
ТОМЕКО
по пътя на храната
2025





ShowHow

Това е демонстрационен център за професионално кухненско и барово оборудване.

Обзаведено съвременно, професионална кухня и жив учебник за всички, които искат да стартират и развият своя успешен бизнес!

Модерно обзаведена зала, в която ще се чувствате комфортно и уютно.

Естетика и стил във всеки детайл от технологичен проект, визуализация, техническо изпълнение до самата реализация!

Качество за професионалисти, необходимо за силните в ХОРЕКА сектора.

Опитен персонал, консултации, презентации със свободен достъп до уредите и възможност за консултация за работата с тях.



Научете всеки път нещо ново за пътя на храната от кухнята до масата.

Вижте повече информация за конкретните дати и тематика на фейсбук страницата ни:

TomekoShowHow

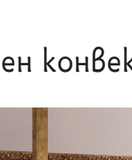
Адрес за контакти:
София, 1836
ул. Станислав Доспевски 101
тел.: 02/958 30 13
моб. тел.: 089 958 30 13

Парен конвектомат комбиниран с фурна за бързо готвене

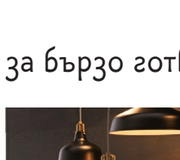


XEPA-0523-EXRN


печене на 15 бутчета за 35 минути


печене на 250 черупки за френски макарон за 12 минути




печене на 6 филета сьомга със зеленчуци за 150 секунди


варене на 1,5 кг картофи за 420 секунди


печене на 7,5 кг картофи за 20 мин


пилешки шницели с гъби за 180 секунди


Digital.ID™


капацитет до 10 тави GN 2/3


мощни турбини и нагреватели


вертикално разпръскване на микровълните


ROTOR.Klean

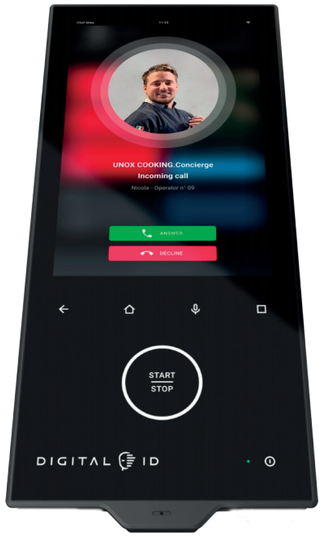

SPEED.Plate

Размери (мм): 535x738x782
Мощност: 9,7 kW / 400 V
Капацитет: 5 GN 2/3

SCAN ME

SPEED-X™ - Първият в света парен конвектомат, комбиниран с микровълнова фурна за бързо готвене и система за самоизмиване **Rotor.Klean**
Капацитет 5 нива GN 2/3 през 70 мм или 10 нива GN 2/3 през 35 мм или 1 бр **SPEED.Plate**
HYPER.Speed - Революционна технология, която комбинира готвене с конвекция и микровълни, две турбини за още по-висока скорост. А благодарение на пълнофункционалната пара, получавате винаги безупречен резултат
ROTOR.Klean - Автоматична система за измиване със **SENSE.Klean** сензор за избор на подходяща програма, омекотител **Digital.ID™** - най-модерната операционна система инсталирана някога на конвектомат. Бърз и интуитивен интерфейс с връзка със смартфон и интернет, захранван от изкуствен интелект. 16” Touch дисплей с вграден микрофон за гласова връзка

Digital.ID™



16“ Touch дисплей **Digital.ID™** с вграден микрофон за отдалечено управление, гласов контрол и комуникация
HEY.Unox - гласов асистент за подаване на команди и получаване на обратна връзка директно на дисплея
DIGITAL.Training – получаване на помощ с обаждане на други колеги
DDC – Data Driven Cooking - технология за мониторинг на конвектомати в реално време и анализиране на данни през интернет
Готвене с конвекция от 30°C до 300°C
STEAM.Maxi™ - добавяне на пара в камерата
CLIMA.Control – постоянен контрол на парата в камерата от 10% до 100%
DRY.Maxi™ - технология за бързо отнемане на влагата от камерата от 10% до 100%
MULTI.Time - технология за задаване на 10 различни времена на готвене едновременно
MISE.EN.PLACE - технология за едновременно издаване на различни продукти
MULTI.Point сонда за контрол на вътрешната температура
Individual.CHEFUNOX - вградени програми за готвене с възможност за обратна връзка
памет за 1000+ програми, всяка с до 9 стъпки
AIR.Maxi™ - турбини с ривърс система и 5 скорости от 900 до 2700 об/мин
AIR.Tornado - 2 скорости до 3600 об/мин, подходящи за пълен конвектомат
CLIMALUX™ Smart humidity сензори, контролиращи STEAM.Maxi™ & DRY.Maxi™ за постигане на перфектни резултати
ADAPTIVE.Cooking™ - патентована технология за постоянно регулиране на температурата и влажността в камерата, независимо от количеството храна заредена в конвектомата
AUTO.Soft - технология за внимателно покачване на температурата при печене на деликатни продукти

SMART.Preheating - технология за бързо подгряване на фурната, отчитаща моментното и състояние
Връзка с интернет - Wifi 2,4 GHz, Wifi 5 GHz
Spido.GAS™ - топлообменник с прави тръби за симетрично разпределение на топлината
SMART.Energy - автоматична функция за пестене електроенергия, вода и газ в програми над 60 мин, разпознава липсата на храна, предлага съвети
OPTIC.Cooking - интелигентна технология за разпознаване на храната и автоматично стартиране на подходяща програма в режим MULTI.Time
PRESSURE.Klean - автоматична система за измиване с рециркулация и вграден DET&RINSE™ ULTRA резервоар
SENSE.Klean™ - технология за отчитане на замърсяването на конвектомата и предлагаща най-добрата миеща програма
RO.Care - вградена филтрираща система, предотвратяваща отлагането на калций с патрон за 1300 л вода
Protek.SAFE™ - технология за постоянно студена външна повърхност на конвектомата
IPX5 влагозащита



CHEFTOP-X™ XEDA-1021-EXRS / XEDA-1021-GXRS XEDA-0621-EXRS / XEDA-0621-GXRS

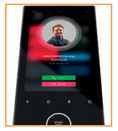
Електрически / Газов


Digital.ID™
16” дисплей


OPTIC.Cooking
разпознава продуктите
Опция

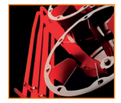





COOKING.Concierge
комуникация с други готвачи
Опция


HEY.Unox
гласов асистент


AIR.Maxi™
турбина


SMART.Energy
енергоефективен нагревател


Spido.GAS™
симетричен топлообменник


MULTI.Point
сонда

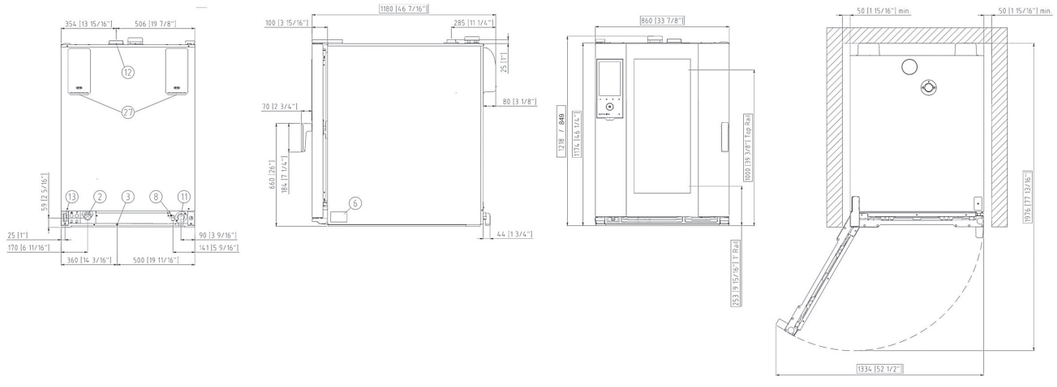

Rotor.KLEAN™
система за измиване

XEDA-1021-EXRS
Размери (мм): 860x1180x1219
Ел. мощност: 35,8 kW / 400 V
Газова мощност: -
Капацитет: 10 GN 2/1
Разстояние между тавите: 83 мм

XEDA-1021-GXRS
Размери (мм): 860x1180x1219
Ел. мощност: 2,2 kW / 230 V
Газова мощност: G20, G30: 40 kW
Капацитет: 10 GN 2/1
Разстояние между тавите: 83 мм

XEDA-0621-EXRS
Размери (мм): 860x1180x849
Ел. мощност: 23,1 kW / 400 V
Газова мощност: -
Капацитет: 6 GN 2/1
Разстояние между тавите: 77 мм

XEDA-0621-GXRS
Размери (мм): 860x1180x849
Ел. мощност: 1,4 kW / 230 V
Газова мощност: G20, G30: 27 kW
Капацитет: **6** GN 2/1
Разстояние между тавите: 77 мм



Конвектомат парен, електрически/газов, програмируем, серия CHEFTOP-X™ Digital.ID™
XEDA-1021-EXRS - електрически, 10 нива GN 2/1 CHEFTOP-X™ Digital.ID™
XEDA-1021-GXRS - газов, 10 нива GN 2/1 CHEFTOP-X™ Digital.ID™
XEDA-0621-EXRS - електрически, 6 нива GN 2/1 CHEFTOP-X™ Digital.ID™
XEDA-0621-GXRS - газов, 6 нива GN 2/1 CHEFTOP-X™ Digital.ID™
• електронно управление с 16“ Digital.ID™ сензорен дисплей с IPX5 влагозащита

Опции:
• вентилационен чадър с парокондензатор (само за електрически модели)
• отворени / затворени основи различни височини
• врата с отваряне отляво надясно

SCAN ME

CHEFTOP-X™ XEDA-1011-EXRS/ XEDA-1011-GXRS XEDA-0611-EXRS / XEDA-0611-GXRS

Електрически / Газов



Digital.ID™
16” дисплей

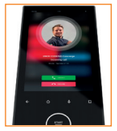


OPTIC.Cooking
разпознава продуктите
Опция





*** Опция**



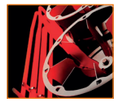
COOKING.Concierge
комуникация с други
готвачи
Опция



HEY.Unox
гласов асистент



AIR.Maxi™
турбина



SMART.Energy
енергоефективен
нагревател



Spido.GAS™
симетричен
топлообменник



MULTI.Point
сонда



Rotor.KLEAN™
система за измиване

XEDA-1011-EXRS

Размери (мм): 750x841x1069
Ел. мощност: 19,6 kW / 400 V
Газова мощност: -
Капацитет: 10 GN 1/1
Разстояние между тавите: 67 мм

XEDA-1011-GXRS

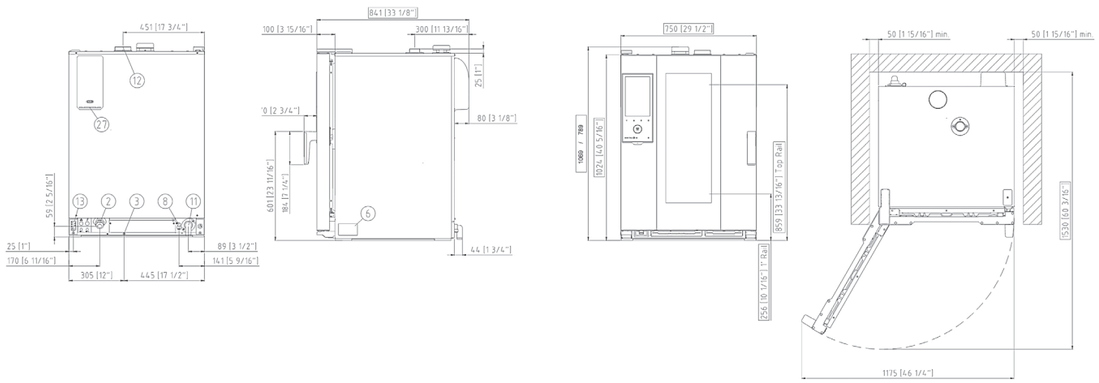
Размери (мм): 750x841x1069
Ел. мощност: 1,8 kW / 230 V
Газова мощност: G20, G30: 25 kW
Капацитет: 10 GN 1/1
Разстояние между тавите: 67 мм

XEDA-0611-EXRS

Размери (мм): 750x841x789
Ел. мощност: 11,6 kW / 400 V
Газова мощност: -
Капацитет: 6 GN 1/1
Разстояние между тавите: 67 мм

XEDA-0611-GXRS

Размери (мм): 750x841x789
Ел. мощност: 1,4 kW / 230 V
Газова мощност: G20, G30: 15 kW
Капацитет: 6 GN 1/1
Разстояние между тавите: 67 мм



Конвектомат парен, електрически/газов, програмируем, серия **CHEFTOP-X™ Digital.ID™**
XEDA-1011-EXRS - електрически, 10 нива GN 1/1 CHEFTOP-X™ Digital.ID™
XEDA-1011-GXRS - газов, 10 нива GN 1/1 CHEFTOP-X™ Digital.ID™
XEDA-0611-EXRS - електрически, 6 нива GN 1/1 CHEFTOP-X™ Digital.ID™
XEDA-0611-GXRS - газов, 6 нива GN 1/1 CHEFTOP-X™ Digital.ID™
• електронно управление с 16“ Digital.ID™ сензорен дисплей с IPX5 влагозащита

Опции:
• вентилационен чадър с парокондензатор (само за електрически модели)
• отворени / затворени основи различни височини
*** врата с отваряне отляво надясно**

SCAN ME

Вентилационен чадър с парокондензатор



Модел:	Размери (мм):
XEDHA-HC21	860x1209x271
XEDHA-HC11	750x870x271

Основа за конвектомат



Модел:	Размери (мм):
XWDRA-0011-L	760x690x266

START.COOK
Стартов комплект тави



Модел:
XUC018

RO.Care
Филтър за вграден омекотител



Модел:
XHC040

Основа за конвектомат шкаф с водачи за тави



Модел:	Размери (мм):
XWDEA-1021-U	870x1079x836
XWDEA-0621-H	870x1079x698
XWDEA-1011-U	760x740x836
XWDEA-0611-H	760x740x698

Основа за конвектомат



Модел:	Размери (мм):
XWDRA-0021-F	852x985x138

SMART.Drain
Съд за събиране на мазнини



Модел:	Размери (мм):
XUC048	530x650x20
XUC046	530x325x20

DET&Rinse™ ULTRAPLUS
Препарат за почистване 10x1 л



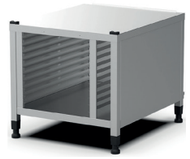
Модел:
DB1076

Основа за конвектомат с водачи за тави



Модел:	Размери (мм):
XWDRA-1021-U	870x1029x836
XWDRA-0621-H	870x1029x698
XWDRA-1011-U	760x690x836
XWDRA-0611-H	760x690x698

Основа за конвектомат, затворена с водачи за тави



Модел:	Размери (мм):
XWDMA-1021-U	870x1029x836
XWDMA-0621-H	870x1029x698
XWDMA-1011-U	760x690x836
XWDMA-0611-H	760x690x698

Заключващ механизъм с двустепенно отваряне на вратата



Модел:
XUC113

Комплект за монтаж на 2 конвектомата един върху друг



Модел:	Размери (мм):
XEDQA-0021-E-DR	860x1100x100
XEDQA-0011-E-DR	750x761x100

Страници за отворени основи



Модел:	Размери (мм):
XUC233	860x1014x598
XUC232	860x1014x460
XUC231	750x675x598
XUC230	750x675x460

Врати за затворени основи



Модел:	Размери (мм):
XUC239	860x52x665
XUC238	860x52x527
XUC237	750x52x665
XUC236	750x52x527

Комплект колела 4 бр, 2 със спирачки



Модел:
XUC225

Сифон за монтаж на конвектомат към канал с 1 л препарат



Модел:
XUC199-DR

BAKERTOP-X™ XELA-10EU-EXRS

XELA-05EU-EXRS

Електрически



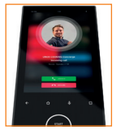
Digital.ID™
16" дисплей



OPTIC.Cooking
разпознава продуктите
Опция







COOKING.Concierge
комуникация с други
готвачи
Опция



HEY.Unox
гласов асистент



AIR.Maxi™
турбина



SMART.Energy
енергоефективен
нагревател



Ергономична дръжка
от карбон



MULTI.Point
сонда



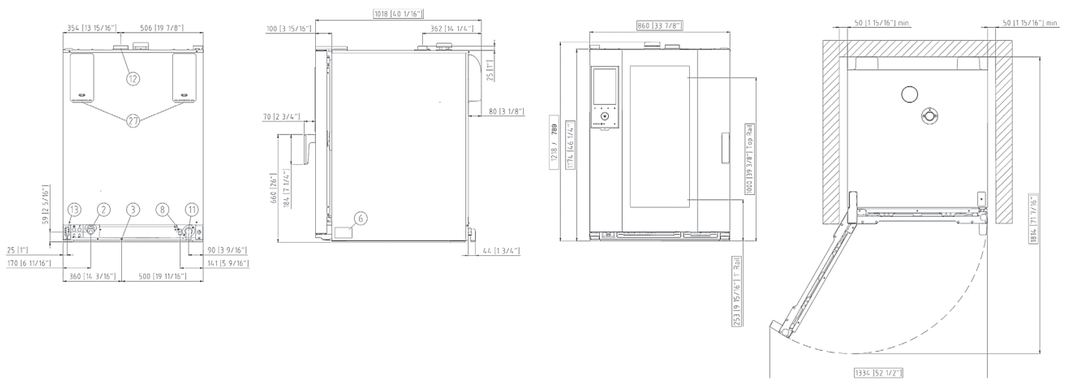
Rotor.KLEAN™
система за измиване

XELA-10EU-EXRS

Размери (мм): 860x1180x1219
Ел. мощност: 21 kW / 400 V
Газова мощност: -
Капацитет: 10 600x400 мм
Разстояние между тавите: 84 мм

XELA-05EU-EXRS

Размери (мм): 860x1180x789
Ел. мощност: 11,6 kW / 400 V
Газова мощност: -
Капацитет: 5 600x400 мм
Разстояние между тавите: 86 мм



Конвектомат парен, електрически, програмируем, серия **BAKERTOP-X™ Digital.ID™**
XELA-10EU-EXRS - електрически, 10 нива 600x400 мм BAKERTOP-X™ Digital.ID™
XELA-05EU-EXRS - електрически, 5 нива 600x400 мм BAKERTOP -X™ Digital.ID™
• електронно управление с 16" Digital.ID™ сензорен дисплей с IPX5 влагозащита

Опции:
• вентилационен чадър с парокондензатор
• отворени / затворени основи различни височини
• врата с отваряне отляво надясно

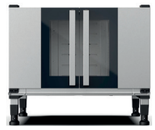
SCAN ME

Втасвател с електронно управление



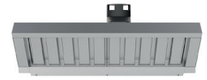
Модел:	Размери (мм):	Мощност:
XELPA-10E1-V	860x935x1113	2,5 kW/230 V

Втасвател с електронно управление



Модел:	Размери (мм):	Мощност:
XELPA-10E2-V	860x1075x738	2,5 kW/230 V

Вентилационен чадър с парокондензатор



Модел:	Размери (мм):
XELHA-HCEU	860x1048x271

Основа за конвектомат шкаф с водачи за тави



Модел:	Размери (мм):
XWLEA-10EF-U	870x905x836
XWLEA-06EF-H	870x905x682

Основа за конвектомат с водачи за тави



Модел:	Размери (мм):
XWLRA-10EF-U	870x867x836
XWLRA-06EF-H	870x867x698

Страници за отворени основи



Модел:	Размери (мм):
XUC235	860x852x598
XUC234	860x852x460

Основа за конвектомат, затворена с водачи за тави



Модел:	Размери (мм):
XWLMA-10EF-U	870x867x836
XWLMA-06EF-H	870x1029x698

Врати за затворени основи



Модел:	Размери (мм):
XUC239	860x52x665
XUC238	860x52x527

Основа за конвектомат



Модел:	Размери (мм):
XWLRA-00EF-L	870x867x266

SMART.Drain
Съд за събиране на мазнини



Модел:	Размери (мм):
XUC047	600x400x20

Заключващ механизъм с двустепенно отваряне на вратата



Модел:
XUC113

Комплект колела 4 бр, 2 със спирачки



Модел:
XUC225

RO.Care
Филтър за вграден омекотител



Модел:
XHC040

DET&Rinse™ ULTRAPLUS
Препарат за почистване 10x1 л



Модел:
DB1076

Комплект за монтаж на 2 конвектомата един върху друг



Модел:	Размери (мм):
XELQA-00EU-E-DR	860x935x113

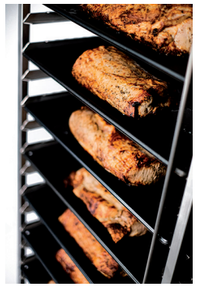
Сифон за монтаж на конвектомат към канал с 1 л препарат



Модел:
XUC199-DR

MIND.Maps™





CHEFTOP/BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

• готвене с конвекция от 35°C до 260°C и пара със STEAM. Maxi™ от 10% до 90%

• готвене с конвекция от 48°C до 260°C и пара със STEAM.Maxi™ от 10% до 20%

• варене от 48°C до 130°C със STEAM.Maxi™ 100%

• запичане с конвекция от 30°C до 260°C и сух въздух с DRY.Maxi™ от 10% до 100%

MASTER.Touch сензорен дисплей с IPX5 защита.

MIND.Maps™ - патентована технология за интуитивно управление с докосване.

• сонда за контрол на вътрешната температура
• памет за 384 програми и 48 MIND.Maps™ графики.

AIR.Maxi™ - пет турбини с ривърс система и 8 скорости.

CLIMALUX™ Smart humidity сензори, контролиращи STEAM.Maxi™ & DRY.Maxi™ за постигане на перфектни резултати.

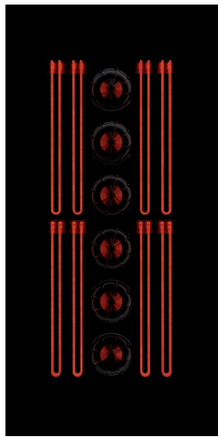
DRY.Maxi™ - технология за бързо извличане на влажността от камерата

• запис на HACCP-данни на USB-носител.

Rotor.KLEAN™ - система за измиване с 4 автоматични програми и вграден резервоар.

Protek.SAFE™ - технология за постоянно студена външна повърхност на конвектомата

• включена количка





CHEFTOP/BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

• всички възможности на MIND.Maps™ ONE и

• готвене с конвекция от 35°C до 260°C и пара със STEAM. Maxi™ от 10% до 90%

• запичане с конвекция от 30°C до 300°C и сух въздух с DRY.Maxi™ от 10% до 100%

MULTI.Time - технология за задаване на 10 различни времена на готвене едновременно.

MISE.EN.PLACE - технология за едновременно издаване на различни продукти.

MULTI.Point сонда за контрол на вътрешната температура

CHEFUNOX - вградени програми за готвенеи памет за 384 програми и 48 MIND.Maps™ графики

AIR.Maxi™ - шест турбини с ривърс система и 8 скорости

• продължовати нагреватели по цялата височина на камерата за симетрично разпределение на топлината (за електрически модели)

Spido.GAS™ - топлообменник с прави тръби за симетрично разпределение на топлината (за газови модели)

ADAPTIVE.Cooking™ - патентована технология за постоянно регулиране на температурата и влажността в камерата.

AUTO.Soft - технология за внимателно покачване на температурата при печене на деликатни продукти.

SMART.Preheating - технология за бързо подгряване на фурната, отчитаща моментното ѝ състояние.

DDC – Data Driven Cooking - технология за мониторинг на конвектомати в реално време и анализиране на данни през интернет

• запис на HACCP-данни на USB-носител

PRESSURE.Steam - технология за увеличаване на парата при температура от 90°C до 110°C, подходяща за азиатски кифли, кнедли и полуготови печива.

SENSE.Klean™ - технология за отчитане на замърсяването на конвектомата и предлагаща най-добрата миеща програма

Парни конвектомати - готварски с количка

UNOX LONGLife 4

CHEFTOP MIND.Maps™ BIG XEVL-2021-YPRS / XEVL-2011-YPRS XEVL-2011-E1RS

Електрически



MIND.Maps™ PLUS



MIND.Maps™ ONE











Система за измиване Rotor.KLEAN™



USB връзка



Ергономична дръжка от карбон



9,5 инчов touch дисплей



Патентовано тройно стъкло



Възможност за връзка с интернет



Ограничители на водачите

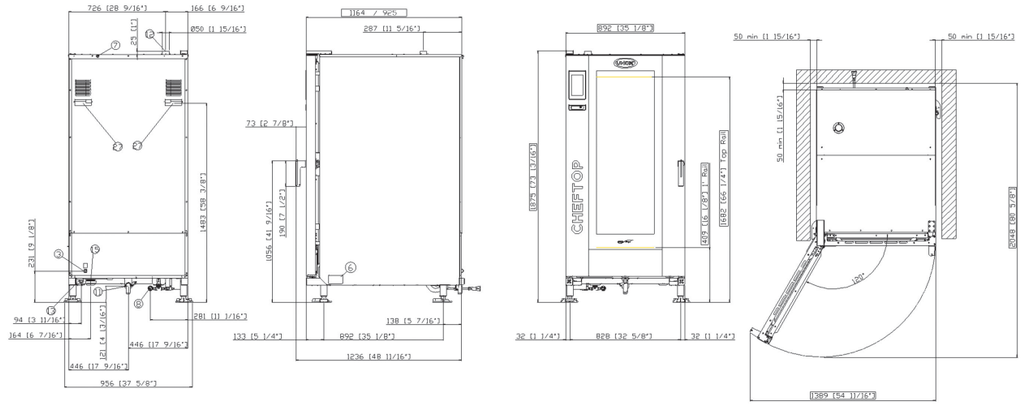


Изнесено LED осветление за по-добра видимост



Система против конден

XEVL-2021-YPRS	XEVL-2011-YPRS	XEVL-2011-E1RS
Размери (мм) : 892x1164x1875	**Размери (мм) :** 892x925x1875	**Размери (мм) :** 892x925x1875
Ел. мощност : 65 kW /400 V	**Ел. мощност :** 38,5 kW /400 V	**Ел. мощност :** 35,5 kW /400 V
Капацитет : 20 GN 2/1	**Капацитет :** 20 GN 1/1	**Капацитет :** 20 GN 1/1
Разстояние между тавите : 67 мм	**Разстояние между тавите :** 67 мм	**Разстояние между тавите :** 67 мм



Конвектомат парен, електрически, програмируем, серия CHEFTOP MIND.Maps™ BIG.
XEVL-2021-YPRS - 20 нива GN 2/1 CHEFTOP MIND.Maps™ BIG **PLUS**
XEVL-2011-YPRS - 20 нива GN 1/1 CHEFTOP MIND.Maps™ BIG **PLUS**
XEVL-2011-E1RS - 20 нива GN 1/1 CHEFTOP MIND.Maps™ BIG **ONE**
• електронно управление с MASTER.Touch сензорен дисплей с IPX5 защита
• включена количка с С-образни водачи през 67 мм
• включен WiFi модул за модели **PLUS**

Опции:
• вентилационен чадър с парокондензатор
• тънка сонда за Sous-Vide
• врата с отваряне отляво надясно
• количка с различен капацитет (минимална поръчка 2 броя)

SCAN ME

CHEFTOP MIND.Maps™ BIG XEVL-2021-GPRS / XEVL-2011-GPRS

Газови



MIND.Maps™ PLUS



9,5 инчов touch дисплей





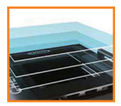




Система за измиване Rotor.KLEAN™



USB връзка



Патентовано тройно стъкло



Възможност за връзка с интернет



Ограничители на водачите



Изнесено LED осветление за по-добра видимост



Система против конденз



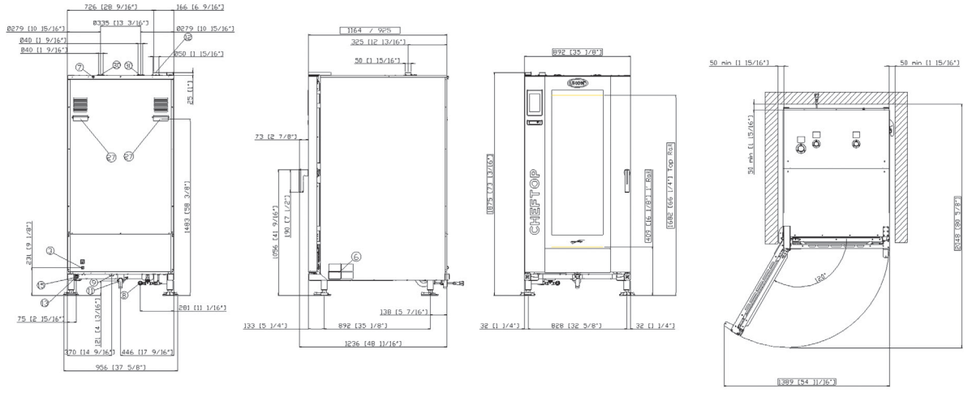
Ергономична дръжка от карбон

XEVL-2021-GPRS

Размери (мм) : 892x1164x1875
Ел. мощност : 2,6 kW / 230 V
Газова мощност : 90 kW
Капацитет : 20 GN 2/1
Разстояние между тавите : 67 мм

XEVL-2011-GPRS

Размери (мм) : 892x925x1875
Ел. мощност : 2,5 kW / 230 V
Газова мощност : 48 kW
Капацитет : 20 GN 1/1
Разстояние между тавите : 67 мм



Конвектомат парен, газов, програмируем, серия CHEFTOP MIND.Maps™ BIG **PLUS**.
XEVL-2021-GPRS - 20 нива GN 2/1
XEVL-2011-GPRS - 20 нива GN 1/1
• електронно управление с MASTER.Touch сензорен дисплей с IPX5 защита
• включена количка с C-образни водачи през 67 мм
• включен WiFi модул за модели **PLUS**

Опции:
• тънка сонда за Sous-Vide
• врата с отваряне отляво надясно
• количка с различен капацитет (минимална поръчка 2 броя)

SCAN ME

BAKERTOP MIND.Maps™ BIG XEBL-16EU-YPRS/XEBL-16EU-GPRS

Електрически/Газов



MIND.Maps™ PLUS



MIND.Maps™ ONE









XEBL-16EU-E1RS

Електрически



Система за измиване Rotor.KLEAN™



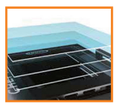
USB връзка



Ергономична дръжка от карбон



9,5 инчов touch дисплей



Патентовано тройно стъкло



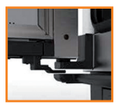
Възможност за връзка с интернет



Ограничители на водачите



Изнесено LED осветление за по-добра видимост



Система против конденз

XEBL-16EU-YPRS

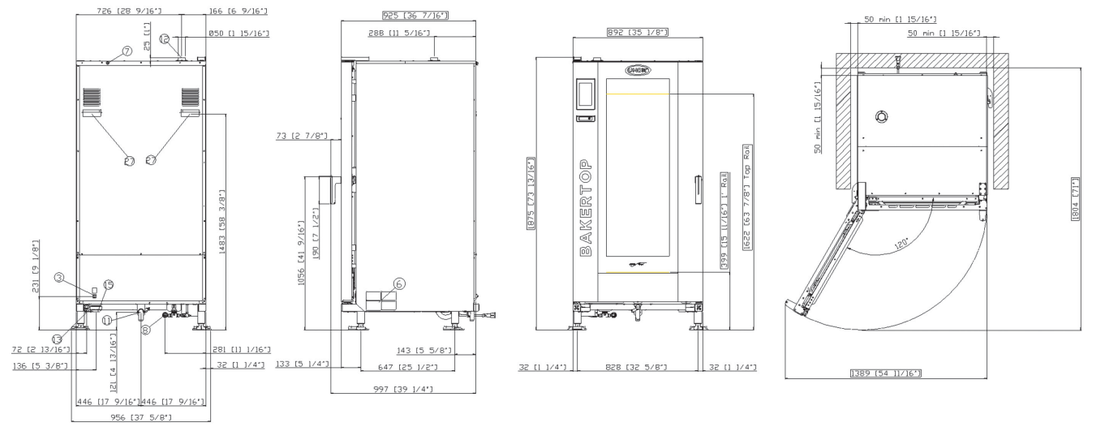
Размери (мм) : 892x925x1875
Ел. мощност : 38,5kW/400 V
Газова мощност : –
Капацитет : 16 600x400 мм
Разстояние между тавите : 81,5 мм

XEBL-16EU-GPRS

Размери (мм) : 892x925x1875
Ел. мощност : 2,5 kW / 230 V
Газова мощност : 48 kW
Капацитет : 16 600x400 мм
Разстояние между тавите : 81 мм

XEBL-16EU-E1RS

Размери (мм) : 892x925x1875
Ел. мощност : 35,5 kW / 400 V
Газова мощност : –
Капацитет : 16 600x400 мм
Разстояние между тавите : 81,5 мм



Конвектомат парен, програмируем, серия BAKERTOP MIND.Maps™ BIG.
XEBL-16EU-YPRS - електрически, 16 нива 600x400 мм BAKERTOP MIND.Maps™ BIG **PLUS**
XEBL-16EU-GPRS - газов, 16 нива 600x400 мм BAKERTOP MIND.Maps™ BIG **PLUS**
XEBL-16EU-E1RS - електрически, 16 нива 600x400 мм BAKERTOP MIND.Maps™ BIG **ONE**
• електронно управление с MASTER.Touch сензорен дисплей с IPX5 защита
• включена количка с L-образни водачи през 80 мм
• включен WiFi модул за модели **PLUS**

Опции:
• вентилационен чадър с парокондензатор (само за електрически модели)
• тънка сонда за Sous-Vide
• врата с отваряне отляво надясно
• количка с различен капацитет (минимална поръчка 2 броя)

SCAN ME

CHEFTOP MIND.Maps™ BIG Compact XECL-2013-YPRS XECL-2013-E1RS

LONGLife4

Електрически


MIND.Maps™ PLUS


MIND.Maps™ ONE





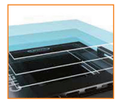


Система за измиване Rotor.KLEAN™


USB връзка


Ергономична дръжка от карбон


9,5“ Touch дисплей


Патентовано тройно стъкло


Възможност за връзка с интернет


Ограничители на водачите


Изнесено LED осветление за по-добра видимост

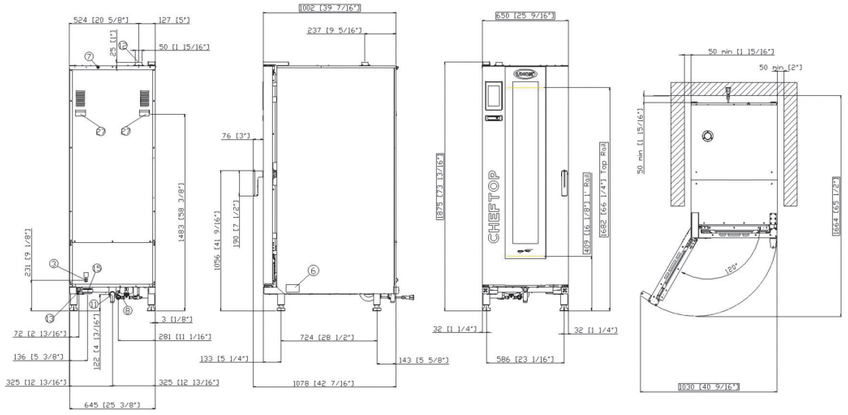

Система против конденз

XECL-2013-YPRS

Размери (мм): 650x1002x1875
Ел. мощност: 38,5 kW /400 V
Капацитет: 20 GN 1/1
Разстояние между тавите: 67 мм

XECL-2013-E1RS

Размери (мм): 650x1002x1875
Ел. мощност: 35,5 kW /400 V
Капацитет: 20 GN 1/1
Разстояние между тавите: 67 мм



Конвектомат парен, електрически, програмируем, серия CHEFTOP MIND.Maps™ BIG Compact
XECL-2013-YPRS - 20 нива GN 1/1 CHEFTOP MIND.Maps™ BIG **PLUS** Compact
XECL-2013-E1RS - 20 нива GN 1/1 CHEFTOP MIND.Maps™ BIG **ONE** Compact
• електронно управление с MASTER.Touch сензорен дисплей с IPX5 защита
• включена количка с С-образни водачи през 80 мм
• включен WiFi модул за модели **PLUS**

Опции:
• вентилационен чадър с парокондензатор
• тънка сонда за Sous-Vide
• врата с отваряне отляво надясно
• количка с различен капацитет (минимална поръчка 2 броя)

SCAN ME

LONGLife4

CHEFTOP MIND.Maps™ XEVC-1021-EPRM XEVC-1021-GPRM XEVC-0621-EPRM/XEVC-0621-GPRM

Електрически / Газов


MIND.Maps™ PLUS





Система за измиване Rotor.KLEAN™


USB връзка


Ергономична дръжка от карбон


9,5 инчов touch дисплей


Патентовано тройно стъкло


Възможност за връзка с интернет


Ограничители на водачите


Изнесено LED осветление за по-добра видимост


Система против конденз

XEVC-1021-EPRM

Размери (мм): 860x1145x1162
Ел. мощност: 31 kW / 400 V
Газова мощност: -
Капацитет: 10 GN 2/1
Разстояние между тавите: 77 мм

XEVC-1021-GPRM

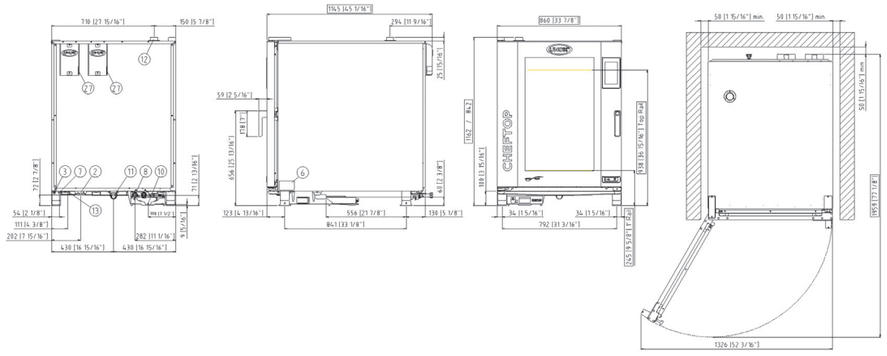
Размери (мм): 860x1145x1162
Мощност: 1,4 kW / 230 V
Газова мощност: G20, G30: 43 kW
Капацитет: 10 GN 2/1
Разстояние между тавите: 77 мм

XEVC-0621-EPRM

Размери (мм): 860x1145x842
Ел. мощност: 20,5 kW / 400 V
Газова мощност: -
Капацитет: 6 GN 2/1
Разстояние между тавите: 77 мм

XEVC-0621-GPRM

Размери (мм): 860x1145x842
Ел. мощност: 1 kW / 230 V
Газова мощност: G20, G30: 27 kW
Капацитет: 6 GN 2/1
Разстояние между тавите: 77 мм



Конвектомат парен, електрически/газов, програмируем, серия CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS.**
XEVC-1021-EPRM - електрически, 10 нива GN 2/1
XEVC-1021-GPRM - газов, 10 нива GN 2/1
XEVC-0621-EPRM - електрически, 6 нива GN 2/1
XEVC-0611-GPRM - газов, 6 нива GN 2/1
• електронно управление с MASTER.Touch сензорен дисплей с IPX5 защита
• включен WiFi модул за модели **PLUS**

Опции:
• вентилационен чадър с парокондензатор (само за електрически модели)
• тънка сонда за Sous-Vide
• врата с отваряне отляво надясно
• водачи с различно разстояние между тях

SCAN ME

LONGLIFE 4

CHEFTOP MIND.Maps™ XEVC-1011-EPRM / XEVC-1011-GPRM XEVC-0711-EPRM / XEVC-0711-GPRM

Електрически / Газов



MIND.Maps™ PLUS



MIND.Maps™ ONE







Система за измиване Rotor.KLEAN™



USB връзка



Ергономична дръжка от карбон



9,5 инчов touch дисплей



Патентовано тройно стъкло



Възможност за връзка с интернет



Ограничители на водачите



Изнесено LED осветление за по-добра видимост



Система против конденз

XEVC-1011-EPRM / XEVC-1011-E1RM

Размери (мм): 750x783x1010
Ел. мощност: 18,5 kW / 400 V
Газова мощност: -
Капацитет: 10 GN 1/1
Разстояние между тавите: 67 мм

XEVC-1011-GPRM

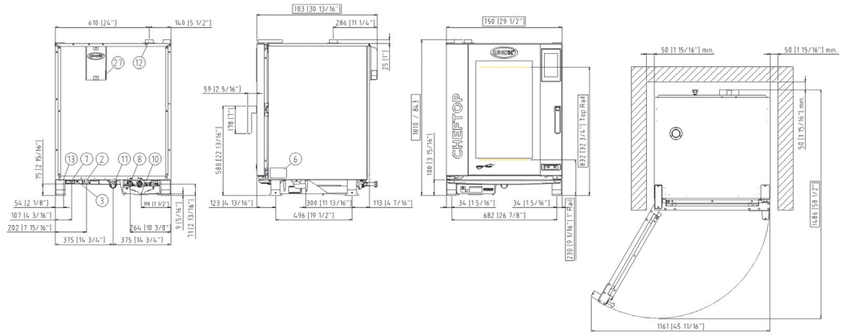
Размери (мм): 750x783x1010
Ел. мощност: 1 kW/ 230 V
Газова мощност: G20, G30: 22 kW
Капацитет: 10 GN 1/1
Разстояние между тавите: 67 мм

XEVC-0711-EPRM / XEVC-0711-E1RM

Размери (мм): 750x783x843
Ел. мощност: 11,7 kW / 400 V
Газова мощност: -
Капацитет: 7 GN 1/1
Разстояние между тавите: 67 мм

XEVC-0711-GPRM

Размери (мм): 750x783x843
Ел. мощност: 1 kW / 230 V
Газова мощност: G20,G30: 19 kW
Капацитет: 7 GN 1/1
Разстояние между тавите: 67 мм



Конвектомат парен, електрически/газов, програмируем, серия CHEFTOP MIND.Maps™.
XEVC-1011-EPRM - електрически, 10 нива GN 1/1 CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
XEVC-1011-E1RM - електрически, 10 нива GN 1/1 CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE**
XEVC-1011-GPRM - газов, 10 нива GN 1/1 CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
XEVC-0711-EPRM - електрически, 7 нива GN 1/1 CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
XEVC-0711-E1RM - електрически, 7 нива GN 1/1 CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE**
XEVC-0711-GPRM - газов, 7 нива GN 1/1 CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
• електронно управление с MASTER.Touch сензорен дисплей с IPX5 защита
• включен WiFi модул за модели **PLUS**

Опции:
• вентилационен чадър с парокондензатор (само за електрически модели)
• тънка сонда за Sous-Vide
• врата с отваряне отляво надясно
• водачи с различно разстояние между тях

SCAN ME

CHEFTOP MIND.Maps™ XEVC-0511-EPRM / XEVC-0511-GPRM XEVC-0311-EPRM / XEVC-0311-E1RM

Електрически / Газов



MIND.Maps™ PLUS



MIND.Maps™ ONE





Електрически



Система за измиване Rotor.KLEAN™



USB връзка



Ергономична дръжка от карбон



9,5 инчов touch дисплей



Патентовано тройно стъкло



Възможност за връзка с интернет



Ограничители на водачите



Изнесено LED осветление за по-добра видимост



Система против конденз

XEVC-0511-EPRM / XEVC-0511-E1RM / XEVC-0511-E1RM-LP

Размери (мм) : 750x783x675
Ел. мощност : 9,3 kW / 400 V
7 kW / 230 V / 400 V
Капацитет : 5 GN 1/1
Разстояние между тавите : 67 мм

XEVC-0511-GPRM

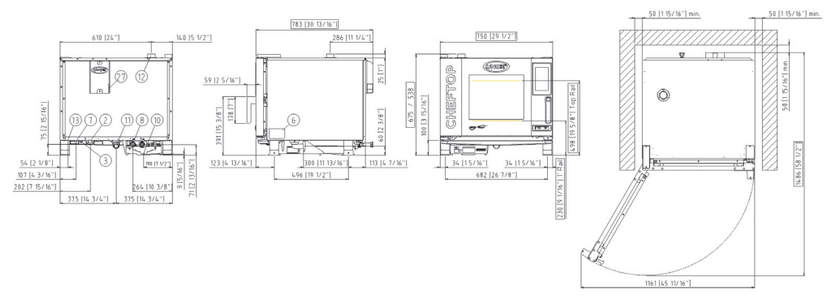
Размери (мм) : 750x783x675
Ел. мощност : 0,6 kW / 230 V
Газова мощност : G20,G30: 15 kW
Капацитет : 5 GN 1/1
Разстояние между тавите : 67 мм

XEVC-0311-EPRM

Размери (мм) : 750x783x538
Ел. мощност : 5 kW / 230 V / 400 V
Газова мощност : -
Капацитет : 3 GN 1/1
Разстояние между тавите : 67 мм

XEVC-0311-E1RM

Размери (мм) : 750x783x538
Ел. мощност : 5 kW / 230 V / 400 V
Газова мощност : -
Капацитет : 3 GN 1/1
Разстояние между тавите : 67 мм



Конвектомат парен, електрически/газов, програмируем, серия CHEFTOP MIND.Maps™.
XEVC-0511-EPRM - електрически, 5 нива GN 1/1 CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
XEVC-0511-E1RM - електрически, 5 нива GN 1/1 CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE**
XEVC-0511-GPRM - газов, 5 нива GN 1/1 CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
XEVC-0311-EPRM - електрически, 3 нива GN 1/1 CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
XEVC-0311-E1RM - електрически, 3 нива GN 1/1 CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE**
• електронно управление с MASTER.Touch сензорен дисплей с IPX5 защита
• включен WiFi модул за модели **PLUS**

Опции:
• вентилационен чадър с парокондензатор (само за електрически модели)
• тънка сонда за Sous-Vide
• врата с отваряне отляво надясно
• водачи с различно разстояние между тях

SCAN ME

CHEFTOP MIND.Maps™ Compact XECC-1013-EPRM

XECC-0513-EPRM
Електрически

XECC-0523-E1RM


MIND.Maps™ PLUS


MIND.Maps™ ONE








Система за измиване Rotor.KLEAN™


USB връзка


Ергономична дръжка от карбон


9,5 инчов touch дисплей


Патентовано тройно стъкло


Възможност за връзка с интернет


Ограничители на водачите


Изнесено LED осветление за по-добра видимост


Система против конденз

XECC-1013-EPRM

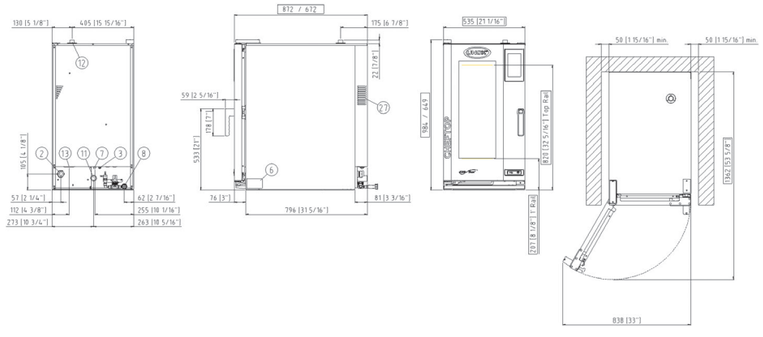
Размери (мм): 535x872x984
Ел. мощност: 18,5 kW / 400 V
Газова мощност: -
Капацитет: 10 GN 1/1
Разстояние между тавите: 67 мм

XECC-0513-EPRM

Размери (мм): 535x872x649
Ел. мощност: 9,3 kW / 400 V
Газова мощност: -
Капацитет: 5 GN 1/1
Разстояние между тавите: 67 мм

XECC-0523-EPRM / XECC-0523-E1RM

Размери (мм): 535x672x649
Ел. мощност: 5,15 kW / 230 V / 400 V
Газова мощност: -
Капацитет: 5 GN 2/3
Разстояние между тавите: 67 мм



Конвектомат парен, електрически, програмируем, серия CHEFTOP MIND.Maps™.
XECC-1013-EPRM - 10 нива GN 1/1 CHEFTOP MIND.Maps™ Compact **PLUS**
XECC-0513-EPRM - 5 нива GN 1/1 CHEFTOP MIND.Maps™ Compact **PLUS**
XECC-0523-EPRM - 5 нива GN 2/3 CHEFTOP MIND.Maps™ Compact **PLUS**
XECC-0523-E1RM - 5 нива GN 2/3 CHEFTOP MIND.Maps™ Compact **ONE**
• електронно управление с MASTER.Touch сензорен дисплей с IPX5 защита
• включен WiFi модул за модели **PLUS**

Опции:
• вентилационен чадър с парокондензатор (само за електрически модели)
• тънка сонда за Sous-Vide
• врата с отваряне отляво надясно
• водачи с различно разстояние между тях

SCAN ME

Електрическа фурна за нискотемпературно готвене



Модел:	Размери (мм):
XEVSC-0711-CRM	750x783x961

Основа за конвектомат с водачи за тави



Модел:	Размери (мм):
XWVRC-0711-UH	732x641x888
XWVRC-0711-H	732x546x752
XWVRC-0721-H	842x891x752
XWCRC-0613-H	518x779x744
XWCRC-0623-H	518x585x744

Основа за конвектомат шкаф с водачи за тави



Модел:	Размери (мм):
XWVEC-0821	860x1038x720
XWVEC-0811	750x676x720

Количка и стойка за чинии



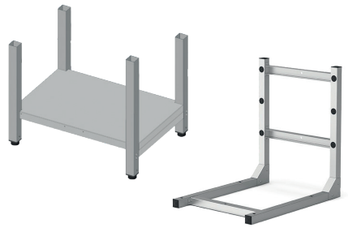
Модел:	Размери (мм):
XEVTL-102P	743x784x1706
XEVTL-051P	776x615x1711
XECTL-051P	520x668x1711
XECTL-034P	520x668x1711

Комин за газови конвектомати



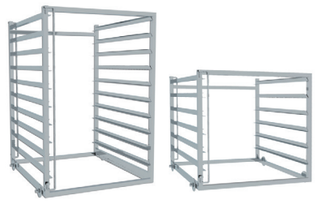
Модел:
XUC070

Основа за конвектомат



Модел:	Размери (мм):
XWVRC-0011-M	732x546x462
XUC176	

Стойка за тави



Модел:	Капацитет:
XWVBC-1021	10xGN 2/1 през 78 мм
XWVBC-0911	9xGN 1/1 през 67 мм
XWVBC-0621	6xGN 2/1 през 78 мм
XWVBC-0611	6xGN 1/1 през 67 мм

Количка и стойка за 20 нива GN



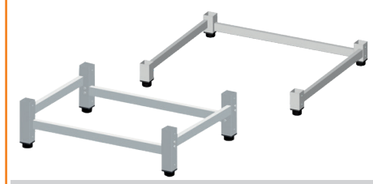
Модел:	Размери (мм):
XEVTL-2021	776x785x1745
XEVTL-2011	776x615x1741
XECTL-2013	520x668x1745

Вентилационен чадър с парокондензатор



Модел:	Размери (мм):
XECHC-HC13	535x1018x343
XEVHC-HC11	750x956x258
XEVHC-HC21	860x1323x258
XECHC-HC23	535x818x343

Основа за конвектомат



Модел:	Размери (мм):
XWVRC-0011-L	732x542x305
XWVRC-0021-L	842x891x305
XWVRC-0013-L	530x696x370
XWVRC-0023-L	530x496x370
XWVRC-0011-F	732x546x113
XWVRC-0021-F	842x891x113

Основа на колела за стойка за тави



Модел:	Размери (мм):
XWVYC-0021	626x1037x965
XWVYC-0011	626x737x965

Термо калъф



Модел:	
XUCO30	за модели XEVTC-2011/XEVTC-051P
XUCO31	за модели XEVTC-2021/XEVTC-102P
XUC033	за модели XECTL-2013/XECTL-051P/ XECTL-034P

Reverse Osmosis
Система за обработка на водата



Модел:	Размер:
XHC002	230x540x445

Rotor.KLEAN™
Препарат за почистване 10x1 л



Модел:
DB1076
DB1018
DB1085

SOUS-VIDE
сонда



Модел:
XEC004

Сифон за монтаж на конвектомат към канал с 1 л препарат



Модел:
XUC001-DR

Филтър с активен въглен



Модел:
XUC140

Rotor.KLEAN™
Препарат за почистване 2x5л



Модел:
DB 1016

Комплект колела 4 бр,
2 със спирачки



Модел:
XUC010

Комплект за монтаж на
2 конвектомата един върху друг



Модел:
XEAQC-00E2-G и XEAQC-00E2-E
XEVQC-0011-G и XEVQC-0011-E

Стартов комплект омекотител
с филтър



Модел:
XHC003
XHC004

Подвижен душ



Модел:
XHC001

SPRAY&Rinse
Препарат за почистване
12x750 мл



Модел:
DB1044A0

Hyper.Smoker
Приставка за опушване



Модел:
XUC090

START.COOK
Стартов комплект тави



Модел:
XUC018

Super.Grill ™
Плоча GN 1/1, алуминиева, оребрена, тефлонирана/ Решетка GN 1/1, с неръждаеми дръжки



Модел:
TG 970, GRP 970

Grill ™
Плоча алуминиева, перфорирана



Модел:
TG 885
TG 720

Black.20 / Black.40 ™
Тава с незалепващо покритие



Модел:
TG 895
TG 900

FAKIRO™/FAKIRO™ Grill™
Плоча двустранна гладка/ оребрена, алуминиева



Модел:
TG 870
TG 875

Pollo.Grill ™
Тава с решетка от неръждаема стомана за 3 бр. отворени пилета



Модел:
GRP 840

SMART.Drain
Съд за събиране на мазнини



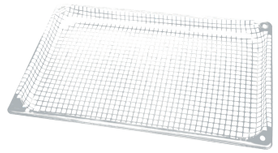
Модел :
XUC046
XUC048

Pizza ™
Плоча двустранна гладка, алуминиева



Модел:
TG 715

Steam&Fry ™
Кошница, перфорирана за пържени катофи



Модел:
GRP 815
GRP 710

Eggs ™
Незалепваща тава за яйца, алуминиева



Модел:
TG 935, TG 936

Pan.Fry ™
Тава емайлирана за пържене незалепваща

Модел:
TG 905
TG 735

Плоска решетка, неръждаема стомана

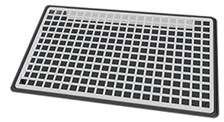
Модел:
GRP 806

Pollo™/Pollo wash™
Стойка за 4 или 8 бр. пилета с тава за мазнини, тефлонирана/ Стойка за миене



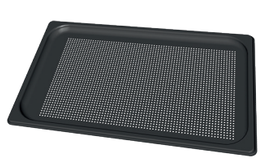
Модел:
GRP 825
GRP 715
GRP 860

Bacon ™
Тава за бекон и съд за мазнини



Модел:
TG 945

Black.Bake ™
Тава перфорирана с незалепващо покритие



Модел:
TG 890
TG 730

Перфорирана тава, неръждаема стомана



Модел:
TG810
TG820
TG830

LONGLife 4!

