(H)95	565x365x(H)90	18

ТЕРМОСУМКИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

– Термосумки Hendi позволяют сэкономить время и деньги, а также улучшить качество Вашего сервиса
– Продукт будет доставлен Вашему клиенту горячим и сохранит вкусовые качества
– Доступны в двух размерах
– Прочный и легкий в чистке материал
– Сверху прозрачный карман для счетов





709825



709818

ТЕРМОСУМКА ДЛЯ ПИЦЦЫ - КОРОБКА 350X350 ММ

– Прочная застёжка, легко регулируемая

код	вместимость	габариты (мм)
709825	4 коробки	350x350

ТЕРМОСУМКА ДЛЯ ПИЦЦЫ - КОРОБКА 450X450 ММ

– Прочная застёжка, легко регулируемая

код	вместимость	габариты (мм)
709818	4 коробки	450x450



709849

ТЕРМОСУМКА LUNCHBOX

– Прочная застёжка на замок

код	вместимость	мм
709849	6 ланч боксов	450x290x(H)300



709900

PP
POLYPROPYLENE

ДИСТАНЦИОННЫЕ ПРОКЛАДКИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

– 500 шт. в наборе
– Высота прокладки: 35 мм

код
709900



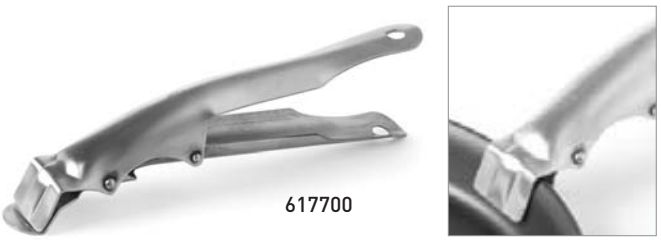


617069

ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПИЦЦЫ

– Выполнена из голубой стали
– Гарантирует равномерную выпечку пиццы

код	мм
617069	ø200x(H)25
617076	ø220x(H)25
617083	ø240x(H)25
617090	ø260x(H)25
617106	ø280x(H)25
617205	ø300x(H)25
617304	ø320x(H)25
617403	ø360x(H)25
617410	ø400x(H)25
617427	ø450x(H)38
617434	ø500x(H)38
617489	ø600x(H)25



617700

ЩИПЦЫ-ДЕРЖАТЕЛЬ ФОРМ ДЛЯ ПИЦЦЫ

– Выполнены из никелированной стали
– Подходят для всех типов форм

код	габариты (мм)
617700	190 мм



617922

ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПИЦЦЫ

– Выполнена из углеродистой стали с алюминиевым покрытием
– Гарантирует равномерную выпечку пиццы

код	мм
617885	ø200x(H)25
617892	ø220x(H)25
617908	ø240x(H)25
617915	ø260x(H)25
617922	ø280x(H)25
617939	ø300x(H)25
617946	ø320x(H)25
617953	ø360x(H)25
617960	ø400x(H)25
617977	ø450x(H)38
617984	ø500x(H)38
617991	ø600x(H)25



617502

СЕТКА-ЭКРАН ДЛЯ ПИЦЦЫ

– Солидная конструкция
– Гарантируют равномерную выпечку пиццы

код	мм
617502	Ø230
617526	Ø280
617533	Ø300
617540	Ø330
617557	Ø360
617564	Ø400
617571	Ø450
617588	Ø500
617595	Ø600



505540

ДОСКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

– Изготовлена из массива бука
– Желобки облегчают нарезку пиццы на 6 ровных частей

код	мм
505540	ø300
505557	ø350
505564	ø400
505571	ø450
505588	ø500
505595	ø600



Модели Ø500 и Ø600 - усиленные

ДОСКА ДЛЯ ПОДАЧИ ПИЦЦЫ С РУЧКОЙ

– Специальный запатентованный деревянный ламинат
– Термостойкость до 350°C
– Потемнение в процессе эксплуатации является естественным процессом

код	мм
506318	ø280x405
506325	ø305x430
506332	ø330x455
506349	ø355x480
506356	ø406x533
506363	ø457x585
506370	ø508x634
506387	ø660x785



506318



запатентованный материал



АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ

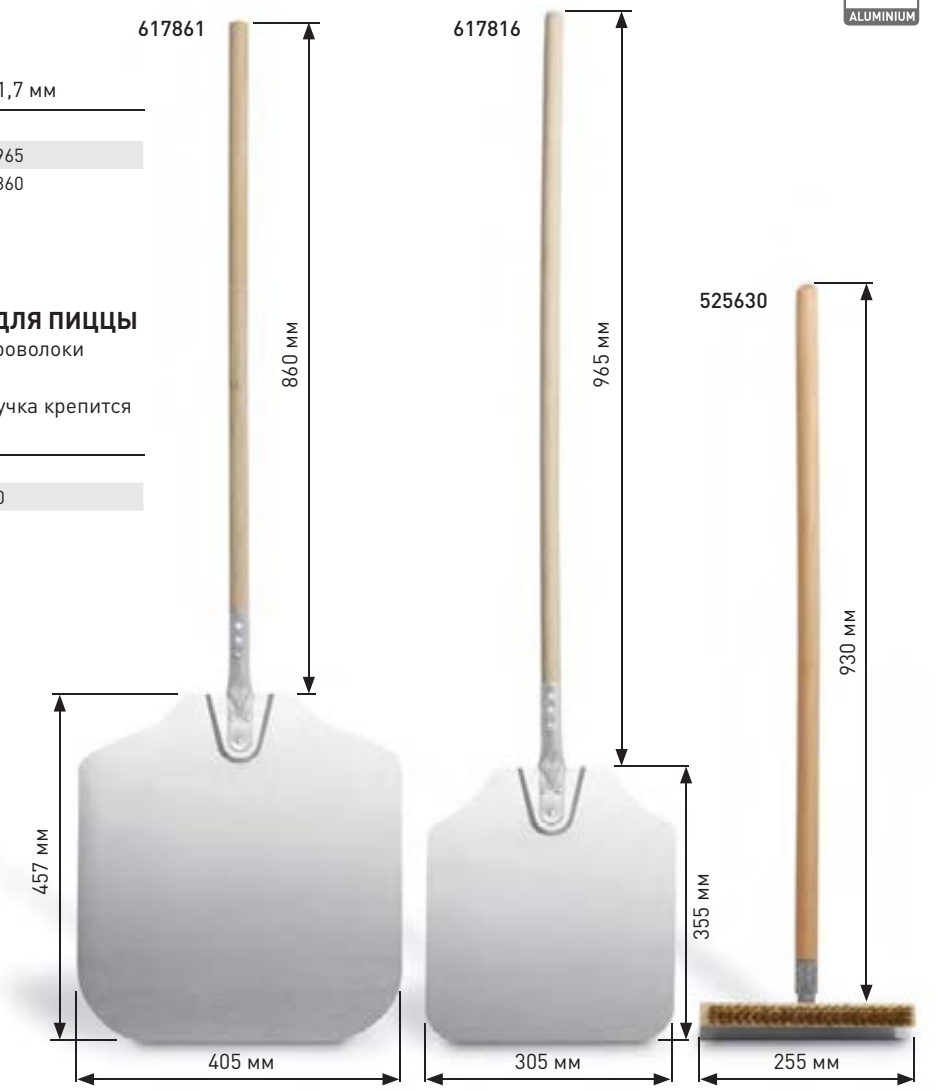
– Деревянная ручка
– Толщина металлического листа: 1,7 мм

код	мм
617816	305x355x(L)965
617861	405x457x(L)860

ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

– Щётка выполнена из латунной проволоки
– Стальной скребок
– Отвинчивающаяся деревянная ручка крепится болтом

код	мм
525630	255x(L)930





617007

НОЖ-РОЛИК ДЛЯ РАЗРЕЗАНИЯ ПИЦЦЫ

– Острие выполнено из хромированной стали
– Ручка из полипропилена

код	мм
617007	ø100x230



523902 523957

ЛОПАТКА ДЛЯ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ

– Ручка из полипропилена

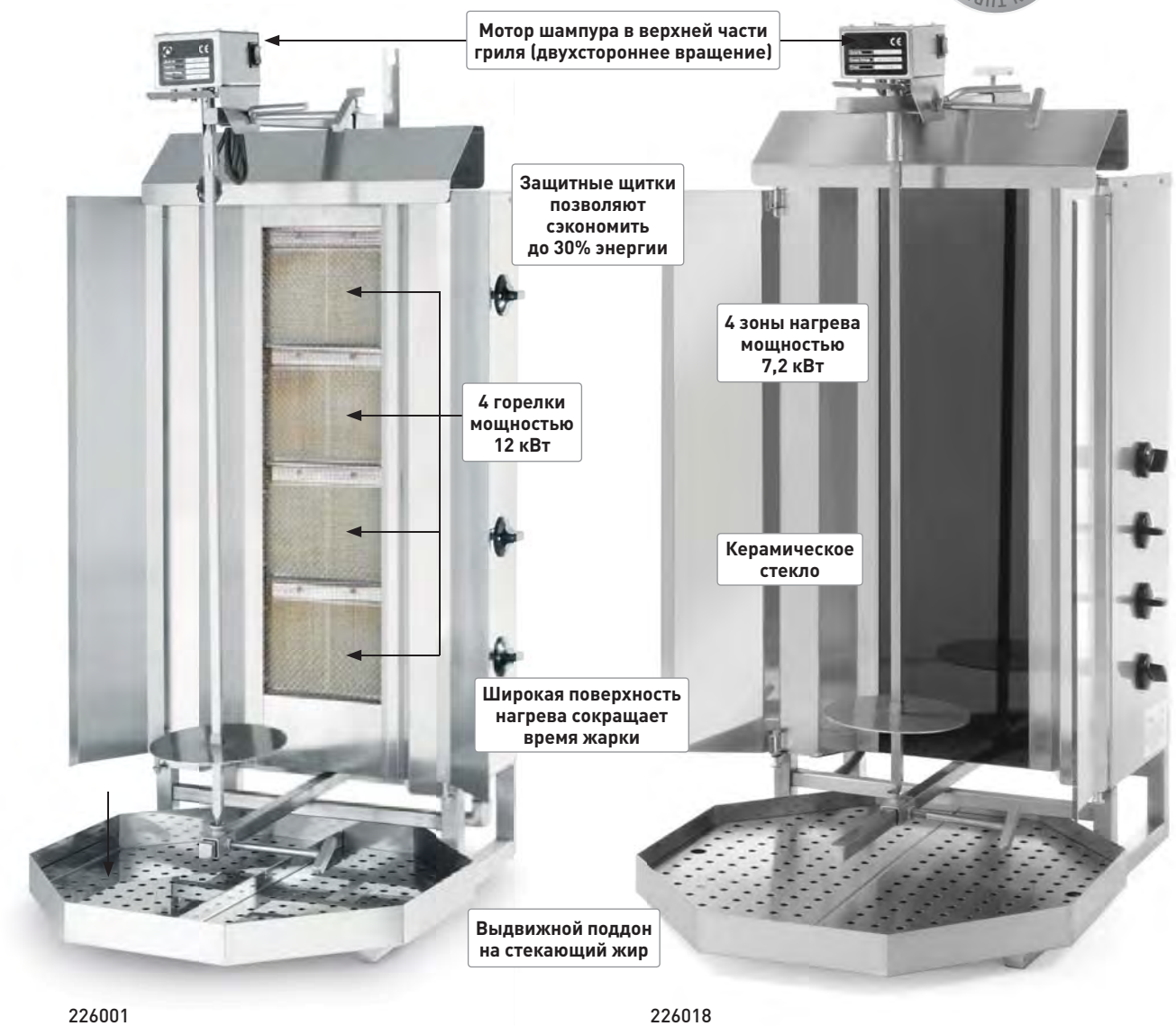
код	мм
523902	260x60

НОЖ-ЛОПАТКА ДЛЯ РАЗРЕЗАНИЯ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ

– Ручка чёрного цвета из полипропилена
– Благодаря острой кромке, может служить в качестве ножа

код	мм
523957	280x75

ГРИЛИ ДЛЯ ШАУРМЫ



226001 226018

ГРИЛЬ ДЛЯ ШАУРМЫ PROFI LINE, ГАЗОВЫЙ

- Работает на природном газе, с возможностью перехода на баллонный
- Оснащен системой газконтроля
- Регулировка расстояния шампура от нагревательных элементов
- 4 горелки мощностью 12 кВт
- 2 щитка из нержавеющей стали открываются как распашные двери: вправо и влево
- Широкая поверхность нагрева сокращает время жарки
- Мотор шампура в верхней части гриля (двустороннее вращение)
- Длина шампура: 900 мм, разовая загрузка мяса от 50 кг до 80 кг
- Выдвижной поддон на стекающий жир
- Вес: 30 кг

код	мм
226001	470x550x(H)1150

ГРИЛЬ ДЛЯ ШАУРМЫ PROFI LINE, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

- Корпус из нержавеющей стали
- 4 независимые зоны нагрева, вплавленные в стекло ROBAX, каждая мощностью около 1,8 кВт
- Каждая зона нагрева оснащена переключателем с 5 уровнями нагрева: 0-1-2-3-MAX
- Мотор шампура в верхней части гриля (двухстороннее вращение)
- Регулировка расстояния шампура от нагревательных элементов
- 2 щитка 155x(H)765 мм из нержавеющей стали открываются как распашные двери: вправо и влево
- Размер шампура: 12x12x(H)890 мм, полезная длина: 650 мм
- Диаметр тарелки: ø180 мм
- Разовая загрузка мяса от 40 кг до 60 кг, макс. размер ø300x(H)650 мм
- Выдвижной поддон на стекающий жир
- Вес: 30 кг

код	мм	V	W
226018	550x700x(H)1120	400	7200

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ НОЖИ ДЛЯ ШАУРМЫ

18/0 STAINLESS STEEL



267240

НОЖ ДЛЯ ШАУРМЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ KITCHEN LINE

- Предназначен для нарезания любого типа обжариваемого мяса кебаба в профессиональных условиях
- Лезвие изготовлено из нержавеющей стали AISI 304
- Комплект состоит из 1 гладкого ножа и 1 зубчатого ножа
- Диаметр лезвия 100 мм
- Производительность: до 60 кг/ч
- Легко регулируемая толщина нарезки в диапазоне 0-8 мм
- Кожух лезвия из стали AISI 304, обеспечивает безопасность во время нарезки
- Ручка и корпус двигателя из противоскользящего пластика
- Интегрированный с корпусом выключатель с возвратом ON/OFF
- Защита от перегрузки с кнопкой возврата
- Заточка ножа в комплекте
- Скорость: 2600 об./мин.
- Вес 1 кг

код	мм	V	W
267240	194x113x (H)173	230	80



В комплекте 2 аккумулятора

267257

НОЖ ДЛЯ ШАУРМЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ KITCHEN LINE – БЕСПРОВОДНОЙ

- Предназначен для нарезания любого типа обжариваемого мяса кебаба в профессиональных условиях
- Лезвие изготовлено из нержавеющей стали AISI 304
- Комплект состоит из 1 гладкого ножа и 1 зубчатого ножа
- Диаметр лезвия 100 мм
- Производительность: до 60 кг/ч
- Легко регулируемая толщина нарезки в диапазоне 0-8 мм
- Кожух лезвия из стали AISI 304, обеспечивает безопасность во время нарезки
- Ручка и корпус двигателя из противоскользящего пластика
- Интегрированный с корпусом выключатель с возвратом ON/OFF
- Зарядное устройство с индикаторами (красным, зеленым) о статусе батареи
- В комплекте две батареи ёмкостью 2000 мАч каждая
- Заточка ножа в комплекте
- Скорость: 3000 об./мин.
- Вес: 1 кг

код	мм	V	W
267257	199x114x(H)184	230	80



267226

НОЖ ДЛЯ ШАУРМЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ PROFI LINE

- Предназначен для резки любого вида мяса, жаренного в грилях для шаурмы, в профессиональных условиях
- Лезвие выполнено из нержавеющей стали
- В наборе точильный брусок, диск с зубчатым лезвием и адаптер питания
- Простая регулировка толщины резки
- Предохранитель лезвия обеспечивает безопасность во время резки
- Диаметр лезвия 80 мм
- Скорость: 5000 об./мин.
- Вес: 1 кг

код	мм	V
267226	215x115x(H)106	230

ГРИЛИ ДЛЯ КУР ГАЗОВЫЕ

- Корпус из нержавеющей стали
- Распашные двери из закаленного стекла
- Правая дверь открывается вместе с правой частью корпуса, что облегчает размещение вертелов
- Длина вертела с ручкой: 950 мм, полезная длина вертела: 740 мм
- Поперечное сечение вертела: 12x12 мм
- Электрический двигатель, приводящий вертела во вращательное движение: 30 Вт/230 В
- Внутреннее освещение камеры



226063

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ НА 8-10 КУР

- 2 вращающихся вертела, каждый на 4-5 кур макс. диаметром тушки 200 мм
- 2 независимых зоны нагрева, переключатель на 3 положения 0/Max/Min
- Средний расход газа: 0,98 м³/ч
- Вес: 65 кг

код	мм	мощность kW [Hs]	объём
226063	1150x472x(H)605	9,4	8-10



226070

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ НА 12-15 КУР

- 3 вращающихся вертела, каждый на 4-5 кур макс. диаметром тушки 200 мм
- 3 независимых зоны нагрева, переключатель на 3 положения 0/Max/Min
- Средний расход газа:1,46 м³/ч
- Вес: 85 кг

код	мм	мощность kW [Hs]	объём
226070	1150x472x(H)795	14,1	12-15

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ НА 16-20 КУР

- 4 вращающихся вертела, каждый на 4-5 кур макс. диаметром тушки 200 мм
- 4 независимых зоны нагрева, переключатель на 3 положения 0/Max/Min
- Средний расход газа:1,96 м³/ч
- Вес: 100 кг

код	мм	мощность kW [Hs]	объём
226087	1150x472x(H)981	18,8	16-20



226087

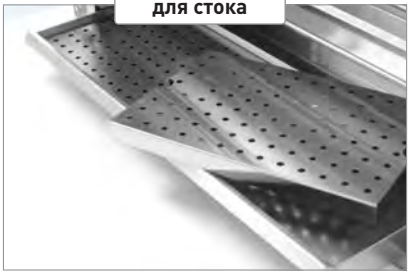
Система открытия дверей, облегчающая размещение вертелов



Независимые зоны нагрева



Съёмный лоток для стока



ГРИЛИ ГАЗОВЫЕ GREEN FIRE

18/0 STAINLESS STEEL

OUTDOOR

- Хорошо защищён от ветра
- Легко чистится благодаря:
  - полностью съёмным горелкам
  - съёмному контейнеру для сбора жира GN 2/1
- Улучшенные горелки гарантируют оптимальное распределение тепла на 90 % поверхности гриля
- Сглаженные и незаметные сварные швы
- Очень чистое пламя, низкий уровень выбросов CO_2
- Съёмные ножки



MADE IN HOLLAND



149508

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ GREEN FIRE PROFI LINE - 2 ГОРЕЛКИ

- Эмалированная чугунная сковорода и решетка GN 1/1
- В наборе ветрозащитный экран из нержавеющей стали
- Верхняя решётка из нержавеющей стали для подогревания соусов или ранее приготовленного мяса
- Укомлектован газовым шлангом с редуктором давления - подключениие к газовому баллону

код	мм	kW
149508	740x612x(H)825	11,6



149621

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ GREEN FIRE PROFI LINE - 2 ГОРЕЛКИ

- 2 решетки из нержавеющей стали GN1/1
- В наборе ветрозащитный экран из нержавеющей стали
- Верхняя решётка из нержавеющей стали для подогревания соусов или ранее приготовленного мяса
- Укомлектован газовым шлангом с редуктором давления - подключениие к газовому баллону

код	мм	kW
149621	740x612x(H)825	11,6





149591

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ GREEN FIRE PROFI LINE - 3 ГОРЕЛКИ

- В наборе эмалированная чугунная сковорода и 2 решётки GN 1/1
- Ветрозащитный экран из нержавеющей стали
- Верхняя решётка из нержавеющей стали для подогревания соусов или ранее приготовленного мяса
- Укомплектован газовым шлангом с редуктором давления - подключение к газовому баллону
- Демонтируемая подставка с полкой на 2 колесах для легкой транспортировки

код	kW	мм
149591	17,4	1078x612x(H)825



149607

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ GREEN FIRE PROFI LINE - 4 ГОРЕЛКИ

- В наборе 2 эмалированные чугунные сковороды и 2 решётки GN 1/1
- Ветрозащитный экран из нержавеющей стали
- Верхняя решётка из нержавеющей стали для подогревания соусов или ранее приготовленного мяса
- Укомплектован газовым шлангом с редуктором давления - подключение к газовому баллону
- Съёмные ножки

код	kW	мм
149607	22	1400x612x(H)825



149614

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ GREEN FIRE PROFI LINE - 4 ГОРЕЛКИ

- В наборе 2 эмалированные чугунные сковороды и 2 решётки GN 1/1
- Ветрозащитный экран из нержавеющей стали
- Верхняя решётка из нержавеющей стали для подогревания соусов или ранее приготовленного мяса
- Укомплектован газовым шлангом с редуктором давления - подключение к газовому баллону
- Демонтируемая подставка с полкой на 4 колесах для легкой транспортировки

код	kW	мм
149614	22	1400x612x(H)825

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ГРИЛЕЙ GREEN FIRE



149515

КРЫШКА ROLLTOP ДЛЯ ГРИЛЯ GREEN FIRE 2 ГОРЕЛКИ

– Со встроенным термометром

код	мм
149515	706x685x(H)239



144930

ЧЕХОЛ ДЛЯ ГРИЛЯ GREEN FIRE - 2 ГОРЕЛКИ

– Выполнен из пленки PEVA

код	мм
144930	745x615x(H)355



149539

ЩИТОК ПРЕДОХРАНЕНИЯ ОТ ВЕТРА ДЛЯ ГРИЛЕЙ GREEN FIRE

– Для газовых грилей: 149508, 149621, 149607, 149614
– Задний щиток 149539 составляет половину длины гриля Green Fire с 4 горелками, следует установить 2 щитка по всей длине

код	мм
149539	650x298x(H)160



149522 149522

ЩИТКИ ПРЕДОХРАНЕНИЯ ОТ ВЕТРА ДЛЯ ГРИЛЯ GREEN FIRE 2 ГОРЕЛКИ

код	мм
149522	480x298x(H)160



626504

149546

СКОВОРОДА ВОК

– С ручками, выполнена из прокатной стали, толщина - 1,5 мм
– Подходит к подставке 149546, которая позволяет использовать сковороду Вок на газовом гриле, а также для обруча для плиты-табурета 147207 с плитой-табуретом 147108

код	мм
626504	ø700x(H)235

ПОДСТАВКА ПОД ВОК

– Подходит для газовых грилей Green Fire Profi Line

код
149546



933404

СКОВОРОДА ЧУГУННАЯ - ЭМАЛИРОВАННАЯ

OUTDOOR

– Подходит для газовых грилей Green Fire Profi Line

код	-
932858	GN 2/1
933404	GN 1/1



933657

РЕШЕТКА ДЛЯ ШАМПУРОВ

OUTDOOR

– 6 шампуров в наборе
– Подходит для газовых грилей Green Fire Profi Line

код	мм
933657	535x330



932001

СКОВОРОДА ЧУГУННАЯ GN 1/1

OUTDOOR

– Подходит для газовых грилей Green Fire Profi Line

код	мм
932001	325x530



932018

РЕШЕТКА ЧУГУННАЯ GN 1/1

OUTDOOR

– Подходит для газовых грилей Green Fire Profi Line

код	мм
932018	325x530

NEW!



939949

939956

РЕШЕТКА И РАССЕКАТЕЛЬ ПЛАМЕНИ

Cr CHROME PLATED

18/0 STAINLESS STEEL

– Следует поместить рассекатель пламени над горелкой для предотвращения стекания жира непосредственно на горелку
– Хромированная решетка GN 1/1
– Рассекатель из нержавеющей стали
– Подходит для газовых грилей Green Fire Profi Line

код		мм
939949	решетка GN 1/1	325x530
939956	рассекатель пламени GN 2/1	650x530



145777

РЕШЁТКА ДЛЯ ЛАВОВОГО КАМНЯ

OUTDOOR

– Лавовый камень прилагается в комплекте
– Подходит для газовых грилей Green Fire Profi Line

код	мм
145777	535x330x(H)68



152706

КАМЕНЬ ЛАВОВЫЙ

– Подходит для разных видов газовых грилей
– Мелкие камни

код	упаковка
152706	3 кг



152805

КАМЕНЬ ЛАВОВЫЙ

– Подходит для разных видов газовых грилей
– Крупные камни

код	упаковка
152805	коробка - 5 кг
152904	пакет - 9 кг

ГРИЛИ ГАЗОВЫЕ GRILL MASTER

Cr CHROME PLATED | 18/0 STAINLESS STEEL | OUTDOOR



154601

ГРИЛЬ BAKE-MASTER MINI

– Корпус из нержавеющей стали 18/0
– Эмалированный противень
– Внутренние размеры противня: 290x480 мм
– Электронная система зажигания и термопара
– Оснащен газовым проводом и редуктором
– С газовым баллоном (пропан бутан)
– Балонный газ, расход 0,215 м³/час

код	мм	мощность kW [Hs]
154601	340x540x(H)300	5,8



154618

ГРИЛЬ BAKE-MASTER MAXI

– Корпус из нержавеющей стали 18/0
– Эмалированный противень
– Внутренние размеры противня: 590x480 мм
– Электронная система зажигания и термопара
– Оснащен газовым проводом и редуктором
– С газовым баллоном (пропан бутан)
– Балонный газ, расход газа 0,430 м³/час

код	мм	мощность kW [Hs]
154618	650x540x(H)300	11,6

Эмалированная сковорода в комплекте



154700

ГРИЛЬ GRILL-MASTER MINI

– Корпус из нержавеющей стали 18/0
– Хромированная решетка и эмалированный противень
– Внутренние размеры противня: 290x480 мм
– Электронная система зажигания и термопара
– Оснащен газовым проводом и редуктором
– С газовым баллоном (пропан бутан)
– Расход газа 0,215 м³/час

код	мм	мощность kW [Hs]
154700	340x540x(H)840	5,8



154717

ГРИЛЬ GRILL-MASTER MAXI

– Корпус из нержавеющей стали 18/0
– Хромированная решетка и эмалированный противень
– Внутренние размеры противня: 590x480 мм
– Электронная система зажигания и термопара
– Оснащен газовым проводом и редуктором
– С газовым баллоном (пропан бутан)
– расход газа 0,430 м³/час

код		мм	мощность kW [Hs]
154717		650x540x(H)840	11,6
144923	Чехол	720x560x(H)360	

Cr CHROME PLATED | 18/0 STAINLESS STEEL | OUTDOOR



154878

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ ROAST MASTER MAXI

– Корпус из нержавеющей стали 18/0
– Хромированная решетка
– Электронная система зажигания и термопара
– Оснащен газовым проводом и редуктором
– С газовым баллоном (пропан бутан)
– Балонный газ, расход газа 0,430 м³/час

код		мм	мощность kW [Hs]
154878		650x540x(H)840	11,6
144923	Чехол	720x560x(H)360	



154908

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ GRILL-MASTER QUATTRO

– Корпус и 2 контейнера для сбора жира выполнены из нержавеющей стали
– 4 независимые горелки
– В комплекте 2 никелированные решетки и эмалированная сковорода на 1/2 поверхности гриля (внутр. габариты 590x480 мм)
– Высота без основания 300 мм
– Электронный розжиг и термопара
– Укомплектован газовым шлангом с редуктором
– Балонный газ, расход газа 0,8 м³/час
– Демонтируемая подставка с полкой на 4 колесах для легкой транспортировки

код	мм	мощность kW [Hs]
154908	1270x525x(H)840	22



145531

РЕШЁТКА ДЛЯ ЛАВОВОГО КАМНЯ

– Для газового гриля Grill Master Maxi
– Лавовый камень прилагается в комплекте

код	мм
145531	630x500

ПРОТИВЕНЬ ЭМАЛИРОВАННЫЙ

– Внутренние размеры: 590x480 мм

код	мм
154656	650x540



154656

ГРИЛИ ГАЗОВЫЕ FIESTA





Демонтируемое нагревательное устройство облегчает очистку

146002



146804

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ FIESTA 600

- Корпус выполнен из нержавеющей стали, сковорода из прокатной стали ø600 мм
- Укомплектован газовым шлангом, электронным розжигом и редуктором
- Демонтируемое нагревательное устройство облегчает очистку
- В подставке помещаются газовые баллоны на 5 или 6 кг
- На баллонный газ, расход газа 334 г/час
- Подходит для приготовления шаурмы, гироса, паэльи и других блюд, приготовляемых на больших мероприятиях

код	мм	мощность kW [Hs]	подходит для
146002	600x600x(H)870	4,8	622407

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ FIESTA 800

- Корпус выполнен из нержавеющей стали, сковорода из прокатной стали ø800 мм
- Укомплектован газовым шлангом, электронным розжигом и редуктором
- Демонтируемое нагревательное устройство облегчает очистку
- В подставке помещаются газовые баллоны на 5 или 11 кг
- На баллонный газ, расход газа 489 г/час
- Подходит для приготовления шаурмы, гироса, паэльи и других блюд, приготовляемых на больших мероприятиях

код	мм	мощность kW [Hs]	подходит для
146804	800x800x(H)900	7,0	622605



622407

СКОВОРОДА СТАЛЬНАЯ С РУЧКАМИ

- Высококачественная сковорода из прокатной стали
- Две удобные ручки

код	мм	подходит для
622407	ø600x(H)40	146002
622605	ø800x(H)50	146804



622902

NEW!

ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА PAELLA

- Использовать в комплекте с 622926
- На балонный газ пропан-бутан
- Газовый шланг и редуктор давления в наборе

код	мм	подходит для
622902	ø600	сковороды ø400 мм и больше
622919	ø400	сковороды до ø400 мм



NEW!

