

		GRILL MASTER			
		Почтовый адрес: РФ, 214020, г. Смоленск, ул. Шевченко, 79в			
		Юридический адрес: РФ, 214000, г. Смоленск, ул. Октябрьской революции, д. 9			
		Телефоны: (4812) 62-26-54			
		E-mail: info@mastergrill.ru			
		http: www.mastergrill.ru			
					фев.26
ФАКТ-ФУД Оборудование GRILL MASTER					
Артикул	Модель	Описание	Цена, руб. с НДС		Фото
Грили карусельные газовые					
11101	Гриль карусельный газовый Ф4К1Г	Гриль карусельный газовый на 30 тушек (масса тушки 1,2 кг), 5 люлек (корзин для курицы и субпродуктов, 4 горелки с системой газ-контроль, 4 регулирующих крана, передние дверцы из закаленного стекла, задняя стенка - полностью из закаленного стекла, в камере подсветка, выполнен полностью из нержавеющей стали, газовая мощность 16.8 кВт, 220 В, настроен на пропан, г. нетто 1200*800*800,116кг, 1,81 кг/ч, г.брутто:1290*900*1050,141кг	137 280		
11102	Гриль карусельный газовый Ф4КУ1Г	Гриль карусельный газовый на 20 тушек (масса тушки 1,2 кг), 5 люлек(корзин для курицы и субпродуктов, 4 горелки с системой газ-контроль, 4 регулирующих крана, передние дверцы из закаленного стекла, задняя стенка - полностью из закаленного стекла, в камере подсветка, выполнен полностью из нержавеющей стали газловая мощность 13 кВт, 220 В, настроен на пропан, г.нетто 915х755х785, 85кг, 1,25 кг/ч, г.брутто: 970х800х940, 120кг	128 990		
Грили шампурные газовые					
11104	Гриль газовый Ф2У2Г	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль. Гриль на 9 тушек (масса тушки 1,2 кг), 2 шампура в первом ряду+1 шампур во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, настроен на пропан, 220 В, 6,4 кВт, г.нетто 967х582х636, 51кг, 0,85 кг/ч, г.брутто:1067*685*886, 76кг	118 070		
11106	Гриль газовый Ф2У1Г	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль. Гриль на 6 тушек (масса тушки 1,2 кг), 2 шампура, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, настроен на пропан, 220 В, 6,4 кВт, г.нетто 967х516х636,42кг, 0,85 кг/ч, г.брутто:1067*617*886,67кг	89 710		
11108	Гриль газовый Ф3У2Г	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль.Гриль на 15 тушек (масса тушки 1,2 кг), 3 шампура в первом ряду + 2 шампура во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, настроен на пропан, 220 В, 9,6 кВт, г. нетто 967х582х801,70кг, 1,25 кг/ч, г.брутто: 1020х630х950,95кг	120 340		
11111	Гриль газовый Ф4Ш2Г	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль. Гриль на 35 тушек (масса тушки 1,2 кг), 4 шампура в первом ряду+3 шампур во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 4 газовых крана с ситемой газ-контроль, настроен на пропан, 220 В, 18 кВт, г. нетто 1297х582х976,107кг, 2,26 кг/ч,г.брутто:1397*685*1226,132кг	145 030		

11112	Гриль газовый Ф4У2Г	Гриль на 21 тушку (масса тушки 1,2 кг), 4 шампура в первом ряду+3 шампур во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 4 газовых крана с ситемой газ-контроль, настроен на пропан, г. нетто 967х582х976, 87кг, 1,82 кг/ч, г.брутто:1067*686*1226,112кг	138 640		
11119	Гриль газовый Ф6Ш2Г	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль. Гриль на 55 тушек (масса тушки 1,2 кг), 6 шампуров в первом ряду+5 шампуров во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 6 газовых кранов с ситемой газ-контроль, настроен на пропан, 220 В, 27 кВт, г. нетто 1297х582х1316,144кг, 2,70 кг/ч, г.брутто:1397*685*1566,169кг	177 580		
11120	Гриль газовый Ф6У2Г	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль. Гриль на 33 тушки (масса тушки 1,2 кг), 6 шампуров в первом ряду+5 шампуров во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 6 газовых кранов с ситемой газ-контроль, настроен на пропан, г. нетто 967*585*1316,122кг, 1,90 кг/ч, г.брутто:1067*685*1566,147кг	160 000		
11121	Гриль газовый Ф6Ш1Г	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль. Гриль на 30 тушек (масса тушки 1,2 кг), 6 шампуров в один ряд, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 6 газовых кранов с ситемой газ-контроль, настроен на пропан, г. нетто 1297х516х1316, 134кг,2,50 кг/ч, г.брутто:1380*617*1540,159кг	150 600		
11122	Гриль газовый Ф6У1Г	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль. Гриль на 18 тушки (масса тушки 1,2 кг), 6 шампуров в один ряд, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 6 газовых кранов с ситемой газ-контроль, настроен на пропан, 220 В, 19,2 кВт, г. нетто 967х516х1316,112кг, 1,90 кг/ч, г.брутто:1067*617*1566,137кг	139 280		
11127	Гриль газовый Ф8Ш2Г	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль. Гриль на 75 тушек (масса тушки 1,2 кг), 8 шампуров в первом ряду+7 шампуров во втором ряду, 5 тушек на шампур, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 8 газовых кранов с ситемой газ-контроль, настроен на пропан, 220 В, 36 кВт, г. нетто 1297х582х1656, 180кг, 3,60 кг/ч, г.брутто:1380*670*1880, 205кг	234 600		
Грили карусельные электрические					
21101	Гриль электрический Ф3К1Э	Гриль на 30 тушек (масса тушки 1,2 кг), 5 корзин для куриц или субпродуктов, 3 мощных ТЭНа, итальянский мотор-редуктор, подсветка в камере, стеклянные двери и задняя стенка гриля, регулировка температуры с помощью термостата 50-320 С, таймер на 120 минут, выполнен полностью из нержавеющей стали, 380 В, 7,5 кВт, г. нетто 1360х625х715;110кг, г.брутто:1460*725*990,135кг	145 700		
21102	Гриль электрический Ф3КУ1Э	Гриль на 20 тушек (масса тушки 1,2 кг), 5 корзин для куриц или субпродуктов, 3 мощных ТЭНа, итальянский мотор-редуктор, подсветка в камере, стеклянные двери и задняя стенка гриля, регулировка температуры с помощью термостата 50-320 С, таймер на 120 минут, выполнен полностью из нержавеющей стали, 380 В, 7,5 кВт, г. нетто 1000х625х715; 85кг, г.брутто:1060х700х780,115кг	123 000		
211036	Гриль электрический универсальный Ф3КБЭ	Гриль на 40 тушек (масса тушки 1,2 кг) в базовой комплектации арт. 211036 поставляется с барабаном и корзинами для жарки птицы, передние дверцы и задняя стенка из закаленного стекла, снабжен подсветкой, мощными ТЭНами, сверхнадежной механикой, по желанию клиента может окрашиваться в золотой, белый, черный, серый, кремовый, красный цвета, в базовой комплектации производится без окраса, оснащен таймером на 120 минут, выполнен полностью из нержавеющей стали г. нетто 1315х685х865;128кг;10,5 кВт, г.брутто: 1420*785*1010;151кг, 380 В	215 500		

21140	Гриль электрический универсальный ФЗКБЭ	Универсальный гриль на 40 тушек (масса тушки 1,2 кг), 1 барашка или 3-х поросят, в базовой комплектации арт. 21140 поставляется с шампуром для жарки барашка/ягненка, передние дверцы и задняя стенка выполнены из закаленного стекла, снабжен подсветкой, мощными ТЭНами, сверхнадежной механикой, по желанию клиента может окрашиваться в золотой, белый, черный, серый, кремовый, красный цвета, в базовой комплектации производится без окраса, оснащен таймером на 120 минут, выполнен полностью из нержавеющей стали, 380 В, 10,5 кВт, г.нетто 1315х685х865;128кг; г.брутто: 1420х785х1010;151кг	214 700		
21141	Гриль электрический универсальный ФЗКБЭ	Универсальный гриль на 40 тушек (масса тушки 1,2 кг), 1 барашка или 3-х поросят, в базовой комплектации арт. 21141 поставляется с 3-мя корзинами для жарки поросят, передние дверцы и задняя стенка выполнены из закаленного стекла, снабжен подсветкой, мощными ТЭНами, сверхнадежной механикой, по желанию клиента может окрашиваться в золотой, белый, черный, серый, кремовый, красный цвета, в базовой комплектации производится без окраса, оснащен таймером на 120 минут, выполнен полностью из нержавеющей стали, 380 В, 10,5 кВт, г. нетто 1315х685х865;128кг; г.брутто: 1420*785*1010;151кг, 380 В	216 000		
30034	Барабан с корзинами для жарки курицы	Барабан для жарки куриц, опция для гриля, артикул 21103б, поставляется с комплектом корзин для жарки	40 500		
30035	Барабан с шампурами для жарки поросят	Барабан для жарки поросят, опция для гриля, артикул 21103б, поставляется с комплектом из 3-х шампуров для жарки поросят	40 500		
21104б	Гриль электрический Ф6К2Э (90 тушек)	Гриль на 90 тушек (масса тушки 1,2 кг), 10 корзин для курицы или субпродуктов, 2 итальянских мотор-редуктора, подсветка в каждой камере, стеклянные двери и задняя стенка гриля, регулировка температуры с помощью термостата 50-320 С, таймер на 120 минут, исполнение - полностью из нержавеющей стали г. нетто 1360х625х1325 мм;170кг, 15 кВт, г.брутто:1396*800*1730, 215кг	310 300		
21135б	Гриль электрический Ф6К2Э (для баранов, кабанов)	Гриль для приготовления 2 барашков(кабанов), 2 вертела, 2 мощных итальянских мотор-редуктора, подсветка в каждой камере, стеклянные двери и задняя стенка гриля, регулировка температуры с помощью термостата 50-320 С, таймер на 120 минут, исполнение - полностью из нержавеющей стали, 380 В, 20 кВт, г. нетто 1306х694х1465, 160кг; г.брутто;1406*794*1715;185кг	274 500		
21104	Гриль электрический Ф6К2Э (60 тушек)	Гриль на 60 тушек (масса тушки 1,2 кг), 10 корзин для курицы или субпродуктов, 2 итальянский мотор-редуктора, подсветка в камере, стеклянные двери и задняя стенка гриля, регулировка температуры с помощью термостата 50-320 С, таймер на 120 минут, выполнен полностью из нержавеющей стали , 380 В, 15 кВт, г. нетто 1360х625х1325, 165 кг; г.брутто:1410х680х1480, 202кг	265 300		

21105	Гриль электрический Ф6КУ2Э (40 тушек)	Гриль на 40 тушек (масса тушки 1,2 кг), 10 корзин для курицы или субпродуктов, 2 итальянски[мотор-редуктора, подсветка в камере, стеклянные двери и задняя стенка гриля, регулировка температуры с помощью термостата 50-320 С, таймер на 120 минут, выполнен полностью из нержавеющей стали, 380 В, 15,3 кВт, г. нетто 1000х625х1325;150кг, г.брутто:1260*725*1730,175кг	226 500		
-------	---------------------------------------	--	---------	--	---

21136	Гриль электрический ф3кмэ (18 тушек)	Гриль на 18 тушек (масса тушки 1,2 кг), 6 корзин, стеклянные двери, термостат 50-300 С, таймер на 120 минут, кнопка прокрутки барабана, исполнение - из нержавеющей стали, 8 кВт, 380В, г. нетто 880x572x648, 50кг, г.брутто: 980*672*870, 75кг	89 520		
21137	Гриль электрический ф3кмэ (12 тушек)	Гриль на 12 тушек (масса тушки 1,2 кг), 4 корзины, стеклянные двери, термостат 50-300 С, кнопка прокрутки барабана, таймер на 120 минут, исполнение - из нержавеющей стали, 220В, г. нетто 884x492x620 мм, 50 кг, 6 кВт, 380В, г.брутто:970x590x870, 65кг	72 600		
21106	Гриль электрический ФЗКМЭ (10 тушек)	Гриль на 10 тушек (масса тушки 1,2 кг), 5 корзин, большая стеклянная дверь и задняя стенка, подсветка камеры, термостат 50-300 С, кнопка прокрутки барабана, таймер на 120 минут, исполнение - полностью из нержавеющей стали, 4 кВт, 220 В, г. нетто 608x665x540, масса нетто/брутто, кг 45/58 г.брутто:678*610*915	73 300		
21200	Гриль электрический ФЗКМЭ(в) (с витриной)	Электрический гриль на 8 тушек (масса тушки 1,2 кг), 4 корзины, масса одной тушки до 1.6кг, стеклянная дверь гриля, термостат 50-300С, таймер на 120 минут, итальянский мотор-редуктор, витрина со стеклянной дверью, материал изготовления гриля - нержавеющая сталь, 220 В, 3,75 кВт, г. нетто 656x495x804, 33кг, г. брутто: 710x550x950, 49кг	89 900		
21134	Гриль электрический ФЗкмэ(э)	Гриль на 8 тушек (масса тушки 1,2 кг), 4 корзины, стеклянная дверь гриля, термостат 50-300С, таймер на 120 минут, итальянский мотор-редуктор, исполнение - нержавеющая сталь, 220 В, 3,75 кВт, г. нетто 649x470x545, 35кг, г.брутто: 720x530x730, 46кг	56 600		
Грили конвекционные электрические - Ротисери					

22182	Гриль конвекционный ГКЭЛ/6М	Профессиональный конвекционный гриль, рассчитанный на одновременное приготовление до 20 куриных тушек весом по 1,2 кг. Конструкция позволяет одновременное использование корзин и спиц, что расширяет возможности приготовления. В базовой комплектации поставляется с 5 корзинами; спицы для кур доступны опционально. Гриль оснащён мощным вентилятором итальянского производства, обеспечивающим равномерное приготовление продукта, яркой галогенной подсветкой камеры и дополнительными ИК лампами для безупречной корочки. Механическая панель управления с таймером на 120 минут проста и надёжна в эксплуатации. Удобство работы обеспечивается сквозным доступом в камеру (дверцы с двух сторон), съёмным барабаном для быстрой и качественной мойки, а также выдвижным поддоном для сбора жира со сливным краном. Корпус и камера полностью выполнены из нержавеющей стали. Диапазон рабочих температур: 50–250 °С. Габариты нетто 836х653х898 мм, г.брутто 930х740х1000 мм, 380В	350 000	НОВИНКА	
22180	Гриль конвекционный ФЗКЭЛ/1 (на 40 тушек, Олимпия, панель с джойстиком)	Новая модель конвекционного гриля серии "Олимпия", 8 спиц для одновременного приготовления 40 тушек (до 2 кг), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, опционально предлагаются: корзины для кур и субпродуктов, угловые шампуры для кур для безупречной жарки; мощный вентилятор конвекции пр-ва Италия, яркая галогенная подсветка камеры (600 Вт), дополнительные ИК лампы для безупречной корочки - 2 кВт, 3 режима приготовления - приготовление, подрумянивание, удержание, режим приготовления с 3 шагами готовки, термощуп, электронная панель управления с джойстиком управления, сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла гриля с теплоотражающим покрытием, разборный барабан для легкой и качественной мойки, полностью из н/стали с черным покрытием, 50-260 С, 13.2+2кВт кВт, 380В, г.нетто 1030х750х950мм, 211 кг, г.брутто 1120х920х1060мм, 240 кг	779 800		

22137	Гриль конвекционный ФЗкэл/1 (на 40 тушек)	Премиальная версия конвекционного гриля, 8 спиц для одновременного приготовления 40 тушек (до 2 кг), опционально возможно приготовление в 8 корзинах, либо на 8 угловых шампурах для кур, возможно одновременное использование корзины и спиц для приготовления, мощный вентилятор конвекции, яркая галогенная подсветка камеры, 3 программируемых режима приготовления с 4 шагами программы, термощуп, электронная сенсорная панель управления с функцией программирования, сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла гриля с теплоотражающим покрытием, разборный барабан, яркая галогенная подсветка камеры (600 Вт), полностью из н/стали с возможностью цветного покрытия на выбор клиента, 50-240 С, 13,1 кВт, 380В, г.нетто 1030х750х950мм, 210 кг, г.брутто 1130х840х1200мм 242 кг	792 510		
22165	Гриль конвекционный ФЗкэл/1 (24 тушки, Олимпия)	Новая модель конвекционного гриля серии "Олимпия", 6 спиц для одновременного приготовления 24 тушек (до 2 кг), возможно одновременное использование корзины и спиц для приготовления, опционально предлагаются: корзины для кур и субпродуктов, угловые шампуры для кур для безупречной жарки; мощный вентилятор конвекции права Италия, яркая галогенная подсветка камеры (300 Вт), дополнительная ИК лампа для безупречной корочки 2 кВт, 3 режима приготовления - приготовление, подрумянивание, удержание, режим приготовления с 3 шагами готовки, термощуп, электронная панель управления с джойстиком управления, сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла гриля с теплоотражающим покрытием, разборный барабан для легкой и качественной мойки, полностью из н/стали с черным покрытием, 50-260 С, 8+2 кВт, 380В, г.нетто 849х777х820 мм, 151 кг, г.брутто 990х870х1070мм, 210 кг	699 400		
22160	Гриль конвекционный фЗкэл/1 (на 24 тушки, с сенсорным управлением)	Гриль нового поколения, 6 спиц для одновременного приготовления 24 тушек (до 2 кг), 6 корзины для кур и субпродуктов (опция), 6 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзины и спиц для приготовления, мощный итальянский вентилятор конвекции, яркая галогенная подсветка камеры, 4 программируемых режима приготовления с 4 шагами программы, термощуп, электронная сенсорная панель управления с функцией программирования и дополнительные ИК лампы для безупречной корочки. сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла гриля с теплоотражающим покрытием, разборный барабан, полностью из н/стали с черным покрытием (на выбор клиента), 50-240 С, 8,9 кВт, 380В, г.нетто 830х670х820мм, 180 кг, г.брутто 990х870х1070мм, 210 кг	738 860		

22141	Конвекционный гриль с витриной ФЗКЭЛ/1+ВГТЭ	Установленный в единую колонну гриль+витрина с пароувлажнением. Новая модель конвекционного гриля серии "Олимпия", 8 спиц для одновременного приготовления 40 тушек (до 2 кг), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, опционально предлагаются: корзины для кур и субпродуктов, угловые шампуры для кур для безупречной жарки; мощный вентилятор конвекции пр-ва Италия, яркая галогенная подсветка камеры (300 Вт), дополнительные ИК лампы для безупречной корочки - 2 кВт, 3 режима приготовления - приготовление, подрумянивание, удержание, режим приготовления с 3 шагами готовки, термощуп, электронная панель управления с джойстиком управления, сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла гриля с теплоотражающим покрытием, разборный барабан для легкой и качественной мойки, полностью из н/стали с черным покрытием, 50-260 С 13.2+2 кВт + 3 кВт, единое или раздельное подключение 380В, г.нетто 1030x860x2050мм, 391 кг., г.брутто 448 кг.	998 000		
22143	Конвекционный гриль с витриной ФЗКЭЛ/1(с сенсорным управлением)+ВГТЭ	Установленный в единую колонну гриль-витрина с пароувлажнением. Гриль нового поколения, 8 спиц для одновременного приготовления 40 тушек (до 2 кг), 8 корзин для кур и субпродуктов(опция), 8 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощный вентилятор конвекции, вентилятор принудительного охлаждения камеры, яркая галогенная подсветка камеры, 3 программируемых режима приготовления с 4 шагами программы, термощуп, электронная сенсорная панель управления с функцией программирования, сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла гриля с теплоотражающим покрытием, полностью из н/стали с черным покрытием(на выбор клиента), 50-250, установлен на конвекционную витрину (4 противня) 13.2 кВт+ 3 кВт, единое подключение 380В, г.нетто 1030x860x2050мм, 184 кг, г.брутто: 207 кг.	1 010 000		
22150	Колонна из грилей ФЗКЭЛ/2 (40+40 тушек)	Установленные в единую колонну гриль-гриль. Новые модели конвекционных грилей серии "Олимпия", 8+8 спиц для одновременного приготовления до 80 тушек (до 2 кг), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, опционально предлагаются: корзины для кур и субпродуктов, угловые шампуры для кур для безупречной жарки; мощные вентиляторы конвекции пр-ва Италия, яркая галогенная подсветка камер (300 Вт), дополнительные ИК лампы для безупречной корочки - 2+2 кВт, 3 режима приготовления - приготовление, подрумянивание, удержание, режим приготовления с 3 шагами готовки, термощуп, электронная панель управления с джойстиком управления, сквозной доступ в камеру грилей, стекла грилей с теплоотражающим покрытием, разборные барабаны для легкой и качественной мойки, полностью из н/стали с черным покрытием, нижний гриль на колесах со стопорами, 13.2 кВт+13.2 кВт+4 кВт, единое или раздельное подключение, 380В, г.нетто 1030x750x2040мм, 414кг; г.брутто 439кг	1 555 000		
22166	Колонна из грилей ФЗкэл/2 (40+40 тушек) с сенсорным упр-ем	Установленные в единую колонну гриль-гриль. Новые модели конвекционных грилей серии "Олимпия", 8+8 спиц для одновременного приготовления до 80 тушек (до 2 кг) Премиальная версия конвекционного гриля, опционально возможно приготовление в 16 корзинах, либо на 16 угловых шампурах для кур, возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощный вентилятор конвекции, яркая галогенная подсветка камеры, 4 программируемых режима приготовления с 4 шагами программы, термощуп, электронная сенсорная панель управления с функцией программирования, сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла гриля с теплоотражающим покрытием, полностью разборный барабан для легкой очистки, яркая галогенная подсветка камеры (600 Вт), полностью из н/стали, 50-240 С, 13,1+13,1 кВт, 380В, возможно подключение колонны через 1 точку, г.нетто 1030x750x950мм, 210 кг, г.брутто 1130x840x1200мм 240 кг	1 584 000		

22142	Колонна из грилей ф3кэл/2 (24+24 тушки)	Установленные в единую колонну гриль-гриль. Новые модели конвекционных грилей серии "Олимпия", 6+6 спиц для одновременного приготовления до 48 тушек (до 2 кг), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, опционально предлагаются: корзины для кур и субпродуктов, угловые шампуры для кур для безупречной жарки; мощные вентиляторы конвекции пр-ва Италия, яркая галогенная подсветка камер (300 Вт), дополнительные ИК лампы для безупречной корочки - 2+2 кВт, 3 режима приготовления - приготовление, подрумянивание, удержание, режим приготовления с 3 шагами готовки, термощуп, электронная панель управления с джойстиком управления, сквозной доступ в камеру грилей, стекла грилей с теплоотражающим покрытием, разборные барабаны для легкой и качественной мойки, полностью из н/стали с черным покрытием, нижний гриль на колесах со стопорами 8 кВт+8 кВт+4 кВт, единое или раздельное подключение 380В, г.нетто 849х777х1818 мм, г.брутто 425кг	1 398 000	
-------	---	--	-----------	--

22163	Колонна конвекционный гриль(с сенсорным управлением) с витриной ф3кэл+вгтэ	Установленный в единую колонну гриль-витрина с пароувлажнением. Премиальная версия гриля, 6 спиц для одновременного приготовления 24 тушек (до 2 кг), 6 корзин для кур и субпродуктов(опция), 6 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощный вентилятор конвекции, яркая галогенная подсветка камеры, электронная сенсорная панель управления с функцией программирования, 3 программируемых режима приготовления, редактируемые программы приготовления с 4 шагами выполнения, термощуп, сквозной доступ в камеру гриля и витрины (2 двери), стекла гриля и витрины с теплоотражающим покрытием, полностью из н/стали с черным покрытием, температурный режим 50-250С, установлен на витрину с конвекцией и пароувлажнением (4 противня в комплекте) 13.1 кВт+ 3 кВт, единое подключение 380В, г.нетто 849х777х1818 мм, поставляется 2 местами, масса брутто 425кг	939 000		
22119	Гриль конвекционный Ф3Кк1Э	гриль на 6 корзин или 6 спиц для курицы на 12 тушек до 2 кг или 18 тушек 1,3 кг, конвекция, контроль за температурой по высокоточному термометру, остановка барабана в любой момент, яркая подсветка в камере, механическая панель управления, открывающиеся стеклянные передняя и задняя двери, полностью из н/стали с черным покрытием, 50-260 С, 8 кВт, 380В, в комплекте 6 корзин и 3 спицы для жарки курицы.г.нетто 870х790х755 мм, 60 кг; г.брутто:910х850х960, 133кг		Снят с продаж	
22136	Конвекционный гриль Ф3Кк1Э с витриной ВтЭ на подставке	Комплект конвекционного гриля с витриной на подставке. Гриль с механической панелью управления на 6 корзин или 6 спиц для курицы на 12 тушек до 2 кг или 18 тушек 1,3 кг. Полностью из нержавеющей стали со специальным черным покрытием(гриль и витрина, подставка из н/стали) г.нетто 870х790х2150 мм,170кг; г.брутто:975х890х2045,195кг; 8 кВт(гриль)+1 кВт витрина с пароувлажнением, 380 В		Снят с продаж	
22204	Подставка под гриль конвекционный с витриной (н/сталь)	г.нетто 840х670х300; 17кг; г.брутто:940х770х550; 42кг,, полностью из н/сталь		Снят с продаж	
22208	Подставка под гриль конвекционный без витрины (н/сталь)	г.нетто 840х670х640 мм; 11кг; г.брутто:840х670х643; 36кг;полностью из н/сталь		Снят с продаж	
22212	Подставка под гриль конвекционный Ф3КЭЛ/1 (на 40 тушек)	г.нетто 1030х750х1000, на колесах со стопорами, с одной полкой, с возможностью установки дополнительных полок, материал - сталь с матовым порошковым покрытием, нетто 43 кг; г.брутто 1110х850х1250, 68кг	26 990		
22213	Подставка под гриль конвекционный ф3кэл/1 (на 24 тушки)	г.нетто 870х790х820мм, на колесах со стопорами, с одной полкой, с возможностью установки дополнительных полок, материал - сталь с матовым порошковым покрытием, нетто 40 кг; г.брутто 1000х850х1250, 65кг	24 370		