BAKERTOP MIND.Maps™ XEBC-10EU-EPRM
XEBC-10EU-E1RM/XEBC-10EU-GPRM

XEBC-06EU-EPRM
XEBC-06EU-E1RM / XEBC-06EU-GPRM

XEBC-04EU-EPRM
XEBC-04EU-E1RM



MIND.Maps™ PLUS



MIND.Maps™ ONE

Електрически / Газов









Система за измиване Rotor.KLEAN™



USB връзка



Ергономична дръжка от карбон



9,5 инчов touch дисплей



Патентовано тройно стъкло



Възможност за връзка с интернет



Ограничители на водачите



Изнесено LED осветление за по-добра видимост



Система против конденз

XEBC-10EU-EPRM/ XEBC-10EU-E1RM/ XEBC-10EU-GPRM

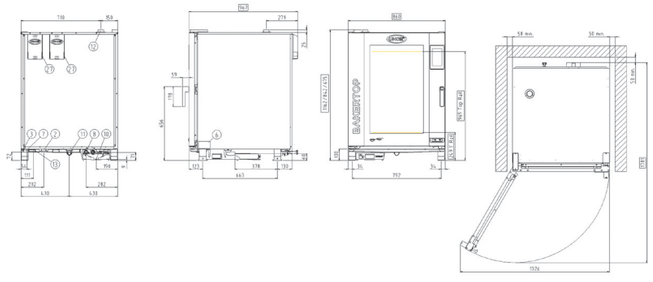
Размери (мм): 860x967x1162
Ел. мощност: 21,3 kW / 14,9 kW / 400 V / 1,4 kW / 230 V
Газова мощност: G20, G30 : 25 kW
Капацитет: 10 600x400 мм
Разстояние между тавите: 80 мм

XEBC-06EU-EPRM/ XEBC-06EU-E1RM/ XEBC-06EU-GPRM

Размери (мм): 860x967x842
Ел. мощност: 14 kW / 10,1 kW / 400 V / 1 kW/230 V
Газова мощност: G20, G30 : 19 kW
Капацитет: 6 600x400 мм
Разстояние между тавите: 80 мм

XEBC-04EU-EPRM/ XEBC-04EU-E1RM

Размери (мм): 860x967x675
Ел. мощност: 10,6 kW / 7,4 kW / 400 V
Газова мощност: -
Капацитет: 4 600x400 мм
Разстояние между тавите: 80 мм



Конвектомат парен, електрически/газов, програмируем, серия BAKERTOP MIND.Maps™.
XEBC-10EU-EPRM/XEBC-10EU-GPRM - електрически/газов, 10 нива 600x400 BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS**
XEBC-10EU-E1RM - електрически, 10 нива 600x400 BAKERTOP MIND.Maps™ **ONE**
XEBC-06EU-EPRM/XEBC-06EU-GPRM - електрически/газов, 6 нива 600x400 BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS**
XEBC-06EU-E1RM- електрически, 6 нива 600x400 BAKERTOP MIND.Maps™ ONE
XEBC-04EU-EPRM - електрически, 4 нива 600x400 BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS**
XEBC-04EU-E1RM - електрически, 4 нива 600x400 BAKERTOP MIND.Maps™ **ONE**
• електронно управление с MASTER.Touch сензорен дисплей с IPX5 защита
• включен WiFi модул за модели **PLUS**

Опции:
• вентилационен чадър с парокондензатор (само за електрически модели)
• тънка сонда за Sous-Vide
• врата с отваряне отляво надясно
• водачи с различно разстояние между тях

SCAN ME

Втасвател с BackerTouch електронно управление до 50 °C



Модел:	Размери (мм):	Мощност:
XEBPL-16EU-D	866x950x1879	2,4 kW/230 V

Фурна статична с електронно управление и овлажнител



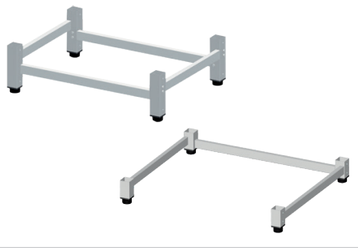
Модел:	Размери (мм):	Мощност:
XEBDC-02EU-D	860x1150x400	5,7 kW/230 kW
XEBDC-01EU-D	860x880x400	2,7 kW/230 kW

Основа за конвектомат шкаф с водачи за тави



Модел:	Размери (мм):
XWAEC-08EF	860x860x720

Основа за конвектомат



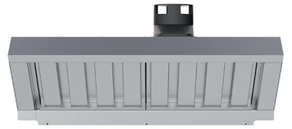
Модел:	Размери (мм):
XWARC-00EF-L	842x713x305
XWARC-00EF-F	842x713x113

Втасвател с електронно управление от конвектомата до 50 °C



Модел:	Размери (мм):	Мощност:
XEBPC-12EU-B	860x978x798	2,3 kW/230 V
XEBPC-08EU-B	860x978x658	2,3 kW/230 V

Вентилационен чадър с вграден парокондензатор



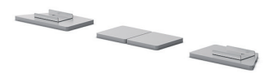
Модел:	Размери (мм):
XEAHL-HCFL	892x1132x240
XEBHC-HCEU	860x1145x240
XEBHC-ACEU	860x1000x217

Количка и стойка за 20 нива 60x40 обръщаема с 5 нива BAKE.Rest



Модел:	Размери (мм):
XEBTL-16EU	776x615x1741
XEBTL-05PN	776x615x1725

Steam Boost ™ Комплект за увеличаване на парата до 45% в конвектомата за две минути



Модел:
XUC080 за модел XEBC-04EU-EP*M
XUC081 за модел XEBC-06EU-EP*M
XUC082 за модел XEBC-10EU-EP*M

Фурна статична с овлажнител, управление от конвектомата



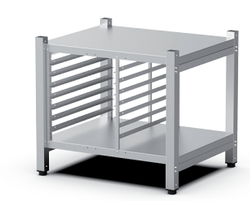
Модел:	Размери (мм):	Мощност:
XEBDC-02EU-C	860x1150x400	5,7 kW/230 kW
XEBDC-01EU-C	860x880x400	2,7 kW/230 kW

Комин за газови конвектомати с количка



Модел:
XUC070
XUC072

Основа за конвектомат с водачи за тави



Модел:	Размери (мм):
XWARC-07EF-UH	842x713x888
XWARC-07EF-H	842x713x752

Вътрешна поддържаща рамка



Модел:	Капацитет:
XUC055	4 x 60x40 (GN 1/1)
XUC054	6 x 60x40 (GN 1/1)
XUC057	10 x 60x40 (GN 1/1)

FORO.BAKE
Перфорирана тава, алуминиева



Модел:	Размери (мм):
TG 410	600X400
TG 310	460X330

FORO.BLACK
Незалепваща перфорирана тава, алуминиева



Модел:	Размери (мм):
TG 430	600X400
TG 330	460X330

FAKIRO ™
Плоча от едната страна оребрена, от другата - гладка, алуминиева



Модел:	Размери (мм):
TG 440	600X400
TG 310	460X330

FAKIRO.GRILL
Плоча, тефлонирана, оребрена от едната страна, гладка от другата



Модел:	Размери (мм):
TG 465	600X400

BAKE
Тава, алуминиева



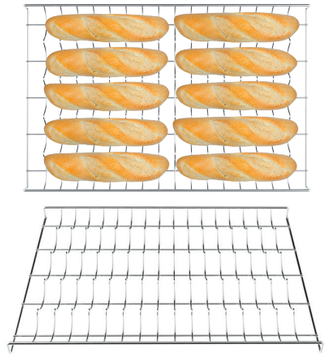
Модел:	Размери (мм):
TG405	600X400
TG305	460X330

FORO.Silico
Тава със силиконово покритие



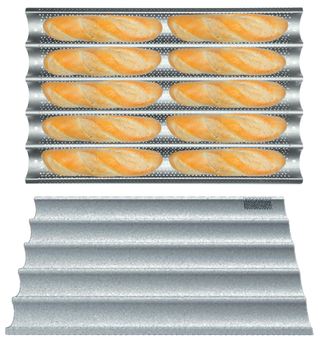
Модел:	Размери (мм):
TG415	600X400
TG315	460X330

BAGUETTE.GRID
Решетка за багети, хромирана



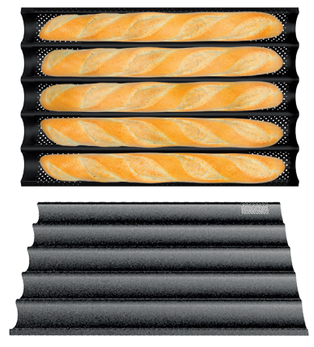
Модел:	Размери (мм):
GRP 410	600X400
GRP 310	460X330

FORO.BAGUETTE
Тава за багети, алуминиева



Модел:	Размери (мм):
TG 445	600X400

FORO.BAGUETTE.BLACK
Тава за багети, алуминиева, черна



Модел:	Размери (мм):
TG 435	600X400



XESR-03HS-EDDN

Печене

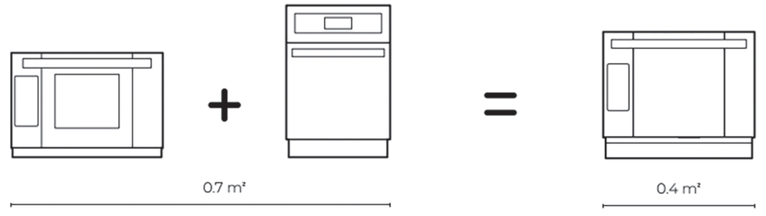




Запичане



Convection oven + **Speed oven** = **BAKERLUX SPEED.Pro™**



Размери (мм): 600x797x541
Мощност: 6,6 kW / 400 V
Капацитет: 3 460x330 мм

Конвектомат **BAKERLUX SPEED.Pro™**, комбиниран с микровълнова фурна за бързо готвене,
3 нива 460x330 мм през 75 мм или 1 бр **SPEED.Plate**.
Благодарение на турбината с ривърс система и две скорости, уредът е подходящ за печене и на най-деликатните храни, както и на замразени.
Спестява място в кухнята, благодарение на компактния си размер, както и време заради бързината при печене и претопляне на храната.
Има вградена филтрираща система, без нужда от допълнителна аспирация и включен WiFi модул.

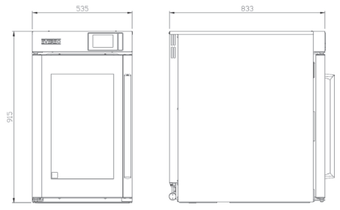
THE HOT FRIDGE



Топло е новото студено!

XEEC-1013-EPR

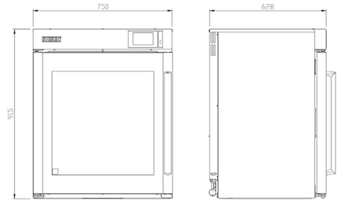




Размери (мм): 535x883x915
Мощност: 2,9 kW / 230 V
Капацитет: 10 GN 1/1 през 67 мм

XEEC-1011-EPR

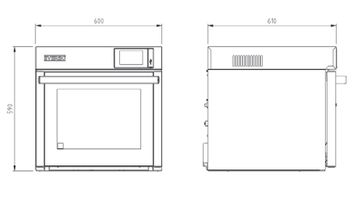




Размери (мм): 750x628x915
Мощност: 2,9 kW / 230 V
Капацитет: 10 GN 1/1 през 67 мм

XEEC-10HS-EPD / XEEC-10HS-EPR





Размери (мм): 600x590x610
Мощност: 1,5 kW / 230 V
Капацитет: 10 460x330 през 28 мм

SCAN ME

Уредите за съхранение на висока температура **EVEREO™** са програмируеми и имат три приложения:
• съхранение на вакуумирани храни при температури 63°C÷70°C до 7 денонощия
• затопляне и съхранение на охладени и вакуумирани храни при температури 63°C÷70°C до 10 денонощия - тип меню за бързи доставки
• съхранение на хранителни продукти при температури 63°C÷70 до 8 часа.
Разполагат с 9,5“ сензорен дисплей, памет за 256 програми, прецизен температурен контрол с точност 0,5°C, сензор за следене на влажността на фурната, аларма при засичане на развакуумирана храна. **Multi.Time List** - технология за задаване на 6 различни времена на съхранение едновременно. **ReOrder Point** - програми за следене на минимално количество **Sous-Vide** порции в камерата. **CLIMA.Control** - задаване на влажност или сух въздух в проценти.
EVEREO™ 900 е оптималното решение за всички кухни, които имат ограничено пространство по отношение на ширината. Включен WiFi модул.
EVEREO™ 600 е компактното решение за бърза инсталация в малки помещения.
EVEREO™ CUBE е на 10 нива 460x330 и е подходящ за малки пространства.
Опции: основа с водачи за тави с нивелиращи се крака или колела, **MAXI.Link** - изграждане на свободно стояща колона от два уреда **EVEREO™** или конвектомат **CHEFTOP MIND.Maps™**, аксесоари и консумативи за съхранение.

Основи за EVEREO



Модел:	Размери (мм):
XEERC-0811-H	750x653x753
XWCRC-0613-H	518x779x744
XWKRT-08HS-H	594x546x738

Основи за EVEREO



Модел:	Размери (мм):
XWKRT-06HS-M	594x546x559
XWKRT-00HS-L	594x546x355
XWERC-0011-F	744x491x178
XWCRC-0013-F	530x696x178

Комплект колела 4 бр, 2 със спирачки / крака



Модел:
XUC012
XUC025
XUC044

Вакуум машина



Модел:
MULTI.Day HOT Vacuum

Основа с компресор за вакуум машина



Модел:
XUC144

Гастронорми за вакуумиране



Модел:
Multi.Day Essentials GN 1/2 / GN 1/1

Плоча за печене в бърза фурна гладка / оребрена



Модел:
TG360

Шпатула за бърза фурна



Модел:
XUC165
XUC166
XUC167
XUC168

Тава за печене в бърза фурна



Модел:	Размери (мм):
TG128	355x305x25
TG127	280x180x25
TG126	180x140x25

Пликове за вакуумиране



Модел:		Размери (мм):
XUC137	1000 бр	200x300
XUC147	500 бр	300x400

Wi-Fi комплект



Модел:
XEC006
XEC012

Спрей за почистване



Модел:
SPRAY& Rinse

GO

Лесен, бърз и издръжлив.

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO е конвектомат от ново поколение, предназначен специално за печене на замразени кроасани или довършване на предварително подготвен замразен хляб. Пригодени за типичните нужди на кафенета, снек-барове и по-малки магазини. BAKERLUX SHOP.Pro™ GO не се нуждае от водоснабдяване и е специално оборудван за монтаж на аспираторен чадър BAKERLUX SHOP.Pro™, който не изисква вода и по този начин може да бъде поставен навсякъде в кухненското пространство.



ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПЕЧЕНЕ

- 1/3 — 3 стъпки на печене
- Функция "безкрайност" на таймера
- 50- 260°C

БЪРЗИ ФУНКЦИИ

- 99 програми

LED

Добавете влажност към печенето по елегантен и минималистичен начин.

BAKERLUX SHOP.Pro™ LED е лесен за употреба конвектомат, който позволява да се добавя допълнителна влага в процеса на печене, както и да се намалява скоростта на вентилатора. Тези опции улесняват печенето и на най-деликатните, както и на най-трудните за приготвяне храни. BAKERLUX SHOP.Pro™ LED може да се постави върху втасвател, който може да бъде управляван от контролния панел на фурната.
Аспираторните чадъри съвместими с BAKERLUX SHOP.Pro™ LED могат да бъдат без връзка с водоснабдяване. BAKERLUX SHOP.Pro™ разполага със специалната система за филтриране и кондензиране на парата.



ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПЕЧЕНЕ

- 1/3 — 3 стъпки на печене
- Функция "безкрайност" на таймера
- 50- 260°C
- 0-20-40-60-80-100% Влажност
- 2 — 2 скорости на вентилатора

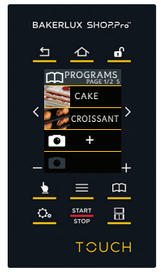
БЪРЗИ ФУНКЦИИ

- 99 програми
- Контрол на втасвателя

TOUCH

Леко докосване - голяма разлика.

7" LCD дисплей на BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH дава възможност за бързо и интуитивно програмиране, запазване на програмите за печене и персонализирането им със снимки.
Предлага и опция за дистанционно управление чрез свързване с компютър или телефон. Конвектоматът може да се постави върху втасвател, който може да бъде управляван от контролния панел на фурната.
BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH е съвместим със специалния аспираторен чадър BAKERLUX SHOP.Pro™, който не изисква свързване с вода.



ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПЕЧЕНЕ

- 1/9 — 9 стъпки на печене
- Функция "безкрайност" на таймера
- 50- 260°C
- 0-20-40-60-80-100% Влажност
- 2 — 2 скорости на вентилатора

ИНТЕЛИГЕНТНО ПРЕДСТАВЯНЕ

- Автоматично отваряне
- Статистика на изразходваните консумативи

БЪРЗИ ФУНКЦИИ

- 99 програми
- Контрол на втасвателя
- WI-FI и LAN връзка

MASTER

Перфектни резултати, всеки път.

Панелът за управление на BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER е най-високото ниво в технологиите, като се отличава с качество на печене, автоматични програми, изкуствен интелект и интернет връзка. Панелът му за управление е оборудван с 7" LCD дисплей, автоматични програми за печене и Multitime технология, която позволява да се пече на до 10 различни вида ястия едновременно и READY.COOK функция, която дава възможност дори начинаещите готвачи да получат перфектни резултати.
Предлага дистанционно управление чрез свързване с компютър или телефон. Може да се постави върху втасвател, който може да бъде управляван от контролния панел на фурната и е съвместим с аспираторни чадъри както с, така и без необходимост от връзка с водопровод.



ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПЕЧЕНЕ

- 1/9 — 9 стъпки на печене
- Функция "безкрайност" на таймера
- 50- 260°C
- 0-20-40-60-80-100% Влажност
- 2 — 2 скорости на вентилатора

ИНТЕЛИГЕНТНО ПРЕДСТАВЯНЕ

- Автоматично отваряне
- Статистика на изразходваните консумативи
- Adaptive.Cooking
- Auto.Soft
- Smart.Preheating

БЪРЗИ ФУНКЦИИ

- 99 програми
- Контрол на втасвателя
- WI-FI и LAN връзка
- Multi.Time
- Automatic Baking

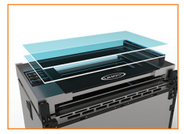
Конвектомати парни, електрически, програмируеми с електронно управление, сензорен дисплей и памет за 896 програми.
AIR.Plus - вентилатори с ривърс система и 2 скорости.
ADAPTIVE.Cooking™ - технология за постоянно контролиране на температура и влажност.
DRY.Plus - технология за бързо извличане на влажността от камерата.
STEAM.Plus - технология за създаване на пара при температура от 90 °C до 260 °C.
AUTO.Soft - технология за внимателно покачване на температурата при печене на деликатни продукти.
SMART.Preheating - технология за бързо подгряване на фурната, отчитаща моментното ѝ състояние.
DDC – Data Driven Cooking - технология за мониторинг на конвектомати в реално време и анализиране на данни през интернет.

CAMILLA MATIC / CAMILLA

Конвектомат с овлажнител




Плавно и леко отваряне на вратата


Двойно стъкло, лесно за почистване


Touch screen панел за управление


Възможност за връзка с интернет


USB връзка

XEFR-10EU-EMRV

Тип управление : MASTER
Размери (мм) : 800x811x952
Мощност : 15,5 kW / 400 V
Начин на отваряне : Странично, автоматично
Овлажнител: Да
връзка към водопровод
Капацитет : 10x600x400
Разстояние между тавите: 75 мм

XEFR-10EU-ETRV

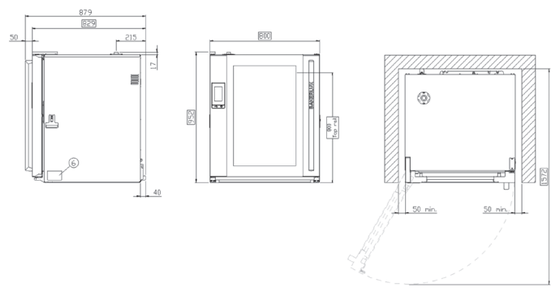
Тип управление : TOUCH
Размери (мм) : 800x811x952
Мощност : 15,5 kW / 400 V
Начин на отваряне : Странично, автоматично
Овлажнител: Да
връзка към водопровод
Капацитет : 10x600x400
Разстояние между тавите: 75 мм

XEFR-10EU-ELRV

Тип управление : LED
Размери (мм) : 800x811x952
Мощност : 15,5 kW / 400 V
Начин на отваряне : Странично, ръчно
Овлажнител: Да
връзка към водопровод
Капацитет : 10x600x400
Разстояние между тавите: 75 мм

XEFR-10EU-EGRN

Тип управление : GO
Размери (мм) : 800x811x952
Мощност : 15,5 kW / 400 V
Начин на отваряне : Странично, ръчно
Овлажнител: Не
Капацитет : 10x600x400 мм
Разстояние между тавите: 75 мм



SCAN ME

Без **SMART.PREHEATING™**
Време за подгряване: 6 мин.
Температура на стоманата в камерата: 100 °C



Със **SMART.PREHEATING™**
Време за подгряване: 9 мин.
Температура на стоманата в камерата: 165 °C

LONGLIFE 4!
MASTER & TOUCH

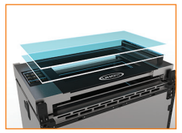
VITTORIA MATIC / VITTORIA

Конвектомат с овлажнител





Плавно и леко отваряне на вратата



Двойно стъкло, лесно за почистване



Touch screen панел за управление



Възможност за връзка с интернет



USB връзка

XEFR-06EU-EMRV

Тип управление :
MASTER
Размери (мм) :
800x811x682
Мощност :
10,3 kW / 400 V
Начин на отваряне :
Странично, автоматично
Овлажнител: Да
връзка към водопровод
Капацитет :
6x600x400
Разстояние между тавите:
75 мм

XEFR-06EU-ETRV

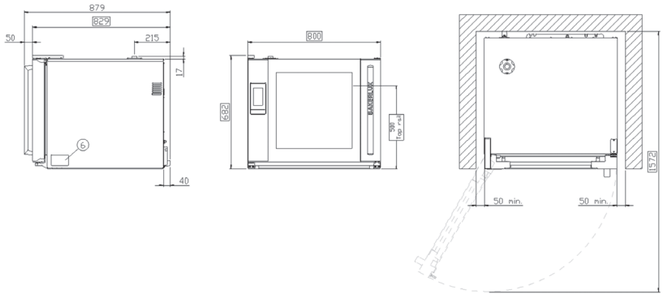
Тип управление :
TOUCH
Размери (мм) :
800x811x682
Мощност :
10,3 kW / 400 V
Начин на отваряне :
Странично, автоматично
Овлажнител: Да
връзка към водопровод
Капацитет :
6x600x400
Разстояние между тавите:
75 мм

XEFR-06EU-ELRV

Тип управление :
LED
Размери (мм) :
800x811x682
Мощност :
10,3 kW / 400 V
Начин на отваряне :
Странично, ръчно
Овлажнител: Да
връзка към водопровод
Капацитет :
6x600x400 мм
Разстояние между тавите:
75 мм

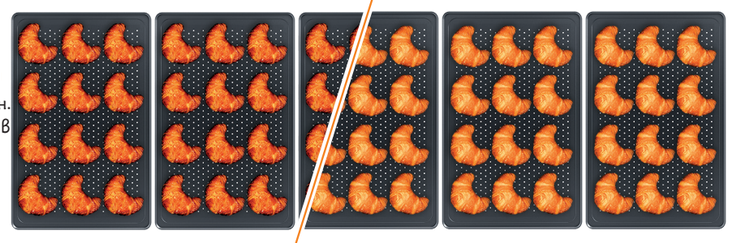
XEFR-06EU-EGRN

Тип управление :
GO
Размери (мм) :
800x811x682
Мощност :
10,3 kW / 400 V
Начин на отваряне :
Странично, ръчно
Овлажнител:
Не
Капацитет :
6x600x400 мм
Разстояние между тавите:
75 мм



SCAN ME

Без
SMART.PRECHEATING™
Време за подгряване: 6 мин.
Температура на стоманата в камерата: 190°C



Със
SMART.PRECHEATING™
Време за подгряване:
0 мин.
Температура на стоманата в камерата: 165°C

UNOX
LONGLIFE 4!
MASTER & TOUCH

ROSSELLA MATIC / ROSSELLA

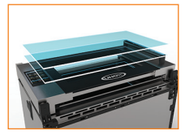
Конвектомат с овлажнител







Плавно и леко отваряне на вратата



Двойно стъкло, лесно за почистване



Touch screen панел за управление



Възможност за връзка с интернет



USB връзка

XEFR-04EU-EMRV

Тип управление :
MASTER
Размери (мм) :
800x811x502
Мощност :
6,9 kW / 400 V
Начин на отваряне :
Странично, автоматично
Овлажнител: Да
връзка към водопровод
Капацитет :
4x600x400
Разстояние между тавите:
75 мм

XEFR-04EU-ETRV

Тип управление :
TOUCH
Размери (мм) :
800x811x502
Мощност :
6,9 kW / 400 V
Начин на отваряне :
Странично, автоматично
Овлажнител: Да
връзка към водопровод
Капацитет :
4x600x400
Разстояние между тавите:
75 мм

XEFR-04EU-ETDV

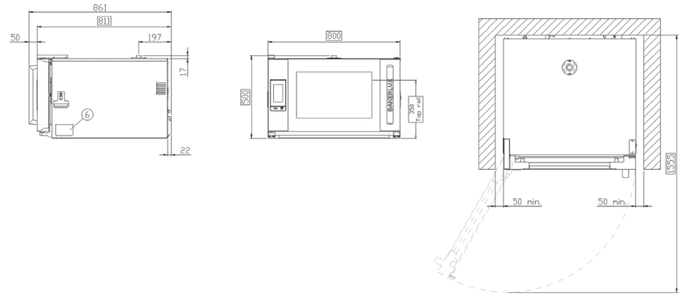
Тип управление :
TOUCH
Размери (мм) :
800x811x502
Мощност :
6,9 kW / 400 V
Начин на отваряне :
Горно, ръчно
Овлажнител: Да
връзка към водопровод
Капацитет :
4x600x400
Разстояние между тавите:
75 мм

XEFR-04EU-ELDV

Тип управление :
LED
Размери (мм) :
800x811x502
Мощност :
6,9 kW / 400 V
Начин на отваряне :
Горно, ръчно
Овлажнител: Да
връзка към водопровод
Капацитет :
4x600x400
Разстояние между тавите:
75 мм

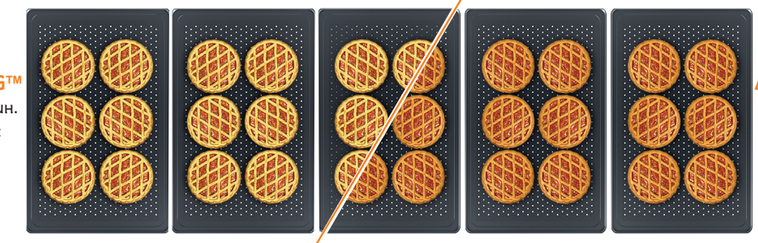
XEFR-04EU-EGDN

Тип управление :
GO
Размери (мм) :
800x811x502
Мощност :
6,9 kW / 400 V
Начин на отваряне :
Горно, ръчно
Овлажнител:
Не
Капацитет :
4x600x400
Разстояние между тавите:
75 мм



SCAN ME

Без
ADAPTIVE.COOKING™
Време за печене: 20 мин.
Средна температура:
155°C



С
ADAPTIVE.COOKING™
Време за печене: 23 мин.
Средна температура:
165°C

LONGLIFE 4!
MASTER & TOUCH

ELENA MATIC / ELENA

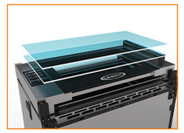
Конвектомат с овлажнител







Плавно и леко отваряне на вратата



Двойно стъкло, лесно за почистване



Touch screen панел за управление



Възможност за връзка с интернет



USB връзка

XEFR-03EU-EMRV

Тип управление : MASTER
Размери (мм) : 800x811x427
Мощност : 3,45 kW / 230 V
Начин на отваряне : Странично, автоматично
Овлажнител: Да
връзка към водопровод
Капацитет : 3x600x400
Разстояние между тавите: 75 мм

XEFR-03EU-ETRV

Тип управление : TOUCH
Размери (мм) : 800x811x427
Мощност : 3,45 kW / 230 V
Начин на отваряне : Странично, автоматично
Овлажнител: Да
връзка към водопровод
Капацитет : 3x600x400
Разстояние между тавите: 75 мм

XEFR-03EU-ETDV

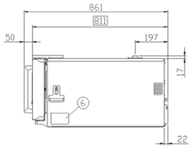
Тип управление : TOUCH
Размери (мм) : 800x811x425
Мощност : 3,45 kW / 230 V
Начин на отваряне : Горно, ръчно
Овлажнител: Да
връзка към водопровод
Капацитет : 3x600x400
Разстояние между тавите: 75 мм

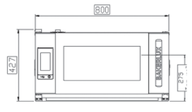
XEFR-03EU-ELDV

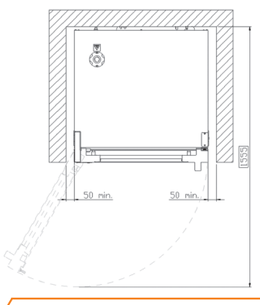
Тип управление : LED
Размери (мм) : 800x811x425
Мощност : 3,45 kW / 230 V
Начин на отваряне : Горно, ръчно
Овлажнител: Да
връзка към водопровод
Капацитет : 3x600x400
Разстояние между тавите: 75 мм

XEFR-03EU-EGDN

Тип управление : GO
Размери (мм) : 800x811x425
Мощност : 3,45 kW / 230 V
Начин на отваряне : Горно, ръчно
Овлажнител: Не
Капацитет : 3x600x400
Разстояние между тавите: 75 мм

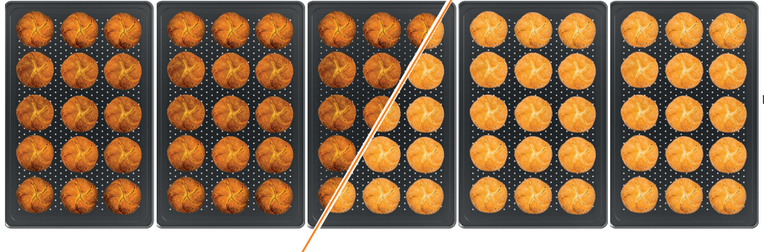






SCAN ME

Без **AUTO.MATIC™**
Висок ruck от закъснение при отваряне на вратата след приключване на цикъла на печене.



С **AUTO.MATIC™**
Без ruck от закъснение при отваряне на вратата след приключване на цикъла на печене.

UNOX
LONGLIFE 4!
MASTER & TOUCH

ARIANNA MATIC / ARIANNA

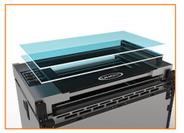
Конвектомат с овлажнител







Плавно и леко отваряне на вратата



Двойно стъкло, лесно за почистване



Touch screen панел за управление



Възможност за връзка с интернет



USB връзка

XEFR-04HS-EMRV

Тип управление : MASTER
Размери (мм) : 600x669x502
Мощност : 3,45 kW / 230 V
Начин на отваряне : Странично, автоматично
Овлажнител: Да
връзка към водопровод
Капацитет : 4x460x330
Разстояние между тавите: 75 мм

XEFR-04HS-ETRV

Тип управление : TOUCH
Размери (мм) : 600x669x502
Мощност : 3,45 kW / 230 V
Начин на отваряне : Странично, автоматично
Овлажнител: Да
връзка към водопровод
Капацитет : 4x460x330
Разстояние между тавите: 75 мм

XEFR-04HS-ETDV

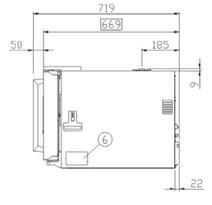
Тип управление : TOUCH
Размери (мм) : 600x669x500
Мощност : 3,45 kW / 230 V
Начин на отваряне : Горно, ръчно
Овлажнител: Да
връзка към водопровод
Капацитет : 4x460x330
Разстояние между тавите: 75 мм

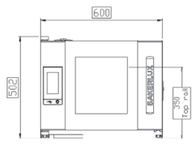
XEFR-04HS-ELDV

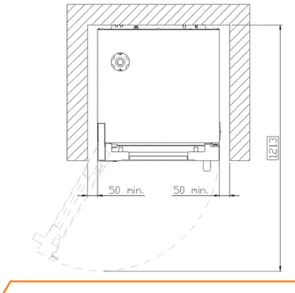
Тип управление : LED
Размери (мм) : 600x669x500
Мощност : 3,45 kW / 230 V
Начин на отваряне : Горно, ръчно
Овлажнител: Да
връзка към водопровод
Капацитет : 4x460x330
Разстояние между тавите: 75 мм

XEFR-04HS-EGDN

Тип управление : GO
Размери (мм) : 600x669x500
Мощност : 3,45 kW / 230 V
Начин на отваряне : Горно, ръчно
Овлажнител: Не
Капацитет : 4x460x330
Разстояние между тавите: 75 мм

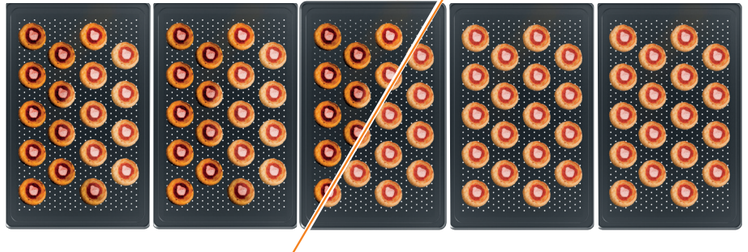






SCAN ME

Без **AUTO.SOFT™**
Време за покачване на температурата от 145°C до 175°C : 2 мин.



С **AUTO.SOFT™**
Време за покачване на температурата от 145°C-180°C: 7 мин.

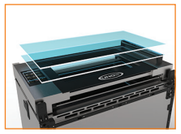
LONGLIFE
MASTER & TOUCH

STEFANIA MATIC / STEFANIA
Конвектомат с овлажнител






Плавно и леко отваряне на вратата


Двойно стъкло, лесно за почистване


Touch screen панел за управление


Възможност за връзка с интернет


USB връзка

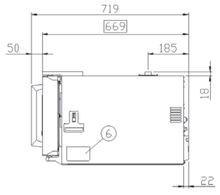
XEFR-03HS-EMRV
Тип управление:
MASTER
Размери (мм):
600x669x427
Мощност :
2,97 kW / 230 V
Начин на отваряне:
Странично, автоматично
Овлажнител: Да
връзка към водопровод
Капацитет:
3x460x330
Разстояние между тавите:
75 мм

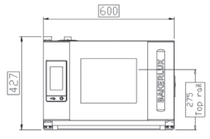
XEFR-03HS-ETRV
Тип управление:
TOUCH
Размери (мм):
600x669x427
Мощност:
2,97 kW / 230 V
Начин на отваряне:
Странично, автоматично
Овлажнител: Да
връзка към водопровод
Капацитет:
3x460x330
Разстояние между тавите:
75 мм

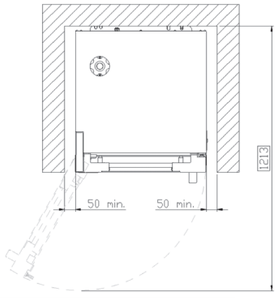
XEFR-03HS-ETDV
Тип управление:
TOUCH
Размери (мм):
600x669x427
Мощност:
2,95 kW / 230 V
Начин на отваряне:
Горно, ръчно
Овлажнител: Да
връзка към водопровод
Капацитет:
3x460x330
Разстояние между тавите:
75 мм

XEFR-03HS-ELDV
Тип управление:
LED
Размери (мм):
600x669x427
Мощност:
2,95 kW / 230 V
Начин на отваряне:
Горно, ръчно
Овлажнител: Да
връзка към водопровод
Капацитет:
3x460x330
Разстояние между тавите:
75 мм

XEFR-03HS-EGDN
Тип управление:
GO
Размери (мм):
600x669x427
Мощност:
2,95 kW / 230 V
Начин на отваряне:
Горно, ръчно
Овлажнител:
Не
Капацитет:
3x460x330
Разстояние между тавите:
75 мм

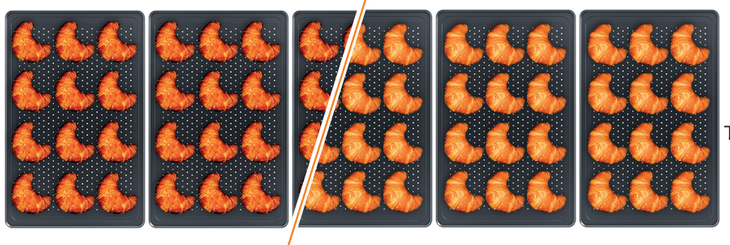






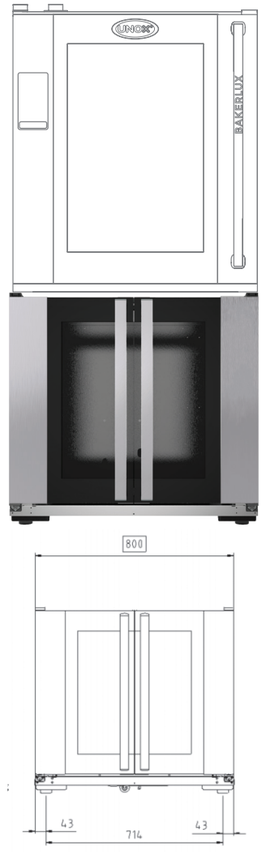
SCAN ME

Без **SMART.PREHEATING™**
Време за подгряване:
6 мин.
Температура на стоманата в камерата: 190°C



Със **SMART.PREHEATING™**
Време за подгряване:
0 мин.
Температура на стоманата в камерата: 165°C

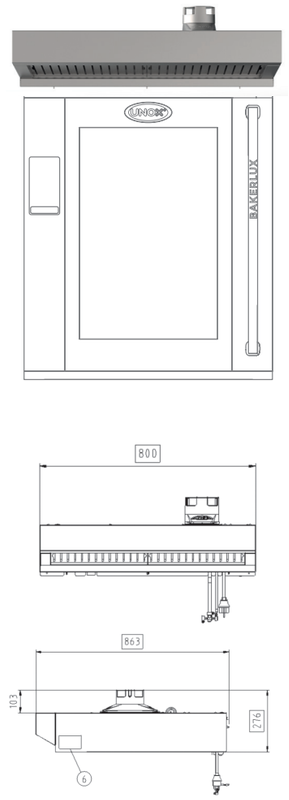
XEKPT-08EU-C / XEKPT-10EU-C
XEKPT-08HS-C
Втасвател



Размери (мм):
800x792x750 / 600x711x750
Ел. мощност:
1,2 kW / 230 V
Капацитет:
8 600x400 / 10 600x400/ 8 460x330
Съвместим с:
MASTER, TOUCH, LED

Втасвателите **BAKERLUX SHOP.Pro™** осигуряват точен и прецизен контрол на температурата и влажността във всеки един момент по време на процеса на втасване. Осигуряват перфектни резултати всеки път.
Втасвателите **BAKERLUX SHOP.Pro™** дават възможност за регулиране на процента влажност във вътрешността на камерата, така че да осигурят идеалните условия, необходими на всеки един продукт и всяка рецепта.
Съвместими са с модели конвектомати с тип управление **MASTER**, **TOUCH** или **LED**.

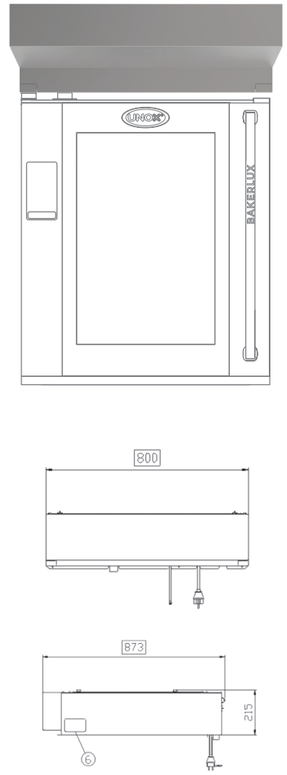
XEKHT-HCEU / XEKHT-HCHS
Чадър с парокондензатор



Размери (мм):
800x863x276 / 600x731x276
Ел. мощност:
0,2 kW / 230 V
Големина на присъединителния отвор :
Ø 121 мм
Капацитет:
750 м³ /ч.
Съвместим с:
MASTER, TOUCH, LED

Чадърите с парокондензатор **BAKERLUX SHOP.Pro™** са идеалното решение за поставяне навсякъде в кухненското пространство, дори отдалечени от вентилацията. Разполагат със самопочистващ се филтър, който отстранява както миризмите, така и латентната топлина на изпаренията, без нужда от почистване на филтъра.
Външният вид и дизайнът на чадърите е замислен като продължение на самия конвектомат, създаващ здрава, тиха и ефективна система помежду им.
Съвместими са с модели конвектомати с тип управление **MASTER**, **TOUCH** или **LED**.

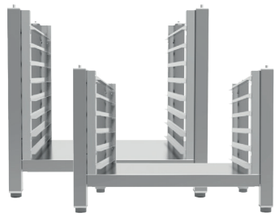
XEKHT-ACEU / XEKHT-ACHS
Чадър без връзка с вода



Размери (мм):
800x873x239 / 600x730x232
Ел. мощност:
0,1 kW / 230 V
Съвместим с:
MASTER, TOUCH, LED, GO

Чадърите **BAKERLUX SHOP.Pro™** без нужда от връзка с вода са създадени, за да предотвратят излишни затруднения и да улеснят потребителя. Способни са да отстраняват миризмите при печене и се справят с конденза без необходимост от свързване с водопровод.
Съвместими са с всички модели конвектомати от серията **BAKERLUX SHOP.Pro™**.