622926

ПОДСТАВКА ДЛЯ ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКИ PAELLA

- Универсальная подставка, подходит для газовых горелок 622902 и 622919

код
622926

ИДЕАЛЕН ДЛЯ ЖАРКИ СТЕЙКОВ



148105

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ XENON PRO

- Гриль с высокой мощностью, изготовлен из нержавеющей стали
- Подставка с 2 колесами складывается в одну плоскость для легкой транспортировки и хранения гриля
- Горелки достигают очень высокую температуру, что позволяет грилировать большое количество блюд в короткий срок
- Легко чистится благодаря высокой температуре, которую достигает
- Оснащен термопарой, электронным розжигом, газовым шлангом с редуктором
- Поверхность решетки для грилирования 860x260 мм (2 решетки 430x260 мм)
- Складная подставка на колесах
- На баллонный газ, расход газа 536 г/ч

код	мм	мощность kW [Hs]
148105	1120x410x(H)900	7,5





148143

ПОЛКА БОКОВАЯ ДЛЯ ГРИЛЯ XENON PRO

код	мм
148143	870x(H)180



148624

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ XANTOS

- Гриль с высокой мощностью, изготовлен из нержавеющей стали
- Горелки достигают очень высокую температуру, что позволяет грилировать большое количество блюд в короткий срок
- Легко чистится благодаря высокой температуре, которую достигает
- Оснащен термопарой, электронным розжигом, газовым шлангом с редуктором
- Поверхность решетки для грилирования 540x540 мм (2 решетки 540x270 мм)
- На баллонный газ, расход газа 699 г/ч
- Со съёмными ногами

код	мм	мощность kW [Hs]
148624	760x720x(H)900	9

ГРИЛЬ ГАЗОВЫЙ INFERNO

- Высокая производительность и экономия энергии
- Закрытая конструкции горелок удерживает тепло, благодаря чему гриль обладает хорошей устойчивостью к ветру и идеально подходит для использования в ветреных условиях, напр. на пляже
- Жир, который вытапливается во время грилирования, стекает по каналам в специальный поддон
- Корпус горелок выполнен из нержавеющей стали, благодаря чему он легко снимается и моется
- Каждая горлека с плавной регулировкой мощности и защитой от перегрева
- Электронный розжиг
- Превосходные эффекты грилирования - это результат оптимального распределения и циркуляции тепла в устойчивой к ветру кострукции. Высокая температура быстро и равномерно закрывает поры мяса, благодаря чему оно не прилипает к решетке и не требует смазки жиром
- Подставка на колесах из черной эпоксидной стали с полкой на газовый баллон
- Газовый шланг с редуктором
- Поверхность решетки для грилирования 1100x500 мм
- На баллонный газ

код	мм	мощность kW [Hs]
700044	1260x580x(H)900	10



700044

ГРИЛИ НА ДРЕВЕСНОМ УГЛЕ

- Выполнены из нержавеющей стали 18/0 со съёмными ногами



150603



150801

ГРИЛЬ PATIO

- Модель Patio
- Укомплектован 2 решётками 345x345 мм

код	мм
150603	770x380x(H)760

ГРИЛЬ RESTO

- Модель Resto
- Укомплектован 3 решётками 345x345 мм

код	мм
150801	1130x380x(H)760

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ГРИЛЕЙ



170038

ШАМПУР ДЛЯ ШАШЛЫКОВ
– Упаковка 100 шт.

код	длина мм
170038	210



170328



170120

ШАМПУР ДЛЯ ШАШЛЫКОВ

код	-	длина мм
170120	комплект 6 шт.	250
170328	комплект 6 шт.	350



556696



Ручка с местом для хранения лезвия

855218

855201

СКРЕБОК ДЛЯ ГРИЛЯ

код	мм
855201	100x315
855218	Запасное лезвие - 5 шт.



525517

ЩЁТКА ДЛЯ ГРИЛЯ
– Деревянная, 4 ряда стальной проволоки

код	мм	-
525517	290	комплект 2 шт., в блистере



525401

ЩЁТКА ДЛЯ ГРИЛЯ
– Деревянная, 8 рядов медной проволоки
– Стальной скребок

код	мм
525401	72x315

ФАРТУК ДЛЯ ГРИЛЯ
– Ткань 280 г/м²
– Огнезащитное покрытие

код	мм
556696	810x660

РУКАВИЦЫ ПЕКАРСКИЕ
– Сертифицированные защитные рукавицы. Маркированы знаком CE согласно Директиве 89/686/EEC о средствах индивидуальной защиты.



556603

РУКАВИЦЫ ПЕКАРСКИЕ

код	мм	количество шт. упаковке
556603	345	2



556627



556610

РУКАВИЦЫ ПЕКАРСКИЕ ОГНЕУПОРНЫЕ
– Очень длинные - предохраняют руки

код	мм	количество шт. упаковке
556610	430	2

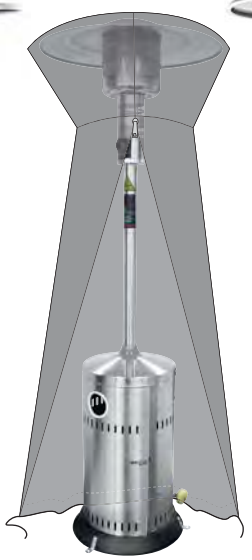
РУКАВИЦЫ ПЕКАРСКИЕ - ИЗ СТЕКЛОВОЛОКНА
– Дополнительная защита от воды

код	мм	количество шт. упаковке
556627	430	2

ГАЗОВЫЕ ОБОГРЕВАТЕЛИ



272602



144916



2 колеса у основания для легкой транспортировки



Оснащен электронным розжигом и газовым шлангом с редуктором



Регулировка высоты обогревателя 272701

272701

ОБОГРЕВАТЕЛЬ ГАЗОВЫЙ

– Обогреватель для пользования на открытых террасах
– Балонный газ. Расход газа 1048 г/час
– 2 колеса у основания для легкой транспортировки
– Электронный розжиг, газовый шланг с редуктором
– Оснащен ручками для прикрепления к грунту

код	мощность kW	мм
272602	12,7	ø770x(H)2200
144916	Чехол	ø790x(H)2220

ОБОГРЕВАТЕЛЬ ГАЗОВЫЙ - С ПОДВИЖНОЙ ЧАШЕЙ

– Обогреватель для пользования на открытых террасах
– Балонный газ. Расход газа 1048 г/ч
– 2 колеса у основания для легкой транспортировки
– Электронный розжиг, газовый шланг с редуктором
– Оснащен ручками для крепления к грунту
– Высота в собранном состоянии: 1600 мм

код	мощность kW	мм
272701	12,7	ø770x(H)1580-2200
144916	Чехол	ø790x(H)2220



144909

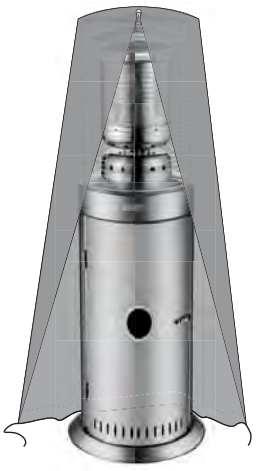


272404

ОБОГРЕВАТЕЛЬ ГАЗОВЫЙ ПИРАМИДА С ПЛАМЕНЕМ В СТЕКЛЯННОЙ КОЛБЕ

- Обогрев с помощью живого огня в стеклянной колбе, создает неповторимую атмосферу
- Корпус из алюминия с черными угловыми элементами, колба из кварцевого стекла
- Место на газовый баллон в основании обогревателя
- Электронное зажигание, газовый шланг, редуктор
- Баллонный газ

код	мощность kW	мм
272404	11,2	420x420x(H)2220
144909	Чехол	480x480x(H)2220



144954

NEW!



272411

ОБОГРЕВАТЕЛЬ ГАЗОВЫЙ

- Балонный газ, максимальный объём баллона 15 л.
- Компактная конструкция, дверь на шарнирах для простой замены баллона
- Автоматическое выключение подачи газа при опрокидывании и предохранение пламени для безопасности
- Имеется пьезоэлемент для включения горелки, газовый шланг с редуктором
- 2 колеса у основания для легкой транспортировки

код	мощность kW	мм
272411	13,5	ø556x(H)1430
144954	Чехол	ø580x(H)1460

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ЛОТКОВ, ПРОТИВНЕЙ И КОРЗИН

USER ASSEMBLY · S.S. STAINLESS STEEL



810668 810613 810651







ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЛОТКОВ 7 X GN 1/1

- Для 7 противней GN 1/1
- С рабочей поверхностью 530x325 мм
- Имеет двустороннее предохранение от выпадения гастроёмкостей
- 4 поворотных колеса, 2 из которых с тормозом

код	мм
810668	380x550x(H)870

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЛОТКОВ - 15 X GN 1/1

- Для 15 противней GN 1/1
- Расстояние между уровнями 80 мм
- Имеет двустороннее предохранение от выпадения гастроёмкостей
- 4 поворотных колеса, 2 из которых с тормозом

код	мм
810613	615x450x(H)1695

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ 15X 600X400

- Для 15 противней 600x400 мм
- Расстояние между уровнями 80 мм
- Имеет двустороннее предохранение от выпадения гастроёмкостей
- 4 поворотных колеса, 2 из которых с тормозом

код	мм
810651	690x515x(H)1695



810576

Ограничитель защищает углы

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЛОТКОВ - ДВОЙНАЯ 30 X GN 1/1

– Для 30 контейнеров GN 1/1
– Расстояние между уровнями 80 мм
– Имеет двухстороннюю защиту от выпадения контейнеров
– Оснащена 4 поворотными колесами, 2 с тормозами

код	мм
810576	740×550×(H)1730



810569

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЛОТКОВ - ДВОЙНАЯ 12 X GN 1/1

– Для 12 контейнеров GN 1/1
– Расстояние между уровнями 100 мм
– Имеет двухстороннюю защиту от выпадения контейнеров
– Оснащена 4 поворотными колесами, 2 с тормозами

код	мм
810569	740×550×(H)940

S.S. STAINLESS STEEL | USER ASSEMBLY

NEW!



810606

Тележки компактно складываются друг в друга для удобного хранения



ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЛОТКОВ - 15 X GN 1/1

– Тележки компактно складываются друг в друга для удобного хранения
– Для 15 противней GN 1/1 - расстояние между уровнями 80 мм
– Имеет двустороннее предохранение от выпадения гастроёмкостей
– 4 поворотных колеса, 2 из которых с тормозом
– Для самостоятельной сборки

код	мм
810606	380x550x(H)1700



ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ 2 ПОЛКИ

– Выполнена из нержавеющей стали
– 2 полки с шумопоглощающим материалом снизу
– Максимальная нагрузка на полку - 75 кг
– 4 поворотных колеса, 2 тормоза
– Скругленные края
– Расстояние между полками – 550 мм

код	мм	размер полки (мм)
810002	910x590x(H)950	830x510

ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ 3 ПОЛКИ

– Выполнена из нержавеющей стали
– 3 полки с шумопоглощающим материалом снизу
– Максимальная нагрузка на полку 75 кг
– 4 поворотных колеса, 2 тормоза
– Скругленные края
– Расстояние между полками 295 мм

код	мм	размер полки (мм)
810101	910x590x(H)950	830x510





ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ 5 ПОЛОК

– Выполнена из нержавеющей стали
– 5 полок с шумопоглощающим материалом снизу
– Максимальная нагрузка на полку 40 кг
– 4 поворотных колеса, 2 тормоза
– Скругленные края
– Расстояние между полками 267 мм

код	мм	размер полки (мм)
810125	860×540×(H)1560	830x510

ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ 4 ПОЛКИ

– Выполнена из нержавеющей стали
– 4 полки с шумопоглощающим материалом снизу
– Максимальная нагрузка на полку 40 кг
– 4 поворотных колеса, 2 тормоза
– Скругленные края
– Расстояние между полками 267 мм

код	мм	размер полки (мм)
810118	860×540×(H)1260	830x510

СТЕЛЛАЖИ





812204

СТЕЛЛАЖ СКЛАДСКОЙ – 5 ПОЛОК

– 5 регулируемых полок
– Нагрузка на одну полку 80 кг
– Регулируемые по высоте ножки
– Хромированный

код	мм
812204	455x910x(H)1830

Инструкция по монтажу









ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ 3 ПОЛКИ - ПОЛИПРОПИЛЕН

– Очень удобна в качестве мобильного рабочего места и системы хранения инвентаря
– Плавное движение по твердым поверхностям, лифтам и дверным проёмам
– Верхняя полка находится на эргономичной высоте и является удобной рабочей зоной
– Максимальная нагрузка на полку 50 кг
– 4 поворотных колеса, 2 тормоза
– Скругленные края
– Расстояние между полками - 340 мм

код	мм	размер полки (мм)
810200	800x410x(H)950	615x400





810200

СТЕЛЛАЖ СКЛАДСКОЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/1

Al ALUMINIUM PP POLYPROPYLENE USER ASSEMBLY

NEW!

- Возможность размещения контейнеров GN 1/1 непосредственно на поперечных балках стеллажа вместо полок
- Рама изготовлена из анодированного алюминия
- Полки из полипропилена – можно мыть в посудомоечной машине
- Возможность расширения и создания угловых стеллажей
- Максимальная нагрузка на одну полку 150 кг



СТЕЛЛАЖ СКЛАДСКОЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/1

код	мм
812266	1120x355x(H)1685
812372	крючок для расширения

812266

Возможность расширения и создания угловых стеллажей



Возможность размещения контейнеров GN 1/1 непосредственно на поперечных балках стеллажа



Полки из полипропилена, которые можно мыть в посудомоечной машине



СТЕЛЛАЖ СКЛАДСКОЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ

Al ALUMINIUM PP POLYPROPYLENE USER ASSEMBLY

– Рама изготовлена из анодированного алюминия
– Полки из полипропилена – можно мыть в посудомоечной машине
– Возможность расширения и создания угловых стеллажей
– Максимальная нагрузка на одну полку 150 кг



Крюк для расширения конструкции



Возможность расширения и создания угловых стеллажей



Полки из полипропилена, которые можно мыть в посудомоечной машине



СТЕЛЛАЖ СКЛАДСКОЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ

код	мм
812273	1280x405x(H)1685
812280	крючок для расширения

NEW!

ТЕЛЕЖКА ПЛАТФОРМЕННАЯ СО СКЛАДНОЙ РУЧКОЙ

PP POLYPROPYLENE S.S. STAINLESS STEEL

– Высокая грузоподъемность - до 150 кг
– Складная – удобная транспортировка и складирование
– 4 колеса, 2 из них - поворотные

код	мм
810514	730x480x(H)890



Складная – удобная транспортировка и складирование



AMER★BOX

NSF

NEW! LDPE POLYETHYLENE STACKABLE

877814



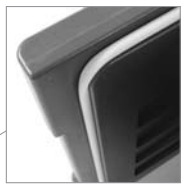
877821



2 колеса
с тормозом



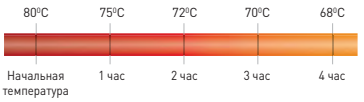
герметизирующий
клапан



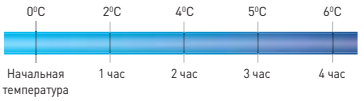
прокладка
в дверце

Поддержание температуры

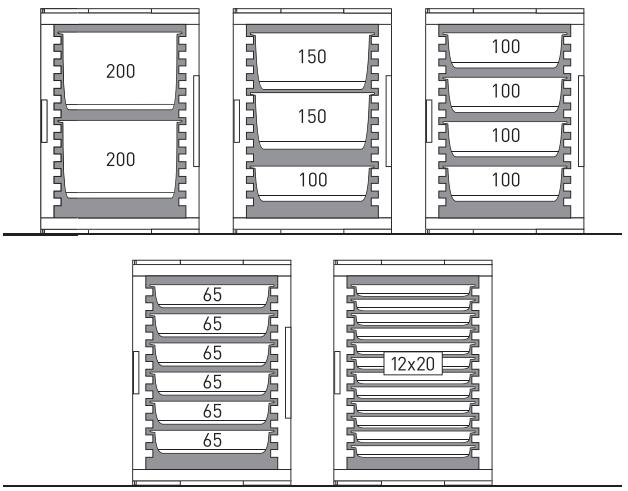
горячие блюда



холодные блюда



Примеры разных конфигураций





ТЕРМОКОНТЕЙНЕР КЕЙТЕРИНГОВЫЙ 2X GN 1/1 200

- Двойные термоизоляционные стенки из полиэтилена LDPE
- Поддерживает как низкую, так и высокую температуру содержимого
- Две крепкие ручки для переноски
- Цельнотянутые направляющие
- Внутренние размеры: 335x533x(H)590 мм
- Подходит для гастроёмкостей GN 1/1
  - GN - 20 мм - 12 шт.
  - GN - 65 мм - 6 шт.
  - GN - 100 мм - 4 шт.
  - GN - 150 мм - 2 шт. + 1 шт. GN - 100 мм
  - GN - 200 мм - 2 шт.

код	мм	кол-во направляющих
877814	477x680x(H)620	12 пар

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ КЕЙТЕРИНГОВОГО ТЕРМОКОНТЕЙНЕРА

код	мм
877821	530x710x(H)230

LDPE POLYETHYLENE STACKABLE **NEW!**



AMER★BOX

NSF

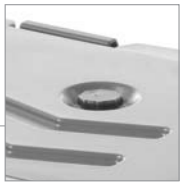
ТЕРМОКОНТЕЙНЕР КЕЙТЕРИНГОВЫЙ GN 1/1-150 – С ВЕРХНЕЙ ЗАГРУЗКОЙ

- Выполнен из полиэтилена LDPE
- Двойные стенки с наполнителем из высококачественной полиуретановой пены обеспечивают превосходную изоляцию и длительное поддержание температуры блюд
- Герметичная крышка с 4 зажимами, выполненными из прочных нейлоновых волокон

код	мм	мм внутр.
877845	630x440x(H)260	GN 1/1 - 150
877852	630x440x(H)305	GN 1/1 - 200



4 зажима



герметизирующий клапан



877845

877852

DESIGNED IN USA

Примеры разных конфигураций



1x GN 1/1 | 2x GN 1/2 | 2x GN 1/4 1x GN 1/2 | 1x GN 2/3 1x GN 1/3 | 3x GN 1/3 | 4x GN 1/4 | 2x GN 1/6 2x GN 1/3 | 6x GN 1/6

LDPE POLYETHYLENE STACKABLE **NEW!**

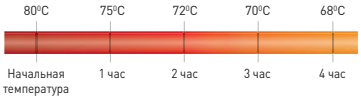
ТЕРМОС ДЛЯ НАПИТКОВ – С КРАНОМ

- Идеальный для хранения, транспортировки и сервировки холодных и горячих напитков
- Прочная конструкция из полиэтилена LDPE
- Надежная изоляция из полиуретановой пены
- 4 прочных зажима шириной 25 мм с обеих сторон позволяют быстро и легко закрыть и открыть термос
- Удобные ручки для переноски
- Расстояние крана от пола: 95 мм
- Кран находится в углублении – защита от повреждений при транспортировке
- В комплекте наклейки для удобной идентификации напитков
- Воздушный клапан позволяет легко открыть крышку
- Устойчивый к ударам и сотрясениям
- Закругленные края контейнера с желобками в направлении крана

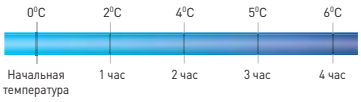
код	мм	ёмкость л
877869	230x420x(H)470	9,4
877876	230x420x(H)620	18

Поддержание температуры

горячие блюда



холодные блюда



NSF

DESIGNED IN USA

4 зажима

место для этикетки





877869

877876

AMER★BOX

NSF

MAX
110 Л

NEW! PE POLYETHYLENE



877883




решетка для слива


2 поворотных колеса с тормозом


кран


совок для льда

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЛЬДА - 110 Л

- Идеальный для транспортировки чешуйчатого и кубикового льда на большие расстояния
- Позволяет обеспечить запас льда в мобильных барах у бассейна, моря или озера
- Прочный корпус из полиэтилена, устойчивый к ударам и сотрясениям
- Толстый слой пенной изоляции для максимально длительного поддержания температуры льда
- Внутренние стенки устойчивые к царапинам и пятнам
- Раздвижная герметичная крышка позволяет легко и удобно доставать лед
- Эргономичная интегрированная с корпусом ручка
- Два больших колеса, устойчивых к неровной поверхности, и 2 маленьких, поворотных, с тормозом
- Сточный желобок с краном в камере для слива талого льда
- Поставляется в собранном состоянии
- 4 колеса, 2 с тормозом (большие ø20 мм и маленькие ø10 мм)
- В комплекте кран, совок и решетка для слива (кран 90 мм от пола)

код	ёмкость л	мм
877883	110	585x800x(H)745

NEW!

NSF



877906


чехол


до 50 тарелок в одном штабеле


2 поворотных колеса с тормозом

PE POLYETHYLENE

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ ТАРЕЛОК

- Основной элемент инвентаря каждой кейтеринговой компании, который позволяет организовать мероприятия в любом месте, в любых условиях с возможностью сервировки блюд на фарфоровых тарелках. Гарантирует безопасную транспортировку столовой посуды
- Подвижные ограничительные рейки из полиэтилена позволяют загружать тарелки разного размера
- Исключительно прочная конструкция выполнена из полиэтилена, защищает посуду от сколов и других повреждений
- Количество штабелей тарелок: 6
- Количество тарелок в штабеле: 50
- Колеса, устойчивые к неровной поверхности, не оставляют следов даже при максимальной загрузке тележки
- Два поворотных колеса с тормозом ø10 мм, большие колеса ø20 мм
- Устойчивый к ударам и сотрясениям
- Не подвержена коррозии
- В комплекте виниловый чехол для поддержания санитарных норм

код	диаметр тарелок (мм)	мм
877906	од ø127 до ø330	930x720x(H)800





Примеры разных конфигураций



4 штабеля тарелки ø230–335 мм

6 штабелей тарелки ø118-230 мм

4 штабеля – тарелки ø115 мм
2 штабеля – тарелки ø140 мм
2 штабеля – тарелки ø230 мм

5 штабелей – тарелки ø128 мм
2 штабеля – тарелки ø231 мм

5 штабелей – тарелки ø102 мм
2 штабеля – тарелки ø334 мм

PE POLYETHYLENE **NEW!**

AMER★BOX

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ

- Пригодится в любой большой кухне для безопасного хранения, транспортировки сыпучих продуктов таких, как мука, сахар, соль, каши, рис, а также позволяет быстро и удобно отмерить их вес
- Большой контейнер, помещает 103 кг сахара или 68 кг муки
- Однородная прочная и долговечная конструкция выполнена из полиэтилена
- Благодаря закругленным краям и гладким внутренним стенкам легко содержать в чистоте
- Направляющие во внутренней верхней части тележки позволяют удобно разместить совок
- Прозрачная крышка из полипропилена позволяет быстро распознать содержимое и его количество
- Четыре широких резиновых колеса ø75 мм, в том числе два поворотных с тормозом для легкой и удобной транспортировки
- Эргономичная высота 71 см – идеально помещается под столешницу рабочего стола
- Вес: 14 кг

код	ёмкость л	мм
877920	98	394x749x(H)711

MAX 103 кг



877920



совок



прозрачная крышка



2 поворотных колеса

Для продуктов:



мука



сахар



соль



каша



рис

PE POLYETHYLENE AL ALUMINIUM USER ASSEMBLY **NEW!**

ТЕЛЕЖКА - 3 ПОЛКИ

- Предназначена для ресторанов, баров, кейтеринга – пригодится везде, где нужно быстро и безопасно собрать посуду со столов
- Полки выполнены из полиэтилена, рама – из алюминия
- Легко содержать в чистоте

код	мм	допустимая нагрузка (кг)
877937	1280x500x(H)960	103



877937



расстояние между полками 270/290 мм



4 поворотных колеса

PE POLYETHYLENE **NEW!**

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

- Выполнен из полиэтилена
- 4 отделения

код	мм
877968	520x290x(H)95

877968





707661

PP POLYPROPYLENE STACKABLE **NEW!**

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР КЕЙТЕРИНГОВЫЙ

- Идеален для кейтеринга, транспортировки и хранения горячих и холодных продуктов
- Ультралегкий, открывается путем снятия передней панели
- Высокая термоустойчивость
- 8 направляющих для гастроемкостей и подносов GN 1/1
- Расстояние между уровнями: 61 мм
- Отверстия на корпусе для штабелирования
- Закругленные углы для безопасной переноски
- Можно мыть в посудомоечных машинах при температуре до +80°C
- Облегчает введение норм HACCP в заведениях общественного питания
- Идеально помещается на европаллету – 4 контейнера/уровень

код	ёмкость л	мм внешний	мм внутрен.
707661	66	600x400x(H)490	535x310x(H)400

MADE IN GERMANY







Идеально помещается на европаллету – 4 контейнера/уровень

PP POLYPROPYLENE STACKABLE

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР КЕЙТЕРИНГОВЫЙ

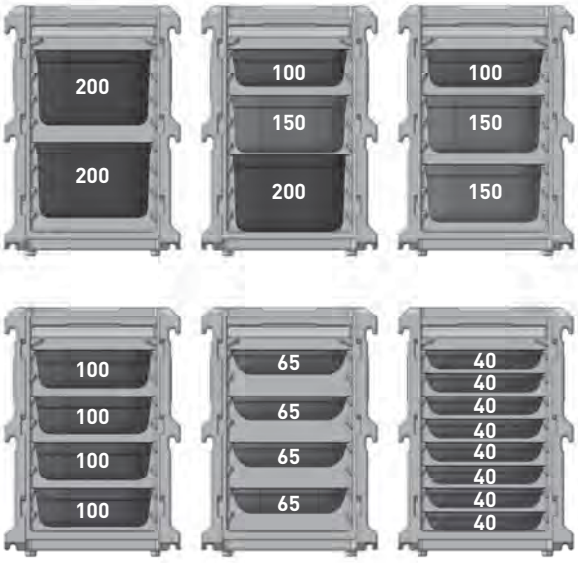
- Идеален для кейтеринга, транспортировки и хранения горячих и холодных продуктов
- Ультралегкий, открывается путем снятия передней панели
- Высокая термоустойчивость
- 8 направляющих для гастроемкостей и подносов GN 1/1
- Расстояние между уровнями: 61 мм
- Отверстия на корпусе для штабелирования
- Закругленные углы для безопасной переноски
- Можно мыть в посудомоечных машинах при температуре до +80°C
- Облегчает введение норм HACCP в заведениях общественного питания

код	ёмкость л	мм внешний	мм внутрен.
707999	100	635x465x(H)660	550x335x(H)545



707999

Примеры разных конфигураций







ТЕРМОКОНТЕЙНЕР KITCHEN LINE

– Идеальный для переноса как горячих, так и холодных продуктов
– Термоконтейнеры выполнены из полипропилена, отличаются высоким уровнем термоизоляции
– Термостойкость от -20°C до +110°C
– Эргономичные ручки для удобной транспортировки



707968

707951



Разнообразная конфигурация гастроёмкостей



Эргономичные ручки

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР GN 1/1

код	ёмкость л	мм внешний	мм внутрен.
707906	40	600x400x(H)285	538x338x(H)234
707968	46	600x400x(H)320	538x338x(H)257

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР EURONORM - 600x400

код	ёмкость л	мм внешний	мм внутрен.
707951	53	685x485x(H)260	625x425x(H)200
707944	80	685x485x(H)360	625x425x(H)300



707975

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР ДЛЯ ПИЦЦЫ

код	ёмкость л	мм внешний	мм внутрен.
707975	21	410x410x(H)240	350x350x(H)175



707982



Очень прочная, упругая и эластичная конструкция



Эргономичные ручки

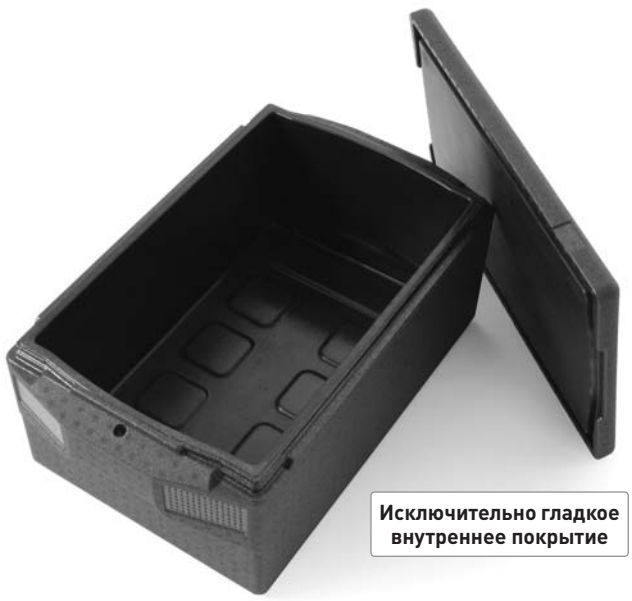


Углубления облегчают открывание термобокса

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР PROFI LINE

- Универсальный термоконтейнер, соответствующий стандартам HACCP
- Благодаря своим свойствам термоконтейнер идеально подходит для транспортировки горячих и холодных продуктов в соответствии с санитарными требованиями
- Поддерживает как низкую, так и высокую температуру содержимого
- Термостойкость от -20°C до +110°C
- Специальное внутреннее покрытие обеспечивает защиту от загрязнений и легко чистится
- Благодаря удобным ручкам контейнер легко переносить и штабелировать с крышкой или без

код	ёмкость л	мм внешний	мм внутрен.
707982	39	674x400x(H)287	538x338x(H)217



Исключительно гладкое внутреннее покрытие

ТЕРМОСЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ПИЩИ



710203



Одинаковый диаметр термосов - можно штабелировать



Герметизирующий клапан



Эргономичные ручки

Двойная крышка с прокладкой крепится 6 замками



Пластмассовое основание предохраняет термос и пол от повреждений



Пространство между стенками заполнено специальным термоизоляционным материалом, что обеспечивает сохранение высокой температуры в течение 6-8 часов

ТЕРМОС ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ПИЩИ

- Пространство между стенками заполнено специальным термоизоляционным материалом, что обеспечивает сохранение высокой температуры в течение 6-8 часов
- Двойная крышка с прокладкой крепится 6 замками
- Герметизирующий клапан
- Эргономичные ручки для переноса
- Пластмассовое основание предохраняет термос и пол от повреждений
- Возможность штабелирования моделей до 35 л

код	ёмкость л	мм внешний
710104	10	ø330x(H)220
710111	15	ø330x(H)280
710203	20	ø330x(H)360
710210	25	ø330x(H)430
710302	35	ø330x(H)570
710319	50	ø480x(H)380





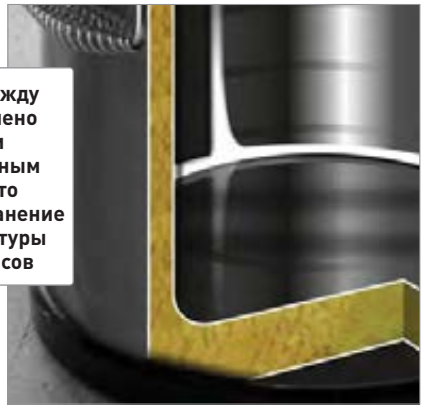




ТЕРМОС ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ПИЩИ, С КРАНОМ

- Пространство между стенками заполнено специальным термоизоляционным материалом, что обеспечивает сохранение высокой температуры в течение 6-8 часов
- Двойная крышка с прокладкой крепится 6 замками
- Герметизирующий клапан
- Эргономичные ручки для переноса
- Пластмассовое основание предохраняет термос и пол от повреждений
- Возможность штабелирования моделей до 35 л

код	ёмкость л	мм внешний
710128	10	ø330x(H)220
710135	15	ø330x(H)280
710227	20	ø330x(H)360
710234	25	ø330x(H)430
710326	35	ø330x(H)570
710333	50	ø480x(H)380



Мебель из нержавеющей стали для самостоятельной сборки
Очень простой монтаж
Компактная упаковка - низкие транспортные затраты



1 МЕБЕЛЬ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ СБОРКИ В УДОБНОЙ УПАКОВКЕ



ВСЕ ЭЛЕМЕНТЫ ГОТОВЫ ДЛЯ СБОРКИ, УКОМПЛЕКТОВАНЫ БОЛТАМИ И ИМБУСНЫМ КЛЮЧЕМ 2



БЫСТРЫЙ МОНТАЖ С ПОМОЩЬЮ ИМБУСНОГО КЛЮЧА И БОЛТОВ 3

СОЛИДНАЯ МЕБЕЛЬ ГОТОВА ЗА 5 МИНУТ!