Грили шампурные электрические					
21108	Гриль электрический Ф2У2Э	Гриль на 9 тушек (масса тушки 1,2 кг), 2 шампура в первом ряду+1 шампур во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 220 В, 4,5 кВт,г.нетто 967х583х566;49кг, г.брутто: 1067*683*816, 74кг	103 520		
21110	Гриль электрический Ф2У1Э	Гриль на 6 тушек (масса тушки 1,2 кг), однорядный, 2 шампура, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 220 В, 4,5 кВт, г.нетто 967х494х566, 39кг, г.брутто: 1067х607х820мм, 64кг	85 700		
21111	Гриль электрический Ф3Ш2Э	Гриль на 25 тушек (масса тушки 1,2 кг), 3 шампура в первом ряду+2 шампура во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 380 В, 7,3 кВт, г.нетто 1298х582х731; 86кг , г.брутто:1398х683х981,111кг	138 500		
21112	Гриль электрический Ф3У2Э	Гриль на 15 тушек (масса тушки 1,2 кг), 3 шампура в первом ряду+2 шампура во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 380 В, 6,8 кВт, г.нетто 967х583х731; 66кг, г.брутто:1067х683х981, 91кг	115 600		
211120	Гриль электрический Ф3У2Э (со стеклом)	Гриль на 15 тушек (масса тушки 1,2 кг), 3 шампура в первом ряду+2 шампура во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, задняя стенка - закаленное стекло, готовит курицу за 55 минут, 380 В, 6,8 кВт, г.нетто 967х583х731 ; 66кг, г.брутто:1067х683х981, 91кг	119 000		
21113	Гриль электрический Ф3Ш1Э	Гриль на 15 тушек (масса тушки 1,2 кг), 3 шампура в один ряд, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 380 В, 7,3 кВт, г.нетто 1298х494х731; 76кг, г.брутто:1398*594*981, 101кг	129 020		
21114	Гриль электрический Ф3У1Э	Гриль на 9 тушек (масса тушки 1,2 кг), 3 шампура в один ряд, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 380 В, 6,8 кВт, г.нетто 967х494х731; 56кг, г.брутто:1067*594*981, 81кг	109 120		
21115	Гриль электрический Ф4Ш2Э	Гриль на 35 тушек (масса тушки 1,2 кг), 4 шампура в первом ряду+3 шампура во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 380 В, 9,8 кВт, г. нетто 1298х583х906;103кг, г.брутто:1340х640х1060,145кг	171 730		
21116	Гриль электрический Ф4У2Э	Гриль на 21 тушку (масса тушки 1,2 кг), 4 шампура в первом ряду+3 шампура во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 380 В, 9,3 кВт, г. нетто 967х583х906;83кг, г.брутто:1067х683х1156, 91кг	128 700		
21123	Гриль электрический Ф6Ш2Э	Гриль на 55 тушек (масса тушки 1,2 кг), 6 шампуров в первом ряду+5 шампуров во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 380 В, 14,8 кВт, г. нетто 1298х583х1246;137кг, г.брутто:1398х683х1496,162кг	218 800		
21131	Гриль электрический Ф8Ш2Э	Гриль на 75 тушек (масса тушки 1,2 кг), 8 шампуров в первом ряду+7 шампуров во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 380 В, 19,2 кВт, г. нетто 1298х583х1586;171кг, г.брутто:1398*683*1836,196кг	252 500		
21133	Гриль электрический Ф8Ш1Э	Гриль на 40 тушек (масса тушки 1,2 кг), 8 шампуров в один ряд, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 380 В, 19,2 кВт, г. нетто 1298х494х1586; 173 кг, г.брутто:1350*560*1760, 190 кг	202 800		
Шавермы угольные					

11315	Шаверма угольная СУ/3	3 зоны нагрева, чугунные колосники, под, свод, боковые стенки отделаны огнеупорным кирпичем, производительность до 20 кг мяса, центральный шампур с регулировкой размещения диска-упора, ручное вращения центрального шампура, выполнена полностью из нержавеющей стали, габариты нетто 559x949x1132 мм 193 кг, габариты брутто 2 места, 630x800x1230 57 кг, 750x500x500, 17кг	60 000		
-------	-----------------------	--	--------	--	---

Шавермы-шашлычницы газовые					
11201	Шаверма газовая Ф2ШМГ	2 горелки с ситемой газ-контроль, производительность до 60 кг/мяса, 8 шампуров для шашлыка, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали, настроена на пропан, 7,3 кВт, г. нетто 515х800х870,11кг, 0,47 кг/ч; 0,81 м3/ч, г.брутто: 570х570х1080, 18кг	44 400		
11211	Шаверма газовая Ф2ШмГ (с мотором/у)	Усиленный мотор для большей производительности, 2 горелки с ситемой газ-контроль, производительность до 60 кг мяса в ручном и до 60 кг в автоматических режимах, усовершенствованная механика вращения шампура, 8 шампуров для шашлыка, газ-контроль, электропривод основного шампура с сохранением возможности ручного вращения, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали, настроена на пропан, масса 15 кг, 7,3 кВт, г. нетто 425х760х975, 0,47 кг/ч; 0,81 м3/ч, г.брутто: 480х570х1080, 21кг	54 500		
11207	Шаверма газовая Ф2ШмГ (с мотором,стекл. экр.)	2 горелки с ситемой газ-контроль, производительность до 70 кг мяса, 8 шампуров для шашлыка, газ-контроль, электропривод основного шампура с сохранением возможности ручного вращения, раздвижные стеклянные экраны из закаленного стекла, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали, настроена на пропан, г. нетто 515х800х970 мм,15кг,0,47 кг/ч; 0,81 м3/ч, г.брутто: 570х850х1080 мм, 22кг	60 000		
11203	Шаверма газовая Ф3ШМГ	3 горелки с ситемой газ-контроль, производительность до 80 кг/мяса, рабочая часть шампура - 810 мм, общая длина шампура - 990 мм, 12 шампуров для шашлыка, газ-контроль, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали, настроена на пропан, 11 кВт, г. нетто 515х800х1170,14кг,0,71 кг/ч; 1,21 м3/ч, г.брутто: 570х560х1190, 25кг	59 900		
11209	Шаверма газовая Ф3ШмГ (с мотором/у)	Усиленный мотор для большей производительности, 3 горелки с ситемой газ-контроль, производительность до 80 кг мяса, рабочая часть шампура - 810 мм, общая длина шампура - 990 мм, 12 шампуров для шашлыка, усовершенствованная механика вращения шампура, газ-контроль, электропривод основного шампура с сохранением возможности ручного вращения, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали, настроена на пропан, 10,95 кВт, г. нетто 430х800х1275,28кг, 0,71 кг/ч; 1,21 м3/ч, г.брутто: 570х560х1190, 40кг	70 800		

11210	Шаверма газовая Ф4ШМГ (с мотором)	Усиленный мотор для большей производительности, 4 горелки с ситемой газ-контроль, усовершенствованная механика вращения шампура, производительность до 60 кг мяса в ручном/автоматическом режимах, 11 шампуров для шашлыка, газ-контроль, электропривод основного шампура с сохранением возможности ручного вращения, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали, настроена на пропан, 14,7 кВт, г. нетто 530х780х1250, 32кг; 0,94 кг/ч; 1,62 м3/ч, г.брутто: 580х830х1120, 50кг	97 600		
11205	Шаверма газовая Ф1ШМГ	1 горелка с ситемой газ-контроль, производительность до 15 кг/мяса, рабочая длина шампура 275 мм, газ-контроль, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали, настроена на пропан, 3,65 кВт, г. нетто 430х720х500, 12кг, 0,23 кг/ч; 0,40 м3/ч, г.брутто: 480х560х600, 21кг	23 900		
Шавермы-шашлычницы электрические					

21208	Шаверма электрическая Ф2ШМС	2 спиральных нагревателя с регулятором мощности, 4 режима работы нагревателя, 2 зоны нагрева, загрузка 20кг, керамическое стекло, подвижный корпус с фиксацией положений, мощный мотор с нижним расположением, поддон с перфорацией, лоток для сбора жира, съемные шторки для сохранения жара и защиты от брызг, нетто 725x506x744, 29 кг, 2.7 кВт, брутто 775x556x844, 38 кг, 220В	71 820		
21211	Шаверма электрическая Ф2ШМС/1	2 спиральных нагревателя с регулятором мощности, 4 режима работы нагревателя, 2 зоны нагрева, загрузка 40кг, керамическое стекло, усиленный мотор с верхним расположением, съемные шторки для сохранения жара и защиты от брызг, г.нетто: 431x775x765 мм, 20кг; г.брутто 400x560x865мм, 22кг; 2.7 кВт, 220В	44 600		
21218	Шаверма электрическая Ф3ШМС/1 (б/мот)	3 спиральных нагревателя с регулятором мощности, 4 режима работы нагревателей, 3 зоны нагрева, загрузка до 80кг, керамическое стекло, съемные шторки для сохранения жара и защиты от брызг, ручной привод, 4 кВт, 220В, г. нетто 430x775x850	54 500		
21212	Шаверма электрическая Ф3ШМС/1 (с мотором)	3 спиральных нагревателя с регулятором мощности, 4 режима работы нагревателей, 3 зоны нагрева, загрузка до 70 кг, керамическое стекло, усиленный мотор с верхним расположением, съемные шторки для сохранения жара и защиты от брызг, г.нетто: г. нетто 431x776x960 мм 25кг; г.брутто: 400x560x1006 мм, 34,6кг; 4 кВт, 220В	58 000		
21219	Шаверма электрическая Ф4ШМС/1 (б/мот)	4 спиральных нагревателя с регулятором мощности, 4 режима работы нагревателей, 4 зоны нагрева, загрузка до 110кг, керамическое стекло, съемные шторки для сохранения жара и защиты от брызг, ручной привод, 5.3 кВт, 220В, г. нетто 431x776x1050 мм, г.брутто 480x830x1150 мм, 42 кг	61 300		
21213	Шаверма электрическая Ф4ШМС/1 (с мотором)	4 спиральных нагревателя с регулятором мощности, 4 режима работы нагревателей, 4 зоны нагрева, загрузка до 110 кг, керамическое стекло, усиленный мотор с верхним расположением, съемные шторки для сохранения жара и защиты от брызг, г.нетто 431x776x1156 мм; 30 кг, г.брутто 480x830x1150 мм, 42 кг, 5.4 кВт, 220В	69 400		

21220	Шаверма электрическая Ф4ШМС/2 (угловая, б/мот)	максимальная эффективность жарки за счет специальной формы, 8 спиральных нагревателей с 8 регуляторами мощности, 4 режима работы нагревателей, 8 зон нагрева, загрузка до 120кг, керамические стекла, съемные шторки для сохранения жара и защиты от брызг, ручное вращения шампура, г.нетто: 724х950х1050, 49кг, г.брутто:810х660х1346 мм, 61кг, 10.7 кВт, 380В	119 500		
21217	Шаверма электрическая Ф4ШМС/2 (угловая, с мотором)	максимальная эффективность жарки за счет специальной формы, 8 спиральных нагревателей с 8 регуляторами мощности, 4 режима работы нагревателей, 8 зон нагрева, загрузка до 70кг, керамические стекла, усиленный мотор с верхним расположением, съемные шторки для сохранения жара и защиты от брызг г.нетто: 724х1040х1160 50кг, г.брутто: 770х1090х1150 мм, 62кг, 10.8 кВт, 380В	123 000		
21215	Шаверма электрическая Ф3ШМС/2 (угловая, с мотором)	максимальная эффективность жарки за счет специальной формы, 6 спиральных нагревателей с регулятором мощности, 4 режима работы нагревателей, 6 зон нагрева, загрузка до 70 кг, керамические стекла, усиленный мотор с верхним расположением, съемные шторки для сохранения жара и защиты от брызг, г.нетто: 576х951х896 мм, 40 кг; г.брутто: 630х950х890 мм 48 кг,380В, 8,1 кВт	98 200		
21216	Шаверма электрическая Ф3ШМС/2 (угловая, б/мот)	максимальная эффективность жарки за счет специальной формы, 6 спиральных нагревателей с регулятором мощности, 4 режима работы нагревателей, 6 зон нагрева, загрузка до 90кг, керамические стекла, съемные шторки для сохранения жара и защиты от брызг, 380В, ручной привод, 8 кВт, г. нетто 576х951х790, 29кг, г.брутто: 630х950х890 мм 48 кг	93 500		
21201	Шаверма электрическая Ф3ШМЭ	3 ТЭНа, 7 кВт, 220 В, 3 керамических переключателя, поддон для мяса, загрузка до 40 кг, 8 горизонтальных шампуров для шашлыка, полностью из нержавеющей стали, г. нетто 515х800х770; 12кг, г.брутто: 820х560х870, 26кг	35 700		

21206	Шаверма электрическая Ф3ШмЭ (с мотором/у)	Усиленный мотор для большей производительности, усовершенствованная механика вращения шампура, 3 ТЭНа, 7,1 кВт, 220В/380 В, 3 керамических переключателя, электропривод основного шампура, поддон для мяса, загрузка до 70 кг в автоматическом и ручных режимах, 8 горизонтальных шампуров для шашлыка, полностью из нержавеющей стали, масса нетто/брутто 20/30 кг, г. нетто 430х690х960, г.брутто: 560х560х900	47 100		
21203	Шаверма электрическая Ф2ШмЭ	2 ТЭНа, 4,4 кВт, 220 В, 2 керамический переключателя, поддон для мяса, загрузка до 30 кг, 5 горизонтальных шампуров для шашлыка, полностью из нержавеющей стали, масса нетто 10 кг, брутто 19,3 кг, г. нетто 515х800х570 г.брутто: 820х560х670	27 700		
21207	Шаверма электрическая Ф2ШмЭ (с мотором/у)	Усиленный мотор для большей производительности, усовершенствованная механика вращения шампура, 2 ТЭНа, 4,4 кВт, 220 В, 2 керамический переключателя, электропривод основного шампура, поддон для мяса, загрузка до 40кг в автоматическом и 40кг в ручном режимах, 5 горизонтальных шампуров для шашлыка, полностью из нержавеющей стали, г. нетто 430х690х775, 16кг, г.брутто: 550х570х720, 23кг	36 760		
30001	Нож для шаурмы	Выполнен из высококачественной н/с; 535х290 (длина лезвия 395мм, толщина лезвия 2мм)	970	НОВАЯ ЦЕНА	
30002	Совок для шавермы	Нержавеющая сталь, прекрасно подходит для сбора мяса из поддона, 190х150 мм, 190х270х45мм	1 870		
30003	Стенд для шавермы СдШ	Вращающийся стенд для подготовки до 110 кг мяса к жарке на шавермах, поставляется без шампура, 510х510х170 мм	4 410		

Шашлычницы и мангалы на твердом топливе и газе

11301	Шашлычница газовая Ф2ШГ	10 шампуров, подъемная крыша для регулировки степени тепловой обработки продуктов, 2 газовых крана с системой газ-контроль для защиты от утечек газа, плавная регулировка интенсивности горелок, электропривод всех шампуров, ручное вращение при отсутствии электричества, колеса для удобства перемещения шашлычницы, настроена на пропан г. нетто 1120х600х1190, 73 кг, 1,35 кг/ч, г.брутто:1300х660х1240, 103кг	132 500		
11302	Шашлычница газовая Ф2ШУГ	6 шампуров, подъемная крыша для регулировки степени тепловой обработки продуктов, 2 газовых крана с системой газ-контроль для защиты от утечек газа, плавная регулировка интенсивности горелок, электропривод всех шампуров, ручное вращение при отсутствии электричества, колеса для удобства перемещения шашлычницы, настроена на пропан г. нетто 900*600*1190,58кг, 1,35 кг/ч, г.брутто:1000*700*1140,83кг	117 500		
11305	САДЖ	d сковородки 300 мм, выполнен полностью из нержавеющей стали г. нетто 372*300*166,2.5кг, г.брутто:422*350*216,3кг	6 900		
11304	Мангал для приготовления на углях	мангал на 11 шампуров,регулируемое поддувало, съемный зольник, полностью из н/сталь г. нетто 500*495*1090, г.брутто:600*595*1340, 38 кг	40 100		
Шашлычницы электрические					
21301	Шашлычница электрическая Ф3ШЭ	10 шампуров, подъемная крыша, регулирующая уровень тепловой обработки продукта, автоматическое вращение шампуров, колеса со стопорами, полностью из нержавеющей стали, 380В, 7,5 кВт, г. нетто 1200х610х1100; 73кг, г.брутто: 1300х710х1300, 98кг	74 700		
21302	Шашлычница электрическая Ф3ШУЭ	6 шампуров, подъемная крыша, регулирующая уровень тепловой обработки продукта, автоматическое вращение шампуров, колеса со стопорами, полностью из нержавеющей стали, 380В, 6,6 кВт, г. нетто 750х610х1100; 70кг, г.брутто: 850х710х1300, 95кг	80 440		

21303	Шашлычница электрическая Ф1ШСтЭ	6 шампуров, настольное исполнение, стеклянная задняя и боковые стенки, авт. вращение всех шампуров, подъемная крыша, регулирующая уровень тепловой обработки продукта, сетка для барбекю в комплекте, 220В, 6 кВт, г. нетто 550х555х520; 34 кг, г.брутто: 650х655х670, 46кг	73 500		
21304	Шашлычница электрическая Ф6ШшЭ	11 шампуров, подъемная крыша, регулирующая уровень тепловой обработки продукта, автоматическое вращение шампуров, колеса со стопорами, полностью из нержавеющей стали, 380В, 15 кВт, г. нетто 1620х750х1100, , 109кг, г.брутто: 1740х850х1280, 128кг	174 250		
21305	Мангал электрический ф6шшэ	винтажный электрический многофункциональный мангал для приготовления шашлыков, стейков, для жарки курицы, барашка, в комплекте 7 шампуров для шашлыка, решетка для стейков, шампур для жарки барашка, шампур для курицы, подсветка зоны приготовления, 2 двери для доступа к емкостям для слива жира, выдвижной инвентарный ящик, 2 стеклянные двери основной камеры для жарки, ферма для установки шампуров и сеток возможно устанавливать на 2-х уровнях, регулируемая по высоте рама с ТЭНами для регулировки уровня тепловой обработки, раздельное включение групп ТЭНов для жарки и подогрева продуктов, выполнен полностью из нержавеющей стали, 380 В, 14 кВт, г.нетто - 1720х1030х2480, 496 кг, г.брутто - Мангал - 1840х1150х2060 мм, 436 кг + Вытяжка 1640х1060х760, 80 кг + Стеклянные двери - 1020х780х200, 30кг / 3 места	636 000	ДОСТУПЕН К ЗАКАЗУ	
Печь для картофеля электрическая					
21501	Шкаф жарочный электрический ФЗШЖЭ	печь для запекания картофеля, 3 ТЭНа, 3 лотка, загрузка 30 кг тепловая витрина г. нетто 480х560х1005; 57кг, 3 кВт, г.брутто 550*600*1150, 69кг	68 900		
Блинницы электрические					
21810	Блинница электрическая Ф2БЭ/400	Лучший блинный аппарат GRILL MASTER, полный аналог блинницы Kramrouz. Особая конструкция прочного корпуса из нержавеющей стали и интеграция в жарочные диски диаметром 400 мм спиралей исключает потери тепла, гарантирует высочайшую равномерность нагревания и позволяет поддерживать одинаковую температуру на всей поверхности нашей новой блинницы. Точная система контроля за температурой во время приготовления гарантирует эталонное приготовление, г. нетто 860х470х210 мм, 45 кг, 7,2 кВт, 380/220, г. брутто 940х550х410 мм, 51 кг	97 680		
21805	Блинница электрическая Ф1БкрЭ 400 мм	Новый дизайн, специальная форма ТЭНа, позволяющая приготавливать идеальные блины большого диаметра, производительность - 30 блинов в час, одна жар. поверхность из чугуна, диаметр рабочей поверхности 400 мм, корпус блинницы полностью из н/стали, термостат 50-320С, раскаточная палочка в комплекте, г. нетто 500х420х140 мм, 14 кг, 3 кВт, 220В, г. брутто 580х510х490 мм, 20 кг	34 200		

21808	Блинница электрическая Ф2БкрЭ 400 мм	Новый дизайн, специальная форма ТЭНа, позволяющая приготавливать идеальные блины большого диаметра, производительность - 60 блинов в час, две жар. поверхность из чугуна, диаметр рабочей поверхности 400 мм, корпус блинницы полностью из н/стали, термостат 50-320С, раскаточная палочка в комплекте, г. нетто 840х465х140мм, 28 кг г. брутто 920х545х240 мм, 6 кВт, 220В	68 210		
21806	Блинница электрическая Ф1БкрЭ 350 мм	Новый дизайн, специальная форма ТЭНа, позволяющая приготавливать идеальные блины большого диаметра, производительность - 30 блинов в час, одна жар. поверхность из чугуна, диаметр рабочей поверхности 350 мм, корпус блинницы полностью из н/стали, термостат 50-320С, раскаточная палочка в комплекте, габариты нетто 450х370х140, 15,5 кг, г. брутто 540х460х490 мм, 17 кг, 2.15 кВт, 220 В	36 460		
21807	Блинница электрическая Ф2БкрЭ (350 мм)	Новый дизайн, специальная форма ТЭНа, позволяющая приготавливать идеальные блины большого диаметра, производительность - 60 блинов в час, две жар. поверхность из чугуна, диаметр рабочей поверхности 350 мм, корпус блинницы полностью из н/стали, термостат 50-320С, раскаточная палочка в комплекте, г. нетто 740х414х140 мм, 22 кг, г. брутто 820х490х240 мм, 35 кг, 4.3 кВт, 220В	75 260		
Аксессуары для блиниц					
30015	Лопатка для блинницы	Удобная и практичная изготовлена из нержавеющей стали, длина без ручки 350 мм, длинна с ручкой 500 мм, ширина 40 мм	920		

30029	Раскаторная палочка	Раскаторная палочка для блинниц из влагоустойчивой древесины, габариты раскаторной палочки: 260х200х15 мм 0,1 кг	790		
Тепловые витрины					
21901	Шкаф тепловой электрический ШТЭ	2 уровня, пароувлажнение, поддон и решетка 465х440 мм, полностью стеклянная, регулировка температуры 30-65 С, материал корпуса нержавеющая сталь, в комплекте поддон и 2 решетки, 220 В, 0,8 кВт, г. нетто 580х590х500;20 кг, г.брутто:650*660*570;35кг	36 260		
21902	Витрина тепловая электрическая ВТЭ	2 уровня, пароувлажнение, поддон 754х344 мм, решетка 755х295 мм, полностью стеклянная, регулировка температуры 30-65 С, материал корпуса нержавеющая сталь, в комплекте поддон и решетка, 0,6 кВт, 220 В, г. нетто 810х445х445; 18кг, г.брутто:890*535*690;28кг	32 490		
22138	Витрина тепловая для конвекционного гриля ВГТЭ на 40 тушек	Идеальна в качестве стенда для конвекционных грилей арт. 22135 и 22137, 4 направляющих для противней или решеток, 4 противня 606х650х15мм из н/стали в комплекте, вентилятор конвекции, пароувлажнение, яркая галогенная подсветка камеры(300Вт), электронная панель управления(электронный таймер и термостат), сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла витрины с теплоотражающим покрытием, полностью из н/стали с черным покрытием(на выбор клиента), 30-90 С, 3 кВт, 220В, г.нетто 1030х750х950(1080 с колесами)мм, 184 кг, г.брутто 1100х840х1200мм, 209 кг	226 510		
22161	Витрина тепловая для конвекционного гриля на 24 тушки ВГТЭ	4 направляющих для противней или решеток, 4 противня из н/стали в комплекте, вентилятор конвекции, пароувлажнение, яркая галогенная подсветка камеры(600Вт), электронная панель управления(электронный таймер и термостат), сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла витрины с теплоотражающим покрытием, полностью из н/стали с черным покрытием(на выбор клиента), 30-90 С, 3 кВт, 220В, г.нетто 830х670х820 мм, 160 кг, г.брутто 1100х840х1200мм, 160 кг	230 930		
22120	Витрина тепловая для конвекционного гриля ВтЭ	5 уровней, пароувлажнение, мех.панель управления, загрузка до 24 тушек, поддон 530х612 мм, противень с перфорацией 530х612, 1 кВт, полностью из н/стали с черным покрытием, 30-70 С, стеклянные передняя и задняя двери, г.нетто: 890х730х720 мм, 78кг, г.брутто: 920х860х1230, 55 кг, в комплекте поддон и решетка	102 110		
21606	Аппарат для подогрева электрический Ф2ПКЭ (200)	мармит продуктов фри с подставкой под пакеты, емкость для подогрева 650х530х200 мм, подсветка, выполнена полностью из нержавеющей стали, г.нетто 670х700х720, 18кг, г.брутто 770х800х870, 28кг, 220 В, 1,6 кВт	47 650		

21603	Аппарат для подогрева электрический Ф2ПКЭ	мармит продуктов фри с подставкой под пакеты, емкость для подогрева 650х530х100 мм, подсветка, выполнена полностью из нержавеющей стали, г.нетто 670х550х610, 18 кг, г.брутто 770х710х770, 26кг, 220 В, 1,6 кВт	37 480		
21603к	Аппарат для подогрева электрический Ф2пкэ	мармит продуктов фри с подставкой под пакеты, емкость для подогрева 650х530х100 мм, подсветка, керамические нагреватели для еще более лучших результатов подогрева, выполнена полностью из нержавеющей стали, г.нетто 670х550х610, 18 кг, г.брутто 770х710х770, 26кг, 220 В, 1,6 кВт	58 120		
30004	Совок для картошки	совок из н/стали с деревянной ручкой, идеален для работы с аппаратами для подогрева картофеля компании GRILL MASTER	800		
Контактные грили/жарочные поверхности и грили Корн-Дог, вафельница					
21710	Гриль-тостер Ф2КТЭ/К	Полный аналог гриля FKI. Предназначен для приготовления тостов, панини, разогрева роллов и сэндвичей. Используется как в стационарных кухнях, так и в отдельно стоящих модулях (АЗС, мобильны прилавки). Быстрый нагрев верхнего и нижнего уровней. Термостат работает в температурном диапазоне от 50 до 250°С. Фиксированное расстояние между верхней и нижней нагревательной поверхностями составляет 35 мм. Нагревательные пластины с антипригарным покрытием, габариты нетто 264х335х200 мм, 2 кВт	32 500		
21713	Гриль роликовый ГР 5359 (комби)	Полный аналог гриля FKI, комбинированная модель для подогрева сосисок, колбасок, котлет и сарделек. 4-х уровневый регулятор мощности для зоны подогрева сосисок и отдельный для зоны котлет, нагревательные элементы внутри роликов и под жарочной поверхностью. Жарочная поверхность - литая с антипригарным покрытием, ролики для сосисок также с антипригарным покрытием, Габаритные размеры 536х595х195 мм, 2.1 кВт 220В	89 500		
21714	Гриль роликовый ГР 5359 (14 роликов)	Полный аналог гриля FKI, модель для подогрева сосисок, колбасок и сарделек. Два 4-х уровневых регулятора мощности для 2х отдельных зон подогрева сосисок, нагревательные элементы внутри роликов, ролики для сосисок с антипригарным покрытием, Габаритные размеры 536х595х195 мм, 2.1 кВт 220В	105 100	НОВИНКА	
21715	Гриль роликовый ГР 5359 (8 роликов)	Полный аналог гриля FKI, модель для подогрева сосисок, колбасок и сарделек. Два 4-х уровневых регулятора мощности для 2х отдельных зон подогрева сосисок, нагревательные элементы внутри роликов, ролики для сосисок с антипригарным покрытием, Габаритные размеры 536х350х195 мм, 1,25 кВт 220В	60 200	НОВИНКА	
21716	Гриль роликовый ГР 5359 (6 роликов)	Полный аналог гриля FKI, модель для подогрева сосисок, колбасок и сарделек. 4-х уровневых регулятор мощности подогрева сосисок, нагревательные элементы внутри роликов, ролики для сосисок с антипригарным покрытием, Габаритные размеры 536х265х195 мм, 1,25 кВт 220В	46 500	НОВИНКА	

21711	Гриль контактный ГК-3523РР	Новая модель контактного гриля с двумя рифлеными чугунными поверхностями, с фиксацией верхней поверхности в любом положении, лоток для сбора жира и скребок в комплекте, размеры нижней и верхней поверхностей 350x235 мм, 2 кВт, г.нетто 420x390x225 мм, г. брутто 520x490x325 мм, 35 кг	32 800		
21703	Гриль электрический Ф4ктЭ	Гриль панини, 3 риф. чугунные жар. поверхности, подогрев поверхностей с 2-х сторон, 2 терморегулятора 50-300С, с фиксацией верхней поверхности в открытом положении, лоток для сбора жира, материал корпуса - н/сталь, 220 В, 3,4 кВт, г. нетто 576x396x244; 36кг, г.брутто:640*450*500; 43кг	34 500		
21705	Плита 1-конфорочная Ф1ПЭ	н/сталь, г. нетто 415x370x220; 23 кг; г.брутто:485*440*290; 27кг. 3 кВт , 220 В	17 090		