Основа за конвектомати



Модел:	Размери (мм):
XEKRT-08EU-H	782x675x738
XEKRT-06EU-M	794x688x559

Основа за конвектомати



Модел:	Размери (мм):
XWKRT-00EF-F	794x688x150

Омекотител с филтър Bakery.Pure и Unox.Pure



Модел:
XHC010
XHC003

Филтър за омекотител Bakery.Pure и Unox.Pure



Модел:
XHC011
XHC004

Парокондензатор



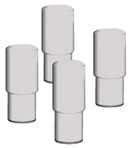
Модел:	Размери (мм):
XEKCT-HCEH-M	471x320x192

Резервоар за вода 6 л



Модел:
XHC026

Крака за втасвател



Модел:
XUC045

Комплект колела 4 бр, 2 със спирачки



Модел:
XUC012

Резервоар за вода 4 л, за монтаж под конвектомати без основа



Модел:
XHC021

Резервоар за вода 4 л, за монтаж под конвектомати върху основа



Модел :
XHC023

Резервоар за вода 4 л, за монтаж под втасвател



Модел:
XHC024

Помпа за вода



Модел:
XHC016

Зумер



Модел:
XEC015

Комплект за поставяне на две фурни / ROSSELLA една върху друга



Модел:
XWKQT-00EF-E
XWKQT-04EF-E

Комплект за връзка с LAN интернет



Модел:
XEC011

Комплект за връзка с WiFi интернет

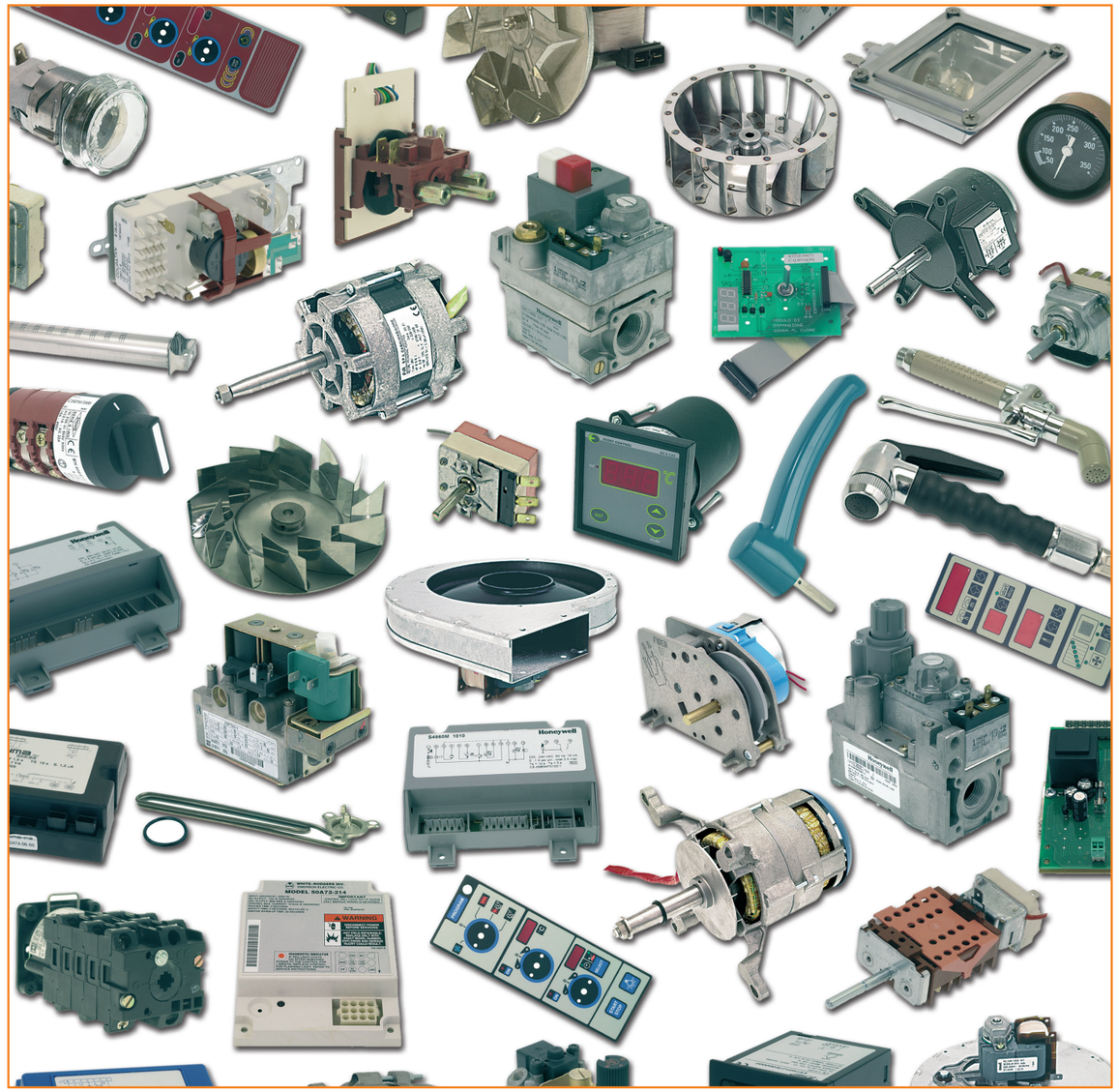


Модел:
XEC012

REPA THE SPARE PARTS GROUP LF

ТОМЕКО

Резервни части за конвектомати



https://sp.tomeko.bg/

TOMEKO

REPA
THE SPARE PARTS GROUP

https://sp.tomeko.bg

TOMEKO е официален представител на резервни части и аксесоари, предлагани от REPA Group.

В случай, че нямаме налични, можем да доставим до 24 часа!



TECNOINOX
THE CHEF'S RELIABLE PARTNER

Решение с характер

CORE



За готвача,
който знае какво иска!

Проектиран и изпълнен, за да даде форма на мечтите на ресторантьора



Възможност за различен финиш на отделните детайли



Залепени уреди серия TECNO 74 за лесна подмяна



Удобна батерия и поставка за пасатор



Място за посуда, достъпно от 2 страни



Неутрални/ охлаждаеми/отопляеми шкафове с Push затваряне

2 години гаранция

PCH4G9 / PCH4SG9 / PCH4HPG9 / PCH8G9 / PCH8SG9 / PCH8HPG9 / PCH12G9 / PCH12SG9 / PCH12HPG9

Газови котлони





Здрави работни плотове с височина 60 мм



Лесен достъп за поддръжка през предната част на уреда



2 мм дебелина на работния плот



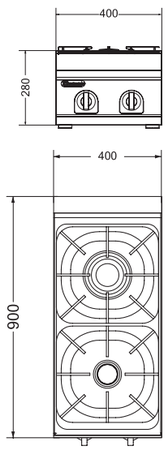
Мощни херметични горелки

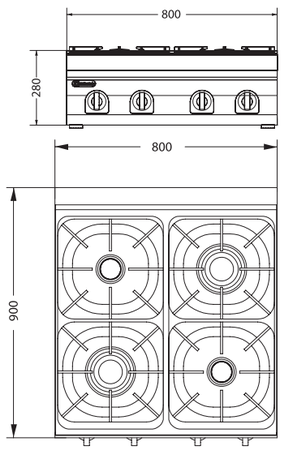


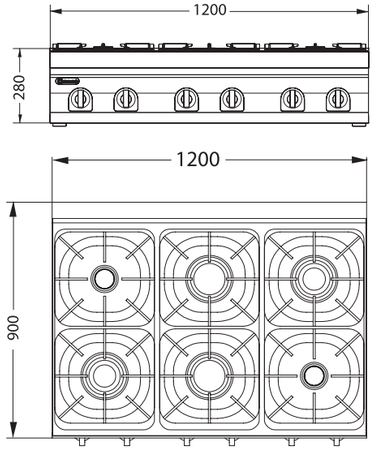
Защитén пилотен пламък

Новите газови котлони с херметични горелки предлагат голямо разнообразие от модели с две, четири или шест горелки с различна мощност. По този начин става възможно едновременното приготвяне на храни, които се нуждаят от различно време за готвене. Високото ниво на производителност на котлоните предполага устойчив материал - повърхността е от неръждаема стомана AISI 304 с изключителна устойчивост на корозия, решетките са от емайлиран чугун, който гарантира трайност и издръжливост. Горелките са от чугун с месингови корони, двоен пламък и защитén пилотен пламък. Плота е с дебелина 2 мм и повдигнати краища, за да се предотврати разливане или протичане.

PCH4G9 / PCH8G9 / PCH12G9 - с горелки - 6 kW и 10 kW
PCH4SG9 / PCH8SG9 / PCH12SG9 – с различни комбинации на горелки - 6 kW, 10 kW и 11 kW
PCH4HPG9 / PCH8HPG9 / PCH12HPG9 - с горелки - 10 kW и 11 kW







Размери (мм): 400x900x280 / 800x900x280 / 1200x900x280
Мощност: 16 kW / 20 kW / 21 kW / 32 kW / 37 kW / 42 kW / 48 kW / 54 kW / 62 kW / Газ

- Всички котлони са изработени от неръждаема стомана.
- Работят на пропан-бутан или метан и разполагат със сменяеми дюзи.
- Подвижни чекмеджета за събиране на остатъците от храна, поставени под горелките.
- Неръждаеми плотове с дебелина 2 мм.
- Лесен достъп за поддръжка през подвижния преден панел.
- Защита от нежелателно изтичане на газ.
- Защитén пилотен пламък.

2 години гаранция

PFH8GG9 / PFH8SGG9 / PFH8HPGG9 / PFH12GG9 / PFH12SGG9 / PFXH12GG9 / PFXH12SGG9 / PFXH12HPGG9

Газови печки





Мощни херметични горелки



2 мм дебелина на работния плот



Лесен достъп за поддръжка през предната част на уреда



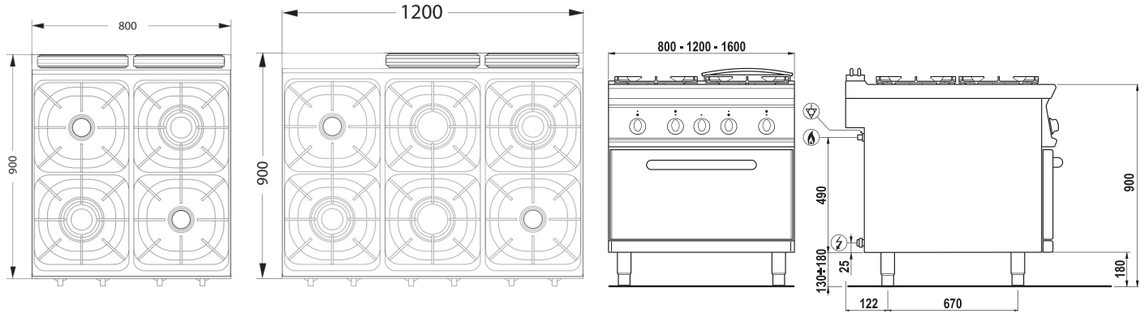
Здрави работни плотове с височина 60 мм



Изчистен вид, идеално съвместим с линия TECNO74

Новите газови печки предлагат широк спектър от възможности. Освен газовите котлони с различни по брой и мощност херматични горелки, разполагат и с газови фурни по гастронорм GN 2/1 (575x650x300 мм) или FullSize (925x630x300 мм). За по-голяма безопасност уредите са оборудвани със защитén пилотен пламък и защитни клапани с термодвойка. Повърхността е от неръждаема стомана, а решетките и горелките - от емайлиран чугун, с цел по-голяма устойчивост.

PFH8GG9 / PFH8SGG9 / PFH8HPGG9 - с 4 горелки - 6 kW и 10 kW и фурна по гастронорм GN 2/1 с мощност 7 kW
PFH12GG9 / PFH12SGG9 - с 6 горелки - 6 kW, 10 kW и 11 kW, фурна по гастронорм GN 2/1 с мощност 7 kW и шкаф
PFXH12GG9 / PFXH12SGG9 / PFXH12HPGG9 - с 6 горелки - 6 kW, 10 kW и 11 kW и фурна FullSize с мощност 9 kW



Размери (мм): 800x900x900 / 1200x900x900
Мощност: 39 kW / 44 kW / 49 kW / 55 kW / 61 kW / 57 kW / 63 kW / 71 kW / Газ

- Всички печки са изработени от неръждаема стомана.
- Дъното и водачите за тави на фурните са емайлирани и подвижни
- Работят на пропан-бутан или метан и разполагат със сменяеми дюзи.
- Подвижни чекмеджета за събиране на остатъците от храна, поставени под горелките.
- Неръждаеми плотове с дебелина 2 мм.
- Лесен достъп за поддръжка през подвижния преден панел.
- Защита от нежелателно изтичане на газ.
- Защитén пилотен пламък.

2 години гаранция

PCG4G9 / PCG8G9 / PCG12G9

Газови котлони









Здрави работни плотове с височина 60 мм



Лесен достъп за поддръжка през предната част на уреда



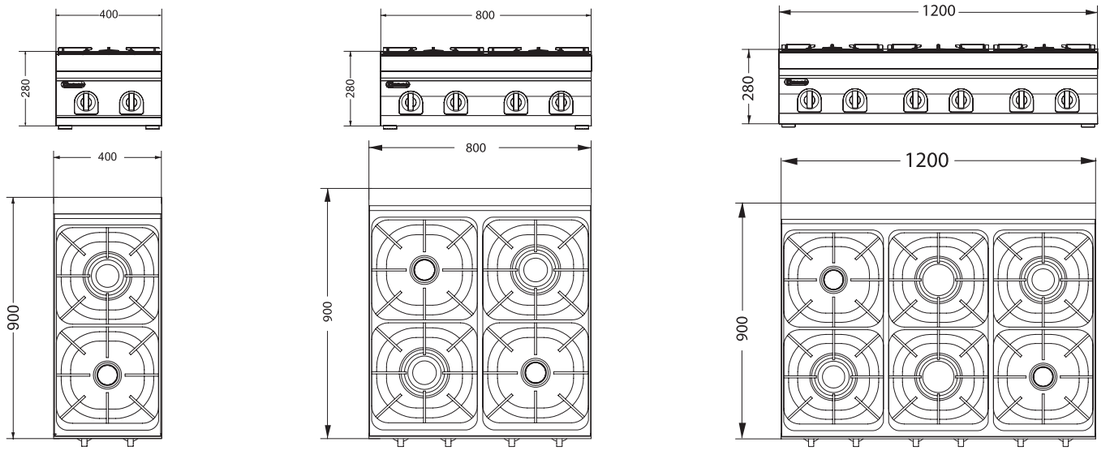
2 мм дебелина на работния плот



Мощни горелки с пилотен пламък

Газови котлони, предлагащи голямо разнообразие. Модели с две, четири или шест горелки, с различна мощност. По този начин става възможно едновременното приготвяне на храни, които се нуждаят от различно време за готвене. Високото ниво на производителност на котлоните предполага устойчив материал - повърхността е от неръждаема стомана AISI 304, с изключителна устойчивост на корозия, а решетките и горелките са от емайлиран чугун, който гарантира трайност и издръжливост. Повърхността е с дебелина 2 мм и повдигнати краища, за да се предотврати разливане или протичане.

PCG4G9 - с две горелки - 5,5 kW и 9 kW
PCG8G9 - с четири горелки - 2x5,5 kW и 2x9 kW
PCG12G9 - с шест горелки - 4 x 5,5 kW и 2x9 kW



Размери (мм): 400x900x280 / 800x900x280 / 1200x900x280
Мощност: 14,5 kW / 29 kW / 40 kW / Газ

- Всички котлони са изработени от неръждаема стомана.
- Работят на пропан-бутан или метан и разполагат със сменяеми дюзи.
- Подвижни чекмеджета за събиране на остатъците от храна, поставени под горелките.
- Неръждаеми плотове с дебелина 2 мм.
- Лесен достъп за поддръжка през подвижния преден панел.
- Защита от нежелателно изтичане на газ.
- Пилотен пламък.

2 години гаранция

PFG8GG9 / PFG12GG9 / P2FG16GG9

Газови печки









Мощни горелки с пилотен пламък



2 мм дебелина на работния плот



Лесен достъп за поддръжка през предната част на уреда



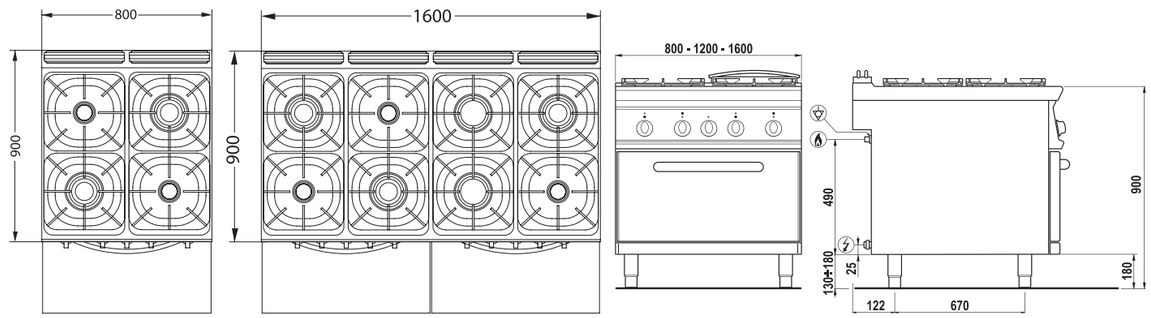
Здрави работни плотове с височина 60 мм



Изчистен вид, идеално съвместим с линия TECNO74

Уреди, предлагащи широк спектър от възможности. Освен газовите котлони с различни по брой и мощност горелки, разполагат и с газови фурни GN2/1 съвместими. За по-голяма безопасност уредите са оборудвани с пилотен пламък и защитни клапани с термодвойка. Повърхността е от неръждаема стомана, а решетките и горелките - от емайлиран чугун, с цел по-голяма устойчивост.

PFG8GG9 - с четири горелки 2x5,5 kW и 2x9 kW , фурна с капацитет 4xGN2/1 и мощност 7 kW
PPFG12GG9 - с шест горелки 4x5,5 kW и 2x9 kW, фурна с капацитет 4xGN2/1 и мощност 7 kW и шкаф
P2FG16GG9 - с осем горелки 4x5,5 kW и 4x9 kW, фурни с капацитет 8xGN2/1 и мощност 2x7 kW



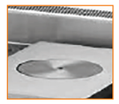
Размери (мм): 800x900x900 / 1200x900x900 / 1600x900x900
Мощност: 36 kW / 47 kW / 72 kW / Газ

- Всички печки са изработени от неръждаема стомана.
- Дъното и водачите за тави на фурните са емайлирани и подвижни
- Работят на пропан-бутан или метан и разполагат със сменяеми дюзи.
- Подвижни чекмеджета за събиране на остатъците от храна, поставени под горелките.
- Неръждаеми плотове с дебелина 2 мм.
- Лесен достъп за поддръжка през подвижния преден панел.
- Защита от нежелателно изтичане на газ.
- Защитен пилотен пламък.

2 години гаранция

PP8G9
Газов котлон тип плоча





Модел с
чугунена плоча

Размери (мм): 800x900x280
Мощност: 11 kW / Газ

Плочата се състои от две части и подвижен диск в средата. Дебелината ѝ (10 мм) гарантира, че няма да се огъне и поддържа температурата за дълго време. Под диска е разположена газова горелка (11 kW) с пиезо запалване. Плочата предлага различни температурни зони, като най-високата температура е над горелката в центъра и намалява към външната страна. А самият диск по средата може да се премахне и да се използва горелката отдолу, което дава много разнообразни възможности за готвене.
Модел **PP8G9** е газов котлон с единична отоплителна плоча 11 kW.
- Изработен от неръждаема стомана.
- Повърхност с дебелина 2 мм.
- Работи на пропан-бутан или метан и разполага със сменяеми дюзи.
- Лесен достъп за поддръжка през подвижния преден панел.
- Защитни клапани за безопасност.
- Пилотен пламък и защитна термодвойка.
- Гладка чугунена повърхност на плочата.
- Стоманена горелка под плочата с пиезо запалване.

PP8FG9 / PCPG12FG9
Газов котлон тип плоча, свободно стоящ





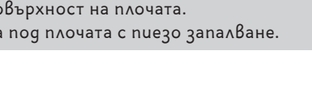


Мощна горелка
под диска в
средата на плочата



Мощни горелки с
пилотен пламък





Размери (мм): 800x900x900 / 1200x900x900
Мощност: 11 kW/ 25,5 kW / Газ

Плочата се състои от две части и подвижен диск в средата. Дебелината ѝ (10 мм) гарантира, че няма да се огъне и поддържа температурата за дълго време. Под диска е разположена газова горелка (11 kW) с пиезо запалване. Плочата предлага различни температурни зони, като най-високата температура е над горелката в центъра и намалява към външната страна. А самият диск по средата може да се премахне и да се използва горелката отдолу, което дава много разнообразни възможности за готвене. За максимална гъвкавост модел **PCPG12FG9** е с две горелки с мощност 5 kW и 9 kW и отоплителна плоча 11 kW. Към основата има възможност да се добавят чекмеджета, врати или водачи за GN съдове според нуждите.
- Изработен от неръждаема стомана.
- Повърхност с дебелина 2 мм.
- Работи на пропан-бутан или метан и разполага със сменяеми дюзи.
- Лесен достъп за поддръжка през подвижния преден панел.
- Защитни клапани за безопасност.
- Пилотен пламък и безопасна термодвойка.
- Гладка чугунена повърхност на плочата.
- Стоманена горелка под плочата с пиезо запалване.

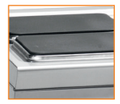
2 години гаранция

PC4FE9 / PC8FE9 / PC12FE9
Електрически котлони, свободно стоящи

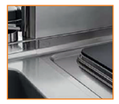








Квадратна плоча с размери
300x300 мм и мощност 4 kW



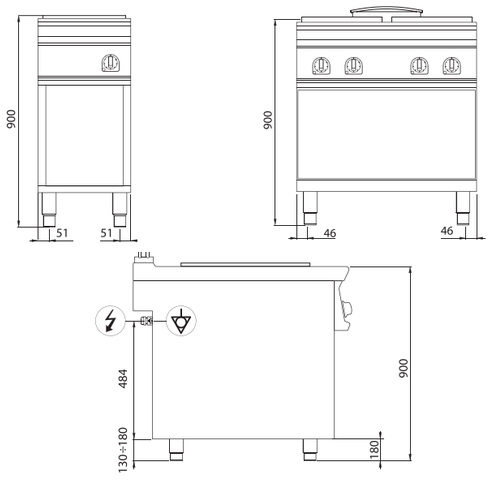
Възможност за прецизно поставяне
на уредите в готварска линия

PF8E9 / PF12E9
Електрически фурни с котлони



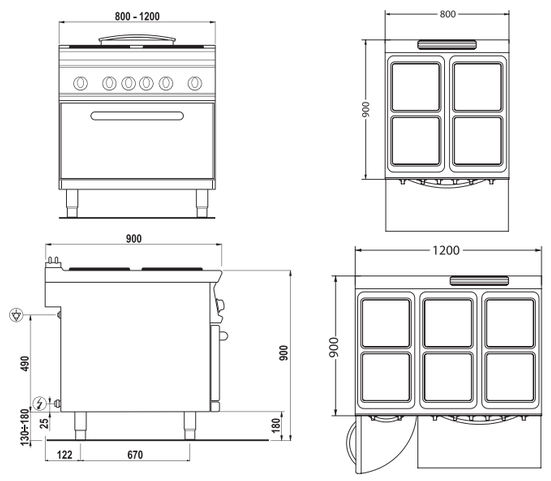


Пресована единична повърхност
с повдигнати ръбове



Размери (мм): 400x900x900 / 800x900x900 / 1200x900x900
Мощност: 8 kW/ 16 kW / 24 kW / 400 V

Повърхността е пресована като единична плоча с повдигнати ъгли, за да се предотврати разливане. Плочите са херметически затворени против протичане. Работната температура се контролира чрез регулатор със седем степени, а всеки нагревател е оборудван със защитен термостат, за предотвратяване от прегряване. Към основата има възможност да се добавят чекмеджета, врати или водачи за GN съдове според нуждите и предпочитанията.
- Изработен от неръждаема стомана.
- Повърхност с дебелина 2 мм.
- Лесен достъп за поддръжка през подвижния преден панел.
- Независим контрол на всяка плоча.
- Вътрешен ограничител на температурата срещу прегряване и намаляване на енергийната консумация.
- Мощни плочи, запечатани отгоре.
- Седем степени на работа.
- Лампи, сигнализиращи коя плоча е включена или все още топла.



Размери (мм): 800x900x900 / 1200x900x900
Мощност: 21,3 kW/ 29,3 kW / 400 V

Повърхността е пресована като единична плоча с повдигнати ъгли, за да се предотврати разливане. Плочите са херметически затворени против протичане. Работната температура се контролира чрез регулатор със седем степени, а всеки нагревател е оборудван със защитен термостат за предотвратяване от прегряване. Фурната е GN2/1 съвместима, с нагреватели поставени в горната и в долната част. Температурата достига до 270 °C.
- Водачите за тавите и дъното са емайлирани и подвижни.
- Електрическа фурна с превключване на нагревателите.
- Повърхност с дебелина 2 мм.
- Лесен достъп за поддръжка през подвижния преден панел.
- Независим контрол на всяка плоча.

PCU4FE9 / PCU8FE9 / PCU12FE9

Електрически котлони с квадратни плочи

PFU8E9 / PFU12E9

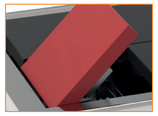
Електрически котлони с квадратни плочи и фурна

2 години гаранция





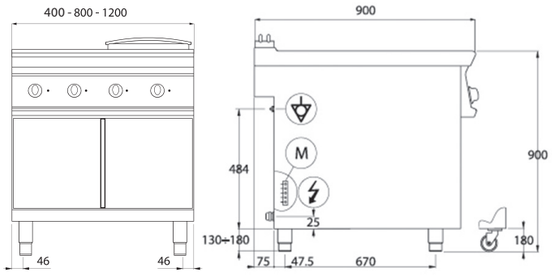
Седемстепенна независима регулация на температурата

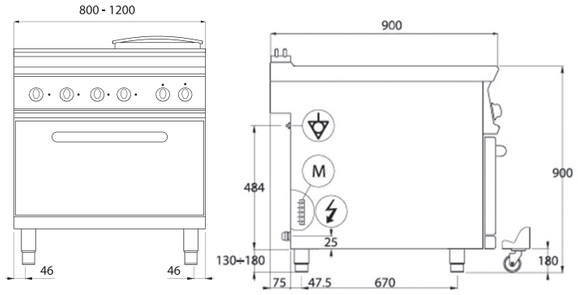


Подвижни плочи, осигуряващи лесно почистване



Лесен достъп за поддръжка през предния панел





Размери (мм): 400x900x900 / 800x900x900 /1200x900x900
Мощност: 6 kW / 12 kW / 18 kW / 400 V

Свободно стоящи котлони с мощни електрически плочи, изработени от чугун. Всяка от тях е с независима седемстепенна регулация на температурата. Котлоните са подвижни, за да осигурят лесното почистване и поддръжка на уреда. Уредите разполагат с автоматичен ограничител на температурата.
• Изработен от неръждаема стомана.
• Независимо управление на всяка плоча.
• Вътрешен ограничител на температурата, предотвратяващ прегряване или прекъсване на енергия.
• Седем степени на управление.
• Лампички, показващи коя плоча е включена.
• Чекмедже за събиране на остатъците, разположено под котлоните.
• Регулируеми крачета.

Размери (мм): 800x900x900 / 1200x900x900
Мощност: 17,3 kW / 23,3 kW / 400 V

Свободно стоящи котлони с мощни електрически плочи, изработени от чугун. Всяка от тях е с независима седемстепенна регулация на температурата. Котлоните са подвижни, за да осигурят лесното почистване и поддръжка на уреда. Уредите разполагат с автоматичен ограничител на температурата, предотвратяващ прегряване и намаляващ консумацията на енергия. Под котлоните е разположена електрическа фурна GN 2/1 (650x530x400) с възможност за регулация на температурата до 300 °C. Изработена от материал, който не се деформира, за да издържи на топлината, а и на поставяне на друг уред отгоре.
• Изработени от неръждаема стомана.
• Независимо управление на всяка плоча.
• Вътрешен ограничител на температурата, предотвратяващ прегряване или прекъсване на енергия.
• Седем степени на управление.
• Лампички, показващи коя плоча е включена.
• Фурна с емайлирани и подвижни водачи и дъно.
• Термостат на фурната.
• Регулируеми крачета.

PCC4E9 / PCC8E9

Електрически котлон с витрокерамична плоча





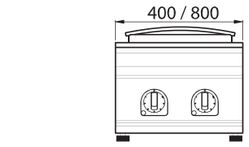
Бързо загряваща витрокерамична плоча

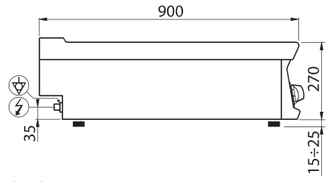


Плот с дебелина 2 мм



Изчистен вид, идеално съвместим с линия TECNO74





Размери (мм): 400x900x280 / 800x900x280
Мощност: 6,8 kW/ 13,6 kW / 400 V

Нагряването се извършва чрез инфрачервени нагреватели, разположени под витрокерамична плоча, с дебелина 6 мм. Всяка работна зона се състои от два концентрични нагревателя, което дава възможност да се превключва на един от двата нагревателя или да се използват и двата едновременно, в зависимост от нуждите при готвене, като по този начин се използва само необходимото количество енергия. Котлонът разполага и с защитен термостат, който предпазва от прегряване и лампи, които показват коя зона е все още топла дори след като е била изключена.
PCC4E9 - с две витрокерамични плочи по 3,4 kW
PCC8E9 - с четири витрокерамични плочи по 3,4 kW
• Изработен от неръждаема стомана.
• Плот с дебелина 2 мм.
• Лесен достъп за поддръжка през подвижния преден панел.
• Херметично запечатана керамична повърхност.
• Независимо управление на всяка зона.
• Мощни нагреватели, поставени под повърхността на плочата.

PIN4E9N / PIN8E9N

Индукционни котлони

2 години гаранция





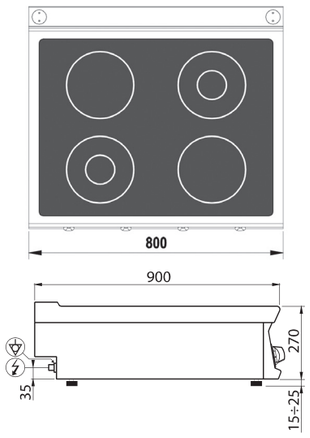
Съд, изработен от неръждаема стомана



Лесен достъп за поддръжка през предната част на уреда



Пресована единична повърхност с повдигнати ръбове



Размери (мм): 400x900x280 / 800x900x280
Мощност: 10 kW/ 20 kW / 400 V

Този тип котлони повишават ефективността и спестяват време - развиват зададената температура незабавно и няма нужда от никакво предварително загряване. Налични са в два варианта - с две и с четири индукционни зони. Топлината се излъчва само във вътрешността на съда за готвене, докато плочата наоколо остава студена, което го прави безопасен и лесен за почистване. Това подобрява значително и условията на работа, тъй като няма облъчване или излишно прегряване на околната среда. Повишената ефективност на котлона се дължи на минималния му разход на енергия - до 50% по-нисък в сравнение със стандартен електрически котлон.
PIN4E9N - с две индукционни зони по 5 kW, подходящ за тигани с дъно от Ø 12 до Ø 28 см
PIN8E9N - с четири индукционни зони по 5 kW, подходящ за тигани с дъно от Ø 12 до Ø 28 см
• Изработен от неръждаема стомана.
• Херметически запечатана витрокерамична плоча.
• Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.

PPF8GG9 / PFPG12GG9

Газови печки тип плоча





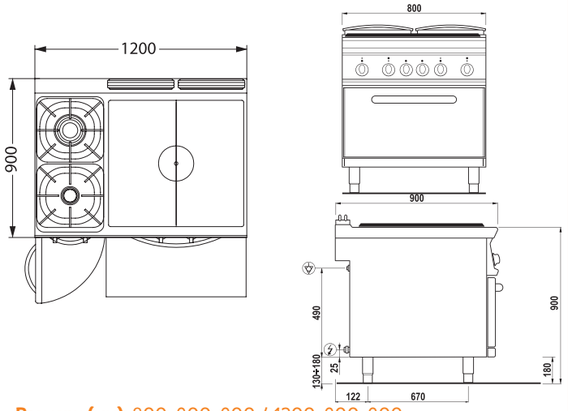
Плоча с подвижен диск в средата



Мощни горелки, различни по размер - 3,3 kW, 4,5 kW или 7,2 kW



Термодвойка и пилотен пламък



Размери (мм): 800x900x900 / 1200x900x900
Мощност: 18 kW / 32,5 kW / Газ

Плочата се състои от две части и подвижен диск в средата. Дебелината ѝ (10 мм) гарантира, че няма да се огъне и поддържа температурата за дълго време. Под диска е разположена газова горелка с пиезо запалване. Плочата предлага различни температурни зони, като най-високата температура е над горелката в центъра и намалява към външната страна. А дискът по средата може да се премахне и да се използва горелката отдолу.

PPF8GG9 - с газова фурна GN 2/1 (650x530) с мощност 7 kW и котлон газов, тип плоча 11 kW;

PFPG12GG9 - с газова фурна GN 2/1 (650x530) с мощност 7 kW , две горелки 5,5 kW, 9 kW, котлон газов, тип плоча 11 kW и шкаф.

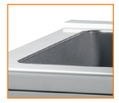
- Водачите за тавите и дъното са емайлирани и подвижни.
- Изработен от неръждаема стомана и чугунена плоча.
- Повърхност с дебелина 2 мм.
- Работи на пропан-бутан или метан и разполага със сменяеми дюзи.
- Лесен достъп за поддръжка през подвижния преден панел.
- Защитни клапани за безопасност.
- Пилотен пламък и безопасна термодвойка.

BM4FE9 / BM8FE9

2 години гаранция

Електрически бен-марита, свободно стоящи





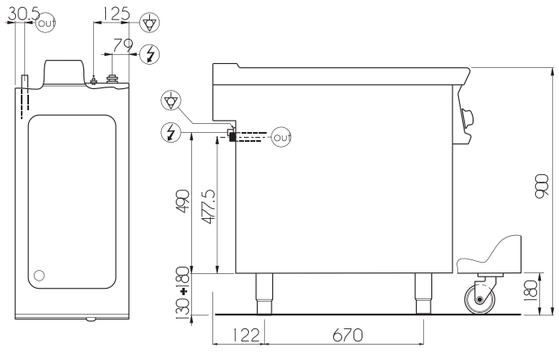
GN 1/3 съвместим



Ръчка за крана за източване, разположена на предния панел



Плот с дебелина 2 мм



Размери (мм): 400x900x900 / 800x900x900
Мощност: 3 kW / 4,5 kW / 400 V

Съдът е с пресовани стени и дъно и е GN съвместим. Почистването и поддръжката на тези уреди е много лесно, благодарение на заоблените ъгли и поставените извън съда нагревателни елементи. Каналът за оттичане е разположен в задната част и се управлява чрез кран за източване, разположен на предния панел. Работната температура може да се настройва от 30 °C до 90 °C.

Модел **BM4FE9** е с вместимост 4xGN 1/3

А **BM8FE9** - 8xGN 1/3

- Към основата има възможност да се добавят чекмеджета, врати или водачи за GN съдове.
- Изработен от неръждаема стомана.
- Повърхност с дебелина 2 мм.
- Външни нагреватели.
- Защита от прегряване.
- Защитен термостат.
- Съдът има маркери, показващи нивото на водата.
- Защита от случайно отваряне на клапана на крана за източване.

PP4E9 / PP8E9

Електрически котлон тип плоча





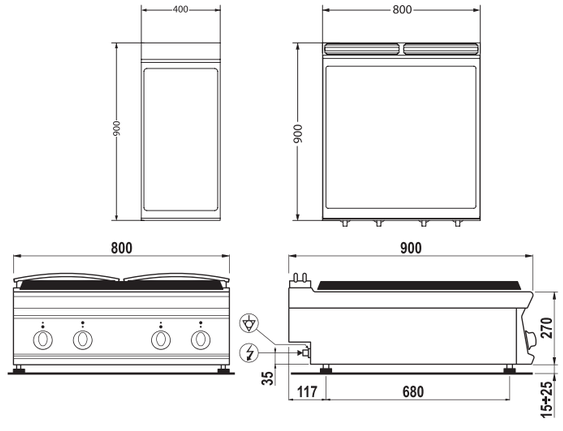
Изчистен вид, идеално съвместим с линия TECNO90



Лесен достъп за поддръжка през предната част на уреда



Единична плоча за по-лесно почистване и поддръжка



Размери (мм): 400x900x280 / 800x900x280
Мощност: 7 kW / 14 kW / 400 V

Нагряването при тези котлони се извършва от нагреватели от волфрамова тел, поставени под плочата. Всеки един нагрява отделна температурна зона и може да се настрои на различна независима температура. Работните зони са две или четири (в зависимост от модела) и се обозначава от сигнална лампичка, ако е в режим на работа.

Плочата е от стомана, с дебелина 15 мм, която поддържа топлината за по-дълго време и издържа до 450 °C.

Плочите са снабдени със защитен термостат, с цел безопасност.

- Изработен от неръждаема стомана.
- Повърхност с дебелина 2 мм.
- Лесен достъп за поддръжка през подвижния преден панел.

PC4E9 / PC8E9 / PC12E9

2 години гаранция

Електрически котлони

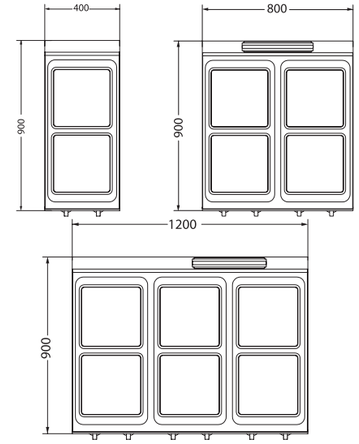




Пресована единична повърхност с повдигнати ръбове



Мощна 4 kW квадратна плоча с размери 300x300 мм



Размери (мм): 400x900x280 / 800x900x280 / 1200x900x280
Мощност: 8 kW/ 16 kW / 24 kW / 400 V

Повърхността е пресована като единична плоча с повдигнати ъгли, за да се предотврати разливане. Плочите са херметически затворени против протичане. Работната температура се контролира чрез регулатор със седем степени, а всеки нагревател е оборудван със защитен термостат за предотвратяване на прегряване.

- Изработен от неръждаема стомана.
- Повърхност с дебелина 2 мм.
- Лесен достъп за поддръжка през подвижния преден панел.
- Независим контрол на всяка плоча.

FTL4G9 / FTR4G9 / FTC4G9 / FTL8G9 / FTR8G9 / FTC8G9 / FTL12G9 / FTR12G9 / FTC12G9 / FTL4G9/B / FTR4G9/B / FTL8G9/B / FTR8G9/B / FTC8G9/B / FTL12G9/B / FTR12G9/B

2 години гаранция

Газови плочи





Възможност за прецизно поставяне на уредите в готварска линия



Здрави работни плотове с височина 60 мм



Лесен достъп за поддръжка



Вградени плочи за пържене



Пиезо запалване със защита

Скари от стомана с повишена топлопроводимост и дебелина 10 мм. Повърхността им е леко наклонена, с цел да се оттичат мазнините и остатъците от храна в подвижно чекмедже. Предлагат разнообразие от варианти, отговарящи на всички нужди :

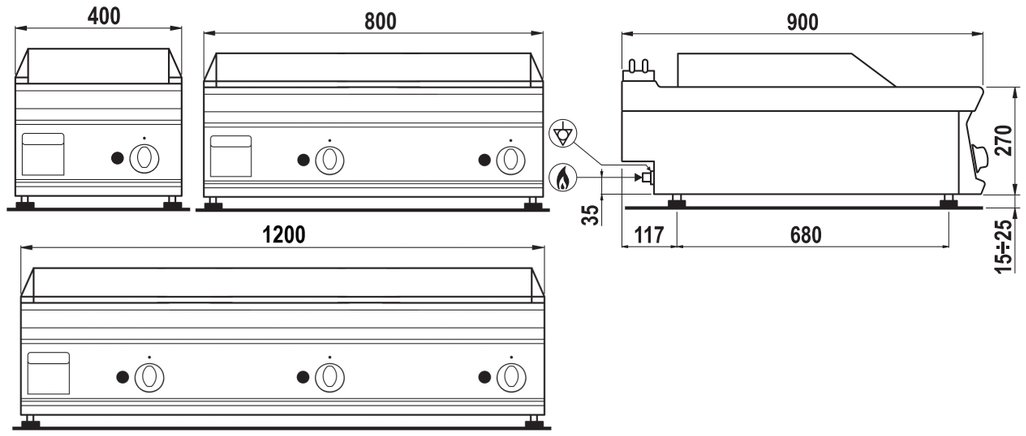
FTL4G9 / FTL8G9 / FTL12G9- Стоманена с гладка плоча - за равномерно печене.

FTR4G9 - Стоманена, оребрена - за постигане на характерния вид на месото, при обработка на скара.

FTR8G9 / FTR12G9- Стоманена, 2/3 гладка, 1/3 оребрена - за равномерно готвене, съчетано със завършване на ястието на оребрената част.

FTC4G9 / FTC8G9 / FTC12G9 - Гладка, хромирана - за приготвяне на деликатни храни (например риба). Хромираната повърхност намалява топлината, излъчвана към готвача. Почиства се изключително лесно и е предпочитана за Show Cooking

FTL4G9/B / FTR4G9/B / FTL8G9/B / FTR8G9/B / FTL12G9/B / FTR12G9/B - Грапаво хромирани гладки / оребрени плочи - за равномерно печене на различни храни. Грапавата повърхност не позволява задържане на течности между продукта и плочата по време на печене, резултата е по-хрупкави и приятно запечени продукти



Размери (мм): 400x900x280 / 800x900x280 / 1200x900x280

Мощност: 8 kW / 16 kW / 24 kW / Газ

- Изработен от неръждаема стомана.
- Повърхност с дебелина 2 мм.
- Работи на пропан-бутан или метан и разполага със сменяеми дюзи.
- Лесен достъп за поддръжка през подвижния преден панел.
- Защитни клапани за безопасност.
- С тръбни горелки от неръждаема стомана
- Пилотен пламък, безопасна термодвойка и пиезо запалване.
- Подвижен борд от три страни.

FTL4E9 / FTR4E9 / FTC4E9 / FTL8E9 / FTR8E9 / FTC8E9 / FTL12E9 / FTR12E9 / FTC12E9 / FTL4BE9 / FTR4BE9 / FTL8BE9 / FTR8BE9 / FT12E9B / FTR12E9B

2 години гаранция

Електрически плочи





Възможност за прецизно поставяне на уредите в готварска линия



Здрави работни плотове с височина 60 мм



Лесен достъп за поддръжка през предната част на уреда



Вградени плочи за пържене



Идеално съвместим с линия TECNO74

Скари от стомана с повишена топлопроводимост и дебелина 10 мм. Повърхността им е леко наклонена, с цел да се оттичат мазнините и остатъците от храна в подвижно чекмедже. Предлагат разнообразие от варианти, отговарящи на всички нужди :

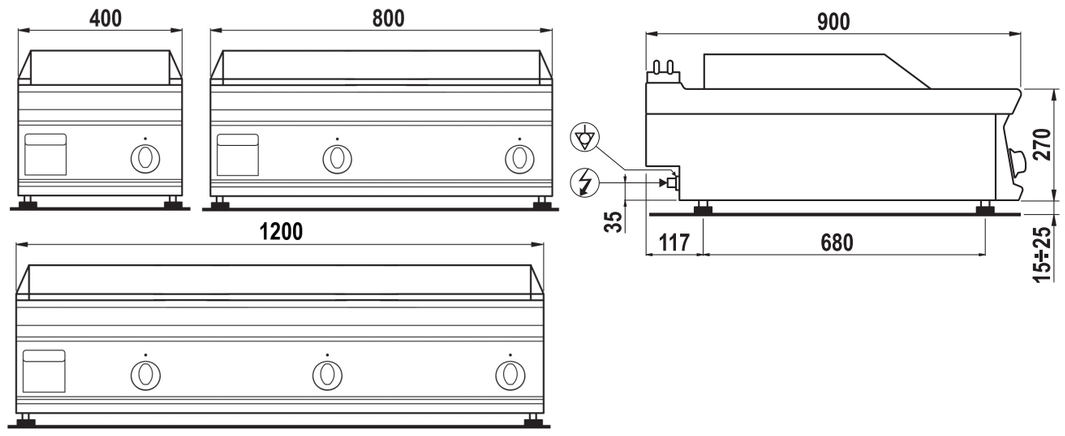
FTL4E9 / FTL8E9 / FTL12E9 - Стоманена с гладка плоча - за равномерно печене.

FTR4E9 - Стоманена, оребрена - за постигане на характерния вид на месото, при обработка на скара.

FTR8E9 / FTR12E9 - Стоманена, 2/3 гладка, 1/3 оребрена - за равномерно готвене, съчетано със завършване на ястието на оребрената част.

FTC4E9 / FTC8E9 / FTC12E9 - Гладка, хромирана - за приготвяне на деликатни храни (например риба). Хромираната повърхност намалява топлината, излъчвана към готвача. Почиства се изключително лесно и е предпочитана за Show Cooking

FTL4BE9 / FTR4BE9 / FTL8BE9 / FTR8BE9 / FT12E9B / FTR12E9B - Грапаво хромирани гладки / оребрени плочи - за равномерно печене на различни храни. Грапавата повърхност не позволява задържане на течности между продукта и плочата по време на печене, резултата е по-хрупкави и приятно запечени продукти



Размери (мм): 400x900x280 / 800x900x280 / 1200x900x280

Мощност: 6 kW / 12 kW / 18 kW / 400 V

- Изработени изцяло от неръждаема стомана.
- Повърхност с дебелина 2 мм.
- Лесен достъп за поддръжка през подвижния преден панел.
- Сигнални лампи, показващи активната зона за готвене.
- Защитен термостат, предотвратяващ прегряване.
- Нагреватели, защитени с неръждаема стомана.
- Подвижен защитен борд от три страни.

2 години гаранция

B8FXGN9 / B8FXEN9

Газов / Електрически обръщателен тиган







Кран за източване

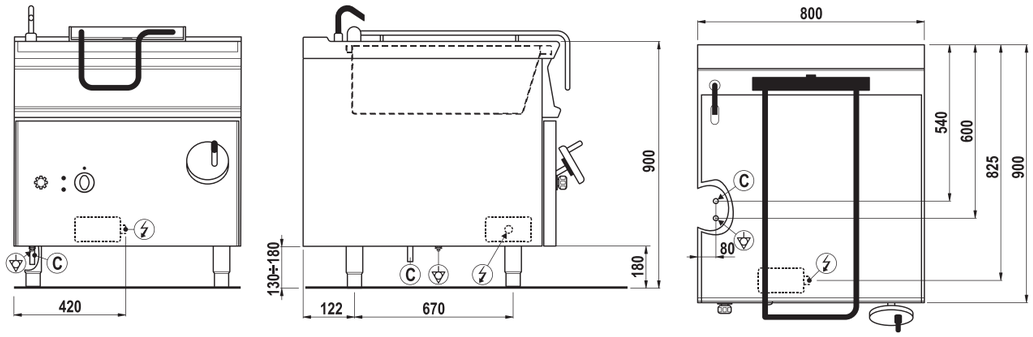


Кран за пълнене на вода



Дръжка за механично обръщане

Обръщателните тигани предлагат няколко възможности. Дъното може да бъде направено от неръждаема стомана, което гарантира равномерно разпределение на температурата по цялата повърхност на съда. Може да е от неръждаема стомана или от Incoloy 800 - съединение, обединяващо проводимостта на желязото с устойчивостта на корозия на неръждаемата стомана. Уредите са с възможност за автоматично или механично обръщане. Съдовете са със заоблени ъгли, за да улеснят почистването. Пълненето на вода се управлява от удобен кран, разположен в горната част на уреда.



Размери (мм): 800x900x900
Мощност: 20 kW / Газ / 10 kW / 400 V
Капацитет: 80 л

B8FXGN9

- Повърхност с дебелина 2 мм.
- Работи на пропан-бутан или метан и разполага със сменяеми дюзи.
- Лесен достъп за поддръжка през подвижния преден панел.
- Защитни клапани за безопасност.
- Дозатор за вода, разположен в задната част на уреда и кранът за източване - отпред.
- С тръбни горелки от неръждаема стомана.
- Клапан на термостата с термодвойка, пилотен пламък и пиезо запалване.
- Настройка на температура от 100 °C до 300 °C

B8FXEN9

- Повърхност с дебелина 2 мм
- Капак, изцяло от AISI 304
- Дозаторът за вода е разположен в задната част на уреда, а кранът за източване отпред.
- Нагревателите са защитени от сплав, издържлива на топлина и корозия.
- Настройка на температурата от 45°C до 300°C.