4



ИМБУСНЫЙ КЛЮЧ ДЛЯ БЫСТРОЙ СБОРКИ



СОЛИДНОЕ КРЕПЛЕНИЕ НОГ С ПОМОЩЬЮ ДВУХ БОЛТОВ



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОГИ ДЛЯ ГОРИЗОНТАЛЬНОГО ВЫРАВНИВАНИЯ

МЕБЕЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ BISTRO LINE

СТОЛ РАЗДЕЛОЧНЫЙ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ СБОРКИ

– Изготовлен из нержавеющей стали AISI 430
– Регулируемые по высоте ножки из квадратного профиля
– Столешница укреплена стальным профилем

код	мм
811276	1000x600x(H)850
811283	1200x600x(H)850
811290	1400x600x(H)850



811276

СТОЛ РАЗДЕЛОЧНЫЙ ПРИСТЕННЫЙ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ СБОРКИ

– Изготовлен из нержавеющей стали AISI 430
– Регулируемые по высоте ножки из квадратного профиля
– Столешница укреплена стальным профилем
– С бортом 40 мм - помогает содержать в чистоте

код	мм
811238	800x600x(H)850
811245	1000x600x(H)850
811252	1200x600x(H)850
811269	1400x600x(H)850



811245

СТОЛ РАЗДЕЛОЧНЫЙ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ С ПОЛКОЙ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ СБОРКИ

– Изготовлен из нержавеющей стали AISI 430
– Регулируемые по высоте ножки из квадратного профиля
– Столешница укреплена стальным профилем

код	мм
811511	1000x600x(H)850
811528	1200x600x(H)850
811535	1400x600x(H)850
811542	1600x600x(H)850
811559	1800x600x(H)850



811511

СТОЛ РАЗДЕЛОЧНЫЙ ПРИСТЕННЫЙ С ПОЛКОЙ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ СБОРКИ

– Изготовлен из нержавеющей стали AISI 430
– Регулируемые по высоте ножки из квадратного профиля
– Столешница укреплена стальным профилем
– С бортом 40 мм - помогает содержать в чистоте

код	мм
811450	800x600x(H)850
811467	1000x600x(H)850
811474	1200x600x(H)850
811481	1400x600x(H)850
811498	1600x600x(H)850
811504	1800x600x(H)850



811450

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ЗАГРЯЗНЕНИЙ В КУХНЕ

код		ёмкость л
975152	бутылка	0,5

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ И ПОЛИРОВКИ СТАЛИ

код		ёмкость л
975169	бутылка	0,5



975152



975169



811641

СТОЛ-ТУМБА, ДВЕРЦЫ КУПЕ - ЦЕЛЬНОСВАРНАЯ КОНСТРУКЦИЯ

- Изготовлен из нержавеющей стали AISI 430
- Цельносварная конструкция
- Столешница укреплена стальным профилем
- С бортом 40 мм - помогает содержать в чистоте
- Регулируемые по высоте ножки из квадратного профиля
- Вынимаемая полка
- Раздвижные двери оснащены роликовым механизмом скольжения
- Вертикальная планка для открывания

код	мм
811641	800x600x(H)850
811658	1000x600x(H)850
811665	1200x600x(H)850
811672	1400x600x(H)850
811689	1600x600x(H)850



811818

РАКОВИНА

- Изготовлена из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 304
- Для настенного монтажа
- Внутренние габариты: 350x250x(H)100 мм
- Отверстие ø35 мм под смеситель Hendi 970522
- Сливное отверстие ø52 мм, подходит для стандартных сифонов

код	мм
811818	400x295x(H)145



811849

СТОЛ С ВАННОЙ МОЕЧНОЙ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ СБОРКИ

- Раковина и столешница из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 304
- Моечная ванна: 400x400x(H)250 мм
- Регулируемые по высоте ножки из квадратного профиля
- С бортом 40 мм - помогает содержать в чистоте
- Отверстие ø30 мм под смесители Hendi 970515 и 970508
- Сливное отверстие ø52 мм, подходит для стандартных сифонов

код	мм
811849	600x600x(H)850



811856

СТОЛ С ВАННОЙ МОЕЧНОЙ И ПОЛКОЙ

- Раковина и столешница из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 304
- Моечная ванна: 400x400x(H)250 мм
- Регулируемые по высоте ножки из квадратного профиля
- Полка укреплена стальным профилем
- С бортом 40 мм - помогает содержать в чистоте
- Отверстие ø30 мм под смесители Hendi 970515 и 970508
- Сливное отверстие ø52 мм, подходит для стандартных сифонов

код	мм
811856	600x600x(H)850

СТОЛ С ВАННОЙ МОЕЧНОЙ - ПРАВЫЙ - ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ СБОРКИ

- Раковина и столешница из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 304
- Уровень столешницы спереди и по бокам на 10 мм ниже уровня стола
- Моечная ванна: 400x400x(H)250 мм
- Регулируемые по высоте ножки из квадратного профиля
- Столешница укреплена стальным профилем
- С бортом 40 мм - помогает содержать в чистоте
- Отверстие ø30 мм под смесители Hendi 970515 и 970508
- Сливное отверстие ø52 мм, подходит для стандартных сифонов

код	мм
811573	1000x600x(H)850



811573

СТОЛ С ВАННОЙ МОЕЧНОЙ - ПРАВЫЙ - И ПОЛКОЙ - ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ СБОРКИ

- Раковина и столешница из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 304
- Моечная ванна: 400x400x(H)250 мм
- Регулируемые по высоте ножки из квадратного профиля
- Столешница укреплена стальным профилем
- С бортом 40 мм - помогает содержать в чистоте
- Отверстие ø30 мм под смесители Hendi 970515 и 970508
- Сливное отверстие ø52 мм, подходит для стандартных сифонов

код	мм
811863	800x600x(H)850
811870	1000x600x(H)850



811870

СТОЛ С ДВУМЯ МОЕЧНЫМИ ВАННАМИ

- Раковины и столешница из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 304
- Уровень столешницы спереди и по бокам на 10 мм ниже уровня стола
- 2 моечные ванны: 400x400x(H)250 мм
- Регулируемые по высоте ножки из квадратного профиля
- С бортом 40 мм - помогает содержать в чистоте
- Отверстие ø30 мм под смесители Hendi 970515 и 970508
- Сливное отверстие ø52 мм, подходит для стандартных сифонов

код	мм
811580	1000x600x(H)850



811580

СТОЛ С ДВУМЯ МОЕЧНЫМИ ВАННАМИ И ПОЛКОЙ

- Раковины и столешница из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 304
- 2 моечные ванны: 400x400x(H)250 мм
- Регулируемые по высоте ножки из квадратного профиля
- С бортом 40 мм - помогает содержать в чистоте
- Отверстие ø30 мм под смесители Hendi 970515 и 970508
- Сливное отверстие ø52 мм, подходит для стандартных сифонов

код	мм
811887	1000x600x(H)850



811887

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ЗАГРЯЗНЕНИЙ В КУХНЕ

код		ёмкость л
975152	бутылка	0,5

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ И ПОЛИРОВКИ СТАЛИ

код		ёмкость л
975169	бутылка	0,5



975152



975169



811832

ВАННА МОЕЧНАЯ СВАРНАЯ ОДНОСЕКЦИОННАЯ

- Ванна цельносварная
- Наклон в направлении сливного отверстия
- Ванна изготовлена из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 304
- Регулируемые по высоте ножки из квадратного профиля
- С бортом 40 мм - помогает содержать в чистоте
- Отверстие ø30 мм под смесители Hendi 970515 и 970508
- Сливное отверстие ø52 мм, подходит для стандартных сифонов

код	мм	ванна (мм)
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300



811900

СТОЛ РАЗГРУЗОЧНЫЙ - ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ СБОРКИ

- Столешница из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 304
- Столешница с углублением для направления кассет шириной 510 мм
- Крепление для купольных посудомоечных машин
- Регулируемые по высоте ножки из квадратного профиля
- Столешница укреплена стальным профилем

код	мм
811900	1000x600x(H)850



811917

СТОЛ РАЗГРУЗОЧНЫЙ С ВАННОЙ МОЕЧНОЙ - ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ СБОРКИ

- Столешница и раковина из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 304
- Столешница с углублением для направления кассет шириной 510 мм
- Крепление для купольных посудомоечных машин (при заказе указать модель посудомоечной машины)
- Возможность выбора модели с раковиной с правой или левой стороны
- Раковина 400x400x(H)250 мм
- Регулируемые по высоте ножки из квадратного профиля
- С бортом 40 мм - помогает содержать в чистоте
- Столешница укреплена стальным профилем
- Сливное отверстие ø52 мм, подходит для стандартных сифонов

код	мм	typ
811917	1000x600x(H)850	lewy
811924	1000x600x(H)850	prawy



811719

ПОЛКА НАСТЕННАЯ РЕГУЛИРУЕМАЯ

- Изготовлена из нержавеющей стали AISI 430
- Полка настенная с бортиком
- Полки можно снимать для очистки

код	мм
811719	800x300x(H)250
811788	1000x300x(H)250
811795	1200x300x(H)250
811801	1400x300x(H)250



811726

ПОЛКА НАСТЕННАЯ РЕГУЛИРУЕМАЯ - ДВОЙНАЯ

- Изготовлена из нержавеющей стали AISI 430
- Полка настенная с бортиком - двухъярусная
- Полки можно снимать для очистки

код	мм
811771	800x300x(H)600
811726	1000x300x(H)600
811733	1200x300x(H)600
811740	1400x300x(H)600

СТЕННОЙ ШКАФ-КУПЕ СВАРНОЙ

- Изготовлен из нержавеющей стали AISI 430
- Цельносварная конструкция
- Полка не регулируемая по высоте, съемная
- Раздвижные двери оснащены роликовым механизмом скольжения
- Крепится к стене при помощи кронштейнов

код	мм
811207	1000x300x(H)600
811214	1200x400x(H)600



811207

ШКАФ-КУПЕ СКВОЗНОЙ

- Изготовлен из нержавеющей стали AISI 430
- Цельносварная конструкция
- 2 полки не регулируемые по высоте, съемные
- 2 несъемные полки (дно и центральная перегородка)
- 8 раздвижных дверей, оснащённых механизмом скольжения
- Вертикальная профильная ручка дверей
- Регулируемые по высоте ножки из квадратного профиля

код	мм
811634	800x500x(H)1800
811108	1000x600x(H)1800



811634

СТЕЛЛАЖ СКЛАДСКОЙ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ СБОРКИ

- Изготовлен из нержавеющей стали AISI 430
- Ножки выполнены из профиля 30x30 мм, регулировка ±15 мм
- Максимальная нагрузка на одну полку 70 кг/м^2
- Полки укреплены стальным профилем

код	мм
812501	600x400x(H)1800
812518	800x400x(H)1800
812525	1000x400x(H)1800
812532	1000x500x(H)1800
812549	1200x500x(H)1800
812556	1000x600x(H)1800
812563	1200x600x(H)1800



812525

СТЕЛЛАЖ СКЛАДСКОЙ С ПЕРФОРИРОВАННЫМИ ПОЛКАМИ - ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ СБОРКИ

- Изготовлен из нержавеющей стали AISI 430
- Ножки выполнены из профиля 30x30 мм, регулировка ±15 мм
- Максимальная нагрузка на одну полку 70 кг/м^2

код	мм
812570	1000x500x(H)1800
812587	1200x500x(H)1800



812587

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ЗАГРЯЗНЕНИЙ В КУХНЕ

код		ёмкость л
975152	бутылка	0,5

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ И ПОЛИРОВКИ СТАЛИ

код		ёмкость л
975169	бутылка	0,5



975152



975169

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ HENDI - РУЧНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

NEW! 18/10 STAINLESS STEEL

– Надежная, тихая, простая в обслуживании
– Однослойный корпус из высококачественной нержавеющей стали
– Солидная двойная дверь с изоляцией

MADE IN ITALY

– Цельнотянутая моечная камера с закругленными углами облегчает чистку
– Наклонный «некапающий» потолок моечной камеры предотвращает капание воды на вымытую посуду



230831

max H
195 мм

СТАКАНОМОЕЧНАЯ МАШИНА 35X35

– Ручное управление
– Предназначена для мойки стеклянной посуды, кружек, чашек, тарелок, столовых приборов
– Дозатор ополаскивателя
– Максимальная высота посуды: 195 мм
– Количество / длительность циклов мойки: 1 / 120 с
– Расход воды на один цикл: 1,4 л
– Производительность: до 30 кассет/час
– Бак (ёмкость / мощность): 9,5 л / 1,25 кВт
– Бойлер (ёмкость / мощность): 2,5 л / 2,4 кВт
– Температура воды для мойки/ополаскивания: +55°C/ +85°C
– Помпа: 0,19 кВт
– Давление воды на входе: 200-400k кПа

КОМПЛЕКТАЦИЯ:
- 2 кассеты для стеклянной посуды 350x350x(H)110 мм
- 1 вкладыш для кассеты на тарелки и подставки 300x100x(H)90 мм
- 1 корзина для столовых приборов (Ø)120x(H)120 мм

– Вес: 28 кг

код		мм	kW	V
230831		400x495x(H)585	2,59	230
230732	с дозатором ополаскивателя	400x495x(H)585	2,59	230
230749	со сливным насосом	400x495x(H)585	2,59	230
231531	с дозатором ополаскивателя и сливным насосом	400x495x(H)585	2,59	230
230817	сливной насос			
230916	подставка под стаканомоечную машину	385x380x(H)500		

* программа мойки может быть продлена на время, необходимое для наргева воды в бойлере до +85°C

Верхнее моющее и нижнее ополаскивающее и моющее коромысло



Комплектация: 2 кассеты для стеклянной посуды, 1 вкладыш на тарелки и подставки, 1 корзина для столовых приборов и шланг для подключения воды



Фильтры для посудомоечных машин на стр. 446-447



231142

ДОЗАТОР МОЮЩЕГО СРЕДСТВА С РЕГУЛИРОВКОЙ

– Электронный дозатор моющего средства
– Возможность регулировки цикла с помощью таймера
– Укомплектован монтажным набором: прозрачный шланг 4 м, пластиковый фильтр, металлический элемент фильтра, соединитель впрыска моющего средства

код	мм	производительность (л/ч)	W	V
231142	82x103x(H)92	0,5-3	8	230



ГОЛОВКА УНИВЕРСАЛЬНАЯ

код
231913



КАРТРИДЖ 2XL ДЛЯ ФИЛЬТРОВ BWT

код	мм
231944	ø185

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ HENDI - РУЧНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

NEW! 18/10 STAINLESS STEEL

- Надежная, тихая, простая в обслуживании
- Однослойный корпус из высококачественной нержавеющей стали
- Солидная двойная дверь с изоляцией
- Цельнотянутая моечная камера с закругленными углами облегчает чистку
- Наклонный «некапающий» потолок моечной камеры предотвращает капание воды на вымытую посуду

СТАКАНОМОЕЧНАЯ МАШИНА 40X40

- Ручное управление
- Предназначена для мойки стеклянной посуды, кружек, чашек, тарелок, столовых приборов
- Дозатор ополаскивателя
- Максимальная высота стеклянно посуды: 305 мм
- Максимальная высота тарелок: 295 мм
- Количество / длительность циклов мойки: 1 / 120 с
- Расход воды на один цикл: 1,8 л
- Производительность: до 30 кассет/час
- Бак (ёмкость / мощность): 14,5 л / 1,25 кВт
- Бойлер (ёмкость / мощность): 3,4 л / 2,4 кВт
- Температура воды для мойки/ополаскивания: +55°C/ +85°C
- Помпа: 0,19 кВт
- Давление воды на входе: 200-400k кПа

КОМПЛЕКТАЦИЯ:
- 2 кассеты для стеклянной посуды 400x400x(H)135 мм
- 1 вкладыш для кассеты на тарелки и подставки 300x100x(H)90 мм
- 1 корзина для столовых приборов (Ø)120x(H)120 мм

- Вес: 37 кг





230848

код		мм	kW	V
230848		450x535x(H)700	2,59	230
230756	с дозатором ополаскивателя	450x535x(H)700	2,59	230
230763	со сливным насосом	450x535x(H)700	2,59	230
231548	с дозатором ополаскивателя и сливным насосом	450x535x(H)700	2,59	230
230817	сливной насос			
230923	подставка под стаканомоечную машину	455x430x(H)500		

* программа мойки может быть продлена на время, необходимое для наргева воды в бойлере до +85°C

Верхнее моющее и нижнее ополаскивающее и моющее коромысло



Комплектация: 2 кассеты для стеклянной посуды, 1 вкладыш на тарелки и подставки, 1 корзина для столовых приборов и шланг для подключения воды



Фильтры для посудомоечных машин на стр. 446-447



ГОЛОВКА УНИВЕРСАЛЬНАЯ

код
231913



КАРТРИДЖ 2XL ДЛЯ ФИЛЬТРОВ BWT

код	мм
231944	ø185



231142

ДОЗАТОР МОЮЩЕГО СРЕДСТВА С РЕГУЛИРОВКОЙ

- Электронный дозатор моющего средства
- Возможность регулировки цикла с помощью таймера
- Укомплектован монтажным набором: прозрачный шланг 4 м, пластиковый фильтр, металлический элемент фильтра, соединитель впрыска моющего средства

код	мм	производительность (л/ч)	W	V
231142	82x103x(H)92	0,5-3	8	230

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ HENDI - РУЧНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

NEW! 18/10 STAINLESS STEEL

- Надежная, тихая, простая в обслуживании
- Однослойный корпус из высококачественной нержавеющей стали
- Солидная двойная дверь с изоляцией

MADE IN ITALY

- Цельнотянутая моечная камера с закругленными углами облегчает чистку
- Наклонный «некапающий» потолок моечной камеры предотвращает капание воды на вымытую посуду



230855

max H
345 мм

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА 50X50

- Ручное управление
- Предназначена для мойки стеклянной посуды, кружек, чашек, тарелок, столовых приборов
- Дозатор ополаскивателя
- Максимальная высота стеклянно посуды: 320 мм
- Максимальная высота тарелок: 345 мм
- Количество / длительность циклов мойки: 1 / 120 с
- Расход воды на один цикл: 2,3 л
- Производительность: до 30 кассет/час
- Бак (ёмкость / мощность): 29 л / 1,85 кВт
- Бойлер (ёмкость / мощность): 5,7 л / 2,8 кВт
- Температура воды для мойки/ополаскивания: +55°C/ +85°C
- Помпа: 0,4 кВт
- Давление воды на входе: 200-400k кПа

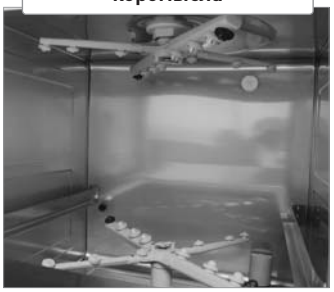
КОМПЛЕКТАЦИЯ:
- 1 кассета для тарелок 500x500x(H)105 мм
- 1 универсальная кассета 500x500x(H)105 мм
- 1 корзина для столовых приборов (Ø)120x(H)120 мм

- Вес: 56,5 кг

код		мм	kW	V
230855		590x600x(H)850	3,2	230
230794	с дозатором ополаскивателя	590x600x(H)850	3,2	230
230800	со сливным насосом	590x600x(H)850	3,2	230
231555	с дозатором ополаскивателя и сливным насосом	590x600x(H)850	3,2	230
230817	сливной насос			
230930	подставка под посудомоечную машину	575x520x(H)500		

* программа мойки может быть продлена на время, необходимое для наргева воды в бойлере до +85°C

Верхние и нижние моющие и ополаскивающие коромысла



Комплектация: 1 кассета для стеклянной посуды, 1 универсальная кассета, 1 корзина для столовых приборов и шланг для подключения воды



Фильтры для посудомоечных машин на стр. 446-447



231142

ДОЗАТОР МОЮЩЕГО СРЕДСТВА С РЕГУЛИРОВКОЙ

- Электронный дозатор моющего средства
- Возможность регулировки цикла с помощью таймера
- Укомплектован монтажным набором: прозрачный шланг 4 м, пластиковый фильтр, металлический элемент фильтра, соединитель впрыска моющего средства

код	мм	производительность (л/ч)	W	V
231142	82x103x(H)92	0,5-3	8	230



ГОЛОВКА УНИВЕРСАЛЬНАЯ

код
231913



КАРТРИДЖ 2XL ДЛЯ ФИЛЬТРОВ BWT

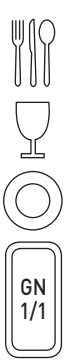
код	мм
231944	ø185

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ HENDI - РУЧНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

NEW!

18/10 STAINLESS STEEL

- Надежная, тихая, простая в обслуживании
- Однослойный корпус из высококачественной нержавеющей стали
- Солидная двойная дверь с изоляцией
- Цельнотянутая моечная камера с закругленными углами облегчает чистку
- Наклонный «некапающий» потолок моечной камеры предотвращает капание воды на вымытую посуду



max H
410 мм



230862

КУПОЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА 50X50

- Ручное управление
- Предназначена для мойки стеклянной посуды, кружек, чашек, тарелок, столовых приборов, гастроемкостей GN подносов EN
- Дозатор ополаскивателя
- Максимальная высота стеклянно посуды: 355 мм
- Максимальная высота тарелок: 410 мм
- Можно мыть гастроемкости GN и подносы
- Количество / длительность циклов мойки: 1 / 90 с
- Расход воды на один цикл: 2,8 л
- Производительность: до 40 кассет/час
- Бак (ёмкость / мощность): 30 л / 2,7 кВт
- Бойлер (ёмкость / мощность): 5,7 л / 6 кВт
- Помпа: 0,55 кВт
- Давление воды на входе: 200-400k кПа
- Автоматический СТАРТ при закрытии купола
- Возможность установки в углу
- Легкий демонтаж направляющих кассеты
- Регулируемые стальные ножки (мин. 130мм, макс. 210мм)

КОМПЛЕКТАЦИЯ:
- 1 кассета для тарелок 500x500x(H)105 мм
- 1 универсальная кассета 500x500x(H)105 мм
- 1 корзина для столовых приборов Ø120x(H)120 мм

- Вес: 100 кг

код		мм	kW	V
230862		720x735x(H)1445/1880	6,55	400
230770	с дозатором ополаскивателя	720x735x(H)1445/1880	6,55	400
230787	со сливным насосом	720x735x(H)1445/1880	6,55	400
231562	с дозатором ополаскивателя и сливным насосом	720x735x(H)1445/1880	6,55	400
230817	сливной насос			

* программа мойки может быть продлена на время, необходимое для наргева воды в бойлере до +85°C

Верхние и нижние моющие и ополаскивающие коромысла



Комплектация: 1 кассета для тарелок, 1 универсальная кассета, 1 корзина для столовых приборов и шланг для подключения воды



Фильтры для посудомоечных машин на стр. 446-447







231142

ГОЛОВКА УНИВЕРСАЛЬНАЯ

код
231913

КАРТРИДЖ 2XL ДЛЯ ФИЛЬТРОВ BWT

код	мм
231944	ø185

ДОЗАТОР МОЮЩЕГО СРЕДСТВА С РЕГУЛИРОВКОЙ

- Электронный дозатор моющего средства
- Возможность регулировки цикла с помощью таймера
- Укомплектован монтажным набором: прозрачный шланг 4 м, пластиковый фильтр, металлический элемент фильтра, соединитель впрыска моющего средства

код	мм	производительность (л/ч)	W	V
231142	82x103x(H)92	0,5-3	8	230

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА HENDI - ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

NEW! 18/10 STAINLESS STEEL





max H
335 мм

231753

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА 50X50 – ЭЛЕКТРОННАЯ, 3 ПРОГРАММЫ МОЙКИ

- Очень простая эксплуатация, содержание в чистоте и ремонт
- Предназначена для мойки стеклянной посуды, чашек, тарелок, подносов
- Электронное управление
- Сенсорная электронная панель управления
- Максимальная высота стеклянной посуды: 325 мм
- Максимальная высота тарелок: 335 мм
- Три программы мойки: 60, 120, 180 с (программа мойки может быть автоматически продлена на время, необходимое для наргева воды для ополаскивания до +85°C)
- Производительность: 60, 30, 20 кассет/час
- Программа мойки камеры посудомоечной машины
- Возможность ополаскивания холодной водой – особенно практична в случае стеклянной посуды
- Система самодиагностики
- Камера из нержавеющей стали AISI 304
- Вращающиеся нижние коромысла, отдельно моющие пластиковые и ополаскивающие из нержавеющей стали
- Верхние стационарные моющие и вращающиеся ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали
- Функция «SOFT START» – запуск водяной помпы при низком давлении и постепенный подъем защищает хрупкую посуду от повреждения
- Функция ECO – сокращение расхода электроэнергии
- Функция «THERMO-PROTECTOR» – обеспечивает постоянную высокую температуру воды во время ополаскивания
- Солидная двойная дверь, высота проема 360 мм
- Микровыключатель на дверце останавливает работу посудомоечной машины при ее открытии
- Расход воды на 1 цикл мойки: 2-2,5 л
- Температура воды для мойки: +60°C
- Температура воды для ополаскивания: +85°C
- Бойлер (ёмкость / мощность): 6 л / 6 кВт
- Бак (ёмкость / мощность): 35 л / 2,8 кВт
- Помпа: 0,75 л.с.
- Сливной насос
- Термостат безопасности для бойлера до +105°C
- Термостат безопасности для бака до +99°C
- Электронный термометр для воды в бойлере
- Электронный термометр для воды в баке
- Класс защиты помпы: IP 44

КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- 1 универсальная кассета 500x500x(H)105 мм для стеклянной посуды
- 1 кассета с опорными рейками в конфигурации 5x8 шт., 500x500x(H)105 мм для глубоких и мелких тарелок
- 1 корзина 110x110x(H)130 мм для столовых приборов
- Перистальтический дозатор ополаскивателя
- Электрический дозатор моющего средства
- Шланг для подключения воды ¾", внутренняя резьба, длина 1,5 м
- Сливной шланг
- Кабель питания без вилки
- Регулируемые ножки ±10 мм, ø40 мм
- Вес: 55 кг

код	мм	kW	V
231753	570x600(+370)x(H)830	6,6	400
231050	570x560x(H)500	подставка с 2 парами направляющих для корзин 500x500x(H)105 мм	

Вращающиеся нижние коромысла, отдельно моющие пластиковые и ополаскивающие из нержавеющей стали Верхние стационарные моющие и вращающиеся ополаскивающие коромысла из нержавеющей стали



Комплектация: 1 универсальная кассета, 1 кассета для тарелок 5x8 шт., 1 корзина для столовых приборов



Фильтры для посудомоечных машин на стр. 446-447



ГОЛОВКА УНИВЕРСАЛЬНАЯ

код
231913



КАРТРИДЖ 2XL ДЛЯ ФИЛЬТРОВ BWT

код	мм
231944	ø185

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

КОРЗИНЫ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

PP POLYPROPYLENE


877050


877043


877036


877029


877012


877548


877531


877524


877517


877500

КОРЗИНА ДЛЯ СТЕКЛА

код	мм	
877050	500x500x(H)104	9 элементов
877043	500x500x(H)104	16 элементов
877036	500x500x(H)104	25 элементов
877029	500x500x(H)104	36 элементов
877012	500x500x(H)104	49 элементов

НАДСТАВКА ДЛЯ КОРЗИНЫ

код	мм	
877548	500x500x(H)45	9 элементов
877531	500x500x(H)45	16 элементов
877524	500x500x(H)45	25 элементов
877517	500x500x(H)45	36 элементов
877500	500x500x(H)45	49 элементов


877005


877104


877203

КОРЗИНА УНИВЕРСАЛЬНАЯ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

– Выполнена из полипропилена
– Для чашек, кастрюль, мисок и т.п.
– Конструкция обеспечивает оптимальное поступление воды между посудой во всех плоскостях
– Крупно-сетчатое дно

код	мм
877005	500x500x(H)100

КОРЗИНА ДЛЯ ТАРЕЛОК ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

– Выполнена из полипропилена
– Конструкция обеспечивает оптимальное поступление воды между посудой во всех плоскостях
– Расстояние между столбиками обеспечивает оптимальный угол наклона для эффективного мытья

код	мм
877104	500x500x(H)100

КОРЗИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

– Выполнена из полипропилена
– Конструкция обеспечивает оптимальное поступление воды между столовыми приборами во всех плоскостях
– Конструкция из мелкой сетки предохраняет мелкие столовые приборы от выпадания через дно корзины

код	мм
877203	500x500x(H)100



877128

КОРЗИНА ДЛЯ ЧАШЕК

PP POLYPROPYLENE

– Конструкция обеспечивает оптимальное поступление воды между посудой во всех плоскостях
– 16 секций

код	мм
877128	500x500x(H)100



877111

КОРЗИНА ДЛЯ ПОДНОСОВ

PP POLYPROPYLENE

– Конструкция обеспечивает оптимальное поступление воды между посудой во всех плоскостях
– Опорные рейки удерживают подносы в вертикальном положении
– Открытая конструкция обеспечивает эффективную мойку

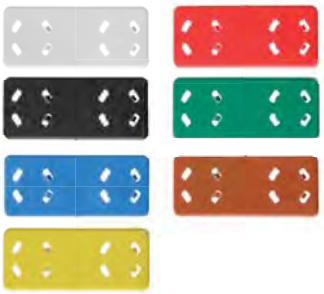
код	мм
877111	500x500x(H)100



877180

КРЫШКА ДЛЯ КОРЗИН

код	мм
877180	500x500



КЛИПСЫ НА КОРЗИНЫ

код	цвет
877234	белый
877241	черный
877258	синий
877265	желтый
877272	красный
877289	зеленый
877296	коричневый



871102

КОРЗИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

PE POLYETHYLENE

– 8 секций, с ручками

код	мм
871102	425x205x(H)150



871300 871324

КОРЗИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

PP POLYPROPYLENE

код	мм	
871324	125x84x(H)135	синий
871300	110x110x(H)140	белый



877173

PC POLYCARBONATE

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ КОРЗИН ДЛЯ ПОСУДОМОЧНЫХ МАШИН

– 4 колеса: 2 поворотных с тормозами и 2 неповоротных

код	мм
877173	575x545x(H)210



USER ASSEMBLY

810583

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ КОРЗИН ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН - 7 X 500X500 ММ

– Для 7 корзин 500x500 мм
– Расстояние между уровнями 200 мм
– Имеет двухстороннюю защиту от выпадения контейнеров
– Оснащена 4 поворотными колесами, 2 с тормозами

код	мм
810583	630×700×(H)1700



877197

PC POLYCARBONATE

ТЕЛЕЖКА С РУЧКОЙ ДЛЯ КОРЗИН ДЛЯ ПОСУДОМОЧНЫХ МАШИН

– 4 колеса: 2 поворотных с тормозами и 2 неповоротных
– Ручка из нержавеющей стали

код	мм
877197	575x545x(H)920

ХИМИЧЕСКИЕ ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН



975046

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОЮЩИЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

- Концентрированное щелочное моющее средство для посудомоечных машин
- Эффективно устраняет даже очень сильные загрязнения
- Рекомендован для мытья фарфора, пластика и столовых приборов
- Не содержит хлора и фосфатов
- Можно использовать с водой любой степени жесткости
- Рекомендован для использования в профессиональных посудомоечных машинах в ресторанах и заведениях общественного питания

код		ёмкость л
975053	канистра	10
975046	канистра	20



975008

231371

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ

- Концентрированное моющее средство для оборудования общепита и других элементов, устойчивых к действию кислот
- Превосходно устраняет любые минеральные осадки, которые накапливаются при эксплуатации оборудования, а также предотвращает их дальнейшее образование
- Рекомендуется для устранения накипи с гастрономических посудомоечных машин, мармитов, чайников, ТЭНов, стиральных машин, кофемашин и т.д.