24026	Поверхность жарочная электрическая ПЖ/К (настольная)	Комбинированная чугунная жарочная поверхность, 1/2 гладкая, 1/2 рифленая, термостат +50-320С, лоток и выдвижная ёмкость для сбора жира, размер рабочей поверхности 400х420, исполнение полностью из нержавеющей стали, габаритные размеры нетто 400х520х174 мм, вес нетто 14 кг, вес брутто 18 кг, 3,5 кВт, 220 В, габариты брутто 400х520х174мм	25 750		
24027	Поверхность жарочная электрическая ПЖ/К (настольная, гладкая)	Гладкая чугунная жарочная поверхность, термостат +50-320С, лоток и выдвижная ёмкость для сбора жира, размер рабочей поверхности 400х420, исполнение полностью из нержавеющей стали, габаритные размеры нетто 400х520х174 мм, вес нетто 14 кг, 3,5 кВт, вес брутто 18 кг, габариты брутто 400х520х174мм, 220 В	28 190		
24028	Поверхность жарочная электрическая ПЖ/КБ (настольная)	Комбинированная чугунная жарочная поверхность, 1/2 гладкая, 1/2 рифленая, 2 зоны нагрева, 2 термостата +50-320С, лоток и выдвижная ёмкость для сбора жира, размер рабочей поверхности 700х425, исполнение корпуса полностью из нержавеющей стали, габаритные размеры нетто 700х520х165 мм, 36кг, 7,2 кВт 380В (220В), габариты брутто 800х610х220мм, 41кг, 0,1м/3	52 640		
21704	Поверхность жарочная электрическая Ф2ПЖЭ(КтЭ) (настольная)	Рифленая чугунная жарочная поверхность, 2 термостата 50-320 С, лоток для сбора жира, материал корпуса - полностью из н/сталь, г.нетто 570х326х190; 18,5 кг; 1,7 кВт; г.брутто:640*340*245, 30 кг	28 330		
21707	Поверхность жарочная электрическая Ф2ПЖЭ(КтЭ) (настольная, гладкая)	Гладкая чугунная жарочная поверхность, 2 термостата 50-320 С, лоток для сбора жира, материал корпуса - полностью из н/сталь, г.нетто 570х326х190; 18,5 кг; 1,7 кВт; г.брутто:640*340*245,27кг	29 110		
21704к	Поверхность жарочная электрическая Ф2ПЖЭ(КтЭ) (настольная, комбинированная)	1/2 гладкая, 1/2 рифленая чугунная жарочная поверхность, 2 термостата 50-320 С, лоток для сбора жира, материал корпуса - полностью из н/сталь, г.нетто 570х326х190; 18,5 кг; 1,7 кВт; г.брутто:640*340*245,27кг	29 080		
21706	Поверхность жарочная электрическая Ф1ПЖЭ(КтЭ) (настольная)	Рифленая чугунная жарочная поверхность, 1 термостат 50-320 С, материал корпуса - н/сталь, г.нетто 457х360х180;17,2 кг; 1 кВт; г.брутто:458*340*255,18кг	26 840		

21708	Поверхность жарочная электрическая Ф1ПЖЭ(КтЭ) (настольная, гладкая)	Гладкая чугунная жарочная поверхность 1 термостат 50-320 С, материал корпуса - н/сталь, г.нетто 457х360х180;17,2 кг; 1 кВт; г.брутто:458*340*255,18кг	26 140		
-------	--	--	--------	--	---

21701	Гриль для сосисок электрический Ф2СвтЭ	корм-дог аппарат, 5 форм, 2 чугунные раб. поверхности, переворотный механизм, термостат 50-300 С, полностью из н/стали, материал корпуса - н/сталь, 220 В, 1,6 кВт, г. нетто 570х250х290; 21кг, г.брутто: 605*330*340; 27кг	28 230		
21709	Вафельница электрическая ЭВ/1	электрическая вафельница, выполнена полностью из нержавеющей стали, чугунные рабочие поверхности для формирования и выпечки вафель, термостат 50-300С, световой индикатор работы ТЭНа, рабочая поверхность 270х270 мм, г. нетто 342х413х244 мм, 20 кг, г. брутто 422х490х500 мм, 25 кг, 3 кВт, 220В	32 500		
Фритюрницы электрические					
21601	Фритюрница электрическая Ф1ФрЭ	1 гастроемкость на тах/раб 9,0 или 11,4 л, корзина и фритюрница полностью из н/стали, 220 В, 3кВт, г. нетто 326х430х423; 9 кг, г.брутто 375*530*485, 16кг	22 920		
21607	Фритюрница электрическая ФР15Э	Новая модель настольной фритюрницы на 10 литров, объем рабочий объем масла 8 литров, цельнотянутая фритюрная чаша объемом 10 л. с холодной зоной и краном для слива масла, ручка корзины из термоизолирующего пластика, съемная голова фритюрницы для легкой очистки ванны, корзина из нержавеющей сетки с хромированным покрытием объемом 7,5 л., размеры корзины 200х290х130 мм. Термостат фритюрницы 50-190С. Фритюрница укомплектована крышкой. Мощность 7 кВт, подключение 220В, габариты нетто 311х530х371 мм, габариты брутто: 370х600х390 мм, масса 11 кг	44 010		
21602	Фритюрница электрическая Ф2ФрЭ	2 ванны на тах/раб 6,5х2 или 5,0х2 л, корзина и фритюрница полностью из н/стали, 220 В, 3,2 кВт, г. нетто 414х426х421; 12 кг, г.брутто 465*530*485, 16,6кг	35 820		
21604	Аппарат для приготовления пончиков ФЗАПЭ	полезный объем 52л, полностью из н/стали с крышкой из жаропрочного стекла, две съемные поверхности для готовых продуктов, сливной кран, термостат 50-250 С, габарит с площадками для готовых продуктов г. нетто 800х736х258 мм, 380/220 В, 5,4 кВт; 34 кг, г.брутто 900х836х408, 40кг	53 990		
21604д	Аппарат для приготовления пончиков ФЗАПЭ (с дозатором)	полезный объем 52л, полностью из н/стали, две съемные поверхности для готовых продуктов, сливной кран, 3-х литровый дозатор для пончиков, производительность 500 пончиков в час, термостат 50-200 С, габарит с площадками для готовых продуктов г. нетто 800х736х258 мм, 380/220 В, 5,4 кВт; 25кг, г.брутто 900х836х408, 40кг	67 720		

21605	Фритюрница электрическая Ф2ФРЭ (чебуречница)	1 емкость на max 12,5/ рабочий 6 л, терморегулятор 50-250 С, полностью из н/стали, масса брутто/нетто12.6/18.8 кг, 220 В, 2,6 кВт, г. нетто 400х440х310 мм, 12,6кг, г.брутто 440х600х460 мм	28 690		
Кофеварки для кофе по-восточному					
211001	Кофеварка электрическая Ф1КфЭ	Аппарат для приготовления кофе на песке, до 7 турок (500 мл), 220 В, 2 кВт, г. нетто Ø345х190 Ø370х190 и Ø410х190 (по согласованию с заказчиком) ;14 кг, г.брутто:375*350*260;17кг	19 100		
30005	Кварцевый песок	2.5 кг комплект	700		
Газовые водонагреватели					
11701	Самовар газовый Ф1СГ	Автономный газовый водонагреватель, газовая мощность 3,8 кВт, 19лг.нетто:300*300*723;20кг; г.брутто:370*370*793;25кг	34 800		
ГАЗОВОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ GRILL MASTER					
Плиты с открытым пламенем 800-900 серия					
Артикул	Модель	Описание			
50001	Плита 4-х горелочная газовая Ф4ПДГ/800 (с комбинированной духовкой)	4 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газовая мощность плиты 33 kW (3х6,5 кВт; 1х9 кВт), газ/контроль, полностью из н/стали,большая камера духовки 4хGN 2/1 из н/стали с таймером на 120 минут и подсветкой, дверь со стеклом(закаленным) : сверху ТЭН 1.5 kW, снизу горелка 4.5 kW, управление с помощью термостата, полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 802х840х1043, 132 кг, г.брутто: 950х950х1200, 185 кг.		Доступен к заказу после 31.05	
50001г	Плита 4-х горелочная газовая Ф4ПДГ/800 (с газовой духовкой)	в дополнение к плите 50001 - духовка 4хGN 2/1 из н/стали дверь со стеклом(закаленным), стрелочный термометр, подсветкой: сверху горелка 4.5 kW, снизу горелка 4.5 kW, управление горелками с помощью 2-х газовых термостатов 50-270С, полностью из н/стали, газовая мощность 37,5 kW, 3 горелки по 6.5 кВт, 1 - 9 кВт, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 802х840х1043, 132 кг, г.брутто: 890х890х1250, 186кг.		Доступен к заказу после 31.05	
50001э	Плита 4-х горелочная газовая Ф4ПДГ/800 (с электрической духовкой)	в дополнение к плите 50001, духовка 4хGN 2/1 из н/стали мощность духовки 4,5 кВт, с таймером 120мин, шаг между уровнями 90 мм, с подсветкой камеры духовки. Дверь духовки из закаленного стекла, исполнение плиты и духовки - полностью из н/стали г.нетто 802х840х1043, 132 кг, 3 горелки по 6.5 кВт, 1 - 9 кВт, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.брутто: 950х950х1200, 184кг, общая газовая мощность 28,5 кВт	230 990		

50002	Плита 4-х горелочная газовая Ф4ПГ/800 (на подставке)	4 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газовая мощность 28,5 kW, газ/контроль, 3 горелки по 6.5 кВт, 1 - 9 кВт, подставка полностью разборная с 1 нейтральной полкой, плита и подставка из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто: 800х830х1050, 68 кг; г.брутто: 870х870х650, 0,5м, 83 кг	150 500		
-------	--	---	---------	--	---

50003	Плита 4-х горелочная газовая Ф4ПГ/800 (настольная)	4 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газовая мощность 28,5 kW, газ/контроль, 3 горелки по 6.5 кВт, 1 - 9 кВт, плита полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 802x796x401 52 кг, брутто: 890x890x650, 85кг	139 620		
50004	Плита 6-ти горелочная газовая Ф6ПДГ/800 (с комбинированной духовкой)	6 профессиональных горелок класса Heavy Duty, газовая мощность плиты 48,5 kW (4x6,5 кВт, 2x9 кВт, 1x4,5 кВт), газ/контроль, полностью из н/стали, духовка 4xGN 2/1 из н/стали, дверь духовки со стеклом(закаленное), духовка с таймером 120 минут и подсветкой: сверху ТЭН 1.5 kW, снизу горелка 4.5 kW полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1178x796x1042, 170кг; г.брутто: 1250x880x1250, 208 кг.		Доступен к заказу после 31.05	
50004г	Плита 6-ти горелочная газовая Ф6ПДГ/800 (с газовой духовкой)	в дополнение к плите 50004 - духовка 4xGN 2/1 из н/стали, расстояние между противнями 90 мм, с подсветкой и стрелочным термометром, дверь духовки со стеклом(закаленным); сверху в духовке горелка 4.5 kW, снизу горелка 4.5 kW, управление температурой в духовке с помощью 2-х газовых термостатов 50-270С, полностью из н/стали, съемная конструкция плиты и духовки, 6 профессиональных горелок класса Heavy Duty общая газовая мощность 53 kW(4x6,5 кВт, 2x9 кВт, 2x4,5 кВт), настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто: 1178x796x1042, 170кг; г.брутто: 1250x880x1250, 208 кг.		Доступен к заказу после 31.05	
50004з	Плита 6-ти горелочная газовая Ф6ПДГ/800 (с электрической духовкой)	в дополнение к плите 50004 - духовка 4xGN 2/1 из н/стали, расстояние между противнями 90 мм, с таймером, подсветкой, дверь духовки со стеклом(закаленным): сверху в духовке ТЭН 1.5 kW, снизу ТЭН 3kW, управление температурой в духовке с помощью 2-х термостатов 50-300 С, духовка полностью из н/стали, горелки плиты 6 профессиональных горелок класса Heavy Duty, общая газовая мощность плиты 44 кВт (4x6,5 кВт, 2x9 кВт), съемная конструкция плиты и духовки, габариты плиты с духовкой, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте); г.нетто: 1178x796x1042, 170кг; г.брутто: 1250x880x1250, 208 кг.	315 230		
50005	Плита 6-ти горелочная газовая Ф6ПГ/800 (на подставке)	6 профессиональных горелок класса Heavy Duty, 4 горелки по 6.5 кВт, 2 - 9 кВт, газовая мощность 44 kW, газ/контроль, подставка полностью разборная из н/стали с 1 нейтральной полкой из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1178x796x1048, 93 кг, г.брутто: 1330x950x600, масса 122 кг.	223 150		
50006	Плита 6-ти горелочная газовая Ф6ПГ/800 (настольная)	6 профессиональных горелок класса Heavy Duty, 4 горелки по 6.5 кВт, 2 - 9 кВт, газовая мощность 44 kW, газ/контроль, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1178x796x401, 72 кг, брутто: 1330x950x620, 161 кг.	204 360		

50044	Плита газовая Ф1ДГ/800 (на подставке, для WOK сковород)	1 чугунная горелка повышенной мощности 18 кВт с запальной системой розжига класса Heavy Duty, газконтроль, стенд полностью из н/стали, плита полностью из н/стали, чугунная решетка большого диаметра, разборная конструкция плиты и стенда, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 420х780х1039 65 кг, г.брутто: 500х890х1200, 85кг, газовая мощность 18 кВт	69 200		
50060	Плита 6-ти горелочная газовая Ф6П2Г/1000 (на подставке, подход с 2-х сторон)	Островного типа, 6 профессиональных горелок класса Heavy Duty, система газконтроль на всех горелках, подход с двух сторон, газовая мощность 54 кВт, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1500х1087х873 мм, 130кг, 1600х1190х1080, 172кг	247 230		
50029	Плита 4-х горелочная газовая Ф4ПГ/900 (на подставке, решетка из н./стали)	900 линия, 4 профессиональные горелки класса Heavy Duty -31 kW с запальной системой розжига, 2 горелки по 6,5 кВт, 2 по 9 кВт, уникальная решетка горелок из н/стали, запальный розжиг, газ-контроль всех горелок, разборный стенд с нейтральной полкой, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 802х881х1330, 55 кг, г.брутто:890х1000х650 мм, 145 кг . плита полностью из н/стали	166 820		
50030	Плита 4-х горелочная газовая Ф4ПДГ/900 (с газовой духовкой, решетка из н./стали)	900 линия, 4 профессиональных горелок класса Heavy Duty -40 кВт с запальной системой розжига, 2 горелки по 6,5 кВт, 2 по 9 кВт, 2 горелки духовки-9 кВт, 2 газовых термостата духовки, газ-контроль всех горелок, таймер на 120 минут, подсветка духовки, формат духовки GN 2/1, 4 уровня, дверца духовки со стеклом уникальная решетка горелок раб. стола из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 802х881х1042, 102 кг, г.брутто: 890х1050х1250 мм, 225кг. полностью из н/стали		Временно не поставляется	
Газовые плиты повышенной мощности 800 серии					
50047	Плита газовая настольная Ф4ПГ/800 (повышенной мощности)	4 профессиональные горелки класса Heavy Duty повышенной производительности, газовая мощность 36 kW, газ/контроль, 4 горелки по 9 кВт, плита полностью из н/стали, настроена на метан, сетевой газ G20 (сопла на пропан G30 в комплекте), г.нетто 802х796х401 70 кг, брутто: 890х890х650, 85кг	137 000	АКЦИЯ	

50045	Плита газовая на подставке Ф4ПГ/800 (повышенной мощности)	4 профессиональные горелки класса Heavy Duty повышенной производительности, газовая мощность 36 kW, газ/контроль, 4 горелки по 9 кВт, плита полностью из н/стали, настроена на метан, сетевой газ G20 (сопла на пропан G30 в комплекте), г.нетто 802x796x1330 56 кг, брутто: 890x890x650, 85кг	148 000	АКЦИЯ	
50048	Плита газовая настольная Ф6ПГ/800 (повышенной мощности)	6 профессиональных горелок по 9 kW класса Heavy Duty повышенной тепловой мощности, газовая мощность 54 kW, газ/контроль, настроена на метан (сопла на пропан в комплекте), г.нетто 1178x796x401, 74 кг, брутто: 1330x950x620, 163 кг.	202 000	АКЦИЯ	
50046	Плита газовая на подставке Ф6ПГ/800 (повышенной мощности)	6 профессиональных горелок по 9 kW класса Heavy Duty повышенной тепловой мощности, газовая мощность 54 kW, газ/контроль, настроена на метан (сопла на пропан в комплекте), г.нетто 1178x796x1330, 74 кг, брутто: 1330x950x650, 163 кг.	220 500	АКЦИЯ	
Аксессуары и опции к плитам 800 серии					
30006	Решетка L800 для плиты чугунная	профессиональная чугунная решетка горелок плиты специального дизайна, подходит ко всем плитам 800 серии с горелками открытого пламени, для плит с 4 горелками необходимы 2 решетки, для плит с 6 горелками 3 решетки, цена за 1 решетку	7 500		
30007	Решетка для газовой плиты, нержавеющая сталь, 800 линия	профессиональная решетка горелок плиты специального дизайна, подходит ко всем плитам 800 серии с горелками открытого пламени, обеспечивает использование всей площади и легкое перемещение на поверхности плиты наплитной посуды разного размера, для плит с 4 горелками необходимы 2 решетки, для плит с 6 горелками 3 решетки, цена за 1 решетку	9 000		

Жарочные поверхности 800 серия

50008	Поверхность жарочная газовая Ф2ПЖГ/800 (на подставке)	2 специальные горелки с запальной системой розжига, чугунная рабочая поверхность 720x1120, 1/2 рифленая, 1/2 гладкая, электророзжиг, газ/контроль, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), корпус из нержавеющей стали, г.нетто 800x800x900, 94 кг, г.брутто:860x860x610, 99 кг., расход газа: сжиж. 1,92 кг/ч / прир. 2,544 м3/ч, мощность 24 кВт	191 610		
50017	Поверхность жарочная газовая Ф2ПЖГ/800 (настольная)	2 специальные горелки с запальной системой розжига, чугунная рабочая поверхность 720x1120, 1/2 рифленая, 1/2 гладкая, электророзжиг, газ/контроль, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), корпус из нержавеющей стали, г.нетто 802x782x294 94 кг, г.брутто: 950x950x620, 133 кг., расход газа: сжиж. 1,92 кг/ч / прир. 2,544 м3/ч, мощность 23 кВт	176 880		
50065	Поверхность жарочная газовая Ф1ПЖГ/800 (открытый стенд)	1 специальная горелка по всей площади рабочей поверхности, чугунная рабочая поверхность 360x560 полностью рифленая, корпус из нержавеющей стали, электророзжиг, газ/контроль, поддон для сбора жира, бортик по всему периметру жарочной поверхности. Стенд полностью разборный с 1 полкой, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 420x800x900, 50 кг, г.брутто:510x950x650мм, 100кг, расход газа: сжиж. 0,96 кг/ч / прир. 1,272 м3/ч, мощность 11,5 кВт	102 200		
50066	Поверхность жарочная газовая Ф1ПЖГ/800 (закр. стенд)	1 специальная горелка по всей площади рабочей поверхности, чугунная рабочая поверхность 360x525 полностью рифленая, электророзжиг, газ/контроль, поддон для сбора жира, бортик по всему периметру жарочной поверхности. Стенд из нержавеющей стали с дверцей, внутри 1 полка и 1 направляющая для противня /ёмкости GN 1/1, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 420x800x900, 67кг, г.брутто:510x950x650мм, 92кг, расход газа: сжиж. 0,96 кг/ч / прир. 1,272 м3/ч, мощность 11,5 кВт	110 420		
50067	Поверхность жарочная газовая Ф1ПЖГ/800 (настольная)	1 специальная горелка по всей площади рабочей поверхности, чугунная рабочая поверхность 360x560 полностью рифленая или гладкая на выбор (базовая поставка - рифленая), корпус из нержавеющей стали, электророзжиг, газ/контроль, поддон для сбора жира, бортик по всему периметру жарочной поверхности, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 420x850x420, 50кг, г.брутто:510x950x650мм, 70кг, расход газа: сжиж. 0,96 кг/ч / прир. 1,272 м3/ч, мощность 11,5 кВт	94 230		

Плиты с закрытым пламенем					
50031	Плита со сплошной поверхностью газовая Ф4ЖТЛСПГ (на подставке)	стальная рабочая поверхность, 2 специальные горелки, газовая мощность 23 kW, электророзжиг, газ контроль, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x800x900, 88кг, г.брутто:950x950x600, 108 кг.	123 100		
50010	Плита со сплошной поверхностью газовая Ф5ЖТЛСПДГ (с комбинированной духовкой)	стальная рабочая поверхность, 2 специальные горелки, газовая мощность плиты 27,5 kW (2x11,5 кВт, 1x4,5 кВт), электророзжиг, газ контроль, духовка GN 2/1 из н/стали с таймером и подсветкой: сверху ТЭН 1.5 kW, снизу горелка 4.5 kW полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x800x900, 172 кг, г.брутто:950x950x1250, 245кг.		Доступен к заказу после 31.05	
50011	Плита со сплошной поверхностью газовая Ф6ЖТЛСПГ (на подставке)	стальная рабочая поверхность, 3 специальные горелки, газовая мощность 34,5 kW, электророзжиг, газ контроль, н/сталь, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1180x800x900, 121 кг, г.брутто: 1270x860x600, 160кг.	167 580		
50012	Плита со сплошной поверхностью газовая Ф6ЖТЛСПДГ (с комбинированной духовкой)	стальная рабочая поверхность, 3 специальные горелки, газовая мощность плиты 39 kW (3x11 кВт, 1x4,5 кВт), электророзжиг, газ контроль, н/сталь, большая духовка GN 2/1, из н/стали, 90 мм между противнями, с таймером и подсветкой: сверху ТЭН 1.5 kW, снизу горелка 4.5 kW полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1180x800x900, 200 кг, г.брутто: 1330x950x1250, 280кг.		Доступен к заказу после 31.05	
50036	Плита со сплошной поверхностью газовая Ф6ЖТЛСПДГ (с газовой духовкой)	стальная рабочая поверхность, 3 специальные горелки поверхности, общая газовая мощность плиты 43,5 kW (3x11,5 кВт; 2x4,5 кВт), электророзжиг, газ контроль, н/сталь, духовка GN 2/1 с подсветкой и стрелочным термометром, 2 газовых термостата : сверху горелка 4.5 kW, снизу горелка 4.5 kW, плита полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1180x800x900, 200 кг, г.брутто: 1330x950x1200, 281кг.		Доступен к заказу после 31.05	

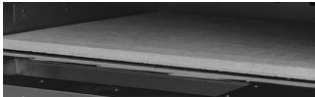
Плиты с закрытым и открытым пламенем

50009	Плита газовая Ф4ЖТЛСПГ (1+2) (на подставке)	2 горелки с запальной системой розжига класса Heavy Duty (1x6.5, 1x9 kW), 1 специальная горелка закрытого горения 11,5 kW, 1 стальная варочная панель, открытая подставка с полкой, полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x800x1070, 94 кг, г.брутто: 890x890x650, 176кг. 27kW	132 760		
50020п	Плита газовая Ф6ЖТЛСПГ(п) (2+2) (на подставке)	2 горелки с запальной системой розжига класса Heavy Duty(1x6.5, 1x9 kW), 2 специальные горелки закрытого горения 11,5 kW, газовая мощность 38.5 kW, электророзжиг, газ контроль, полностью разборная подставка с 1 нейтральной полкой, полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1178x781x1043, 120 кг., г.брутто:1330x950x600, 121кг	190 080		
50061	Плита газовая Ф6ЖТЛСПГ(п) (1+4) (на подставке)	1 горелка закрытого пламени, мощностью 11,5kW, 4 горелки открытого пламени 2x6,5 kW, 2x9 kW, чугунные горелки открытого типа с запальной системой розжига класса Heavy Duty, общая газовая мощность 40 kW, электророзжиг, газ контроль, полностью разборная подставка с 1 нейтральной полкой, полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1178x781x 1043, 120кг, г.брутто:1330x950x600, 145кг.	189 590		
50072	Плита газовая с комбинированной духовкой Ф6ЖТЛСПДГ (1+4)	1 горелка закрытого пламени мощностью 11,5kW, чугунные горелки открытого типа с запальной системой розжига класса Heavy Duty(2x6,5 kW, 2x9 kW), духовка из н/стали 4xGN 2/1, расстояние между противнями 90 мм с таймером, подсветкой, сверху в духовке ТЭН 1,5 kW, снизу горелка 4,5 kW с термостатическим управлением, дверь духовки из н/стали со стеклом(закаленным) общая газовая мощность 47 kW, электророзжиг, газ контроль, разборная конструкция плиты и духовки, с 1 нейтральной полкой, полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1178x781x 1044, 190кг, г.брутто:1330x950x600, 205кг		Доступен к заказу после 31.05	

50021п	Плита газовая с комбинированной духовкой Ф6ЖТЛСПДГ(п) (2+2)	2 горелки закрытого типа 11.5х2, 2 чугунные горелки открытого типа с запальной системой розжига класса Heavy Duty (1х6,5 kW; 1х9 kW), газовая мощность 38,5 kW, духовка GN 2/1 из н/стали с таймером и подсветкой: сверху ТЭН 1.5 kW, снизу горелка 4.5 kW с термостатическим управлением, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1178х781х1044, 190 кг, г.брутто:1330х950х1200, 230 кг, электророзжиг, газ контроль, н/сталь		Доступен к заказу после 31.05	
50021пг	Плита газовая с газовой духовкой Ф6ЖТЛСПДГ(пг) (2+2)	2 горелки закрытого типа по 11,5 kW, 2 чугунные горелки открытого типа с запальной системой розжига класса Heavy Duty (1х6,5 kW, 1х9 kW), газовая мощность 47,5 kW, духовка GN 2/1 из н/стали, подсветкой и стрелочным термометром: сверху горелка 4.5 kW, снизу горелка 4.5 kW, духовка с термостатическим управлением, дверь духовки со стеклом(закаленным), настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1178х781х1044, 190 кг, г.брутто:1330х950х1200, 232 кг, электророзжиг, газ контроль, н/сталь		Доступен к заказу после 31.05	
Сковороды газовые 800-900 серии					
13062	Сковорода газовая Ф3СГ/900	газовая горелка, 32 kW, электророзжиг, газ контроль, чаша - пищ. чугун, угол подъема 60 гр, рабочий объем-90 л., S - 50, на закрытом стенде, регулируемые ножки, настроена на метан, г.нетто 1144х990х1040, 315кг., г.брутто: 1145х880х1045, 315 кг; полностью из н/стали	210 000		
13016	Сковорода газовая Ф2ЖТЛСЖГ (мод.и.)	2 горелки, 16 kW, электророзжиг, газ контроль, чаша - пищ. чугун, угол подъема 60 гр, объем-50 л., S - 30, на закрытом стенде, настроена на метан, г.нетто 1002х787(971)х979(1771) 168кг, г.брутто:1102х1079х1129, 168 кг., полностью из н/стали	169 000		
Газовые жарочные и подовые шкафы					
13083	Шкаф пекарский подовый газовый ШЖГ/1	Подовый газовый шкаф на 2 пекарских противня 600х400, про-ть за 1 цикл выпечки - 24 буханки (форма Л7)/14 батонов/10 багетов, внутренние габариты секции 870х680х165 мм, большая рабочая камера, выполненная полностью из нержавеющей стали. Электронная система розжига горелок с комплексной системой газ-контроль, электронная панель управления, раздельное управления температурой нагрева горелки свода и пода, 16 программируемых режимов работы, таймер, режим отложенного запуска печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 40-300С, шибер, яркая подсветка секции, дверь секции с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия. Для работы на природном и баллонном газе.Газовая мощность 6 кВт, 220 В, настроен на метан, габаритные размеры нетто 1388х987х763 мм, брутто 1478х1077х1013 мм	256 100		