2 години гаранция

P81FIG9 / P85FIG9 / P81FIE9 / P85FIE9 / P81FDG9 / P85FDG9

Газови / Електрически казани





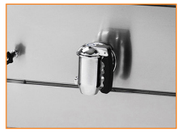




Изчистен вид, идеално съвместим с линия TECNO74



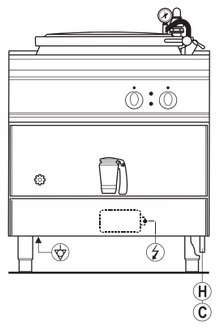
Капакът от неръждаема стомана се задържа във всяка отворена позиция

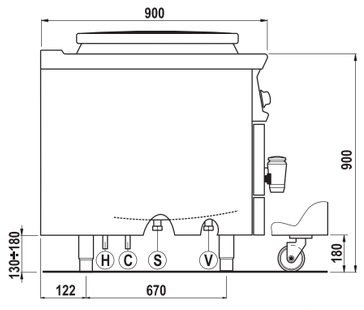


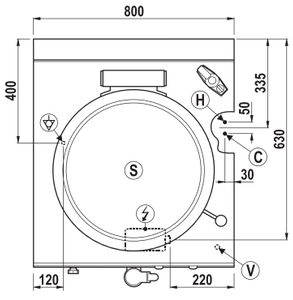
Кран за източване

Казани, направени от неръждаема стомана с дъно от стомана AISI 316, достъпни в два варианта - с директно и с индиректно нагряване и два капацитета - 100 и 150 л. Предлагат се електрически и газови варианти. Моделът с директно нагряване е подходящ за по-течни ястия. Докато тези с индиректно са идеални за приготвянето на по-плътни супи и сосове например. При него нагряването е равномерно, благодарение на съд с вода, който предотвратява залепване на храна по стените на казана. Всеки модел е оборудван с кран за пълнене, както и кран за бързо източване на водата.
Модели с автоклав 0,05 бара също са налични. Благодарение на повишеното налягане в казана, може да се готви на по-високи температури.

P81FIG9 / P85FIG9 - газов казан с индиректно нагряване
P81FIE9 / P85FIE9 - електрически казан с индиректно нагряване
P81FDG9 / P85FDG9 - газов казан с директно нагряване







Размери (мм): 800x900x900
Мощност: 21 kW / Газ / 16 kW / 18 kW / 400 V
Капацитет: 100 л / 150 л

- Изработени от неръждаема стомана.
- Изолация с дебелина 2 мм
- Лесен достъп за поддръжка през подвижния преден панел.
- Съдове от стомана AISI 316 с дебелина 2 до 4 мм.
- Капак от неръждаема стомана, който може да се задържи отворен във всяка позиция.

Газови казани

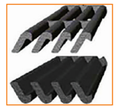
- Работят на пропан-бутан или метан и разполага със сменяеми дюзи.
- Защитни клапани за безопасност.
- С цилиндрични горелки от неръждаема стомана, издържливи на резки температурни промени.
- Пилотен пламък, безопасна термодвойка и пиезо запалване.

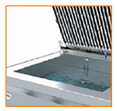
Електрически казани

- Налягане на съда, контролирано от предпазен клапан, калибриран на 0,5 бара.
- Три степени на работа на термостата за настройване на температурата.
- Специална изолация на нагревателите.

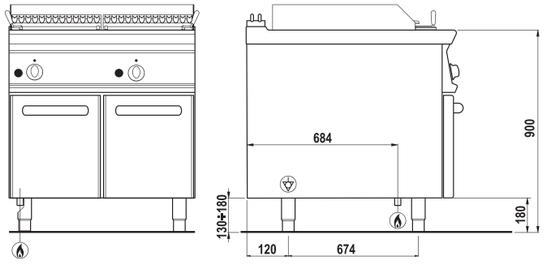
GD4FG9 / GD8FG9
Газови скари тип WaterGrill




Двустранни чугунени решетки риба / месо


Съд за вода с преливник


Пиезо запалване със защита



Размери (мм): 400x900x900 / 800x900x900
Мощност: 11 kW / 22 kW / Газ

Скари с двойни чугунени решетки. Едната страна е специално направена да улеснява изтичането на мазнини, което я прави идеална за приготвяне на месо. А другата е подходяща за риба и по-леки храни. Височината на решетките може да се регулира в зависимост от желаната температура и могат да бъдат поставени под наклон, за да се улесни оттичането на мазнината в съда, предназначен за това. За да се запази необходимата влажност в храните, съдовете за мазнина трябва да бъдат частично напълнени с вода, така че да се получава пара по време на готвенето. Горелките са защитени със специална двойно покриваща система, която насочва дима и разпределя топлината равномерно към работната повърхност и храната.
Модел **GD8FG9** е с две независими зони за готвене, които могат да се използват отделно едно от друга, без да се нагрява цялата повърхност, като по този начин се оптимизира разхода на топлинна енергия. Независимите скари позволяват приготвянето на различни храни едновременно, без да се смесват вкусовете и миризмите им.
- Изработен от неръждаема стомана.
- Повърхност с дебелина 2 мм.
- Работи на пропан-бутан или метан и разполага със сменяеми дюзи.
- Защитни клапани за безопасност.
- Подвижен борд от три страни.
- Подвижни решетки с възможност за регулиране на височината

GR4FG9T / GR8FG9T / GR12FG9T
Газови скари тип Lavarock

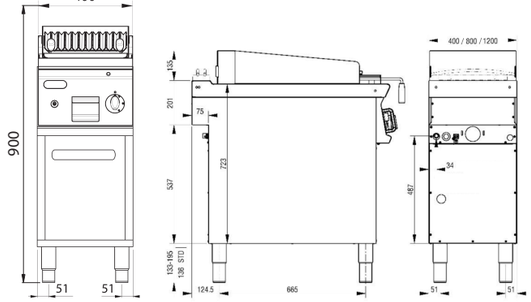
2 години гаранция




Подвижни решетки


Регулация на височината на решетките


Пиезо запалване със защита



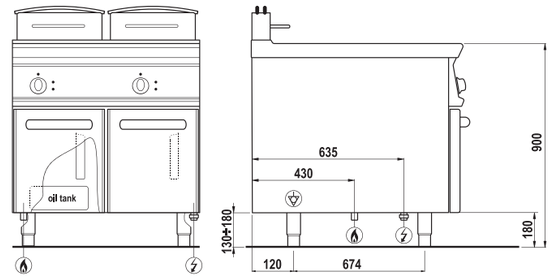
Размери (мм): 400x900x900 / 800x900x900 / 1200x900x900
Мощност: 10 kW / 20 kW / 30 kW / Газ

Тази скара се доближава най-много до открито барбекю, поради начина си на работа, чрез вулканични камъни, поставени под решетката, които нагряват чрез излъчване на топлина. Температурата е равномерна по цялата повърхност, благодарение на цилиндричните горелки от неръждаема стомана. Предпазният борд и основата за вулканични камъни са подвижни, за да улеснят максимално почистването и поддръжката. Скарата също е подвижна и с възможност за регулация.
Модел **GR8FG9T** е с 2 независими зони, а модел **GR12FG9T** е с 3 независими топлинни зони, което намалява разхода на енергия.
- Изработен от неръждаема стомана.
- Изолация с 2 мм дебелина.
- Подвижна основа с вулканични камъни.
- Подвижни решетки с възможност за регулиране на височината.
- Работи на пропан-бутан или метан и разполага със сменяеми дюзи.
- Пиезо запалване.
- Съд за събиране на мазнини със защита от падане.
- Лесен достъп за поддръжка през подвижния преден панел.
- Защитни клапани за безопасност.

FRV47FG9T / FRV41FG9T / FRV87FG9T / FRV81FG9T
Газови фритюрници

2 години гаранция






799507 / 399546 - Съд за източване на мазнина от фритюрник (17 л / 21 л), включен в комплекта


799508 / 399581 - Кошница за фритюрник (17 л / 21 л), включена в комплекта

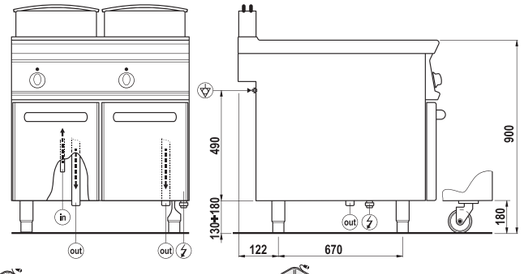

799509 / 399580 - Кошници комплект за фритюрник (17 л / 21 л), две малки

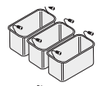
Размери (мм): 400x900x900 / 800x900x900
Мощност: 16,5 kW / 19,4 / 33 kW / 38,8 / Газ
Капацитет: 17 л / 21 л / 17 л + 17 л / 21 л + 21 л

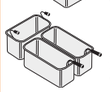
Повишената мощност на фритюрниците осигурява бързо възстановяване на температурата на мазнината веднага след поставянето на храната в него, осигурявайки хрупкави ястия за минимално време. V - образните съдове са лесни за почистване, тъй като горелките са разположени извън съда. Оборудвани са и с широка студена зона, в която се събират остатъците от храна и удължава живота на мазнината.
- V - образни съдове без вътрешни горелки.
- Съдовете са снабдени с преграда, осигуряваща нормалната циркулация на мазнините и маркери, показващи нивото на мазнината.
- Изработен от неръждаема стомана.
- Повърхност с дебелина 2 мм.
- Работи на пропан-бутан или метан и разполага със сменяеми дюзи.
- Лесен достъп за поддръжка през подвижния преден панел.
- Защитни клапани за безопасност.
- Мощни горелки, пилотен пламък, защитна термодвойка и пиезо запалване.
- Защитен термостат с управление чрез електромагнитен клапан.
- Контролни лампи, показващи захранване и достигнатата температура.
- Държач за кошниците.

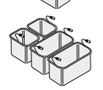
CP4FG9 / CP8FG9/ CP4FE9N / CP8FE9N
Уреди за варене на тестени изделия
Газови / Електрически

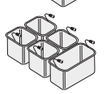


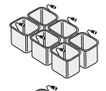


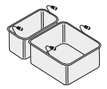

399504 - Кошници за паста комплект 3xGN 1/3

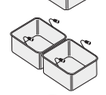

399505 - Кошници за паста комплект 2xGN 2/6 и GN 1/3

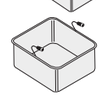

399506 - Кошници за паста комплект 2xGN 1/6 и 2xGN 1/3


399507 - Кошници за паста комплект 4xGN 1/6 и GN 1/3


399548 - Кошници за паста комплект 6xGN 1/6


399508 - Кошници за паста комплект GN 1/3 и GN 2/3


399553 - Кошници за паста комплект 2xGN 1/2


399572 - Кошница за паста GN 1/1

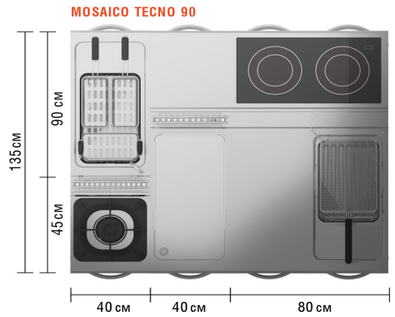
Размери (мм): 400x900x900 / 800x900x900
Мощност: 15 kW / 30 kW / Газ / 8,4 kW /16,8 kW / 400 V
Капацитет: 40 л / 40 л + 40 л

Уред, осигуряващ вряща вода по всяко време. Водата в уреда винаги е чиста и без остатъци от предишно готвене, благодарение на преливника. Съдовете са от неръждаема стомана с дебелина 1,5 мм, GN съвместими и оборудвани с широка зона за оттичане, в която да се оттича пяната.
Има два варианта на този уред - електрически и газов. При газовите модели нагревателите са поставени извън съда, с цел по-лесно почистване.
- Изработен от неръждаема стомана.
- Повърхност с дебелина 2 мм.
- Съдовете са пресовани и със заоблени ъгли, с цел да задържат GN кошници с височина 200 мм. Направени са от стомана AISI 316 и имат маркери за показване на нивото на водата.
- Уредът побира съдове и капаци GN1/3, GN2/6, GN1/6, GN2/3, GN1/1
- Ваната се пълни чрез кран, разположен на предната част на уреда.
- Кран за източване.

2 години гаранция

PCGM4FG9/2 / PCGM8FG9/2 / PCGM8FG9/3
PCGM12FG9/1 / PCGM12FG9/3

Газови котлони



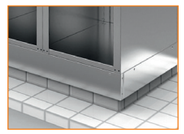




Държачи и горелки от закален чугун



Компактни размери за гъвкави решения



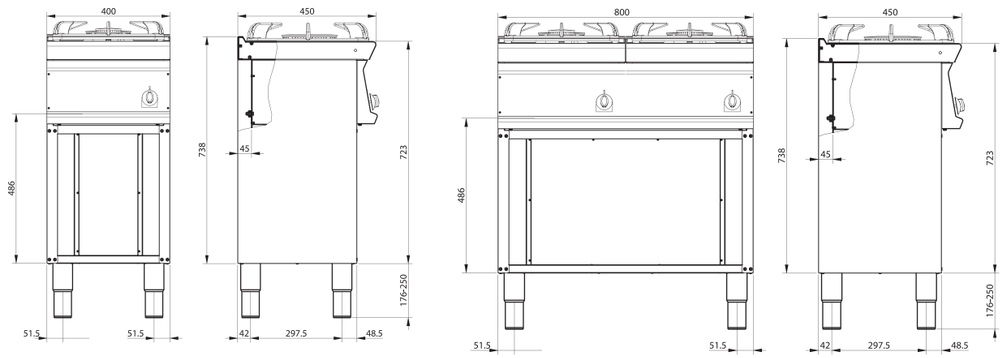
Възможност за инсталиране върху цокъл



Съд за събиране на отпадъци

Газови котлони с чугунени горелки с голям избор от различни мощности. Разполагат с подвижни шкафчета, лесни за махане и почистване и повдигнати ръбове против преливане. Уредите могат да бъдат разположени в различни композиции и предлагат гъвкави решения за всяко пространство. Освен компактните си размери, модулите предлагат и голямо разнообразие от мощности и горелки:

PCGM4FG9/2 - с една горелка 9 kW
PCGM8FG9/2 - с две горелки 5,5 kW и 9 kW
PCGM8FG9/3 - с две горелки 2 x 9 kW
PCGM12FG9/1 - с три горелки 3 x 9 kW
PCGM12FG9/3 - с три горелки 5,5 kW и 2 x 9 kW



Размери (мм): 400x450x900 / 800x450x900 / 1200x450x900
Мощност: 9 kW / 14,5 kW / 18 kW / 27 kW / 23,5 kW / Газ

- Изработен от неръждаема стомана.
- Регулируеми крачета.
- Работи на пропан-бутан или метан и разполага със сменяеми дюзи.
- Защитни клапани за безопасност.
- Горелки, изработени от закален чугун.
- Пилотен пламък и безопасна термодвойка.
- Възможност за поставяне на врати.

2 години гаранция

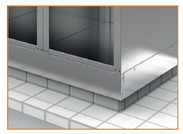
PCM4FE9 / PCM8FE9 / PCCM8FE9

Електрически котлони





Компактни размери за гъвкави решения



Възможност за инсталиране върху цокъл



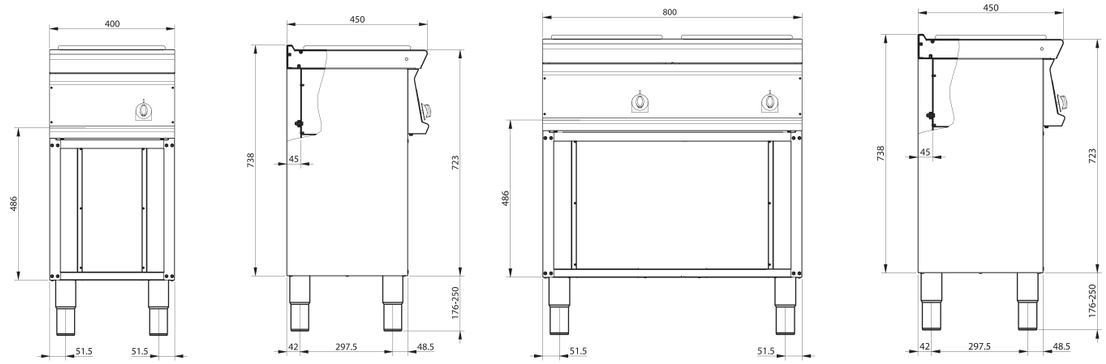
Заоблени и повдигнати ръбове



Инфрачервени нагреватели на витрокерамичния котлон

Електрически котлони с пресована повърхност и повдигнати ръбове и ъгли за предотвратяване разливането на течности. Нагревателите им са херметически запечатани, за да се предотврати проникване до тях и разполагат с автоматично устройство за безопасност. Мощността им се управлява посредством регулатор с шест позиции.
Уредите могат да бъдат разположени в различни композиции и предлагат гъвкави решения за всяко пространство.

PCM4FE9 - с една квадратна плоча 300x300 мм 4 kW
PCM8FE9 - с две квадратни плочи 300x300 мм 2 x 4 kW
PCCM8FE9 - с две витрокерамични зони 2 x 3,4 kW



Размери (мм): 400x450x900 / 800x450x900
Мощност: 4 kW / 8 kW / 6,8 kW / 400 V

- Изработени от неръждаема стомана.
- С възможност за поставяне на врата.
- Лесен достъп за поддръжка благодарение на подвижния преден панел.
- Регулируеми крачета.
- Независим контрол на нагревателните зони (при двойните модели).
- Индикаторни лампи, показващи коя зона е топла.
- Лесно почистване.

PINM8FE9
Индукционен котлон

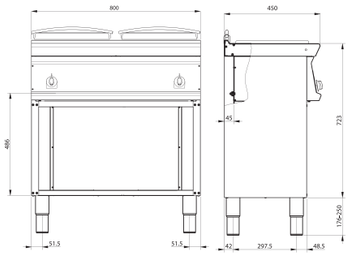




Индикаторни лампи, показващи коя зона е топла



Минимално разпръскване и излъчване на топлина извън индукционните зони



Размери (мм): 800x450x900
Мощност: 10 kW / 400 V

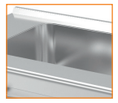
Индукционен котлон с незабавна регулация на нагряването и температурата. Освен компактни размери, осигурява и минимална консумация на енергия. Нагревателите поддържат високата температура единствено на индукционните зони, което намалява разпръскването на топлина и осигурява ниска температура на останалата част от работната повърхност, което улеснява почистването.
• Две индукционни зони 2 x 5 kW.
• Независим контрол на нагревателните зони.
• Изработен от неръждаема стомана.
• С възможност за поставяне на врата.
• Лесен достъп за поддръжка, благодарение на подвижния преден панел.
• Регулируеми крачета.
• Индикаторни лампи, показващи коя зона е топла.
• Лесно почистване.

BMM8FE9
Електрическо бен-мари

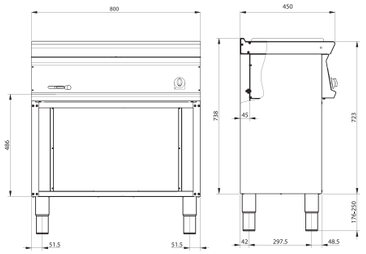




Кран за източване на водата



Заоблени ръбове за по-лесно почистване



Размери (мм): 800x450x900
Мощност: 1,3 kW / 230 V

Електрическо бен-мари с компактни размери и вместимост GN1/1, подходящи за гъвкави комбинации и решения. Терморегулатор осигурява контрол на температурата от 30 до 90 °C и е оборудван с допълнителен термостат за безопасност и защита от прегряване. За по-голямо удобство панелът за управление е поставен на предната част на уреда. Каналът за оттичане е разположен на дъното на уреда и е оборудван с устройство, предотвратяващо случайно отваряне на клапана за оттичане. Бен-марито е лесно за почистване, благодарение на заоблените си ръбове и външно разположените нагревателите.
• Изработен от неръждаема стомана.
• С възможност за поставяне на врата.
• Регулируеми крачета.
• Нагреватели, разположени извън съда.
• Защита от случайно отваряне на канала за оттичане.
• Защита от прегряване.

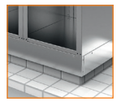
PNCM8FL9 / PNCM4FL9
Неутрални модули с чекмеджета

2 години гаранция

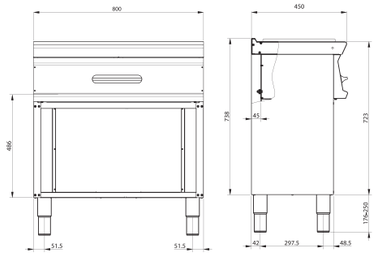




Компактни размери за гъвкави решения

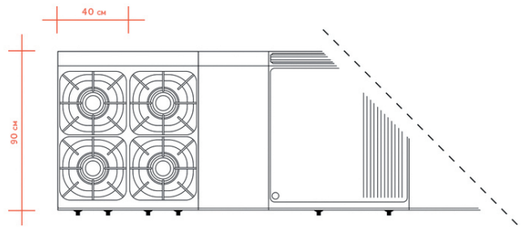


Възможност за инсталиране върху цокъл

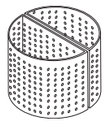


Размери (мм): 400x450x900 / 800x450x900

Неутрални модули от неръждаема стомана с подсилена горна плоскост. С възможност за поставяне на чекмеджета или врати, в зависимост от предпочитанията.

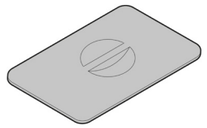


Кошница за варене на паста, двойна



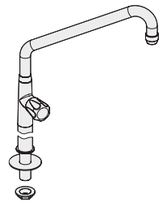
Модел:	
399511	за казан 100 л, отвори 3 мм
399513	за казан 150 л, отвори 3 мм

Капак по гастронорм GN 1/1



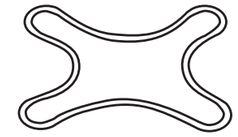
Модел :
120650

Батерия, смесителна



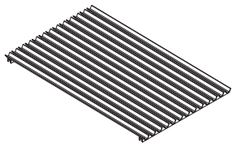
Модел:	Размери (мм):
399516	H - 655 мм

Решетка за газов котлон



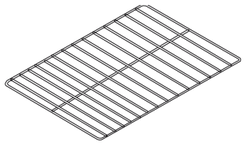
Модел:
399538

Решетка за риба



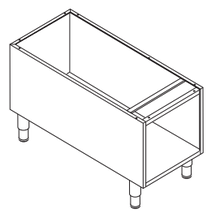
Модел:	
399509	за модел GR4FG9
399510	за модел GR8FG9
719014	за модел GR4FG7

Допълнителна решетка за фурна



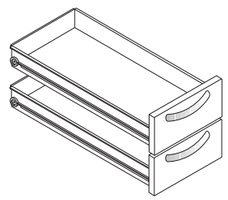
Модел:	Размери (мм):
220590	GN 2/1 (530x630)
619004	GN 1/1 (530x470)
220595	FullSize (880x620)

Основа неутрална - отворен шкаф



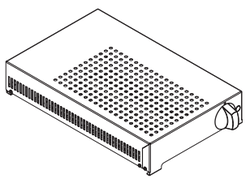
Модел:	Размери (мм):
VN4L9	400x765x570
VN8L9	800x765x570

Чекмеджета GN 1/1, комплект два броя



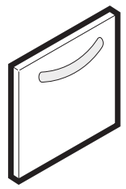
Модел :
319001

Отопляема плоча за основа



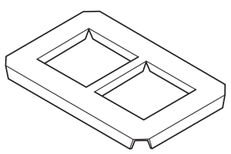
Модел:	Размери (мм):
116055	320x540x 95

Врата за основа



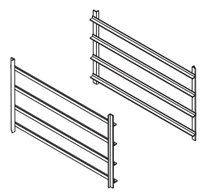
Модел:
319002

Рамка за две квадратни плочи



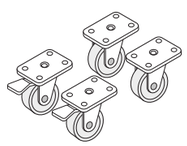
Модел:
399532

Водачи за основа по гастронорм GN 1/1



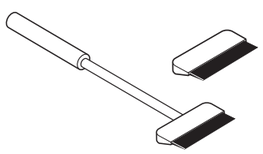
Модел:
399502

Комплект колела 4 бр, 2 със спирачки



Модел:
399529

Шпатула за почистване на скари / резервни ножчета (10 бр.)



Модел:
120595
120597

2 години гаранция

PCR4E7 / PCS4E7 / PCR8E7/1 / PCS8E7
PCR12E7 / PCS12E7
Електрически котлони




Здрави работни плотове с височина 60 мм


Лесен достъп за поддръжка през предната част на уреда

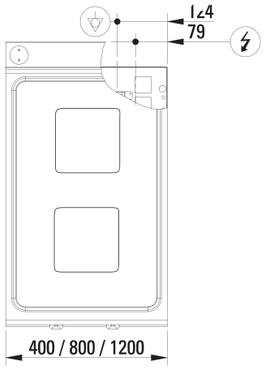

Изчистен вид, идеално съвместим с линия TECNO74

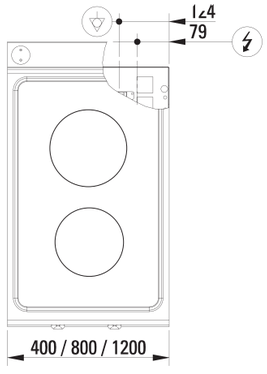

Плоскости, пресовани като една

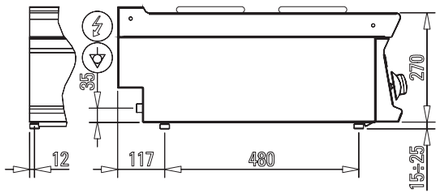

Възможност за прецизно поставяне на уредите в готварска линия

Лесни за почистване уреди, благодарение на горната част от неръждаема стомана AISI 304, която е пресована като една плоскост. Плочите са херметически запечатани, за да се предотврати възможно просмукване на течности.

PCR4E7 - с две плочи, кръгли - Ø220 мм по 2,6 kW
PCR8E7/1 - с четири плочи, кръгли - Ø220 мм по 2,6 kW
PCR12E7 - с шест плочи, кръгли - Ø220 мм по 2,6 kW
PCS4E7 - с две плочи, квадратни - 220x220 мм по 2,6 kW
PCS8E7 - с четири плочи, квадратни - 220x220 мм по 2,6 kW
PCS12E7 - с шест плочи, квадратни - 220x220 мм по 2,6 kW







Размери (мм): 400x700x280 / 800x700x280 / 1200x700x280
Мощност: 5,2 kW / 10,4 kW / 15,6 kW / 400 V

- Изработени от неръждаема стомана.
- Подвижен преден панел улеснява достъпа до елементите и устройствата на уреда.
- Независимо управление на всяка плоча.
- Вътрешен ограничител на температурата, за да се предотврати прегряване и да се намали консумацията на енергия.
- Мощни електрически плочи, херметически запечатани отгоре.
- Седем степени на мощност, за прецизно и лесно регулиране на температурата на готвене.
- Сигнални лампички, показващи коя от плочите е включена.

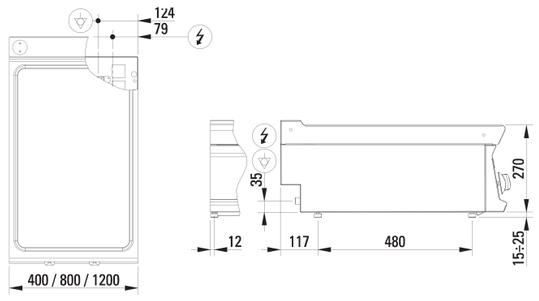
PP8E7 / PPC8G7
Електрически / Газов котлон тип плоча




Здрави работни плотове с височина 60 мм


Изчистен вид, идеално съвместим с линия TECNO90


Единична плоча за по-лесно почистване и поддръжка



Размери (мм): 800x700x280
Мощност: 8 kW / 400 V / 9 kW / Газ

Стабилната плоча от неръждаема стомана с дебелина 15 мм поддържа топлината дълго време, така че уредът може да се използва и за поддържане на вече приготвената храна по-дълго време топла. Солидната плоча за готвене разполага с 4 зони за готвене, които могат и да се използват поотделно. Нагряването е чрез елементи от волфрамова тел. Работната зона се управлява от елементи, разположени под плоскостта. Зоните, които се използват се обозначават от лампички, разположени до съответните бутони на контролния панел. Автоматичен ограничител предотвратява прегряване.
Предлага се в два варианта - газов и електрически.
Газовият модел работи на пропан-бутан или метан и разполага със сменяеми дюзи и защитни клапани.
А електрическият разполага със седем степени на мощност за прецизно и лесно регулиране на температурата на готвене.

PP8E7 - единична плоча с 4 нагревателни зони по 2 kW.
PPC8G7 - газова плоча с мощност 9 kW.

- Изработен от неръждаема стомана.
- Подвижен преден панел улеснява достъпа до елементите и устройствата на уреда.
- Сигнални лампички, показващи коя от зоните е включена.

2 години гаранция

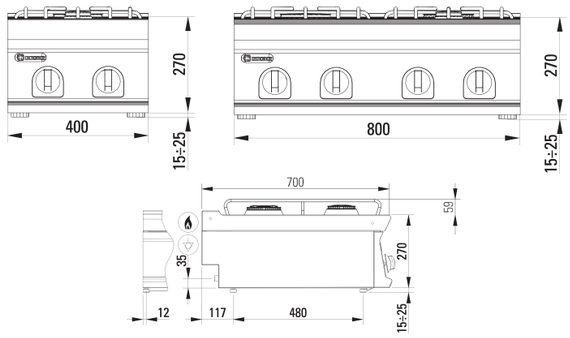
PC4G7 / PC8SG7
PC12G7
Газови котлони




Здрави работни плотове с височина 60 мм


Мощни горелки и решетки от неръждаема стомана или емайлиран чугун


Пресована единична повърхност с повдигнати ръбове



Размери (мм): 400x700x280 / 800x700x280 / 1200x700x280
Мощност: 10,5 kW/ 28,8 kW / 30 kW / Газ

Уредът разполага с различни по сила горелки за максимална гъвкавост при готвене. Държачите за съдове са оформени така че да осигурят стабилна поддръжка и за най-малките съдове и са достъпни от неръждаема стомана или емайлиран чугун. Плоскостите са пресовани на единична плоча, за да се предотврати просмукване на течности и да се улесни почистването.

PC4G7 е оборудван с две горелки 3,3 kW и 7,2 kW,
PC8SG7 - с четири усилени горелки x 7,2 kW,
PC12G7 - с шест горелки 2 x 3,3 kW, 2 x 5,5 kW и 2 x 7,2 kW.

- Изработен от неръждаема стомана.
- Работи на пропан-бутан или метан и разполага със сменяеми дюзи.
- Под горелките са разположени чекмеджета за събиране на остатъците.
- Подвижен преден панел улеснява достъпа до елементите и устройствата на уреда.
- Защитни клапани за безопасност.
- Горелките са оборудвани с пилотен пламък и предпазен клапан на всяка термодвойка.

2 години гаранция

PCC8E7 / PCC4E7

Електрически котлони с витрокерамични плочи



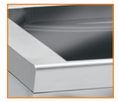




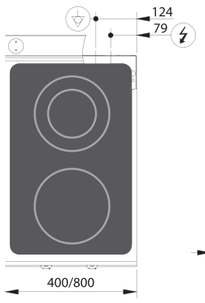
Изчистен вид, идеално съвместим с линия TECNO90



Възможност за прецизно поставяне на уредите в готварска линия



Устойчива витрокерамична плоча с мощни нагреватели





Размери (мм): 400x700x280 / 800x700x280
Мощност: 4,3 kW/ 8,6 kW / 400 V

Витрокерамичната плоча е лесна за почистване и издържа много тежки съдове. Достига желаната температура много бързо, благодарение на вградените инфрачервени нагреватели, разположени под работната повърхност. Зоните за готвене са с два концентрични нагревателни кръга, за да оптимизират разхода на енергия, като могат да се използват едновременно или само вътрешният, в зависимост от нуждите. Автоматичен ограничител предотвратява прегряване.

PCC4E7 - с две нагревателни зони с мощност 1,8 kW и 2,5 kW
PCC8E7 - с четири нагревателни зони с мощност 2x1,8 kW и 2x2,5 kW
• Изработен от неръждаема стомана.
• Подвижен преден панел улеснява достъпа до елементите и устройствата на уреда.
• Херметически запечатана витрокерамична плоча.
• Мощни нагреватели под витрокерамиката.
• Сигнални лампички, показващи коя от зоните е включена.
• Седем степени на мощност, за прецизно и лесно регулиране на температурата на готвене.

PFR8E7/1 / PFR12E7 / PFS8E7 / PFRX12VE7

Електрически печки





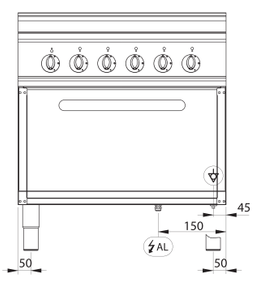
Лесен достъп за поддръжка през предната част на уреда

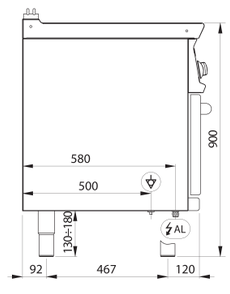


Здрави работни плотове с височина 60 мм



Плоскости, пресовани като една





Размери (мм): 800x700x900 / 1200x700x900
Мощност: 15,1 kW / 20,3 kW / 20,6 kW / 400 V

PFR8E7/1 - с четири плочи Ø220 мм x 2,6 kW и фурна GN 2/1 - 4,7 kW,
PFR12E7 - с шест плочи Ø220 мм по 2,6 kW и фурна - GN 2/1 - 4,7 kW,
PFS8E7 - с четири плочи 220x220 мм по 2.6 kW и фурна - GN 2/1 - 4,7 kW,
PFRX12VE7 - с шест плочи 220x220 мм по 2,6 kW, фурна - FullSize (925x634x300) 5 kW и вентилатор.
• Дъното и водачите за тавите за печене са емайлирани и подвижни.
• Електрическа фурна с превключвател на нагревателите.
• Изработен от неръждаема стомана.
• Подвижен преден панел улеснява достъпа до елементите и устройствата на уреда.
• Независим терморегулатор за всяка плоча.
• Вътрешен ограничител на температурата, за предпазване от прегряване и намаляване на консумацията на енергия.
• Мощни електрически плочи, херметически запечатани отгоре.
• Седем степени на мощност, за прецизно и лесно регулиране на температурата на готвене.
• Сигнални лампички, показващи коя от плочите е включена.

2 години гаранция

PFG8GG7 / PPF8GG7 / PFG12G7

Печки с газови / електрически фурни GN 2/1









Пресована единична повърхност с повдигнати ръбове срещу преливане



Лесен достъп за поддръжка през предната част на уреда



Здрави работни плотове с височина 60 мм

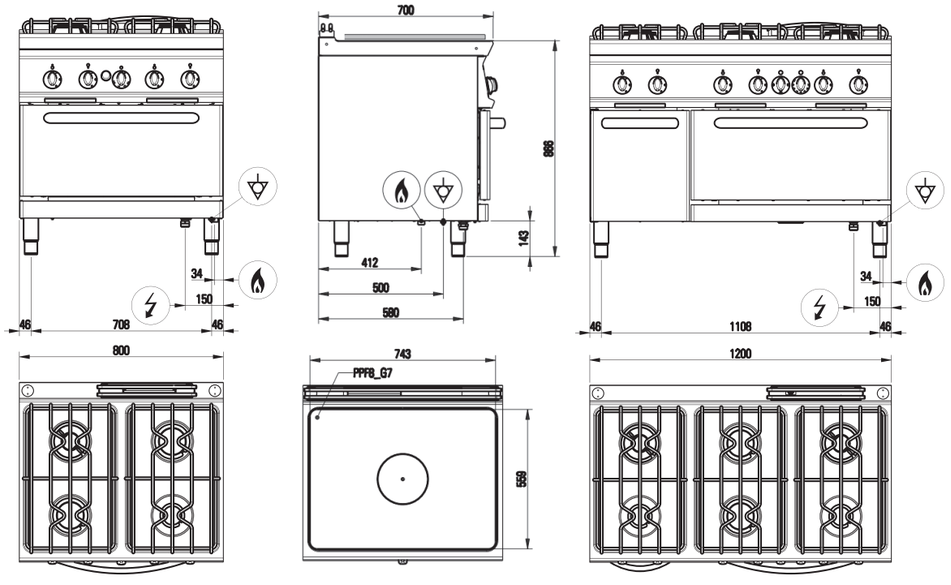


Изчистен вид, идеално съвместим с линия TECNO74



Мощни горелки и държачи от неръждаема стомана или емайлиран чугун

PFG8GG7 - с газова фурна GN 2/1 - 7 kW и четири газови горелки 1x3,3 kW, 2x4,5 kW и 1x7,2 kW,
PPF8GG7 - с газова фурна GN 2/1 - 7 kW, с две горелки 1x3,3 kW и 1x7,2 kW и с отоплителна плоча 4,5 kW
PFG12G7 - с електрическа фурна GN 2/1 - 4,7 kW и шест газови горелки 2x3,3 kW, 2x4,5 kW и 2x7,2 kW



Размери (мм): 800x700x900 / 1200x700x900
Мощност: 26,5 kW / 16 kW / 30 kW / Газ / 4,7 kW / 400 V

• Дъното и водачите за тавите за печене са емайлирани и подвижни.
• Изработени от неръждаема стомана.
• Работят на пропан-бутан или метан и разполагат със сменяеми дюзи.
• Под горелките са разположени чекмеджета за събиране на остатъците.
• Подвижен преден панел улеснява достъпа до елементите и устройствата на уреда.
• Клапани за газта със защитен механизъм.
• Горелките са оборудвани с пилотен пламък и предпазен клапан на всяка термодвойка.

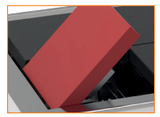
2 години гаранция

PCU4FE7 / PCU8FE7 / PCU12FE7
Електрически котлони с квадратни плочи





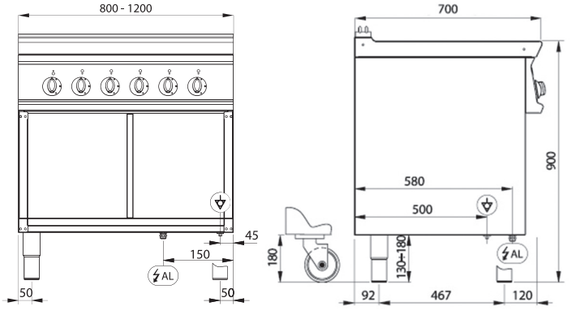
Седемстепенна независима регулация на температурата



Подвижни плочи, осигуряващи лесно почистване



Лесен достъп за поддръжка през предния панел



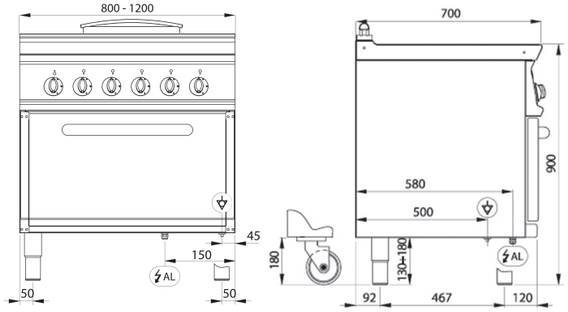
Размери (мм): 400x700x900 / 800x700x900 / 1200x700x900
Мощност: 6 kW / 12 kW / 18 kW / 400 V

Свободно стоящи котлони с мощни електрически плочи, изработени от чугун. Всяка от тях е с независима седемстепенна регулация на температурата. Котлоните са подвижни, за да осигурят лесното почистване и поддръжка на уреда. Уредите разполагат с автоматичен ограничител на температурата, предотвратяващ прегряване и намаляващ консумацията на енергия.
- Изработен от неръждаема стомана.
- Независимо управление на всяка плоча.
- Вътрешен ограничител на температурата, предотвратяващ прегряване или преразход на енергия.
- Седем степени на управление.
- Лампички, показващи коя плоча е включена.
- Чекмедже за събиране на остатъците, разположено под котлоните.
- Регулируеми крачета.

PFU8E7 / PFU12E7
Електрически котлони с квадратни плочи и фурна



Лесен достъп за поддръжка през предния панел



Размери (мм): 800x700x900 / 1200x700x900
Мощност: 16,7 kW / 22,7 kW / 400 V

Свободно стоящи котлони с мощни електрически плочи, изработени от чугун. Всяка от тях е с независима седемстепенна регулация на температурата. Котлоните са подвижни, за да осигурят лесното почистване и поддръжка на уреда. Уредите разполагат с автоматичен ограничител на температурата, предотвратяващ прегряване и намаляващ консумацията на енергия. Под котлоните е разположена електрическа фурна GN 2/1 (650x530x400) с възможност за регулация на температурата до 300 °C. Изработена от материал, който не се деформира, за да издържи на топлината, а и на поставяне на друг уред отгоре.
- Изработен от неръждаема стомана.
- Независимо управление на всяка плоча.
- Вътрешен ограничител на температурата, предотвратяващ прегряване или преразход на енергия.
- Седем степени на управление.
- Лампички, показващи коя плоча е включена.
- Фурна с емайлирани и подвижни водачи и дъно.
- Термостат на фурната.
- Регулируеми крачета.

2 години гаранция

P8IE7 / P8IG7
Електрически / Газови казани





Лесен достъп за поддръжка през предната част на уреда



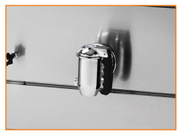
Изчистен вид, идеално съвместим с линия TECNO74



Възможност за прецизно поставяне на уредите в готварска линия



Здрави работни плотове с височина 60 мм

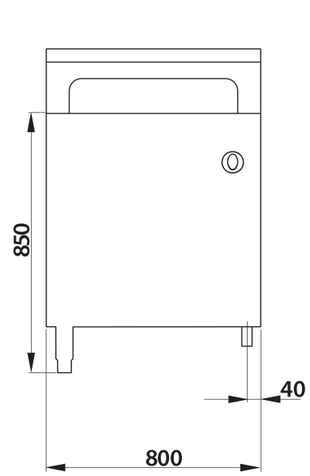


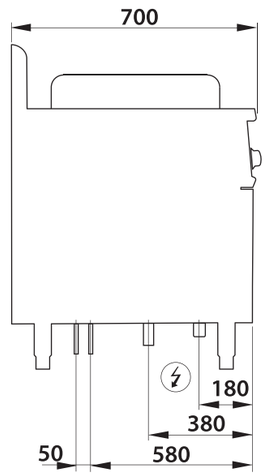
Кран за източване



Капакът от неръждаема стомана се задържа във всяка отворена позиция

Изработени от неръждаема стомана, с дъно от AISI 316, тези казани се предлагат в два варианта - електрически и газов. Изолацията между съда и нагревателите, предпазват от залепяне на храната по стените и едновременно с това поддържа равномерна температурата по повърхността на казана. Всеки модел е оборудван със смесителен кран на системата за източване и кран за бързо изпускане на водата. Казаните специално са направени с просторни 50 литрови съдове, за по-висока продуктивност и ефективност при приготвянето на супи и сосове.





Размери (мм): 800x700x900
Мощност: 9 kW / 400 V или 15,5 kW / Газ
Капацитет: 50 л

P8IE7 - електрически казан с индиректно нагряване
P8IG7 - газов казан с индиректно нагряване

Моделът с директно нагряване е подходящ за по-течни ястия. Докато тези с индиректно са идеални за приготвянето на по-плътни супи и сосове.

- Изработен от неръждаема стомана.
- Оборудван с регулируеми крачета. Може да бъде позициониран както до стена, така и в готварска линия с други продукти.
- Подвижен преден панел улеснява достъпа до елементите и устройствата на уреда.
- Съд за варене с дебелина 2 до 4 мм.
- Капакът от неръждаема стомана се закрепя и балансира в отворена позиция.

FTL4E7 / FTR4E7 / FTC4E7 / FTL8E7 / FTRR8E7 / FTR8E7 / FTC8E7 / FTL12E7 / FTR12E7 / FTC12E7 / FTL4BE7 / FTR4BE7 / FTL8BE7 / FTR8BE7 / FTRR8BE7 / FT12E7B / FTR12E7B

2 години гаранция

Електрически плочи





Здрави работни плотове с височина 60 мм



Лесен достъп за поддръжка през предната част на уреда



Възможност за прецизно поставяне на уредите в готварска линия



Идеално съвместим с линия TECNO90

Тези скари са изработени от много дебела стомана с висока топлопроводимост и са разположени върху пресована повърхност със заоблени ъгли. За да направи готвенето здравословно, а почистването - лесно, мазнините и остатъците се оттичат в специална подвижна вана.
Скарите са достъпни в различни варианти, в зависимост от нуждите.

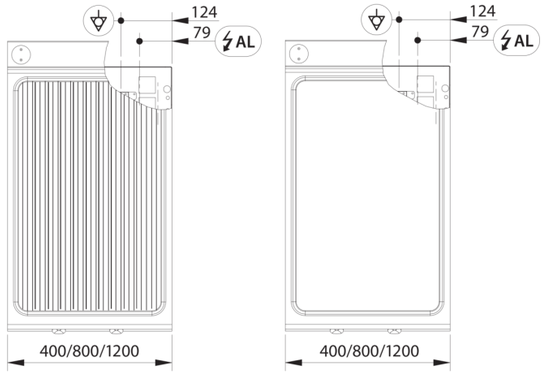
FTL4E7 / FTL8E7 / FTL12E7 - Стоманена с гладка плоча - за равномерно печене.

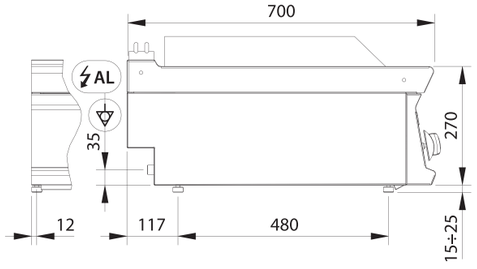
FTR4E7 / FTRR8E7 - Стоманена, оребрена - за постигане на характерния вид на месото, при обработка на скара.

FTR8E7 / FTR12E7 - Стоманена, 2/3 гладка, 1/3 оребрена - за равномерно готвене, съчетано със завършване на ястието на оребрената част.

FTC4E7 / FTC8E7 / FTC12E7 - Гладка, хромирана - за приготвяне на деликатни храни (например риба).
Хромираната повърхност намалява топлината, излъчвана към готвача.
Почиства се изключително лесно и е предпочитана за Show Cooking

FTL4BE7 / FTR4BE7 / FTL8BE7 / FTR8BE7 / FTRR8BE7 / FT12E7B / FTR12E7B - Грапаво хромирани гладки / оребрени плочи - за равномерно печене на различни храни. Грапавата повърхност не позволява задържане на течности между продукта и плочата по време на печене, резултата е по-хрупкави и приятно запечени продукти





Размери (мм): 400x700x280 / 800x700x280 / 1200x700x280
Мощност: 3,9 kW / 7,8 kW / 11,7 kW / 400 V

- Регулация 50° C ÷ 320°C
- Изработен от неръждаема стомана.
- Подвижен преден панел улеснява достъпа до елементите и устройствата на уреда.
- Подвижен предпазител срещу пръскане от три страни.
- Корито за събиране на мазнините с блок за предотвратяване на падането.
- Нагревателите са защитени от неръждаема стомана.

FTL4G7 / FTR4G7 / FTC4G7 / FTL8G7 /FTR8G7 / FTRR8G7 / FTC8G7 / FTL12G7 / FTR12G7 / FTC12G7 / FTL4G7/B / FTR4G7/B / FTL8G7/B / FTR8G7/B / FTRR8G7/B / FTC12G7/B / FTR12G7/B

2 години гаранция

Газови плочи





Здрави работни плотове с височина 60 мм



Лесен достъп за поддръжка през предната част на уреда



Възможност за прецизно поставяне на уредите в готварска линия



Идеално съвместим с линия TECNO90

Скари, изработени от много дебела стомана с висока топлопроводимост, разположени върху пресована повърхност със заоблени ъгли. За да направи готвенето здравословно, а почистването - лесно, мазнините и остатъците се оттичат в специален подвижен съд.
Скарите са достъпни в различни варианти, в зависимост от нуждите.

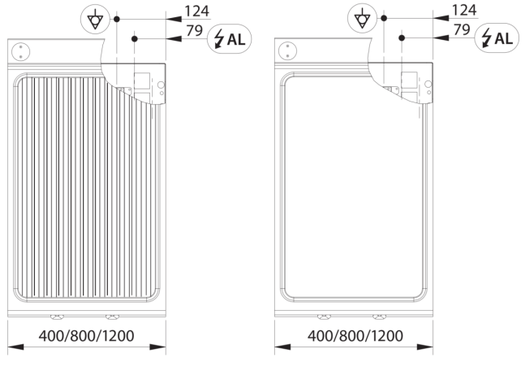
FTL4G7 / FTL8G7 / FTL12G7 - Стоманена, гладка - за равномерно печене.

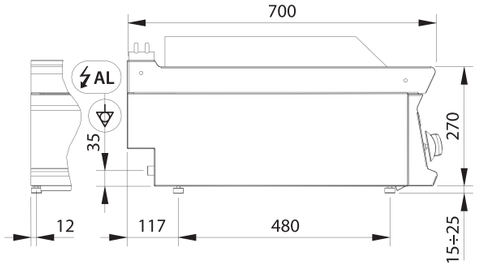
FTR4G7 / FTRR8G7 - Стоманена, оребрена - за постигане на характерния вид на месото при обработка на скара.