код	-	ёмкость л
975008	бутылка	1

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ

- Специальный порошок для удаления накипи из различного типа профессинальных посудомоечных машин
- Можно использовать на алюминий

код		кг
231371	бутылка	1



975015

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ОПОЛАСКИВАЮЩИЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ПОСУДЫ И ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

- Концентрированное кислотное средство для ополаскивания посуды в посудомоечных машинах – рекомендован для чистки пароконвектоматов с системами автоматической мойки
- Современная рецептура предотвращает образование накипи, придает блеск и не оставляет разводов
- В сочетании со средство для мойки посуды HENDI, а также в случае пароконвектоматов со средством для чистки печей HENDI гарантирует идеальную чистоту и блеск посуды и гастрономического оборудования

код		ёмкость л
975022	канистра	5
975015	канистра	10



699317

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ МОЙКИ АЛЮМИНИЕВОЙ ПОСУДЫ В ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИНАХ

- Жидкое моющее средство с компонентами для защиты алюминия и противопенным действием
- Применяется для чистки оборудования и запчастей, таких как емкости, подносы, сковороды, миски, кухонные принадлежности и столовые приборы из
- алюминия, нержавеющей стали, пластика и фарфора
- Эффективно устраняет остатки жира, белка, крахмала и теста
- Гарантия безукоризненной чистоты
- Следует предварительно проверить воздействие средства на изделия из анодированного алюминия

код		ёмкость л
699317	канистра	20

ХИМИЧЕСКИЕ ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ГРИЛЕЙ, ПЕЧЕЙ И УБОРКИ КУХНИ



975039 975114

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОЮЩИЙ КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ ГРИЛЕЙ И ПЕЧЕЙ

- Сильное чистящее средство для устранения жирных и пригоревших остатков пищи с поверхностей, устойчивых к воздействию щелочей
- Эффективно устраняет пригоревший жир, обугленные остатки пищи и запахи
- Не оставляет разводов
- Рекомендован для очистки грилей, печей, духовок, противней, сковород, коптильных камер газовых плит, коптильных камер и т.п.
- Не разрушает эмалированные поверхности

код		ёмкость л
975039	бутылка	1
975114	бутылка	0,5



975466 975152

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ЗАГРЯЗНЕНИЙ В КУХНЕ

- Эффективно устраняет жирные пятна и загрязнения
- Благодаря современной рецептуре устраняет даже трудновыводимые загрязнения
- Не оставляет разводов
- Распылитель обеспечивает соответствующую дозировку средства и доступ к труднодоступным местам
- Средство для постоянного поддержания чистоты в ресторанах

код		ёмкость л	
975466	бутылка	1	NEW!
975152	бутылка	0,5	



231388

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОЮЩИЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ

- Сильно щелочное моющее средство для пароконвектоматов, грилей, духовых шкафов, вертелов и газовых печей
- Эффективно удаляет жир и пригоревшие остатки пищи с различных поверхностей

код		ёмкость л
231388	канистра	10



975015

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ОПОЛАСКИВАЮЩИЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ПОСУДЫ И ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

- Концентрированное кислотное средство для ополаскивания посуды в посудомоечных машинах – рекомендован для чистки пароконвектоматов с системами автоматической мойки
- Современная рецептура предотвращает образование накипи, придает блеск и не оставляет разводов
- В сочетании со средство для мойки посуды HENDI, а также в случае пароконвектоматов со средством для чистки печей HENDI гарантирует идеальную чистоту и блеск посуды и гастрономического оборудования

код		ёмкость л
975022	канистра	5
975015	канистра	10



975145

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОЮЩИЙ КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ РУЧНОЙ МОЙКИ ПОСУДЫ

- Профессиональное моющее средство для посуды
- Эффективно устраняет жир, не оставляет подтеков и разводов
- После применения средства посуда не требует полировки и вытирания насухо
- Содержит компоненты, ухаживающие за кожей рук

код		ёмкость л
975145	канистра	5



975169

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ И ПОЛИРОВКИ СТАЛИ

- Средство предназначено для чистки, полировки и консервации поверхностей оборудования из благородной стали
- Эффективно устраняет жирные пятна, следы пальцев и пыль
- Придает стальным поверхностям естественный блеск и предотвращает появление налета

код		ёмкость л
975169	бутылка	0,5

ХИМИЧЕСКИЕ ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ КОФЕМАШИН



231272

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОЮЩИЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ КОФЕМАШИН

- Порошок с активным кислородом для удаления кофейных масел и кофейных осадков в кофемашинах
- Чистит фарфор и внутреннюю поверхность термоса от осадков от чая и кофе

код	-	ёмкость л
231272	бутылка	1

NEW!



231319



231296

ЖИДКОЕ МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПРОМЫВКИ МОЛОЧНЫХ ТРУБОК И КАППУЧИНАТОРОВ В КОФЕМАШИНАХ

- Предназначено для промывки всех стандартных кофемашин, оборудованных каппучинатором
- Удаляет жировой осадок и остатки белков
- Можно использовать для мойки наружной поверхности устройства
- Не влияет на качество и вкус кофе
- Противодействует отложению накипи

код		ёмкость л
231296	бутылка	1

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОЮЩИЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ КОФЕМАШИН

- Содержит активный кислород для удаления кофейных масел и кофейных осадков в кофемашинах

код		g
231319	25 таблеток	50

ФИЛЬТРЫ ДЛЯ ВОДЫ BWT

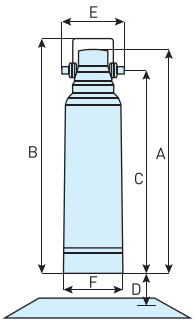
– Простая замена использованного фильтрующего элемента
– Все фильтрующие элементы подходят для головки 231913
– Изменение настройки байпаса – идеально для кофемашин
– Регулировка объема потока непосредственно на головке
– Автоматическое закрытие клапана при замене фильтрующего элемента



ГОЛОВКА УНИВЕРСАЛЬНАЯ

– Винт входа и выхода 3/8"

код
231913









Атрибут:	Фильтр для воды BWT - картридж M	Фильтр для воды BWT - картридж L	Фильтр для воды BWT - картридж 2XL
Производительность при dH°10 при установке «1»	**2880 л**	**3945 л**	**9720 л**
Общая высота с головкой без кронштейна (A)	475 мм	500 мм	580 мм
Общая высота с головкой и кронштейном (B)	500 мм	530 мм	600 мм
Высота подключения (C)	425 мм	450 мм	520 мм
Расстояние от пола при установке (крепеже) на стене (D)	min. 65 мм	min. 65 мм	min. 65 мм
Монтажная длина (E)	125 мм	125 мм	125 мм
Диаметр фильтрующего элемента (картриджа) (F)	130 мм	145 мм	185 мм
Резьбовое соединение (внутреннее, наружное)	3/8"	3/8"	3/8"
Давление воды на входе (мин/макс. бар)	2-8 бар	2-8 бар	2-6 бар
Рекомендуемая температура воды на входе	+4 до +30°C	+4 до +30°C	+4 до +65°C
Рекомендуемая температура окружающей среды	+4 до +40°C	+4 до +40°C	+4 до +40°C
Масса (сухая/мокрая)	2,4 кг/4,2 кг	3,4 кг/5,9 кг	7,5 кг/11 кг





231920





231937





231944

КАРТРИДЖ M ДЛЯ ФИЛЬТРОВ BWT

– **Универсальный для кофемашин, пароконвектоматов, льдогенераторов и т.п.**
– 5 степеней фильтрации
– Возможность установки в вертикальном и горизонтальном положении
– Производительность для dH°10 и обвода «1» - 2880 л

код	мм
231920	ø 130

КАРТРИДЖ L ДЛЯ ФИЛЬТРОВ BWT

– **Универсальный для кофемашин, пароконвектоматов, льдогенераторов и т.п.**
– 5 степеней фильтрации
– Возможность установки в вертикальном и горизонтальном положении
– Производительность для dH°10 и обвода «1» - 3945 л

код	мм
231937	ø 145

КАРТРИДЖ 2XL ДЛЯ ФИЛЬТРОВ BWT

– **Для посудомоечных машин**
– 5 степеней фильтрации
– Возможность установки в вертикальном и горизонтальном положении
– Производительность для dH°10 и обвода «1» - 9720 л

код	мм
231944	ø 185

СЧЕТЧИК ДЛЯ ВОДЫ С ДИСПЛЕЕМ

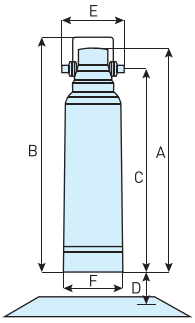
NEW!

- Идеальное устройство для точного определения объема потока воды
- Дисплей на 5 знаков
- Обратный отсчет от «99999» до «-99999»
- Для воды температурой от +4 до +40°C
- Питание от батарейки 3VDC
- Класс защиты: IPx4
- Рекомендуется установка в вертикальном положении



231333

код	размер датчика (мм)	пропускная способность (л/ч)	размер дисплея (мм)
231333	77x72x(H)46	10-100	62x50x(H)17









Атрибут:	Фильтр для воды BWT - картридж 2xL extra	Фильтр для воды BWT - картридж V	Фильтр для воды BWT - картридж M
Производительность при dH°10 при установке «1»	**3560 л**	**2160 л (для обвода «3»)**	**3240 л (для обвода «3»)**
Общая высота с головкой без кронштейна (A)	580 мм	420 мм	475 мм
Общая высота с головкой и кронштейном (B)	600 мм	445 мм	500 мм
Высота подключения (C)	520 мм	370 мм	425 мм
Расстояние от пола при установке (крепеже) на стене (D)	min. 65 мм	min. 65 мм	min. 65 мм
Монтажная длина (E)	125 мм	125 мм	125 мм
Диаметр фильтрующего элемента (картриджа) (F)	185 мм	115 мм	130 мм
Резьбовое соединение (внутреннее, наружное)	3/8"	3/8"	3/8"
Давление воды на входе (мин/макс. бар)	2-6 бар	2-8 бар	2-8 бар
Рекомендуемая температура воды на входе	+4 до +30°C	+4 до +40°C	+4 до +40°C
Рекомендуемая температура окружающей среды	+4 до +40°C	+4 до +60°C	+4 до +60°C
Масса (сухая/мокрая)	7,5 кг/11 кг	2,3 кг (приблизительная)	2,8 кг (приблизительная)



238479

КАРТРИДЖ 2XL EXTRA ДЛЯ ФИЛЬТРОВ BWT

- **Для стаканомоечных машин**
- 7 степеней фильтрации – эффективная полная деминерализация
- Установка в вертикальном положении
- Производительность для dH°10 и обвода «1» - 3560 л

код	мм
238479	ø185



238455

КАРТРИДЖ PREMIUM V ДЛЯ ФИЛЬТРОВ BWT

- **Для кофемашин и других устройств для горячих напитков**
- 5 степеней фильтрации с дополнительной формулой AROMA PLUS – инновационная защита от известковых отложений
- Возможность установки в вертикальном и горизонтальном положении
- Производительность для кофемашин: dH°14, обвод «2» - 1165 л, для вендинговых аппаратов: dH°14, обвод «3» - 1400 л

код	мм
238455	ø115



238462

КАРТРИДЖ PREMIUM M ДЛЯ ФИЛЬТРОВ BWT

- **Для кофемашин и других устройств для горячих напитков**
- 5 степеней фильтрации с дополнительной формулой AROMA PLUS – инновационная защита от известковых отложений
- Возможность установки в вертикальном и горизонтальном положении
- Производительность для кофемашин: dH°14, обвод «2» - 1750 л, для вендинговых аппаратов: dH°14, обвод «3» - 2100 л

код	мм
238462	ø130



231982



231999

УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ

– Процесс регенерации запускается вручную
– Во время регенерации система не пропускает жесткую воду
– Производительность для 10°dH – 1050 л/цикл
– Объём смолы 4,0 л
– Бак для регенерации (кг): 11
– Макс. температура воды +40°C
– Макс. поток воды (л/мин.): 30
– Диаметр трубы: 3/4"
– Расход соли на одну регенерацию (кг): 0,7
– Время регенерации (мин.): 66
– Вес: 8,2 кг

код	Рабочее давление (бар)	мм	V	W
231982	1.5-6.0	250x365(H)465	230	12

УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ АВТОМАТИЧЕСКИЙ

– Процесс регенерации запускается автоматически
– Во время регенерации система не пропускает жесткую воду
– Производительность для 10°dH – 1350 л/цикл
– Объём смолы 4,5 л
– Бак для регенерации (кг): 11
– Макс. температура воды +40°C
– Макс. поток воды (л/мин.): 35
– Диаметр трубы: 3/4''
– Расход соли на одну регенерацию (кг): 0,7
– Время регенерации (мин.): 66
– Вес: 9 кг

код	Рабочее давление (бар)	мм	V	W
231999	1.5-6.0	250x365(H)450	230	12



231265

СОЛЬ ДЛЯ УМЯГЧИТЕЛЕЙ В ТАБЛЕТКАХ

– Состав: хлорид натрия NaCl

код	
231265	пакет 25 кг



УМЯГЧИТЕЛИ ВОДЫ

– Умягчение воды основано на явлении ионного обмена, сущность которого состоит в способности ионообменных материалов поглощать из воды положительные ионы кальция и магния, которые отвечают за жесткость воды и являются причиной образования накипи. После истощения рабочей обменной емкости ионообменной смолы она теряет способность умягчать воду и ее необходимо регенерировать спомощью раствора соли
– Умягчители воды можно устанавливать везде, где температура воды не превышает 45°C, а давление воды на входе не превышает 2 бар
– Для регенерации применять только нейодированную соль
– Использовать только для питьевой воды
– Подходят для умягчения воды для кофемашин, посудомоечных машин, пароконвектоматов и льдогенераторов
– Благодаря своим небольшим размерам идеально подходят для кафе и ресторанов
– Применение высококачественных комплектующих гарантирует безотказную многолетнюю работу
– Оптимальное рабочее давление воды: 1-2 бар

NEW!





231210 231227

УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ

– Допустимое рабочее давление воды 0,5-2,5 бар
– Максимальная температура воды: от +1°C до +40°C

код	Производительность фильтра (20°F/30°F/40°F)	мм	ёмкость л	Расход соли (кг)
231210	1200/1000/900	ø185x(H)400	8	1 kg
231227	1900/1500/1350	ø185x(H)500	12	1,5 kg
231234	2500/2100/1800	ø185x(H)600	16	2 kg



231876



231883



231890

ФИЛЬТР ДЛЯ ВОДЫ BLUE LINE

– Пригоден для кофемашин, кипятильников для воды, вендинговых автоматов, конвектоматов и пароконвектоматов, посудомоечных машин и льдогенераторов
– Инновационная технология
– Удаляет соединения кальция и магния (так называемая карбонатная жёсткость), что предотвращает образование накипи, которая может повредить оборудование или отрицательно повлиять на качество напитков
– Обеспечивает стабильно высокое качество фильтруемой воды в течение всего срока эксплуатации, в пределах 5-7°dh
– Обеспечивает долговечность оборудования, предотвращает образование накипи на ТЭНах, стенках бойлера и водопроводной системы устройств
– Снижает сервисные расходы
– Простая установка и обслуживание, безопасная и легкая замена
– Эффективность зависит от твердости фильтруемой воды
– Максимальный поток воды: 5 л/мин.
– Диаметр трубы: ¾"

код	производительность	мм
231876	1600 l	190x130x(H)310
231883	3200 l	310x130x(H)310
231890	4800 l	420x130x(H)310

ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ МУСОРНЫХ МЕШКОВ

S.S. STAINLESS STEEL

– Каркас из нержавеющей стали
– Ножная педаль открывает пакет
– 2 колеса с тормозами

код	мм
691021	420x580x(H)960



691021



PP POLYPROPYLENE



663950

ЗНАК ИНФОРМАЦИОННЫЙ "ВНИМАНИЕ! СКОЛЬЗКИЙ ПОЛ"

– Предупреждение на 5 языках

код	мм
663950	300x(H)615



552001

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ПОСУДЫ

PP POLYPROPYLENE

– Серый, с ручками
– Для сбора грязной посуды

код	мм
552001	555x410x(H)130



221808

СУШИЛКА ДЛЯ РУК

– Электронный сенсорный включатель
– Оснащена электропроводом и штепселем
– Металлический, окрашенный в белый цвет корпус

код	мм	W	V
221808	240x210x(H)265	1500	230



810309

18/10 STAINLESS STEEL

МОЙКА КУХОННАЯ БЕСКОНТАКТНАЯ

– Со смесителем (включение воды коленом) и дозатором мыла
– Диаметр трубы: 1/2"
– Раковина и стенка из нержавеющей стали 18/10

код	мм
810309	400x320x(H)200/570



281208

S.S. STAINLESS STEEL



СТЕРИЛИЗАТОР ДЛЯ ЯИЦ

- Идеальный для дезинфекции яиц
- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Решетка из хромовой стали
- Время экспозиции (стерилизации): 150 сек.
- Автоматическое выключение ламп при выдвижении ящика
- Предохранение от вредного воздействия UV- излучения
- Дезинфекцию обеспечивают лампы, излучающие UV-лучи
- Единовременно дезинфецирует 30 яиц

код	мм	V	W
281208	358x512x(H)255	230	78



281222

PMMA PLEXIGLAS S.S. STAINLESS STEEL

СТЕРИЛИЗАТОР ДЛЯ НОЖЕЙ НАСТЕННЫЙ

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

код	мм	V	W
281222	510x160x(H)610	230	36



Пробка раковины



975084



Вращающиеся и измельчающие элементы из нержавеющей стали



Сливное колено



Съемная защита от брызг

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ 550 ВТ

- Малогабаритный прибор для переработки пищевых отходов
- Предназначен для использования на предприятиях общественного питания
- Пониженный уровень шума
- Хомут из нержавеющей стали
- Внутренние элементы измельчителя из нержавеющей стали
- Скоростной двигатель: 4000 об./мин.
- Диаметр выпуска О 90 мм
- Кабель питания в наборе
- Долговечная смазка подшипников
- Простая и быстрая установка
- Съемная защита от брызг и пробка раковины в наборе

код	мм	V	W	вес (кг)
975084	ø 210x(H)406	230	550	5,9



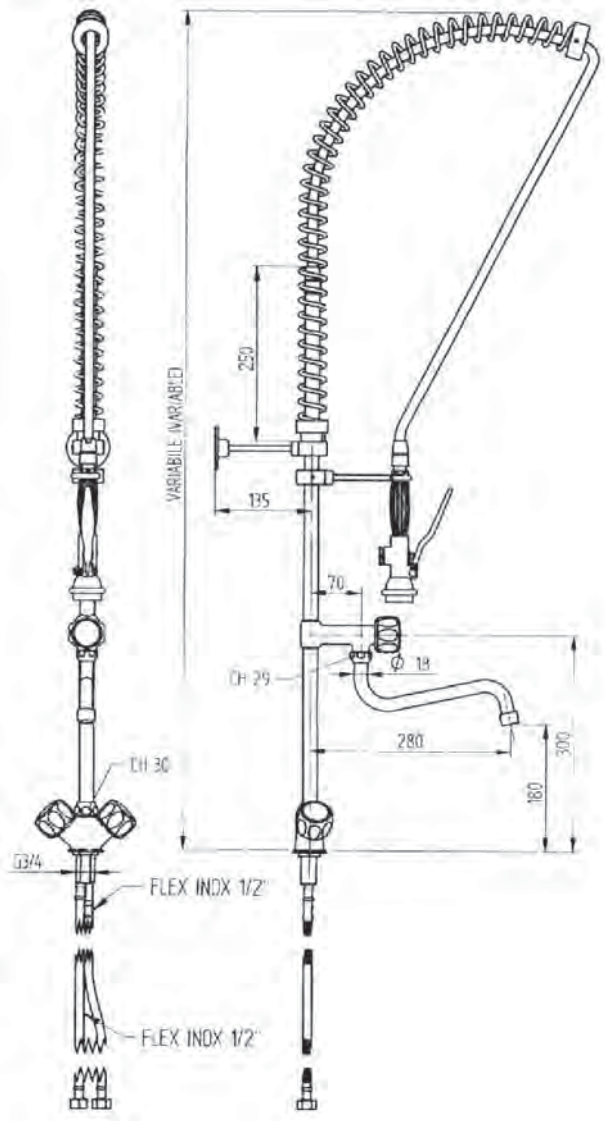
975091

ВКЛЮЧАТЕЛЬ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

- Диаметр отверстия в столешнице: ø 35-40 мм
- Прозрчных шланг: длина 100 см
- Кабель электропитания: 100 см
- Корпус сенсора выключателя: 130x75X(H)60 мм

код
975091





USER ASSEMBLY

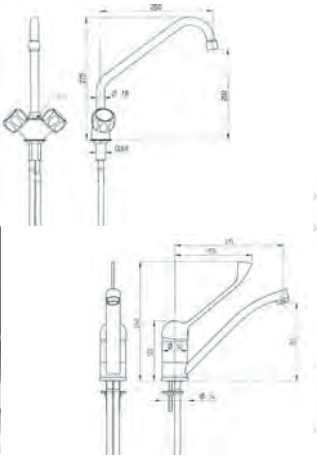
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СМЕСИТЕЛЬ С ДУШЕМ И ИЗЛИВОМ, НА ПРУЖИНЕ

- Смеситель на одно отверстие
- Душевой шланг устойчив к напору воды под высоким давлением
- Душевая головка изготовлена из пластмассы
- Регулируемая опорная стойка
- Настенный кронштейн с возможностью регулировки
- Гибкие шланги к смесителю: 1/2"
- Присоединительный размер к борту мойки: Ø30 мм
- Длина излива 280 мм

код
970515

970515





970508

СМЕСИТЕЛЬ ДЛЯ КУХНИ ВЕНТИЛЬНЫЙ

– Смеситель на одно отверстие, регулировка напора воды с помощью вентилей
– Гибкие шланги соединения к смесителю: 1/2"
– Диаметр отвертия в борту мойки: Ø30
– Поворотный излив
– Длина излива 250 мм

код
970508



970522

СМЕСИТЕЛЬ ОДНОРЫЧАЖНЫЙ ЛОКТЕВОЙ

– Смеситель на одно отверстие
– Гибкие шланги соединения к смесителю: 3/8"
– Диаметр отвертия в борту мойки: Ø35
– Длина излива 215 мм

код
970522



975718

СЕПАРАТОР ДЛЯ ЖИРА

– Предотвращает засорение систем канализации
– Предназначен для использования внутри помещений
– Изготовлен из нержавеющей стали
– Крышка с прокладкой, закрывается на 4 замка-защелки
– Диаметр входного и выходного отверстия O50 мм
– Две вертикальные внутренние перегородки для сепарации жира и шлама (осадка)
– Дополнительно шаровой клапан для спуска жира из камеры



код	мм	ёмкость л	вес (кг)	
975718	670x340x(H)310	30	13	
975725	745x410x(H)400	60	17	
979945	903x548x(H)629	180	34	NEW!


560105


560044


560037

КОЛПАК ДЛЯ ПОВАРА LE GRAND CHEF - 10 ШТ.
- Вискоза гофрированная, цвет белый
- Поглащающий влагу, мягкий и паропроницаемый (дышащий) материал
- Регулировка размера, окружность головы от 55 до 62 см

код	мм
560105	280x(H)300

ПИЛОТКА БУМАЖНАЯ, БЕЛАЯ - 100 ШТ.
- Бумажная, цвет белый
- Верх перфорированный
- Регулировка размера

код	мм
560044	280x(H)230

КОЛПАК ДЛЯ ПОВАРА EXCELLENT - 100 ШТ.
- Гофрированная белая креповая бумага
- Верх перфорированный
- Размер универсальный

код	мм
560037	290x(H)100

ИНСЕКТИЦИДНЫЕ ЛОВУШКИ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНУТРИ ПОМЕЩЕНИЙ
ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ПОМЕЩЕНИЙ, В КОТОРЫХ ПРОИСХОДИТ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДАЧА БЛЮД







ИНСЕКТИЦИДНАЯ ЛОВУШКА
- Корпус из специального сплава алюминия и огнестойкой ABS-пластмассы – гарантирует безопасность
- 2 ультрафиолетовые лампы по
- Насекомые погибают под разрядом
- электрического тока в 2000 – 2500 V
- Съёмный лоток для сбора, легко чистится
- Можно подвесить на цепях или поставить

код	мм	V	W	Максимальный диапозон действия
270158	335x90x(H)260	230	26	50 м²
270165	485x90x(H)310	230	40	100 м²
270172	640x90x(H)360	230	45	150 м²
935286	запасные лампы для 270165 – комплект 2 шт.			

ИНСЕКТИЦИДНЫЕ ЛОВУШКИ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В КУХНЕ И ВНУТРИ ПОМЕЩЕНИЙ, В КОТОРЫХ ПОДАЮТСЯ БЛЮДА

INDOOR



270189

NEW!

ABS PLASTIC

ИНСЕКТИЦИДНАЯ ЛОВУШКА - 80М²

– Пригодна для использования на кухне
– Корпус из огнестойкого пластика ABS, с возможностью настенного монтажа
– 1 флуоресцентная лампа UV-A 18W с пленкой, предохраняющей от разбивания
– Клеевая пластина на задней панели
– Простая замена лампы и клеевой пластины
– Максимальный радиус действия 80 м²
– В наборе клеевая пластина (310x108мм)

код	мм	V	W
270189	375x140x(H)196	230	18
270219	310x108	клеевая пластина 10 шт	
270226	Запасная лампа	230	18



270080

ИНСЕКТИЦИДНАЯ ЛОВУШКА – 100М²

– Пригодна для использования на кухне
– Металлический корпус, с возможностью настенного монтажа
– 2 ультрафиолетовые лампы по 15 Вт
– Максимальный радиус действия 100 м²
– В наборе липкая бумага для инсектицидной ловушки

код	мм	V	W
270080	480x100x(H)285	230	30
270073	395x210	клеевая пластина 10 шт	
270028	запасные лампы – комплект 2 шт.	230	2x15



270004

ИНСЕКТИЦИДНАЯ ЛОВУШКА

– Пригодна для использования на кухне
– Металлический корпус, возможность настенного монтажа
– 2 лампы по 15 Вт
– В наборе липкая бумага для инсектицидной ловушки
– Максимальный диапазон действия 300 м²

код	мм	V	W
270004	475x65x(H)300	230	33
270059	435x245	клеевая пластина 10 шт	
270028	запасные лампы – комплект 2 шт.	230	2x15



270196

NEW!