13085	Шкаф пекарский подовый газовый ШЖГ/1 (400 С, с пароувлажнением)	Специальная версия шкафа, рассчитанная на выпечку при температурах до +400С. В конструкции шкафа применяется жаростойкая нержавеющая сталь и система охлаждения электроники управления печи. Секции на 2 пекарских противня 600х400 с бойлерным пароувлажнением, про-ть за 1 цикл выпечки - 24 буханки (форма Л7)/14 батонов/10 багетов, большая рабочая камера, внутренние габариты секции 870х685х165 мм, выполненная полностью из нержавеющей стали. Печь может использоваться в качестве газовой печи для пиццы. Электронная система розжига горелок с комплексной системой газ-контроль, электронная панель управления, раздельное управления температурой нагрева горелки свода и пода, 16 программируемых режимов работы, таймер, режим отложенного запуска печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 40-400С, шиббер, яркая подсветка секции, дверь с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия. Для работы на природном и баллонном газе. Газовая мощность 6 кВт + 3 кВт, 220 В, настроен на метан, габаритные размеры нетто 1388х1086х763 мм, брутто 1478х1077х1013 мм	296 080		
13080	Шкаф пекарский подовый газовый ШЖГ/2	2 цельные секции на 4 пекарских противня 600х400, про-ть за 1 цикл выпечки - 48 буханок(форма Л7)/28 батонов/20 багетов, большая рабочая камера, внутренние габариты каждой секции 870х680х165 мм, выполненная полностью из нержавеющей стали. Электронная система розжига горелок с комплексной системой газ-контроль, 16 программируемых режимов работы, таймер каждой секции, режим отложенного запуска печи, раздельная регулировка температуры свода и пода печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 40-300С, шиббер каждой секции, яркая подсветка каждой секции, двери секций с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия. Для работы на природном и баллонном газе. Подставка с колесами, оснащенными стопорами в комплекте, газовая мощность 12кВт, 220 В, настроен на метан, габаритные размеры нетто 1388х987х1512 мм, масса 253 кг, брутто 1478х1077х1762 мм, 280 кг	428 550		
13082	Шкаф пекарский подовый газовый ШЖГ/2 (с пароувлажнением)	2 цельные секции на 4 пекарских противня 600х400 с бойлерным пароувлажнением, про-ть за 1 цикл выпечки - 48 буханок(форма Л7)/28 батонов/20 багетов, большая рабочая камера, внутренние габариты каждой секции 870х685х165 мм, выполненная полностью из нержавеющей стали. Электронная система розжига горелок с комплексной системой газ-контроль, 16 программируемых режимов работы, таймер каждой секции, режим отложенного запуска печи, раздельная регулировка температуры свода и пода печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 40-300С, шиббер каждой секции, яркая подсветка каждой секции, двери секций с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия. Для работы на природном и баллонном газе. Подставка с колесами, оснащенными стопорами в комплекте, газовая мощность 12кВт + 6 кВт, 220 В, настроен на метан, габаритные размеры нетто 1388х1086х1512 мм, масса 253 кг, брутто 1478х1176х1762 мм, 282 кг	468 340		

13086	Шкаф пекарский подовый газовый ШЖГ/2 (400 С, с пароувлажнением)	Специальная версия шкафа, рассчитанная на выпечку при температурах до +400С. В конструкции шкафа применяется специальная жаростойкая нержавеющая сталь. 2 цельные секции на 4 пекарских противня 600х400 с бойлерным пароувлажнением, про-ть за 1 цикл выпечки - 48 буханок(форма Л7)/28 батонов/20 багетов, большая рабочая камера, внутренние габариты каждой секции 870х685х165 мм, выполненная полностью из жаростойкой нержавеющей стали. Электронная система розжига горелок с комплексной системой газ-контроль, 16 программируемых режимов работы, таймер каждой секции,режим отложенного запуска печи, раздельная регулировка температуры свода и пода печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 40-400С, шибер каждой секции, яркая подсветка каждой секции, двери секций с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия. Для работы на природном и баллонном газе. Подставка с колесами, оснащенными стопорами в комплекте, газовая мощность 12кВт + 6 кВт, 220 В, настроен на метан, габаритные размеры нетто 1388х987х1512 мм, масса 253 кг, брутто 1478х1176х1762 мм, 284 кг	517 960		
13090	Шкаф пекарский подовый газовый ШЖГ/3 (с пароувлажнением)	3 разборные секции на 6 пекарских противиней 600х400 с бойлерным пароувлажнением, про-ть за 1 цикл выпечки - 72 буханки (форма Л7)/42 батона/30 багетов, большая рабочая камера, внутренние габариты каждой секции 870х685х165 мм, выполненная полностью из нержавеющей стали. Электронная система розжига горелок с комплексной системой газ-контроль, 16 программируемых режимов работы, таймер каждой секции,режим отложенного запуска печи, раздельная регулировка температуры свода и пода печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 40-300С, шибер каждой секции, яркая подсветка каждой секции, двери секций с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия. Для работы на природном и баллонном газе. Поставляется на колесах, оснащенными стопорами, газовая мощность 18 кВт + 9 кВт, 220 В, настроен на метан, габаритные размеры нетто 1388х1086х1747 мм, масса 375 кг, брутто 1478х1176х1960 мм, 400 кг	761 120		
13092	Шкаф пекарский подовый газовый ШЖГ/3 (400 С, с пароувлажнением)	Специальная версия шкафа, рассчитанная на выпечку при температурах до +400С. 3 разборные секции на 6 пекарских противиней 600х400 с бойлерным пароувлажнением, про-ть за 1 цикл выпечки - 72 буханок(форма Л7)/42 батонов/30 багетов, большая рабочая камера, внутренние габариты каждой секции 870х685х165 мм, выполненная полностью из нержавеющей стали. Электронная система розжига горелок с комплексной системой газ-контроль, 16 программируемых режимов работы, таймер каждой секции,режим отложенного запуска печи, раздельная регулировка температуры свода и пода печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 40-400С, шибер каждой секции, яркая подсветка каждой секции, двери секций с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия. Для работы на природном и баллонном газе. Поставляется на колесах, оснащенными стопорами, газовая мощность 18кВт + 9 кВт, 220 В, настроен на метан, габаритные размеры нетто 1388х1086х1747 мм, масса 376 кг, брутто 1478х1176х1960 мм, 401 кг	802 490		

000544	Подовый камень 670x432x10	Камень подовый для ШЖГ/1, ШЖГ/2, ШЖГ/3. Расширяет функционал печей модельного ряда ШЖГ и выступает прекрасным аккумулятором тепла. (Цена за комплект из 2 камней)	13 000		
40016	Подставка под шкаф ШЖГ/1	Подставка под газовый пекарский шкаф на колесах со стопорами, материал изготовления - н.сталь и сталь с порошковым покрытием, 14 направляющих под противни 600x400+2 нейтральных полки, г. нетто 1382x895x849 мм, г. Брутто 1390x900x1100 мм	45 400		
13015	Духовка газовая Ф1ЖТЛДГ	1 горелка 4.5 kW, 1 ТЭН 1,5 kW, большой внутренний объем, расстояние между направляющими 90 мм, электророзжиг, газ контроль, таймер жарочного шкафа, формат противней GN 2/1, 4 шт, термостатическое управление горелкой и ТЭНом, н/сталь, настроена на метан, г.нетто 800x830x645, 62 кг, г.брутто: 950x950x980, 95кг.		Доступен к заказу после 31.05	
13035	Духовка газовая Ф2ЖТЛДГ	жарочный шкаф GN 2/1 с таймером, подсветкой и стрелочным термометром, 4 уровня, большая жарочная камера, 2 газовых термостата 100-260 C: сверху горелка 4.5 kW, снизу горелка 4.5 kW, электророзжиг, шкаф полностью из н/стали, настроена на метан, г.нетто 800x830x650, 84 кг, г.брутто: 950x950x980, 95кг.		Доступен к заказу после 31.05	
13076	Духовка газовая Ф2ЖТЛДг (2 секции)	2-х секционный жарочный шкаф формата GN 2/1, с таймерами секций на 120 минут, подсветкой и стрелочными термометрами каждой секции, 4 уровня в каждой секции, большая жарочная камера 90 мм между уровнями, 2 газовых термостата 50-270 C с автоматическим поддержанием заданной температуры, сверху в камере горелка 4.5 kW, снизу горелка 4.5 kW, электророзжиг, модульный шкаф выполнен полностью из н/стали, настроена на метан, г.нетто 800x830x1500, 152 кг, г.брутто: 840x880x1580, 168 кг.		Доступен к заказу после 31.05	

Котлы газовые

13026	Котел газовый Ф1КПГ/60	специальная газовая горелка 12,8 kW, газ-контроль, электророзжиг, емкость на 60 литров, прямой нагрев, система конвекции воздуха, сливной кран и кран для мойки в комплекте, полностью из н/стали, настроен на метан, г.нетто 760х900х1050, 128кг, г.брутто: 850х1000х1250, 153кг.	212 400		
13058	Котел газовый Ф1КПГ/100	специальная газовая горелка 16 kW, газ-контроль, электророзжиг, емкость на 100 литров, прямой нагрев, система конвекции воздуха, сливной кран и кран для мойки в комплекте, полностью из н/стали, настроен на метан, г.нетто: 858Х998Х1050 мм, 102кг, г.брутто: 950х1100х1250, 129кг.	259 120		
13063	Котел газовый Ф1КПГ/150	специальная газовая горелка 20 kW, газ-контроль, электророзжиг, емкость на 150 литров, прямой нагрев с системой конвекции воздуха, сливной кран и кран для мойки в комплекте, полностью из н/стали, настроен на метан, г.нетто 860х930х1050мм, 120кг, г.брутто: 1000х1050х1250, 145кг.	292 600		
13064	Котел газовый Ф1КПГ/250	специальная газовая горелка 36 kW, газ-контроль, электророзжиг, емкость на 250 литров, прямой нагрев с системой конвекции воздуха, сливной кран и кран для мойки в комплекте, полностью из н/стали, настроен на метан, г.нетто 960х980х1050мм, 145кг, г.брутто: 1050х1050х1250, 181кг.	406 690		

Фритюрницы газовые					
13068п	Фритюрница газовая Ф1ФРГ/800	газовая фритюрница 800 линии на закрытом стенде, 1 фритюрная ванна 13 литров, 1 корзина, 1 специальная горелка, с электророзжигом, полный газконтроль, 1 газовый термостат плавно регулирующий температуру масла от 130-190С, газовая мощность 10,7 kW, настроена на метан, г.нетто 420x782x1047 мм, 55 кг, г.брутто: 510x950x1340, 97кг. полностью из н/стали	91 860		
13074п	Фритюрница газовая Ф2ФРГ/800	газовая фритюрница 800 линии на закрытом стенде с дверцами, 2 фритюрные ванны max 15+15 литров/рабочий 9+9 л 2 корзина, 2 специальные горелки, с электророзжигом, полный газконтроль, 2 газовых термостата плавно регулирующих температуру масла от 130-190 С, газовая мощность 21,4 kW, настроена на метан, г.нетто 840x782x1047, 60 кг; г.брутто: 920x870x1350, 114кг; полностью из н/стали	162 340		
Макароноварка/газоварка					
13066	Макароноварка газовая Ф1МВГ/800	1 специальная горелка, газовая мощность 10,7 kW, , электророзжиг, газ/контроль, сливной кран, 3 специальные сетки для продуктов из н/стали, полезный объем 20 литров, поворотный заливной кран из полированной н/стали, настроена на метан, г.нетто 500x800x1050мм 70кг, г.брутто: 560x840x1110мм, 86кг.	85 560		
ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ GRILL MASTER S600 NEW					
Плиты с горелками открытого пламени, 600 серия					
50037	Плита 2-х горелочная газовая Ф2ПГ/600 (закрытый стенд)	2 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газконтроль, закрытая подставка с дверцами, полностью из н/стали, разборная конструкция плиты, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x600x1040, 67 кг, г.брутто: 950x750x1200, 75кг. 13 кВт	93 330		
50037о	Плита 2-х горелочная газовая Ф2ПГ/600 (открытый стенд)	2 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газконтроль, открытая подставка с полкой, полностью из н/стали, разборная, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x600x1040, 67 кг, г.брутто: 950x750x600, 70кг. 13 кВт	82 850		

50039	Плита 2-х горелочная газовая Ф2ПДГ/600 (с комбинированной духовкой)	2 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газконтроль, комбинированная(сверху ТЭН, снизу горелка) духовка со стеклянной дверцей, подсветкой и таймером полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800х600х1050, 97 кг, г.брутто: 950х750х1200, 152кг. 17,5 кВт (2х6,5 кВт; 1х4,5 кВт)		Временно не поставляется	
50018	Плита 2-х горелочная газовая Ф2ЖТЛПГ (усиленная, на подставке)	2 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газовая мощность 18 kW, увеличенные решетки горелок, запальный розжиг, газ контроль, н/сталь, полки из н/стали, подставка полностью разборная, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 992х601х1045, 80 кг, г.брутто: 1150х750х600, 83кг.	95 270		
50019	Плита 2-х горелочная газовая Ф2ЖТЛПГ (усиленная, настольная)	2 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газовая мощность 18 kW, увеличенные решетки горелок, запальный розжиг, газ контроль, н/сталь, полки из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 992х601х402, 60 кг, г.брутто: 1150х750х630, 73кг.	83 650		
50055	Плита 3-х горелочная газовая Ф3ПГ/600 (настольная)	3 профессиональных горелки класса Heavy Duty, газовая мощность 19,5 kW, газконтроль, настольный вариант, полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1120х600х407, 50кг, г.брутто1220х660х520, 64кг.	102 650		
50043	Плита 3-х горелочная газовая Ф3ПГ/600 (закрытый стенд)	3 профессиональных горелки класса Heavy Duty, газовая мощность 19,5 kW, газконтроль, подставка с дверцами и полками, полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1120х600х1036, 90 кг, г.брутто: 1220х750х1200, 90кг.	128 950		

50043o	Плита 3-х горелочная газовая ФЗПГ/600 (открытый стенд)	3 профессиональных горелки класса Heavy Duty, газовая мощность 19,5 kW, газконтроль, разборная подставка с нейтральной полкой из нержавеющей стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1120х600х1045, 70 кг, г.брутто: 1220х750х1200, 86кг.	119 530		
--------	---	---	---------	--	---

50059	Плита газовая Ф1ПГ/600 (для WOK сковород)	1 чугунная горелка повышенной мощности 18 кВт с запальной системой розжига класса Heavy Duty, газконтроль, подставка с дверцами полностью из н/стали, плита полностью из н/стали, чугунная решетка большого диаметра, специальный поручень из н/стали, разборная конструкция плиты и закрытого стенда, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800х600х1037 75 кг, г.брутто: 950х750х1200, 61кг	81 670		
30008	Решетка L600 для плиты чугунная	профессиональная чугунная решетка горелок плиты специального дизайна, подходит ко всем плитам 600 серии с горелками открытого пламени, для плит с 2 горелками необходимы 2 решетки, для плит с 3 горелками 3 решетки, цена за 1 решетку	5 890		
Газовые жарочные поверхности					
50050	Поверхность жарочная газовая Ф1ПЖГ/600 (настольная)	корпус из нержавеющей стали, полностью гладкая рабочая поверхность из стали 600х380, специальная горелка, электророзжиг, газконтроль, разборная, настольный вариант, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800х600х330, 69кг, г.брутто: 950х750х630, 94кг. расход газа: сжиж. 0,96 кг/ч / прир. 1,272 м3/ч, мощность 12 кВт	55 710		
13051	Поверхность жарочная газовая Ф1ПЖГ/600 (закрытый стенд)	корпус из нержавеющей стали, полностью гладкая рабочая поверхность из стали 600х380, специальная горелка, электророзжиг, газконтроль, закрытый стенд с дверцами, разборная, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800х600х1050, 76кг, г.брутто: 950х750х1350, 131кг., расход газа: сжиж. 0,96 кг/ч / прир. 1,272 м3/ч, мощность 11,5 кВт	79 300		
13051o	Поверхность жарочная газ. Ф1ПЖГ/600 (откр. стенд)	корпус из нержавеющей стали, полностью гладкая рабочая поверхность из стали 600х380, специальная горелка, электророзжиг, газконтроль, подставка с полкой, полностью из н/стали, разборная, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800х600х1050, 101кг, г.брутто: 950х750х700, 126кг, расход газа: сжиж. 0,96 кг/ч / прир. 1,272 м3/ч, мощность 12 кВт	66 030		
Нейтральный элемент 600 серии					
13056	Стол-тумба 600 серии (450х600 мм)	составной элемент 600 линии, стол на закрытой подставке с 2 полками без дверей, полностью из н/стали, г.нетто450х600х1050, 33кг, г.брутто: 600х750х700, 58кг.	31 340		

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ СЕРИИ GRILL MASTER S500

50013	Плита 2-х горелочная газовая Ф2ЖТЛПГ (настольная)	2 профессиональные чугунные горелки, газовая мощность 13 kW, газ контроль, полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 802х471,4х417,6, 38 кг, г.брутто: 870х560х620, 60кг.	71 100		
50014	Плита 2-х горелочная газовая Ф2ЖТЛПГ (на подставке)	2 профессиональные чугунные горелки, газовая мощность 13 kW, газ контроль, полностью из н/стали, 1 нейтральная полка из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 802х471,4х1046, 51 кг, г.брутто: 950х650х630, 78кг.	84 060		
	духовки комплектуются противнем и решеткой из нержавеющей стали				

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТЕПЛОВЫЕ ЛИНИИ GRILL MASTER S800/S900

Артикул	Модель	Описание			
Жарочные поверхности и грили 800 серии					
24001	Поверхность жарочная электрическая Ф2ЖТЛПЖЭ (на подставке)	г. нетто 800х830х900, 115 кг, 2 жарочные поверхности (1/2 гладкая, 1/2 рифленая) из чугуна, 2 пакетных выключателя(4 позиции), рабочая температура 50-320 С, мощность 8 кВт, 380 В, разборная конструкция плиты, исполнение полностью из нержавеющей стали, г.брутто 900х900х700, 123 кг, объем 0,6 м3	169 780		
24044	Поверхность жарочная электрическая Ф2ЖТЛПЖЭ (настольная)	г. нетто 800х800х400, 95 кг, 2 жарочные поверхности (1/2 гладкая, 1/2 рифленая) из чугуна, 2 пакетных выключателя(4 позиции), рабочая температура 50-320 С, мощность 8 кВт, исполнение полностью из нержавеющей стали, г.брутто 900х900х600, 118кг	156 850		

Индукционные плиты NEW					
60018	Плита 1- о конфорочная индукционная Ф1ВИП (с термошупом)	инновационная индукционная плита с функцией абсолютного контроля за приготовлением, основные функции новой плиты - автоматическое распознавание посуды, автоотключение, съёмный термошуп, защита от перегрева, индикатор остаточного тепла, поддержание тепла, цифровой сенсорный дисплей. Режимы работы плиты - по мощности - 32 режима, по температуре - 60-240С, по термошупу - от 40 до 160С, Подходит для SousVide. Габаритные размеры нетто 460х360х133, 20 кг брутто 500х450х200 25 кг, 3,5 кВт, 220В	22 000		
60003	Плита 2-х конфорочная индукционная Ф2ИП/800 (настольная)	электрическая, индукционная, 2 зоны нагрева, размер конфорки 320х340 мм, толщина стекла 4 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, увеличенная в диаметре катушка - 230 мм, 10 уровней мощности, мощность 1 зоны 3.5 кВт, диапазон температур 40-280 С, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, min диаметр посуды 100 мм, выполнена полностью из нерж.стали, разборная конструкция плиты и подставки, 7 кВт, габариты нетто 420х817х275, 32 кг, брутто 450х860х330, 51кг	60 620		
60004	Плита 2-х конфорочная индукционная Ф2ИП/800 (на подставке)	электрическая, индукционная, 2 зоны нагрева, размер конфорки 320х340 мм, толщина стекла 4 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, увеличенная в диаметре катушка - 230 мм, 10 уровней мощности, мощность 1 зоны 3.5 кВт, диапазон температур 40-280 С, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, min диаметр посуды 100 мм, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, разборная конструкция плиты и подставки, 7 кВт, габариты нетто 420х817х882, 46 кг, брутто 510х890х920, 72 кг	70 130		
60008	Плита 2-х конфорочная индукционная Ф2ИП/800 (на подставке, пнс)	подставка полностью из нержавеющей стали, электрическая, индукционная, 2 зоны нагрева, размер конфорки 320х340 мм, толщина стекла 4 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, увеличенная в диаметре катушка - 230 мм, 10 уровней мощности, мощность 1 зоны 3.5 кВт, диапазон температур 40-280 С, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 50 кг, min диаметр посуды 100 мм, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, разборная конструкция плиты и подставки, 7 кВт, габариты нетто 420х817х882, 46 кг, брутто 510х890х1000, 72 кг	76 620		
60016	Плита индукционная Ф1ИП/800 (настольная, для WOK сковород)	электрическая, индукционная, 1 зона нагрева, Минимальный диаметр на конфорку 305 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, 5 уровней мощности, мощность 5 кВт, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, 5 кВт, габариты нетто 420х816х244, 25 кг, брутто 510х890х525, 68 кг	40 760		
60017	Плита индукционная Ф1ИП/800 (настольная, для WOK сковород, с краном для залива)	со специальным краном для заливки, индукционная, 1 зона нагрева, Минимальный диаметр на конфорку 305 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, 5 уровней мощности, мощность 5 кВт, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, 5 кВт, габариты нетто 420х816х883, 30 кг, брутто 510х890х525, 70 кг	77 800		

60005	Плита индукционная Ф1ИП/800 (на подставке, для WOK сковород)	электрическая, индукционная, 1 зона нагрева, Минимальный диаметр на конфорку 305 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, 5 уровней мощности, мощность 5 кВт, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, разборная конструкция плиты и подставки, подставка с полкой, 5 кВт, габариты нетто 420x816x882, 42 кг, брутто 510x890x1000, 72 кг	50 840		
60006	Плита индукционная Ф1ИП/800 (для WOK сковород, с краном для залива)	со специальным краном для заливки, индукционная, 1 зона нагрева, Минимальный диаметр на конфорку 305 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, 5 уровней мощности, мощность 5 кВт, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, разборная конструкция плиты и подставки, подставка с полкой, 5 кВт, габариты нетто 420x816x1591, 50 кг, брутто 510x890x700, 72 кг	70 120		
60009	Поверхность жарочная индукционная Ф1ИПЖР/800 (настольная)	настольная индукционная жарочная поверхность(гриль) с плоской поверхностью 700x355 мм из специального сплава(нерж. сталь+алюминий), позволяющего идеально распределить нагрев по всей поверхности, электронная панелью управления с 6 программами приготовления, гриль оснащен лотком для сбора жира и высокими бортами 100 мм, мощность 9 кВт, подключение 380В, габариты нетто 450x816x340 мм, габариты брутто 530x880x580 мм, 0,15 м/3	119 030		
60011	Поверхность жарочная индукционная Ф1ИПЖР/800 (на подставке)	индукционная жарочная поверхность(гриль) с плоской поверхностью 700x365 мм из специального сплава(нерж. сталь+алюминий), позволяющего идеально распределить нагрев по всей поверхности, электронная панелью управления с 6 программами приготовления, гриль оснащен лотком для сбора жира и высокими бортами 100 мм, мощность 9 кВт, подключение 380В, поставляется на разборной подставке из нерж.стали, габариты нетто 450x816x922 мм, габариты брутто 530x880x580 мм, 0,15 м/3	129 260		
60001	Плита 4-х конфорочная индукционная Ф4ИП/800 (на подставке)	электрическая индукционная, 4 зоны нагрева, размер конфорки 320x340 мм, толщина стекла 4 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, увеличенная в диаметре катушка - 230 мм, 10 уровней мощности, мощность 1 зоны 3.5 кВт, диапазон температур 40-280 С, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, min диаметр посуды 100 мм, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, разборная конструкция плиты и подставки, 14 кВт, габариты нетто 802x817x882, 60 кг, брутто 890x890x700, 78 кг	114 780		

60015	Плита 4-х конфорочная индукционная Ф4ИП/800 (настольная)	электрическая индукционная, 4 зоны нагрева, размер конфорки 320х340 мм, толщина стекла 4 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, увеличенная в диаметре катушка - 230 мм, 10 уровней мощности, мощность 1 зоны 3.5 кВт, диапазон температур 40-280 С, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, min диаметр посуды 100 мм, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, разборная конструкция плиты и подставки, 14 кВт, габариты нетто 802х817х249, 42 кг, брутто 890х890х330, 78 кг	105 240		
-------	--	--	---------	--	---

60002	Плита 4-х конфорочная индукционная Ф4ИП/800 (на подставке, пнс)	подставка полностью из нержавеющей стали, электрическая, индукционная, 4 зоны нагрева, размер конфорки 320х340 мм, толщина стекла 4 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, увеличенная в диаметре катушка - 230 мм, 10 уровней мощности, мощность 1 зоны 3.5 кВт, диапазон температур 40-280 С, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, min диаметр посуды 100 мм, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, включая все элементы подставки, разборная конструкция плиты и подставки, 14 кВт, габариты нетто 802х817х882, 60 кг, брутто 890х890х700, 78 кг	119 600		
60019	Плита 4-х конфорочная индукционная Ф4ИП/800 (с борт. для посуды)	увеличенная на 150 мм отбортовка столешницы плиты с 3-х сторон, электрическая, индукционная, 4 зоны нагрева, размер конфорки 320х340 мм, толщина стекла 4 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, увеличенная в диаметре катушка - 230 мм, 10 уровней мощности, мощность 1 зоны 3.5 кВт, диапазон температур 40-280 С, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, min диаметр посуды 100 мм, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, включая все элементы подставки, разборная конструкция плиты и подставки, 14 кВт, габариты нетто 802х817х882, 60 кг, брутто 890х890х700, 78 кг	117 000		
60014	Плита 6-и конфорочная индукционная Ф6ИП/800 (настольная)	электрическая индукционная плита, 6 зон нагрева, размер конфорки 320х340 мм, толщина стекла 4 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, увеличенная в диаметре катушка - 230 мм, 10 уровней мощности, мощность 1 зоны 3.5 кВт, диапазон температур 40-280 С, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, min диаметр посуды 100 мм, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, 21 кВт, габариты нетто 1178х817х275, 72 кг, брутто 1260х880х460 мм, 80 кг	151 100		
60010	Плита 6-и конфорочная индукционная Ф6ИП/800 (на подставке)	электрическая индукционная плита, 6 зон нагрева, размер конфорки 320х340 мм, толщина стекла 4 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, увеличенная в диаметре катушка - 230 мм, 10 уровней мощности, мощность 1 зоны 3.5 кВт, диапазон температур 40-280 С, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, min диаметр посуды 100 мм, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, разборная конструкция плиты и подставки, 21 кВт, габариты нетто 1178х817х882, 95 кг, брутто 1260х880х460, 113 кг	170 820		
60012	Плита 6-и конфорочная индукционная Ф6ИП/800 (на подставке, пнс)	подставка полностью из нержавеющей стали, электрическая, индукционная плита, 6 зон нагрева, размер конфорки 320х340 мм, толщина стекла 4 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, увеличенная в диаметре катушка - 230 мм, 10 уровней мощности, мощность 1 зоны 3.5 кВт, диапазон температур 40-280 С, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, min диаметр посуды 100 мм, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, разборная конструкция плиты и подставки, 21 кВт, габариты нетто 1178х817х882, 95 кг, брутто 1260х880х460, 113 кг	176 900		