FTR8G7 / FTR12G7 - Стоманена, 2/3 гладка, 1/3 оребрена - за равномерно готвене, съчетано със завършване на ястието на оребрената част.

FTC4G7 / FTC8G7 / FTC12G7 - Гладка, хромирана - за приготвяне на деликатни храни (например риба).
Хромираната повърхност намалява топлината, излъчвана към готвача.
Почиства се изключително лесно и е предпочитана за Show Cooking

FTL4G7/B / FTR4G7/B / FTL8G7/B / FTR8G7/B / FTRR8G7/B / FTC12G7/B / FTR12G7/B - Грапаво хромирани гладки / оребрени плочи - за равномерно печене на различни храни. Грапавата повърхност не позволява задържане на течности между продукта и плочата по време на печене, резултата е по-хрупкави и приятно запечени продукти





Размери (мм): 400x700x280 / 800x700x280
Мощност: 7 kW / 14 kW / Газ

- Изработен от неръждаема стомана.
- Работи на пропан-бутан или метан и разполага със сменяеми дюзи.
- Подвижен преден панел улеснява достъпа до елементите и устройствата на уреда.
- Защита от нежелано изтичане на газ, посредством клапани.
- Стоманени тръбни горелки с пилотен пламък и термодвойка за безопасност.
- Пиезо запалване.
- Подвижен предпазител срещу пръскане от три страни.
- Съд за събиране на мазнините с блок за предотвратяване на падането.

2 години гаранция

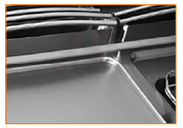
FTLD4FE7 / FTRD4FE7 / FTCD4FE7 / FTLD8FE7 / FTRD8FE7
FTLCD8FE7 / FTLD4BFE7 / FTLD8BFE7 / FTRD8BFE7 / FTLD12FE9 / FTRD12FE9
FTCD12FE9 / FTLD12BFE9 / FTRD12BFE9

Електрически плочи с електронно управление





Лесен достъп за поддръжка



Възможност за прецизно поставяне на уредите в готварска линия



Програмируемо електронно управление



Здрави работни плотове с височина 60 мм

Тези скари са изработени от много дебела стомана с висока топлопроводимост и са разположени върху пресована повърхност със заоблени ъгли. За да направи готвенето здравословно, а почистването - лесно, мазнините и остатъците се оттичат в специална подвижна вана.

Предлагат се няколко варианта на тези скари:

FTLD4FE7 / FTLD8FE7 - Стоманена, гладка - за равномерно печене.

FTRD4FE7 - Стоманена, оребрена за постигане на характерния вид на месото при обработка на скара.

FTRD8FE7 - Стоманена, 2/3 гладка, 1/3 оребрена - за равномерно готвене, съчетано със завършване на ястието на оребрената част.

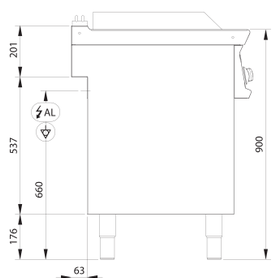
FTCD4FE7 / FTCD8FE7 - Гладка, хромирана - за приготвяне на деликатни храни (например риба).

Хромираната повърхност намалява топлината, излъчвана към готвача.

Почиства се изключително лесно и е предпочитана за Show Cooking

FTLD4BFE7 / FTLD8BFE7 / FTRD8BFE7 - Грапаво хромирани гладки / оребрени плочи - за равномерно печене на различни храни. Грапавата повърхност не позволява задържане на течности между продукта и плочата по време на печене, резултата е по-хрупкави и приятно запечени продукти





Размери (мм): 400x700x900 / 800x700x900 / 1200x700x900
Мощност: 3,9 kW / 7,8 kW / 11,7 kW / 400 V

- Изработен от неръждаема стомана.
- Електронно управление.
- Програмируем.
- Подвижен преден панел улеснява достъпа до елементите и устройствата на уреда.
- Подвижен предпазител срещу пръскане от три страни.
- Съд за събиране на мазнините, с блок за предотвратяване на падане.
- Нагревателите са защитени от неръждаема стомана.
- Основата е с възможност за поставяне но чекмеджета, врати или водачи за съдове GN.
- Точност при измерване на температурата.
- Управление на захранването, за стабилизиране на температурните колебания и намаляване на консумацията на енергия.

2 години гаранция

GR4FG7T / GR8FG7T

Газови скари тип Lavarock





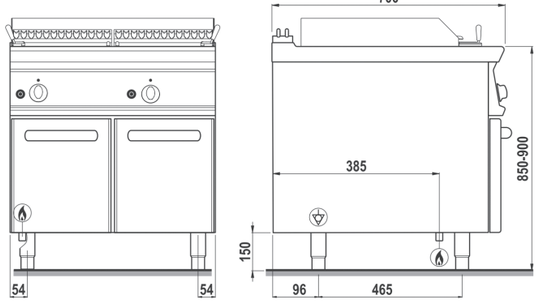
Кран за оттичане



Лесен достъп за поддръжка през предната част на уреда



Пиезо запалване със защита



Размери (мм): 400x700x900 / 800x700x900
Мощност: 8 kW / 16 kW / Газ

Тази скара се доближава най-много до открито барбекю, поради начина си на работа, чрез вулканични камъни, поставени под решетката, които нагряват чрез излъчване на топлина. Температурата е равномерна по цялата повърхност, благодарение на цилиндричните горелки от неръждаема стомана. Предпазният борд и основата за вулканични камъни са подвижни, за да улеснят максимално почистването и поддръжката. Скарата също е подвижна и с възможност за регулация. Модел **GR8FG7** е с две независими топлинни зони, което намалява разхода на енергия.

- Изработен от неръждаема стомана.
- Изолация с 1,5 мм дебелина.
- Подвижна основа с вулканични камъни.
- Подвижни решетки с възможност за регулиране на височината.
- Работи на пропан-бутан или метан и разполага със сменяеми дюзи.
- Пиезо запалване.
- Съд за събиране на мазнини със защита от падане.
- Лесен достъп за поддръжка през подвижния преден панел.
- Защитни клапани за безопасност.

GD4FG7 / GD8FG7

Газови скари тип WaterGrill





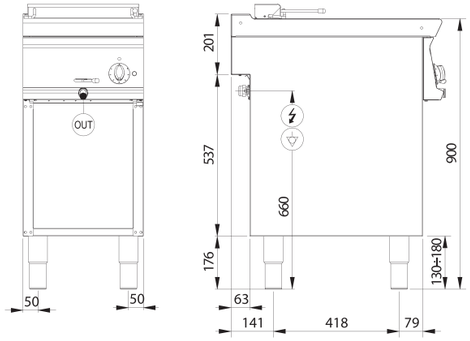
Двустранни чугунени решетки риба / месо



Лесен достъп за поддръжка през предната част на уреда



Пиезо запалване със защита



Размери (мм): 400x700x900 / 800x700x900
Мощност: 8 kW / 16 kW / Газ

Топлината се разпространява равномерно в тези скари, благодарение на двойната система за покриване, с лабиринт от канали за дим, монтиран над горелките. Водата се зарежда ръчно в съда за мазнини, който е сменяем за по-лесно почистване. Подвижен е и предпазният борд, със защита срещу пръскане от три страни, както и всички части, които влизат в контакт с храната. Решетките могат да бъдат поставени отзад на две височини.

- Изработен от неръждаема стомана.
- Пиезо запалване с пилотен пламък и защитна термодвойка.
- Доставя се с двулицева решетка, подходяща за месо и риба (две решетки за двойния модел).
- Работи на пропан-бутан или метан и разполага със сменяеми дюзи.
- Подвижен преден панел улеснява достъпа до елементите и устройствата на уреда.
- Защита от нежелано изтичане на газ посредством клапани.
- Регулируеми решетки.

2 години гаранция

BS8IE7 / BS8IG7 / BRMD4FE7 / BRMD8FE7

Електрически / Газови обръщателни и мултифункционални тигани





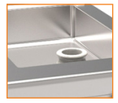




Лесен достъп за поддръжка през предната част на уреда



Подвижни GN съдове за събиране на храната



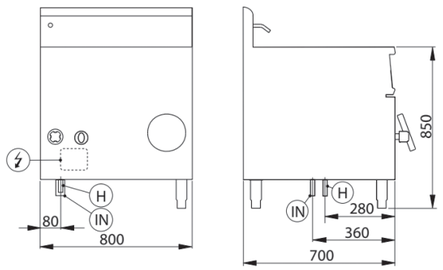
Отвор за изсипване на готовата продукция



Здрави работни плотове с височина 60 мм



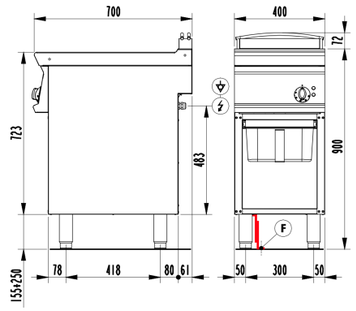
Програмируемо електронно управление



Размери (мм): 800x700x900
Мощност: 8,7 kW / 400 V / 12 kW / Газ
Капацитет: 50 л

Дъното поддържа еднаква температура, благодарение на специалните отоплителни елементи, разположени под резервоара. Това прави обръщателния тиган и перфектна скара. За да предостави идеална работа като тиган или бен-мари, уредът е оборудван с обръщателен механизъм.

• Изработен от неръждаема стомана.
• Работи с природен газ или втечнен нефтен газ и разполага със сменяеми дюзи.
• Подвижен преден панел улеснява достъпа до елементите и устройствата на уреда.
• Защитни клапани за безопасност.
• Сигнални лампички, показващи коя от плочите е включена.
• С отвор за източване.
• Капак, оборудван с топлоустойчива дръжка.



Размери (мм): 400x700x900 / 800x700x900
Мощност: 4,5 kW / 9 kW / 400 V
Капацитет: 15 л / 28 л

Дъното поддържа еднаква температура, благодарение на специалните отоплителни елементи, разположени под резервоара. Това прави мултифункционалния тиган и перфектна скара. За да предостави идеална работа като тиган или бен-мари, уредът е оборудван с голям отвор за оттичане, затворен с капачка с преливник. Когато капачката се отвори, течностите и хранителните отпадъци се оттичат в тава разположена отдолу. Уредът е със заоблени ъгли и голям капацитет от 15 или 28 л (в зависимост от модела).
• Съд от неръждаема стомана.
• Електронно управление
• Програмируем за стандартизиране на готварския процес.
• Подвижен преден панел улеснява достъпа до елементите и устройствата на уреда.
• Точност при измерване на температурата.
• Управление на мощността, за стабилизиране на температурните колебания и намаляване на консумацията на енергия.

2 години гаранция

FR48FE7 / FR4FES7 / FR43FE7 / FR47FE7

Електрически фритюрници, свободно стоящи







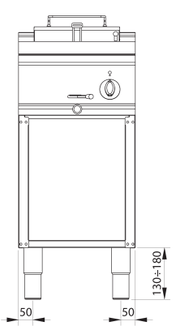
Двойни вани

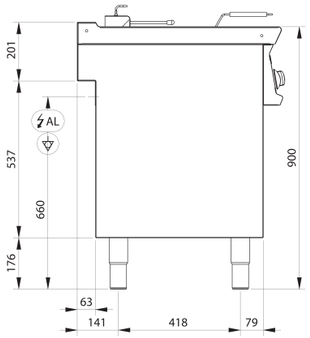


Лесен достъп за поддръжка през предната част на уреда



Здрави работни плотове с височина 60 мм





Размери (мм): 400x700x900
Мощност: 14 kW / 7,5 kW / 12 kW / 16,5 kW / 400 V

Тези фритюрници са снабдени с топлообменници в самия съд за мазнина. Нагревателят се потапя директно за максимална енергийна ефективност. Също така може и да се завърта и задържа в изправена позиция за по-лесно и прецизно почистване. Разполагат с широка студена зона, която удължава максимално живота на мазнината и играе роля на съд за отпадъци и остатъци.
FR48FE7 - Електрически фритюрник с 2 вани по 8 л, събрани в единичен модул.
FR4FES7 - Електрически фритюрник с вана 8 л и студена зона
FR43FE7 - Електрически фритюрник с вана 13 л и студена зона
FR47FE7 - Електрически фритюрник с вана 17 л и студена зона
• Мощни нагреватели, поставени в резервоара, подвижни за по-лесно почистване.
• Поставка за кошницата на върха.
• Изработен от неръждаема стомана.
• Подвижен преден панел улеснява достъпа до елементите и устройствата на уреда.
• Оборудван с кошници, капаци и съд за източване на мазнината с филтър.
• Сигнализиращи лампи за волтажа и достигнатата температура.
• Съдовете са с резки, показващи нивото на мазнината.

FR8FES7 / FR83FE7 / FR87FE7 / FRV83FG7

Двойни фритюрници, свободно стоящи





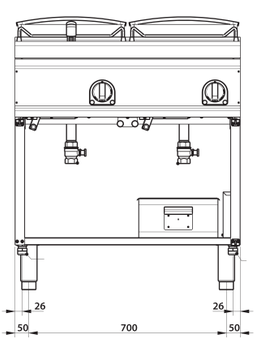
Плоскости, пресовани като една

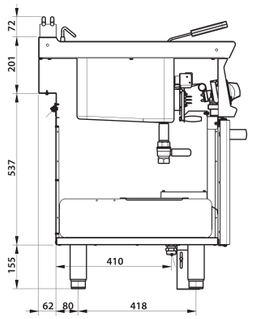


Изчистен вид, идеално съвместим с линия TECNO90



Пиезо запалване със защита при газовите модели





Размери (мм): 800x700x900
Мощност: 15 kW / 24 kW / 33 kW / 400 V / 23 kW / Газ

FR8FES7 - Електрически фритюрник с 2 вани по 8 л и студени зони.
FR83FE7 - Електрически фритюрник с 2 вани по 13 л и студени зони.
FR87FE7 - Електрически фритюрник с 2 вани по 17 л и студени зони.
FRV83FG7 - Газов фритюрник с 2 вани по 13 л и V-образни студени зони.

FRD43FE7 / FRD47FE7 / FRD83FE7 / FRD87FE7

Електрически фритюрници с електронно управление, свободно стоящи





Електронно управление, програмируемо

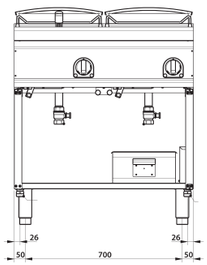


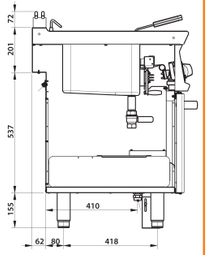
Здрави работни плотове с височина 60 мм



Подвижен нагревател







Размери (мм): 400x700x900 / 800x700x900
Мощност: 12 kW / 16,5 kW / 24 kW / 33 kW / 400 V
Капацитет: 13 л, 17 л, 13 л + 13 л, 17 л + 17 л

Нагревателят при тези фритюрници се потапя в мазнината за максимална енергийна ефективност. Също така може и да се завърта и задържа в изправена позиция за по-лесно и прецизно почистване. Благодарение на изключителната си гъвкавост, този уред позволява пържене на минимално количество храна, спестявайки мазнина и може да се използва за различни видове ястия, без да се смесват вкусовете им. Разполагат с широка студена зона, която удължава максимално живота на мазнината и играе роля на съд за отпадъци и остатъци.

FRD43FE7 - с вана 13 л и студена зона
FRD47FE7 - с вана 17 л и студена зона
FRD83FE7 - с 2 вани по 13 л и студени зони
FRD87FE7 - с 2 вани по 17 л и студени зони

- Електронно управление, с възможност за програмиране.
- Система, предотвратяваща образуването на твърди мазнини
- Студена зона, температура до 190°C
- Втори защитен термостат
- Мощни нагреватели, поставени в резервоара, подвижни за по-лесно почистване.
- Изработени от неръждаема стомана.
- Подвижен преден панел улеснява достъпа до елементите и устройствата на уреда.
- Съдовете са с резки, показващи нивото на мазнината.
- Съдовете са с изолация за намаляване загубата на температура и консумацията и предпазване на електрониката.

BM4E7 / BM8E7

2 години гаранция

Електрически бен-марита, настолни





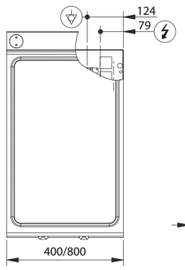
Здрави работни плотове с височина 60 мм

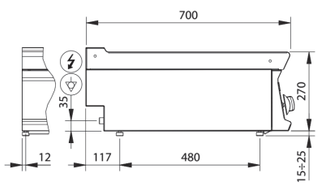


Съд, изработен от неръждаема стомана



Изчистен вид, идеално съвместим с линия TECNO74





Размери (мм): 400x700x280 / 800x700x280
Мощност: 1,3 kW / 2,6 kW / 230 V
Работна температура: 30-90 °C

Пресованите съдове, изработени от неръждаема стомана AISI 304 са GN съвместими и със заоблени ъгли, за да улеснят почистването. Нагревателите са разположени на дъното на уреда, извън съда. Водата се оттича през удобен, подвижен канал. Кранът е оборудван с устройство, което предотвратява случайно отваряне.

BM4E7 - GN 1/1 съвместим.
BM8E7 - GN 2/1 съвместим.

- Термостатът може да бъде настроен от 30°C до 90°C и предпазва от прегряване.
- Изработени от неръждаема стомана.
- Подвижен преден панел улеснява достъпа до елементите и устройствата на уреда.
- Външни нагреватели.

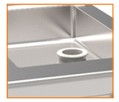
CPD4FE7 / CPD8FE7

Електрически уреди за варене на тестени изделия с електронно управление





Електронно управление, програмируемо



Кран за източване на съда



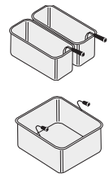
Лесен достъп за поддръжка през предната част на уреда



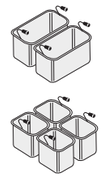
Изчистен вид, идеално съвместим с линия TECNO90



Пиезо запалване при газовите модели



120700 - Кошници за паста комплект 2xGN 2/6



120620 - Кошници за паста комплект 2xGN 1/3



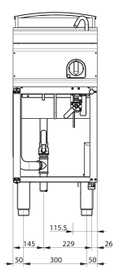
120660 - Кошници за паста комплект 2xGN 1/6 и GN 1/3

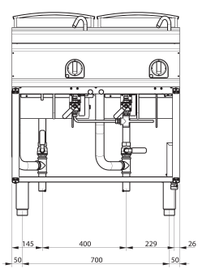
120635 - Кошница за паста GN 2/3

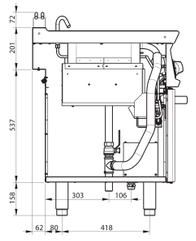
120625 - Кошници за паста комплект 4xGN 1/6



120652 - Kanak GN 2/3







Размери (мм): 400x700x900 / 800x700x900
Мощност: 6 kW / 12 kW / 400 V
Капацитет на една вана: 24 л / 24 л + 24 л

Уредът за варене на тестени изделия е наличен в два варианта - с една или с две вани, изработени от неръждаема стомана AISI 316 и оформени да побират GN 2/3 съдове. Ваните са оборудвани с голяма площ за пяната и система за оттичане на остатъците и се пълнят чрез удобен кран в горната част на уреда. Нагревателите са поставени извън тях, с цел по-лесно почистване. Уредът поддържа водата вряща, постоянно чиста и без остатъци от предишното готвене. Това е възможно, благодарение на устройството за преливане, което променя водата непрекъснато, за да може да предложи само най-добрите и качествени резултати.

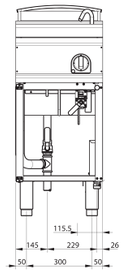
- Изработен от неръждаема стомана.
- С воден кран за пълнене на съда.
- Електронно управление, програмируемо.
- Подвижен преден панел улеснява достъпа до елементите и устройствата на уреда.
- Точно и прецизно измерване на температурата.
- Управление на мощността за стабилизиране на температурните колебания и за намаляване на консумацията на енергия.
- С възможност за вакуум готвене.
- Доставя се без кошници.

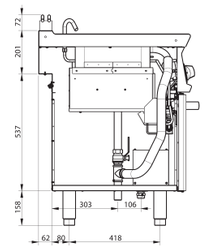
CP4FE7 / CP4FG7

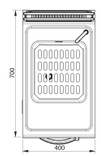
2 години гаранция

Електрически / Газов уред за варене на тестени изделия









Размери (мм): 400x700x900
Мощност: 6 kW / 400 V / 10 kW / Газ
Капацитет: 24 л

Уредът за варене на тестени изделия е наличен в два варианта - електрически и газов, изработени от неръждаема стомана AISI 316 и оформени да побират GN 2/3 съдове. Ваните са оборудвани с голяма площ, предназначена за пяната и система за оттичане на остатъците и се пълнят чрез удобен кран в горната част на уреда. Нагревателите са поставени извън тях, с цел по-лесно почистване. Уредът поддържа водата вряща, постоянно чиста и без остатъци от предишното готвене. Това е възможно, благодарение на устройството за преливане, което променя водата непрекъснато, за да може да предложи само най-добрите и качествени резултати.

- Изработен от неръждаема стомана.
- Подвижен преден панел улеснява достъпа до елементите и устройствата на уреда.
- Ваната се изпразва чрез кран в задната част на уреда.

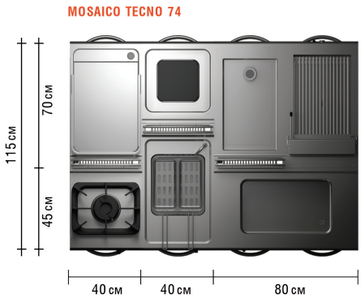
Газовият уред за варене на тестени изделия (**CP4FG7**) :

- Работи с природен газ или втечнен нефтен газ и разполага със сменяеми дюзи.
- Защита от нежелано изтичане на газ посредством клапани.
- Горелките са разположени под ваната

2 години гаранция

PCGM4FG7/1 / PCGM4FG7/2 / PCGM4FG7/3
PCGM8FG7/3 / PCGM8FG7/6 / PCGM12FG7/1 / PCGM12FG7/2 / PCGM12FG7/3

Газови котлони







Държачи и горелки от закален чугун



Компактни размери за гъвкави решения



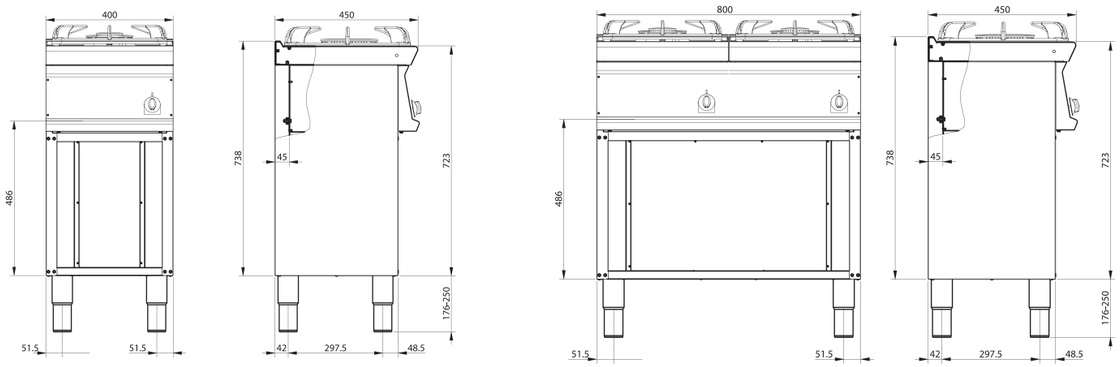
Възможност за инсталиране върху цокъл



Съд за събиране на отпадъци

Газови котлони с горелки и държачи изработени от закален чугун, осигуряващ допълнителна здравина и устойчивост. Разполагат с подвижни шкафчета, лесни за махане и почистване и повдигнати ръбове, против преливане. Уредите могат да бъдат разположени в различни композиции и предлагат гъвкави решения за всяко пространство. Освен компактните си размери, модулите предлагат и голямо разнообразие от мощности и горелки:

PCGM4FG7/1 - с една горелка 3,3 kW
PCGM4FG7/2 - с една горелка 4,5 kW
PCGM4FG7/3 - с една горелка 7,2 kW
PCGM8FG7/3 - с две горелки 3,3 kW и 7,2 kW
PCGM8FG7/6 - с две горелки 2 x 7,2 kW
PCGM12FG7/1 - с три горелки 3 x 7,2 kW
PCGM12FG7/2 - с три горелки 2 x 4,5 kW и 7,2 kW
PCGM12FG7/3 - с три горелки 4,5 kW и 2 x 7,2 kW



Размери (мм): 400x450x900 / 800x450x900 / 1200x450x900
Мощност: 3,3 kW / 4,5 kW / 7,2 kW / 10,5 kW / 14,4 kW / 21,6 kW/ 16,2 kW / 18,9 kW / Газ

- Изработени от неръждаема стомана.
- Регулируеми крачета.
- Работи на пропан-бутан или метан и разполага със сменяеми дюзи.
- Защитни клапани за безопасност.
- Горелки, изработени от закален чугун.
- Пилотен пламък и безопасна термодвойка.
- Възможност за поставяне на врати.

2 години гаранция

PCM4FE7 / PCM8FE7 / PCCM8FE7

Електрически котлони









Компактни размери за гъвкави решения



Възможност за инсталиране върху цокъл



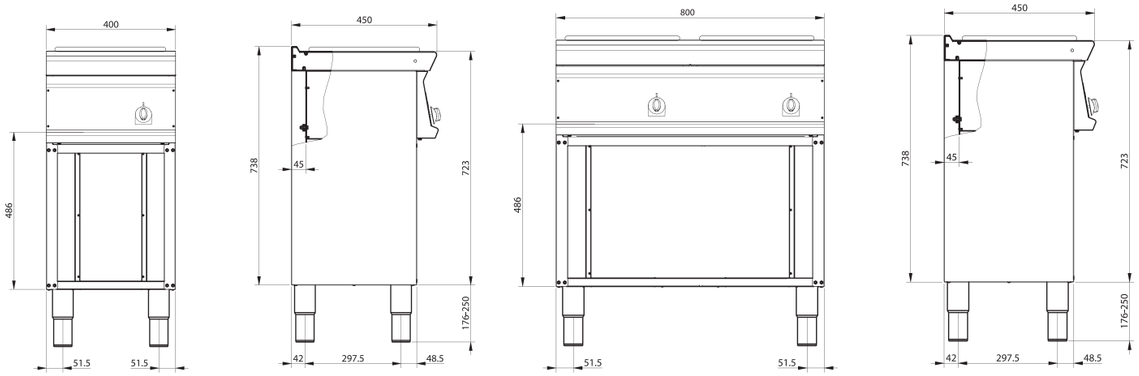
Заоблени и повдигнати ръбове



Инфрачервени нагреватели на витрокерамичния котлон

Електрически котлони с пресована повърхност и повдигнати ръбове и ъгли за предотвратяване разливането на течности. Нагревателите им са херметически запечатани, за да се предотврати проникване до тях и разполагат с автоматично устройство за безопасност. Мощността им се управлява посредством регулатор с шест позиции.
Уредите могат да бъдат разположени в различни композиции и предлагат гъвкави решения за всяко пространство.

PCM4FE7 - с една квадратна плоча 220x220 мм 2,6 kW
PCM8FE7 - с две квадратни плочи 220x220 мм 2 x 2,6 kW
PCCM8FE7 - с две витрокерамични зони 1,8 kW и 2,5 kW



Размери (мм): 400x450x900 / 800x450x900
Мощност: 2,6 kW / 5,2 kW / 4,3 kW / 400 V

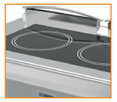
- Изработени от неръждаема стомана.
- С възможност за поставяне на врата.
- Лесен достъп за поддръжка, благодарение на подвижния преден панел.
- Регулируеми крачета.
- Независим контрол на нагревателните зони (при двойните модели).
- Индикаторни лампи, показващи коя зона е топла.
- Лесно почистване.

PINM8FE7
Индукционен котлон

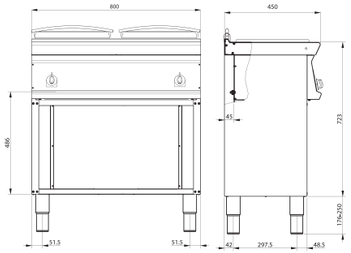




Индикаторни лампи, показващи коя зона е топла



Минимално разпръскване и излъчване на топлина извън индукционните зони



Размери (мм): 800x450x900
Мощност: 7 kW / 400 V

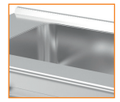
Индукционен котлон с незабавна регулация на нагряването и температурата. Освен компактни размери, осигурява и минимална консумация на енергия. Нагревателите поддържат високата температура единствено на индукционните зони, което намалява разпръскването на топлина и осигурява ниска температура на останалата част от работната повърхност, което улеснява почистването.
• Две индукционни зони 2 x 5 kW.
• Независим контрол на нагревателните зони.
• Изработен от неръждаема стомана.
• С възможност за поставяне на врата.
• Лесен достъп за поддръжка, благодарение на подвижния преден панел.
• Регулируеми крачета.
• Индикаторни лампи, показващи коя зона е топла.
• Лесно почистване.

BMM8FE7
Електрическо бен-мари

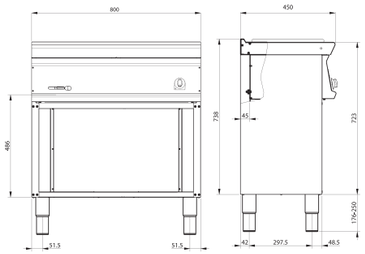




Кран за източване на водата



Заоблени ръбове за по-лесно почистване



Размери (мм): 800x450x900
Мощност: 1,3 kW / 230 V

Електрическо бен-мари с компактни размери и вместимост GN1/1, подходящи за гъвкави комбинации и решения. Терморегулатор осигурява контрол на температурата от 30 до 90 °C и е оборудван с допълнителен термостат за безопасност и защита от прегряване. За по-голямо удобство панелът за управление е поставен на предната част на уреда. Каналът за оттичане е разположен на дъното на уреда и е оборудван с устройство, предотвратяващо случайно отваряне на клапана за оттичане. Бен-марито е лесно за почистване, благодарение на заоблените си ръбове и външно разположените нагревателите.
• Изработен от неръждаема стомана.
• С възможност за поставяне на врата.
• Регулируеми крачета.
• Нагреватели, разположени извън съда.
• Защита от случайно отваряне на канала за оттичане.
• Защита от прегряване.

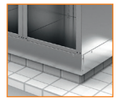
PNCM8FL7 / PNCM4FL7
Неутрални модули с чекмеджета

2 години гаранция

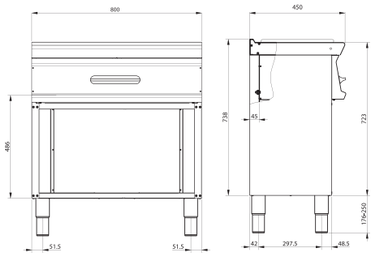




Компактни размери за гъвкави решения

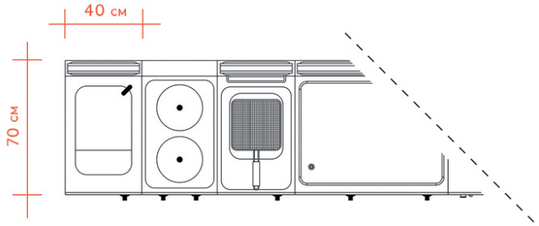


Възможност за инсталиране върху цокъл

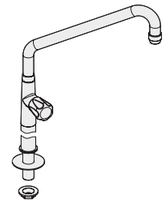


Размери (мм): 400x450x900 / 800x450x900

Неутрални модули от неръждаема стомана с подсилена горна плоскост. С възможност за поставяне на чекмеджета или врати, в зависимост от предпочитанията.

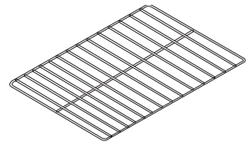


Батерия, смесителна



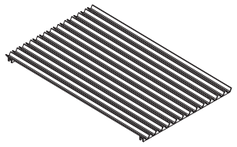
Модел:	Размери (мм):
399516	H - 655 мм

Допълнителна решетка за фурна



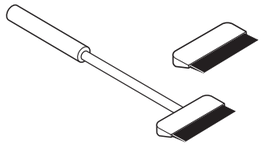
Модел:	Размери (мм):
220590	GN 2/1 (530x630)
619004	GN 1/1 (530x470)
220595	FullSize (880x620)

Решетка за риба



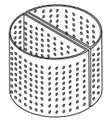
Модел:	Размери (мм):
719014	за модел GR4FG7
719015	за модел GR8FG7

Шпатула за почистване на скари / резервни ножчета (10 бр.)



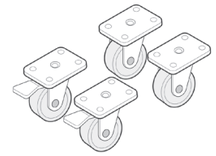
Модел:
120597
120595

Кошница за варене на паста за 50 л казан с отвори 3 мм



Модел:
619007

Комплект колела 4 бр, 2 със спирачки



Модел:
399529

Водачи за основа по гастронорм GN 1/1



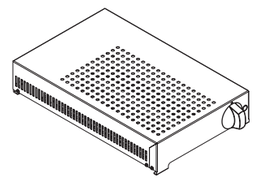
Модел:
799502

Врата за основа



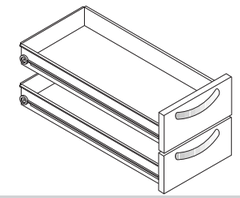
Модел :
319002

Отопляема плоча за основа



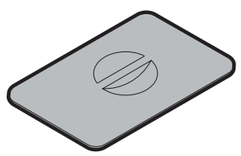
Модел:	Размери (мм):
116055	320x540x 95

Чекмеджета GN 1/1, комплект два броя



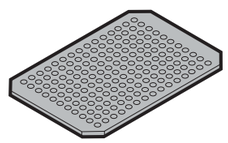
Модел:
719001

Капак за бен-мари



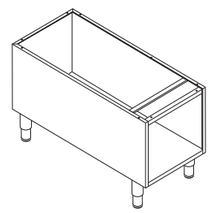
Модел:	
120650	GN 1/1
120652	GN 2/3

Отцедник за бен-мари



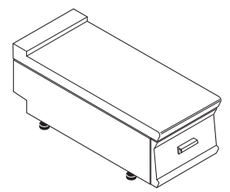
Модел:
120580

Основа неутрална - отворен шкаф



Модел :	Размери (мм):
VN4L7	400x575x570
VN8L7	800x575x570
VN12L7	1200x575x570

Модул неутрален с чекмедже



Модел:	Размери (мм):
PNC4L7	400x700x280
PNC8L7	800x700x280

PCR35E7 / PCR70E7 / PCR105E7
PCS35E7 / PCS70E7 / PCS105E7

Електрически котлони

2 години гаранция





Възможност за прецизно поставяне на уредите в готварска линия



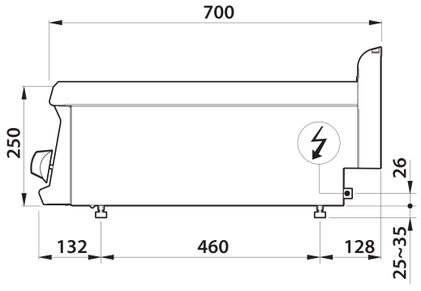
Независимо управление

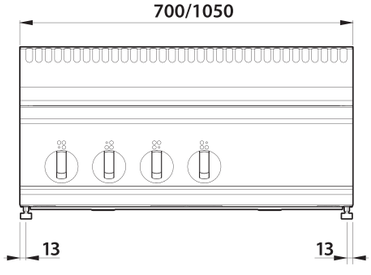


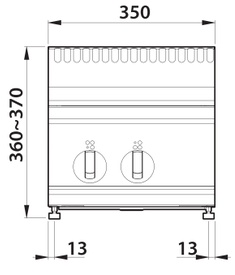
Плоскости, пресовани като една

Котлони с разнообразен избор на броя плочи, всяка от които може да бъде управлявана поотделно и разполага със седем степени на работа. Сигнална лампа на панела, обозначава коя плоча е включена, за по-голяма сигурност и пестене на енергия. Плочите са херметически затворени отгоре, за да се избегне протичане. Уредът е изработен от неръждаема стомана, пресована за по-лесно почистване и с повдигнати краища, за да се предотврати разливане.
Автоматичната система за сигурност предпазва уреда от прегряване.

PCR35E7 - С две кръгли плочи Ø 220 мм по 2,6 kW
PCR70E7 - С четири кръгли плочи Ø 220 мм 3 x 2,6 kW и 1 x 1,5 kW
PCR105E7 - С шест кръгли плочи Ø 220 мм по 2,6 kW
PCS35E7 - С две квадратни плочи 220 x 220 мм по 2,6 kW
PCS70E7 - С четири квадратни плочи 220 x 220 мм по 2,6 kW
PCS105E7 - С шест квадратни плочи 220 x 220 мм по 2,6 kW







Размери (мм): 350x700x280 / 700x700x280 / 1050x700x280
Мощност: 5,2 kW / 9,3 kW / 10,4 kW / 15,6 kW / 400 V

- Вътрешен ограничител на температурата предпазва от прегряване и намалява консумацията на енергия.
- Изработен от неръждаема стомана.
- Независимо управление на всяка плоча.
- Плочите са херметически запечатани.
- Седемстепенно управление.
- Лампа, сигнализираща кои плочи са включени.
- Пресована повърхност със завити ръбове, за предотвратяване на разливане на течности.
- Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване

PC35G7 / PC70G7
PC105G7 / PCP70G7

Газови котлони

2 години гаранция



Термодвойка и пилотен пламък



Съд за събиране на остатъци



Мощни горелки, различни по размер и мощност - 3,3 kW, 4,5 kW или 7,2 kW





Горелки и решетки от емайлиран чугун



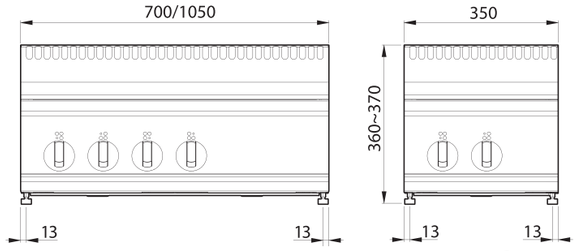
Прецизно поставяне на уредите в готварска линия

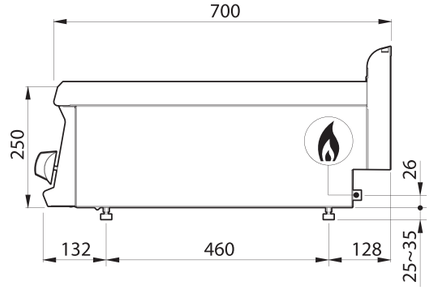


Плоча с подвижен диск в средата

Газови котлони с две, четири или шест горелки. Подходящи са за разнообразни тигани и различни начини на готвене, благодарение на различната мощност и температура на горелките. Почистването и поддръжката са бързи и лесни, благодарение на пресованата повърхност със завити краища и подвижния съд за събиране на остатъци, поставен под горелките.
Всички горелки разполагат с термодвойка и пилотен пламък за максимална безопасност. Горелките и решетките са изработени от емайлиран чугун, осигуряващ стабилност и трайност.

PC35G7 - С две горелки - 3,3 kW и 7,2 kW
PC70G7 - С четири горелки - 1x3,3 kW, 2x4,5 kW и 1x7,2 kW
PC105G7 - С шест горелки - 2x3,3 kW, 2x4,5 kW и 2x7,2 kW
PCP70G7 - С две горелки - 3,3 kW и 7,2 kW и отоплителна плоча 4,5 kW





Размери (мм): 350x700x280 / 700x700x280 / 1050x700x280
Мощност: 10,5 kW / 19,5 kW / 30 kW / 15 kW / Газ

- Изработен от неръждаема стомана.
- Работи с природен газ или втечнен нефтен газ и разполага със сменяеми дюзи.
- Подвижен съд за събиране на остатъци, поставен под горелките.
- Горелките и решетките са изработени от емайлиран чугун.
- Разполагат с термодвойка и пилотен пламък.
- Пресована повърхност със завити краища, за по-лесно почистване.
- Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване

2 години гаранция

PCP105G7
Газов котлон

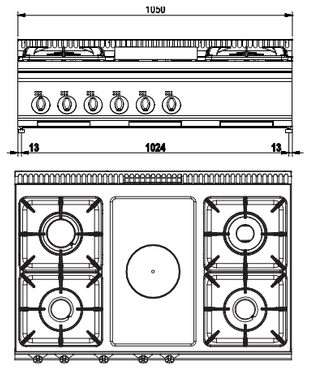




Съд за събиране на остатъци



Мощни горелки, различни по размер и мощност - 3,3 kW, 4,5 kW или 7,2 kW



Размери (мм): 1050x700x280
Мощност: 22,8 kW / Газ

Лесен за употреба, предлагащ много възможности за готвене - плочата поддържа винаги най-подходящата температура, а ако се махне дуска в средата, може да се използва мощната горелка в центъра за бързо приготвяне на храни. Дебелината на плочата предпазва от деформация и поддържа топлината за по-дълъг период от време. Горелките са удобни за поддържане на температурата на ястията. За по-голяма гъвкавост и удобство горелките са с различна мощност - 2 x 3,3 kW, 1 x 4,5 kW, 1 x 7,2 kW.
• Подвижен съд за събиране на остатъци.
• Горелките са изработени от емайлиран чугун.
• Разполагат с термодвойка и пилотен пламък.
• Пресована повърхност с извити краища за по-лесно почистване.
• Работи с природен газ или втечнен нефтен газ и разполага със сменяеми дюзи.
• Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.
• Гладка чугунена плоча, с подвижен дуск в средата.
• Лампи, обозначаващи коя плоча е включена.

PPC70G7
Газов котлон тип плоча

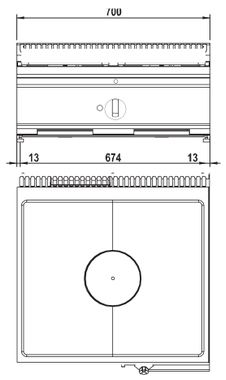




Плоча с подвижен диск в средата



Прецизно поставяне на уредите в готварска линия



Размери (мм): 700x700x280
Мощност: 9 kW / Газ

Лесен за употреба уред, предлагащ много възможности за готвене - достатъчно е да се плъзне съда по повърхността на плочата, за да се готви винаги на най-подходящата температура, а ако се махне дуска в средата на плочата може да се използва мощната горелка в центъра за бързо приготвяне на храни. Дебелината на плочата гарантира, че няма да се деформира и поддържа топлината за по-дълъг период от време.
• Горелка 9 kW
• Изработен от неръждаема стомана.
• Работи с природен газ или втечнен нефтен газ и разполага със сменяеми дюзи.
• Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.
• Гладка чугунена плоча, с подвижен дуск в средата.
• Лампи, обозначаващи коя плоча е включена.

PP70E7
Електрически котлон

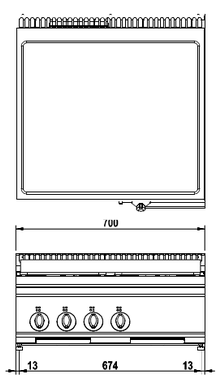




Лесен достъп за поддръжка през предната част на уреда



Прецизно поставяне на уредите в готварска линия



Размери (мм): 700x700x280
Мощност: 8 kW / 400 V

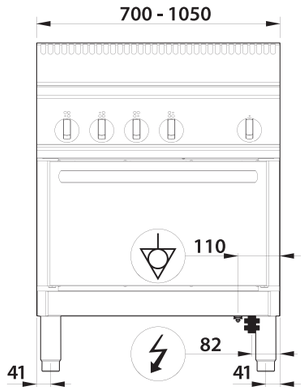
Котлон с единична плоча и четири нагревателни зони, всяка от които може да се настройва независимо чрез енергийни регулатори. Поддържа постоянна температура, в продължение на дълго време, благодарение на висококачествените материали, от които е направен котлона. За това може да се използва и за поддържане на температурата на ястията.
• Изработен от неръждаема стомана.
• Лампи, сигнализиращи коя плоча е включена.
• Четири независими нагревателни зони, с волфрамова нишка, прикрепена под тях.
• Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.
• Ограничителен термостат предпазва от прегряване и рестартира автоматично при нужда.

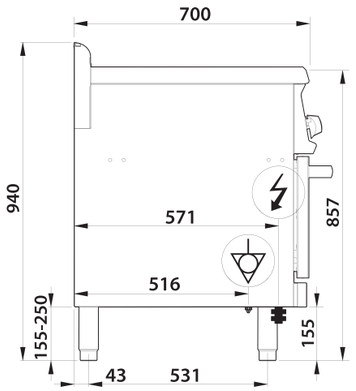
2 години гаранция

PFR70E7 / PFS70E7
PFR105E7 / PFS105E7 / PFSX105VE7
Електрически печки



Електрически печки с разнообразен избор на броя на плочите. Седем степени на работа, които предоставят прецизно регулиране на температурата и времето за готвене. Всички плочи са запечатани отгоре, за да се избегне протичане от всякакъв вид. Повърхността е от неръждаема стомана AISI 304 и краищата са извити, за да улеснят почистването и да предотвратят разливане на течности. За по-голяма безопасност и ефективност, сигнални лампи показват коя плоча работи. Печките са оборудвани и с автоматичен ограничител, за да предотврати прегряване чрез намаляване на мощността.
PFR70E7 - С три кръгли плочи Ø 220 мм, една Ø 150 мм и фурна GN 2/1 /650x530/ 4,7 kW
PFR105E7 - С шест кръгли плочи Ø 220 мм фурна GN 2/1 /650x530/ 4,7 kW и шкаф
PFS70E7 - С четири квадратни плочи 220x220 мм и фурна GN 2/1 /650x530/ 4,7 kW
PFS105E7 - С шест квадратни плочи 220x220 мм и фурна GN 2/1 /650x530/ 4,7 kW и шкаф
PFSX105VE7 - С шест квадратни плочи 220x220 мм, фурна FullSize /925x634x400/ 5 kW и вентилатор





Размери (мм): 700x700x850 / 1050x700x850
Мощност: 14 kW / 15,1 kW / 20,3 kW / 20,6 kW / 400 V

• Емайлирани и подвижни водачи за тави и дъно.
• Вътрешен ограничител на температурата, предпазва от прегряване и намалява консумацията на енергия.
• Изработен от неръждаема стомана.
• Независимо управление на всяка плоча.
• Плочите са херметически затворени отгоре.
• Седем степени на управление.
• Лампа, сигнализираща кои плочи са включени.
• Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.

2 години гаранция

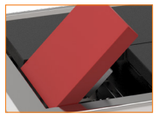
PCU35FE7 / PCU70FE7 / PCU105FE7
Електрически котлони с квадратни плочи

PFU70E7 / PFU105E7
Електрически котлони с квадратни плочи и фурна





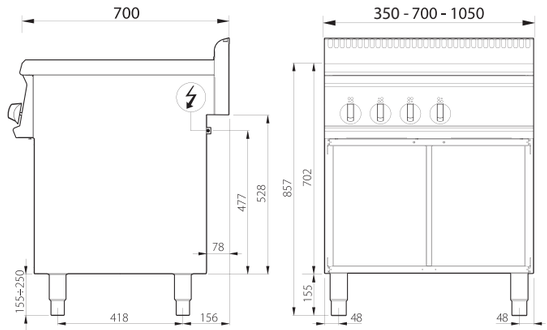
Седемстепенна независима регулация на температурата

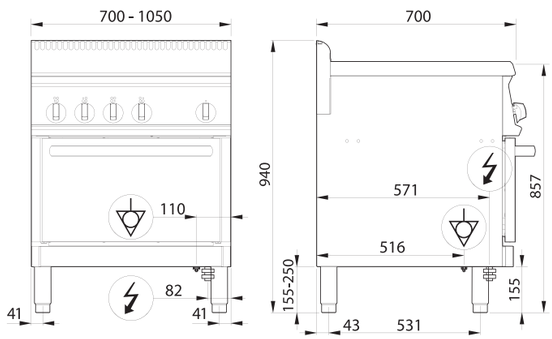


Подвижни плочи, осигуряващи лесно почистване



Лесен достъп за поддръжка през предния панел





Размери (мм): 350x700x850 / 700x700x850 / 1050x700x850
Мощност: 5 kW / 10 kW / 15 kW / 400 V

Свободно стоящи котлони с мощни електрически плочи, изработени от чугун. Всяка от тях е с независима седемстепенна регулация на температурата. Котлоните са подвижни, за да осигурят лесното почистване и поддръжка на уреда. Уредите разполагат с автоматичен ограничител на температурата, предотвратяващ прегряване и намаляващ консумацията на енергия.
- Изработен от неръждаема стомана.
- Независимо управление на всяка плоча.
- Вътрешен ограничител на температурата, предотвратяващ прегряване или прераход на енергия.
- Седем степени на управление.
- Лампички, показващи коя плоча е включена.
- Чекмедже за събиране на остатъците, разположено под котлоните.
- Регулируеми крачета.