ABS PLASTIC

ИНСЕКТИЦИДНАЯ ЛОВУШКА С КЛЕЕВОЙ ПЛАСТИНОЙ - 120 М²

– Пригодна для использования на кухне
– Корпус из огнестойкого пластика ABS, металлическая задняя панель, с возможностью настенного монтажа
– 1 флуоресцентная лампа UV-A 36W с пленкой, предохраняющей от разбивания
– Клеевая пластина на задней панели
– Простая замена лампы и клеевой пластины
– Максимальный радиус действия 120 м²
– В наборе клеевая пластина (390x270мм)

код	мм	V	W
270196	475x80x(H)283	230	36
270233	390x270	клеевая пластина 10 шт	
270240	Запасная лампа	230	36



ИНСЕКТИЦИДНЫЕ ЛОВУШКИ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СНАРУЖИ ПОМЕЩЕНИЙ







Насекомые летят на свет, а затем засасываются в лоток вентилятором большой мощности

ABS PLASTIC IN- & OUTDOOR

NEW!



270202

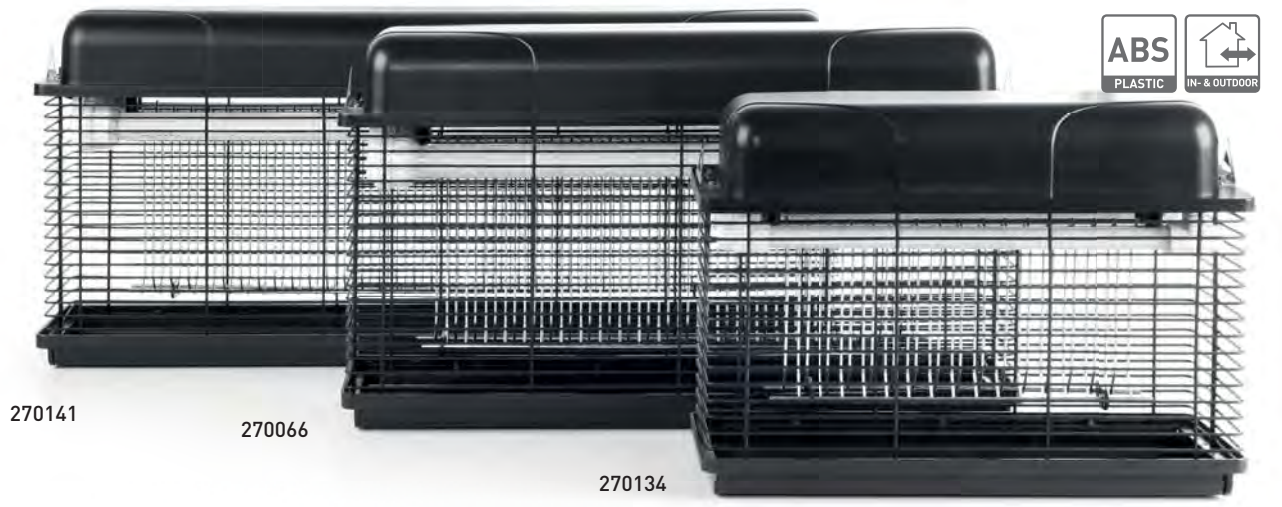


270257

ЛАМПА ИНСЕКТИЦИДНАЯ ВОДОНЕПРОНИЦАЕМАЯ С ВЕНТИЛЯТОРОМ 300М²

- Насекомые летят на свет, а затем засасываются в лоток вентилятором большой мощности
- Высококачественная лампа мощностью 25W BLB 3U излучает 100% невидимого излучения UV-A
- Корпус из огнестойкого пластика ABS влияет на высокую безопасность пользования
- Класс защиты от брызг IPX4, можно использовать как внутри, так и вне помещений
- Максимальный радиус действия 300 м²
- Держатель из цепочки

код	мм	V	W
270202	ø330x(H)570	230	30
270257	Запасная лампа	230	25



ABS PLASTIC IN- & OUTDOOR

270141

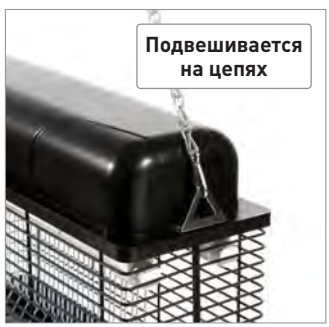
270066

270134

ИНСЕКТИЦИДНАЯ ЛОВУШКА

- Огнестойкая ABS-пластмасса гарантирует безопасность
- 2 лампы UV-A
- Насекомые погибают под разрядом электрического тока в 2000 В
- Степень защиты IPX4 - для внутреннего и внешнего использования
- Съёмный лоток для сбора, легко чистится
- Подвешивается на цепях

код		мм	V	W
270134	75 m²	360x135x(H)270	230	26
270066	100 m²	510x105x(H)315	230	40
270141	150 m²	680x135x(H)310	230	45
935286	запасные лампы для 270066 – комплект 2 шт.			



Подвешивается на цепях



Съемный лоток

МАШИНЫ ДЛЯ ПОЛИРОВКИ



231517





МАШИНА ДЛЯ ПОЛИРОВКИ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

- Для сушки серебряных и стальных столовых приборов и устранения разводов и подтеков
- Значительно экономит рабочее время персонала
- Сушильный агент: экологичный растительный гранулят
- Не устраняет механических повреждений
- Для столовых приборов длиной до 250 мм
- Количество гранулята: 2,5 кг
- Вес: 45 кг

код	производительность (шт./ч)	мм	V	W
231517	до 3000	570x510x(H)380	230	570

ПОЛИРОВАЛЬНЫЙ ГРАНУЛЯТ, ЭКОЛОГИЧНЫЙ

код	кг
975909	3



975909

Посмотреть видео ролик



231524

МАШИНА ДЛЯ ПОЛИРОВКИ СТЕКЛА

- Для сушки и полировки всех видов стеклянной посуды после мойки
- Max. O50-80 мм, H=180 мм
- Значительно экономит рабочее время бармена
- 5 вращающихся мягких щеток с подогревом
- Устраняет остатки воды и моющего средства
- Вес: 15,5 кг

код	производительность (шт./ч)	мм	V	W
231524	до 350	325x300x(H)500	230	1650





691342

УРНА ДЛЯ МУСОРА КРУГЛАЯ С ПЕДАЛЬЮ И СЪЕМНЫМ КОНТЕЙНЕРОМ

- Корпус из нержавеющей стали
- Полированная поверхность
- Удобное гигиеничное открытие
- Педаль с противоскользящим покрытием
- Инновационный механизм „click lock", фиксирующий крышку урны при открытии
- Внутри эластичный пластиковый контейнер с двойной ручкой для фиксации мусорного пакета

код	мм	ёмкость л
691304	ø170x(H)260	3
691311	ø210x(H)280	5
691335	ø300x(H)440	20
691342	ø300x(H)650	30

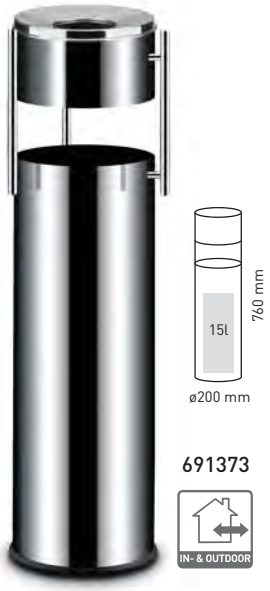


691366

УРНА ДЛЯ МУСОРА С КАЧАЮЩЕЙСЯ КРЫШКОЙ

- Корпус из нержавеющей стали
- Полированная поверхность
- Качающаяся на 360° крышка - удобное гигиеничное открытие
- Специальная выемка под ободок для пакета
- Противоскользящая резиновая подставка стабилизирует урну и защищает пол от царапин

код	мм	ёмкость л
691359	ø240x(H)400/500	18
691366	ø300x(H)660/780	45

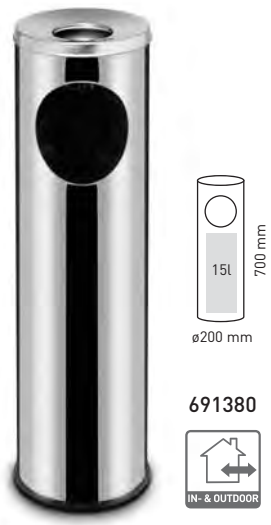


691373

УРНА С ПЕПЕЛЬНИЦЕЙ

- Корпус из нержавеющей стали
- Матовая поверхность
- Пепельница расположена над урной
- Расстояние от пепельницы до урны 105 мм
- Съемная пепельница - облегчает чистку и опорожнение урны
- Противоскользящая резиновая подставка стабилизирует урну и защищает пол от царапин

код	мм	ёмкость л
691373	ø200x(H)760	15



691380

УРНА С ПЕПЕЛЬНИЦЕЙ

- Корпус из нержавеющей стали
- Полированная поверхность
- Съемная пепельница - облегчает чистку и опорожнение урны
- Диаметр отверстия урны ø 135 мм
- Противоскользящая резиновая подставка стабилизирует урну и защищает пол от царапин

код	мм	ёмкость л
691380	ø200x(H)700	15



691397

УРНА С ПЕПЕЛЬНИЦЕЙ

- Корпус из нержавеющей стали
- Полированная поверхность
- Съемная пепельница с решеткой расположена над урной - облегчает чистку и опорожнение урны
- Диаметр отверстия урны ø 135 мм
- Противоскользящая резиновая подставка стабилизирует урну и защищает пол от царапин

код	мм	ёмкость л
691397	ø240x(H)660	33

NEW!



440032



ПЕПЕЛЬНИЦА НАСТЕННАЯ 3 Л – С ВКЛАДЫШЕМ 1,5 Л

OUTDOOR

- Для использования снаружи помещений
- Практичное и эстетичное решение для курильщиков
- Внешнее покрытие устойчивое к ультрафиолетовому излучению
- Темно-серый цвет
- Планка для гашения окурков из нержавеющей стали
- Внутренний контейнер для пепла 1,5 л
- Сливные отверстия для дождевой воды
- Быстрое и легкое открытие и опорожнение
- Простой монтаж и легкая чистка
- Монтажный набор в комплекте
- Вес: 3,5 кг

код	мм	общий объем (л)	объем вкладыша (л)
440032	191x64x(H)355	18	1,5



440049



ПЕПЕЛЬНИЦА НАСТЕННАЯ 3 Л – С КОРЗИНОЙ 14 Л

OUTDOOR

- Для использования снаружи помещений
- Практичное и эстетичное приспособление для сбора пепла и другого мусора
- Внешнее покрытие устойчивое к ультрафиолетовому излучению
- Темно-серый цвет
- Изготовлена из оцинкованной стали
- Планка для гашения окурков из нержавеющей стали
- Выдвижной ящик для пепла 3 л
- Выдвижная корзина для мусора 14 л
- Замок из нержавеющей стали
- Быстрое и легкое открытие и опорожнение
- Простой монтаж и легкая чистка
- Монтажный набор в комплекте
- Вес: 10 кг

код	мм	объем пепельницы (л)	объем корзины (л)
440049	300x140x(H)670	3	14



440056



ПЕПЕЛЬНИЦА УЛИЧНАЯ - 3 Л

IN- & OUTDOOR

- Для использования внутри и снаружи помещений
- На любую погоду и время года
- Замок, болты и 4 планки для гашения окурков из нержавеющей стали
- Корпус из лакированной стали
- Темно-серый цвет
- Тяжелое стабильное основание ø300 мм
- Главная колонна ø100 мм
- Внутренний контейнер для пепла 3 л
- Съемный колпак для быстрого и легкого опорожнения
- Простой монтаж и легкая чистка
- Возможность крепления к грунту
- Монтажный набор в комплекте
- Вес: 10 кг

код	мм	диаметр колонны (мм)	объем корзины (л)
440056	ø300x(H)1080	ø100	3



440070



ПЕПЕЛЬНИЦА УЛИЧНАЯ С КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ ПЕПЛА – 12,5 Л

OUTDOOR

- Для использования снаружи помещений, особенно в местах большого скопления людей
- На любую погоду и время года
- 2 планки для гашения окурков из нержавеющей стали
- Корпус из лакированной оцинкованной стали
- Темно-серый цвет
- Тяжелое стабильное основание
- Внутренний контейнер для пепла 12,5 л
- Специальная система удержания дыма
- Простой монтаж и легкая чистка
- Возможность крепления к грунту
- Монтажный набор в комплекте
- Вес: 17 кг

код	мм	объем корзины (л)
440070	400x260x(H)1040	12,5

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Мы рады предложить вам наш новый Каталог. Международная Группа HENDI - лидер на европейском рынке профессионального оборудования для индустрии питания и торговли. Бренд HENDI широко известен в Европе и пользуется большим уважением среди поваровпрофессионалов и рестораторов.

Голландская фирма HENDI была основана в 1934 г. Главный офис фирмы HENDI и фабрики по производству оборудования находятся в Нидерландах, где также расположены её центральные склады. В настоящее время HENDI – это Группа независимых компаний с офисами и складами в Гонконге, Австрии, Румынии и Польше, а также Торговое Представительство в Германии. Нашими клиентами являются сотни дистрибьюторов во всех европейских странах. HENDI – один из основных поставщиков для сетей Metro и Cash&Carry.

Фирма HENDI предлагает широкий ассортимент высококачественных товаров, удовлетворяющих потребности как нового, так и уже функционирущего ресторана, столовой, бара, магазина. Все продукты, которые Hendi имеет в своем торговом предложении, можно разделить на две основные группы: технологическое и электромеханическое оборудование, а также кухонный, барный и столовый инвентарь.

Представленные в каталоге продукты соответствуют всем требованиям в отношении норм санитарии и безопасности HACCP и CE.

Приглашаем к нашим дистрибьюторам в России, Украине, Беларуси, Прибалтике, Казахстане и других странах. Их адреса вы можете найти на нашем интернет-сайте.

ПОЯСНЕНИЯ К ПИКТОГРАММАМ



Энергосберегающий продукт



Соответствует требованиям HACCP



Новинка



Пригодно для использования внутри и снаружи помещений



Для использования внутри помещений



Для использования снаружи



Пригодно для газовых плит



Использовать исключительно на газовых плитах



Пригодно для электрических плит



Пригодно для стеклокерамических плит



Пригодно для индукционных плит



Не пригодно для индукционных плит



Можно использовать в микроволновых печах



Нельзя использовать в микроволновых печах



Можно мыть в посудомоечной машине



Нельзя мыть в посудомоечных машинах



Можно использовать в печах



Можно штабелировать



Материалы предназначены для контакта с пищей



Материалы не предназначены для контакта с пищей



Функция охлаждения



Для самостоятельного монтажа



Термоустойчивость до 350°C



Термоустойчивость от -40° до +300°C



Алюминий



Алюминиевое литьё



Сталь нержавеющая



Сталь нержавеющая 18/0



Сталь нержавеющая 18/8



Сталь нержавеющая 18/10



Немецкая сталь X50CrMoV15



Углеродистая сталь



Луженое изделие



Хромовое покрытие



Никелевое покрытие



Полиэтилен



Полиэтилен HDPE



Полиэтилен LD



Полипропилен



Полипропилен EPP



Поликарбонат



ABS - пластик



POM - пластик



Полиамид



SAN - пластик



PBT - Термостойкий пластик



Силикон



Плексиглас



Не содержит бисфенола А



Стекловолокно



Меламин



Фарфор



Противоскользящий

КОДОВЫЙ ТОВАРНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница
1xxx		193808	135	210444	281	224434	358, 376	226230	321	227169	385, 387	231920	446	233351	263
110126	17	193815	135	210451	281	224441	361, 365, 376	226247	320	227176	385, 387	231937	446	233382	263
143032	337	193822	135	210468	281	224458	360, 365, 376	226261	294	227183	385, 387	231944	436-440, 446	233399	263
143049	337	194356	134	210475	281	224465	362, 366, 376	226278	294	227190	384	231982	448	233429	262
143056	337	194357	134	210482	281	224472	361, 363, 365	226285	294	227206	384	231999	448	233436	262
143216	325	194539	134	210499	281	224496	375-376	226292	294	227213	387	232019	264	235218	303
143223	325	194546	134	210505	281	224564	388	226308	394	227220	387	232026	264	235232	304
143308	325	195109	134	210765	280	224571	388	226315	394	227251	388	232033	268	238301	341
144909	413	195505	134	210772	281	224588	389	226322	394	227268	388	232040	260	238455	249, 447
144916	412	195604	134	210789	281	224595	389	226339	394	227275	388	232057	260	238462	249, 447
144923	406-407	196007	71	210802	284	224656	366	226346	394	227282	388	232064	260	238479	447
144930	404	198124	164	210819	285	224670	356-357, 376	226353	394	227299	389	232071	260	238608	341
144954	413	198209	125	210864	286	224687	363	226360	394	227305	389	232118	256	238905	353
145531	407	198216	124	211069	255	224694	363	226384	318	227312	390	232125	256	238912	353
145777	405	198223	125	211076	255	224700	373	226391	319	227329	390	232132	256	239209	329
146002	408	198230	124	211106	252	224717	363	226407	380	227336	390	232149	256	239230	329
146804	408	199008	125	211113	255	224724	373	226414	380	227343	389	232163	272	239506	341
147108	324	199039	124, 340	211205	252	224731	371	226476	394	227350	389	232170	272	239605	341
147207	324	199046	125	211250	253	224748	362	226483	394	228182	287	232187	273	239681	327
147306	324	**2xxx**		211267	253	224755	362	226490	113	229002	355	232194	273	239698	326
147610	340	201107	353	211274	253	224762	366	226506	392	229019	355	232491	273	239704	328
147801	324	201206	353	211298	253, 255	224779	362	226513	391	230060	113	232507	273	239711	326
148105	409	203125	336	211304	252	224786	366	226520	391	230091	113	232514	261	239766	327
148143	409	203149	336	211403	254	224793	372	226537	391	230718	240	232521	261	239773	327
148624	409	203156	336	211502	254	224809	372	226544	391	230725	307	232569	270	239780	328
149508	402	203163	336	212004	348	224908	375	226599	393	230732	436	232576	270	239889	328
149515	404	203170	336	212011	348	224915	375	226605	392	230749	436	232583	271	239902	127
149522	404	204825	127	212103	348	224922	375	226612	393	230756	437	232590	271	240403	354
149539	404	204832	127	215005	331	225028	357	226629	393	230763	437	232613	270	240410	354
149546	404	204900	127	220306	381	225035	357	226636	393	230770	439	232620	270	240502	347
149591	403	205808	334	220726	383	225042	365	226643	393	230787	439	232637	271	240519	347
149607	403	205815	334	220733	383	225059	358	226667	382	230794	438	232644	271	240601	255
149614	403	205822	334	221037	239	225066	371	226674	382	230800	438	232651	270	261163	349
149621	402	205839	334	221044	237	225073	371	226681	386	230817	436-439	232668	270	261309	349
150603	410	205846	334	221068	305	225080	371	226698	386	230831	436	232675	271	263501	338
150801	410	205853	334	221075	306	225097	370	226735	385	230848	437	232682	271	263600	338
152706	405	207208	332	221204	238	225165	357	226742	385	230855	438	232699	260	263655	338
152805	405	207307	333	221808	450	225172	356	226759	385	230862	439	232729	261	263662	338
152904	405	208304	251	222140	297	225264	330	226766	385	230916	436	232736	261	263709	339
154601	406	208656	251	222164	297	225448	330	226797	386	230923	437	232743	265	263808	339
154618	406	208724	248	222171	297	225479	331	226810	293	230930	438	232767	264	263907	339
154656	407	208731	248	222188	297	225516	358	226827	381	231050	440	232781	266	264119	342
154687	407	208793	251	222225	297	225523	358	226834	293	231142	436-439	232798	266	264201	342
154700	406	208854	244	222232	297	225530	360	226841	293	231210	449	232804	265	264300	342
154717	406	208861	246	222249	297	225547	365	226858	293	231227	449	232811	265	264331	343
154878	407	208878	250	222256	297	225554	361	226865	382	231234	449	232842	268	264607	344
154908	407	208885	250	222263	297	225561	365	226872	382	231265	448	232859	267	264706	344
155202	340	208892	244	222553	97	225578	361	226889	383	231272	249, 445	232873	267	265000	347
170038	411	208915	248	222560	97	225585	365	226896	383	231296	445	232880	266	267226	400
170120	411	208922	248	222614	67	225677	361	226902	386	231319	445	232897	266	267240	400
170328	411	208939	249	222652	67	225707	323	226919	386	231333	447	232903	259	267257	400
171301	74	208946	249	222676	67	225806	323	226926	384	231371	443	232910	259	268506	346
171318	74	209202	333	224014	295	225882	322	226933	384	231388	444	232927	259	268605	346
171325	74	209301	333	224021	239	225899	322	226940	387	231517	458	232965	259	268704	346
171400	74	209509	345	224083	369	225929	356	226957	387	231524	458	232972	259	268735	346
171509	74	210000	291	224090	369	225936	320	226964	387	231531	436	232989	259	270004	456
171608	139	210017	291	224243	372, 376	225950	356	226971	387	231548	437	232996	259	270028	456
171622	139	210031	290	224250	372, 376	225967	359	226988	384	231555	438	233108	257	270059	456
171707	75	210048	290	224298	373	225981	359	226995	384	231562	439	233115	257	270066	457
171752	75	210215	292	224328	296	226001	399	227046	387	231753	440	233122	257	270073	456
171806	75	210222	292	224335	296	226018	399	227053	387	231807	276	233139	257	270080	456
171851	75	210246	292	224342	296	226063	401	227107	386	231821	286	233146	258	270134	457
171905	75	210390	280	224359	296	226070	401	227114	386	231852	278	233153	258	270141	457
190401	134	210406	280	224373	295	226087	401	227121	386	231876	449	233160	262	270158	455
193679	135	210413	280	224397	296	226094	322	227138	384	231883	449	233207	269	270165	455
193686	135	210420	280	224403	60	226209	394	227145	384	231890	449	233214	269	270172	455
193693	135	210437	281	224410	60	226223	321	227152	385, 387	231913	249, 436-440	233344	263	270189	456

код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница
270196	456	280386	277, 279	315279	183	404980	161	426326	202	440889	220	460221	213	471500	233
270202	457	280416	277, 279	315286	183	404997	161	426333	202	440902	220	460238	213	471524	233
270219	456	280423	277, 279	316887	183	405000	167	426340	202	441008	218	460245	213	472507	130
270226	456	280607	277, 279	316894	185	405208	167	426357	202	441107	218	460252	213	475201	129
270233	456	280614	277, 279	319383	183	405307	167	426364	202	441367	218	461112	213	475904	129
270240	456	280621	277, 279	323243	185	407202	275	426371	202	441466	218	461129	213	480106	167
270257	457	280690	277, 279	323250	185	407400	275	426388	202	441503	218	461136	213	480205	161
271117	96	281208	451	328269	183	408308	275	426395	202	443002	66	461167	211	480304	161
271124	96	281222	451	328347	185	410103	160	426418	203	444023	218	461266	211	480403	161
271148	94	281352	351	328354	185	410202	160	426425	200	445808	205	462904	97	480502	145
271155	96	281369	350	328361	185	412107	160	426432	200	445815	205	463000	133	480519	145
271162	95	281376	350	328378	185	412206	160	426449	200	445822	205	463109	133	496107	161
271179	96	281406	352	328385	185	421291	167	426456	200	445839	205	464809	133	496206	161
271186	96	281413	351	328392	185	421550	217	426463	202	445877	206	465301	212	496305	161
271209	95	281703	352	328408	185	421567	217	426470	202	445884	207	465318	212	496404	161
271216	95	282007	283	328415	185	421574	217	426487	202	445891	206	465325	212	**5xxx**	
271223	94	282014	283	328422	185	422502	148	426500	203	445907	251	465332	212	505007	42, 150
271230	94	282021	283	328439	185	424001	143	426609	203	446508	205	465349	212	505106	42, 150
271308	95	282038	283	328446	185	424155	141	426708	203	446522	205	465356	212	505205	42, 150
271339	95	282045	283	328453	185	424186	140	426807	203	446607	205	465363	212	505403	42, 150
271346	94	282052	283	328460	185	424193	140	426906	203	446621	205	465370	211	505502	42, 150
271407	95	282069	282-283	328477	185	424605	197	426951	149	446706	205	465387	211	505540	396
271452	94	282076	282-283	328484	185	424612	197	426968	149	446720	205	466070	164	505557	396
271469	94	282090	287	328491	185	424629	197	427415	142	448908	207	466087	164	505564	396
271513	236	282113	286	328507	185	424636	197	427514	143	449608	206	466117	164	505571	396
271520	236	282120	286	328514	185	424643	197	427538	149	449707	206	466124	164	505588	396
271551	234	282151	287	328521	185	424650	197	428245	145	450109	208	466131	164	505595	396
271568	234	282199	282	328538	183	424667	197	428511	218	450208	208	468821	211	505618	63
271575	234	282229	282	328545	183	424674	197	428528	218	450307	208	469019	214	505625	63
271803	235	282236	282	328552	183	424681	197	429006	204	450406	208	469026	214	505632	63
271810	235	282243	282	328576	183	424698	197	429013	204	450505	208	469040	214	505649	63
271827	235	282250	282	328583	183	424704	197	429020	204	451007	208	469064	214	505656	63
271834	235	282267	282	328590	183	424711	197	429037	204	451106	208	469071	214	505663	63
271902	235	282304	282-283	328606	183	424728	197	429044	204	451205	208	469095	214	505670	63
271919	235	282359	282-283	328613	183	424773	198	429051	204	451304	208	469101	214	505687	63
271926	235	282502	289	328620	183	424780	198	429068	204	451403	208	469125	214	505694	63
271933	235	282519	289	328637	183	424797	199	429075	204	451502	208	469132	215	506011	63
271940	235	290903	100	328644	183	424803	198	429105	204	451519	208	469149	215	506318	397
271957	235	290910	100	328668	183	424810	198	429112	204	451526	208	469156	215	506325	397
271964	235	**3xxx**		328675	183	424827	198	429129	204	451533	208	469163	215	506332	397
271971	235	308844	183	328682	183	424834	198	429136	204	451557	208	469187	215	506349	397
271988	235	308875	183	328699	183	424841	198	429143	204	451564	208	469194	215	506356	397
272008	235	308882	183	**4xxx**		424858	199	429150	204	451571	208	469217	215	506363	397
272015	235	308899	183	400005	217	424865	199	429419	275	452004	209	469224	215	506370	397
272022	235	308905	183	400104	217	424872	199	429914	144	452103	209	469248	215	506387	397
272039	235	308912	183	400203	217	424889	199	430002	195	452202	209	469262	215	506905	42
272046	235	308929	183	401002	195	424896	199	432006	195	452325	209	469279	215	506912	42
272404	413	308936	183	401101	195	424902	199	432105	195	452400	210	469286	215	506936	42
272411	413	308974	183	401200	195	424919	199	432129	195	452424	211	469293	215	506943	42
272602	412	308981	183	401309	195	424926	199	432136	195	452431	210	469316	215	506950	42
272701	412	308998	183	401408	195	424933	199	432143	195	452448	210	469323	215	507018	168
273906	345	309001	183	401606	195	424940	199	434208	195	452455	210	469330	215	507117	168
273944	381	309018	183	402023	179	424957	199	436103	160	452462	210	469347	215	507216	168
273982	345	309025	183	402221	179	424964	199	440001	220	452479	210	469354	215	507469	168
273999	345	309391	185	402528	179	424971	199	440032	460	452486	210	469361	215	507568	168
274101	148	309414	185	403709	179	424988	199	440049	460	452714	209	470060	130	507711	168
274125	251	309421	185	403716	179	424995	199	440056	460	453001	208	470077	130	507766	168
274132	111	309438	185	404003	161	425121	147	440070	460	453100	208	470206	128	507773	168
274200	112	309445	185	404102	161	425138	147	440100	220	453209	208	470305	131	507865	168
280096	277, 279	309452	185	404201	161	425190	146	440209	220	453308	208	470312	131	507933	168
280102	277, 279	309469	185	404300	161	425299	146	440407	220	453407	208	470329	131	507964	168
280126	277, 279	309476	185	404409	161	425343	146	440490	220	453506	208	470343	132	508107	275
280201	277, 279	309483	185	404508	161	425466	144	440506	220	455012	209	470350	132	508206	275
280218	277, 279	309490	185	404607	161	425473	144	440605	220	456514	216	470367	132	508305	275
280225	277, 279	309506	185	404935	161	425503	203	440704	217	458006	208	470527	134	508404	275
280294	277, 279	309513	185	404942	161	425602	203	440803	220	458204	208	470619	130	508503	17
280300	277, 279	309520	185	404959	161	425701	203	440858	220	460009	212	470909	133	508510	17
280317	277, 279	309537	185	404966	161	425763	147	440865	220	460108	212	470930	133	508527	17
280379	277, 279	314159	185	404973	161	425800	203	440872	220	460214	213	471005	128	508619	169