Электрические плиты

24020	Плита электрическая Ф2ЖТЛпэ (настольная)	г. нетто 680х480х240, 33 кг, 2 чугунные конфорки 300х300 мм, 6 кВт, 2 переключателя 4 позиции, 220В, полностью из н/стали, вес нетто 33 кг г.брутто 760х560х490, 43 кг	24 500		
24053	Плита электрическая Ф2ЖТЛПЭ (настольная)	г. нетто 800х830х275 мм, 39 кг, 2 конфорки 295х415 мм, 6 кВт, 380В, плита полностью н/стали, г.брутто 870х870х480, 54 кг	48 100		
24010	Плита электрическая Ф2ЖТЛПЭ (на подставке)	г. нетто 800х830х900 мм, 57 кг, 2 конфорки 295х415 мм, 6 кВт, 380 В, плита полностью н/стали, , подставка - н/сталь и сталь с порошковым покрытием, г.брутто 870х870х450, 72 кг	48 500		
24009	Плита электрическая Ф2ЖТЛПДЭ (с духовкой)	г. нетто 800х830х900, 120 кг, 2 конфорки 295х415 мм, 2-а 4-х позиционных переключателя, духовка GN 2/1, 4 направляющих, 90 мм между направляющими, 2 термостата 50-300С, таймер духовки 120 минут, дверь духовки со стеклом, подсветка камеры духовки, плита и духовка полностью из н/стали, разборная конструкция, в комплекте проивень и решетка из н/стали, 10.5 кВт, 380 В, г.брутто 890х890х1150, 150 кг	103 730		
24052	Плита электрическая Ф4ЖТЛпэ (настольная)	г. нетто 900х830х275, 4 конфорки 295х415 мм, 4-е, 4-х позиционных переключателя, 12 кВт, 380В, плита полностью из - н/стали, 99 кг, г.брутто 980х880х480, 110 кг	42 000		

24005	Плита электрическая Ф4ЖТЛпз (на подставке)	г. нетто 900х830х900, 120 кг, 4 конфорки 295х415 мм, 4-е, 4-х позиционных переключателя, 12 кВт, 380В, плита полностью из - н/стали, разборная конструкция плиты и подставки, 112 кг, г.брутто 980х880х450, 132 кг	51 500		
24006	Плита электрическая Ф4ЖТЛпдз (с духовкой)	г. нетто 900х830х900, 180 кг, 4 конфорки КЭ-0.12, большая духовка GN 2/1, 4 направляющих под противни и гастроемкости, 90 мм между направляющими, 2 термостата 50-300С, исполнение духовки - внутри и снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки со стеклом(закаленным), подсветка духовки, таймер духовки со звуковой сигнализацией 120 минут, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки противнем и решеткой из нержавеющей стали, разборная конструкция плиты и духовки, исполнение оборудования полностью из нержавеющей стали, 16.5 кВт 380 В, г.брутто 1050х950х1200, 210 кг	117 350		
24008	Плита электрическая Ф4ПдкЭ (с конвекционной духовкой)	г. нетто 900х830х900, 180 кг, 4 конфорки КЭ-0.12, большая духовка GN 2/1, 4 направляющих под противни и гастроемкости, 90 мм между направляющими, 2 термостата 50-300С, исполнение духовки - внутри и снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки со стеклом(закаленным), подсветка духовки, таймер духовки со звуковой сигнализацией 120 минут, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки противнем и решеткой из нержавеющей стали, разборная конструкция плиты и духовки, 16.7 кВт 380 В, г.брутто 970х880х1050, 191 кг	131 390		
24006т	Плита электрическая ф4ЖТЛпдз(т) (с духовкой)	г. нетто 1050х830х860, 164 кг, 4 конфорки КЭ -0,12, 4 4-х позиционных переключателя, съемные боковые полки плиты +150 мм к рабочей поверхности плиты, большая духовка GN 2/1, 4 направляющих под противни и гастроемкости, 90 мм между направляющими, 2 термостата 50-300С, исполнение духовки - внутри сталь, снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки глухая, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки 2 противнями из стали, разборная конструкция плиты и духовки, 16.5 кВт 380 В, 16.5 кВт, 380 В, г.брутто: 1130х900х1050мм, 192 кг	93 800		
24025	Плита электрическая Ф4ПДКЭ/900 (с духовкой)	г. нетто 1050х850х860, 150 кг, 4 конфорки КЭ -0,12, 4 4-х позиционных переключателя, съемные боковые полки плиты съемные боковые полки плиты +190 мм к рабочей поверхности плиты, увеличенная духовка GN 2/1, 4 направляющих под противни и гастроемкости, 2 термостата 50-300С, исполнение духовки - внутри сталь, снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки глухая, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки 2 противнями из стали, 18 кВт 380 В, 380 В, г.брутто 1110х880х1070, 1,03м/3,167кг	99 500		
24031	Плита электрическая на подставке Ф4ПЭ/900	Новая модель 900 серии, выполнена полностью из нержавеющей стали, поставляется на закрытом стенде с дверьми, г. нетто 800х932х400, 100 кг 4 конфорки 300х300 мм, 4-е, 4-х позиционных переключателя, 12 кВт, 380В, плита полностью из - н/стали, разборная конструкция плиты и подставки, 112 кг, г.брутто 980х880х450, 132 кг	70 000		

24012	Плита электрическая Ф6ЖТЛПЭ (на подставке)	г. нетто 1400x830x900, 185 кг, 6 чугунных ТЭНовых конфорок, 295x415 мм, 6 4-х позиционных переключателей, конфорки 295x415 мм, 18 кВт 380В, полностью из н/с, подставка с полкой полностью разборная, разборная конструкция плиты и подставки, исполнение - полностью из нержавеющей стали, г.брутто 1550x950x450, 215 кг	71 200		
24013	Плита электрическая Ф6ЖТЛПДЭ (с духовкой)	г. нетто 1400x830x900, 220 кг, 6 конфорок, большая духовка GN 2/1, 4 направляющих под противни и габаритности, 90 мм между направляющими, 2 термостата 50-300С, исполнение духовки - внутри и снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки со стеклом(закаленным), подсветка камеры духовки, таймер духовки со звуковой сигнализацией 120 минут, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки противнем и решеткой из нержавеющей стали, разборная конструкция плиты и духовки, исполнение оборудования - полностью из нержавеющей стали 22.5 кВт 380В, г.брутто 1470x870x1050, 260 кг	145 500		
24014	Плита электрическая Ф6ПДКЭ (с конвекционной духовкой)	г. нетто 1400x830x900, 260 кг, 6 конфорок, большая духовка GN 2/1, 4 направляющих под противни и габаритности, 90 мм между направляющими, 2 термостата 50-300С, исполнение духовки - внутри и снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки со стеклом(закаленным), подсветка камеры духовки, таймер духовки со звуковой сигнализацией 120 минут, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки противнем и решеткой из нержавеющей стали, разборная конструкция плиты и духовки, 22.7 кВт 380В, г.брутто 1470x900x1060, 303 кг	155 510		
Духовки элекрические					
24015	Духовка электрическая Ф2ЖТЛКДЭ (с конвекцией)	г.нетто: 800x830x645, 75 кг, духовка с конвекцией GN 2/1, исполнение духовки - внутри и снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки со стеклом(закаленным), подсветка камеры духовки, таймер духовки со звуковой сигнализацией 120 минут, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки противнем и решеткой из нержавеющей стали, 4,6 кВт, г.брутто: 870x860x850, 110 кг	93 300		
24021	Духовка электрическая Ф2ЖТЛДЭ	г.нетто: 800x830x645, 75 кг, духовка GN 2/1, исполнение духовки - внутри и снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки со стеклом(закаленным), подсветка камеры духовки, таймер духовки со звуковой сигнализацией 120 минут, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки противнем и решеткой из нержавеющей стали, 4,5 кВт, г.брутто: 870x860x850, 96 кг	82 820		

Сковороды электрические					
24016	Сковорода электрическая ФЗЖТЛСЖЭ	г. нетто 850х787(945)х979(1769), 164 кг, 7,6 кВт, 380 В, регулировка температуры 50-320С, чаша-пищ. чугун, угол подъема 60 градусов, рабочий объем - 50 л., корпус - полностью из н/стали, г.брутто 950х1050х1160, 205 кг	132 000		
24045	Сковорода электрическая Ф6ЖТЛСЖЭ	электрическая мощность 12 кВт, 380 В, чаша - пищ. чугун, угол подъема 60 гр, рабочий объем-90 л., площадь чаши 0,45 м2, регулировка температуры 50-320 С, на закрытом стенде, регулируемые ножки, г. нетто 1144х1011х980,315 кг., г.брутто:1230х1070х1200, 340кг, полностью из н/стали	206 940		
Котлы пищеварочные электрические					
24017	Котел электрический ФЗКпЭ (ручное управление)	100 л, паровая рубашка, 3 ручные программы, высокоточный электронный термостат, заливной/кран для мойки, сливной кран, 12 кВт, 380 В, г. Нетто: 800х960х1130, 98 кг, полностью из н/стали, г.брутто: 890х1010х1240, 131 кг	290 000		
Мармит электрический					
24062	Мармит электрический МЭ800-1 (настольный)	Мармит электритический GRILL MASTER произведен полностью из нержавеющей стали и предназначен для сохранения в горячем состоянии супов, соусных блюд и гарниров, а также для раздачи их потребителям. Снабжен терморегулятором 0-85С, сливным краном и выключателем. В базовой комплектации поставляется с 4-мя ёмкостями GN 1/6 и 1 ёмкостью GN 1/3 на ножках, Габаритные размеры 400х816х312, 16,1 кг, 1,5 кВт, 220В	61 080	НОВИНКА	
24060	Мармит электрический МЭ800-1	Мармит электритический GRILL MASTER произведен полностью из нержавеющей стали и предназначен для сохранения в горячем состоянии супов, соусных блюд и гарниров, а также для раздачи их потребителям. Снабжен терморегулятором 0-85С, сливным краном и выключателем. В базовой комплектации поставляется с 4-мя ёмкостями GN 1/6 и 1 ёмкостью GN 1/3, на разборной подставке из нержавеющей стали, Габаритные размеры 400х816х900, 29,3 кг, 1,5 кВт, 220В	74 880	НОВИНКА	
Фритюрницы электрические					

24022	Фритюрница электрическая ФЖТЛФрЭ	1 ванна, min 8л./ рабочий max 19л., г. нетто 402x860x980, 41 кг, 4.4 кВт, 220В сливной кран, регулировка температуры 50-200 С, полностью из н/стали, г.брутто 470x880x1180, 64 кг	57 840		
24019	Фритюрница электрическая Ф2ЖТЛФрЭ	2 ванны, max 12+12 (мин. рабочий 5,5л+5,5л, макс. рабочий 9л+9л), габариты корзины 230x293 мм, 800x860x980, 67 кг, 12 кВт 380В, 2 сливных крана, регулировка температуры 50-195 С, закрытый стенд с дверцами полностью из н/стали, г.брутто 950x1010x1280, 97 кг	115 820		
Нейтральные элементы 800 серии					
40004	Стол-тумба 800 серии (800x800 мм)	Нейтральный элемент 800 линии, выполнен полностью из нержавеющей стали с 3 полками, г. нетто 800x830x1050	55 820		
40005	Стол-тумба 800 серии (500x800 мм)	Нейтральный элемент 800 линии, выполнен полностью из нержавеющей стали с 3 полками, г. нетто 500x830x1050	52 340		
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ GRILL MASTER S600 NEW					
24032	Плита электрическая Ф2ПЭ/600 (закрытый стенд)	г. нетто 800x600x1040, 90 кг, 2 конфорки, закрытый стенд с дверцами, полностью из н/стали, разборная конструкция, 6 кВт 380 В, г.брутто 950x750x1350, 90 кг	80 450		
24032o	Плита электрическая Ф2ПЭ/600 (открытый стенд)	г. нетто 800x600x1040, 70 кг, 2 конфорки, открытый стенд с полкой, полностью из н/стали, разборная конструкция, 6 кВт 380 В, г.брутто 950x750x700, 85 кг	54 990		

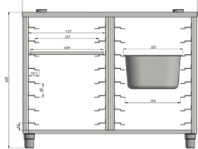
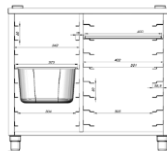
24033	Плита с духовкой электрическая Ф2ПДЭ/600	г. нетто 800х600х1040, 120 кг, 2 конфорки КЭ-0,12, духовка 4 уровня GN 1/1 исполнение духовки - внутри и снаружи нержавеющей сталь, дверь духовки со стеклом(закаленным), подсветка камеры духовки, таймер духовки со звуковой сигнализацией 120 минут, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки противнем и решеткой из нержавеющей стали, разборная конструкция плиты и духовки, 10,5 кВт 380 В, г.брутто 950х750х1350, 150 кг	124 550		
24034	Плита электрическая Ф3ПЭ/600 (закрытый стенд)	г. нетто 1180х600х1040, 110 кг, 3 конфорки, открытый+закрытый стенд с дверцами и полками, полностью из н/стали, разборная конструкция, 9 кВт 380 В, г.брутто 1270х750х1350, 110 кг	98 690		
24034о	Плита электрическая Ф3ПЭ/600 (открытый стенд)	г. нетто 1180х600х1040, 110 кг, 3 конфорки КЭ-0,12, открытый стенд с полкой, полностью из н/стали, разборная конструкция плиты и подставки, 9 кВт 380 В, г.брутто 1270х750х700, 105 кг	92 500		
24030	Фритюрница электрическая Ф2ФРЭ/600	2 ванны 12+12 л, 2 сливных крана, регулировка температуры 50-200 С, полностью из н/стали, г. нетто 800х600х1040, 67 кг, 7.6 кВт 380В, г.брутто 950х750х1350, 80 кг	117 440		
24051	Поверхность жарочная электрическая Ф2ПЖЭ/600 (настольная)	чугунная комбинированная жарочная поверхность, 1/2 гладкая, 1/2 рифленая, настольный вариант, полностью из н/стали, 2 зоны нагрева, 2 терморегулятора 50-320С, мощность 7,2 кВт, в комплекте фарфук жарочной поверхности из н/стали, г. нетто 800х600х442, 50 кг, г.брутто 950х750х630, 70кг 380В	69 620		
24050	Поверхность жарочная электрическая Ф2ПЖЭ/600 (открытый стенд)	чугунная комбинированная жарочная поверхность, 1/2 гладкая, 1/2 рифленая, настольный вариант, полностью из н/стали, 2 зоны нагрева, 2 терморегулятора 50-320 С, мощность 7,2 кВт, в комплекте фарфук жарочной поверхности из н/стали, г. нетто 800х600х1084, 66 кг г.брутто 950х750х630, 90кг, 380В	80 800		

24042	Плита 1-конфорочная Ф1пЭ(1 конфорка,550х550)	1-о конфорочная низкая плита, конфорка 295х415 мм, 3 кВт, 220 В, пакетный выключатель 3 позиции нагрева, полностью из н/стали, г. нетто 550х550х475 мм, 20 кг, брутто 640х640х650 мм, 41 кг	26 960		
24043	Плита 2-конфорочная Ф1пЭ(2 конфорки,750х750)	2-х конфорочная низкая плита, 2 конфорки образуют поверхность 415х590 мм,общая мощность 6 кВт, 220 В, 2 зоны нагрева с раздельным управлением температуры нагрева, пакетный выключатель 3 позиции нагрева, полка из н/стали, плита полностью из н/стали, г.нетто 750х750х475 мм, 25 кг, г.брутто 810х840х670 мм, 66 кг	39 500		
24054	Плита 1-конфорочная Ф1пЭ(1 конфорка,550х550) (4 кВт)	1-о конфорочная низкая плита, конфорка 295х415 мм, 4 кВт, 220 В, пакетный выключатель 3 позиции нагрева, полностью из н/стали, г. нетто 550х550х480 мм, 26 кг, брутто 640х640х650 мм, 41 кг	28 200		
24055	Плита 2-конфорочная Ф1пЭ(2 конфорки,750х750) (8 кВт)	2-х конфорочная низкая плита, 2 конфорки образуют поверхность 415х590 мм,общая мощность 8 кВт, 380В, зоны нагрева с раздельным управлением температуры нагрева, пакетный выключатель 3 позиции нагрева, полка из н/стали, плита полностью из н/стали, г.нетто 750х750х500 мм, 50 кг, г.брутто 810х840х670 мм, 66 кг	43 390		
13056	Стол-тумба 600 серии (450х600 мм)	составной элемент 600 линии, стол на закрытой подставке с 2 полками без дверей, полностью из н/стали, г.нетто 450х600х1050, 33кг, г.брутто: 600х750х700, 53 кг.	31 340		
духовки комплектуются противнем и решеткой					
Подставки под плиты и духовки					

13071	Подставка под духовку Ф1/Ф2	выполнена из нержавеющей стали, с дополнительной полкой	19 910		
40001	Подставка ПБ800/800 (ч/м)	Подставка под плиты Ф2ЖТЛПЭ арт. 24010, Ф2ПЖГ/800 арт. 50008, Ф2ЖТЛПЖЭ арт. 24001, Ф4ПГ/800 арт. 50002, Ф4ЖТЛСПГ арт. 50031, Ф4ИП/800 арт. 60001, выполнена из нержавеющей стали и стали с порошковым покрытием, имеет разборную конструкцию, оснащена 1 нейтральной полкой из нержавеющей стали, г. нетто: 803x730x653 мм 16 кг, г.брутто: 830x380x110 мм, 18 кг	21 180		
40027	Подставка ПБ800/800 (н/с)	Подставка под плиту Ф4ИП/800 арт. 60002, выполнена полностью из нержавеющей стали, имеет разборную конструкцию, оснащена 1 нейтральной полкой из нержавеющей стали, г. нетто: 803x730x653 мм 16 кг, г.брутто: 830x380x110 мм 18 кг	27 550		
40028	Подставка ПБ800/800 (доп. полка)	Подставка под плиты Ф2ЖТЛПЭ арт. 24010, Ф2ПЖГ/800 арт. 50008, Ф2ЖТЛПЖЭ арт. 24001, Ф4ПГ/800 арт. 50002, Ф4ЖТЛСПГ арт. 50031, Ф4ИП/800 арт. 60001, выполнена из нержавеющей стали и стали с порошковым покрытием, имеет разборную конструкцию, оснащена 2 нейтральными полками из нержавеющей стали, г. нетто: 803x730x653 мм 16 кг, г.брутто: 830x380x110 мм 18 кг	36 780		
40013	Подставка ПБ600/800 (ч/м)	Подставка под плиты Ф2ПЭ/600 арт. 24032о, Ф2ПЖЭ/600 арт. 24037о, Ф2ПГ/600 арт. 50037о, выполнена из нержавеющей стали и стали с порошковым покрытием, имеет разборную конструкцию, оснащена 1 нейтральной полкой из нержавеющей стали, г. нетто: 803x730x653 мм 14 кг, г.брутто: 830x380x110 мм, 16 кг	14 770		
40018	Подставка ПБ800/450 (ч/м)	Подставка под плиты Ф2ИП/800 арт. 60004, Ф1ИПЖР/800 арт. 60011, выполнена из нержавеющей стали и стали с порошковым покрытием, имеет разборную конструкцию, оснащена 1 нейтральной полкой из нержавеющей стали, г. нетто: 803x730x653 мм 14 кг, г.брутто: 830x380x110 мм, 16 кг	15 190		
40031	Подставка ПБ800/450 (н/с)	Подставка под плиты Ф2ИП/800 арт. 60004, Ф1ИПЖР/800 арт. 60011, выполнена полностью из нержавеющей стали, имеет разборную конструкцию, оснащена 1 нейтральной полкой из нержавеющей стали, г. нетто: 803x730x653 мм 14 кг, г.брутто: 830x380x110 мм, 16 кг	20 810		
40014	Подставка ПБ600/1120 (ч/м)	Подставка под плиты Ф3ПЭ/600 арт. 24034о, Ф3ПГ/600 арт. 50043о, выполнена из нержавеющей стали и стали с порошковым покрытием, имеет разборную конструкцию, оснащена 1 нейтральной полкой из нержавеющей стали, г. нетто: 803x730x653 мм 15 кг, г.брутто: 830x380x110 мм, 17 кг	16 770		
40002	Подставка ПБ800/1400 (ч/м)	Подставка под плиту Ф6ЖТЛПЭ арт. 24012, выполнена из нержавеющей стали и стали с порошковым покрытием, имеет разборную конструкцию, оснащена 1 нейтральной полкой из нержавеющей стали, г. нетто: 1550x950x650 мм 21 кг, г.брутто: 1420x200x170 мм, 23 кг	22 970		
40038	Подставка ПБ800/1400 (доп. полка)	Подставка под плиту Ф6ЖТЛПЭ арт. 24012, выполнена из нержавеющей стали и стали с порошковым покрытием, имеет разборную конструкцию, оснащена 2 нейтральными полками из нержавеющей стали, г. нетто: 1550x950x650 мм, 21 кг, г.брутто: 1420x200x170 мм, 23 кг	32 190		
40019	Подставка ПБ800/1180 (ч/м)	Подставка под плиту Ф6ПГ/800 арт. 50005, Ф6ИП/800 арт. 60010, Ф6ЖТЛСПГ арт. 50011, Ф6ЖТЛСПГ (2+2) арт. 50020п, выполнена из нержавеющей стали и стали с порошковым покрытием, имеет разборную конструкцию, оснащена 1 нейтральной полкой из нержавеющей стали, г. нетто: 1550x950x650 мм, 21 кг, г.брутто: 1420x200x170 мм, 23 кг	24 740		

40035	Подставка ПБ800/1180 (н/с)	Подставка под плиту Ф6ПГ/800 арт. 50005, Ф6ИП/800 арт. 60010, Ф6ЖТЛСПГ арт. 50011, Ф6ЖТЛСПГ (2+2) арт. 50020п, выполнена полностью из нержавеющей стали, имеет разборную конструкцию, оснащена 1 нейтральной полкой из нержавеющей стали, г. нетто: 1550х950х650 мм, 21 кг, г.брутто: 1420х200х170 мм, масса 23 кг	33 400		
-------	----------------------------	--	--------	--	--

40036	Подставка ПБ800/1180 (доп. полка)	Подставка под плиту Ф6ПГ/800 арт. 50005, Ф6ИП/800 арт. 60010, Ф6ЖТЛСПГ арт. 50011, Ф6ЖТЛСПГ (2+2) арт. 50020п, выполнена из нержавеющей стали и стали с порошковым покрытием, имеет разборную конструкцию, оснащена 2 нейтральными полками из нержавеющей стали, габариты брутто 1420x200x170, 23 кг	42 630		
ПАРОКОНВЕКЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ GRILL MASTER					
Электрические пароконвектоматы					
22105	Пароконвектомат ПКЭБ/6	6 уровней под габаритности GN 1/1 325x530 мм или пекарский лист 600x400 мм, шаг уровней 80мм, электромеханическое управление, 4 режима работы, 2 мощных вентилятора с реверсом, автоматическое поддержание температуры в пределах 50-320С, система автоматического и ручного пароувлажнения 0-100%, двойная система парообразования (парогенератор+инжекционный впрыск), дверь пароконвектомата из двойного термостойкого стекла, открывающееся внутреннее стекло, подсветка камеры, душ, 10,8 кВт в режиме конвекция и пароконвекция, 6,2 кВт в режиме чистого пара, полностью из нерж/стали, г.нетто 960x832x886,130 кг; г.брутто:1040x912x1136 мм, 155 кг, объем 1,08м³	248 200	НОВАЯ ЦЕНА	
22106	Пароконвектомат ПКЭИ/6	6 уровней под габаритности GN 1/1 325x530 мм или пекарский лист 600x400 мм, шаг уровней 80мм, электромеханическое управление, 3 режима работы, 2 мощных вентилятора с реверсом, автоматическое поддержание температуры в пределах 50-320С, система автоматического и ручного пароувлажнения 0-100%, инжекционная система парообразования, дверь пароконвектомата из двойного термостойкого стекла, открывающееся внутреннее стекло, подсветка камеры, душ, система отвода конденсата с двери, 10,8 кВт, полностью из нерж/стали, г.нетто 960x832x886,120 кг; г.брутто:1040x912x1136 мм, 145 кг, объем 1,08м³	210 700	НОВАЯ ЦЕНА	
22103	Пароконвектомат ПКЭ/10Г (с парогенератором)	10 уровней под габаритности GN 1/1 325x530 мм или пекарский лист 600x400 мм, шаг уровней 80 мм, электромеханическое управление, 4 режима работы, 3 мощных вентилятора с реверсом, автоматическое поддержание температуры в пределах 50-320С, система автоматического и ручного пароувлажнения, двойная система парообразования (парогенератор+инжекционный впрыск), дверь пароконвектомата из двойного термостойкого стекла, открывающееся внутреннее стекло, подсветка камеры, душ, 16 кВт в режиме конвекция и пароконвекция, 6 кВт в режиме чистого пара, полностью из нерж/стали, г.нетто 1076x868x1128 мм, 170 кг; г.брутто:1160x1000x1330 мм, 257кг	310 800	НОВАЯ ЦЕНА	
22111	Пароконвектомат ПКЭ/10Г (с парогенератором и рег. скорости)	Новая модель бойлерного пароконвектомата с возможностью регулировки скорости вращения вентиляторов, 10 уровней под габаритности GN 1/1 325x530 мм или пекарский лист 600x400 мм, шаг уровней 80 мм, электромеханическое управление, 4 режима работы, 3 мощных вентилятора с реверсом, автоматическое поддержание температуры в пределах 50-320С, система автоматического и ручного пароувлажнения, двойная система парообразования (парогенератор+инжекционный впрыск), дверь пароконвектомата из двойного термостойкого стекла, открывающееся внутреннее стекло, подсветка камеры, душ, 16 кВт в режиме конвекция и пароконвекция, 6 кВт в режиме чистого пара, полностью из нерж/стали, г.нетто 1076x868x1128 мм, 170 кг; г.брутто:1160x1000x1330 мм, 259кг	359 350	НОВАЯ ЦЕНА	
40008	Подставка под пароконвектомат ПКЭ/10Г	12 направляющих под габаритности и или пекарские листы 600x400, подходит под пароконвектомат арт.22103, 22111 и конвекционную печь арт. 22227, полностью из н/стали, г.нетто: 1070x800x670, 39 кг, г.брутто: 1080x820x870, 42кг	38 310		