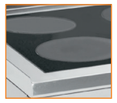
Размери (мм): 700x700x850 / 1050x700x850
Мощност: 14,7 kW / 19,7 kW / 400 V

Свободно стоящи котлони с мощни електрически плочи, изработени от чугун. Всяка от тях е с независима седемстепенна регулация на температурата. Котлоните са подвижни, за да осигурят лесното почистване и поддръжка на уреда. Уредите разполагат с автоматичен ограничител на температурата, предотвратяващ прегряване и намаляващ консумацията на енергия. Под котлоните е разположена електрическа фурна GN 2/1 (650x530x400) с възможност за регулация на температурата до 300 °C. Изработена от материал, който не се деформира, за да издържи на топлината, а и на поставяне на друг уред отгоре.
- Изработен от неръждаема стомана.
- Независимо управление на всяка плоча.
- Вътрешен ограничител на температурата, предотвратяващ прегряване или прераход на енергия.
- Седем степени на управление.
- Лампички, показващи коя плоча е включена.
- Фурна с емайлирани и подвижни водачи и дъно.
- Термостат на фурната.
- Регулируеми крачета.

2 години гаранция

PIN35E7N / PIN70E7N
Електрически индукционни котлони

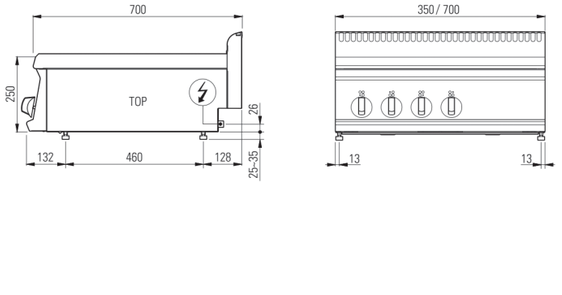




Херметически запечатана гладка витрокерамична плоча за лесно почистване



Независимо управление на зоните



Размери (мм): 350x700x280 / 700x700x280
Мощност: 7 kW / 14 kW / 400 V

Този тип котлони повишават ефективността и спестяват време - развива зададената температура незабавно и няма нужда от никакво предварително загряване. Налични са в два варианта - с две и с четири индукционни зони. Топлината се излъчва само във вътрешността на съда за готвене, докато плочата наоколо остава студена, което го прави безопасен и лесен за почистване. Това подобрява значително и условията на работа, тъй като няма облъчване или излишно прегряване на околната среда. Повишената ефективност на котлона се дължи на минималния му разход на енергия - до 50% по-нисък разход на енергия, в сравнение със стандартен електрически котлон. При махане на съда за готвене от котлона, той моментално спира да произвежда енергия.

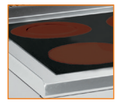
PIN35E7N - с две индукционни зони по 3,5 kW.
PIN70E7N - с четири индукционни зони по 3,5 kW.
- Херметически запечатана витрокерамична плоча.
- Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.

PCC35E7 / PCC70E7
Електрически котлони с витрокерамична плоча





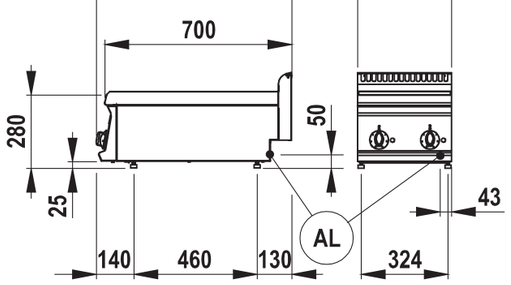
Бързо загряваща витрокерамична плоча



Херметически запечатана гладка витрокерамична плоча за лесно почистване



Независимо управление на зоните



Размери (мм): 350x700x280 / 700x700x280
Мощност: 4,3 kW / 8,6 kW / 400 V

Нагряването на зоните за готвене (две или четири в зависимост от модела) се извършва чрез инфрачервени кръгови нагреватели, разположени под стъклокерамична плоча. Плочата е запечатана херметически и се почиства бързо и лесно, благодарение на гладкото си покритие. Някои от зоните съдържат два концентрични нагревателя и може да се използва само вътрешния при използване на по-малки съдове, с цел намаляване консумацията на енергия. Витрокерамичното покритие намалява излъчването на топлина, осигурявайки едновременно енергийна ефективност и комфортна работна среда. Необходимо е много кратко време за загряване и регулаторите на мощността позволяват прецизно контролиране на температурата.

PCC35E7 - с две плочи - 1,8 kW и 2,5 kW
PCC70E7 - с четири плочи - 2x1,8 kW и 2x2,5 kW
- Изработен от неръждаема стомана.
- Херметически запечатана витрокерамична плоча.
- Независимо управление на всяка зона.
- Автоматичният ограничител предпазва от прегряване
- Сигнална лампа, показваща горещите плочи дори след изключването им.
- Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.

PF70G7 / PF70GG7
PPF70GG7 / PF105G7 / PF105GG7

Газови печки

2 години гаранция



Плоча с подвижен диск в средата



Пиезо запалване



Мощни горелки, различни по размер мощност – 3,3 kW, 4,5 kW или 7,2 kW









Горелки и решетки от емайлиран чугун



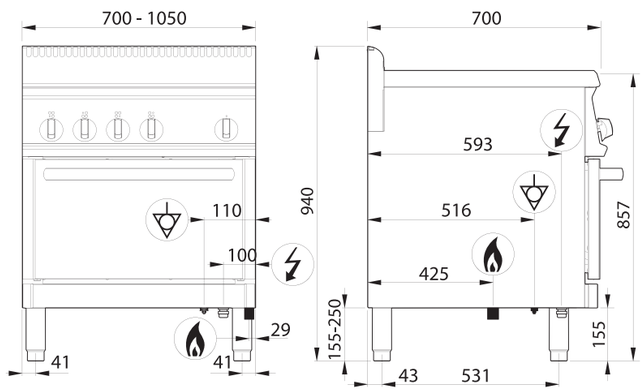
Прецизно поставяне на уредите в готварска линия



Термодвойка и пилотен пламък

Печки, подходящи за разнообразни тигани и различни начини на готвене, благодарение на различната мощност и температура на горелките. Почистването и поддръжката са бързи и лесни, благодарение на пресованата повърхност със завити краища и подвижния съд за събиране на остатъци, поставен под горелките. Всички горелки разполагат с термодвойка и пилотен пламък за максимална безопасност. Горелките и решетките са изработени от емайлиран чугун, осигуряващ стабилност и трайност.
Тези уреди предлагат и богато разнообразие от фурни, за различните нужди на потребителя.

PF70G7 - с електрическа фурна GN 2/1 /650x530/ 4,7 kW и четири газови горелки.
PF70GG7 - с газова фурна GN 2/1 /650x530/ 7 kW и четири газови горелки.
PPF70GG7 - с газова фурна GN 2/1 /650x530/ 7 kW и с газов котлон тип плоча 9 kW.
PF105G7 - с електрическа фурна GN 2/1 /650x530/ 4,7 kW, шест газови горелки и шкаф
PF105GG7 - с газова фурна GN 2/1 /650x530/ 7 kW, шест газови горелки и шкаф



Размери (мм): 700x700x850 / 1050x700x850
Мощност: 19,5 kW + 4,7 kW / 26,5 kW / 16 kW / 30 kW + 4,7 kW / 37 kW / Газ + 400V

- Емайлирани и подвижни водачи за тави и дъно.
- Изработена от неръждаема стомана.
- Работи с природен газ или втечнен нефтен газ и разполага със сменяеми дюзи.
- Подвижен съд за събиране на остатъци, поставен под горелките.
- Горелките и решетките са изработени от емайлиран чугун.
- Разполагат с термодвойка и пилотен пламък.
- Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.

F70E7 / F70V7

Основа електрическа фурна

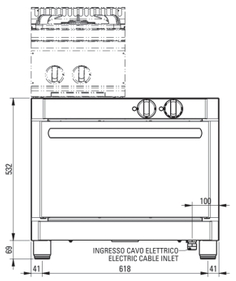


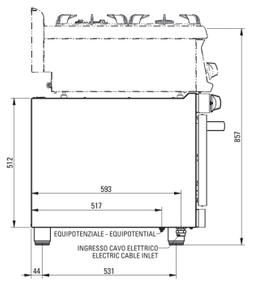


Лампи, обозначаващи работещата зона



Емайлирани подвижни водачи и дъно





Размери (мм): 700x700x570
Мощност: 4,7 kW / 5 kW / 400 V

Електрическа фурна GN 2/1 (650x530x400) основа, за два единични модула линия TECNO70 с възможност за регулация на температурата до 300 °C. Плочите са от материал, който не се деформира, за да издържи на топлината, а и на поставяне на друг уред отгоре.
- Емайлирани и подвижни водачи и дъно.
- Термостат на фурната.
- Изработен от неръждаема стомана.
- Копчета за нагревателите.
- Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.
- Автоматичен ограничител предпазва от прегряване.

BRM35E7 / BRM70E7

Електрически мултифункционални тигани

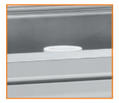
2 години гаранция



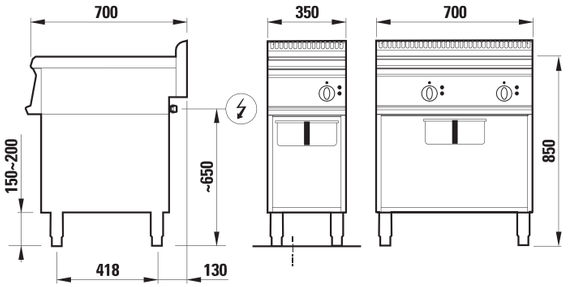




Подвижни GN съдове за събиране на храната



Отвор за бързо изсипване на готовата продукция



Размери (мм): 350x700x850 / 700x700x850
Мощност: 4,5 kW / 9 kW / 400 V
Работна температура: от 80 °C до 300 °C
Капацитет на съда: 15 л / 28 л

Широкият обхват на работната му температура прави уреда изключително гъвкав. В допълнение на работния термостат е добавен и безопасен термостат, за да предотврати прегряване. Дъното на съда е изработено от неръждаема стомана, издържлива на корозия и с достатъчно добра топлопроводимост, с цел да се пече директно в него. Повърхността за готвене е от AISI 316L. Температурата е постоянна по цялата площ на дъното на съда, благодарение на нагревателите поставени под него.
Голям отвор, намиращ се в предната част на съда и затворен с капачка против преливане, позволява бързото оттичане на течности и хранителни остатъци. А заоблените ъгли улесняват почистването.
- Съд GN 1/1
- Дебелина на дъното 10 мм
- Изработен от неръждаема стомана.
- Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.

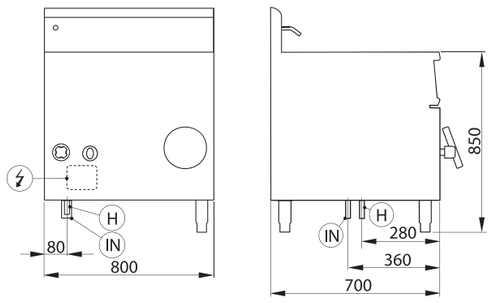
BS80IE7 / BS80IG7
Обръщателни тигани




Кран за източване


Кран за пълнене на вода


Дръжка за механично обръщане



Размери (мм): 800x700x850
Мощност: 8,7 kW / 400 V / 12 kW / Газ
Капацитет: 50 л

Обръщателният тиган е наличен в два варианта - електрически и газов, като и двата имат възможност за железен или неръждаем съд. Железният осигурява повишено и равномерно разпределяне на топлината, докато неръждаемият съчетава в себе си проводимостта на желязото и устойчивостта на корозия на стоманата. Капацитетът на съда гарантира висока продуктивност за минимално заемано пространство.
При газовите тигани нагряването си извършва от горелки от неръждаема стомана, с пиезо запалване, а температурата е от 100 до 300 °C. Включва и предпазни клапани с термодвойка. Нагряването при електрическите версии се осъществява от нагреватели и чрез термостатичен контрол температурата може да бъде зададена от 45 до 300 °C.
• Изработен от неръждаема стомана.
• Дозатор за водата отзад и кран на предния панел.
• Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.
• Система за накланяне, с помощта на ръчно колело.
• Съд с канал за оттичане в предната част.
• Капак от неръждаема стомана, оборудван с двойно защитена топлоустойчива дръжка и предпазен блок, за да може да се задържи във вдигната позиция.

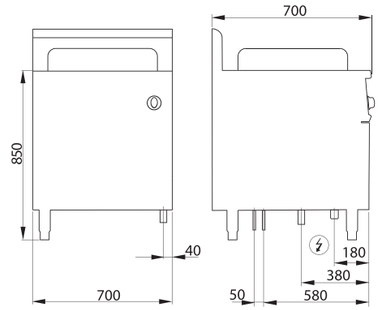
P70IE7 / P70IG7
2 години гаранция
Електрически / Газов казан




Лесен достъп за поддръжка през предната част на уреда


Капакът от неръждаема стомана се задържа във всяка отворена позиция


Кран за източване



Размери (мм): 700x700x850
Мощност: 9 kW / 400 V / 15,5 kW / Газ
Капацитет: 50 л

Тези казани се предлагат в два варианта - електрически и газов. Нагряването се осъществява съответно от високо ефикасни горелки или нагреватели, поставени в изолацията, за ускоряване процеса на приготвяне. Всеки модел е оборудван със смесителен кран на системата за източване и кран за бързо изпускане на водата.
При газовия модел има избор за директно или индиректно нагряване.
Моделът с директно нагряване е подходящ за по-течни ястия (напр. бульони, които не изискват често разбъркване).
Докато тези с индиректно са идеални за приготвянето на по-плътни супи и сосове.
P70IE7 - електрически казан с индиректно нагряване
P70IG7 - газов казан с индиректно нагряване
• Изработен от неръждаема стомана.
• Предпазен термостат.
• Капак от неръждаема стомана се закрепя и балансира в отворена позиция.
• Съдът е с дебелина 2 до 4 мм.
• Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.

FTL35G7 / FTL70G7 / FTR70G7 / FTR35E7 / FTR70E7
FTL35G7/B / FTR35G7/B / FTR70G7/B / FTL35BE7 / FTRR70BE7
2 години гаранция
Газови / Електрически плочи

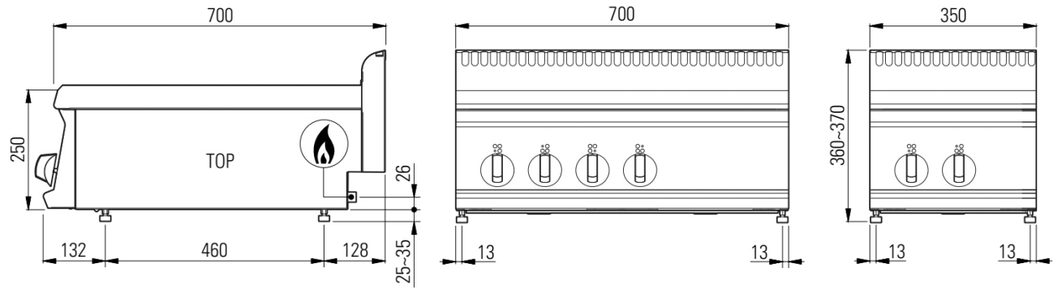



Лесно почистване


Предпазен борд


Съд за оттичане на мазнината

Плочи от високопроводима дебела стомана. Леко наклонени са, за да може мазнините и остатъците да се събират в подвижното чекмедже отдолу. Два основни вида са - газова и електрическа скара, с голям избор на видове плочи:
FTL35G7 / FTL70G7 - Стоманена, газова с гладка плоча - за равномерно печене.
FTR70G7 - Стоманена, газова, 2/3 гладка, 1/3 оребрена - за равномерно готвене, съчетано със завършване на ястието на оребрената част.
FTR35E7 - Стоманена, електрическа, оребрена - за постигане на характерния вид на месото, при обработка на скара.
FTR70E7 - Стоманена, електрическа, 2/3 гладка, 1/3 оребрена - за равномерно готвене, съчетано със завършване на ястието на оребрената част.
FTL35G7/B / FTR35G7/B / FTR70G7/B / FTL35BE7 / FTRR70BE - Грапаво хромирани гладки / оребрени плочи - за равномерно печене на различни храни. Грапавата повърхност не позволява задържане на течности между продукта и плочата по време на печене, резултата е по-хрупкави и приятно запечени продукти



Размери (мм): 350x700x280 / 700x700x280
Мощност: 7 kW / 14 kW / Газ / 3,9 kW / 7,8 kW / 400 V

• Изработен от неръждаема стомана.
• Подвижно чекмедже, в което се събират мазнините и остатъците.
• Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.
• Борд от три страни за предотвратяване на пръскането.
• При електрическите модели нагревателите са обшити с неръждаема стомана.
• Газовите скари разполагат с пилотен пламък, предпазни клапани, термодвойка и пиезо запалване.

GR35G7 / GR70G7
Газова скара тип Lavarock

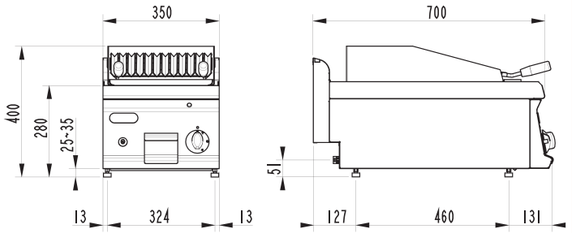




Съд за събиране на мазнините



Регулация на височината на решетките



Размери (мм): 350x700x280 / 700x700x280
Мощност: 6,9 kW / 13,8 / Газ

Тази скара се доближава най-много до открито барбекю, поради начина си на работа, чрез вулканични камъни, поставени под решетката, които нагряват чрез излъчване на топлина. Така ястията придобиват автентичен аромат и вкус. Почистването и поддръжката са по-лесни, благодарение на възможността да се махнат предпазният борд и вътрешната лаварок основа.

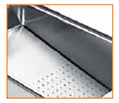
GR35G7 - чугунена решетка с площ 300x480
GR70G7 - чугунена решетка с площ 2x 300x480

- Изработена от неръждаема стомана.
- Работи с природен газ или втечнен нефтен газ и разполага със сменяеми дюзи.
- Пилотен пламък и пиезо запалване.
- Подвижен предпазин борд от три страни.
- Подвижна основа с вулканични камъни.
- Тръбни горелки от неръждаема стомана.
- Пресована повърхност със заоблени краища, за да предотврати разливане на течности.
- Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.
- Канал за оттичане, разположен в предната част на уреда, с предпазно устройство, предотвратяващо случайно отваряне.
- Съд за събиране на мазнините.
- Възможност за регулиране на височината на решетката.
- Защита от нежелано изтичане на газ посредством клапан.

SP35E7
Електрически отоплител за картофи

2 години гаранция





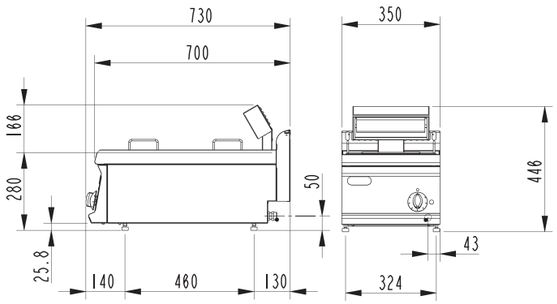
Подвижно перфорирано дъно



Инфрачервен нагревател



Подвижен съд с дръжки



Размери (мм) : 350x700x280
Мощност : 1 kW / 230 V

Пържената храна, приготвена в този уред, запазва автентичната си хрупкавост. Нагревателят, поставен под керамичната плоча, излъчва топлина надолу към съда за храна с големина GN1/1. За да се улесни изтичането на мазнините и отделянето им от храната, уредът разполага с подвижно перфорирано дъно, през което мазнината се процежда и се събира в отделен съд. Регулаторът на мощността позволява прецизна настройка на температурата.

- Изработен от неръждаема стомана.
- Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.
- Подвижен съд GN1/1 с дръжки.
- Подвижно перфорирано дъно.
- Нагреватели в керамичен съд.

BM35E7 / BM70E7
Електрически бен-марита





Кран за източване на съда

BM35G7 / BM70G7
Газови бен-марита

2 години гаранция

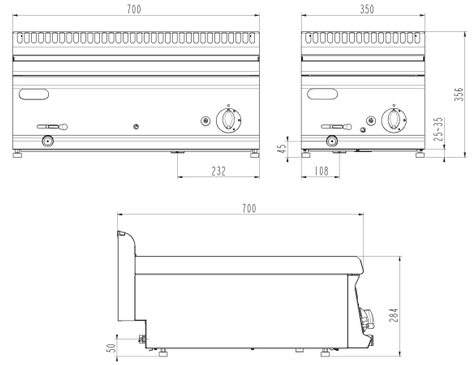




Пиезо запалване и защитна термодвойка



GN съвместим



Размери (мм): 350x700x280 / 700x700x280
Мощност: 1,3 kW / 2,6 kW / 230 V

Изработено от неръждаема стомана AISI 304. Предлага се в два варианта - единично или двойно, съответно GN 1/1 и GN 2/1 съвместими. Съдовете са пресовани и със заоблени ъгли, за улесняване на почистването и поддръжката.
При електрическите модели нагревателят е разположен под резервоара и температурата може да се настрои от 0 до 90 °C.

- Съдовете имат резки, показващи нивото на водата.
- Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.
- Удобно източване на съда.
- Предпазен блок, предпазващ от случайно отваряне и изтичане на вода.
- Втори защитен термостат

Размери (мм): 350x700x280 / 700x700x280
Мощност: 2 kW / Газ

Изработено от неръждаема стомана AISI 304. Предлага се в два варианта - единично или двойно, съответно GN 1/1 и GN 2/1 съвместими. Съдовете са пресовани и със заоблени ъгли, за улесняване на почистването и поддръжката.
Газовите варианти работят с природен газ или втечнен нефтен газ и разполагат със сменяеми дюзи. Разполагат също със защитни клапани с термодвойка и пиезо запалване.

- Съдовете имат резки, показващи нивото на водата.
- Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.
- Удобно източване на съда.
- Предпазен блок, предпазващ от случайно отваряне и изтичане на вода.
- Втори защитен термостат

FR35ES7 / FR70ES7

Електрически фритюрници, настолни

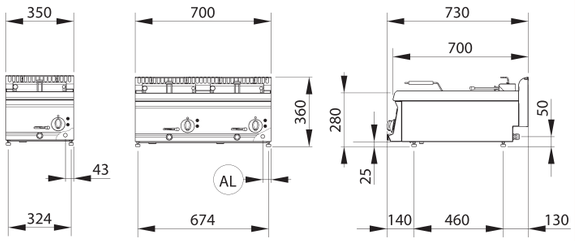




Кран за източване на съда



Подвижни електрически нагреватели



Размери (мм): 350x700x280 / 700x700x280
Мощност: 7,5 kW / 15 kW / 400 V
Капацитет: 8 л / 8 л + 8 л

Благодарение на мощността си, фритюрниците осигуряват бързо възстановяване на температурата на мазнината, непосредствено след поставянето на храната, което води до хрупкави ястия за минимално време. Нагревателите, потопени в мазнината, гарантират едновременно бързо загряване и намаляване на консумацията на енергия. А след приключване на работата могат да бъдат повдигнати и безопасно задържани във вдигната позиция за бързо и лесно почистване. Оборудвани са и с широка студена зона, в която се събират остатъците от храна и удължава живота на мазнината.
• Пресована повърхност със заоблени ъгли за по-лесно почистване.
• Канал за оттичане с предпазно устройство против случайно отваряне.
• Подвижно фалшиво дъно.
• Изработен от неръждаема стомана.
• Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.
• Термостат до 190 °C с втори защитен термостат.
• Държач на кошниците в повдигнато положение.

FRS35E7 / FRS70E7 / FRS35G7 / FRS70G7

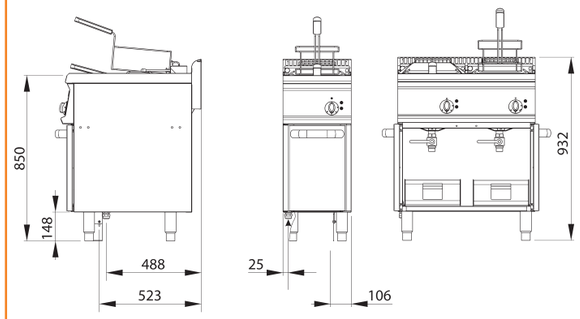
2 години гаранция

Електрически / Газови фритюрници, свободно стоящи





Газови горелки с пиезо запалване



Размери (мм): 350x700x850 / 700x700x850
Мощност: 10,8 kW/ 21,6 kW/ 400 V / 11,5 kW/ 23 kW/ Газ
Капацитет: 14 л / 14 л + 14 л

Фритюрници, комбиниращи ефективност и удобство. Оборудвани са и с широка студена зона, в която се събират остатъците от храна и удължава живота на мазнината. Разполагат и с шкаф, за по-голямо удобство. Предлагат се в две версии - газов или електрически, като и в двата варианта има избор от два модела - единичен или двоен фритюрник. Газовите модели разполагат с горелки, с пиезо запалване, които поставени в съда насочват цялата топлина към мазнината и осигуряват бързо загряване и възстановяване на температурата след добавянето на храната. Електрическите модели работят чрез нагреватели, потопени директно в мазнината, като по този начин осигуряват бързо загряване и пестят енергия. А благодарение на опцията им за безопасно задържане в повдигната позиция, почистването и поддръжката са лесни и бързи. За по-голяма безопасност имат термостат до 190° C и втори защитен термостат.
• Изработен от неръждаема стомана.
• Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.
• Пресована повърхност със заоблени ъгли за по-лесно почистване.
• Съд за прецеждане на мазнината.
• Изолация на съдовете, която намалява загубата на температура.

FRSD35E7 / FRSD70E7

Електрически фритюрници с електронно управление, свободно стоящи





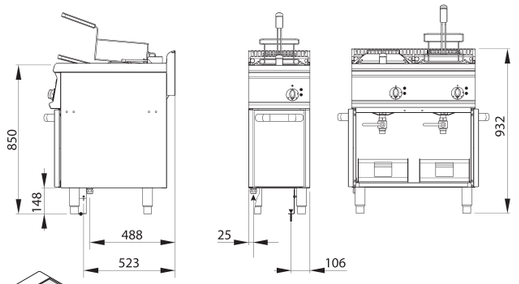
Електронно управление, програмируемо

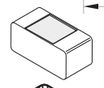


Възможност за поставяне на капак



Подвижен нагревател





220750 - Съд за източване на мазнина от фритюрник, включен в комплекта.



120575 / 220620 - Кошница за фритюрник (8 л / 14 л), включена в комплекта.



120690/ 220650 - Кошници комплект за фритюрник (8 л / 14 л), две малки

Размери (мм): 350x700x850 / 700x700x850
Мощност: 10,8 kW / 21,6 kW / 400 V
Капацитет: 14 л / 14 л + 14 л

Благодарение на специфичното си захранване, фритюрниците осигуряват бързо възстановяване на температурата на мазнината, непосредствено след поставянето на храната, което води до хрупкави ястия за минимално време. Нагревателите, потопени в мазнината гарантират едновременно бързо загряване и намаляване на консумацията на енергия. А след приключване на работата могат да бъдат повдигнати и безопасно задържани във вдигната позиция за бързо и лесно почистване. Оборудвани са и с широка студена зона, в която се събират остатъците от храна и удължава живота на мазнината.
• Изработен от неръждаема стомана.
• Програмируем
• Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.
• Пресована повърхност със заоблени ъгли за по-лесно почистване.
• Студена зона, температура до 190°C, втори защитен термостат.
• Система, предотвратяваща образуването на твърди мазнини.
• Съд за прецеждане на мазнината с неръждаем филтър.
• Регулация на температурните колебания и намаляване на консумацията на енергия.
• Изолация на съдовете, която намалява загубата на температура.

CP35E7 / CP70E7 / CP35G7 / CP70G7

2 години гаранция

Електрически / Газови уреди за варене на тестени изделия, свободно стоящи





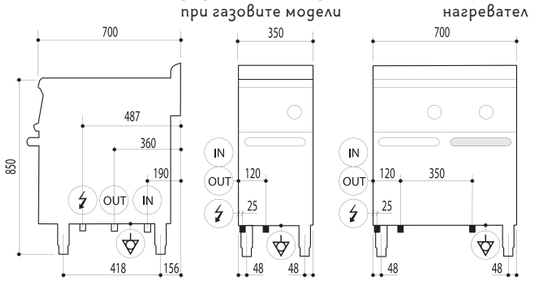
Двойни вани

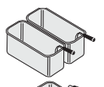


Пиезо запалване със защита при газовите модели

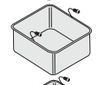


Подвижен нагревател





120700 - Кошници за паста комплект 2xGN 2/6



120635 - Кошница за паста GN 2/3



120620 - Кошници за паста комплект 2xGN 1/3



120625 - Кошници за паста комплект 4xGN 1/6



120660 - Кошници за паста комплект 2xGN 1/6 и GN 1/3



120652 - Капак GN 2/3

Размери (мм): 350x700x850 / 700x700x850
Мощност: 4,8 kW / 9,6 kW / 400 V / 10 kW / 20 kW / Газ
Капацитет: 23 л / 23 л + 23 л

Уреди за варене на тестени изделия с голям капацитет - всеки съд побира 23 л, съответно двойният уред - 46 л. Водата в уреда се поддържа постоянно вряща и готова за употреба. Благодарение на преливника водата е винаги чиста и без остатъци от предишно гответне. Пълненето на съда се контролира от удобен кран разположен на предния панел, а се източва чрез вътрешен кран.
Предлагат се в два варианта - газов и електрически. Газовите модели работят с природен газ или втечнен нефтен газ и разполагат със сменяеми дюзи, пиезо запалване и защитен клапан с термодвойка. А при електрическите модели нагряването се извършва от нагреватели, разположени под съда.
• Изработен от неръждаема стомана.
• Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.
• Пресовани съдове със заоблени ъгли, GN1/3, GN2/3, GN1/6 съвместими.
• Кран за пълнене на вода.
• Източване на водата чрез клапан тип топче, разположен в съда.
• Доставя се без кошници.

PC35E/0 / PC70E/0 / PC105E/0

Електрически котлони

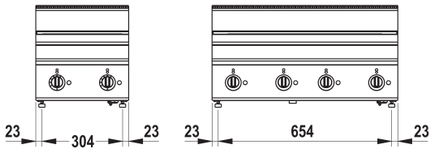


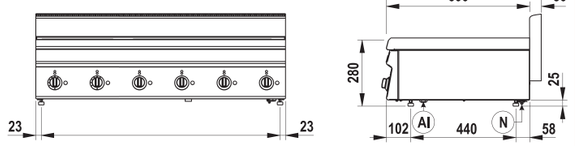


Херметически запечатани кръгли плочи



Седемстепенна регулация на температурата





Размери (мм): 350x650x280 / 700x650x280 / 1050x650x280
Мощност: 4 kW / 8 kW / 12 kW / 400 V

Бързи и прецизни електрически котлони. Със седемте си степени на регулация осигуряват прецизно настройка на температурата за всяка плоча. Кръглите плочи са запечатани за основата, за да се предотврати пропускане на течности и опасност от прегряване.

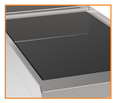
- Изработен от неръждаема стомана.
- Може да бъде поставен върху шкаф или инсталиран на неутрална основа.
- Независимо управление на всяка плоча.
- Вътрешен ограничител на температурата, предотвратяващ прегряване или преразход на енергия.
- Седем степени на управление.
- Лампички, показващи коя плоча е включена.
- Пресована повърхност, със заоблени ъгли, в случай на разливане.
- Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.
- Електрически плочи, херметически запечатани към повърхността.

2 години гаранция

PCC35E/0 / PCC70E/0

Електрически котлони с витрокерамична плоча

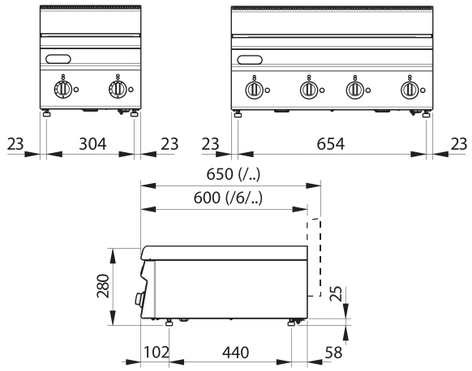




Гладка витрокерамична плоча, лесна за почистване



Седемстепенна регулация на температурата



Размери (мм): 350x650x280 / 700x650x280
Мощност: 4,3 kW / 8,6 kW / 400 V

Котлоните с витрокерамична плоча са бързи и лесни за почистване. Инфрачервените нагреватели, поставени под повърхността на плочата, произвеждат топлината необходима за готвене, а водонепромокаемото уплътнение не позволява проникването на течности. За минимален разход на енергия, една или две от зоните за готвене (в зависимост от модела) се състоят от два концентрични нагревателя, които могат да се използват поотделно или заедно, в зависимост от нуждите. Витрокерамичната плоча намалява разпръскването на топлина и така намалява и разхода на енергия. Също така прехвърля температурата директно върху площта на съда за готвене, което значително намалява времето за загряване. Регулаторът на мощността позволява прецизен контрол на температурата. Автоматичен ограничител на температурата, предпазващ от прегряване, а сигнални лампи показват коя зона е все още топла.

- Може да бъде поставен върху шкаф или инсталиран на неутрална основа.
- Изработен от неръждаема стомана.
- Херметически запечатана витрокерамична повърхност.
- Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.
- Лампички, показващи коя плоча е топла.
- Автоматичен ограничител, предпазващ от прегряване.
- Независимо управление на всяка зона.

2 години гаранция

PF70E/0 / PFL105E/0

Електрически печки







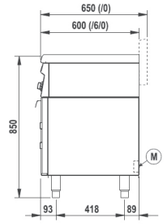
Подвижни водачи и дъно

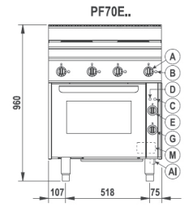


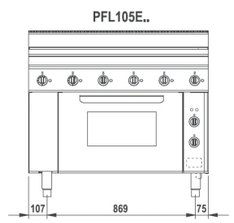
Херметически запечатани кръгли плочи

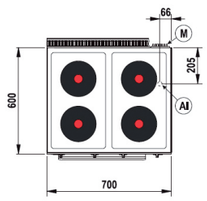


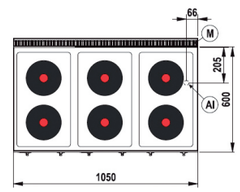
Седемстепенна регулация на температурата











Размери (мм): 700x650x850 / 1050x650x850
Мощност: 10,5 kW / 14,5 kW / 400 V

Бързи и прецизни електрически печки. Със седемте си степени на регулация осигуряват прецизно настройка на температурата за всяка плоча. Кръглите плочи са запечатани за основата, за да се предотврати пропускане на течности и да улеснят почистването. За допълнителна безопасност и спестяване на енергия котлоните разполагат с лампички, показващи кои плочи са включени, а специално устройство за сигурност автоматично намалява мощността, при опасност от прегряване. Уредът разполага с електрическа фурна, температурата на която достига до 275°C с подвижни, лесни за почистване панели.

- Дъното и водачите за тавите за печене са подвижни.
- Изработени от неръждаема стомана.
- Независимо управление на всяка плоча.
- Вътрешен ограничител на температурата, предотвратяващ прегряване или преразход на енергия.
- Седем степени на управление.
- Лампички, показващи коя плоча е включена.
- Пресована повърхност със заоблени ъгли, в случай на разливане.
- Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.
- Електрически плочи, херметически запечатани към повърхността.

2 години гаранция

FTL35E/0 / FTR35E/0 / FTC35E/0 /FTL70E/0 / FTR70E/0 / FTRR70E/0 / FTC70E/0
FTL35BE/0 / FTR35BE/0 / FTL70BE/0 / FTR70BE/0 / FTRR70BE/0

Електрически плочи





Незалепваща повърхност, лесна за почистване



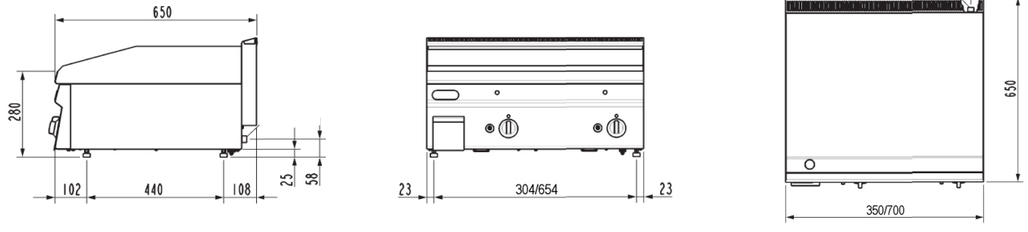
Регулация на температурата от 75 °C до 300 °C



Съд за оттичане на мазнината

Скари, при които топлината се генерира от нагреватели, облицовани с неръждаема стомана, поставени под плочата. Уредите разполагат със съд за събиране на мазнини, с предпазен задържащ фиксатор. Два основни вида са - газова и електрическа скара, с богат избор от видове плочи :

FTL35E/0 / FTL70E/0 - Стоманена с гладка плоча - за равномерно печене.
FTR35E/0 / FTRR70E/0 - Стоманена, оребрена - за постигане на характерния вид на месото, при обработка на скара.
FTR70E/0 - Стоманена, 2/3 гладка, 1/3 оребрена - за равномерно готвене, съчетано със завършване на ястието на оребрената част.
FTC35E/0 и FTC70E/0 - Гладка, хромирана - за приготвяне на деликатни храни (например риба).
Хромираната повърхност намалява топлината, излъчвана към готвача.
Почиства се изключително лесно и е предпочитана за Show Cooking
FTL35BE/0 / FTR35BE/0 / FTL70BE/0 / FTR70BE/0 / FTRR70BE/0 - Грапаво хромирани гладки / оребрени плочи - за равномерно печене на различни храни. Грапавата повърхност не позволява задържане на течности между продукта и плочата по време на печене, резултата е по-хрупкави и приятно запечени продукти



Размери (мм): 350x650x280 / 700x650x280
Мощност: 3,9 kW / 7,8 kW / 400 V

- Изработен от неръждаема стомана.
- Може да бъде поставен върху шкаф или инсталиран на неутрална основа.
- Съд за събиране на мазнините, със защита от отваряне.
- Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.
- Настройка на температурата от 75 °C до 300 °C.
- Втори термостат срещу прегряване.
- Нагреватели, облицовани с неръждаема стомана.
- Предпазен борд от три страни.

2 години гаранция

FTL35G/0 / FTR35G/0 / FTC35G/0
/FTL70G/0 / FTR70G/0 / FTC70G/0 / FTL35G/0/B / FTR35G/0/B / FTL70G/0/B / FTR70G/0/B

Газови плочи





Незалепваща повърхност, лесна за почистване



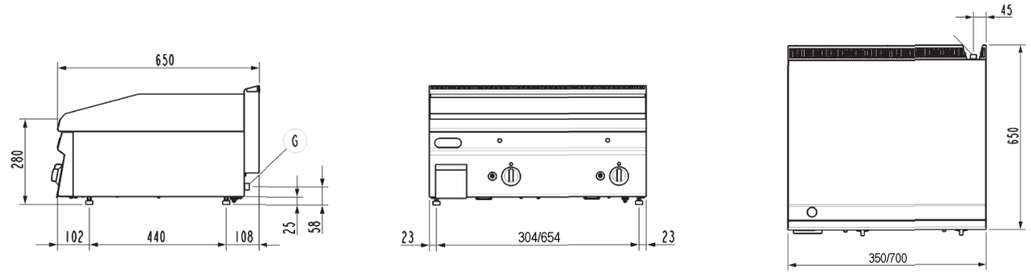
Пиезо запалване



Съд за оттичане на мазнината

Газови скари, с плочи от високопроводима дебела стомана. Управляват се чрез защитни клапани за безопасност, които предпазват от изтичане на газ, а за по-голямо удобство разполагат и с пиезо запалване. Два основни вида са - газова и електрическа скара, с богат избор от видове плочи :

FTL35G/0 / FTL70G/0 - Стоманена с гладка плоча - за равномерно печене.
FTR35G/0 - Стоманена, оребрена - за постигане на характерния вид на месото, при обработка на скара.
FTR70G/0 - Стоманена, 2/3 гладка, 1/3 оребрена - за равномерно готвене, съчетано със завършване на ястието на оребрената част.
FTC35G/0 / FTC70G/0 - Гладка, хромирана - за приготвяне на деликатни храни (например риба).
Хромираната повърхност намалява топлината, излъчвана към готвача.
Почиства се изключително лесно и е предпочитана за Show Cooking
FTL35G/0/B / FTR35G/0/B / FTL70G/0/B / FTR70G/0/B - Грапаво хромирани гладки / оребрени плочи - за равномерно печене на различни храни. Грапавата повърхност не позволява задържане на течности между продукта и плочата по време на печене, резултата е по-хрупкави и приятно запечени продукти



Размери (мм): 350x650x280 / 700x650x280
Мощност: 4 kW / 8 kW / Газ

- Независимо управление на всяка плоча.
- Изработен от неръждаема стомана.
- Може да бъде поставен върху шкаф или инсталиран на неутрална основа.
- Работи с природен газ или втечнен нефтен газ и разполага със сменяеми дюзи.
- Съд за събиране на мазниите, със защита от отваряне.
- Може да се съчетава с други уреди, чрез специалните елементи за свързване.
- Защитни клапани с термодвойка и пиезо запалване.
- Предпазен борд от три страни.
- Тръбни горелки от неръждаема стомана.

FR35E/0 / FR70E/0 / FR35G/0 / FR70G/0

Електрически / Газови фритюрници



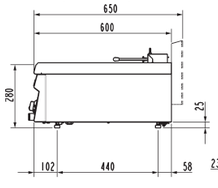


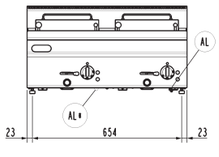


Подвижни нагреватели (при електрическите модели)



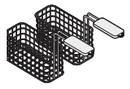
Мощни тръбни горелки (при газовите модели)







120575 / 220620 - Кошница за фритюрник (8 л / 14 л), включена в комплекта.



120690 / 220650 - Кошници комплект за фритюрник (8 л / 14 л), две малки

Размери (мм): 350x650x280 / 700x650x280
Мощност: 6 kW / 12 kW / 400 V / 6,25 kW / 12,5 kW / Газ
Капацитет: 8 л / 8 л + 8 л

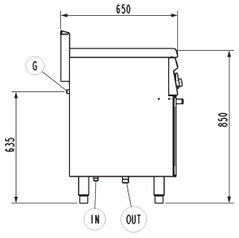
Фритюрници, предоставящи висока ефективност, благодарение на това, че нагревателите (при електрическия модел) /тръбните горелки (при газовия модел) се поставят директно и в мазнината, което ускорява процеса на топлообмен и бързо възстановява температурата на мазнината след поставянето на храната.
Студената зона служи за събиране на остатъците от храна и удължава живота на мазнината. Всеки модел е оборудван с втори термостат.
Газовите варианти са с пиезо запалване и защитни клапани, с термодвойка. А работната им температура е от 110 °C до 190 °C. Електрическите модели поддържат температура до 190 °C, а за да се улесни почистването нагревателите могат да се накланят.
• Изработен от неръждаема стомана.
• Може да бъде поставен върху шкаф или инсталиран на неутрална основа.
• Пресована повърхност със заоблени ъгли, за предотвратяване на разливане.
• Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.
• Кран за източване, разположен на предния панел, оборудван със защита от случайно отваряне.
• Пресован съд със заоблени ъгли.
• Подвижно фалшиво дъно.

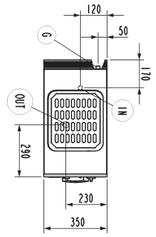
CP35E/0 / CP35G/0

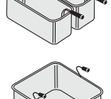
2 години гаранция

Електрически / Газови уреди за варене на тестени изделия

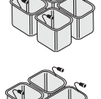




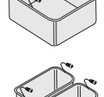




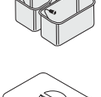
120700 - Кошници за паста комплект 2xGN 2/6



120625 - Кошници за паста комплект 4xGN 1/6



120635 - Кошница за паста GN 2/3



120660 - Кошници за паста комплект 2xGN 1/6 и GN 1/3



120620 - Кошници за паста комплект 2xGN 1/3



120652 - Капак GN 2/3

Размери (мм): 350x650x850
Мощност: 4,8 kW / 400 V / 10 kW / Газ
Капацитет: 23 л

Осигурява бързо варене на всякакъв вид тестени изделия. Поддържа водата вряща и готова за употреба във всеки един момент. Преливникът поддържа водата чиста чрез постоянна циркулация. Съдът е от неръждаема стомана AISI 316, а заоблените ъгли улесняват почистването. Капацитетът на уреда за варене позволява бързо приготвяне на големи количества тестени изделия. Пълни се чрез практичен кран на предния панел, а преливникът предотвратява нежелано разливане.
Предлага се в два варианта - газов и електрически. Газовият е с пилотен пламък, термодвойка, защитни клапани и работи с природен газ или втечнен нефтен газ. Електрическият работи чрез нагреватели поставени под съда.
• Изработен от неръждаема стомана.
• Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.
• Оттичане чрез специален клапан в съда.
• Съвместим с GN1/3, GN2/3, GN1/6, с 200 мм височина.
• Кран за пълнене на предния панел.

SP35E/0

Отоплител за картофи

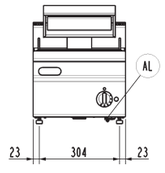


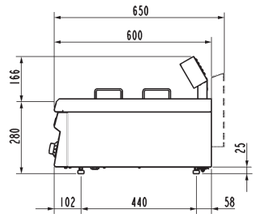


Инфрачервен нагревател



Подвижен съд с дръжки





Размери (мм): 350x650x280
Мощност: 0,65 kW / 230 V

Уред, който запазва консистенцията на храните и едновременно с това ги прави хрупкави. Нагревателят, поставен в керамичен съд, намалява влажността в съда GN2/3, в който се поставя храната. С възможност за прецизна регулация на температурата. Перфорираното подвижно дъно прецежда мазнината и я отделя от ястията, което улеснява и събирането на самата храна.
• Може да бъде поставен върху шкаф или инсталиран на неутрална основа.
• Изработен от неръждаема стомана.
• Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.
• Перфорирано подвижно дъно.
• Нагревател, излъчващ топлина, поставен в керамичен съд.
• Подвижен съд с дръжки GN2/3.
• Бързо загряване.

BRM35E/0

Електрически мултифункционален тиган

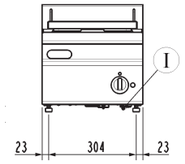


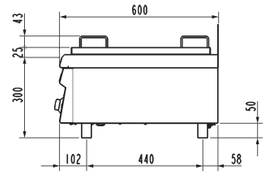


Канал за оттичане на водата



Подвижен съд с дръжки





Размери (мм): 350x650x280
Мощност: 3,3 kW / 400 V

Дъното на съда е направено от двойна стомана, която обединява устойчивостта на корозия с перфектно действие.Температурата на дъното се поддържа постоянно еднаква, благодарение на нагревателите, разположени непосредствено отдолу. Съдовете са със заоблени ъгли и капацитет 7,5 л. Освен термостата, който може да бъде регулиран от 60 °C до 325 °C, мултифункционалният тиган разполага и с втори защитен термостат против прегряване.
• Изработен от неръждаема стомана.
• Втори защитен термостат.
• Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.
• Каналът за оттичане на водата е в долната част на съда.
• GN1/1 съвместим.
• Нагреватели от неръждаема стомана, разположени под съда.

BM35E/0 / BM35G/0

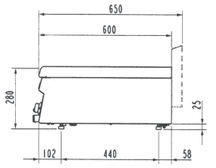
2 години гаранция

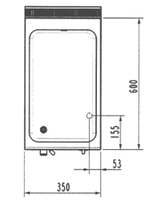
Електрически / Газови бен-марита





GN 1/1 съвместим

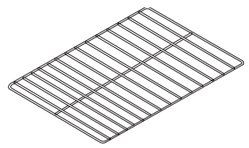




Размери (мм): 350x650x280
Мощност: 1,3 kW /230 V / 2 kW / Газ

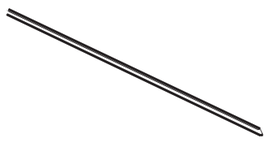
Направени изцяло от неръждаема стомана 18/10 и замислени да са практични, сигурни и лесни за употреба. Съдът е GN съвместим и със заоблени ъгли, улесняващи почистването. На предния панел е разположен кран с удължение за източване на водата, който е със защитен механизъм, предотвратяващ нежелано отваряне. Всички модели разполагат с втори защитен термостат.
Моделите на газ са с пиезо запалване и защитни клапани с термодвойка, предпазващи от изтичане на газ.
При електрическите модели температурата може да се регулира от 30 °C до 90 °C.
• Изработен от неръждаема стомана.
• Може да бъде поставен върху шкаф или инсталиран на неутрална основа.
• Съдовете са пресовани и със заоблени ъгли, с цел да задържат съдове GN, с височина 150 мм
• Може да се съчетава с други уреди чрез специалните елементи за свързване.
• Кранът за източване на водата е оборудван със защита срещу нежелано отваряне.