код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница
508626	169	521809	88	542705	85	558010	98	563007	79	580301	89	598702	226	619209	11
508657	169	523018	139	547304	83	558027	98	563106	79	580318	90	598801	226	619308	11
508718	169	523216	139	547502	83	558300	98	563205	79	580332	90	598955	227	621103	15
508725	169	523315	139	550007	116	558317	98	563304	80	580349	90	598962	227	621110	15
508732	169	523520	233	550106	116	558324	98	563311	80	580356	90	599006	226	621127	15
508794	169	523629	209	550120	116	558362	98	563328	80	580363	90	599105	226	621134	15
508800	169	523636	209	550205	116	558379	98	563335	80	580370	90	599204	226	621158	15
508817	169	523827	143	550229	116	558386	98	563342	80	580387	90	599310	225	622100	19
508824	169	523834	143	550304	116	558423	98	563359	80	580394	91	599365	225	622308	19
508831	169	523902	143, 398	550328	116	558430	98	563366	80	580400	91	**6xxx**		622407	19, 408
509005	86	523957	143, 398	550403	116	558447	98	563373	80	582015	96	610107	11	622605	19, 408
509104	86	524008	75	550427	116	559208	63	563380	80	582022	96	610206	11	622704	19, 201
509203	86	524022	75	550502	116	560037	455	563502	138	586907	107	610305	11	622711	19, 201
509302	86	525005	79	550526	116	560044	455	563557	138	588017	103	611104	11	622728	19, 201
509401	86	525104	79	550601	116	560105	455	563632	159	588024	103	611302	11	622735	19, 201
510001	86	525401	411	550700	116	561003	149	563649	159	588208	107	611401	11	622742	19, 201
510100	86	525517	411	550724	116	561102	149	563700	138	588215	107	611500	11	622858	19
510209	86	525630	398	550809	116	561201	149	563755	138	588369	105	611609	11	622865	19
510308	86	526101	85	550908	116	561294	156	563908	138	588376	105	611708	11	622889	19
510407	86	526118	85	551011	117	561300	151, 196	564004	138	588406	231	612002	11	622902	408
511503	86	526200	85	551110	117	561317	151, 196	564103	138	588505	231	612101	11	622919	408
511602	86	526309	85	551400	117	561324	151, 196	564158	138	588567	231	612200	11	622926	408
511701	86	527108	85	551417	117	561331	151, 196	564202	138	589007	105-106	612309	11	624302	97
512104	99, 118	527207	85	551592	117	561348	151, 196	564400	138	589106	106	612408	11	625002	18
512302	99, 118	527306	85	551615	117	561355	151, 196	564455	138	589113	106	612507	11	625057	18
513002	64	528105	85	551691	117	561362	151, 196	565506	139	589205	103, 106	613009	11	625101	18
513019	64	528204	85	551714	117	561379	151, 196	565551	139	590034	225	613108	11	625606	18
513538	63	529003	137	551790	117	561386	151, 196	566008	153	590133	225	613207	11	625705	18
513545	63	529010	137	551806	99	561393	151, 196	566015	153	590140	225	613603	11	625804	18
513552	63	529027	137	551813	99	561409	151, 196	566022	153	592038	216	613702	11	626337	16
513569	63	529034	137	552001	450	561416	151, 196	566046	153	593004	230	613801	11	626344	16
513705	62	529041	137	552100	229	561423	157	566053	153	593028	230	617007	57, 398	626405	16
515006	123	529102	137	552254	165	561430	157	566060	153	593035	230	617069	396	626429	16
515013	123	529201	137	552261	165	561447	157	566077	153	593042	230	617076	396	626504	324, 404
515020	123	529300	137	552308	165	561454	157	566909	148	593066	230	617083	396	626801	17
515105	61	529409	137	552315	165	561461	157	567104	88	593097	230	617090	396	627600	14
515204	119	530108	87	552353	165	561478	157	567203	88	593103	232	617106	396	627617	14
515303	119	530207	87	552360	165	561485	157	567302	88	593158	232	617205	396	627624	14
515358	119	530306	87	552407	165	561508	155	567401	88	593165	233	617304	396	627631	14
515365	119	530405	87	552490	165	561515	155	567500	88	593202	232	617403	396	627648	14
515501	83	530504	87	552681	228	561522	155	567906	147	593608	232	617410	396	627655	14
516102	88	530603	87	553404	120	561539	155	568101	274	593806	232	617427	396	627662	14
516201	88	530702	87	554166	120	561546	155	568200	274	593813	232	617434	396	627679	14
516300	88	532003	87	554364	120	561553	155	568309	274	593905	232	617489	396	627686	14
516676	71	532102	87	554432	120	561560	156	568408	274	594704	233	617502	396	627716	14
516683	71	532201	87	556603	324, 359, 411	561577	156	568507	274	595008	218	617526	396	627730	14
516690	71	532300	87	556610	359, 411	561584	156	568804	274	595206	219	617533	396	627747	14
516706	71	535103	81	556627	359, 411	561591	155	569009	274	595305	219	617540	396	628591	16
516713	71	535202	81	556696	411	561607	155	569016	274	595572	225	617557	396	628607	16
516720	71	535301	81	556719	81	561645	155	569108	274	595589	225	617564	396	628614	16
516737	71	535400	81	557105	116	561652	155	569207	274	596715	230	617571	396	628621	16
517109	87	535417	81	557112	116	561669	157	569757	220	596722	230	617588	396	628638	16
517208	87	535424	81	557303	116	561676	157	570012	62	596739	230	617595	396	628706	16
517307	87	535509	81	557402	146	561706	156	570104	62	596746	224	617700	396	628713	16
517406	87	535516	81	557600	229	561713	156	570159	68	596753	230	617816	398	628805	16
517604	87	535523	81	557617	229	561720	156	570166	68	596760	229	617861	398	628850	16
517950	164	540107	84	557624	229	561850	154	570715	62	596777	229	617885	396	629109	13
518519	118	540305	84	557631	229	561898	154	570807	216	596807	224	617892	396	629154	12
518533	118	540404	84	557648	229	561911	154	572016	108	597200	224	617908	396	629208	13
518700	97	540503	84	557808	98	561928	154	572115	108	597316	224	617915	396	629253	12
521205	88	540602	84	557815	98	561935	154	572214	108	597507	224	617922	396	629307	13
521229	88	540701	84	557822	98	561942	154	572313	108	597958	228	617939	396	629345	12
521304	88	541104	84	557907	98	561966	156	572412	108	597965	228	617946	396	629352	13
521328	88	541203	84	557914	98	561973	156	572511	108	597972	228	617953	396	629390	13
521403	88	541302	84	557921	98	561980	156	572610	108	598009	226	617960	396	629413	13
521410	233	541500	84	557969	98	561997	156	572719	108	598047	41	617977	396	629505	13
521502	88	542200	85	557976	98	562000	88	580004	89	598207	226	617984	396	629604	13
521526	88	542507	85	557983	98	562017	88	580202	89	598405	226	617991	396	629802	13
521601	88	542606	85	558003	98	562079	88	580226	89	598498	225	619100	11	630006	70

код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница
630105	70	657607	139	673409	119	710135	429	764091	177	781326	47	785720	193	800737	29
630136	70	657621	139	674406	119	710203	428	764138	177	781333	47	785737	188	800812	29
630204	70	658000	79	675106	119	710210	428	765012	173	781340	46	785744	188	800829	29
630235	70	658604	78, 114	676202	122	710227	429	765029	173	781357	46	785751	189	800836	29
630303	70	658703	78, 114	676509	122	710234	429	765036	173	781364	47	785768	189	800843	29
630402	69	658802	78, 114	676707	122	710302	428	765043	173	781371	46	785799	189	800850	29
630648	98	658901	78, 114	676806	122	710319	428	765050	173	781388	47	785805	190	800867	29
630655	98	659007	78, 114	676905	122	710326	429	765067	173	781395	47	785812	190	800874	29
630808	70	659014	78, 114	677001	122	710333	429	765074	173	781401	47	785829	193	801208	22
630907	201	659106	78, 114	677209	122	720103	136	765081	173	781418	47, 51	785836	193	801215	22
630914	201	659205	78, 114	677308	122	720400	136	765098	173	781432	178	785843	193	801222	22
630921	201	659304	78, 114	677506	122	720509	136	765104	173	781449	178	785850	193	801239	22
631102	211	659403	78, 114	677810	121	720608	136	765111	173	781456	178	785867	193	801246	22
631201	211	659458	78, 114	677827	121	720806	136	765128	173	781913	179	785874	193	801253	22
631300	211	659465	78, 114	677834	121	720905	136	765135	173	782767	185	785881	193	801307	22
632802	71	659472	78, 114	678008	121, 355	721001	136	765142	173	783009	158	785898	193	801314	22
632901	71	659502	79	678015	121, 355	721100	136	765159	173	783016	158	785904	193	801321	22
635001	82	659601	79	678022	121, 355	721209	136	765166	173	783023	158	786239	194	801338	22
635155	82	659700	79	678039	121	721308	136	765173	173	783054	159	786307	192	801345	22
635209	82	659809	79	678046	121	721407	136	765197	173	783153	125, 194	786314	192	801352	22
635308	82	663462	221	678053	121	722107	137	765203	173	783160	125, 194	786321	192	801406	23
635407	82	663523	221	678060	121	755006	109	765210	173	783177	125, 194	786338	192	801413	23
635605	82	663530	221	679005	233	755013	109	765227	173	783504	159	786345	192	801420	23
637104	82	663608	221	680018	75	755020	109	765234	173	783627	125, 194	786352	192	801437	23
637203	82	663615	221	682104	118	755037	109	765241	173	783634	190	786369	192	801444	23
637302	82	663622	221	682302	118	755044	109	765258	173	783641	190	786376	192	801451	23
637401	82	663639	221	682401	118	755051	109	766200	176	783658	190	786383	192	801505	23
637500	82	663646	221	689608	118	755068	109	766217	176	784006	192	786413	194, 211	801512	23
637609	82	663653	221	689806	118	755075	109	766224	176	784013	192	786420	194, 211	801529	23
637791	123	663660	221	690000	62	755082	109	766231	176	784020	192	786437	194	801536	23
637791	123	663714	221	691021	450	755099	109	766248	176	784105	192	786451	194	801543	23
637807	123	663769	219	691304	459	755105	109	767016	175	784112	192	786499	194	801550	23
637814	123	663776	219	691311	459	755112	109	767023	175	784129	192	787380	183	801604	23
637821	123	663783	221	691335	459	755136	109	767030	175	784303	191	797938	247	801611	23
637838	123	663790	221	691342	459	755143	109	767047	175	784327	191	797945	247	801628	23
637845	123	663806	221	691359	459	755259	110	767054	175	784334	191	797952	247	801635	23
638101	216	663820	221	691366	459	755273	110	767061	175	784341	191	797969	247	801642	23
638309	82	663844	221	691373	459	755334	109	767078	175	784365	191	**8xxx**		801659	23
638507	82	663851	221	691380	459	755341	109	767085	175	784372	191	800102	29	801666	22
638705	82	663868	221	691397	459	755358	109	767092	175	784389	191	800119	29	801703	23
638903	82	663875	221	693001	61	755365	109	767108	175	784396	191	800126	29	801710	23
639009	82	663882	221	693100	61	755372	109	767115	175	784419	191	800133	29	801727	23
639016	82	663899	221	693209	61	755389	109	768013	171	784426	191	800140	29	801734	23
639023	82	663912	219	693216	61	755396	109	768020	171	784433	191	800157	29	801826	23
640104	73	663950	450	693223	61	755464	109	768037	171	784730	190	800218	29	801833	23
640401	73	664001	222	693254	61	755556	110	768044	171	784747	190	800225	29	801840	22
640418	73	664018	222	693261	61	755563	110	768051	171	784754	190	800232	29	801857	22
640500	73	664025	222	695708	236	755570	110	768068	171	784761	190	800249	29	801864	22
640517	73	664032	222	695906	239	755587	110	768075	171	784778	190	800300	29	801871	22
640609	73	664049	222	696002	228	755655	110	768082	171	785003	159	800317	29	801895	379
640708	73	664056	223	696040	228	755679	110	768099	171	785010	159	800324	29	801901	378
640715	73	664063	223	699317	443	755686	110	768105	171	785324	191	800331	29	801918	378
640807	73	664070	223	**7xxx**		755693	110	768112	171	785546	190	800348	29	801925	377
640814	73	664087	223	700044	410	755730	110	770849	187	785553	190	800355	29	801932	378
640913	73	664094	223	707661	424	755808	111	770856	187	785560	190	800409	29	801949	379
640920	73	664100	222	707906	426	755815	111	770863	187	785577	190	800416	29	801956	378
642504	72	664117	222	707944	426	755822	111	770870	187	785584	190	800423	29	801963	377
642559	72	664209	223	707951	426	755839	111	770887	187	785607	189	800430	29	801994	377
642566	72	664216	223	707968	426	759233	108	770894	187	785614	188	800447	29	802021	111
642603	72	664223	223	707975	426	759240	108	770900	187	785621	188	800454	29	802038	111
646205	72	664230	223	707982	427	759257	108	770917	187	785638	188	800522	29	802045	111
646304	72	664247	223	707999	425	759264	108	770924	187	785645	189, 200	800539	29	802052	111
646601	72	664254	223	709818	395	759301	110	770931	187	785652	189, 200	800546	29	802168	23
646625	7	664261	223	709825	395	759400	110	770948	187	785669	189	800553	29	802205	23
647509	83	664278	223	709849	395	764015	177	770955	187	785676	189	800621	29	802212	23
647516	83	665015	229	709900	395	764022	177	770962	187	785683	189	800638	29	802229	23
647554	83	665251	219	710104	428	764039	177	770979	187	785690	189	800645	29	802236	23
647561	83	665503	219	710111	428	764077	177	781302	47	785706	193	800652	29	802243	23
647592	83	665510	219	710128	429	764084	177	781319	46	785713	193	800720	29	802250	25, 379

код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница
802267	25, 379	806128	26	808511	274	811788	434	826393	40	838617	9	843963	49	856239	58
802274	25, 379	806135	26	808566	274	811795	434	826409	40	839003	17	843970	49	856246	58
802328	23	806142	26	808573	274	811801	434	826416	40	839010	13	843987	49	856253	57
802335	23	806159	26	809150	25, 379	811818	432	826423	40	839232	3	843994	49	856291	59
802342	23	806203	26	809181	160	811825	434	826430	40	839249	3	844205	44	856307	59
802427	23	806210	26	809198	160	811832	434	826447	40	839300	9	844212	44	856314	59
802434	23	806227	26	809242	25, 379	811849	432	826454	40	839409	9	844229	45	856321	66
802441	23	806234	26	809259	25, 379	811856	432	830000	6	839997	323	844236	45	856338	66
802502	23	806241	26	809600	132	811863	433	830048	6	841020	55	844243	45	856345	66
802519	23	806258	26	809709	132	811870	433	830055	6	841105	55	844250	44	856352	66
802526	23	806302	26	809716	132	811887	433	830154	6	841112	55	844267	45	856369	66
802533	23	806319	26	810002	416	811900	434	830208	6	841129	55	844274	45	856376	66
802540	23	806326	26	810101	416	811917	434	830253	6	841136	55	844281	45	860083	126
802601	24	806333	26	810118	416	811924	434	830352	7	841228	55	844298	45	860304	126
802618	24	806340	26	810125	416	812204	417	830376	7	841235	55	844304	45	860502	126
802625	24	806357	26	810200	417	812266	418	830406	6	842003	55	844311	45	861202	31
802632	24	806401	27	810309	450	812273	419	830505	6	842010	55	844328	45	861219	31
802649	24	806418	27	810507	168	812280	419	830604	6	842102	51	844335	45	861226	31
802656	24	806425	27	810514	419	812372	418	831007	5	842119	54	844342	45	861233	31
803202	24	806432	27	810569	415	812501	435	831205	5	842201	51	844359	59	861400	31
803301	24	806449	27	810576	415	812518	435	831403	5	842218	54	844366	59	861417	31
803400	24	806456	27	810583	442	812525	435	831502	5	842256	54	844403	45	861424	31
803509	24	806524	27	810606	415	812532	435	831601	5	842317	54	844410	51	861431	31
803608	24	806531	27	810613	414	812549	435	831700	5	842355	54	844427	51	861509	31
803707	24	806548	27	810651	414	812556	435	832004	4	842409	51	844434	51	861516	31
804001	27, 29	806555	27	810668	414	812563	435	832202	4	842423	52	844441	51	861523	31
804018	27, 29	806623	27	810897	162	812570	435	832400	4	842522	52	845028	50	861530	31
804025	27, 29	806630	27	810910	162	812587	435	832509	4	842539	53	845035	50	861608	31
804032	27, 29	806647	27	810927	162	820209	47	832608	4	842546	53	845042	50	861615	31
804049	27, 29	806654	27	810934	162	820308	47	832707	4	842553	54	845059	50	861622	31
804056	27, 29	806722	27	810941	163	820407	47	832806	4	842607	51	855102	76	861639	31
804100	24	806739	27	810958	164	820605	60	832820	10	842614	54	855119	76	861707	31
804117	24	806814	27	810965	164	820612	60	832837	10	842621	52	855201	336, 411	861714	31
804124	24	806821	27	810989	164	825518	38	832844	10	842638	53	855218	336, 411	861721	31
804131	24	806838	27	811108	435	825525	38	832851	10	842645	53	855508	76	861738	31
804148	24	806845	27	811207	435	825532	38	832882	10	842652	54	855607	76	861820	31
804155	24	806852	27	811214	435	825549	38	832899	10	842669	52	855652	76	861837	31
804162	24	806869	27	811238	431	825556	38	833506	5	842676	50	855669	76	862209	32
804179	24	806876	27	811245	431	825563	38	834206	10	842706	51	855676	76	862285	33
804209	24	806913	27	811252	431	825570	38	834404	10	842713	54	855683	77, 115	862421	32
804216	24	806920	27	811269	431	825600	38	834701	10	842720	52	855690	77, 115	862438	32
804223	24	806937	27	811276	431	825617	38	834909	10	842737	53	855706	77, 115	862476	33
804230	24	806944	27	811283	431	825624	38	835104	10	842744	53	855713	76	862483	33
804247	24	806951	27	811290	431	825631	38	835401	7	842751	54	855720	76	862513	32
804254	24	806968	27	811450	431	825648	38	835432	7	842799	52	855737	76	862520	32
804308	24	806975	27	811467	431	825655	38	835500	7	842904	51	855744	77, 115	862537	32
804315	24	807019	111	811474	431	825662	38	835531	7	842928	52	855751	120	862568	33
804322	24	807118	27	811481	431	826003	39	835609	7	843000	51	855768	57	862575	33
804339	24	807125	27	811498	431	826010	39	835630	7	843055	54	855775	77, 115	862582	33
804346	24	807132	27	811504	431	826027	39	836002	8	843109	51	855782	77, 115	862629	32
804353	24	807224	27	811511	431	826034	39	836019	8	843154	54	856000	56	862636	32
805107	24	807323	27	811528	431	826041	39	836026	8	843451	65	856017	56	862674	33
805114	24	807330	27	811535	431	826058	39	836033	8	843468	65	856024	56	862681	33
805121	24	807705	160	811542	431	826065	39	836040	8	843802	48	856031	56	862711	32
805138	24	807804	160	811559	431	826102	39	836101	8	843819	48	856055	56	862728	32
805145	24	808108	23, 27, 29	811566	433	826119	39	836200	8	843826	48	856062	57	862735	32
805152	24	808153	23, 27, 29	811573	433	826126	39	836309	8	843833	48	856079	57	862766	33
805206	24	808207	377	811580	433	826133	39	836408	8	843840	48	856086	56	862773	33
805213	24	808214	377	811634	435	826140	39	836507	8	843857	48	856109	87	862780	33
805220	24	808221	377	811641	432	826157	39	837108	8	843864	48	856116	62	862902	32
805237	24	808238	377	811658	432	826164	39	837207	8	843871	48	856123	62	862919	33
805244	24	808245	377	811665	432	826201	38	837306	8	843888	49	856147	61	862926	32
805251	24	808306	378	811672	432	826300	41	837405	8	843895	49	856154	57	862933	32
805275	24	808313	378	811689	432	826324	41	837603	8	843901	49	856178	57	862940	32
805534	25, 379	808405	378	811719	434	826348	40	838105	9	843918	49	856185	56	862957	32
805541	25, 379	808412	378	811726	434	826355	40	838204	9	843925	49	856192	57	862964	33
805558	25, 379	808429	378	811733	434	826362	40	838303	9	843932	49	856208	58	862971	33
806104	26	808474	379	811740	434	826379	40	838501	9	843949	49	856215	58	862988	33
806111	26	808504	274	811771	434	826386	40	838600	9	843956	49	856222	58	862995	33

код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница	код	страница
864104	31	869772	34	877517	441	880227	35	900632	162	971017	300, 302, 330	975787	101	998540	243
864128	31	869789	34	877524	441	880258	37	900648	162	971024	300, 302, 330	975800	291	998557	243
864135	31	869819	30	877531	441	880265	37	900661	162	971031	300, 302, 330	975824	317	998564	243
864142	31	869826	30	877548	441	880272	37	900662	162	971048	300, 302, 330	975848	317	998571	243
864159	31	869833	30	877814	420	880289	37	900678	162	971055	300, 302, 330	975855	101	998601	242
864166	31	869840	30	877821	420	880302	35	900861	163	971062	300, 302	975862	101	998618	242
866009	142	869857	30	877845	421	880319	35	900862	163	971079	300, 302	975879	101	998625	242
868522	31	869864	30	877852	421	880326	35	900878	163	975008	249, 443	975886	101	998632	242
868546	31	869918	30	877869	421	880357	37	923351	356	975015	443-444	975893	101	998649	242
868553	31	869925	30	877876	421	880364	37	931219	284	975022	443-444	975909	458	998656	242
868577	31	869949	34	877883	422	880371	37	931226	284	975039	444	975978	311	998663	242
869208	30	869956	34	877906	422	880388	37	931233	284	975046	443	975985	311	998670	242
869215	30	869963	34	877920	423	880401	35	931240	284-285	975053	443	975992	311	998687	242
869222	30	869970	34	877937	423	880418	35	931257	284-285	975084	452	976005	311	998694	242
869239	30	869987	34	877968	423	880425	35	932001	405	975091	452	976029	312	998700	242
869260	34	869994	34	878101	169	880456	37	932018	405	975114	444	976043	312	998717	242
869277	34	871102	442	878118	169	880463	37	932858	405	975145	445	976067	312	998724	242
869284	34	871201	165	878125	169	880470	37	933329	285	975152	321, 431, 433	976074	312	998731	242
869307	30	871300	442	878132	169	880487	37	933336	285	975169	431, 433, 435	976081	312	998748	242
869314	30	871324	442	878149	169	880524	35	933343	285	975251	298	976159	314	998755	242
869321	30	871546	37	878408	169	880555	37	933350	284-285	975268	298	976166	316	998762	242
869338	30	871706	142	878606	169	880562	37	933367	284-285	975275	298	976173	315	998779	242
869369	34	871713	142	878804	166	880609	35, 37	933404	405	975305	288	976197	311	998786	242
869376	34	871805	141	878811	166	880616	35, 37	933657	405	975312	288	976203	311	998793	242
869383	34	871812	141	878828	166	880623	35, 37	933688	240	975329	288	976210	311	998809	242
869406	30	876602	167	878835	166	880630	35, 37	934012	295	975336	300	976227	311	998816	242
869413	30	876619	167	878842	166	880647	35, 37	934029	296	975350	301	976234	311	998823	243
869420	30	877005	441	878859	166	880654	35, 37	935286	455, 457	975374	301	976258	312	998830	243
869437	30	877012	441	878903	166	880661	37	939949	405	975398	299	976272	312	998847	243
869468	34	877029	441	878910	166	880678	37	939956	405	975442	300	976289	312	998854	243
869475	34	877036	441	878927	166	880685	37	970362	300	975466	321, 444	976302	312	998861	243
869482	34	877043	441	878934	166	880692	37	970386	298, 302	975480	380	976319	312	998878	243
869505	30	877050	441	878941	166	880869	37	970393	298, 302	975497	380	976326	312	998885	243
869512	30	877104	441	878958	166	880906	394	970430	300	975503	380	976333	312	998892	243
869529	30	877111	442	880005	35	880913	394	970447	300	975510	380	976340	308	998953	247
869536	30	877128	442	880012	35	890134	25, 379	970461	301	975527	380	976357	316	998960	247
869567	34	877173	442	880029	35	890141	25, 379	970508	454	975534	381	979945	454	998977	247
869574	34	877180	442	880050	36	890158	25, 379	970515	453	975541	381	979952	310	998991	247
869581	34	877197	442	880067	36	890233	25, 379	970522	454	975626	313	979969	309	**Gxxx**	
869604	30	877203	441	880074	36	890240	25, 379	970607	298, 302	975640	315	979976	308	G3871	247
869611	30	877234	442	880104	35	890257	25, 379	970614	298, 302	975671	314	980033	89	**Hxxx**	
869628	30	877241	442	880111	35	890349	25, 378	970621	298, 302	975718	454	980101	143	H7510	247
869635	30	877258	442	880128	35	890356	25, 378	970638	301	975725	454	998489	242		
869666	34	877265	442	880159	36	**9xxx**		970652	299, 302, 330	975732	291	998496	243		
869673	34	877272	442	880166	36	900601	162	970669	299, 302, 330	975749	291	998502	242		
869680	34	877289	442	880173	36	900602	162	970676	299, 302, 330	975756	291	998519	242		
869727	30	877296	442	880203	35	900618	162	970683	299, 302, 330	975763	316	998526	242		
869734	30	877500	441	880210	35	900631	162	970690	299, 302, 330	975770	43	998533	242		

А

Адаптер для гастроёмкостей 23, 27, 29
Адаптер для насадок для кухонной машины Cooking Chef KM094 308
Аксессуары для грилей 411
Аксессуары для грилей Green Fire 404
Аксессуары для дозирования 97
Аксессуары для охлаждаемых витрин 274
Аксессуары для пиццы 398
Аксессуары для сервировки Kitchen Line 137
Аксессуары для сервировки Profi Line 136
Аппарат для приготовления хот-догов 347

Б

Баллончик для горелки 125
Баллончики для сифона для сливок 107
Баллончики для сифона для сливок Kurt Scheller Edition 101
Баллончики с углекислым газом 231
Баночка для зубочисток 211
Бачок для горючей пасты 134
Бескамерная вакуумная аспирационная машина Fresh Budget Line 301
Бидон - миниатюра 202
Блендер BLM800WH - 1400 W 316
Блендер Panasonic 307
Блендер SB 327 315
Блендер высокой мощности 240
Блендер погружной HDM800SI 316
Блендер погружной HDP308WH triblade system 316
Блинный аппарат - две рабочие поверхности 348
Блинный аппарат - одна рабочая поверхность 348
Блок 2 ящиков с направляющими вместо 1 дверцы 260
Блок разделочный деревянный без подставки 63
Блок разделочный деревянный на деревянной подставке 63
Блок разделочный из полиэтилена с подставкой 63
Блюда сланцевые 197
Блюда сланцевые Kook and Serve 198
Блюдо Bark 190
Блюдо Torro 190
Блюдо глубокое 189
Блюдо для багета 189
Блюдо для запекания - мелкое 193
Блюдо для запекания круглое с ручками 193
Блюдо для запекания овальное - глубокое 193
Блюдо для запекания прямоугольное - глубокое 193
Блюдо для мяса 161
Блюдо для оливок 188
Блюдо овальное 155, 161, 183, 185, 192
Блюдо прямоугольное 155, 192
Блюдо сервировочное из меламина 157
Блюдо сланцевое – волнистое 197
Блюдо сланцевое – квадратное 197
Блюдо сланцевое – круглое 197
Блюдо сланцевое – прямоугольное 197
Блюдо сланцевое – планка 198
Блюдо сланцевое – поднос 199
Блюдо сланцевое – подставка 198
Блюдо сланцевое с ручками 197
Блюдо сланцевое – тарелка 199
Блюдо японское 159
Брелок бармена "Rollmatic" 229
Бульонница 183, 185, 187, 190, 195
Бульонницы и соусники 195
Бутылка для масла и уксуса 213

В

Ваза для супа 183, 185
Вазочка для мороженого 218
Вакуум-упаковочная аспирационная машина Profi Line 300
Вакуум-упаковочная машина Budget Line - бескамерная 301
Вакуум-упаковочная машина Kitchen Line 299
Вакуум-упаковочная машина Kitchen Line - бескамерная.. 300, 301
Вакуум-упаковочная машина Kitchen Line - камерная Profi Line. 298
Вакуум-упаковочная машина Profi Line - камерная 300
Ванна моечная сварная односекционная 434
Вафельница 348
Ведерко - миниатюра 202
Ведёрко для шампанского 232
Ведерко с ручкой - миниатюра 202
Ведро 71
Ведро с ободком 71
Венчик - 7 прутьев, с ручкой 87
Венчик - 8 прутьев, с ручкой 86
Венчик с нейлоновой ручкой - 8 прутьев 86
Венчик спиральный 87
Весы кухонные 89
Весы кухонные водонепроницаемые 90
Весы кухонные с чашей 89
Весы кухонные электронные до 100 кг 89
Весы кухонные электронные до 5 кг 89
Весы напольные 90
Весы настольные 90
Весы торговые 91
Весы торговые с дисплем на стойке 91
Вешалка настенная для миксера 296
Вилка для мяса 45, 47
Вилка для омаров 179
Вилка для салата 136
Вилка для стейка 178
Вилка для улиток 179
Вилка транжирная 85, 136-137
Вилки и щипцы для омаров 179
Витрина двойная 142
Витрина одиночная 142
Витрина охлаждаемая - двойная 141
Витрина охлаждаемая - одиночная 141
Витрина охлаждаемая GN 1/3 259
Витрина охлаждаемая GN 1/4 259
Витрина тепловая - два уровня 345
Витрина тепловая - один уровень 345
Витрина холодильная 110 269
Витрина холодильная 130 269
Вкладыш для столовых приборов 165
Вкладыш для столовых приборов - стальной 165
Включатель для измельчителя пищевых отходов 452
Воронка с ручкой 97
Воронка-дозатор для соусов Kitchen Line 99
Воронка-дозатор для соусов и кремов Profi Line 99
Вставка для варки макарон 5
Вставка для варки пельменей, риса, макарон - перфорированная .. 11
Высечка кондитерская 119