40012	Подставка под пароконвектомат ПКЭБ/6	16 направляющих под противни 600x400 мм и габаритности формата GN 1/1 325x530 мм, подходит для моделей пароконвектоматов ПКЭБ/6 и ПКЭИ/6, арт.22105, 22106, со стопорами безопасности, шаг уровней 80 мм, полностью из нержавеющей стали, габариты нетто 960x733x808 мм, масса 32 кг, брутто 980x900x1000 мм	41 650		
Газовые пароконвектоматы					
13042	Пароконвектомат газовый ПКГ6/Г (бойлерный)	Газовый бойлерный пароконвектомат ПКГ6/Г на 6 габаритности GN 1/1 или противней 600x400 мм. 3 режима: пар, конвекция, пароконвекция. Электрический бойлер для приготовления в режиме "чистый пар", двойная система парообразования - инжекторная и бойлерная. Корпус и камера пароконвектомата выполнены полностью из высококачественной нержавеющей стали, дверь - из двойного закаленного жаропрочного стекла. Внутреннее стекло печи снабжено опцией легкого открытия для чистки.. Комплексная система газ-контроль. Два мощных вентилятора печи с функцией реверсного движения для равномерного приготовления. Автоматическая и ручная система регулировки влажности, таймером на 120 минут. Автоматическое поддержание температуры в пределах от 75 до 300С. Газовая мощность 9 кВт, электрическая 6,5 кВт, настроен на метан, габариты нетто 960x890x960 мм 135 кг, брутто1030x920x1210, 1,14м3, 150 кг	439 340	НОВАЯ ЦЕНА	
13040	Пароконвектомат газовый ПКГ/И	6 уровней под габаритности GN 1/1 325x530 мм или пекарский лист 600x400 мм, шаг уровней 80 мм, электромеханическое управление, 2 мощных вентилятора с реверсом, автоматическое поддержание температуры в пределах 75-300С, система автоматического и ручного пароувлажнения, система парообразования - инжекторный впрыск, дверь пароконвектомата из двойного термостойкого стекла, открывающееся внутреннее стекло, подсветка камеры, низкий расход газа, работа от природного и баллонного газа, газовая мощность 9 кВт, 220 В, электрическая мощность 0.5 кВт полностью из нерж/стали, совместим для установки на расстоечный шкаф РПК 7арт.22139, настроен на метан, г.нетто 850x869x960мм, 115 кг; г.брутто:940x960x1210 мм,140кг	316 550	НОВАЯ ЦЕНА	
40010	Подставка под пароконвектомат газовый ПКГ6/Г	8 направляющих под противни/пекарские листы 600x400+8 направляющих под габаритности GN1/1, выполнена полностью из нержавеющей стали, с фиксаторами положения пароконвектомата ПКГ6/Г, шаг между уровнями 80 мм, г. нетто 960x790x808 мм, брутто 1050x880x1060 мм	40 510		
40009	Подставка под пароконвектомат газовый ПКГ/И	8 направляющих под противни/пекарские листы 600x400+8 направляющих под габаритности GN1/1, выполнена полностью из нержавеющей стали, с фиксаторами положения пароконвектомата ПКГ/И, шаг между уровнями 80 мм, г. нетто 850x790x823 мм, брутто 870x800x830 мм, 0,58м3	39 880		

Конвекционные печи					
22228	Печь конвекционная ФЖШ/1 (один вентилятор)	4 уровня, инжекторное пароувлажнение, 1 мощный вентилятор конвекции пр-во Германия, таймер 120 минут, 2-ное закаленное стекло, регулировка влажности, камера полностью из нерж.стали, с подсветкой камеры, под противни 424х335, 4 противня из нерж. стали в комплекте, подходит под установку на расстоечный шкаф РПК 4 г.нетто 595х613х574, 35 кг, полностью из н/стали, 3 кВт 220В, г.брутто 680х700х830, 42кг	50 750	НОВАЯ ЦЕНА	
22218	Печь конвекционная ФЖШ/1	4 уровня, инжекторное пароувлажнение, 2 вентилятора для лучшей выпечки, таймер 120 минут, 2-ное закаленное стекло, регулировка влажности, камера полностью из нерж.стали, под противни 424х335, 4 противня из нерж. стали в комплекте, подходит под установку на расстоечный шкаф РПК 4 г.нетто 595х613х574, 35 кг, полностью из н/стали, 2.6 кВт 220В, г.брутто 680х700х830, 47кг	56 800	НОВАЯ ЦЕНА	
22229	Печь конвекционная ФЖШ/2 (лайт)	4 уровня под противень 600х400, шаг уровней 75 мм, инжекторное пароувлажнение, 2 вентилятора, таймер 120 минут, 2-ное закаленное стекло, подходит под установку на расстоечный шкаф РПК 2, камера полностью из н/стали, корпус - нержавеющая сталь+оцинкованная сталь с порошковым покрытием, поставляется без противней, г.нетто 800х842х515 мм, 70 кг, 6.0 кВт, 220/380В, г.брутто 880х770х765 мм, 80 кг	77 500	НОВАЯ ЦЕНА	
22225	Печь конвекционная ФЖШ/2	4 уровня под противень 600х400, шаг уровней 75 мм, инжекторное пароувлажнение, 2 вентилятора с реверсом для лучшего приготовления, таймер 120 минут, 2-ное закаленное стекло, регулировка влажности 0-100%, подходит под установку на расстоечный шкаф РПК 2, камера полностью из н/стали, корпус - нержавеющая сталь, без противней, г.нетто 800х842х515 мм, 70 кг, полностью из н/сталь, 5.8 кВт, 220/380В, г.брутто 880х770х765 мм, 80 кг	108 760	НОВАЯ ЦЕНА	
22226	Печь конвекционная ФЖШ/3	6 уровней под противни 600х400, шаг уровней 80 мм, инжекторное пароувлажнение с автоматическим регулируемым режимом 0-100%, 2 вентилятора с реверсом для лучшего качества приготовления, таймер на 120 минут, 2-ное закаленное стекло, внутренне стекло открывающиеся для легкой мойки, подходит под установку на расстоечный шкаф РПК 6, камера полностью из н/стали, корпус-полностью из н/стали, под противни 600х400, поставляется без противней, г.нетто 850х844х774, 84 кг, вся из н/стали, 10.8 кВт 380В, г.брутто 930х924х1024, 99 кг	148 800	НОВАЯ ЦЕНА	
22227	Печь конвекционная ФЖШ/10	10 уровней под габаритности GN 1/1 или противень 600х400, шаг уровней 80 мм, инжекторное пароувлажнение с автоматическим и ручным режимами регулировки влажности 0-100%, 3 вентилятора с реверсом для лучшего качества приготовления, таймер на 120 минут, 2-ное закаленное стекло, внутренне стекло открывающиеся для легкой мойки, режим принудительного пароувлажнения, камера полностью из н/стали, корпус-полностью из н/стали, под противни 600х400 и GN1/1, поставляется без противней, г.нетто 850х820х1218 мм, 160 кг, полностью из н/стали, 16 кВт, 380В, г.брутто 930х920х1450 мм, 163 кг	238 500	НОВАЯ ЦЕНА	

40103	Подставка под печь конвекционную ФЖШ/10	Произведена полностью из н/стали для конвекционной печи ФЖШ/10, арт. 22227, со стопорами для надежной фиксации конвекционной печи, подставка укомплектована 6 направляющими под противни 600x400 и GN 1/1	20 500		
Пароварки с парогенераторами					
22132	Пароварка электрическая Ф2П1Э	1 камера из н/стали, 5 уровней под противни и гастроемкости 650x550 и 325x550; производительность за 1 загрузку - 210шт манты (42шт манты на 1 противень); мощный бойлерный парогенератор из н/стали, безопасное, плавное открытие дверцы с выпуском пара, таймер на 120 минут с сигналом, подставка из н/стали и противень с перфорацией 650x550x15 мм в комплекте, 6 кВт, г.нетто 860x860x1470 мм, 50 кг; г.брутто:930x900x1680, 137 кг, Максимальная температура внутри камеры - 102 C	232 970		
22131	Пароварка электрическая Ф2П2Э	2 камеры из н/стали, 10 уровней под противни и гастроемкости 650x550 и 325x550; производительность за 1 загрузку - 420шт манты (42шт манты на 1 противень), 2 мощных бойлерных парогенератора из н/стали, безопасное, плавное открытие дверцы с выпуском пара, таймер на 120 минут с сигналом, подставка из н/стали и противень с перфорацией 650x550x15 мм в комплекте, 12 кВт, г.нетто 860x860x1780 мм, 90 кг; г.брутто:930x900x1950, 208кг, Максимальная температура внутри камеры - 102 C	313 460		
Жарочные шкафы					
22301	Шкаф жарочный шжэ/1	2 терморегулятора, температурный режим 50-320 C, 4 уровня для противней 530x470x30, исполнение - лицевые панели нержавеющая сталь, боковые оцинкованная сталь, внутренняя камера - нержавеющая сталь, в комплекте с подставкой и 3 противнями из стали, 4,5 кВт, 220В, г.нетто 800x706x1080 мм, 70кг; г.брутто:890x750x1300 мм, 0,86м/3, 85кг	49 710		
22302	Шкаф жарочный шжэ/2	2 модульные секции, 2 терморегулятора на каждый модуль, температурный режим 50-320 C, 4 уровня каждой секции для противней 530x470x30, исполнение - лицевые панели нержавеющая сталь, боковые оцинкованная сталь, внутренняя камера - нержавеющая сталь в комплекте с подставкой и 6 противнями из стали, 9 кВт, 380В/220В, г.нетто 800x706x1505 мм, 125кг; г.брутто:860x750x1680, 1,09м/3 140кг	93 560		

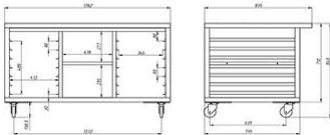
22303	Шкаф жарочный шжз/3	3 модульные секции, 2 терморегулятора на каждый модуль, температурный режим 50-320 С, 4 уровня каждой секции для противней 530x470x30, исполнение - лицевые панели нержавеющая сталь, боковые оцинкованная сталь, внутренняя камера - нержавеющая сталь, в комплекте с подставкой и 9 противнями из стали, 13,5 кВт, 380/220В, г.нетто 800x706x1505 мм, 172; г.брутто:860x750x1680, 197кг	136 220		
-------	---------------------	---	---------	--	---

Мукопросеиватель					
70001	Мукопросеиватель ПМ/1	выполнен полностью из нержавеющей стали, размер ячейки сита 1,2х1,2 мм, производительность 150 кг/ч, съемный бункер для муки, магнитная сепарация, высокопроизводительный генератор колебаний для лучшего просеивания, рыхления и насыщения кислородом, мощность 0,09 кВт, г. нетто: 458х626х875, 37 кг; г.брутто 550х716х1125, 48 кг, мм, 0,4м/3	61 670		
Пекарские подовые шкафы					
22309	Шкаф жарочно-пекарский ШПЭ/1	новое поколение подовых шкафов с электронным управлением, внутренние габариты секции 870х680х185мм, на 2 пекарских противня 600х400 или 700х450, про-ть за 1 цикл выпечки - 24 буханки (форма Л7)/14 батонов/10 багетов, большая рабочая камера, выполненная полностью из нержавеющей стали, электронная панель управления, раздельное управления температурой нагрева ТЭНов свода и пода с шагом регулировки температуры один градус, ручное пароувлажнение, 16 программируемых режимов работы, таймер приготовления, режим отложенного запуска печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 5-300С, шибер, яркая подсветка камеры, дверь шкафа с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия. Все элементы шкафа произведены полностью из нержавеющей стали, включая нагревательные элементы, габариты нетто 1312х1094х669 мм, 7.2 кВт, 380 В	195 750		
22310	Шкаф жарочно-пекарский ШПЭ/1 (400 С, с парогенератором)	версия шкафа с max. температурой приготовления до +400С, внутренние габариты секции 870х680х185мм, на 2 пекарских противня 600х400 или 700х450, про-ть за 1 цикл выпечки - 24 буханки (форма Л7)/14 батонов/10 багетов, большая рабочая камера, выполненная полностью из нержавеющей стали, электронная панель управления, раздельное управления температурой нагрева ТЭНов свода и пода с шагом регулировки температуры один градус, бойлерное пароувлажнение, 16 программируемых режимов работы, таймер приготовления, режим отложенного запуска печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 5 - 400С, шибер, яркая подсветка камеры, дверь шкафа с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия, максимальная мощность шкафа с работающим бойлерным пароувлажнением 10.3 кВт (7,3 кВт + 3 кВт), 380В Все элементы шкафа произведены полностью из нержавеющей стали, включая нагревательные элементы, габариты нетто 1312х1193х669 мм	220 170		

22307	Шкаф жарочно-пекарский ШПЭ/2	новое поколение подовых секционных шкафов с электронным управлением, внутренние габариты каждой секции 870х680х185мм, на 4 пекарских противня 600х400 или 700х450, про-ть за 1 цикл выпечки - 48 буханок (форма Л7)/28 батонов/20 багетов, большая рабочая камера, выполненная полностью из нержавеющей стали, электронная панель управления, раздельное управления температурой нагрева ТЭНов свода и пода с шагом регулировки температуры один градус,ручное пароувлажнение каждой секции, 16 программируемых режимов работы, таймер приготовления, режим отложенного запуска печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 5-300С, шибер, яркая подсветка каждой камеры, двери секций шкафа с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия. Все элементы шкафа произведены полностью из нержавеющей стали, включая нагревательные элементы, шкаф имеет разборную конструкцию, габариты нетто 1312х1094х1460 мм, 14.4 кВт, 380 В	387 370		
22312	Шкаф жарочно-пекарский ШПЭ/2 (400 С, с парогенераторами)	версия шкафа с max. температурой приготовления до +400С, внутренние габариты каждой секции 870х680х185мм, на 4 пекарских противня 600х400 или 700х450, про-ть за 1 цикл выпечки - 48 буханок (форма Л7)/28 батонов/20 багетов, большая рабочая камера, выполненная полностью из нержавеющей стали, электронная панель управления, раздельное управления температурой нагрева ТЭНов свода и пода с шагом регулировки температуры один градус, бойлерное пароувлажнение каждой секции, 16 программируемых режимов работы, таймер приготовления, режим отложенного запуска печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 5-400С, шибер, яркая подсветка камеры, дверь шкафа с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия, максимальная мощность шкафа с работающим бойлерным пароувлажнением. Все элементы шкафа произведены полностью из нержавеющей стали, включая нагревательные элементы, шкаф имеет разборную конструкцию. габариты нетто 1312х1193х1460 мм, 20.4 кВт (14,4 кВт + 6 кВт), 380 В	434 890		
22304	Шкаф жарочно-пекарский ШПЭ/3	новое поколение подовых шкафов с электронным управлением, внутренние габариты каждой секции 870х680х185мм, на 6 пекарских противней 600х400 или 700х450, про-ть за 1 цикл выпечки - 72 буханки (форма Л7)/42 батона/30 багетов, большая рабочая камера секций, выполненная полностью из нержавеющей стали, электронная панель управления, раздельное управления температурой нагрева ТЭНов свода и пода с шагом регулировки температуры один градус, ручное пароувлажнение, 16 программируемых режимов работы, таймер приготовления, режим отложенного запуска печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 5-300С, шибер, яркая подсветка камер секций, дверь секций шкафа с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия, все элементы шкафа произведены полностью из нержавеющей стали, включая нагревательные элементы,шкаф имеет разборную конструкцию, поставляется на колесах, оснащенный стопорами, габариты нетто 1312х1094х1940 мм 21.6 кВт, 380 В	577 470		

22311	Шкаф жарочно-пекарский ШПЭ/3 (400 С, с парогенератором)	версия шкафа с max. температурой приготовления до +400С, внутренние габариты каждой секции 870х680х185мм, на 6 пекарских противней 600х400 или 700х450, про-ть за 1 цикл выпечки - 72 буханки (форма Л7)/42 батона/30 багетов, большая рабочая камера секций, выполненная полностью из нержавеющей стали, электронная панель управления, раздельное управления температурой нагрева ТЭНов свода и пода с шагом регулировки температуры один градус, бойлерное пароувлажнение каждой секции, 16 программируемых режимов работы, таймер приготовления, режим отложенного запуска печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 5-400С, шиббер в каждой секции, яркая подсветка камер, дверь секций шкафа с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия, максимальная мощность шкафа с работающим бойлерным пароувлажнением 30.9 кВт. Все элементы шкафа произведены полностью из нержавеющей стали, включая нагревательные элементы, шкаф имеет разборную конструкцию, поставляется на колесах, оснащенный стопорами, габариты нетто 1312х1193х1940 мм, 30.6 кВт, 380 В	644 860		
000947	Подовый камень 720х455х14	Подовый камень для ШПЭ. Расширяет функционал печей модельного ряда ШПЭ и выступает прекрасным аккумулятором тепла. (Цена за комплект из 2 камней)	22 320		
30038	Подовый камень 720х298х20	Подовый камень для ШЖЭ. Расширяет функционал печей модельного ряда ШЖЭ и выступает прекрасным аккумулятором тепла. (Цена за комплект из 3 камней)	18 810		
22241	Шкаф жарочно-пекарский ШжЭ/4 (секционный, н/сталь, бкн)	4 идентичные разборные секции, верхняя секция без крыши, нижняя без ног, большая рабочая камера секций (высота камеры 230 мм), подходят противни 600х400 или 700х450 мм, 2 высокоточных терморегулятора на каждую секцию 50-320 С, подсветка и пароувлажнение в каждой камере, двери секций с большим закаленным стеклом, 48 ТЭНов, усиленные двухходовые шарниры двери шкафа 21.6 кВт, 220/380 кВт, облицовка шкафа - нержавеющая сталь, возможность установки шкафа в до 5 ярусов; производительность за 1 выпечку - 96шт хлеб формовой (форма Л7); поставляется без противней, г.нетто 1230х935х1560 мм, 415кг; г.брутто:1330х1035х1810; 449кг	386 440		
22230	Шкаф жарочно-пекарский ШжЭ/3 (секционный, н/сталь)	3 разборные секции, исполнение всех элементов печи из нержавеющей стали, большая рабочая камера(высота камеры 230 мм), вместимость 6 противней 600х400 или 700х450, 2 высокоточных терморегулятора на каждую секцию 50 - 320 С, 2 цифровых термометра на каждую секцию, подсветка и пароувлажнение в каждой камере, двери секций с большим закаленным стеклом, 36 ТЭНов, усиленные двухходовые шарниры двери шкафа 16.3 кВт, 220/380 В, облицовка шкафа - полностью нержавеющая сталь, внутренняя камера печи, включая поды - полностью нержавеющая сталь, возможность установки шкафа в 4,5,6 ярусов; производительность за 1 выпечку - 72шт хлеб формовой (форма Л7); г.нетто 1230х935х1370 мм, 310 кг; г.брутто:1300х980х1500; 340кг	357 570		

22115	Шкаф жарочно-пекарский ШжЭ/3 (секционный, н/сталь)	3 разборные секции, большая рабочая камера(высота камеры 230 мм), вместимость 6 противней 600х400 или 700х450 или 700х450, 2 высокоточных терморегулятора на каждую секцию 50 - 280 С, подсветка и пароувлажнение в каждой камере, двери секций с большим закаленным стеклом, 36 ТЭНов, усиленные двухходовые шарниры двери шкафа 16.2 кВт, 16,2 В, облицовка шкафа - нержавеющая сталь, камера - нерж.сталь, возможность установки шкафа в 4,5 ярусов; производительность за 1 выпечку - 72шт хлеб формовой (форма Л7); г.нетто 1230х935х1370 мм, 310 кг; г.брутто:1300х980х1500; 340кг	344 570		
22223	Шкаф жарочно-пекарский ШжЭ/3 (секционный, н/сталь, бкн)	3 идентичные разборные секции, верхняя секция без крыши, нижняя без ног, большая рабочая камера(высота камеры 230 мм), 2 высокоточных терморегулятора на каждую секцию 50-320 С, подсветка и пароувлажнение в каждой камере, двери секций с большим закаленным стеклом, 36 ТЭНов, усиленные двухходовые шарниры двери шкафа 16.2 кВт, облицовка шкафа - полностью нержавеющая сталь, камера-нерж.сталь, возможность установки шкафа в 4,5 ярусов; производительность за 1 выпечку - 72шт хлеб формовой (форма Л7); поставляется без противней, г.нетто 1230х935х1370 мм, 311кг; г.брутто:1330х1035х1620; 344кг	290 780		
22116к	Шкаф жарочно-пекарский ШжЭ/3 (секционный, кр. металл+н/сталь)	3 разборные секции, большая рабочая камера(высота камеры 230 мм), 2 высокоточных терморегулятора на каждую секцию 50-280 С, подсветка и пароувлажнение в каждой камере, двери секций с большим закаленным стеклом, усиленные двухходовые шарниры двери шкафа, 36 ТЭНов, 16.2 кВт, лицевая часть - н/сталь, боковые панели и крыша - сталь с порошковым покрытием, камера-сталь, возможность установки шкафа в 4,5 ярусов; производительность за 1 выпечку - 72шт хлеб формовой (форма Л7); поставляется без противней, г.нетто 1230х935х1370 мм, 310 кг; г.брутто:1300х980х1500; 340кг	276 160		
22117к	Шкаф жарочно-пекарский ШжЭ/2 (сталь+н/сталь)	2 разборные секции, 2 высокоточных терморегулятора на каждую секцию, большая рабочая камера секции (высота камеры 230 мм), подсветка в каждой камере, пароувлажнение всех камер, двери секций с большим стеклом из н/стали, 24 ТЭНа, 10.8 кВт, 220/380 В, исполнение - лицевые панели нержавеющая сталь, боковые - сталь с порошковым покрытием; камера - нерж.сталь, подходят противни 600х400 мм или 700х450 мм, производительность за 1 выпечку - 48шт хлеб формовой (форма Л7); поставляется без противней, г.нетто 1230х935х1000;230кг; г.брутто:1330х1035х1250; 255кг	225 200		

22124к	Секция хлебопекарная ШЖЭ/1 с вулканическим камнем (кр. металл+н/сталь)	2 терморегулятора, под шкафа - натуральный вулканический камень, большая камера с высотой 230 мм, подходят противни 600х400 мм или 700х450 мм, подсветка в камере, дверь с большим стеклом, 12 ТЭНов, 8,8 кВт, 380 В, лицевая н/сталь, камера-нерж.сталь, поставляется без противней, г. нетто 1230х935х570 мм;140кг; г.брутто:1330х1035х820;160кг	114 920		
22125к	Секция хлебопекарная ШЖЭ/1 (кр.металл+н/сталь)	2 терморегулятора, подсветка в камере, пароувлажнение, дверь со стеклом из н/стали,большая камера высотой 230 мм 12 ТЭНов, 5,4 кВт, 220 В, исполнение - лицевые панели нержавеющая сталь, боковые панели - сталь с порошковым покрытием; камера печи -сталь, подходят противни 600х400 мм или 700х450 мм, производительность за 1 выпечку - 24 шт хлеб формовой (форма Л7); поставляется без противней, г.нетто 1230х935х570 мм;118кг; г.брутто:1330х1035х820; 143 кг	95 350		
22224	Секция хлебопекарная ШЖЭ/1 (н/с, бкн)	модуль для сборки шкафа в любое количествосекций, 2 терморегулятора, подсветка в камере, пароувлажнение, дверь со стеклом, большая камера высотой 230 мм 12 ТЭНов, 5,4 кВт,исполнение - корпус полностью из нержавеющей стали, камера - нержавеющая сталь; производительность за 1 выпечку - 24 шт хлеб формовой (форма Л7); поставляется без противней, г.нетто 1230х935х390 мм;118кг; г.брутто:1330х1035х640; 143 кг	109 720		
40017	Подставка под шкаф подовый ШПЭ/1	Подставка под электрический пекарский шкаф на колесах со стопорами, материал изготовления - н.сталь и сталь с порошковым покрытием, 14 направляющих под противни 600х400+2 нейтральных полки, г. нетто 1382х895х849 мм, г. брутто 1390х900х1100 мм	34 000		
22201	Подставка под хлебопекарную печь (н/сталь)	6 направляющих под противни 600х400 мм+6 направляющих под 600х400 либо 700х450, подходит для моделей арт.22115, арт.22223, арт 22116к, 22122, 22230.нетто 1220х820х520, 24кг, г.брутто 1240х840х720, 26кг, полностью из н/стали	30 990		
22202	Подставка под хлебопекарную печь (крашенный металл)	6 направляющих под противни 600х400 мм+6 направляющих под 600х400 либо 700х450, подходит для моделей арт.22115, арт.22223, арт 22116к, 22122, 22230.нетто 1230х930х525, 26кг, г.брутто 1250х950х775, 28кг, порошковый окрас	9 090		
40003	Подставка под хлебопекарную печь (кр.)	г. нетто 1220х810х530 мм, порошковый окрас, подходит под установку всех шкафов серии ШЖЭ/3 арт.22115, арт.22223, арт 22116к, 22122, , а также для модели ШЖЭ/2, 2 ноги регулируемые	7 560		

40053	Подставка под хлебопекарную печь (кр.)	г. нетто 1220x810x540 мм, порошковый окрас, подходит под установку всех шкафов серии ШЖЭ/3 арт.22115, арт.22223, арт 22116к, 22122, , а также для модели ШЖЭ/2, 4 ноги регулируемые	7 980		
22209	Подставка под секцию ШЖЭ/1 (н/сталь)	г.нетто 1221x814x851, полностью из н/сталь, 10 направляющих под противни 600x400+10 направляющих под 600x400мм, либо 700x450мм, общее количество протвиней: 30шт 600x400мм, либо 20шт 600x400мм и 10шт 700x450мм, брутто 1311x905x900, 40кг, подходит в качестве стенде для шкафов арт. 22125к,22124к, 22117к	37 490		
22210	Подставка под секцию ШЖЭ/1 (крашенный металл)	г.нетто 1221x814x851, порошковый окрас, 10 направляющих под противни 600x400+10 направляющих под 600x400мм, либо 700x450мм, общее количество протвиней: 30шт 600x400мм, либо 20шт 600x400мм и 10шт 700x450мм, брутто 1311x905x900, 40кг, подходит в качестве стенде для шкафов арт. 22125к,22124к, 22117к	11 520		
Аппараты для венгерского калача					
21221	Калач венгерский АТЭ/6	итальянские двигатели, собственный двигатель на каждый валик, производительность 6 трдельников(калачей), 1 камеры, двери с жаропрочными стеклами, 1 термостат на 50-300 С, 6 прямых валиков в комплекте, 3 ТЭНа, г.нетто 371x695x666 , 24,5 кг, г.брутто 460x650x860 31кг, 220 В, 2,4 кВт	86 180		
21205	Калач венгерский Ф6ШМЭ	итальянские двигатели, собственный двигатель на каждый валик, производительность 12 трдельников(калачей), 2 камеры, двери с жаропрочными стеклами, 2 термостата на 50-300 С, раздельное включение камер, 12 валиков в комплекте 6 ТЭНов, г.нетто 372x673x896, 40 кг, г.брутто 370x700x980, 64кг, 220 В, 4,85 кВт	131 000		
30032	Валик (трдло) калача венгерского	Оptionальный валик для трдельника прямого типа, материал изготовления - бук	2 870		
30033	Валик (трдло) конусный калача венгерского	Оptionальный валик для трдельника конусного типа, материал изготовления - бук	3 050		