Допълнителна решетка за фурна FullSize

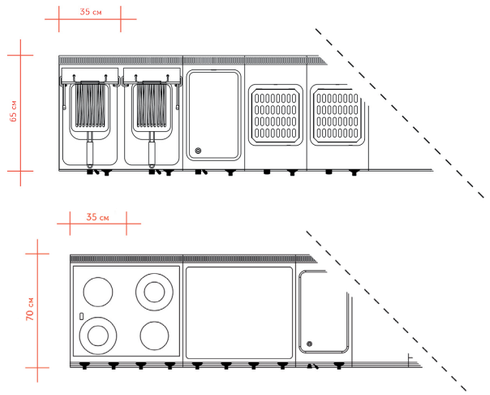


Модел:
220595
619006

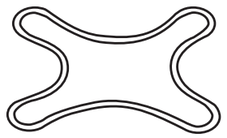
Елемент за свързване



Модел:
220585
120585



Решетка за газов котлон



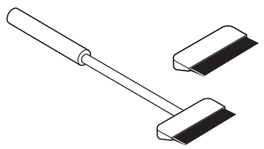
Модел:
120655

Решетка за риба за газова скара тип лаварок



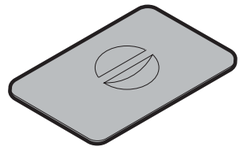
Модел:	Размери (мм):
120630	300x480

Шпатула за почистване на скари / резервни ножчета (10 бр.)



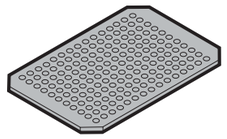
Модел:
120595
120597

Капак за бен-мари



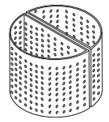
Модел:	Размери (мм):
120650	GN 1/1
120652	GN 2/3

Отцедник за бен-мари



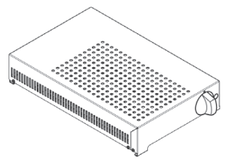
Модел:
120580

Кошница за варене на зеленчуци



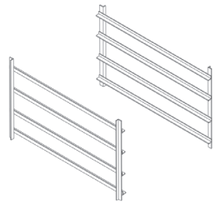
Модел:	Размери (мм):
619007 за казан 100 л, отвори 3 мм	

Отопляема плоча за основа



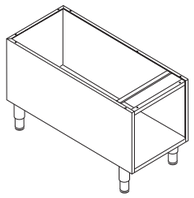
Модел:	Размери (мм):
116055	320x540x95

Водачи за основа по гастронорм GN 1/1



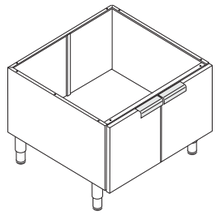
Модел:
120545

Основа неутрална - отворен шкаф



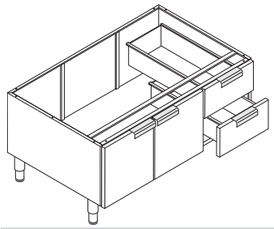
Модел:	Размери (мм):
VN35/0	350x575x600
VN70/0	700x575x600
VN105/0	1050x575x600

Основа неутрална с врати



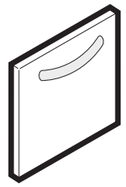
Модел:	Размери (мм):
VNP35/0	350x575x600
VNP70/0	700x575x600
VNP105/0	1050x575x600

Основа неутрална с врати и чекмеджета



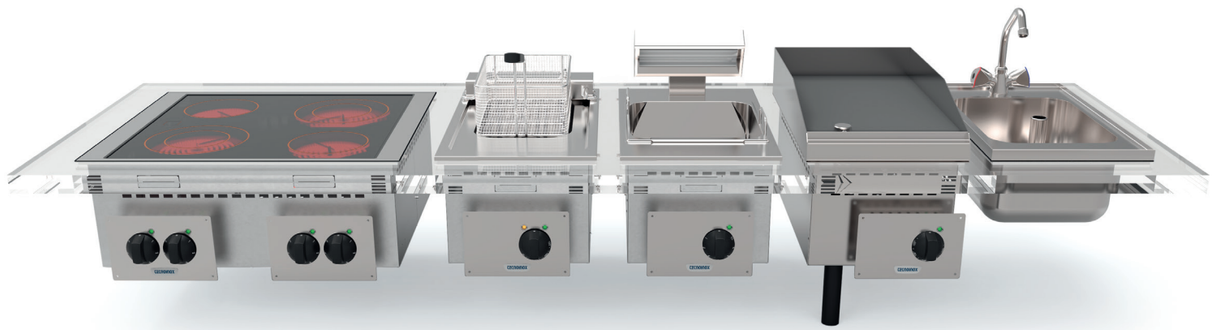
Модел:	Размери (мм):
VNC35/0	350x575x600
VNC105/0	1050x575x600

Врата за основа



Модел:
619009
119001

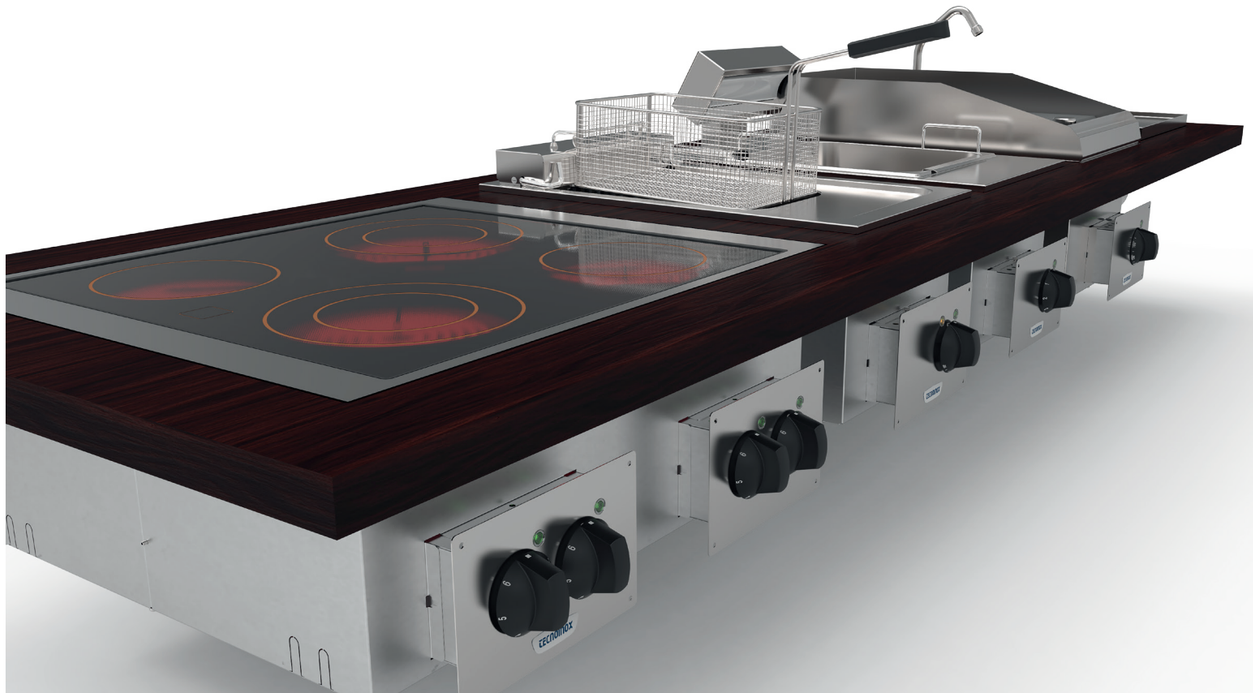
TECNOINOX
and now, let's cook!



DROP-IN

Богат избор от електрически и газови модули за вграждане.
Съвместими с всеки стил на обзавеждане, тези модули гарантират свобода за монтиране
(над нивото на работния плот или на нивото му)

- Газови котлони
- Електрически котлони
- Стъклокерамични котлони
- Електрически фритюрници
- Отоплители за пържени картофи
- Електрически бен-марита
- Уреди за варене на паста
- Скари тип плочи
- Мултифункционални тигани
- Умивални басейни

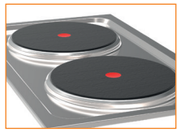


2 години гаранция

DPC35E0 / DPC70E0 / DPCC35E0 / DPCC70E0

Електрически котлони

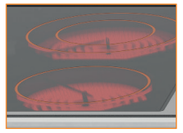




Кръгли херметически запечатани плочи



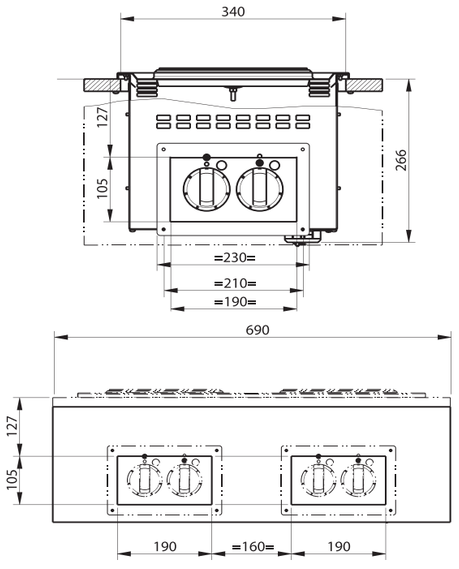
Независимо управление на топлинните зони

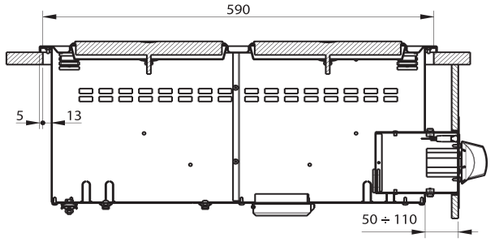


Инфрачервени нагреватели на моделите с витрокерамична плоча

Разполагат с устройство, намаляващо температурата, когато няма поставен съд за готвене на котлона, с цел предотвратяване на прегряване и намаляване на консумацията на енергия.

DPC35E0 - с две кръгли плочи ø 220 мм по 2,6 kW
DPC70E0 - с четири кръгли плочи ø 220 мм по 2,6 kW
DPCC35E0 - с две витрокерамични зони 1,8 kW и 2,5 kW
DPCC70E0 - с четири витрокерамични зони 2 x 1,8 kW и 2 x 2,5 kW





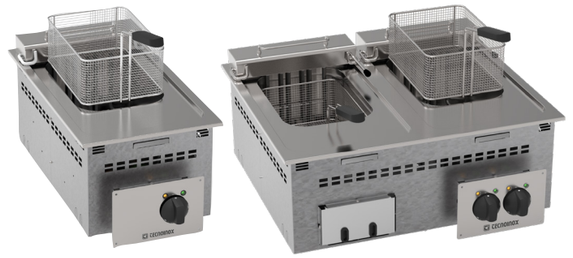
Размери (мм): 350x600x266 / 700x600x266
Мощност: 5,2 kW / 10,4 kW / 4,3 kW / 8,6 kW / 400 V

- Кръгли плочи, херметически заварени за горната повърхност.
- Пресована повърхност с повдигнати ръбове, предотвратяващи преливане.
- Шестстепенна регулация на температурата.
- Автоматичен ограничител на температурата, предотвратяващ прегряване.
- Лесно почистване.

2 години гаранция

DFR35ES0 / DFR70ES0

Електрически фритюрници

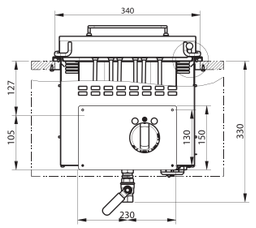


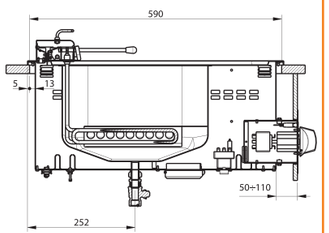


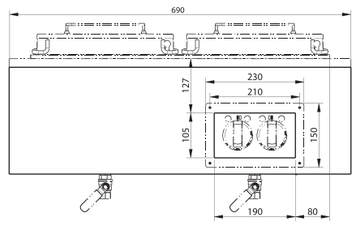
Подвижни нагреватели



Голяма студена зона, удължаваща живота на мазнината







Размери (мм): 350x600x330 / 700x600x330
Мощност: 7,5 kW / 15 kW / 400 V

Фритюрници за вграждане, с цел запазване на интериорното решение. Нагревателите, потопени в мазнината, гарантират едновременно бързо загряване и намаляване на консумацията на енергия. А след прикючване на работата могат да бъдат повдигнати и безопасно задържани във вдигната позиция за бързо и лесно почистване. Оборудвани са и с широка студена зона, в която се събират остатъците от храна и удължава живота на мазнината.

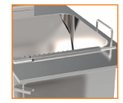
DFR35ES0 - една вана 8 л
DFR70ES0 - две вани 2 x 8 л

- Пресована повърхност с повдигнати ръбове, предотвратяващи преливане.
- Заоблени ръбове за лесно почистване.
- Широка студена зона, удължаваща живота на мазнината.
- Повдигащи се нагревателни за улесняване на почистването.

DSP35E0

Отоплител за картофи

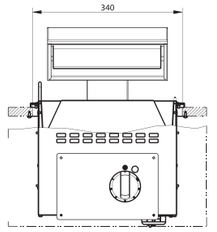


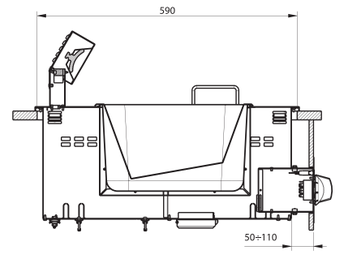


Подвижен съд с дръжки



Инфрачервен нагревател





Размери (мм): 350x600x266
Мощност: 0,6 kW / 230 V

Отоплител за картофи, създаден за вграждане, с цел запазване на интериорното решение. Уред, който запазва консистенцията на храните и едновременно с това ги прави хрупкави. Нагревателят, поставен в керамичен съд, намалява влажността в съда, в който се поставя храната. С възможност за прецизна регулация на температурата. Инфрачервеният нагревател поддържа температурата с голяма прецизност.

- Поддържа всякакви пържени храни топли и хрупкави дълго време.
- Съд с вместимост GN 2/3.
- Керамичен нагревател, разположен в съда за директно излъчване на топлина.

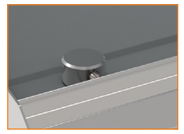
2 години гаранция

DFTL35E0 / DFTR35E0 / DFTC35E0 / DFTL70E0 / DFTR70E0 / DFTRR70E0 / DFTC70E0
DFTL35BE0 / DFTR35BE0 / DFTL70BE0 / DFTR70BE0 / DFTRR70BE0

Електрически плочи



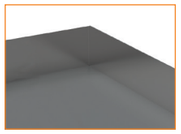




Отвор, отвеждащ мазнината в съда за събиране



Независимо управление на всяка зона



Предпазен борд

Модулни електрически плочи за вграждане, с цел запазване на интериорното решение. Уредите предлагат голям избор от възможности, отговарящи на всякакви нужди:

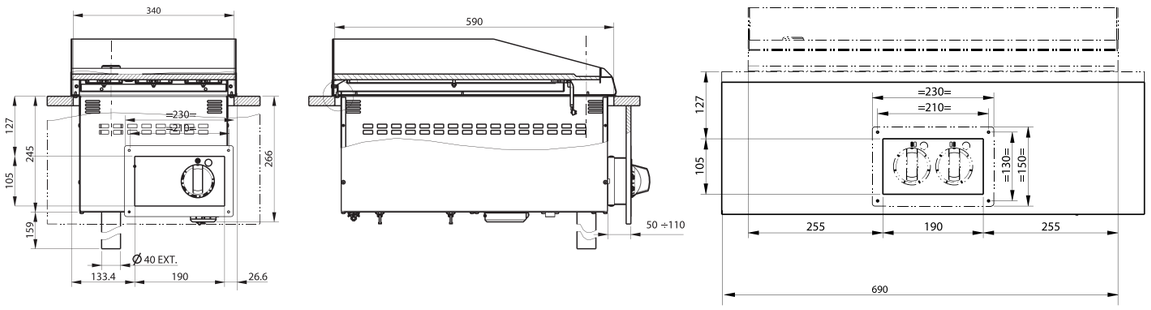
DFTL35E0 / DFTL70E0 - Стоманена с гладка плоча - за равномерно печене.

DFTR35E0 / DFTRR70E0 - Стоманена, оребрена - за постигане на характерния вид на месото, при обработка на скара.

DFTR70E0 - Стоманена, 2/3 гладка, 1/3 оребрена - за равномерно готвене, съчетано със завършване на ястието на оребрената част.

DFTC35E0 / DFTC70E0 -Гладка, хромирана - за приготвяне на деликатни храни (например риба).
Хромираната повърхност намалява топлината, излъчвана към готвача.
Почиства се изключително лесно и е предпочитана за Show Cooking

DFTL35BE0 / DFTR35BE0 / DFTL70BE0 / DFTR70BE0 / DFTRR70BE0 - Грапаво хромирани гладки / оребрени плочи - за равномерно печене на различни храни. Грапавата повърхност не позволява задържане на течности между продукта и плочата по време на печене, резултата е по-хрупкави и приятно запечени продукти



Размери (мм): 350x600x266 / 700x600x266
Мощност: 3,9 kW / 7,8 kW / 400 V

- Повърхност, изработена от дебел лист неръждаема стомана.
- Регулация на температурата от 80 до 300 °C.
- Независимо управление на всяка температурна зона (при двойните уреди).
- Предпазен борд от три страни.

TECNOINOX

2 години гаранция

DBM35E0 / DBM70E0

Електрически бен-марита

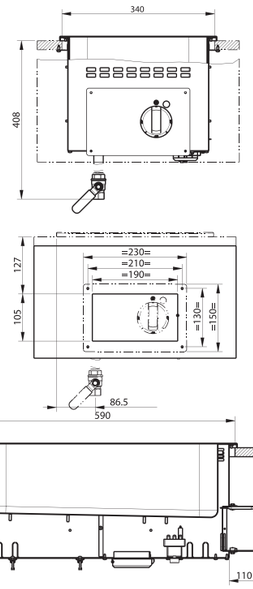




Инфрачервен нагревател



Регулация на температурата до 90 °C



Размери (мм): 350x600x266 / 700x600x266
Мощност: 1,3 kW / 2,6 kW / 400 V

Модулно бен-мари за вграждане, с цел запазване на интериорното решение. Поддържа храната с перфектна температура и влажност.
- Съд с вместимост GN 2/1.
- Изработен от неръждаема стомана.
- Нагреватели, разположени извън съда.
- Заоблени ъгли на съда, лесни за почистване.
- Регулация на температурата до 90 °C.
- Допълнителен термостат за предотвратяване на прегряване.
- Кран за оттичане, разположен на дъното на съда с клапан за затваряне.

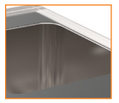
DCP35E0

Уред за варене на тестени изделия





Кран за пълнене на вода



Заоблени ъгли за лесно почистване



120700 - Кошници за паста комплект 2xGN 2/6



120635 - Кошница за паста GN 2/3



120620 - Кошници за паста комплект 2xGN 1/3



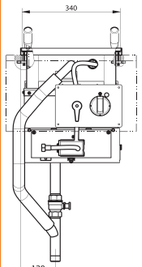
120625 - Кошници за паста комплект 4xGN 1/6

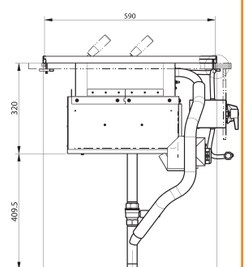


120660 - Кошници за паста комплект 2xGN 1/6 и GN 1/3



120652 - Kanak GN 2/3





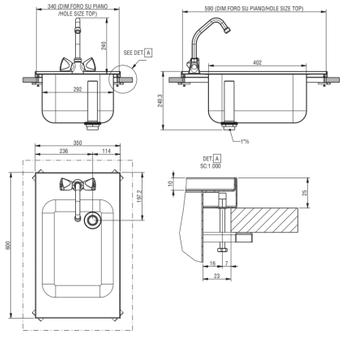
Размери (мм): 350x600x320
Мощност: 4,8 kW / 400 V

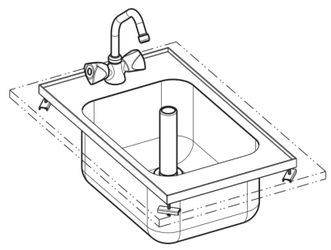
Модулен уред за варене на тестени изделия за вграждане, с цел запазване на интериорното решение. Съд GN 2/3 съвместим, с капацитет - 23 л, изработен от неръждаема стомана AISI 316. Уредът разполага с лесно и удобно пълнене и източване.
- Заоблени ъгли на съда, лесни за почистване.
- Преливник за оттичане на остатъчната пяна и нишесте.
- Кран за пълнене на уреда, разположен на предния панел.
- Кошниците не са включени.

DL35

Мивка с батерия за вграждане







Размери (мм): 350x600x241

Изработена изцяло от неръждаема стомана
- Заоблени ъгли на коритото за по-лесно почистване
- Преливник за пълнене и оттичане
- Удобна батерия с кранове за топла и студена вода

Фурни-барбекю на дървени въглища

X-1 **X-2** **X-3** **X-2 Burger Station**

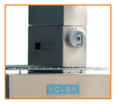



Неръждаем корпус


Решетка от неръждаема стомана

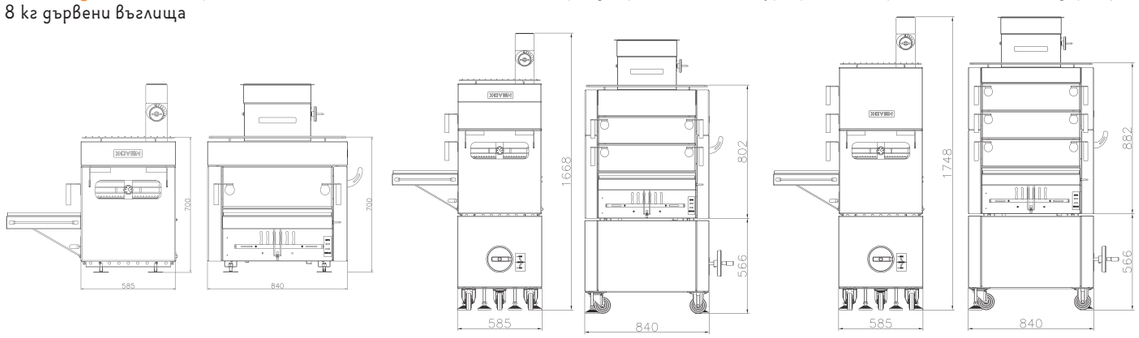

Чекмедже с телескопични водачи


Термометър


Искроуловител


Клапан за управление на въздушния поток

X-1 - работната площ GN 1/1 (370×540 мм), производителност 60 порции (х300 гр)/час, капацитет на зареждане 3 кг дървени въглища
X-2 - работната площ 2xGN 1/1 (370×540 мм), производителност 100 порции (х300 гр)/час, капацитет на зареждане 6 кг дървени въглища
X-3 - работната площ 3xGN 1/1 (370×540 мм), производителност 150 порции (х300 гр)/час, капацитет на зареждане 8 кг дървени въглища
X-2 Burger Station - работната площ 2xGN 1/1 (370×540 мм), производителност 100 бургера (х180 гр)/час, капацитет на зареждане 8 кг дървени въглища



Размери (мм): 585x840x700
Работна температура:
от 200°C до 350°C
Време за изгаряне: 4/6 часа

Размери (мм): 585x840x1668
Работна температура:
от 270°C до 370°C
Време за изгаряне: 5/7 часа

Размери (мм): 585x840x1748
Работна температура:
от 200°C до 350°C
Време за изгаряне: 6/8 часа

Размери (мм): 585x840x1490
Работна температура:
от 270°C до 370°C
Време за изгаряне: 6/8 часа

Ново поколение фурна-барбекю на дървени въглища, която запазва автентичността, вкуса и аромата на ястията и същевременно предлага модерна система за готвене.
Високата температура, която поддържа го прави перфектен за агресивно готвене, подходящо за приготвяне на меса за минимално време. С възможност за регулиране високината на огнището за прецизен контрол на температурата.
• Странично разположени телескопични решетки с предпазители против изстиване на фурната.
• Комплект с искроуловител и клапан за управление на въздушния поток.
X-1 - Едно чекмедже за печене с неръждаема решетка, настолна.
X-2 - Две чекмеджета с дълбочина 100/150 мм, външно управление на високината на жарта.
X-3 - Три чекмеджета, външно управление на високината на жарта.
X-2 Burger Station - Две чекмеджета, отоплителна плоча над барбекюто, външно управление на високината на жарта.
• Възможност за отваряне на чекмеджетата наляво или надясно.
• Неръждаем корпус, колела.
• Чекмедже за пепел.

X-OVEN
Beyond grilling





Ново поколение барбекю!

- Творчество и гъвкавост в кухнята
- Безопасно и лесно използване
- Спестява енергия, пространство и време

Проектирани за затворени помещения, X-OVEN е единствената фурна-барбекю на дървени въглища с подвижни скари тип чекмеджета!









HJA-PLUS-L175-HCTD / HJA-PLUS-M120-HCTD / HJA-PLUS-S80-HCTD

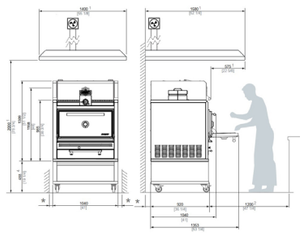




Заден отдушник, позволяващ монтаж до стена



Нова система за плавно отваряне на вратата



Размери (мм): 1040x1040x1797 / 1040x778x1797 / 750x778x1750

HJA-PLUS-L175-TD / HJA-PLUS-M120-TD / HJA-PLUS-S80-TD

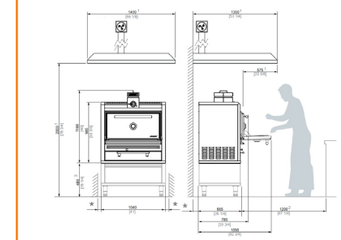
Свободно стоящи фурни PLUS с двойни стени



Възможност за индивидуална персонализация



T - основа
D - чекмедже
HC – отопляем шкаф

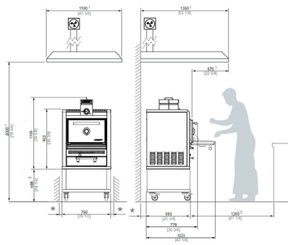


Размери (мм): 1040x1040x1656 / 1040x778x1656 / 750x778x1593

HJA-PLUS-L175-HCT / HJA-PLUS-L175-T / HJA-PLUS-M120-HCT / HJA-PLUS-M120-T / HJA-PLUS-S80-HCT / HJA-PLUS-S80-T







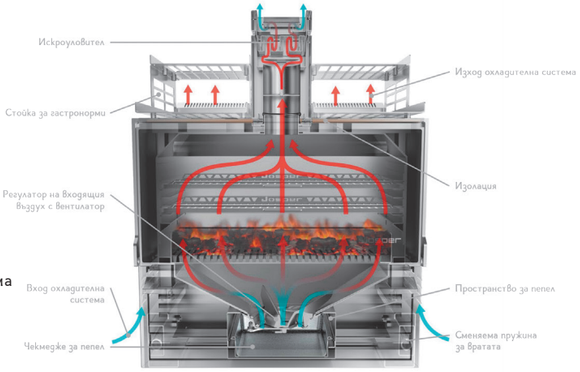
Размери (мм): 1040x1040x1797 / 1040x1040x1656 / 1040x778x1797 / 1040x778x1656 / 750x778x1750 / 750x778x1593

Фурните-барбекю на дървени въглища Josper **PLUS** се отличават с патентована система за управление, акумулиране и равномерно разпределение на топлината. **PLUS** моделите се отличават с допълнителни двойни стени и охладителна система с естествена конвекция, намаляващи отделяната топлина около фурната, размерите на работната площ и приложението са:
модели **L175** – 760x760 мм, подходящи за заведения до 175 места
модели **M120** – 760x510 мм, подходящи за заведения до 120 места
модели **S80** – 500x510 мм, подходящи за заведения до 80 места
• работна температура на фурните 250°C ÷ 350°C
• нова система за регулация на въздушния поток с 8 отвора и вентилатор
• време за разпалване около 30 мин
• охлаждане на уреда с естествена конвекция
• всички фурни се доставят с искроуловител, регулатор на въздушния поток, чугунена основа за жарта и тава за жарта
• включени са също решетка за печене, щипка, телена четка и ръжен
• изработени са от неръждаема стомана и чугун
• цвят на вратата по избор: инокс, черен, бял, син, зелен, кафяв или бургунди

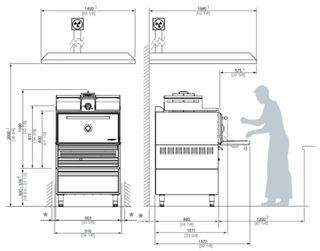
SCAN ME

HJX-PRO-L175-WTD / HJX-PRO-M120-WTD / HJX-PRO-S80-WTD





T - основа
D - чекмедже
W – отопляема надстройка

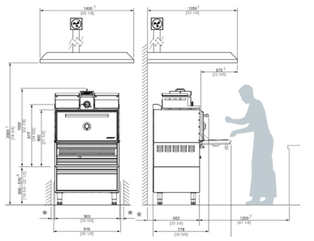


Размери (мм): 916x1011x1660 / 916x780x1660 / 649x780x1600

HJX-PRO-L175-TD / HJX-PRO-M120-TD / HJX-PRO-S80-TD

Свободно стоящи фурни PRO





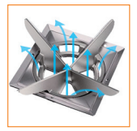
Размери (мм): 916x1011x1660 / 916x780x1660 / 649x780x1600

HJX-PRO-L175-WT / HJX-PRO-L175-T / HJX-PRO-M120-WT / HJX-PRO-M120-T / HJX-PRO-S80-WT / HJX-PRO-S80-T

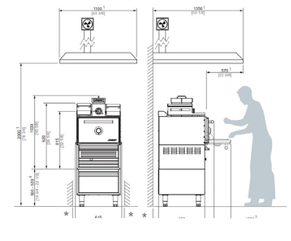




Нов компактен искроуловител



Нов регулатор на входящия въздух с вентилатор и 8 отвора



Размери (мм): 916x1011x1660 / 916x780x1660 / 649x780x1600

Фурните-барбекю на дървени въглища Josper **PRO** се отличават с патентована система за управление, акумулиране и равномерно разпределение на топлината, размерите на работната площ и приложението са:
модели **L175** – 760x760 мм, подходящи за заведения до 175 места
модели **M120** – 760x510 мм, подходящи за заведения до 120 места
модели **S80** – 500x510 мм, подходящи за заведения до 80 места
• работна температура на фурните 250°C ÷ 350°C
• нова система за регулация на въздушния поток с 8 отвора и вентилатор
• време за разпалване около 30 мин
• охлаждане на уреда с естествена конвекция
• всички фурни се доставят с искроуловител, регулатор на въздушния поток, чугунена основа за жарта и тава за жарта
• включени са също решетка за печене, щипка, телена четка и ръжен
• изработени са от неръждаема стомана и чугун
• цвят на вратата по избор: инокс, черен, бял, син, зелен, кафяв или бургунди

HJA-PLUS-L175-HC / HJA-PLUS-L175 / HJA-PLUS-M120-HC / HJA-PLUS-M120 / HJA-PLUS-S80-HC / HJA-PLUS-S80 / HJA-PLUS-Mini

HJX-PRO-L175-W / HJX-PRO-L175 / HJX -PRO-M120-W / HJX-PRO-M120 / HJX-PRO-S80-W / HJX-PRO-S80 / HJX-PRO-Mini

Настолни фурни PLUS и PRO





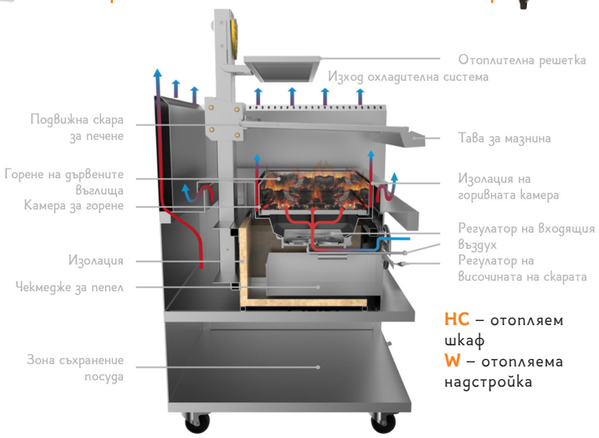
CVJ-50-2-1-PRO-L / CVJ-50-2-1-PRO-M / CVJ-50-2-1-PRO-S / CVJ-76-1-1-PRO-L / CVJ-76-1-1-PRO-M / CVJ-76-1-1-PRO-S

Комбинирани с грил



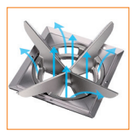


Нов компактен искроуловител

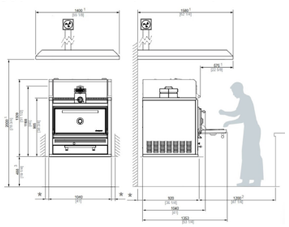


HC – отопляем шкаф
W – отопляема надстройка

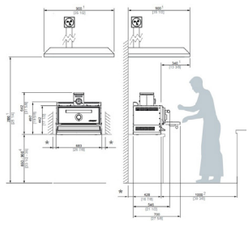




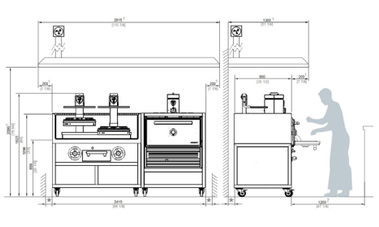
Нов регулатор на входящия въздух с вентилатор и 8 отвора



Размери (мм): 1040x1040x1309 / 1040x1040x1168 / 1040x778x1309 / 1040x778x1168 / 750x778x1262 / 750x778x1105 / 824x631x730



Размери (мм): 916x1011x1090 / 916x780x1090 / 649x780x1030 / 683x546x642



Размери (мм): 2415x900x1625 / 2130x900x1625 / 2165x900x1625 / 1875x900x1625

Фурните-барбекю на дървени въглища Josper **PLUS** и **PRO** се отличават с патентована система за управление, акумулиране и равномерно разпределение на топлината. **PLUS** моделите се отличават с допълнителни двойни стени и охладителна система с естествена конвекция, намаляващи отделяната топлина около фурната, размерите на работната площ и приложението са:
модели **L175** – 760x760 мм, подходящи за заведения до 175 места
модели **M120** – 760x510 мм, подходящи за заведения до 120 места
модели **S80** – 500x510 мм, подходящи за заведения до 80 места
модели **MINI** – 560x340 мм, подходящи за заведения до 40 места
• работна температура на фурните 250°C ÷ 350°C
• работна температура за Баски грилове около 250°C, подвижни решетки за постигане на желаната температура на печене, охлаждане на уреда с естествена конвекция
• нова система за регулация на въздушния поток с 8 отвора и вентилатор
• време за разпалване около 30 мин
• охлаждане на уреда с естествена конвекция
• всички фурни се доставят с искроуловител, регулатор на въздушния поток, чугунена основа за жарта и тава за жарта
• включени са също решетка за печене, щипка, телена четка и ръжен
• изработени са от неръждаема стомана и чугун
• цвят на вратата по избор: инокс, черен, бял, син, зелен, кафяв или бургунди

SCAN ME

ASJ-063 / ASJ-130

Планетарни грилове за пилета



PJV-76-1 / PJV-76-2 PJV-76-3 / PJV-50-1 / PJV-50-2

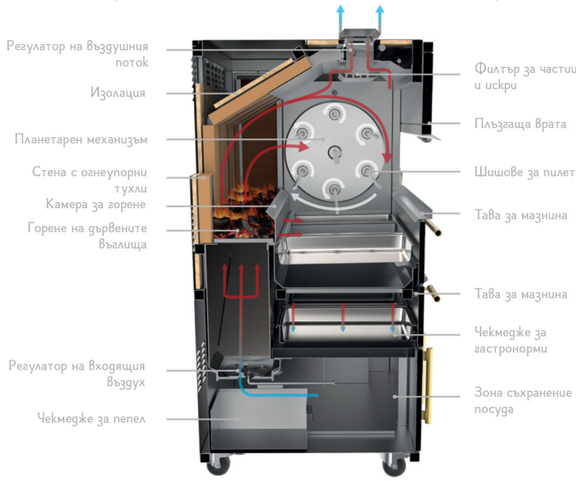
Баски грилове



RGJ-050 / RGJ-100 / RGJ-150 MGJ-132-MANGAL

Робата грилове



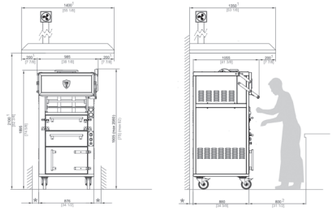




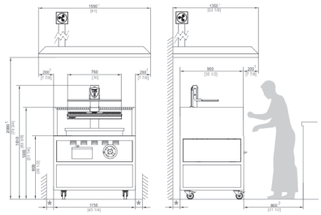
Заден отдушник, позволяващ монтаж до стена



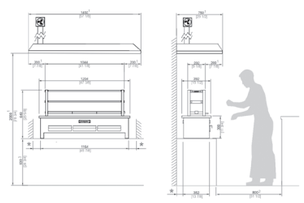
Нова система за плавно отваряне на вратата



Размери (мм): 985x880x1895 / 1682x880x1895



Размери (мм): 1150x900x1610 / 2069x900x1610 / 2995x900x1610 / 900x900x1610 / 1400x900x1610



Размери (мм): 685x392x1170 / 1204x392x1170 / 1603x392x1170 / 1452x740x1497

Гриловете за пилета и отворените барбекюта на Josper са създадени, за да допълват фурните и да предлагат неповторим вкус на предлаганите ястия във всеки ресторант
• работна температура за гриловете за пилета 200°C ÷ 280°C
• работна температура за Баски грилове около 250°C, подвижни решетки за постигане на желаната температура на печене, охлаждане на уреда с естествена конвекция
• работна температура за Робата грилове около 250°C
• грилове за пилета се доставят със шишове, гастронорми за събиране на мазнината и за топлия шкаф, щипка и ръжен
• отворените барбекюта се доставят с щипка и ръжен, поставка за шишчета за Робата грилове
• изработени са от неръждаема стомана и чугун

Дървени въглища
от японски евкалипт Binchotan



Модел:	Разфасовка (кг):
301003	10

Дървени въглища
от японско бяло личи Binchotan



Модел:	Разфасовка (кг):
301002	10

Дървени въглища
от испанска лоза



Модел:	Разфасовка (кг):
4059	11

Дървени въглища
марабу CE



Модел:	Разфасовка (кг):
P4036	11
SP36	10,5

Дървени въглища
от дъб CAE



Модел:	Разфасовка (кг):
P4039	10
SP39	9,5

Дървени въглища
от бяло кебрачо QBE



Модел:	Разфасовка (кг):
P4022	10
SP51	9,5

Брикети шестоъгълни



Модел:	Разфасовка (кг):
301001	10

Дървени въглища
марабу CE



Модел:	Разфасовка (кг):
4048	3
4026	2,5

Дървени въглища
от испански лозови издънки



Модел:	Разфасовка (кг):
4070	5

Дървени въглища
от полу-меко дърво BBQ



Модел:	Разфасовка (кг):
300001	4

Био дървени въглища



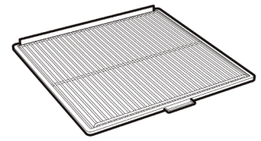
Модел:	Разфасовка (кг):
SP55	5

Сух спирт



Модел:	Разфасовка (кг):
4061	8

Допълнителна решетка



За модел:	Размери (мм):
MINI	560x340
S80	500x510
M120	760x510
L175	760x760

Щипка



Модел:
0423
4231

Решетка / тиган мрежест за печене



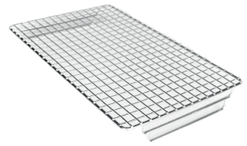
Модел:	Размери (мм):
24015	150x250
24014	150x250
24012	300x400
24017	Ø 300

Касерола за печене



Модел:	Размери (мм):
4221	Ø 280
4220	Ø 240
4219	Ø 200
4218	Ø 160

Решетка за опушване за
Робата грилове



Модел:
4296

Кошница за риба



Модел:	Размери (мм):
0405	450x300
0403	350x200

Мини грил за маса



Модел:
269002
4068
4300

Чугунено плато с дървена основа



Размери (мм):
460x300
460x150
200x300
200x200

Четка за почистване



Модел:	Размери (мм):
8224/3	1250

Двойна кошница



Модел:	Размери (мм):
4243	210x210x60

Гастронорм за печене



Модел:	Размери (мм):
4223	GN 1/1-60
4224	GN 1/2-60
4222	GN 1/3-20
4242	GN 1/6-20

Четка за почистване



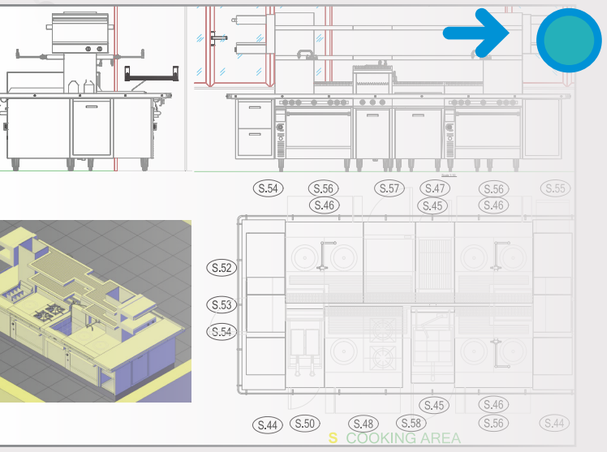
Модел:
8224
8224R

Specifi™

TOMEKO

Ние ви предлагаме цялостно

ПРОЕКТИРАНЕ И 3D ВИЗУАЛИЗАЦИЯ



ТЕХНОЛОГИЧЕН ПРОЕКТ

ВИЗУАЛИЗАЦИЯ



ТЕХНИЧЕСКО ИЗПЪЛНЕНИЕ



РЕАЛИЗАЦИЯ

- Изготвяне на индивидуален проект, съобразен с конкретните нужди и изисквания на всеки един клиент
- Синхронизиране на одобрената оферта с проекта и детайлно проследяване на уредите и тяхното разполагане в пространството
- Съвместим с AutoCAD, спестява време за реализацията на инвестиционния проект и точното техническо изпълнение

TOMEKO

Модерни софтуерни **решения** за Вашите **идеи**!



HELIA24 | HELIA48 | HELIA Gastronorm







HELIA24/HELIA48

Размери (мм): 450x450x350 / 450x850x350
Мощност: 1,5 kW/230 V / 2,5 kW/230 V
Работна температура: до 250 °C
Размер на решетката: 300x400 мм / 300x800 мм

Уред за опушване, който едновременно готви и опушва.Максимална работна температура до 250°C. Корпусът е заварен и херметизиран, така че да не пропуска влага във вътрешността на уреда. Всички електрически елементи са обезопасени и защитени. Вратите му са изработени от неръждаема стомана, а стените са двойни и изцяло изолирани, за да се намали температурната загуба, консумацията на енергия и времето за загряване. Разполага с индикаторна лампа, която сигнализира кога уредът е заграл и готов за употреба. При опушване отделя минимално количество вредни емисии. При приготвяне на различни видове храна, вкусовете и миризмите им не се смесват.

- Термостат за прецизен контрол на температурата
- Автоматичен таймер, сигнализиращ при приключване на работния цикъл
- Комплект с тава
- Решетка за опушване
- 1 кг букови стърготини
- Helia24 - Грил за пъстърва и скумрия и 2 бр. плоски грила
- Helia48 - 2 грила за пъстърва и скумрия и 4 бр. плоски грила
- Капацитет Helia24 - 24 пъстърви (250 гр.) или 4 пилета
- Капацитет Helia48 - 48 пъстърви (250 гр.) или 8 пилета

HELIA Gastronorm

Размери (мм): 515x605x435
Мощност: 2,5 kW/230 V
Работна температура: до 250 °C
Размер на решетката: 325x530 мм

Уред за опушване и за готвене в съдове по гастронорм GN1/1, с максимална работна температура до 250°C. Корпусът е заварен и херметизиран, така че да не пропуска влага във вътрешността на уреда. Всички електрически елементи са обезопасени и защитени. Вратите му са изработени от неръждаема стомана, а стените са двойни и изцяло изолирани, за да се намали температурната загуба, консумацията на енергия и времето за загряване. Разполага с индикаторна лампа, която сигнализира кога уредът е заграл и готов за употреба. При опушване отделя минимално количество вредни емисии. При приготвяне на различни видове храна, вкусовете и миризмите им не се смесват.

- Термостат за прецизен контрол на температурата
- Автоматичен таймер, сигнализиращ при приключване на работния цикъл
- Комплект с тава
- Решетка за опушване
- 1 кг букови стърготини
- Грил за пъстърва и скумрия и 2 бр. плоски грила
- Капацитет - 36 пъстърви (250 гр.)
- Цвят на вратата по избор – сив, жълт, черен, червен

SP010ET / SP010PT / SP015PT / SP015T / SP020T / SP020ET / SP020PT

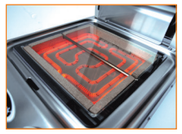
Контактен грил, електрически с гладки и прозрачни витрокерамични плочи



Съд за оттичане



Лесни за почистване плочи



Прозрачна витрокерамична плоча











Контролна лампа



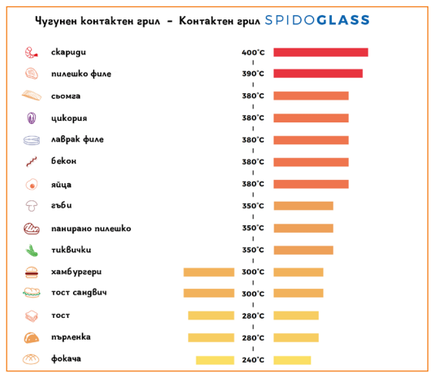
Електронно управление



Ръчно управление

SpidoCook™ контакни грилове – тостери с изключителна лекота на използване и отлични резултати при печене на грил. Идеално решение за барове и заведения за бързо хранене, както и може да бъде ценен инструмент в кухнята. Стъклените витрокерамични оребрени и гладки плочи могат да приготвят продукти от сандвичи до месо или зеленчуци на скара, осигурявайки отлични резултати. Те са безопасни за употреба и изключително бързи и лесни за почистване, което дава ясни предимства по отношение на енергоспестяването и повишената продуктивност в кухнята. Компактният и елегантен дизайн е съчетан с неповторимото качество и гъвкавост, гарантирани от **SpidoCook™**.

SP010ET – гладка прозрачна витрокерамична плоча с електронно управление, единична
SP010PT – гладка прозрачна витрокерамична плоча с ръчно управление, единична
SP015PT/SP015T – гладка прозрачна витрокерамична плоча с ръчно управление, средна
SP020T/SP020PT – гладка прозрачна витрокерамична плоча с ръчно управление, двойна
SP020ET – гладка прозрачна витрокерамична плоча с електронно управление, двойна



Размери (мм): 331x458x176 / 481x457x182 / 619x458x176
Мощност: 1.5 kW/2 kW/3 kW/230 V

- Електронно управление с възможност за регулиране на време и температура и запаметяване на четири програми.
- Работна площ на единичните плочи 250x250 мм, 400×300 мм на средните и 2x250x250 мм на двойните.
- Работна температура от 50 до 400 °C
- **Protek.SAFE™** технология за постоянно студена външна повърхност.