Г

Газовые конвекционные печи Touch Control с прямой подачей пара - электронные 373
Газовые конвекционные печи с прямой подачей пара - мануальные 363
Гастроёмкости GN Budget Line 28
Гастроёмкости GN HACCP из полипропилена - без крышек 36
Гастроёмкости GN Kitchen Line с усиленными углами 26
Гастроёмкости GN Profi Line 22
Гастроёмкости GN из белого поликарбоната 33
Гастроёмкости GN из гриламида для высоких температур 34
Гастроёмкости GN из поликарбоната 31
Гастроёмкости GN из полипропилена 35
Гастроёмкости GN из тритана BPA FREE 30
Гастроемкости из черного поликарбоната 32
Гастроемкость GN 1/1 ..... 22, 26, 29-31, 32-36, 158
Гастроёмкость GN 1/1 - перфорированная 23
Гастроемкость GN 1/1 «Конвектомат» 25
Гастроемкость GN 1/1 с антипригарным покрытием алюминиевая 25
Гастроемкость GN 1/1 со складными ручками 24
Гастроемкость GN 1/2 ..... 23, 26, 29-36, 158
Гастроёмкость GN 1/2 - перфорированная 23
Гастроемкость GN 1/2 со складными ручками 24
Гастроёмкость GN 1/3 ..... 23, 27, 29-35, 37, 158
Гастроемкость GN 1/3 со складными ручками 24
Гастроемкость GN 1/4 ..... 23, 27, 29-35, 37
Гастроемкость GN 1/4 со складными ручками 24
Гастроемкость GN 1/6 ..... 23, 27, 29-35, 37
Гастроемкость GN 1/6 со складными ручками 24
Гастроемкость GN 1/9 ..... 23, 27, 29-31, 34-35, 37
Гастроемкость GN 2/1 «Конвектомат» 25
Гастроемкость GN 2/1 Конвектомат 379
Гастроемкость GN 2/3 ..... 22, 26
Гастроёмкость GN 2/3 - перфорированная 23
Гастроемкость GN 2/3 «Конвектомат» 25
Гастроемкость GN 2/3 Конвектомат 378
Гастроемкость GN 2/3 со складными ручками 24
Гастроемкость GN 2/4 22
Гастроёмкость перфорированная - GN 1/1 27
Гастроёмкость перфорированная - GN 1/2 27

Гастроёмкость перфорированная - GN 2/3 ... 27
Гастроемкость с антипригарным покрытием GN 1/1 ... 379
Гастроемкость эмалированная GN 1/1 Конвектомат ... 379
Гейзер с пробкой ... 225
Гейзер стальной длинный ... 225
Гейзер хромированный ... 225
Гейзер чёрный ... 225
Головка универсальная ... 249, 436-440, 446
Горелка газовая для Крем Брюле ... 125
Горелка газовая Paella ... 408
Горелка Шеф-Повара для Крем-Брюле ... 124
Горчичница ... 185
Горшочек с крышкой, круглый ... 189
Горшочек с крышкой, овальный ... 189
Горючая паста для подогрева мармитов ... 134
Графин ... 147
Грили „Хот-дог" роликовые ... 346
Грили Salamander ... 342, 344
Грили газовые Grill Master ... 406
Грили на древесном угле ... 410
Грили открытые (жарочные поверхности) ... 336
Грили с лавовым камнем Profi Line - газовые ... 337
Гриль „Хот-дог" роликовый – 7 роликов ... 346
Гриль „Хот-дог" роликовый – 11 роликов ... 346
Гриль „Хот-дог" роликовый – 14 роликов ... 346
Гриль „Хот-дог" роликовый – 9 роликов ... 346
Гриль Bake-Master Maxi ... 406
Гриль Bake-Master Mini ... 406
Гриль Grill-Master Maxi ... 406
Гриль Grill-Master Mini ... 406
Гриль Patio ... 410
Гриль Resto ... 410
Гриль Salamander 450 ... 344
Гриль Salamander 580 ... 342
Гриль Salamander 600 ... 344
Гриль Salamander 800 ... 342
Гриль Salamander настенный ... 342
Гриль водный Aqua grill - GN 2/3 ... 340
Гриль газовый Fiesta 600 ... 408
Гриль газовый Fiesta 800 ... 408
Гриль газовый Green Fire Profi Line - 2 горелки ... 402
Гриль газовый Green Fire Profi Line - 3 горелки ... 403
Гриль газовый Green Fire Profi Line - 4 горелки ... 403
Гриль газовый Grill-Master Quattro ... 407
Гриль газовый Inferno ... 410
Гриль газовый Roast Master Maxi ... 407
Гриль газовый Xantos ... 409
Гриль газовый Xenon Pro ... 409
Гриль газовый на 12-15 кур ... 401
Гриль газовый на 16-20 кур ... 401
Гриль газовый на 8-10 кур ... 401
Гриль для шаурмы Profi Line, газовый ... 399
Гриль для шаурмы Profi Line, электрический ... 399
Гриль кварцевый MAXI GN 1/1 ... 343
Гриль контактный - двойной ... 339
Гриль контактный - одинарный ... 338
Гриль контактный „Panini" ... 338
Гриль с лавовым камнем газовый B115 ... 337
Гриль с лавовым камнем газовый B50 ... 337
Гриль с лавовым камнем газовый B80 ... 337

Д

Делитель теста ... 391
Деревянная подставка с мисками из меламина ... 156
Держатель для мусорных мешков ... 450
Держатель для свечей ... 133
Держатель для фильтра для картофеля фри ... 71
Детская тарелка „Мишка" ... 194
Джиггер ... 230
Диск V-образный ... 277, 279
Диск для брусочков ... 277, 279
Диск для картофеля фри ... 277, 279
Диск для кубиков ... 277, 279
Диск для ломтиков ... 277, 279
Диск для насадки 976050 для приготовления макарон ... 312
Диск для соломки ... 277, 279
Диспенсер высокий ... 213
Диспенсер для бара - из 2 частей ... 229
Диспенсер для буфета ... 145
Диспенсер для глинтвейна ... 255
Диспенсер для горячего шоколада ... 251
Диспенсер для мёда ... 211
Диспенсер для молока ... 146
Диспенсер для мюсли ... 146
Диспенсер для оливкового масла ... 97
Диспенсер для пармезана ... 210
Диспенсер для пармезана/сахарница ... 211
Диспенсер для пива – настольный ... 227
Диспенсер для сахарной пудры ... 210
Диспенсер для соков ... 146
Диспенсер квадратный ... 213
Диспенсеры для холодных соусов ... 98
Диспенсеры для холодных соусов easy squeeze ... 98
Дистанционные прокладки для пиццы ... 395
Дозатор моющего средства с регулировкой ... 436-439
Дозатор некапающий ... 226
Дозатор шариковый ... 226
Доска деревянная ... 42, 150
Доска деревянная Bamboo ... 42
Доска деревянная двусторонняя ... 42, 150
Доска деревянная для хлеба ... 42, 150
Доска деревянная с ручкой ... 42, 150
Доска для пиццы ... 396
Доска для подачи пиццы с ручкой ... 397
Доска меловая - настольное меню ... 223
Доска меловая для меню ... 222
Доска меловая для надписей ... 222
Доска разделочная HACCP 450x300 ... 38
Доска разделочная HACCP 600x400 ... 38
Доска разделочная HACCP GN 1/1 ... 39
Доска разделочная HACCP GN 1/2 ... 39
Доска разделочная Perfect Cut ... 40
Доска разделочная универсальная ... 40
Доска с мольбертом ... 223
Доска сервировочная из меламина - имитация дуба ... 151, 196
Доска сервировочная из меламина - имитация сланца ... 151, 196
Доска сервировочная из меламина с ручкой - имитация дуба ... 151, 196
Доска сервировочная из меламина с ручкой - имитация сланца ... 151, 196
Доски деревянные ... 42, 150
Доски из меламина ... 151, 196
Доски разделочные HACCP ... 38-39
Душлаг - миниатюра ... 202
Душлаг Kitchen Line ... 81
Душлаг Profi Line ... 81
Душлаг густой ... 82
Душлаг китайский - с дополнительной ручкой ... 83
Душлаг китайский конический сетчатый - густой ... 83
Душлаг китайский сетчатый конический - густой ... 83
Душлаг перфорированный ... 81
Душлаг с ручками Kitchen Line ... 82
Душлаг с ручкой ... 82
Душлаг усиленный ... 82
Душлаг-солонка для картофеля фри ... 70
Духовка для пиццы ... 381
Дырокол для бутылочных крышек ... 225

Ё

Ёмкость для льда - двойные стенки ... 233
Ёмкость для охлаждения вина ... 232
Ёмкость для шампанского ... 233
Ёмкость для шампанского/пунша ... 233
Ёмкость для шампанского/пунша Economic ... 233
Ёмкость стальная круглая ... 132
Ёмкость фарфоровая круглая ... 132
Ёрш для мойки стаканов - тройной ... 228

Ж

Жарочная поверхность-гриль ... 336
Жарочная поверхность-гриль Blue Line ... 336
Жарочная поверхность-гриль Tepan-Yaki ... 341
Жарочная поверхность-гриль Tepan-Yaki Gigant ... 341

З

Зажигалка газовая ... 164
Запасное лезвие для 855201 ... 336
Запасные части для сифонов Kitchen Line ... 106
Запасные части для сифонов Profi Line ... 106
Защитная крышка от брызг ... 7
Звонок для ресепшн ... 218
Знак информационный „Внимание! Скользкий пол" ... 450
Зонд для газовых печей Hendi ... 373

И

Измельчитель льда электрический ... 236
Измельчитель пищевых отходов 550 Вт ... 452
Индукционный кухонный комбайн Mycook 1,6 ... 319
Инсектицидная ловушка ... 455, 457
Инсектицидная ловушка – 100 м² ... 456
Инсектицидная ловушка - 80 м² ... 456
Инсектицидная ловушка с клеевой пластиной - 120 м² ... 456

Инсектицидные ловушки для использования в кухне и внутри помещений, ...456
Инсектицидные ловушки для использования снаружи помещений....457
Информационные таблички 221

К

Камень лавовый 405
Картофелемялка 61
Картофелечистка HENDI 7 293
Картофелечистка Profi Line 10 кг 293
Картофелечистка Profi Line 5 кг 293
Картридж 2XL для фильтров BWT 436-440, 446
Картридж 2xL для фильтров BWT....447
Картридж L для фильтров BWT 446
Картридж M для фильтров BWT 446
Картридж Premium M для фильтров BWT 249, 447
Картридж Premium V для фильтров BWT 249, 447
Кастрюли Budget Line - с крышками 10
Кастрюли Kitchen Line....8
Кастрюли Profi Line 4, 6
Кастрюли алюминиевые Profi Line 11
Кастрюли для мидий, супов и соусов....18
Кастрюля высокая - с крышкой....4, 5, 8, 10-11
Кастрюля для мидий - с крышкой....18
Кастрюля для пельменей, риса, макарон – со вставкой и крышкой..11
Кастрюля для супов и соусов - с крышкой 18
Кастрюля низкая - с крышкой 6, 8
Кастрюля средняя - с крышкой....5, 8, 10-11
Кипятильник - заварочная машина с двойными стенками 254
Кипятильник – заварочная машина с одиночными стенками....255
Кипятильник – кофеварочная машина с двойными стенками ...252
Кипятильник – кофеварочная машина с одиночными стенками.253
Кисть кондитерская - плоская....119
Клипсы для гастроемкостей GN HACCP из полипропилена 37
Клипсы для скатерти....218
Клипсы на корзины 442
Коврик антискользящий 41
Коврик барный....228
Коврик барный резиновый....228
Коврик для выпечки с тефлоновым покрытием....121
Коврик силиконовый для выпечки 121
Колпак для повара Excellent - 100 шт. 455
Колпак для повара Le Grand Chef - 10 шт.....455
Конвейерные печи для пиццы - серия TUNNEL C....390
Конвектомат....356
Контактные грили 338
Контейнер барный....229
Контейнер для мусора настольный....217
Контейнер для мусора/столовых приборов, настольный....217
Контейнер для мяса....274-275
Контейнер для посуды....450
Контейнер для столовых приборов.... 165, 423
Контейнер для столовых приборов - GN 1/1 165
Контейнер для столовых приборов с подставкой 165
Контейнер для теста....394
Контейнеры для столовых приборов 165
Корзина для подносов....442
Корзина для стекла 441
Корзина для столовых приборов....442
Корзина для столовых приборов для посудомоечных машин 441
Корзина для тарелок для посудомоечных машин....441
Корзина для хлебобулочных изделий с крышкой Rolltop 149
Корзина для чашек....442
Корзина универсальная для посудомоечных машин 441
Корзинка - круглая 203
Корзинка - миниатюра 200
Корзинка - овальная 203
Корзинка - овальная, длинная 203
Корзинка - прямоугольная....203
Корзинка для фруктов 203
Корзинка для хлеба и булочек - овальная....149
Корзинка для хлеба и булочек - прямоугольная GN 1/1....149
Корзинка для хлеба и булочек - прямоугольная GN 1/2....149
Корзинка для хлеба и булочек с крышкой Rolltop - круглая....149
Корзинки 149, 203
Корзины для посудомоечных машин 441
Коробка для пепла....220
Коробка для чая....216
Корпус с двигателем ручного миксера Kitchen Line 350 с регулировкой скорости....297
Корпус с двигателем ручного миксера Kitchen Line 500 с регулировкой скорости 297
Кофе в зернах La Crema 1 кг 247
Кофеварка проточная....251
Кофеварка проточная ‚Economic'....251
Кофейник....183
Кофейник с крышкой....208
Кофемашина EC 860 De'Longhi....317
Кофемашина Hendi Top Line by Wega – 1 группа, электронная, белая....248
Кофемашина Hendi Top Line by Wega – 1 группа, электронная, черная....248
Кофемашина Hendi Top Line by Wega – 2 группы, электронная, белая....249
Кофемашина Hendi Top Line by Wega – 2 группы, электронная, черная....249
Кофемашина автоматическая Kitchen Line....246
Кофемашина автоматическая Profi Line....244
Кофемолка автоматическая, профессиональная....250
Кофемолка электронная, профессиональная....250
Крепление для ведёрка для шампанского 232
Крышка Rolltop - GN 1/1....142
Крышка rolltop для гриля Green Fire 2 горелки 404
Крышка для GN.... 24, 27, 29
Крышка для GN с выемками для ручек....24
Крышка для GN с отверстием для половника 24, 27
Крышка для GN с силиконовой прокладкой.... 24, 27, 29
Крышка для GN с силиконовой прокладкой и выемками для ручек 24
Крышка для GN с цветными клипсами....24
Крышка для ведра 71
Крышка для гастроемкостей GN 34-35, 37
Крышка для гастроемкости GN 30-33
Крышка для корзин 442
Крюки мясницкие - комплект 4 шт. 63
Кувшин для вспенивания молока....208
Кувшин для вспенивания молока и приготовления капучино....208
Кувшин для кофе 251
Кувшин для молока.... 194, 208
Кувшин для молока и воды 208
Кувшин для напитков 147
Кувшин для сливок....183, 185, 208
Кувшин для сока 147
Кувшин полипропиленовый - со шкалой....88
Кувшин с колбой для льда 147
Кувшин стальной - со шкалой 88
Купольная посудомоечная машина 50x50....439
Куттер настольный....286
Кухонная машина 6,7l, KVL6320S Chef Elite Xl 309
Кухонная машина 6,7l, KVL8320S CHEF TITANIUM XL....310
Кухонная машина Cooking Chef KM094 - планетарная, с индукционным нагревом....308
Кухонные принадлежности моноблок Kitchen Line 85
Кухонные принадлежности моноблок Profi Line 84
Кухонный диспенсер 211
Кухонный комбайн FPM800....313
Кухонный комбайн Hendi T-Rex для измельчения замороженных продуктов 113
Кухонный комбайн Mycook 1,8....318
Кухонный комбайн PANASONIC MK-F800....303
Кювета для мороженого Kitchen Line....111

Л

Лампа для подогревания блюд....345
Лампа инсектицидная водонепроницаемая с вентилятором 300 м²....457
Лапшерезка Kitchen Line....380
Лапшерезка Profi Line....380
Лапшерезка электрическая Kitchen Line....380
Лапшерезка электрическая Profi Line 380
Ленточная пила для распила костей....289
Ложка бармена 230
Ложка деревянная....79
Ложка для дипов....191
Ложка для салатов....138
Ложка для спагетти 80, 136-137
Ложка для яиц....218
Ложка из композитного материала....79
Ложка кухонная.... 79-80
Ложка сервировочная 85, 136-137
Ложки и скребки термоустойчивые 80
Лопата для пиццы....398
Лопатка....76, 79-80, 85, 136-137
Лопатка - узкая 77, 115
Лопатка гибкая 76
Лопатка деревянная....79
Лопатка для гамбургеров - широкая....76
Лопатка для жарки 80
Лопатка для жарки 79
Лопатка для мороженного с тритановой ручкой 111
Лопатка для пирожных и тортов.... 143, 398

Лопатка для стейков 76
Лопатка для торта 137
Лопатка из полимера 79
Лопатка перфорированная 80
Льдогенератор кубикового льда 234
Льдогенератор кубикового льда Kitchen Line 12 234
Льдогенератор кубикового льда Kitchen Line 15 234
Льдогенератор с водяным охлаждением 235
Льдогенератор с воздушным охлаждением 235
Льдогенератор чешуйчатого льда с водяным охлаждением 235
Льдогенератор чешуйчатого льда с воздушным охлаждением ..235

М

Мадлер 230
Мандолина ручная с двойным лезвием 67
Маркеры Horeca 37
Маркеры для доски меню, тонкие 223
Маркеры для доски меню, широкие 223
Мармит Kitchen Line - GN 1/1 353
Мармит Thermosystem 1 353
Мармит Thermosystem 2 353
Мармит для первых блюд HENDI 126
Мармит для первых блюд Kitchen Line - 8 л 126
Мармит для первых блюд Profi Line - 8 л 126
Мармит индукционный Top Line – круглый 130
Мармит индукционный Top Line – прямоугольный GN 2/3 130
Мармит круглый Rolltop, Drippless - подогрев горючей пастой ..132
Мармит настольный - круглый, подогрев горючей пастой 130
Мармит настольный GN 1/1 - подогрев горючей пастой 128, 129
Мармит настольный GN 1/2 - подогрев горючей пастой 129
Мармит настольный Rolltop GN 1/1 - подогрев горючей пастой 128, 131
Мармит настольный для супов, подогрев горючей пастой 130
Мармит настольный круглый - подогрев горючей пастой 131
Мармит со сливным краном Kitchen Line – GN 1/1 353
Мармит суповой круглый индукционный - подогрев горючей пастой 131
Мармит электрический настольный Kitchen Line - GN 1/1 127
Мармит электрический настольный Kitchen Line - круглый 127
Мармит электрический настольный Profi Line - GN 1/1 127
Мармит электрический настольный Profi Line - круглый 127
Масленка 218
Машина для взбивания сливок HENDI 2,5 100
Машина для взбивания сливок HENDI 9/6 100
Машина для полировки стекла 458
Машина для полировки столовых приборов 458
Машинка для нарезки картофеля фри 69
Машинка для открывания консервных банок Kitchen Line 62
Мебель для кейтеринга 162
Мебель из нержавеющей стали Bistro Line 431
Мельница для льда 236
Мельница для перца 215
Мельница для перца деревянная 214-215
Мельница для соли 215
Мельница для соли деревянная 214-215
Мельницы для соли и перца 214
Мерные ёмкости 88
Мешки для хлеба 204
Мешки кондитерские 116
Мешок для хлеба - квадратный 204
Мешок для хлеба - круглый 204
Микроволновая печь 352
Микроволновая печь 1000 W 351
Микроволновая печь с возможностью программирования 1000W 351
Микроволновая печь с возможностью программирования 1800W 350
Микроволновая печь с возможностью программирования, с USB-портом 1800 W 350
Микроволновая печь с функцией „Гриль" 352
Миксер для молочных коктейлей 239
Миксер планетарный 10 294
Миксер планетарный 12 294
Миксер планетарный 20 294
Миксер планетарный 7 294
Миксер ручной Hendi 250 с постоянной скоростью 296
Миксер ручной Hendi 250 с регулировкой скорости 295
Миксер ручной Hendi 300 с регулировкой скорости 296
Миксер ручной Hendi 400 с венчиком - с регулировкой скорости ..295
Миксер ручной Hendi 400, с регулировкой скорости 296
Миксер ручной Hendi 500, с регулировкой скорости 296
Миска Paella эмалированная 19
Миска для взбивания - с закруглённым дном 87
Миска для салатов из пластмассы 148
Миска для салатов с двойной стенкой 148
Миска из меламина в виде волны 157
Миска из меламина со скошенными краями 157
Миска кухонная с ободком 87
Мисочка Cacerole 191
Мисочка Cascara 191
Мисочка Concha 191
Мисочка Cuadrado 191
Мисочка Huevo 191
Мисочка Lionhead 191
Мисочка Pescado 191
Мисочка Plato 191
Мисочка Redondo 191
Мисочка Tapas Cuadrado 191
Мисочка Triangolo 191
Мисочка Vanilla 190
Мисочка десертная „Banana Split" 217
Мисочка для десертов „Клоун" 194
Мисочка для запекания - порционная 125, 194
Мисочка для овощей/салата 195
Мисочка для сахара или взбитых сливок 209
Мисочка для соусов и дипов 156
Мойка кухонная бесконтактная 450
Молоток для отбивания мяса 64
Мороженица 112
Моющее средство для промывки молочных трубок и каппучинаторов в кофемашинах 445
Моющий концентрат для грилей и печей 444
Моющий концентрат для ручной мойки посуды 445
Моющий препарат для кофемашин 249, 445
Моющий препарат для пароконвектоматов 444
Моющий препарат для посудомоечных машин 443
Мусат 47, 51
Мусат алмазный 45
Мясорубка Hendi 198 286
Мясорубка Kitchen Line 12 284
Мясорубка Kitchen Line 22 285
Мясорубка MG 510 314
Мясорубка MG 700 314
Мясорубка Profi Line 12 282
Мясорубка Profi Line 22 283
Мясорубка Profi Line 350 287
Мясорубка TOP LINE 12 281
Мясорубка TOP LINE 22 281
Мясорубка TOP LINE 8 280

Н

Набор для масла и уксуса 213
Набор для презентации - сланец 197
Набор для приправ - перечница и солонка 211
Набор для сахара и сливок 209
Набор для специй 194, 211-213
Набор игл-насадок к сифону для сливок 106
Набор из 6 ножей для декоративной нарезки 59
Набор кастрюль Kurt Scheller Edition - 8 элементов 3
Набор кастрюль Kurt Scheller Edition - 9 элементов 3
Набор ножей 55
Наборы для приправ 211
Нагревательный элемент для мармитов - круглый 132
Нагревательный элемент для мармитов с ёмкостью для воды ..132
Надставка для корзины 441
Накладка для газовой плиты 323
Наполнитель фарша Profi Line 287
Насадка - блендер из термостойкого стекла (1,6 л) 311
Насадка - измельчитель для небольших порций 312
Насадка - малаксер 311
Насадка - мороженица 312
Насадка - мясорубка 311
Насадка - овощерезка „Roto" 311
Насадка - овощерезка для нарезки, натирания и шинкования .311
Насадка - пресс для цитрусовых 311
Насадка - пресс для ягод 311
Насадка - соковыжималка 311
Насадка fettuccine для лапшерезки Profi Line 380
Насадка spaghetti для лапшерезки Profi Line 380
Насадка tagliatelle для лапшерезки Profi Line 380
Насадка для нарезки кубиками 311
Насадка для приготовления макарон 312
Насадка для протирания пюре, соусов, джемов и т.п. 312
Насадка для птицы 288
Насадка для раскатки теста 312
Насадка для смешивания для ручного миксера Kitchen Line 350 и 500 297
Насадка для шаурмы 288
Насадка-венчик для миксера Hendi 300, Hendi 400 и Hendi 500 296
Насадка-венчик для миксера HENDI Kitchen Line 160 297
Насадка-венчик для ручного миксера Kitchen Line 350 и 500 297
Насадки для кондитерских мешков 117

Насадки для кухонных машин Kenwood 311
Насос для горючей пасты 134
Насос-дозатор для сиропа 242
Насос-дозатор для соусов 243
Нож Canal knife 56
Нож HACCP фиолетовый - для аллегриков 50
Нож Santoku 45, 50
Нож декоративный для масла 57
Нож для ветчины и лосося 45, 47, 49, 51
Нож для вырезания шариков - двойной 56
Нож для вырезания шариков - одинарный 56
Нож для вырезания шариков - одинарный, гофрированный 56
Нож для грейпфрута 56
Нож для декоративной нарезки 57
Нож для зелени 59
Нож для масла - зубчатый 57
Нож для мяса 51
Нож для мясорубки 280-285
Нож для нарезания цедры 56
Нож для нарезки мягкого сыра 58
Нож для нарезки твердого сыра 58
Нож для овощей 47-48, 56
Нож для очистки цитрусовых 56
Нож для помидоров 55, 57
Нож для резки ломтиками 49
Нож для ростбифа 49
Нож для стейка 178
Нож для стейков 48
Нож для теста 49, 120
Нож для тортов и пирожных с зубчатым краем 136
Нож для удаления сердцевины яблок 57
Нож для устриц 179
Нож для хлеба 45, 47, 49, 51
Нож для чиски овощей 55
Нож для чистки овощей 45, 47, 57
Нож для чистки овощей с выгнутым лезвием 48
Нож для шаурмы электрический Kitchen Line 400
Нож для шаурмы электрический Kitchen Line – беспроводной 400
Нож для шаурмы электрический Profi Line 400
Нож кухонный 48
Нож мясницкий 45-46, 51
Нож обвалочный 45-46, 49, 51
Нож поварской 44, 46, 50-51
Нож тефлоновый неприлипающий для слайсеров Profi Line 291
Нож универсальный 51
Нож шеф-повара 49
Нож японский ‚Nakiri' 50
Нож японский ‚Sashimi' 50
Ножи Green Line 48
Ножи HACCP белые - для хлеба, молочных продуктов и деликатесов 54
Ножи HACCP для чистки овощей - набор из 6 штук 55
Ножи HACCP жёлтые - для птицы 53
Ножи HACCP зеленые - для овощей и фруктов 54
Ножи HACCP коричневые - для колбасы и варенного мяса 52
Ножи HACCP красные - для мяса 52
Ножи HACCP синие - для рыбы 53
Ножи Kitchen Line 46
Ножи Kurt Scheller edition набор из 9 ножей из нержавеющей стали 43
Ножи для декоративной нарезки 59
Ножи для чиски овощей 55
Ножи профессиональные Profi Line 44
Ножи универсальные - чёрные 51
Ножи японские 50
Нож-лопатка для мягких сыров 58
Нож-лопатка для сыра 58
Ножницы для птицы 47
Ножницы для разделки птицы 59
Ножницы кухонные – универсальные 59
Нож-ролик для пиццы 57
Нож-ролик для разрезания пиццы 398
Нож-ролик для теста - зубчатый 57

О

Обогреватель газовый 412-413
Обогреватель газовый - с подвижной чашей 412
Обогреватель газовый Пирамида с пламенем в стеклянной колбе 413
Обруч для плиты-табурета 324
Овощерезка электрическая 276
Овощерезка электрическая с большим загрузочным отверстием 278
Овощечистка 55
Округлитель теста 391
Открывалка 224
Открывалка для банок 62

П

Пакеты вакуумные для Sous Vide и бескамерных вакуумпаковок 300, 302, 330
Пакеты для вакуум-упаковочной машины 298, 302
Пакеты для приготовления в вакууме и для камерных вакуум-упаковочных машин 299, 302, 330
Пароконвектомат Combi Hendi By Lainox Top Line – электронный 374
Пашотница 183, 185, 218
Пашотница с ободком 218
Пепельница 220
Пепельница настенная 3 л – с вкладышем 1,5 л 460
Пепельница настенная 3 л – с корзиной 14 л 460
Пепельница с желобом для пепла 220
Пепельница с кнопкой 220
Пепельница с крышкой 220
Пепельница уличная - 3 л 460
Пепельница уличная с контейнером для пепла – 12,5 л 460
Переходник для ёмкостей для супов 133
Перечница 183, 185
Перечница и солонка 70, 211
Печенье карамельное La Crema 247
Печи для пиццы BASIC 382-383, 386
Печи для пиццы BASIC SLIM LINE 384
Печи для пиццы BASIC XL 387
Печи для пиццы BASIC XXL 384
Печи для пиццы PLUS XL 385
Печи для пиццы TRAYS 66L GLASS 389
Печи для пиццы TRAYS 6L GLASS 389
Печи для пиццы TRAYS 9 GLASS 389
Печи для пиццы TRAYS 99 GLASS 389
Печи для пиццы Trays Glass L на пекарские и кондитерские противни 600x400 мм 389
Печи для пиццы Trays Glass на пекарские и кондитерские противни 600x400 мм 388
Печи конвекционные с прямой подачей пара HENDI GN 2/1 - мануальные 362
Печи конвекционные с прямой подачей пара HENDI GN 2/1 - электронные 366
Печь водяная Sous-vide для приготовления пищи при низких температурах GN 1/1 330
Печь водяная Sous-videдля приготовления пищи при низких температурах GN 2/3 330
Печь для пиццы конвейерная TUNNEL C40 390
Печь для пиццы конвейерная TUNNEL C50 с подставкой 390
Печь для приготовления пищи при низких температурах 331
Печь конвекционная компактная Touch Control 10x GN 1/1 – электрическая, электронная 372
Печь конвекционная компактная Touch Control 6x GN 1/1 – электрическая, электронная 372
Печь конвекционная мультифункциональная 4x 429x345 мм – электрическая, мануальная 357
Печь конвекционная с бойлером 7x GN 1/1 – электрическая, электронная 369
Печь конвекционная с бойлером и прямой подачей пара 11x GN 1/1 – электрическая, электронная 369
Печь конвекционная с пароувлажнением 4x 429x345 мм – электрическая, мануальная 357
Печь конвекционная с пароувлажнением 4x 429x345 мм – электрическая, программируемая, электронная 357
Печь конвекционная с пароувлажнением 4x 600x400 мм – электрическая, мануальная, однофазная 358
Печь конвекционная с пароувлажнением 4x 600x400 мм – электрическая, мануальная, трехфазная 358
Печь конвекционная с пароувлажнением 4x 600x400 мм – электрическая, программируемая, ...358
Печь конвекционная с пароувлажнением 4x GN 1/1, электрическая – электронная 365
Печь конвекционная с пароувлажнением M 4x GN 1/1, электрическая – мануальная 361
Печь конвекционная с прямой подачей пара 10x GN 2/1 - электрическая, мануальная 362
Печь конвекционная с прямой подачей пара 10x GN 2/1 - электрическая, электронная 366
Печь конвекционная с прямой подачей пара 11x GN 1/1 - газовая, мануальная 363
Печь конвекционная с прямой подачей пара 11x GN 1/1 - газовая, электронная 373
Печь конвекционная с прямой подачей пара 11x GN 1/1 – электрическая, мануальная 361
Печь конвекционная с прямой подачей пара 11x GN 1/1 – электрическая, электронная 365
Печь конвекционная с прямой подачей пара 20x GN 1/1 – электрическая, мануальная 362
Печь конвекционная с прямой подачей пара 5x GN 1/1 - газовая, мануальная 363