30036	Валик (трдло) калача венгерского металлический	Оptionальный валик для трдельника прямого типа, материал изготовления - высококачественная нержавеющий сталь	3 220		
30393	Валик (трдло) калача венгерского металлический с антипригарным покрытием	Оptionальный валик для трдельника прямого типа, материал изготовления - высококачественная нержавеющий сталь с антипригарным покрытием - лучший выбор		НОВИНКА	
30041	Валик (трдло) конус+ калача венгерского	Оptionальный валик для трдельника увеличенного конусного типа, материал изготовления - бук	4 580		
40007	Подставка под валики для Ф6ШМЭ	подставка из нержавеющей стали для валиков аппарата для калача Ф6ШМЭ, габаритные размеры нетто 652x252x69мм, 5кг, габариты брутто 700x300x100, 7кг	4 620		
Расстоечные шкафы					
22153	Расстоечный шкаф РПК 1 (дпк)	идеален для работы с пекарскими шкафами моделей ШЖЭ, дно из н/стали с жалюзи, перестановка направления открывания стеклянных дверей, корпус окрашен порошковой краской(слоновая кость), полки из нерж. стали, плавная регулировка температуры (30-60С), 6 направляющих с полками из нерж.стали под противни 600x400(12 шт) или 700x450 мм (12 шт), шаг между уровнями - 22 см, производительность за 1 загрузку - 144шт хлеб формовой (форма Л7); г. нетто 800x994x1660, 120кг; г.брутто:890x1070x1910; 155кг, 2 кВт	94 860		
22151	Расстоечный шкаф РПК 1 (н/с)	для тяжелых условий эксплуатации, идеален для работы с пекарскими шкафами моделей ШЖЭ, терморегулятор, пароувлажнение, стеклянные двери, плавная регулировка температуры (30-60 С), 6 направляющих из нерж. стали с полками из нерж.стали под противни 600x400(12 шт) или 700x450(12 шт) мм; шаг между уровнями 220 мм, выполнена полностью из нержавеющей стали; производительность за 1 загрузку - 144шт хлеб формовой (форма Л7); г. нетто: 800x994x1660, 127 кг; г.брутто: 890x1070x1910, 160кг, 2 кВт	120 330		
22149	Расстоечный шкаф РПК 2	идеально подходит в качестве стенда для конвекционной печи ФЖШ/2. Терморегулятор 30-120 С, пароувлажнение, распашные стеклянные двери с чёрной окантовкой, плавная регулировка температуры, 8 направляющих под противни 600x400 с шагом между уровнями 75 мм; расстоечный шкаф выполнен полностью из нержавеющей стали, г.нетто 800x815x808 мм, 56 кг, г.брутто 890x905x1058 мм, 76 кг, 1,2 кВт	66 530		

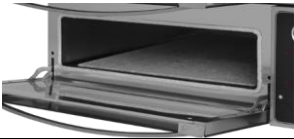
22148	Расстоечный шкаф РПК 4	идеально подходит в качестве стенда для конвекционной печи ФЖШ/1. Терморегулятор 30-120 С, пароувлажнение, распашные стеклянные двери с чёрной окантовкой, плавная регулировка температуры, 8 направляющих под противни 424х330 с шагом между уровнями 75 мм; расстоечный шкаф выполнен полностью из нержавеющей стали, г. нетто 595х622х822 мм, 30 кг; г. брутто 680х660х1020 мм, 54кг, 0,8 кВт	42 130		
22133	Расстоечный шкаф РПК 6	идеально подходит в качестве стенда для конвекционной печи ФЖШ/3. Терморегулятор 30-120 С, пароувлажнение, распашные стеклянные двери с чёрной окантовкой, плавная регулировка температуры, 8 направляющих под противни 600х400; шаг уровней 75 мм, расстоечный шкаф выполнен полностью из нержавеющей стали, габаритные размеры нетто 850х804х808 мм, 58 кг, брутто 950х920х960 мм, 75 кг, 1,2 кВт	66 060		
22139	Расстоечный шкаф РПК 7	идеально подходит в качестве стенда для газового пароконвектомата ПКГ/И арт 13040. Терморегулятор 30-120 С, пароувлажнение, распашные стеклянные двери с чёрной окантовкой, плавная регулировка температуры, 8 направляющих под противни 600х400; шаг уровней 75 мм, расстоечный шкаф выполнен полностью из нержавеющей стали, габаритные размеры нетто 850х853х807 мм, 62 кг, габариты брутто 950х950х1060 мм, 77 кг, 1,2 кВт	64 910		
22140	Расстоечный шкаф РПК 8	идеально подходит в качестве стенда для конвекционной печи арт .22227 Терморегулятор 30-120 С, пароувлажнение, распашные стеклянные двери с чёрной окантовкой, плавная регулировка температуры, 6 направляющих под противни 600х400 или 325х530 (GN 1/1); шаг уровней 75 мм, расстоечный шкаф выполнен полностью из нержавеющей стали, габаритные размеры нетто 850х730х660, 55 кг, габариты брутто 950х810х910, 70 кг, 1,1 кВт, 220В	61 270		
22220	Расстоечный шкаф РПК 5 (6)	терморегулятор 30-85 С, пароувлажнение, стеклянные двери, 6 направляющих под противни 600х400/ 650х530/690х450 с шагом между уровнями 100 мм, 0,9 кВт, г.нетто 950х815х850 мм; 70кг; выполнена полностью из н./стали, г.брутто: 1050х915х1100 мм; 95кг, может использоваться в качестве стенда для печей	86 530		

22130	Расстоечный шкаф РПК 5	терморегулятор 30-110 С, пароувлажнение, стеклянные двери, принимает 9 противней 530х325, 600х400, 700х450, 460х660 с шагом между уровнями 95 мм, полностью из н/стали, 1 кВт, г.нетто 700х870х1190 мм; 84кг; г.брутто: 800х960х1440 мм; 109кг	101 900		
22126	Расстоечный шкаф РПК 3	терморегулятор 30-85 С, пароувлажнение, стеклянные двери, размеры противней возможных к использованию: 530х325, 600х400, 700х450, 460х660, 12 направляющих с шагом между уровнями 100 мм, выполнена полностью из нержавеющей стали, 2 кВт, г.нетто 1230х870х850 мм, 98кг; г.брутто:1230х870х850 мм; 98 кг; подходит для установки в качестве стенда для печей ППЭ/1 и секций ШЖЭ/1	114 940		
22404	Расстоечный шкаф РПК 9	идеально подходит в качестве стенда для пароконвектомата ПКЭБ/10Т арт .22113 Терморегулятор 30-120 С, пароувлажнение, распашные стеклянные двери с чёрной окантовкой, плавная регулировка температуры, подсветка, 6 направляющих под противни 600х400 или 325х530 (GN 1/1); шаг уровней 75 мм, расстоечный шкаф выполнен полностью из нержавеющей стали, габаритные размеры нетто 1071х852х680, 70кг, габариты брутто 1151х932х1082, 90 кг, 1,2 кВт, 220В	73 620		
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЦЦЫ GRILL MASTER					
Артикул	Модель	Описание			
Газовые печи для пиццы					
13072	Печь для пиццы ППГ/1	новая модель газовой печи для пиццы ППГ/1 на 4 пиццы диаметром 350 мм, выполнена полностью из нержавеющей стали(внешние и внутренние панели), оснащена 4-мя газовыми горелками с системой электронного поджига и контроля пламени системы preheat; управление печью осуществляется с помощью электронной панели с джойстиком, отдельная регулировка мощности тепловых потоков верхних и нижних горелок печи, натуральный подовый камень толщиной 20 мм, рабочая температура печи до 400С, поставляется без подставки, г. нетто 1200х1221х813 мм, 150 кг, 1250х1271х963 мм, 170 кг	390 000	НОВАЯ ЦЕНА	

13073	Печь для пиццы ППГ/2	новая модель 2х секционной, модульной газовой печи для пиццы ППГ/2 на 8 пицц диаметром 350 мм, выполнена полностью из нержавеющей стали(внешние и внутренние панели), оснащена 4-мя газовыми горелками в каждой секции с системой электронного поджига и контроля пламени; управление печью осуществляется с помощью электронной панели с джойстиком, раздельная регулировка мощности тепловых потоков верхних и нижних горелок печи, натуральный подовый камень толщиной 20 мм, рабочая температура печи до 400С, г. нетто г. нетто 1200х1221х1391 мм, 300 кг, 1250х1271х1541, 325 кг	772 200	НОВАЯ ЦЕНА	
40051	Подставка под печь газовую ППГ/1	подходит для печи ППГ/1, арт. 13072. 2 полки для принадлежностей, верхняя полка выдвижная, крепеж для лопат для пицц в комплекте, произведена полностью из нержавеющей стали, г. нетто 1200х1001х834 мм, 70 кг, г. брутто 1250х1050х980 мм, 85 кг	67 960		
40052	Подставка под печь газовую ППГ/2	подходит для печи ППГ/2, арт. 13072. 2 полки для принадлежностей, верхняя полка выдвижная, крепеж для лопат для пицц в комплекте, г. нетто 1200х1001х654 мм, 55 кг, г. брутто 1250х1050х800 мм, 70 кг	65 000		

Электрические печи для пиццы					
70009	Печь для пиццы ппэ/1-xs	печь на 1 пиццу до 400 мм в диаметре, 2 терморегулятора 50-500С, подсветка в камере, дверь печи с большим смотровым стеклом, раздельное включение и регулировка верхних/нижних ТЭНов, материал изготовления печи полностью из нержавеющей стали(камера и облицовка), каменный под печи имеет толщину 20 мм, что вместе с мощными ТЭНами позволяет выпекать пиццу в неаполитанском стиле при температуре более 450С, размер камеры печи 405х405х110 мм, габариты нетто 553х582х333, 30 кг, 3 кВт, 220В, габариты брутто 635х630х580 мм, 32 кг	57 650		
70010	Печь для пиццы ппэ/2-xs	двойная печь для пиццы в модульном исполнении, общая загрузка 2 пиццы до 400 мм в диаметре, 2 терморегулятора 50-500С в каждой печи, подсветка в камерах, двери печи с большим смотровым стеклом, раздельное включение и регулировка верхних/нижних ТЭНов, материал изготовления печи полностью из нержавеющей стали(камера и облицовка), каменные поды печи имеют толщину 20 мм, что вместе с мощными ТЭНами позволяет выпекать пиццу в неаполитанском стиле при температуре более 450С, размеры камер печей 405х405х110 мм, габариты нетто 553х582х631 мм, 59 кг, 6 кВт, 220В, габ. брутто 635х650х880 мм, 62 кг, 0,37 м/3	107 970		
70011	Печь для пиццы ппэ/1-xs/rb	эсклюзивное предложение, печь на 1 пиццу до 400 мм в диаметре с вращающимся с подом, 2 терморегулятора 50-500С, подсветка в камере, дверь печи с большим смотровым стеклом, раздельное включение и регулировка верхних/нижних ТЭНов, клавиша включение вращения подового камня, материал изготовления печи полностью из нержавеющей стали(камера и облицовка), каменный под печи имеет толщину 20 мм, что вместе с мощными ТЭНами позволяет выпекать пиццу в неаполитанском стиле при температуре более 450С, размер камеры печи 405х405х110 мм, габариты нетто 615х586х363, 40 кг, 3 кВт, 220В, габ. брутто 635х630х580 мм, 60 кг	85 710		
70005	Печь для пиццы ППЭ/1-4-35	печь на 4 пиццы до 350 мм в диаметре, 2 терморегулятора 50-450С, подсветка в камере, дверь печи с большим смотровым стеклом, раздельное включение и регулировка верхних/нижних ТЭНов, подсветки, печь укомплектована стрелочным термометром 0-500С, материал изготовления печи полностью из нержавеющей стали(камера и облицовка), каменный под печи имеет тощину 20 мм, что вместе с мощными ТЭНами позволяет выпекать пиццу в неаполитанском стиле при температуре более 450С, крыша и боковые стенки облицовки покрыты спец. покрытием вишневого цвета, размер камеры печи 720х720х140 мм, габариты нетто 1005х970х458 мм, 85кг, 8.2 кВт, 380В, габариты брутто 1095х1060х708 мм, 105 кг	159 490		
70008	Печь для пиццы ППЭ/1-4-35x2	2 секции, установленные друг на друга, на 8 пицц до 350 мм в диаметре, 2 терморегулятора 50-500С в каждой секции, подсветка в камере, двери печей с большим смотровым стеклом, раздельное включение и регулировка верхних/нижних ТЭНов, печи укомплектованы стрелочными термометрами 0-500С, материал изготовления печей полностью из нержавеющей стали(камера и облицовка), каменный под печи имеет тощину 20 мм, что вместе с мощными ТЭНами позволяет выпекать пиццу в неаполитанском стиле при температуре более 450С, крыша и боковые стенки облицовки покрыты спец. покрытием вишневого цвета, размер камеры печи 720х720х140 мм, габариты нетто 1005х950х1664 мм, 85кг, 8.2 кВт, 380В, габариты нетто 1005х950х830 мм, 170 кг, 16,6 кВт, 380В, габариты брутто 1095х1060х930 мм, 190 кг	318 800		

70007	Печь для пиццы ППЭ/1-4-35(с эл. панелью управления)	инновационная печь на 4 пиццы до 350 мм в диаметре с программируемой электронной панелью управления с большим цветным дисплеем, с системой перераспределения тепловых потоков нижних и верхних групп ТЭНов, с подсветкой в камере, дверь печи с панорамным смотровым стеклом, материал изготовления печи - полностью из нержавеющей стали(камера и облицовка), каменный под печи имеет толщину 20 мм, что вместе с мощными ТЭНами позволяет выпекать пиццу в неаполитанском стиле при температуре более 450С. Система перераспределения тепловых потоков позволяет в считанные минуты перенастроить печь под разные типы пиццы. Крыша и боковые стенки облицовки покрыты спец. покрытием вишневого цвета, размер камеры печи 720х720х140 мм, габариты нетто 1005х970х458 мм, 85кг, 8.3 кВт, 380В, габариты брутто 1095х1060х708 мм, 105 кг	215 950		
70006	Печь для пиццы ППЭ/1-4-35х2(с эл. панелью управления)	инновационная 2-х уровневая печь на 8 пицц до 350 мм в диаметре с программируемой электронной панелью управления с большим цветным дисплеем, с системой перераспределения тепловых потоков нижних и верхних групп ТЭНов, с подсветкой в камере, двери печей с панорамным смотровым стеклом, материал изготовления печи - полностью из нержавеющей стали(камера и облицовка), каменные поды печи имеет толщину 20 мм, что вместе с мощными ТЭНами позволяет выпекать пиццу в неаполитанском стиле при температуре более 450С. Система перераспределения тепловых потоков позволяет в считанные минуты перенастроить печь под разные типы пиццы. Крыша и боковые стенки облицовки покрыты спец. покрытием вишневого цвета, размер камеры печи 720х720х140 мм, габариты нетто 1005х950х830 мм, 170 кг, 16,6 кВт, 380В, габариты брутто 1095х1060х930 мм, 190 кг	431 500		
000851	Подовый камень 718х360х20	Подовый камень для арт. 70005 и 70007. Расширяет функционал печей модельного ряда ППЭ и выступает прекрасным аккумулятором тепла. (Цена за комплект из 2 камней), вес нетто 20 кг, габариты брутто 850х470х300 мм, 37 кг	16 600		
22134	Печь для пиццы ппэ/1	на 2 пиццы 310 мм, 2 терморегулятора 100-400 С, стрелочный термометр 500 С, подсветка в камере, 2-ая стеклянная дверь, шиббер, 5 кВт 380В, полностью из н/стали, включая внешние и внутренние панели, под из вулканического камня(+1500С) 30 мм, г.нетто 930х559х418 мм; 50кг; г.брутто:1035х660х670; 75кг	103 190		
22127	Печь для пиццы ППЭ/1	на 4 пиццы 310 мм, 2 терморегулятора 50-400 С, стрелочный термометр 500С, подсветка в камере, 2-ая стеклянная дверь, 5.8 кВт 220/380В, полностью из нерж.стали, включая внешние и внутренние панели, под из вулканического камня(+1500С) 30 мм, г.нетто 930х930х370 мм; 109кг; г.брутто:1040х1000х630;131кг	115 550		

22128	Печь для пиццы ППЭ/2	на 8 пицц 310 мм, 4 терморегулятора 100-400 С, 2 стрелочных термометра 500С, подсветка в камерах, полностью стеклянные двери камер, 2-ые стеклянные двери, устанавливается зазор в зазор, 10 кВт, 220/380В полностью из н/сталь, включая внешние и внутренние панели, под из вулканического камня(+1500С) 30 мм, г.нетто 935х560х740 мм, 95 кг; г.брутто:1000х980х960, 215кг	213 700		
000563	Подовый камень 720х600х20	Подовый камень для арт. 22127, 22128, 22129. Расширяет функционал печей модельного ряда ППЭ и выступает прекрасным аккумулятором тепла.	14 500		
22129	Печь для пиццы ППЭ/3	на 12 пицц 310 мм, 6 терморегуляторов 50-400С, 3 стрелочных термометра 500С, подсветка в камерах, полностью стеклянные двери камер, 2-ые стеклянные двери, устанавливается зазор в зазор, 17.4 кВт, 220/380В полностью из н/сталь, включая внешние и внутренние панели, под из вулканического камня(+1500С) 30 мм, г.нетто 930х930х1070мм;311 кг; г.брутто:1040х1000х1330; 287кг	324 670		
22211	Подставка под печь для пиццы (н/сталь)	г.нетто 930х830х850; 20кг; г.брутто: 950х850х1150, 22кг; 5 направляющих под противни 650х530 мм, шаг между направляющими 120 мм полностью из н/сталь	23 800		
40015	Подставка под печь для пиццы (сталь+н./сталь)	подставка под печь для пиццы ппэ1-4-35 арт.70005, а также для колонн из печей ППЭ1-4-35 выполнена из нержавеющей стали и стали, покрытой порошковой краской, снабжена колесами с тормозом, выдвигной полкой из н/стали, крепежем для лопат. В подставке предусмотрено размещение ящиков для теста и или противней/листов размером 600х400 мм в количестве 4 шт. г.нетто 829х829х834, г.брутто 840х840х845, 0,6 м/3, 50 кг	24 940		

22211нс	Подставка под печь для пиццы ппэ/1	г.нетто 930(1190)х500х904; 25кг; г.брутто: 950х850х1050; 30кг; для печей серии ппэ/1 арт. 22134, ппэ/1-хс арт.70009, 70011 хс-гб, выдвижная полка, на колесах, крепеж для лопат, выполнена полностью н/сталь	43 920		
22211сп	Подставка под печь для пиццы ппэ/1 (спец./покр.)	г.нетто 930(1190)х500х904; 25 кг; г.брутто: 950х850х1050; 30кг; г.брутто: 950х850х1050; 25кг; для печей серии ппэ/1 арт. 22134, ппэ/1-хс арт.70009, арт.70011 хс-гб, выдвижная полка, на колесах, крепеж для лопат, н/сталь+порошковое покрытие	45 900		
Формовщики и прессы для пиццы					
22300	Пицца-шейпер XP D400	машина холодной раскатки основы для пиццы, формовщик пиццы, позволяет за считанные секунды получить готовый краст от 150 мм до 400 мм без температурной обработки и травмирования теста. Благодаря быстрой замены тарелок для заготовок позволяет получать основы различных диаметров с бортами и без., произведен полностью из нержавеющей стали, рабочие поверхности из специального пищевого материала сверхвысокой прочности, г. нетто 650х650х750 мм,83 кг, г. брутто 730х700х900 мм, 93 кг, 0,3 кВт, 220В	350 000	НОВАЯ ЦЕНА	
22216	Пресс для пиццы Ф2ПЦЭМ/35	электромеханическая панель управления(электронные регуляторы температуры, таймер электро-механический), 2-е раздельно подогреваемые поверхности из полированной н/стали,сверхточные цифровые терморегуляторы, регулировка толщины продукта 1-8 мм, диаметр готового продукта до 350 мм, таймер, подсветка рабочего пространства, защитный козырек из нержавеющей стали, бесшумная работа, до 400 крастов в час, полностью из н/стали, г.нетто 420х620х700мм, 110 кг, г.брутто 500х720х900мм, 142 кг, 3,6 кВт, 380 В	320 000		
22251	Пресс для пиццы Ф2ПЦЭМ/35 с антипригарным покрытием	Антипригарное покрытие дисков, электромеханическая панель управления(электронные регуляторы температуры, таймер электро-механический), 2-е раздельно подогреваемые поверхности из полированной н/стали с антипригарным покрытием,сверхточные цифровые терморегуляторы, регулировка толщины продукта 1-8 мм, диаметр готового продукта до 350 мм, таймер, подсветка рабочего пространства, защитный козырек из нержавеющей стали, бесшумная работа, до 400 крастов в час, полностью из н/стали, г.нетто 420х620х700мм, 110 кг, г.брутто 500х720х900мм, 142 кг, 3,6 кВт, 380 В	341 000	НОВИНКА	

22250	Пресс для пиццы Ф2ПЦЭ (350, формирующий борт)	Специальная форма рабочих поверхностей, позволяющих сформировать красивый, естественный борт, механическое управление, 2 подогреваемые поверхности из полированной н/стали, регулировка толщины продукта 1-8 мм, диаметр готового продукта до 350-360 мм, до 250 крастов в час, полностью из н/стали, 3 кВт, г.нетто 380х610х890 мм; 64кг; г.брутто:450х840х930; 67кг, 220 В	145 000		
22217	Пресс для пиццы Ф2ПЦЭ (350)	Механическое управление, 2 подогреваемые поверхности из полированной н/стали, регулировка толщины продукта 1-8 мм, диаметр готового продукта до 350 мм, до 250 крастов в час, полностью из н/стали, 3 кВт, г.нетто 380х610х890 мм; 64 кг; г.брутто:450х840х930; 67кг, 220 В	144 200		
22217т	Пресс для пиццы Ф2ПЦЭ (350) (с антипригарным покрытием)	Механическое управление, 2 подогреваемые поверхности из полированной н/стали, регулировка толщины продукта 1-8 мм, диаметр готового продукта до 350 мм, до 250 крастов в час, полностью из н/стали, 3 кВт, г.нетто 380х610х890 мм; 64 кг; г.брутто:450х840х930; 67кг, 220 В	165 500		
22214	Пресс для пиццы Ф2ПЦЭ (300, с бортом)	формирующий борт, механическое управление, 2 подогреваемые поверхности из н/стали, регулировка толщины продукта 2-8 мм, диаметр готового продукта до 300 мм, до 250 крастов в час, полностью из н/стали, 3 кВт, 220 В, г.нетто 380х610х890 мм; 64кг; г.брутто:450х790х1100; 85кг	146 000	НОВАЯ ЦЕНА	
22214т	Пресс для пиццы Ф2ПЦЭ (300, с бортом, с антипригарным покрытием)	формирующий борт, механическое управление, 2 подогреваемые поверхности из н/стали с антипригарным покрытием, регулировка толщины продукта 2-8 мм, диаметр готового продукта до 300 мм, до 250 крастов в час, полностью из н/стали, 3 кВт, 220 В, г.нетто 380х610х890 мм; 64кг; г.брутто:450х790х1100; 85кг	168 700		

22219	Пресс для пиццы Ф2ПЦЭ (200, с бортом)	формирующий борт, механическое управление, 2 подогреваемые поверхности из н/стали, регулировка толщины продукта 2-8 мм, диаметр готового продукта до 200 мм, до 250 крастов в час, полностью из н/стали, 3 кВт, 220 В, г.нетто 380х610х890 мм; 64 кг; г.брутто:450х790х1100; 71кг	145 000	НОВАЯ ЦЕНА	
22219т	Пресс для пиццы Ф2ПЦЭ (200, с бортом, с антипригарным покрытием)	формирующий борт, механическое управление, 2 подогреваемые поверхности из н/стали с антипригарным покрытием, регулировка толщины продукта 2-8 мм, диаметр готового продукта до 200 мм, до 250 крастов в час, полностью из н/стали, 3 кВт, 220 В, г.нетто 380х610х890 мм; 64 кг; г.брутто:450х790х1100; 71кг	168 000		

22231	Пресс для пиццы Ф2ПЦЭ (250, с бортом)	формирующий борт, механическое управление, 2 подогреваемые поверхности из н/стали, регулировка толщины продукта 2-8 мм, диаметр готового продукта до 250 мм, до 250 крастов в час, полностью из н/стали, 3 кВт, 220 В, г.нетто 380х610х890 мм; 64 кг; г.брутто:450х790х1100; 71кг	145 900		
22222	Пресс для пиццы Ф2ПЦЭ (150, с бортом)	формирующий борт, механическое управление, 2 подогреваемые поверхности из н/стали, регулировка толщины продукта 2-8 мм, диаметр готового продукта до 150 мм, до 250 крастов в час, полностью из н/стали, 3 кВт, 220 В, г.нетто 380х610х890 мм; 64кг; г.брутто:450х790х1100; 70кг	142 200		
22215	Подставка под пресс для пиццы (н/сталь)	г.нетто 618х775х900мм, 41кг, г.брутто 718х875х1150, 61кг, 5 направляющих под противни или ящики для теста формата 600х400, колесами со стопорами, н/сталь/сталь с покрытием	52 000		
Аксессуары для пиццы					
30083	Лопата для пиццы 330-S без перфорации	обновленная лопата для пиццы GRILL MASTER из анодированного алюминия черного цвета, толщина металла лопаты 1,5 мм. Ручка лопаты также произведена из алюминия с удобной ручкой с резиновым наконечником. Размер лопаты 330х330х755 мм, идеально подходит для пиццы до 330 мм	5 040		
30084	Лопата для пиццы 330-M без перфорации	обновленная лопата для пиццы GRILL MASTER из анодированного алюминия черного цвета без перфорации, толщина металла лопаты 1,5 мм. Ручка лопаты также произведена из алюминия с удобной ручкой с резиновым наконечником. Кромка лопаты со снятой фаской для удобной и легкой посадки пиццы на лопату. Размер лопаты 330х330х1055 мм, идеально подходит для пиццы до 330 мм	5 170		
30085	Лопата для пиццы 330-L без перфорации	обновленная лопата для пиццы GRILL MASTER из анодированного алюминия черного цвета без перфорации, толщина металла лопаты 1,5 мм. Ручка лопаты также произведена из алюминия с удобной ручкой с резиновым наконечником. Кромка лопаты со снятой фаской для удобной и легкой посадки пиццы на лопату. Размер лопаты 330х330х1355 мм, идеально подходит для пиццы до 330 мм	5 430		