Печь конвекционная с прямой подачей пара 5x GN 2/3 – электрическая, мануальная 360
Печь конвекционная с прямой подачей пара 5x GN 2/3 – электрическая, электронная 365
Печь конвекционная с прямой подачей пара 6x GN 2/1 – электрическая, мануальная 362
Печь конвекционная с прямой подачей пара 6x GN 2/1 – электрическая, электронная 366
Печь конвекционная с прямой подачей пара 7x GN 1/1 – газовая, мануальная 363
Печь конвекционная с прямой подачей пара 7x GN 1/1 – газовая, электронная 373
Печь конвекционная с прямой подачей пара 7x GN 1/1 – электрическая, мануальная 361
Печь конвекционная с прямой подачей пара Touch Control 11x GN 1/1 – электронная 371
Печь конвекционная с прямой подачей пара Touch Control 20x GN 1/1 – электронная 371
Печь конвекционная с прямой подачей пара Touch Control 5x GN 1/1 – электронная 370
Печь конвекционная с прямой подачей пара Touch Control 7x GN 1/1 – электронная 371
Печь конвекционная с прямой подачей пара 7x GN 1/1 – электрическая, электронная 365
Пилотка бумажная, белая - 100 шт. 455
Пинцет 75
Планка для заказов 62
Планка магнитная с крючками 47
Плита газовая- 5-ти конфорочная на открытом модуле 323
Плита газовая - 5-ти конфорочная с электрическим конвекционным жарочным шкафом и грилем 323
Плита газовая 4-х конфорочная kitchen line с электрическим конвекционным жарочным шкафом GN 1/1 322
Плита газовая- 6-ти конфорочная Kitchen Line на открытом модуле 322
Плита газовая 6-ти конфорочная kitchen line с электрическим конвекционным жарочным шкафом GN 1/1 322
Плита газовая портативная 340
Плита индукционная 1800 329
Плита индукционная 2000 329
Плита индукционная 3000 328
Плита индукционная 3500 D 326
Плита индукционная 3500 D XL 326
Плита индукционная 3500 M 328
Плита индукционная Вок Profi Line 3500 327
Плита электрическая – 4-х конфорочная Kitchen Line на открытом модуле 321
Плита электрическая – 6-ти конфорочная Kitchen Line на открытом модуле 321
Плита электрическая 4-х конфорочная с электрическим конвекционным жарочным шкафом GN 1/1 320
Плита электрическая 6-ти конфорочная Kitchen Line с электрическим конвекционным жарочным шкафом GN 1/1 320
Плита-табурет газовая Kitchen Line 324
Плита-табурет газовая Profi Line 324
Плиты газовые, настольные 325
Плиты-табуреты газовые 324
Подкладки для резки 41
Подкладки для резки нескользящие 41
Поднос GN 1/1 155
Поднос GN 1/1 Profi Line 379
Поднос GN из меламина 153
Поднос банкетный 161
Поднос банкетный - GN 1/1 160
Поднос банкетный с декоративным ободком - прямоугольный 160
Поднос деревянный с антискользящим покрытием 168
Поднос для гарнира 217
Поднос для мяса / картофеля фри 70
Поднос для официанта - круглый 167
Поднос для пирожных и тортов 143
Поднос для сервировки - декорированный 161
Поднос для сервировки - штабелируемый, круглый 160
Поднос для сервировки GN 1/1 - штабелируемый, прямоугольный 160
Поднос для сервировки кофе - декорированный 167
Поднос для сервировки кофе - овальный 167
Поднос для счетов с зажимом 219
Поднос для холодильных 275
Поднос для холодильных витрин 274, 275
Поднос для холодильных витрин 275
Поднос из полипропилена 166
Поднос из полиэстера 167
Поднос кондитерский 274
Поднос охлаждаемый - GN 1/1 140
Поднос охлаждаемый с крышкой - прямоугольный 141
Поднос прямоугольный 159
Поднос с гладким ободком GN 1/1 160
Поднос с крышкой - круглый 143
Поднос с ручками и декоративным рантом - прямоугольный 160
Поднос сервировочный - прямоугольный 217
Поднос сервировочный круглый 169
Поднос сервировочный круглый с высоким бортом 169
Поднос сервировочный овальный 169
Поднос сервировочный прямоугольный 169
Подносы деревянные с антискользящим покрытием 168
Подносы для сервировки 167
Подносы и блюда для презентации 188, 190
Подносы и блюда из меламина 152
Подносы и блюда из нержавеющей стали 160
Подносы и блюда из фарфора 158
Подносы и витрины 140
Подносы из полипропилена 166
Подносы из полиэстера 167
Подносы сервировочные из полипропилена 169
Подносы сервировочные из полиэстера 169
Подогреваемая поверхность GN 1/1 345
Подогреватели 345
Подогреватели для сосисок 347
Подогреватель для сосисок 10 л 347
Подогреватель для сосисок 2x10 л 347
Подогреватель для шоколада - 1,8 л 111
Подогреватель настольный 133
Подогреватель настольный - на 2 свечи 133
Подогреватель настольный - на 3 свечи 133
Подсвечник на 5 свечей - столовый 164
Подставка вращающаяся для пирожных и тортов 143
Подставка для бутылки 242
Подставка для газовой горелки Paella 408
Подставка для дисков 277, 279
Подставка для картофеля-фри 201
Подставка для картофеля-фри - для 3 пакетов 201
Подставка для пакетов для бескамерной вакуум-упаковочной машины Kitchen Line 301
Подставка для подноса складная 168
Подставка для рожков 201
Подставка для соусов 98
Подставка для хот-догов 98
Подставка настольная, нескользящая 156
Подставка под Вок 404
Подставка под меню 219
Подставка под мороженое и вафли 110
Подставка под печь 224083 369
Подставка под печь 224090 369
Подставка под печь 224687 363
Подставка под печь 224694 363
Подставка под печь 224700 373
Подставка под печь 224717 363
Подставка под печь 224724 373
Подставка под печь 224755 362
Подставка под печь 224762 366
Подставка под печь 224779 362
Подставка под печь 224786 366
Подставка под печь 224793 372
Подставка под печь 224809 372
Подставка под печь 224908 375
Подставка под печь 224915 375
Подставка под печь 224922 375
Подставка под печь 225028 357
Подставка под печь 225035 357
Подставка под печь 225042 365
Подставка под печь 225059 358
Подставка под печь 225066 371
Подставка под печь 225073 371
Подставка под печь 225097 370
Подставка под печь 225165 357
Подставка под печь 225172 356
Подставка под печь 225516 358
Подставка под печь 225523 358
Подставка под печь 225530 360
Подставка под печь 225547 365
Подставка под печь 225554 361
Подставка под печь 225561 365
Подставка под печь 225578 361
Подставка под печь 225585 365
Подставка под печь 225677 361
Подставка под плиту-табурет 324
Подставка под сервировочные аксессуары 137
Подставка экспозиционная для 275
Подставки и этажерки с блюдами из меламина 154
Подставки под печи 376
Полировальный гранулят, экологичный 458
Полка боковая для гриля Xenon Pro 409
Полка настенная регулируемая 434
Полка настенная регулируемая - двойная 434

Половник 80, 84-85, 138
Половник для соуса 159
Половник для соусов 136
Половник для супа 137
Половник сервировочный 85, 136
Порционная ложка Kitchen Line 108
Порционная ложка Profi Line 108
Порционная ложка Stöckel 109, 110
Порционная ложка для мороженого Kitchen Line 110
Порционная ложка для мороженого Profi Line 110
Посуда для детей 194
Посудомоечная машина 50x50 438
Посудомоечная машина 50x50 – электронная, з программы мойки 440
Посудомоечные машины Hendi - ручная панель управления. 436-439
Препарат для мойки алюминиевой посуды в посудомоечных машинах 443
Пресс для гамбургеров 286
Пресс для пиццы 391
Пресс для пиццы 33 391
Пресс для пиццы 45 391
Пресс для пюре 61
Пресс для чеснока 62
Приборы для салатов 138
Приборы для стейков 178
Пробка - дозатор некапающий 225
Пробка для бутылки шампанского 225
Прокладки для пресса для гамбургеров 286
Противень 17
Противень - миниатюра 202
Противень GN 1/1 - 4 бортика 378
Противень Profi Line GN 1/1 25
Противень Profi Line GN 2/1 ..... 25, 379
Противень Profi Line GN 2/1 - перфорированный 25, 379
Противень для багетов 377
Противень для багетов - 5 углублений 377
Противень для выпечки - с трёхсторонней обортовкой 377
Противень для выпечки с трёхсторонней обортовкой 377
Противень для выпечки с трёхсторонней обортовкой, перфорированный 377
Противень перфорированный GN 1/1 - 4 бортика 378
Противень перфорированный GN 2/3 - 4 бортика 378
Противень чугунный - с крышкой 17
Противень эмалированный 407
Противни для выпечки 600x400 377
Противни для выпечки и решётки GN 1/1 378
Противни для выпечки и решётки GN 2/3 378
Противни и решетки GN 1/1 379
Противни и решетки GN 2/1 379
Профессиональный ополаскивающий препарат для посуды и гастрономического оборудования 443-444
Профессиональный препарат для ополаскивания и полировки стали 431, 433, 435, 445
Профессиональный препарат для удаления накипи 249, 443
Профессиональный смеситель с душем и изливом, на пружине .. 453
Препарат универсальный для устранения загрязнений в кухне 321, 431, 433, 435, 444

Р

Раковина 432
Расстоечные шкафы 359
Резак для помидоров 68
Рекламный шетендеры и доски 222
Решётка 377
Решетка стальная 378-379
Решетка GN 1/1 для жарки цыплят 379
Решётка для гастроёмкости GN 30-31
Решётка для лавового камня 405, 407
Решетка для мясорубки 280-285
Решетка для шампуров 405
Решетка и рассекатель пламени 405
Решётка стальная GN 2/3 378
Решетка чугунная GN 1/1 405
Решётка-гриль с антипригарным тефлоновым покрытием .. 121, 355
Риммер 229
Рисоварка – 5,4 л 354
Рисоварка с функцией приготовления на пару - 1,8 л 354
Рукавицы пекарские 324, 359, 411
Рукавицы пекарские - из стекловолокна 359, 411
Рукавицы пекарские огнеупорные 359, 411
Ручная V–образная терка для овощей 67
Ручной миксер Kitchen Line 160 – с переменной скоростью 297
Ручные миксеры 295, 297

С

Салатник квадратный 156
Салатник/мисочка для мюсли 183, 185
Салфетница 183, 185, 218
Сахар белый в стиках La Crema 247
Сахар тростниковый в стиках La Crema 247
Сахарница 183, 185, 209-210
Секач 45, 47, 49
Сепаратор для жира 454
Сетка-экран для пиццы 396
Сиропы 242
Система автоматической мойки 366
Система автоматической мойки для печи 371
Ситечко для чая и трав 216
Ситечко для чая и трав - закрывающееся 216
Сито для просеивания 123
Сито для протирки овощей 83
Сито для формования «птичьих гнезд» 72
Сито с лейкой для сифона для взбивания сливок 106
Сифон для взбивания сливок Kurt Scheller Edition 101
Сифон для газирования воды 231
Сифон для газирования воды и напитков Soda Splash 231
Сифон для сливок Kitchen Line 105
Сифон для сливок Profi Line 103
Скалка для раскатки теста 123
Скалка для раскатки теста - деревянная 123
Скалка для раскатки теста - неприлипающая 123
Скатерть круглая Symposium 163-164
Скатерть прямоугольная Symposium 162
Сквизер для лимонов 216
Сковорода 13-14
Сковорода - без крышки 7, 9
Сковорода Paella 19
Сковорода Wok 13-14, 324, 404
Сковорода Wok 3-ply - без крышки 17
Сковорода глубокая 13
Сковорода гриль – с рифлёным дном 13
Сковорода гурмана 17
Сковорода для блинчиков 13
Сковорода для блинчиков - мелкая 14, 16
Сковорода для рыбы - овальная 14
Сковорода из прокатной стали 16
Сковорода индукционная алюминиевая с титановым покрытием .. 12
Сковорода индукционная Wok 327
Сковорода маленькая 16
Сковорода овальная для рыбы 13
Сковорода Paella эмалированная 19, 201
Сковорода с антипригарным покрытием 15
Сковорода с антипригарным покрытием - без крышки 7
Сковорода с ручками 16
Сковорода стальная с ручками 408
Сковорода универсальная 16
Сковорода чугунная - эмалированная 405
Сковорода чугунная GN 1/1 405
Сковорода электрическая Party pan 341
Сковороды Profi Line из алюминиевого литья с титановым антипригарным покрытием 12
Сковороды Profi Line из прокатной стали 16
Сковороды алюминиевые с антипригарным покрытием 14
Сковороды алюминиевые с антипригарным покрытием, с изолированной ручкой 15
Скребок 76
Скребок для гриля 336, 411
Скребок для теста 78, 114, 120
Скребок для теста в форме ложки 78, 114
Слайсер Hendi Profi Line 250 291
Слайсер Hendi Profi Line 300 291
Слайсер Kitchen Line 250 292
Слайсер Kitchen Line 250 с тефлоновым покрытием 292
Слайсер Kitchen Line 300 292
Слайсер Profi Line 195 290
Слайсер Profi Line 220 290
Слайсер для помидоров 68
Слайсеры Profi Line 290
Смеситель для кухни вентильный 454
Смеситель однорычажный локтевой 454
Смузи 243
Совок алюминиевый 88
Совок барный алюминиевый 233
Совок для картофеля фри 72
Совок из полипропилена 88
Соковыжималка Kenwood JMP800 315
Соковыжималка Panasonic 306
Соковыжималка для цитрусовых 238-239
Солонка 183, 185
Соль для умягчителей в таблетках 448
Сотейник - без крышки 6-7, 9, 11
Сотейник для жарки - без крышки 9

Соусник ... 185, 194
Соусник с ручкой ... 195
Соусница ... 159
Соусы ... 243
Стакан для блендера 2,5 л ... 240
Стакан для латте ... 247
Стаканомоечная машина 35x35 ... 436
Стаканомоечная машина 40x40 ... 437
Стеллаж складской – 5 полок ... 417
Стеллаж складской алюминиевый ... 419
Стеллаж складской алюминиевый для контейнеров GN 1/1 ... 418
Стеллаж складской для самостоятельной сборки ... 435
Стеллаж складской с перфорированными полками - для самостоятельной сборки ... 435
Стенной шкаф-купе сварной ... 435
Стерилизатор для ножей настенный ... 451
Стерилизатор для яиц ... 451
Стойка для бутылок с дозатором ... 226
Стойка для ведёрка для шампанского ... 232
Стойка для досок ... 38
Стол барный круглый ... 164
Стол кейтеринговый ... 162
Стол кейтеринговый круглый ... 163
Стол морозильный Kitchen Line 600 - 2-дверный, с боковым расположением агрегата ... 263
Стол морозильный Kitchen Line 600 - 3-дверный, с боковым расположением агрегата ... 263
Стол морозильный Profi Line 700 - 2-дверный с боковым расположением агрегата ... 260
Стол морозильный Profi Line 700 - 3-дверный с боковым расположением агрегата ... 260
Стол разгрузочный - для самостоятельной сборки ... 434
Стол разгрузочный с ванной моечной - для самостоятельной сборки ... 434
Стол разделочный пристенный для самостоятельной сборки ... 431
Стол разделочный пристенный с полкой для самостоятельной сборки ... 431
Стол разделочный центральный для самостоятельной сборки ... 431
Стол разделочный центральный с полкой для самостоятельной сборки ... 431
Стол с ванной моечной - правый - для самостоятельной сборки ... 433
Стол с ванной моечной - правый - и полкой - для самостоятельной сборки ... 433
Стол с ванной моечной для самостоятельной сборки ... 432
Стол с ванной моечной и полкой ... 432
Стол с двумя моечными ваннами ... 433
Стол с двумя моечными ваннами и полкой ... 433
Стол холодильный 2-дверный с нижним расположением агрегата ... 264
Стол холодильный 3-дверный ... 264
Стол холодильный Kitchen Line 600 - 2-дверный, с боковым расположением агрегата ... 263
Стол холодильный Kitchen Line 600 - 3-дверный, с боковым расположением агрегата ... 263
Стол холодильный Profi Line 700 - 2-дверный с боковым расположением агрегата ... 260
Стол холодильный Profi Line 700 3-дверный с боковым расположением агрегата ... 260
Стол холодильный для пиццы с 7 ящиками и гранитной столешницей - 2-дверный ... 268
Стол холодильный для пиццы с надставкой и гранитной столешницей, 3-дверный ... 268
Стол холодильный застекленный - 2-дверный, с боковым расположением агрегата ... 262
Стол холодильный застекленный - 2-дверный, с откидной крышкой ... 265
Стол холодильный застекленный - 3-дверный, с боковым расположением агрегата ... 262
Стол холодильный с 4 ящиками ... 264
Стол холодильный с надставкой и гранитной столешницей ... 267
Стол холодильный с надставкой и гранитной столешницей - 3-дверный ... 267
Стол холодильный саладетта - 2-дверный, с надставкой ... 266
Стол холодильный саладетта - 2-дверный, с откидной крышкой ... 265
Стол холодильный саладетта - 2-дверный, со стеклянной витриной ... 266
Стол холодильный саладетта - 3-дверный, с надставкой ... 266
Стол холодильный саладетта - 3-дверный, с откидной крышкой ... 265
Стол холодильный саладетта - 3-дверный, со стеклянной витриной ... 266
Столовые приборы Blues ... 171
Столовые приборы Economic ... 177
Столовые приборы Jazz ... 173
Столовые приборы Optima ... 176
Столовые приборы Reggae ... 175
Стол-тумба, дверцы купе - цельносварная конструкция ... 432
Столы кейтеринговые со складной столешницей ... 162
Столы холодильные с надставкой и гранитной столешницей ... 267
Столы холодильные саладетта с откидной крышкой ... 265
Стрейнер ... 230
Стул кейтеринговый ... 164
Стул кейтеринговый - черный ... 164
Супница ... 195
Сушилка для пищевых продуктов ... 355
Сушилка для рук ... 450
Счетчик для воды с дисплеем ... 447
Сыротёрка ... 381

Т

Таймер кухонный - аналоговый ... 96
Таймер кухонный - цифровой ... 96
Тарелка глубокая ... 183, 187
Тарелка глубокая ... 185
Тарелка для макарон ... 185, 187
Тарелка для оливок, волнистая ... 188
Тарелка для оливок, круглая ... 188
Тарелка для оливок, треугольная ... 188
Тарелка для пасты ... 190
Тарелка для улиток ... 179
Тарелка квадратная ... 155
Тарелка круглая для макарон ... 155
Тарелка мелкая ... 183, 185
Тарелка мелкая ... 187
Тележка - 3 полки ... 423
Тележка для кейтерингового термоконтейнера ... 420
Тележка для корзин для посудомоечных машин ... 442
Тележка для лотков - 15 x GN 1/1 ... 414-415
Тележка для лотков - двойная 12 x GN 1/1 ... 415
Тележка для лотков - двойная 30 x GN 1/1 ... 415
Тележка для лотков 7 x GN 1/1 ... 414
Тележка для перевозки корзин для посудомоечных машин - 7 x 500x500 мм ... 442
Тележка для перевозки тарелок ... 422
Тележка для противней 15x 600x400 ... 414
Тележка для сыпучих продуктов ... 423
Тележка платформенная со складной ручкой ... 419
Тележка с ручкой для корзин для посудомоечных машин ... 442
Тележка сервировочная 2 полки ... 416
Тележка сервировочная 3 полки ... 416
Тележка сервировочная 3 полки - полипропилен ... 417
Тележка сервировочная 4 полки ... 416
Тележка сервировочная 5 полок ... 416
Тележки для лотков, противней и корзин ... 414
Темпер ... 248
Тендерайзер Profi Line ... 65
Тендерайзер электрический ... 288
Тендерайзеры и молотки для отбивания мяса ... 64
Тепловая витрина ... 381
Терка ... 66
Терка для овощей Mandolina ... 67
Тёрка для сыра ... 58
Термодиспенсер для напитков ... 207
Термоконтейнер Euronorm - 600x400 ... 426
Термоконтейнер GN 1/1 ... 426
Термоконтейнер Kitchen Line ... 426
Термоконтейнер Profi Line ... 427
Термоконтейнер для льда - 110 л ... 422
Термоконтейнер для пиццы ... 426
Термоконтейнер кейтеринговый ... 424-425
Термоконтейнер кейтеринговый 2x GN 1/1 200 ... 420
Термоконтейнер кейтеринговый GN 1/1 – с верхней загрузкой ... 421
Термометр бесконтактный ... 94
Термометр бесконтактный с зондом Fluke Food Pro HACCP ... 94
Термометр бесконтактный с зондом Fluke Food Pro Plus ... 94
Термометр для выпечки с зондом ... 94
Термометр для морозильников и холодильников ... 96
Термометр для стейков ... 95
Термометр инфракрасный ... 94
Термометр с зондом ... 95
Термометр универсальный для печей и духовок ... 96
Термометр цифровой с зондом ... 94-95
Термометр цифровой с зондом устойчивый к сотрясениям ... 95
Термометр цифровой со складным зондом ... 95
Термос для вина ... 232
Термос для вина - термоизоляционный ... 232
Термос для кофе ... 205
Термос для кофе и чая ... 205
Термос для напитков – с краном ... 421
Термос для чая ... 205
Термос из нержавеющей стали для транспортировки пищи ... 428, 429
Термос с насосом ... 206-207
Термос со стеклянной колбой ... 206
Термосумка Lunchbox ... 395

Термосумка для пиццы - коробка 350x350 мм ... 395
Термосумка для пиццы - коробка 450x450 мм ... 395
Тестомес спиральный с фиксированной дежой ... 394
Тестомес спиральный со съемной дежой ... 394
Тестораскаточная машина Hendi 300 - электрическая ... 393
Тестораскаточная машина Hendi 400 - электрическая ... 393
Тестораскаточная машина Hendi 500 - электрическая ... 393
Тестораскаточная машина Hendi 500 - электрическая, две пары валиков ... 393
Тестораскаточная машина Hendi Touch and Go 300 - электрическая, две пары валиков ... 392
Тестораскаточная машина Hendi Touch and Go 400 - электрическая, две пары валиков ... 392
Ткань фильтрующая ... 81
Топливо для подогрева мармитов с фитилем ... 135
Тостер ... 349
Тостер конвейерный ... 349
Точило для ножей ... 60
Точило электрическое для заточки ножей ... 60

У

Умягчитель воды ... 448, 449
Урна для мусора круглая с педалью и съемным контейнером ... 459
Урна для мусора с качающейся крышкой ... 459
Урна с пепельницей ... 459
Устройство для мойки стаканов ... 228

Ф

Фартук для гриля ... 411
Фарфор Exclusiv ... 185
Фарфор Flora ... 183
Фарфор Lionhead ... 190
Фарфор Optima ... 187
Фарфор Tapasmini ... 191
Фарфоровые блюда для запекания ... 193
Фарфоровые формы для запекания ... 192
Фильтр для воды Blue Line ... 449
Фильтры бумажные для проточных кофеварок Ø250 мм ... 251
Фильтры для воды BWT ... 446
Фильтры для картофеля фри ... 71
Форма для выпечки ... 118
Форма для выпечки пиццы ... 396
Форма для запекания Rustica - квадратная ... 192
Форма для запекания Rustica - круглая ... 192
Форма для запекания Rustica - овальная ... 192
Форма для запекания Rustica - прямоугольная ... 192
Форма для льда ... 233
Форма для равиоли - chef ... 381
Форма для равиоли - классическая ... 381
Формочка без дна ... 118
Формы силиконовые для выпечки ... 122
Фраппе ... 243
Фритюрница Blue Line ... 334
Фритюрница Mastercook - 2 x 8 L ... 333
Фритюрница Mastercook - 8 L ... 332
Фритюрница MasterPro - 2 x 8 L ... 333
Фритюрница Masterpro - 8 L ... 333
Фритюрница газовая односекционная со шкафом ... 325
Фритюрница индукционная ... 331

Х

Химические препараты для грилей, печей и уборки кухни ... 444
Химические препараты для кофемашин ... 445
Химические препараты для посудомоечных машин ... 443
Хлебопечь Panasonic ... 304

Ц

Центрифуги для сушки салата ... 97
Цилиндрическая формочка без дна ... 99

Ч

Чайник беспроводной ... 317
Чайник заварочный для чая ... 183, 185
Чайник с крышкой ... 97
Чаша для закусок ... 189, 200
Чашка ... 187
Чашка и блюдце ... 183, 247
Чашка и блюдце ... 185
Чашка и блюдце для эспрессо ... 247
Чехол для гриля Green Fire - 2 горелки ... 404
Чехол для стула Excellent ... 164

Ш

Шампур для шашлыков ... 411
Шейкер ... 230
Шейкер бостонский ... 230
Шкаф морозильный Kitchen Line - 1-дверный, 580 л ... 261
Шкаф морозильный Kitchen Line - 2-дверный, 1300 л ... 261
Шкаф морозильный Profi Line - 1-дверный, 410 л ... 257
Шкаф морозильный Profi Line - 1-дверный, 670 л ... 256
Шкаф морозильный Profi Line - 2-дверный, 1300 л ... 256
Шкаф морозильный Profi Line - 2-дверный, 900 л ... 257
Шкаф расстоечный 12x 600x400 – мануальный ... 359
Шкаф расстоечный 8x 600x400 – мануальный ... 359
Шкаф холодильно-морозильный Profi Line - 2-дверный, 410+410 л ... 258
Шкаф холодильно-морозильный Profi Line - 3-дверный, 890+420 л ... 258
Шкаф холодильный Kitchen Line - 1-дверный, 580 л ... 261
Шкаф холодильный Kitchen Line - 2-дверный, 1300 л ... 261
Шкаф холодильный Kitchen Line, застекленный - 1-дверный, 610 л ... 262
Шкаф холодильный Profi Line - 1-дверный, 410 л ... 257
Шкаф холодильный Profi Line - 1-дверный, 670 л ... 256
Шкаф холодильный Profi Line - 2-дверный, 1300 л ... 256
Шкаф холодильный Profi Line - 2-дверный, 900 л ... 257
Шкаф шоковой заморозки 10x GN 1/1 ... 273
Шкаф шоковой заморозки 15x GN 1/1 ... 273
Шкаф шоковой заморозки 20x GN 1/1 ... 273
Шкаф шоковой заморозки 3x GN 1/1 ... 272
Шкаф шоковой заморозки 5x GN 1/1 ... 272
Шкаф шоковой заморозки 7x GN 1/1 ... 273
Шкаф-купе сквозной ... 435
Шнек ... 280-281, 282-285
Шнековая соковыжималка ... 237
Шнековая соковыжималка Panasonic ... 305
Шоколадный фонтан для фондю ... 148
Шпагат колбасный ... 63
Штатив для карты меню ... 219
Штопор ... 224
Шумовка ... 80, 84-85, 136-137
Шумовка для отцеживания жира ... 72
Шумовка круглая ... 137
Шумовка решетчатая для фритюрниц ... 73
Шумовка решетчатая для фритюрниц ... 73
Шумовки и совки для фритюрниц ... 73

Щ

Щётка для гриля ... 411
Щетка для чистки колбы кофемашины - комплект 2 шт. ... 248
Щетка для чистки печей для пиццы ... 398
Щипцы ... 139
Щипцы для льда ... 233
Щипцы для салатов ... 139
Щипцы для сахара ... 209
Щипцы для спагетти ... 139
Щипцы для улиток ... 179
Щипцы кондитерские ... 139
Щипцы сервировочные ... 74
Щипцы универсальные ... 75, 139
Щипцы универсальные - силиконовые ... 74
Щипцы-держатель форм для пиццы ... 396
Щиток предохранения от ветра для грилей Green Fire ... 404

Э

Экспозиторы для закусок с лотками GN из меламина ... 154
Электрические компактные конвекционные печи с прямой подачей пара Hendi Touch Control – электронные ... 372
Электрические конвекционные печи Hendi с бойлером ... 368
Электрические конвекционные печи Hendi с прямой подачей пара - мануальные ... 360
Электрические конвекционные печи Hendi с прямой подачей пара - электронные ... 364
Электрические конвекционные печи с пароувлажнением ... 357-358
Электрические конвекционные печи с прямой подачей пара Touch Control ... 370
Этажерка для морепродуктов 2-х ярусная ... 145
Этажерка для пирожных 3-х ярусная - складная ... 144
Этажерка для тарелок ... 144

Я

Яйцерезка ... 62



дистрибьютор

www.hendi.eu