30086	Лопата для пиццы 330-S с перфорацией	обновленная лопата для пиццы GRILL MASTER из анодированного алюминия черного цвета с перфорацией, толщина металла лопаты 1,5 мм. Ручка лопаты также произведена из алюминия с удобной ручкой с резиновым наконечником. Кромка лопаты со снятой фаской для удобной и легкой посадки пиццы на лопату. Размер лопаты 330x330x755 мм, идеально подходит для пиццы 310 мм	5 260		
30087	Лопата для пиццы 330-M с перфорацией	обновленная лопата для пиццы GRILL MASTER из анодированного алюминия черного цвета, толщина металла лопаты 1,5 мм. Ручка лопаты также произведена из алюминия с удобной ручкой с резиновым наконечником. Размер лопаты 330x330x1055 мм, идеально подходит для пиццы до 330 мм	5 390		
30088	Лопата для пиццы 330-L с перфорацией	обновленная лопата для пиццы GRILL MASTER из анодированного алюминия черного цвета с перфорацией, толщина металла лопаты 1,5 мм. Ручка лопаты также произведена из алюминия с удобной ручкой с резиновым наконечником. Размер лопаты 330x330x1355 мм, идеально подходит для пиццы 330 мм	5 710		
30089	Лопата для пиццы 350-S без перфорации	обновленная лопата для пиццы GRILL MASTER из анодированного алюминия черного цвета, толщина металла лопаты 1,5 мм. Ручка лопаты также произведена из алюминия с удобной ручкой с резиновым наконечником. Кромка лопаты со снятой фаской для удобной и легкой посадки пиццы на лопату. Размер лопаты 350x350x755 мм, идеально подходит для пиццы 350 мм	5 990		
30090	Лопата для пиццы 350-M без перфорации	обновленная лопата для пиццы GRILL MASTER из анодированного алюминия черного цвета с перфорацией, толщина металла лопаты 1,5 мм. Ручка лопаты также произведена из алюминия с удобной ручкой с резиновым наконечником. Кромка лопаты со снятой фаской для удобной и легкой посадки пиццы на лопату. Размер лопаты 350x350x1055 мм, идеально подходит для пиццы 350 мм	6 130		
30091	Лопата для пиццы 350-L без перфорации	обновленная лопата для пиццы GRILL MASTER из анодированного алюминия черного цвета с перфорацией, толщина металла лопаты 1,5 мм. Ручка лопаты также произведена из алюминия с удобной ручкой с резиновым наконечником. Кромка лопаты со снятой фаской для удобной и легкой посадки пиццы на лопату. Размер лопаты 350x350x1355 мм, идеально подходит для пиццы 350 мм	6 370		

30092	Лопата для пиццы 350-S с перфорацией	обновленная лопата для пиццы GRILL MASTER из анодированного алюминия с перфорацией черного цвета, толщина металла лопаты 1,5 мм. Ручка лопаты также произведена из алюминия с удобной ручкой с резиновым наконечником. Размер лопаты 350x350x755 мм, идеально подходит для пиццы 350 мм	6 230		
30093	Лопата для пиццы 350-M с перфорацией	обновленная лопата для пиццы GRILL MASTER из анодированного алюминия с перфорацией черного цвета, толщина металла лопаты 1,5 мм. Ручка лопаты также произведена из алюминия с удобной ручкой с резиновым наконечником. Размер лопаты 350x350x1055 мм, идеально подходит для пиццы до 350 мм	6 370		
30094	Лопата для пиццы 350-L с перфорацией	обновленная лопата для пиццы GRILL MASTER из анодированного алюминия с перфорацией черного цвета, толщина металла лопаты 1,5 мм. Ручка лопаты также произведена из алюминия с удобной ручкой с резиновым наконечником. Размер лопаты 330x330x1355 мм, идеально подходит для пиццы до 350 мм	6 640		

УГОЛЬНЫЕ МАНГАЛЫ GRILL MASTER

Артикул	Модель	Описание			
Мангалы на твердом топливе					
11340	Мангал настольный HOT GRILL GM150	Универсальный, портативный, настольный и безопасный HOT GRILL от GRILL MASTER, выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали толщиной 2 мм, комплектуется подставкой, 3 шампурами, решеткой для жарки и специальными крюками-съемниками, подставка и мангал оснащены удобными ручками для переноски, габаритные размеры с подставкой 255x194x221 мм	7 100		
11341	Мангал настольный HOT GRILL GM300	Универсальный, портативный, настольный и безопасный HOT GRILL от GRILL MASTER, выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали толщиной 2 мм, комплектуется подставкой, 6 шампурами, решеткой для жарки и специальными крюками-съемниками, подставка и мангал оснащены удобными ручками для переноски, габаритные размеры с подставкой 400x194x221 мм	9 600		
11342	Мангал настольный HOT GRILL GM300PLUS	Универсальный, портативный, настольный и безопасный HOT GRILL от GRILL MASTER, выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали толщиной 2 мм, комплектуется подставкой, 6 шампурами, решеткой для жарки и специальными крюками-съемниками, подставка и мангал оснащены удобными ручками для переноски, габаритные размеры с подставкой 400x339x221 мм	13 270		

11362	Гриль островной PALERMO XL	Роскошный островной гриль-комплекс из двух грилей и двух тумб, гриль также комплектуется вытяжкой с лабиринтными фильтрами и подсветкой. Весь комплекс выполнен полностью из нержавеющей стали с финишным покрытием матовой порошковой краской с цветом на выбор заказчика, облицован молдингами из нержавеющей стали, которые отшлифованы и отполированы для превосходного внешнего вида, толщина столешницы гриля 3 мм. Столешницы грилей также дополнительно брашируются ручным способом. Гриль-мангал укомплектован: 2 большими решетками для жарки стейков/рыбы/шашлыка, решетки имеют отдельную механическую регулировку по вертикали(решетки паррилла), решетки выполнены из нержавеющей стали и снабжены съемными лотками для сбора жира, другая сторона гриля укомплектована фермой для шампуров (18 шт) и решеток 4 шт для жарки, шампуром с автоматическим и ручным приводом для жарки барашка и шампуром для жарки птицы. Гриль комплектуется, 4 -мя зольниками , кочергой -2шт, лопатой 2шт и скребком для чистки решеток. Габаритные размеры 3193x2076x1378 мм, масса 1690 кг	2 845 800		
11351	Гриль-мангал PALERMO- XL-1900	Роскошный многофункциональный пристенный гриль XL формата, большой производительности. Для жарки стейков, шашлыков и барашка, с электроприводом центрального шампура, с выдвижными ящиками-зольниками и инвентарными ящиками, может быть окрашен в любой цвет по RAL. Гриль выполнен полностью из нержавеющей стали с финишным покрытием матовой порошковой краской, облицован молдингами из нержавеющей стали, которые отшлифованы и отполированы для превосходного внешнего вида, толщина столешницы гриля 3 мм. Столешница грилей также дополнительно брашируется ручным способом. Габаритные размеры 1900x1047x1373 мм, масса 610 кг	887 400		
11350	Гриль-мангал PARRILLA-XL-1900	Роскошный пристенный гриль PARRILLA XL формата, большой производительности для жарки стейков 2 отдельно-регулирующимися решетками, с выдвижными ящиками-зольниками, может быть окрашен в любой цвет по RAL. Гриль выполнен полностью из нержавеющей стали с финишным покрытием матовой порошковой краской, облицован молдингами из нержавеющей стали, которые отшлифованы и отполированы для превосходного внешнего вида, толщина столешницы гриля 3 мм. Столешница грилей также дополнительно брашируется ручным способом. Габаритные размеры 1900x1047x1373 мм, масса 555 кг, габ.брутто 1990x1110x1700, 600 кг.	979 200		
30333	Зонт вытяжной модульный 3BM P/P-XL	Вытяжной зонт для грилей Palermo/Parrilla XL-1900 произведенный полностью из нержавеющей стали и финишным спец.покрытием в цвет на выбор клиента, базовый цвет черный. Зонт имеет возможность крепежа на стену и на потолок с помощью цепей или шпилек. Зонт комплектуется лабиринтными фильтрами, системой слива конденсата и подсветкой. Габаритные размеры 2300x1105x600 мм	290 000	НОВИНКА	

11309	Гриль-мангал на древесном угле УМБ/2	Винтажный стиль, выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской и лаком, 4 сетки для жарки стейков/рыбы/шашлыка 20 шампуров для шашлыка, 2 центральных шампура из нержавеющей стали для жарки барашка/поросенка/кабана/ с механическим и электрическим приводами и приводом для регулировки шампура по горизонтали, 2 центральных шампура из нержавеющей стали для жарки дичи с механическим и электрическим приводами и приводом для регулировки шампура по горизонтали, регулируемое поддувало, 2 выдвижных отсека для золы, 2 подкатных стола со столешницами из натурального гранита с нейтральными полками, кочерга и лопата, вытяжка в винтажном стиле, масса 838 кг; кочерга и лопата для углей, подходит для открытой веранды, габаритные размеры мангала в комплекте 2180x1460x900, эквивалентная мощность 78 кВт	0	Снят с продаж	
11313	Гриль-мангал на древесном угле УМБ/3	Винтажный стиль, выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской и лаком, 8 сеток для жарки стейков/рыбы/шашлыка 40 шампуров для шашлыка, 4 шампура из нержавеющей стали для жарки барашка/поросенка/кабана/ с механическим и электрическим приводами, а также приводом для регулировки шампура по горизонтали, 4 шампура из нержавеющей стали для жарки дичи с механическим и электрическим приводом приводами (регулировка шампура по горизонтали) регулируемое поддувало, 4 выдвижных отсека для золы, 2 подкатных стола со столешницами из натурального гранита с нейтральными полками, 2 кочерги и 2 лопаты, 2 вытяжки в винтажном стиле, масса 800 кг; подходит для открытой веранды, габаритные размеры мангала в комплекте 3360x1460x900, эквивалентная мощность 156 кВт	0	Снят с продаж	
11318	Гриль-мангал на древесном угле УМБ (без тумб)	Винтажный стиль, выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской и лаком, 1 сетка для жарки стейков/рыбы/шашлыка 5 шампуров для шашлыка, 1 центральный шампур из нержавеющей стали для жарки барашка/поросенка/кабана/ с механическим и электрическим приводом(регулировка шампура по горизонтали), 1 центральный шампур из нержавеющей стали для жарки дичи с механическим и электрическим приводом(регулировка шампура по горизонтали), 2 выдвижных отсека 1 - для золы, 1 для инвентаря, 2 приставные тумбы(столешница из нерж. стали) - опция, кочерга и лопата, габаритные размеры мангала без тумб 1178x900x730, габаритные размеры мангала с тумбами 2182x796x900 мм, масса 283 кг	0	Снят с продаж	

11308	Гриль-мангал на древесном угле УМБ (с тумбами)	Винтажный стиль, выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской и лаком, 1 сетка для жарки стейков/рыбы/шашлыка 5 шампуров для шашлыка, 1 центральный шампур из нержавеющей стали для жарки барашка/поросенка/кабана/ с механическим и электрическим приводом (регулировка шампура по горизонтали), 1 центральный шампур из нержавеющей стали для жарки дичи с механическим и электрическим приводом (регулировка шампура по горизонтали), 2 выдвижных отсека 1 - для золы, 1 для инвентаря, 2 приставные тумбы (столешница из нерж. стали), кочерга и лопата, габаритные размеры мангала без тумб 1182x796x900, габаритные размеры мангала с тумбами 2182x796x900 мм, масса 150 кг	0	Снят с продаж	
11324	PALERMO GRILL GM	Роскошный и бескомпромиссный островной гриль-мангал с увеличенным очагом из шамотного камня с зольниками из чугуна, гриль-мангал выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской (на выбор клиента), облицован молдингами из нержавеющей стали - отшлифованы и отполированы для превосходного внешнего вида, толщина столешницы гриля 3 мм (выполнена из нерж. стали), мангал укомплектован: 4 решетками для жарки стейков/рыбы/шашлыка, 2 решетки имеют отдельную механическую регулировку по вертикали (решетки парилла), 2 решетки - совместную, 10 шампурами для приготовления классического шашлыка, 1 шампуром из нержавеющей стали для жарки барашка/поросенка/кабана/ с механическим и электрическим приводом с регулировкой шампура по вертикали, 1 шампуром из нержавеющей стали для жарки дичи с механическим и электрическим приводом (регулировка шампура по вертикали), 5 выдвижными ящиками (2 зольника, 3 инвентарных), кочергой и лопатой, размеры мангала в комплекте 1309x1640x1335, эквивалентная мощность 90 кВт	1 362 590		
11343	Гриль угольный Parrilla- R	Роскошный гриль-мангал PARRILLA с двумя отдельными подъемными решетками, увеличенным очагом из шамотного камня, с зольниками из чугуна, и дополнительными стойками для сеток и решеток ROBATA, мангал выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской (на выбор клиента), облицован молдингами из нержавеющей стали, толщина столешницы мангала 3 мм (выполнена из нерж. стали), мангал укомплектован: 2 решетками для жарки стейков/рыбы/шашлыка, решетки имеют отдельную механическую регулировку по горизонтали, 3 выдвижными ящиками, кочергой и лопатой, размеры мангала в комплекте 1178x821x1335, масса нетто 340 кг, брутто габариты 1250x880x1530, 355 кг	795 800		

11319	PALERMO GRILL GM (PARRILLA)	Роскошный гриль-мангал PARRILLA с двумя отдельными подъёмными решетками, увеличенным очагом из шамотного камня, с зольниками из чугуна, мангал выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской(на выбор клиента), облицован молдингами из нержавеющей стали, толщина столешницы мангала 3 мм(выполнена из нерж. стали), мангал укомплектован: 2 решетками для жарки стейков/рыбы/шашлыка, решетки имеют отдельную механическую регулировку по горизонтали, 3 выдвижными ящиками, кочергой и лопатой, размеры мангала в комплекте 1178x821x1335, масса нетто 340 кг, брутто габариты 1250x880x1530, 355 кг	692 650		
11352	PALERMO GRILL GM (BASE) с крышкой гриля	Роскошный гриль-мангал PALERMO BASE с двумя подъемными решетками, увеличенным очагом из шамотного камня, с зольниками из чугуна и крышкой гриля со встроенным термометром, мангал выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской(на выбор клиента), облицован молдингами из нержавеющей стали, толщина столешницы мангала 3 мм(выполнена из нерж. стали), мангал укомплектован: 2 решетками для жарки стейков/рыбы/шашлыка, решетки имеют совместную механическую регулировку по горизонтали, 10 шампурами для шашлыка, 1 шампуром из нержавеющей стали для жарки барашка/поросенка/кабана/ с механическим и электрическим приводом с регулировкой шампура по горизонтали, 1 шампуром из нержавеющей стали для жарки дичи с механическим и электрическим приводом, приводом регулировка шампура по горизонтали, 2 выдвижными ящиками, кочергой и лопатой, размеры мангала в комплекте 1314x821x1246 340 кг	780 500	НОВИНКА	
11320	PALERMO GRILL GM (BASE)	Роскошный гриль-мангал PALERMO BASE с двумя подъемными решетками, увеличенным очагом из шамотного камня, с зольниками из чугуна, мангал выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской(на выбор клиента), облицован молдингами из нержавеющей стали, толщина столешницы мангала 3 мм(выполнена из нерж. стали), мангал укомплектован: 2 решетками для жарки стейков/рыбы/шашлыка, решетки имеют совместную механическую регулировку по горизонтали, 10 шампурами для шашлыка, 1 шампуром из нержавеющей стали для жарки барашка/поросенка/кабана/ с механическим и электрическим приводом с регулировкой шампура по горизонтали, 1 шампуром из нержавеющей стали для жарки дичи с механическим и электрическим приводом, приводом регулировка шампура по горизонтали, 1 выдвижной ящик, к кочергой и лопатой, размеры мангала в комплекте 1314x821x1246 340 кг	626 120		

11322	Гриль-мангал УММ/1 (BASE)	Обновленная и усовершенствованная модель гриль-мангала с увеличенным очагом из шамотного кирпича, с чугунными колосниками. Произведен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской черного цвета в базовой версии, облицован молдингами из нержавеющей стали, оснащен яркой подсветкой, толщина столешницы гриля 3 мм(выполнена из нерж. стали), гриль-мангал укомплектован: 2 уровнями и 2 фермами для расположения решеток и шампуров; 2 решетки для жарки стейков/рыбы/шашлыка, центральный шампур из нержавеющей стали для жарки курицы, барашка, поросенка, кабана с электрическим и механическим приводом(питая поворотная ручка из нержавеющей стали), с плавной регулировкой шампура по вертикали, 10 шампуров для шашлыка, кочерга и совок для золы и углей, выдвижной отсек для золы и выдвижной инвентарный ящик, задний фартук гриля, регулируемая вытяжка, подходит для открытой и закрытой веранды, габаритные размеры нетто 1243x776x2228, масса 350 кг, габариты брутто 1350x1000x1840, масса брутто 373 кг	603 430		
	Зонт вытяжной модульный ЗВМ	Вытяжной зонт для грилей произведенный полностью из нержавеющей стали и финишным спец.покрытием в цвет на выбор клиента, базовый цвет черный. Зонт имеет возможность крепежа на стену и на потолок с помощью цепей или шпилек. Зонт комплектуется лабиринтными фильтрами, системой слива конденсата и подсветкой. Габаритные размеры	192 000	НОВИНКА	
11321	Гриль-мангал УММ/3 (ROBATA)	Обновленная и усовершенствованная модель гриль-мангала с увеличенным очагом из шамотного кирпича, с чугунными колосниками. Обеспечивает полный функционал ROBATA GRILL. Произведен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской черного цвета в базовой версии, облицован молдингами из нержавеющей стали, оснащен яркой подсветкой, толщина столешницы гриля 3 мм(выполнена из нерж. стали), гриль-мангал укомплектован: 2 решетками для жарки из нержавеющей стали, 4 сетками-решетками из нержавеющей стали для стейков/рыбы, овощей; 5 уровней для решеток, выдвижной ящик для золы и инвентарный ящик, подъемный механизм решеток для жарки, подходит для открытой и закрытой веранды, габаритные размеры нетто 1300x800x2260, масса 190 кг, габариты брутто 1350x1000x1840, масса брутто 365 кг	536 970		

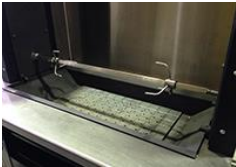
11323	УММ (дровник)	Опциональный элемент обновленного модельного ряда гриль-мангалов. Произведен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской черного цвета в базовой версии, облицован молдингами из нержавеющей стали, оснащен яркой подсветкой, толщина столешницы гриля 3 мм(выполнена из нерж. стали). Обеспечивает функционал разделочного стола и дровника, подходит для эксплуатации на открытой и закрытой веранды, габаритные размеры нетто 1243x776x2228, габариты брутто 1350x1000x1840	300 850		
-------	---------------	---	---------	--	---

11312	Гриль-мангал на древесном угле УММ/1 (для открытой веранды)	Винтажный стиль, полностью из нержавеющей стали, некоторые элементы мангала могут быть покрыты спец. покрытием(цвет по желанию заказчика), 2 уровня для расположения платформ для сеток и шампуров, сетка для жарки стейков/рыбы/шашлыка с механическим приводом(регулировка по вертикали), центральный шампур из нержавеющей стали для жарки курицы, барашка, поросенка, кабана с электрическим приводом (литая поворотная ручка в винтажном стиле) и механической, плавной регулировкой шампура по вертикали, выдвижной отсек для золы, регулируемая вытяжка, задний фартук мангала (доп.опция), яркая подсветка зоны приготовления, 2 тумбы из нержавеющей стали с открывающимися дверями (1 полка в каждой тумбе), габаритные размеры нетто 2078x796(730)x2240, масса 420 кг, габариты брутто - 3 места мангал 1360x800x1860 310 кг, 2 тумбы - 970x800x1100 100 кг, вытяжка - 1220x800x900 65 кг, комплект поставки: мангал, 1 шампур для птицы, 1 шампур для барашка, 2 решетки-сетки из н/стали для стейков/рыбы, 10 шампуров для шашлыка, 2 тумбы кочерга и лопата для углей, эквивалентная мощность 39 кВт	0	Снят с продаж	
11306	Мангал multifunctional угольный УММ/2 (ROBATA)	Многофункциональный мангал, работающий на твердом топливе, 2 решетки для жарки из н/стали, 4 сетки из н/стали для стейков/рыбы, овощей, 5 уровней для сеток, 2 выдвижных ящика для золы, подъемный механизм решеток для жарки, 4 гастроемкости для соусов различной вместимости, очаг мангала выполнен из чугуна, г.нетто 1000x730x1422, 197 кг; габариты брутто 1060x880x1580 мм, 258 кг, эквивалентная мощность 39 кВт	297 430		
11314	Мангал multifunctional угольный УММ/2 (ROBATA L1200)	Многофункциональный мангал, работающий на твердом топливе, 2 решетки для жарки из н/стали, 4 сетки из н/стали для стейков/рыбы, овощей, 5 уровней для сеток, Многофункциональный мангал, работающий на твердом топливе, 2 решетки для жарки из н/стали, 4 сетки из н/стали для стейков/рыбы, овощей, 5 уровней для сеток, 2 выдвижных ящика: для золы и инвентаря, подъемный механизм решеток для жарки, регулируемая опора для гастроемкостей (4 гастроемкости для соусов различной вместимости в комплекте+4 можно установить опционально), очаг мангала выполнен из чугуна, регулируемое поддувало, съемный фартук мангала в комплекте, габаритные размеры мангала 1200x730x1422, габариты брутто 1300x900x1700 мм, 263 кг, эквивалентная мощность 47 кВт,	394 770		

11330	Многофункциональный угольный гриль-мангал УММ/2 (ROBATA L=1500)	Многофункциональный гриль-мангал ROBATA со встроенной опцией Якитори, работающий на твердом топливе, очаг гриля разделен на 2 части шамотной перегородкой, для приготовления Якитори на шпалках и возможностью приготовления на дальней зоне очага. Шамотная перегородка для Якитори может быть легко демонтирована для использования всей площади очага. Гриль-мангал укомплектован 3 основными решетками для жарки из н/стали+6 решеток из н/стали для стейков/рыбы, овощей и 6 сетками из н/стали для жарки. В гриле предусмотрены 5 уровней для установки решеток и сеток, 2 ящика с ёмкостями для золы, 2 выдвижных инвентарных ящика. Кроме того, гриль комплектуется фермой с 14 шампурами для жарки классического шашлыка. Для максимального контроля за приготовлением гриль-мангал оснащен подъемным механизмом решеток и сеток для жарки. В модели также предусмотрена съемная, регулируемая опора для гастрорёмокстей (6 гастрорёмокстей для соусов различной вместимости в комплекте), основание очага гриль-мангала выполнена из чугуна, стенки из шамотного кирпича, гриль оснащен регулируемым поддувалом, съемным фартук, совком и кочергой. Толщина столешницы гриля 3 мм. Материал изготовления ROBATA GRILL - полностью из нержавеющей стали, габаритные размеры 1500x660x1420 мм, 380 кг габариты брутто 1500x930x1620 мм, 420 кг	502 020		
11310	Мангал многофункциональный угольный УММ/2 (ROBATA, L2000)	Многофункциональный мангал, работающий на твердом топливе, 4 решетки для жарки из н/стали, 5 уровней для сеток 8 сеток из н/стали для стейков/рыбы, овощей, 2 выдвижных ящика для золы, 2 выдвижных инвентарных ящика, подъемный механизм решеток для жарки, 2 регулируемых поддувала, 8 гастрорёмокстей для соусов различной вместимости, очаг мангала выполнен из чугуна, габаритные размеры мангала 2000x827(630)x1422, габариты брутто 2100x820x1700 мм, 394 кг, эквивалентная мощность 78 кВт	569 520		
Угольные печи и копильни					
11347	Печь угольная Smokerhouse 600	Представляем уникальную печь Smokerhouse 600 GRILL MASTER. Многофункциональное оборудование сочетает в себе функции духового шкафа, гриля и смокера, Благодаря широкому функционалу Smokerhouse 600, вы сможете использовать различные технологии приготовления, такие как холодное и горячее копчение, быстрая жарка и томление. Печь выполнена из высококачественных материалов и имеет надёжную конструкцию, что гарантирует долгий срок службы и стабильную работу. Может быть окрашена в любой цвет по RAL. Количество очагов печи 2шт, зольных ящиков 2шт, решетки для жарки 4 шт, рамка для шампуров 1шт, шампуры 4шт, вилки 8шт, Габаритные размеры 600x700x1803мм, вес нетто 550кг	821 000	НОВИНКА	

30023	Зонт вытяжной для Robata Grill L1000	Вытяжка-выполнена полностью из н/стали, установка подвесного и/или пристенного типа, габаритные размеры нетто 1200х830х600, опция: установка искрогасителя., брутто 1290х920х850мм	60 000		
30024	Зонт вытяжной для Robata Grill L1200	Вытяжка-выполнена полностью из н/стали, установка подвесного и/или пристенного типа, габаритные размеры нетто 1400х830х600, опция: установка искрогасителя., брутто 1490х920х850мм	65 670		
30046	Зонт вытяжной для Robata Grill L1500	Вытяжка-выполнена полностью из н/стали, установка подвесного и/или пристенного типа, габаритные размеры нетто 1700х830х600, опция: установка искрогасителя., брутто 1790х920х850мм	79 900		

30027	Зонт вытяжной для Robata Grill L1000 с искрогасителем	Вытяжка для ROBATA GRILL GRILL MASTER с искрогасителем, полностью из н/стали, установка подвешного и/или пристенного типа, габаритные размеры 1200х830	78 450		
30028	Зонт вытяжной для Robata Grill L1200 с искрогасителем	Вытяжка для ROBATA GRILL GRILL MASTER выполнена полностью из н/стали, установка подвешного и/или пристенного типа, габаритные размеры нетто 1400х830	88 160		
30025	Искрогаситель	Искрогаситель сетчатый, выполнен полностью из н/стали, габаритные размеры нетто 340х330х250 мм, пропускная способность до 2550 м³/ч	23 460		

Опции для мангалов					
30014	Шампур для жарки барашка/поросенка/кабана для мангалов УММ/УМБ	поностью из нержавеющей стали со специальными крепежами для тушки, длина рабочей части шампура 990 мм, сечение шампура 20х20 мм	12 230		
30016	Решетка для стейков мангала УММ	полностью из нержавеющей стали, идеальна для приготовления барбекю размеры 450х400 мм, шаг прутьев 25 мм, диаметр 6 мм	12 640		
30017	Шампур для шашлыков для мангала УММ	выполнен полностью из нержавеющей стали, длина рабочей части 450 мм, общая длина 625 мм, ширина шампура 18 мм, толщина металла 2 мм	610		
30018	Гриль-противень 46х33 см	материал изготовления чугун, рифленая, габариты 445х335 мм, шаг рифления 15 мм	8 990		
30013	Решетка для стейков мангала УММ (основная, вертикальная)	Основная решетка(нижняя) для грилей ROBATA	17 080		
30383	Решетка для томления и подогрева (верхние)	Решётки томления для грилей ROBATA	4 410		
30020	Шампур (спица) для жарки дичи/курицы для мангала УММ	3 курицы 1.8-2 кг, 5-6 цыплят 1.2-1.3 кг, выполнен полностью из нержавеющей стали, длина рабочей части шампура 990 мм, диаметр центральной спицы 14 мм, диаметр боковых спиц 6 мм, зажим(замок) шампура в крмплекте	2 950		

30039	Ферма для шампуров и решеток 985x485 мм (стандарт)	поставляется без шампуров и решетки в комплекте	8 630		
30022	Фартук задний для мангала УММ/1 (н./сталь)	фартук мангала задний для мангалов УММ/1 арт. и 11312, 11321, 11322 предназначен для защиты стены от жара, жира, отражает тепло, выполнен полностью из нержавеющей стали	11 210		
	Фартук задний для грилей XL-1900 (н./сталь)		70 000		
30026	Комплект освещения для мангала УММ	2 специальных жаростойких светильника мощностью 40W каждый, мягкий теплый свет, винтажная ручка включения освещения	20 130		
30040	Комплект колес для гриль-мангалов УММ	Комплект колёс со стопорами для гриль-мангалов	15 840		

www.mastergrill.ru, info@mastergrill.ru (4812) 62-26-54