SP010P / SP010E / SP015 / SP015PT / SP020 / SP020P / SP020E

Контактен грил, електрически с гладки витрокерамични плочи



Съд за оттичане



Лесни за почистване плочи



Гладка витрокерамична плоча











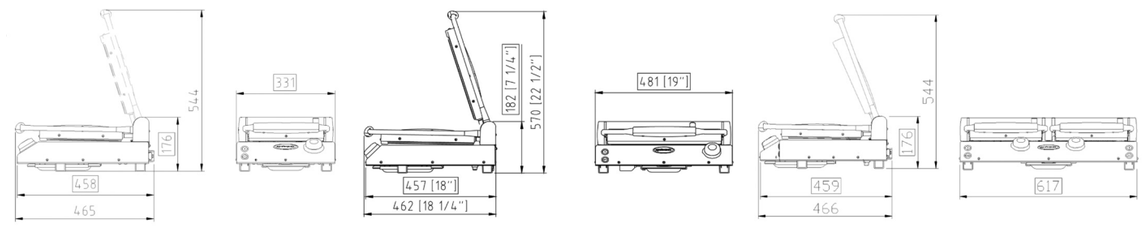
Контролна лампа



Електронно управление

SpidoCook™ контакни грилове – тостери с изключителна лекота на използване и отлични резултати при печене на грил. Идеално решение за барове и заведения за бързо хранене, както и може да бъде ценен инструмент в кухнята. Стъклените витрокерамични оребрени и гладки плочи могат да приготвят продукти от сандвичи до месо или зеленчуци на скара, осигурявайки отлични резултати. Те са безопасни за употреба и изключително бързи и лесни за почистване, което дава ясни предимства по отношение на енергоспестяването и повишената продуктивност в кухнята. Компактният и елегантен дизайн е съчетан с неповторимото качество и гъвкавост, гарантирани от **SpidoCook™**.

SP010P – гладка витрокерамична плоча с ръчно управление, единична
SP010E – гладка витрокерамична плоча с електронно управление, единична
SP015/SP015P – гладка витрокерамична плоча с ръчно управление, средна
SP020/SP020P – гладка витрокерамична плоча с ръчно управление, двойна
SP020E – гладка витрокерамична плоча с електронно управление, двойна



Размери (мм): 331x458x176 / 481x457x182 / 619x458x176
Мощност: 1.5 kW/2 kW/3 kW/230 V

- Електронно управление с възможност за регулиране на време и температура и запаметяване на четири програми.
- Работна площ на единичните плочи 250x250 мм, 400x300 мм на средните и 2x250x250 мм на двойните.
- Работна температура от 50 до 400 °C
- **Protek.SAFE™** технология за постоянно студена външна повърхност.

SP010PR / SP010ER / SP015R / SP015PR/ SP015PR-B / SP020R /SP020PR / SP020ER

Контактен грил, електрически с оребрени витрокерамични плочи



Съд за оттичане



Лесни за почистване плочи







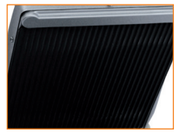




Контролна лампа



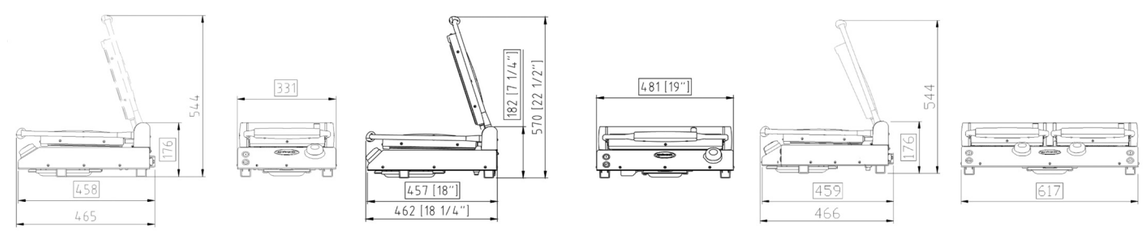
Електронно управление



Оребрена витрокерамична плоча

SpidoCook ™ контакни грилове - тостери с изключителна лекота на използване и отлични резултати при печене на грил. Идеално решение за барове и заведения за бързо хранене, както и може да бъде ценен инструмент в кухнята. Стъклените витрокерамични оребрени и гладки плочи могат да приготвят продукти от сандвичи до месо или зеленчуци на скара, осигурявайки отлични резултати. Те са безопасни за употреба и изключително бързи и лесни за почистване, което дава ясни предимства по отношение на енергоспестяването и повишената продуктивност в кухнята. Компактният и елегантен дизайн е съчетан с неповторимото качество и гъвкавост, гарантирани от **SpidoCook ™**.

SP010PR - оребрена витрокерамична плоча с ръчно управление, единична
SP010ER - оребрена витрокерамична плоча с електронно управление, единична
SP015R/SP015PR - оребрена витрокерамична плоча с ръчно управление, средна
SP015PR-B BBQ-Master - оребрена от двете страни с ръчно управление, средна
SP020R/SP020PR - оребрена витрокерамична плоча с ръчно управление, двойна
SP020ER - оребрена витрокерамична плоча с електронно управление, двойна



Размери (мм): 331x458x176 / 481x457x182 / 619x458x176
Мощност: 1.5 kW/2 kW/3 kW/230 V

- Електронно управление с възможност за регулиране на време и температура и запаметяване на четири програми.
- Работна площ на единичните плочи 250x250 мм, 400x300 мм на средните и 2x250x250 мм на двойните.
- Работна температура от 50 до 400 °C
- **Protek.SAFE™** технология за постоянно студена външна повърхност.

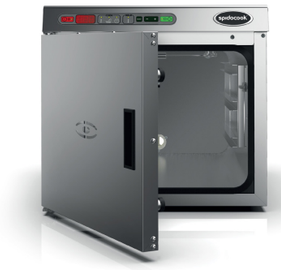
SP200
Единична

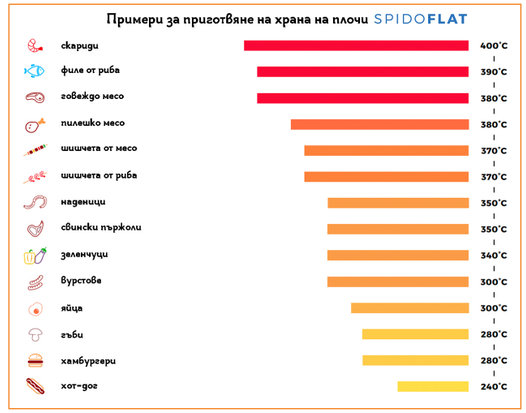


SP300
Двойна



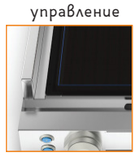
SCH030
Статична фурна, 3 GN 1/1







Ръчно управление



Лесни за почистване плочи



Съд за оттичане



Клапа за регулиране на въздушния поток



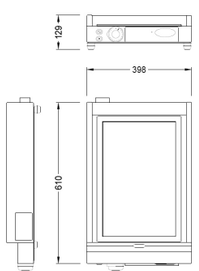
Сонда за измерване на вътрешната температура

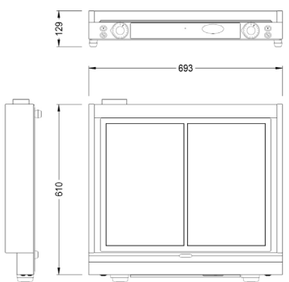


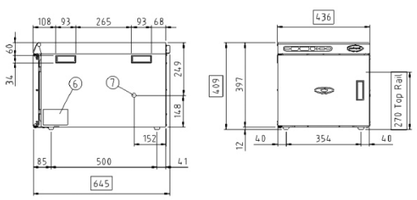
Електронно управление



Препарат за почистване на витрокерамични плочи







Размери (мм): 398x654x129
Мощност: 2,5 kW / 230 V

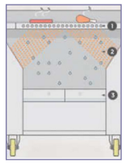
Електрическа скара тип плоча, гладка, витрокерамика
- работна площ 280x440 мм
- работна температура от 50 до 400 °C
- **Protek.SAFE™** технология за постоянно студена външна повърхност.

Размери (мм): 693x654x129
Мощност: 5 kW / 400 V

Електрическа скара тип плоча, гладка, витрокерамика.
двойна
- работна площ 2x280x440 мм
- работна температура от 50 до 400 °C
- **Protek.SAFE™** технология за постоянно студена външна повърхност.

Размери (мм): 436x645x409
Мощност: 0,76 kW / 230 V

Статична фурна, нискотемпературна
- 3 нива GN 1/1 през 67 мм
- работна температура до 120 °C
- функция Hold до 100 °C
- сонда за измерване на вътрешната температура
- **Protek.SAFE™** технология за постоянно студена външна повърхност.

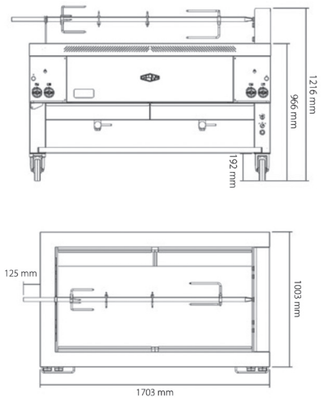


Странично разположени нагреватели



GHPIR4/1700R





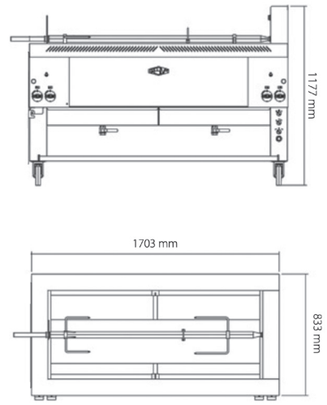
Размери (мм): 1703x1003x966
Ел. мощност: 0,13 kW/230 V
Газова мощност: 50,4kW

Барбекю на газ за 3 броя въртящи се шишове за чеверме
• подходящо за печене на цели животни
• не отделя пушек и може да се използва в закрити пространства
• изработено изцяло от неръждаема стомана
• колела 4 бр. със спирачки
• с един включен шиш

Опции:
• допълнителни шишове
• стъргалка за почистване
• цвят по избор

GHPI R4/1700
Серия MEGA





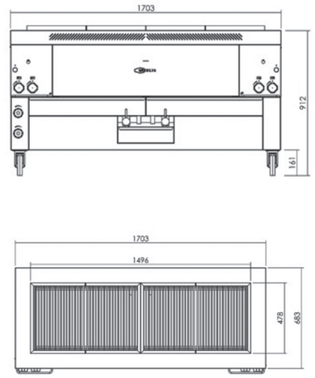
Размери (мм): 1703x833x966
Ел. мощност: 0,13 kW / 230 V
Газова мощност: 50,4 kW

Барбекю на газ, мултифункционално с шиш за чеверме и фиксирана решетка
• подходящо за печене на цели животни
• печене на шиш и/или фиксирана скара
• не отделя пушек и може да се използва в закрити простран- ства
• изработено изцяло от неръждаема стомана
• колела 4 бр. със спирачки
• с един включен шиш

Опции:
• допълнителни шишове, решетки и кошници
• стъргалка за почистване

GHPI 3F/1700

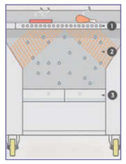




Размери (мм): 1703x683x912
Ел. мощност: 0,04 kW/230 V
Газова мощност: 48 kW

Барбекю на газ с фиксирани решетки с независим контрол на горелките.
• подходящо за печене на цели животни
• не отделя пушек и може да се използва в закрити пространства
• изработено изцяло от неръждаема стомана
• колела 4 бр. със спирачки

Опции:
• различни решетки
• шкаф за газови бутилки
• стъргалка за почистване

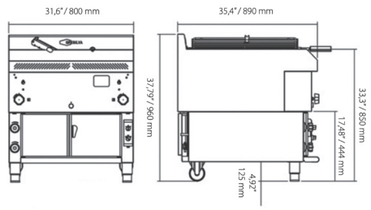


Странично разположени нагреватели



GHPI R2/800





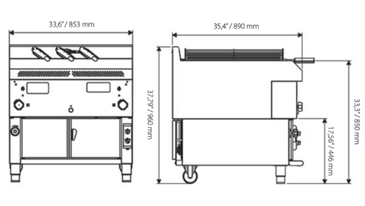
Размери (мм): 800x890x850
Ел. мощност: 0,13 kW/230 V
Газова мощност: 26 kW

Мултифункционален грил за пиле с една фиксирана решетка и една въртяща се.
• изработен изцяло от неръждаема стомана
• странично разположени керамични горелки
• достига за секунди максималната температура от 850 °C
• 2 бр. колела и 2 бр. крака
• с една фиксирана решетка

Опции:
• допълнителни решетки
• стъргалка за почистване

GHPI R3/850
Серия L9



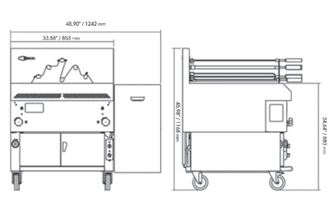


Размери (мм): 853x890x850
Ел. мощност: 0,1 kW/230 V
Газова мощност: 26 kW

Газов грил с въртящи се решетки.
• не отделя пушек и може да се използва в закрити пространства
• изработен изцяло от неръждаема стомана
• странично разположени керамични горелки
• достига за секунди максималната температура от 850 °C
• 2 бр колела и 2 бр крака
• с три решетки
Опции:
• допълнителни решетки
• стъргалка за почистване

GHPI R6/850



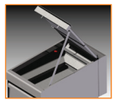


Размери (мм): 853x890x850
Ел. мощност: 0,1 kW/230 V
Газова мощност: 26 kW

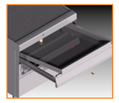
Газово барбекю с въртящи се шишове.
• не отделя пушек и може да се използва в закрити пространства
• изработено изцяло от неръждаема стомана
• странично разположени керамични горелки
• достига за секунди максималната температура от 850 °C
• 2 бр колела и 2 бр крака
• с една фиксирана решетка
Опции:
• допълнителни шишове
• стъргалка за почистване

GV1270ELTOP

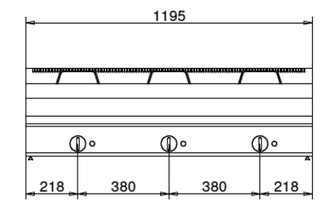


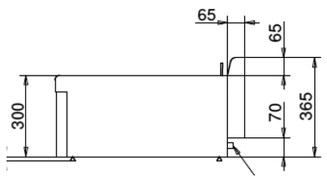


Механизъм за застопоряване на решетката за печене



Чекмедже за вода





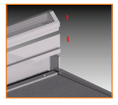
Размери (мм): 1195x700x315
Мощност: 15,6 kW / 400 V
Работна площ (мм): 1155x530

Електрическа, настолна тръбна скара, с три нагревателни зони. Нагревателите са с покритие от неръждаема стомана AISI 304, което гарантира максимална хигиена и тъй като храната не влиза в директен контакт с нагревателите, запазва качествата си. Под скарата е поставен съд за събиране на мазнини, който се пълни с вода, за да предотврати пушенето и да поддържа влажността на храната на необходимото ниво. Електрическите нагреватели са разположени в тръбите на самата скара. Всички части, включени в процеса на готвене са подвижни и могат да бъдат почистени лесно и бързо.
• Три нагревателни зони.
• Терморегулатор.
• Възможност за отваряне и застопоряване.
• Чекмедже с колектор за вода.

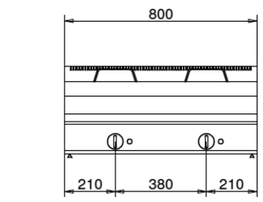
GV870ELTOP

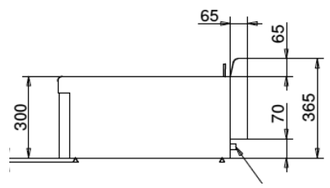
Скара тръбна, електрическа, настолна





Разглабяне за лесно почистване



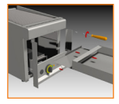


Размери (мм): 800x700x315
Мощност: 10,4 kW / 400 V
Работна площ (мм): 760x530

Електрическа, настолна тръбна скара, с две нагревателни зони. Нагревателите са с покритие от неръждаема стомана AISI 304, което гарантира максимална хигиена и тъй като храната не влиза в директен контакт с нагревателите, запазва качествата си. Уредът е лесен за почистване и поддръжка, благодарение на отварящата се горна повърхност, която осигурява лесен достъп. Всички части, включени в процеса на готвене са подвижни и могат да бъдат почистени лесно и бързо.
• Две нагревателни зони.
• Възможност за отваряне и застопоряване.
• Терморегулатор.
• Чекмедже с колектор за вода.

GV470ELTOP

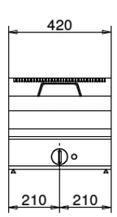


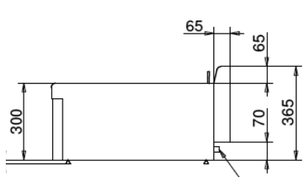


Лесен достъп през предния панел



Регулируеми крачета



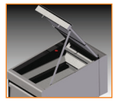


Размери (мм): 420x700x315
Мощност: 5,2 kW / 400 V
Работна площ (мм): 390x530

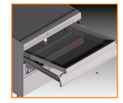
Електрическа, настолна, тръбна скара, с нагреватели от неръждаема стомана AISI
304, което гарантира максимална хигиена и тъй като храната не влиза в директен контакт с нагревателите, запазва качествата си. Уредът е лесен за почистване и поддръжка, благодарение на отварящата се горна повърхност, която осигурява лесен достъп. Всички части, включени в процеса на готвене са подвижни и могат да бъдат почистени лесно и бързо.
• Възможност за отваряне и застопоряване.
• Терморегулатор.
• Чекмедже с колектор за вода.

GV1255ELTOP

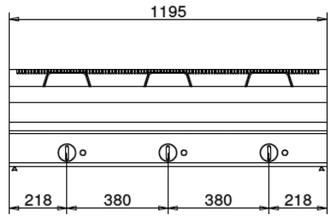


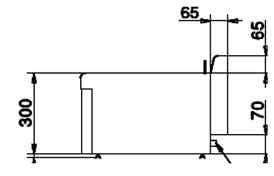


Механизъм за застопоряване на решетката за печене



Чекмедже за вода





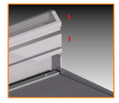
Размери (мм): 1195x550x315
Мощност: 11,4 kW / 400 V
Работна площ (мм): 1155x380

Електрическа, настолна тръбна скара, с три нагревателни зони. Нагревателите са с покритие от неръждаема стомана AISI 304, което гарантира максимална хигиена и тъй като храната не влиза в директен контакт с нагревателите, запазва качествата си. Под скарата е поставен съд за събиране на мазнини, който се пълни с вода, за да предотврати пушенето и да поддържа влажността на храната на необходимото ниво. Електрическите нагреватели са разположени в тръбите на самата скара. Всички части, включени в процеса на готвене са подвижни и могат да бъдат почистени лесно и бързо.
• Три нагревателни зони.
• Терморегулатор.
• Възможност за отваряне и застопоряване.
• Чекмедже с колектор за вода.

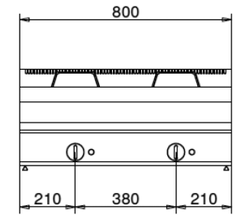
GV855ELTOP

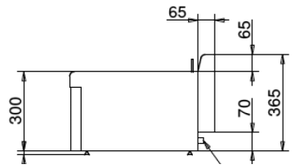
Скара тръбна, електрическа, настолна





Разглабяне за лесно почистване



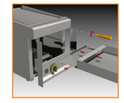


Размери (мм): 800x550x315
Мощност: 7,6 kW / 400 V
Работна площ (мм): 760x380

Електрическа, настолна тръбна скара, с две нагревателни зони. Нагревателите са с покритие от неръждаема стомана AISI 304, което гарантира максимална хигиена и тъй като храната не влиза в директен контакт с нагревателите, запазва качествата си. Уредът е лесен за почистване и поддръжка, благодарение на отварящата се горна повърхност, която осигурява лесен достъп. Всички части, включени в процеса на готвене са подвижни и могат да бъдат почистени лесно и бързо.
• Две нагревателни зони.
• Възможност за отваряне и застопоряване.
• Терморегулатор.
• Чекмедже с колектор за вода.

GV455ELTOP

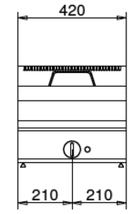


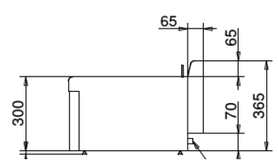


Лесен достъп през предния панел



Регулируеми крачета





Размери (мм): 420x550x315
Мощност: 3,8 kW / 400 V
Работна площ (мм): 390x380

Електрическа, настолна, тръбна скара, с нагреватели от неръждаема стомана AISI
304, което гарантира максимална хигиена и тъй като храната не влиза в директен контакт с нагревателите, запазва качествата си. Уредът е лесен за почистване и поддръжка, благодарение на отварящата се горна повърхност, която осигурява лесен достъп. Всички части, включени в процеса на готвене са подвижни и могат да бъдат почистени лесно и бързо.
• Възможност за отваряне и застопоряване.
• Терморегулатор.
• Чекмедже с колектор за вода.

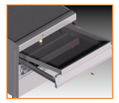
GV417EL

Скара тръбна, електрическа, свободно стояща

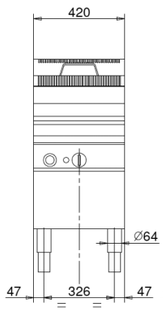




Възможност за автоматично пълнене



Чекмедже за вода



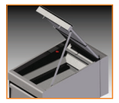
Размери (мм) : 420x700x850
Мощност : 5,2 kW / 230 V
Работна площ (мм) : 390x530

Електрическа, настолна тръбна скара, с една решетка, с автоматично пълнене с вода. Уредът е свободно стоящ, което дава гъвкавост и независимост. Нагревателите са с покритие от неръждаема стомана AISI 304, което гарантира максимална хигиена и тъй като храната не влиза в директен контакт с нагревателите, запазва качествата си. Уредът е лесен за почистване и поддръжка, благодарение на отварящата се горна повърхност, която осигурява лесен достъп. Всички части, включени в процеса на готвене, са подвижни и могат да бъдат почистени лесно и бързо.
• Изработен от неръждаема стомана.
• Възможност за отваряне и застопоряване.
• Терморегулатор.
• Чекмедже с колектор за вода.

GV419EL

Скара тръбна, електрическа, свободно стояща

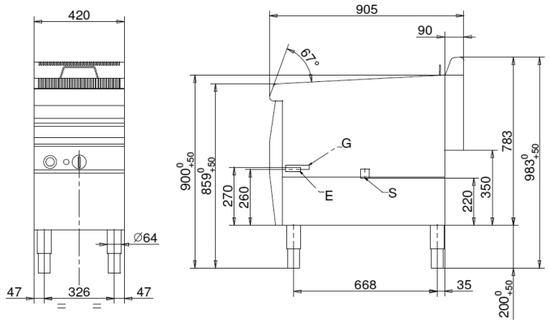




Механизъм за застопоряване на решетката за печене



Лесен монтаж и поддръжка



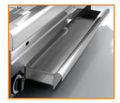
Размери (мм) : 420x900x850
Мощност : 7,8 kW / 400 V
Работна площ (мм) : 390x730

Електрическа, настолна тръбна скара, с една решетка, с автоматично пълнене с вода. Уредът е свободно стоящ, което дава гъвкавост и независимост. Нагревателите са с покритие от неръждаема стомана AISI 304, което гарантира максимална хигиена и тъй като храната не влиза в директен контакт с нагревателите, запазва качествата си. Уредът е лесен за почистване и поддръжка, благодарение на отварящата се горна повърхност, която осигурява лесен достъп. Всички части, включени в процеса на готвене, са подвижни и могат да бъдат почистени лесно и бързо.
• Изработен от неръждаема стомана.
• Възможност за отваряне и застопоряване.
• Терморегулатор.
• Чекмедже с колектор за вода.

GE509ELTOP

Скара тръбна, електрическа, двойна **Overgrill**

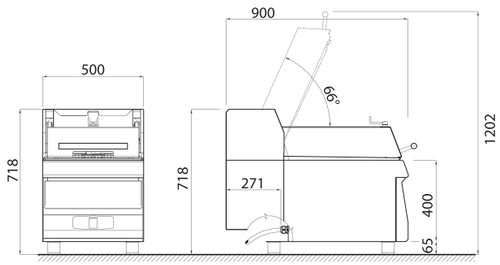




Чекмедже за вода



Температурна сонда



Размери (мм): 500x900x718
Мощност: 8,0 kW / 400 V
Работна площ (мм): 380x530

Електрическа тръбна скара, с електронно управление, с 15 предварително зададени програми. Уредът е със затваряща се нагревателна зона, което прави възможно едновременното изпичане на продукта отгоре и отдолу. Капакът е с регулация на дебелината на затваряне до 6 см между двете скари. Скарата е изработена от неръждаема стомана, а електронният панел за управление улеснява употребата. Разполага с температурна сонда за измерване на температурата в сърцевината на продукта.
• Изработен от неръждаема стомана.
• Терморегулатор.
• Чекмедже с колектор за вода.

GE509EL

Скара тръбна, електрическа, двойна **Overgrill**





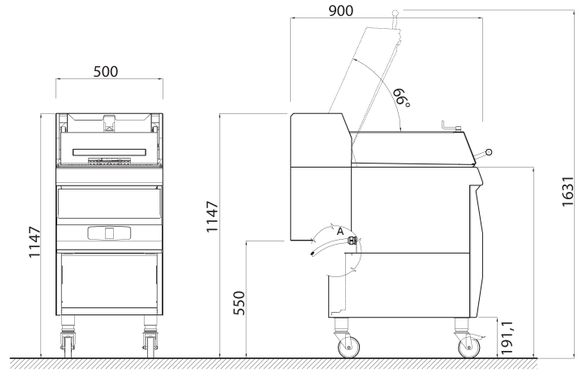
Електронно управление



Равномерно изпичане



Едновременно двустранно изпичане



Размери (мм): 500x900x1147
Мощност: 8,0 kW / 400 V
Работна площ (мм): 380x530

Електрическа тръбна скара, с електронно управление, с 15 предварително зададени програми. Уредът е със затваряща се нагревателна зона, което прави възможно едновременното изпичане на продукта отгоре и отдолу. Капакът е с регулация на дебелината на затваряне до 6 см между двете скари. Скарата е изработена от неръждаема стомана, а електронният панел за управление улеснява употребата. Разполага с температурна сонда за измерване на температурата в сърцевината на продукта.
• Изработен от неръждаема стомана.
• Терморегулатор.
• Чекмедже с колектор за вода.

2 години гаранция

OG8401/N / OG8401/P

OG8402/N / OG8402/P

Скара тръбна, газова, настолна

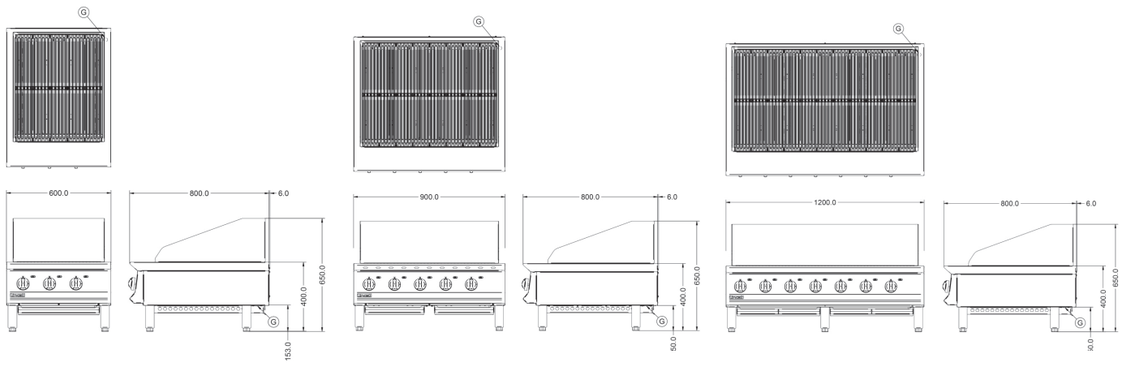
OG8403/N / OG8403/P







OG8401/N – скара тръбна, газова настолна с 3 зони на природна газ, 13,8 kW
OG8401/P – скара тръбна, газова настолна с 3 зони на пропан-бутан, 12,6 kW
OG8402/N – скара тръбна, газова настолна с 5 зони на природна газ, 23 kW
OG8402/P – скара тръбна, газова настолна с 5 зони на пропан-бутан, 21 kW
OG8403/N – скара тръбна, газова настолна със 7 зони на природна газ, 32,2 kW
OG8403/P – скара тръбна, газова настолна със 7 зони на пропан-бутан, 29,4 kW



G8401/N / OG8401/P

Размери (мм): 600x806x653
Мощност: 13,8 kW / 12,6 kW / газ

OG8402/N / OG8402/P

Размери (мм): 900x806x653
Мощност: 23 kW / 21 kW / газ

OG8403/N / OG8403/P

Размери (мм): 1200x806x653
Мощност: 32,2 kW / 29,4 kW / газ

Скари тръбни, газови с 3, 5 или 7 независими зони, способни да поддържат различни температури на една повърхност и мощни инфрачервени горелки.
Корпус изработен от неръждаема стомана, подвижни съдове за вода и висок борд от 3 страни за по-добра хигиена.
Използваема площ 500x620 мм (**OG8401/N / OG8401/P**),
800x620 мм (**OG8402/N / OG8402/P**),
1100x620 мм (**OG8403/N / OG8403/P**).
Производителност 78 бр (**OG8401/N / OG8401/P**),
118 бр (**OG8402/N / OG8402/P**),
177 бр (**OG8403/N / OG8403/P**) 225 грамови охладени стекове за час.
2 години гаранционна поддръжка

Опции:
• основа с крака/колела
• рафт за изчакване на готова продукция

2 години гаранция

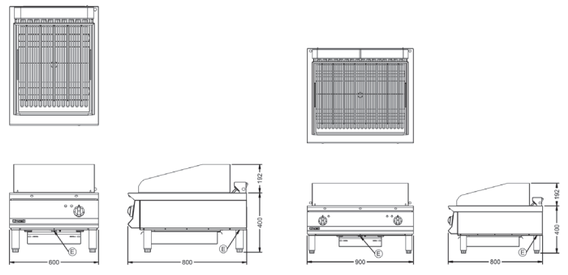
OE8413 / OE8414

Скара тръбна, електрическа, настолна





OE8413 - Скара тръбна, електрическа, настолна, единична 8,4 kW
OE8414 - Скара тръбна, електрическа, настолна, двойна 13,44 kW



Размери (мм): 600x800x592 / 900x800x592
Мощност: 8,4 kW / 13,44 kW / 400 V

Скари тръбни, електрически, единичен и двоен модул (**OE8414**) с мощни издължени и бързонагряващи ребра, корпус изработен изцяло от неръждаема стомана.
Подходящи за перфектно изпичане на бургери и стекове, благодарение на високата си работна температура от 90°C до 400°C.
Използваема площ 450x590 мм (**OE8413**), 730x590 мм (**OE8414**).
Подвижен съд за вода за лесно почистване.
Не се подвързва към водопровод.
2 години гаранционна поддръжка.

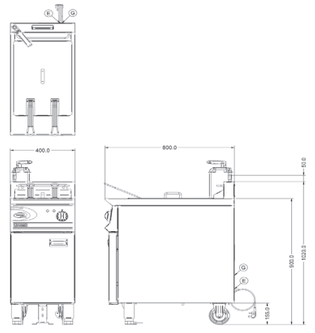
Опции:
• основа с крака или колела;
• рафт за изчакване на готова продукция

OG8115/OP/N / OG8115/OP/P

Фритюрник, газов, свободно стоящ



OG8115/OP/N - Фритюрник, газов, свободно стоящ - 16 л с две кошници на природна газ
OG8115/OP/P - Фритюрник, газов, свободно стоящ - 16 л с две кошници на пропан-бутан



Размери (мм): 400x800x1070
Мощност: 22 kW / газ

Фритюрник, газов, свободно стоящ, работещ с природна газ или пропан бутан (**OG8115/OP/P**).
Изключителен енергийноефективен уред, използващ 97 % от приетата енергия за затопляне директно на мазнината във ваната за пържене (обичайно коефициентът е 52%).
Вграден рекуператор на топлината за понижаване разхода за енергия и по-малко топлинни загуби.
Електронно запалване и контрол на температурата за предотвратяване от прегряване на мазнината.
Фритюрникът притежава и гравитачна филтрираща система, работеща дори с гореща мазнина, която удължава времето и за използване със 75% и намалява разходите.
Капацитетът на ваната е едва 16 л, а производителността 40 кг/час за замразен чипс и 52 кг/час за охладен. Комплект с две кошници.
Вана с плоско дъно и заоблени ъгли за лесно почистване.
Затворен шкаф с две колела отзад за лесно преместване.
2 години гаранционна поддръжка.

Опции:
• Една голяма кошница
• Висок борд за предпазване на съседните уреди

iQ 600 Basic Gourmet / iQ 610 Gourmet / iQ 620 Basic Carrousel
iQ 630 Carrousel / iQ 640 FES Carrousel / iQ 1000 Carrousel

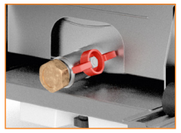
Автоматични фритюрници



Широк отвор за поставяне на продуктите



Програмируемо електронно управление



Кран за източване на мазнината





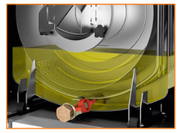




Чекмедже за готовия продукт

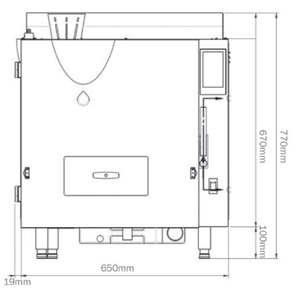


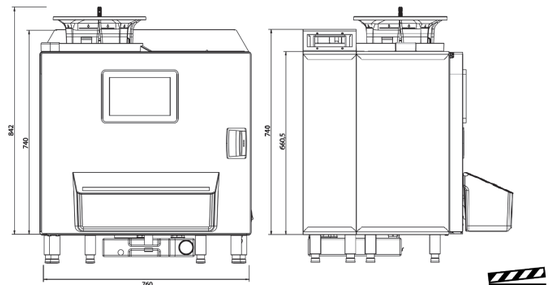
Отделяща преграда, даваща възможност за пържене на две порции едновременно



Капацитет 5,5 л / 10 л

Автоматичните фритюрници са лесни за употреба, програмируеми с Touch дисплеи 5''/10,1'', благодарение на които можете да задавате езика на работа, броя на порциите, пълненето на мазнина и още много други функции. Фритюрниците са с вертикално разположение, което ги прави компактни и освобождава пространство. Режим на работа 190°C. Производителност до 16/21/33 кг/час за различните модели. Без необходимост от аспирация, тъй като разполагат с двойна филтърна система с активен въглен и серпентина, която елиминира изцяло дима и пушека. Уредите позволяват едновременно пържене на два различни вида продукти до 600/800 гр/порция.
Във фритюрника могат да се пържат всякакъв вид продукти - пресни, замразени, сладки или солени и др. без промяна в качеството. Моделите **Carrousel** разполага с чекмедже с четири отделения за различни продукти.





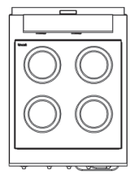
Размери (мм): 670x500x770 / 670x630x856 / 715x630x856 / 760x750x942
Мощност: 3,5 kW / 4,6 kW / 230 V / 7,8 kW / 400 V

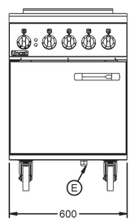
- Капацитет - 5,5/10 л мазнина на зареждане - до 700 готвения
- Изработени от два пласта неръждаема стомана - AISI 304 L и 430
- Система за безопасност, предотвратяваща запалване, с двойни сензори, следящи температурата на мазнината
- Изцяло изолирана и затворена работна камера
- Панел за електронно управление с дисплей
- Минимална загуба на температура
- Без нужда от аспирация
- Работна температура до 190 °C
- **iQ 640 FES Carrousel** - с вградена пожарогасителна система

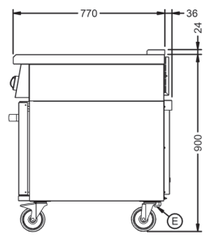
PHER02



PHER02 - Печка с електрическа фурна с вентилатор 4 kW, GN 1/1 съвместима и четири индукционни зони по 1,85 kW



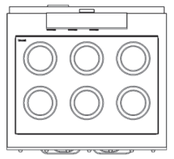


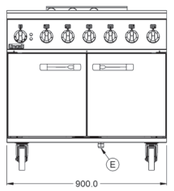


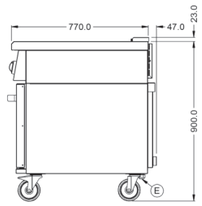
PHER01



PHER01 - Печка с електрическа фурна с вентилатор 6 kW, GN 1/1 съвместима и шест индукционни зони по 1,85 kW







Размери (мм): 600x805x900 / 900x817x923
Мощност: 11,4 kW / 17,1 kW / 400 V

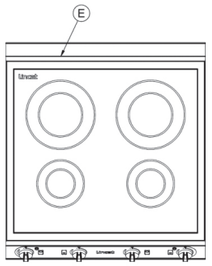
Компактна, но високопродуктивна електрическа печка с фурна и индукционна плоча.
Капацитет на фурната 3 x GN 1/1 или 6 x GN 1/1 (**PHER01**), в които готвите едновременно, благодарение на вградения вентилатор.
Работна температура от 50°C до 250°C.
Една или две (**PHER01**) врати с отваряне настрани, за да не заемат място.
Здрава индукционна плоча с дебелина на витрокерамиката 6 мм.
Четири или шест (**PHER01**) индукционни зони с мощност по 1,85 kW.
При нужда от по-голяма мощност половината от зоните могат да работят на 3 kW за 10 мин, докато останалите не работят.
Размерът на индукционните намотки е Ø 190 мм всяка.
Печката е изработена изцяло от неръждаема стомана с четири колела, 2 от които със спирачки.
2 години гаранционна поддръжка

2 години гаранция

Серия BUFFET

IH42
Индукционен котлон





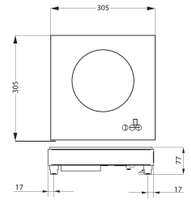
Размери (мм): 600x654x115
Мощност: 6 kW / 230 V
Размер на индукционната намотка:
Ø 180 мм / Ø 120 мм

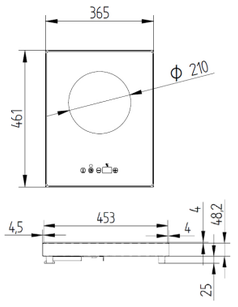
Индукционен котлон с четири индивидуални зони - 2x1 kW и 2x2 kW с ръчно управление. Разполага с 6 мм усилен стъклокерамичен плот, корпусът е изработен от неръждаема стомана, размери на задните индукционни намотки Ø 180 мм и Ø 120 мм на предните.

Мощност: 6 kW/ 230 V

ARIC 2200 / NRIC 2800
Котлон индукционен, настолен







Размери (мм): 305x305x110 / 365x460x110
Мощност: 2,2 kW / 2,8 kW / 230 V
Размер на индукционната намотка:
Ø 180 мм / Ø 210 мм

Настолен индукционен котлон с корпус от неръждаема стомана и витрокерамична плоча, която предлага бързо загряване и висока ефективност при готвене. Електронно управление с touch панел, прави уреда лесен и удобен за употреба
• Една индукционна зона.
• 9-степенна регулация на мощността от 100 до 2200 W (**ARIC 2200**)
• 12-степенна регулация на мощността от 150 до 2800 W (**NRIC 2800**)
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• С включен захранващ кабел.
• Филтър, лесен за почистване.

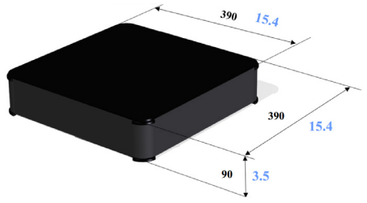
IE 300 B-S
Индукционен отоплител, настолен





IE 300 B-B / IE 300 C-B / IE 300 S-S





Размери (мм): 390x390x90
Мощност: 0,3 kW / 230 V
Размер на индукционната намотка:
Ø 210 мм

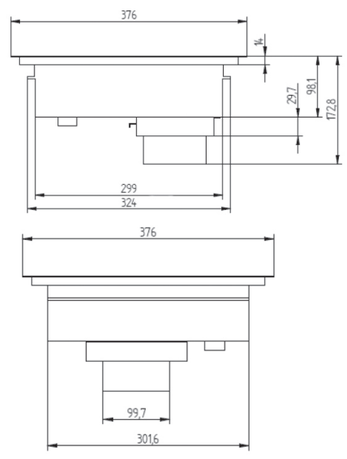
Настолен индукционен отоплител, с рамка от неръждаема стомана. Електронно управление с touch панел, прави уреда лесен и удобен за употреба
• Една индукционна зона.
• 12-степенна регулация на мощността до 300 W
• Възможност за включване до 4 уреда последователно
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• С включен захранващ кабел.
• Филтър, лесен за почистване.

2 години гаранция

Серия BUFFET

GL650DI / GL650DIR
Индукционен отоплител за вграждане, с рамка



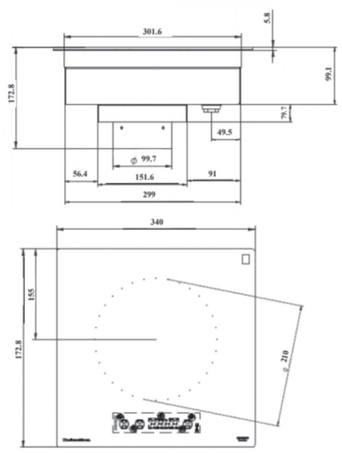


Размери (мм): 376x376x172,8
Мощност: 0,65 kW/230 V

Индукционен отоплител за вграждане, с 9-степенна регулация на температурата от 40°C до 90°C, размер на индукционната намотка ø 210 мм, таймер и лесен за почистване филтър. Индукцията е единствената система за готвене, при която нагряването е концентрирано в основата на самия съд за готвене, като по този начин се осъществява симбиоза между двете повърхности. Индукционното готвене е по-безопасно, тъй като стъклокерамичните плотове остават студени при допир и това спомага за по-лесното почистване, по-ниски температури в професионалната кухня и оттам по-малко използване на електрическа енергия за климатизация в помещението, много по-ниско потребление на енергия в сравнение с газ или електричество, по-лесно адаптиране на различни диаметри на съдове за готвене и по-бързо достигане на необходимата работна температура. **GL650DI** е с вградено управление, а **GL650DIR** с изнесено.

GL650FL / GL650FLR
Индукционен отоплител за вграждане



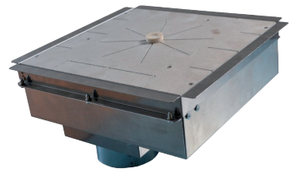


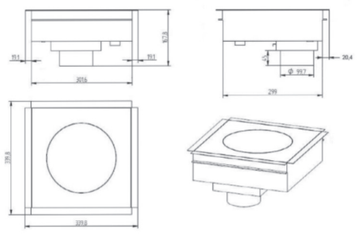
Размери (мм): 376x376x172,8
Мощност: 0,65 kW/230 V

Индукционен отоплител за вграждане, с 9-степенна регулация на температурата от 40°C до 90°C, размер на индукционната намотка ø 210 мм, таймер и лесен за почистване филтър. Индукцията е единствената система за готвене, при която нагряването е концентрирано в основата на самия съд за готвене, като по този начин се осъществява симбиоза между двете повърхности. Индукционното готвене е по-безопасно, тъй като стъклокерамичните плотове остават студени при допир и това спомага за по-лесното почистване, по-ниски температури в професионалната кухня и оттам по-малко използване на електрическа енергия за климатизация в помещението, много по-ниско потребление на енергия в сравнение с газ или електричество, по-лесно адаптиране на различни диаметри на съдове за готвене и по-бързо достигане на необходимата работна температура. **GL650FL** е с вградено управление, а **GL650FLR** с изнесено.

INDUC-STONE
Индукционен отоплител за вграждане под плот







Размери (мм): 340x340x168
Мощност: 0,65 kW/230 V

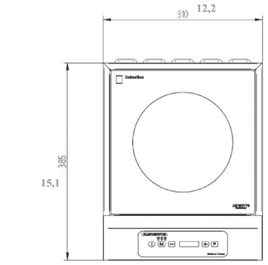
Индукционен отоплител за вграждане под плот, 20-степенна регулация на температурата от 40°C до 90°C, размер на индукционната намотка ø 210 мм, изнесено управление, таймер, измиващ се филтър, подложка. Подходяща за плотове с дебелина от 4 до 20 мм, направени от камък, кварц, керамика или бетон.

2 години гаранция

Серия GEOLINE

GLN 1500 / GLN2500 GLN3000 / GLN3500





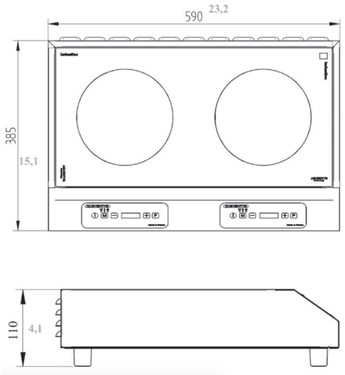
Размери (мм): 310x385x82
Мощност: 1,5 kW / 2,5 kW / 3 kW / 3,5 kW / 230 V

Компактен настолен индукционен котлон, с корпус от неръждаема стомана с витрокерамична плоча, която предлага бързо загряване. Разполага с електронно управление с touch панел и таймер с дигитален дисплей. Лесен за почистване и употреба.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Една индукционна зона.
• Регулация на мощността от 50 до 1500 W / 2500 W / 3000 W / 3500 W (в зависимост от модела).
• В съответствие с европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Touch панел за управление.
• Филтър, лесен за почистване.

GLN2 3000 S / GLN2 3500 S

Котлон индукционен, настолен



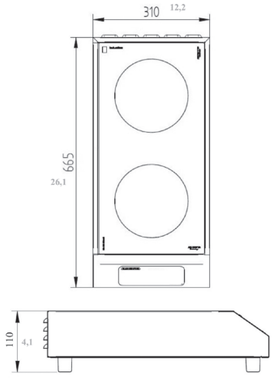


Размери (мм): 590x385x82
Мощност: 3 kW / 3,5 kW / 230 V

Настолен индукционен котлон, с корпус от неръждаема стомана с витрокерамична плоча, която предлага бързо загряване. Разполага с две независими индукционни зони, електронно управление с touch панел за всяка и таймер с дигитален дисплей.
• Лесен за почистване и употреба.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Две независими индукционни зони.
• Регулация на мощността от 50 до 3000 W.
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Touch панел за управление.
• С включен захранващ кабел.
• Филтър, лесен за почистване.

GLN2 3000 F / GLN2 3500 F





Размери (мм): 310x665x82
Мощност: 3 kW / 3,5 kW / 230 V

Настолен индукционен котлон, с корпус от неръждаема стомана с витрокерамична плоча, която предлага бързо загряване. Разполага с две независими индукционни зони, електронно управление с touch панел за всяка и таймер с дигитален дисплей. Зоните на котлона са разположени една зад друга, за максимална оптимизация на работната площ. Лесен за почистване и употреба.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Две независими индукционни зони.
• Регулация на мощността от 50 до 3000 W .
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Touch панел за управление.
• С включен захранващ кабел.
• Филтър, лесен за почистване.

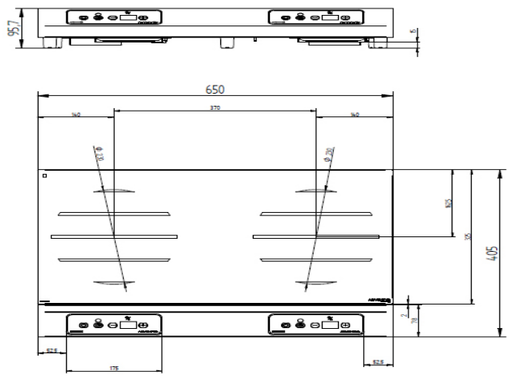
2 години гаранция

Серия GEOLINE

GL2 5000 S / GL2 6000 S / GL2 7000 S

Котлон индукционен, настолен





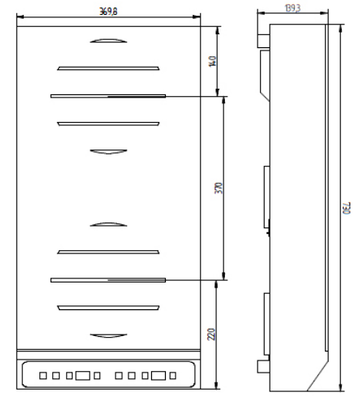
Размери (мм): 650x405x96 /
Мощност: 5 kW / 6 kW / 7 kW / 230 V
Размер на индукционната намотка : 2 x 230 мм

Настолен индукционен котлон, с корпус от неръждаема стомана с витрокерамична плоча, която предлага бързо загряване. Разполага с две независими индукционни зони, електронно управление с touch панел за всяка и таймер с дигитален дисплей
. Лесен за почистване и употреба.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Две независими индукционни зони.
• Регулация на мощността от 50 до 5000 W / 6000 W / 7000 W (в зависимост от модела).
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Touch панел за управление.
• С включен захранващ кабел.
• Филтър, лесен за почистване.

GL2 5000 F / GL2 6000 F / GL2 7000 F

Котлон индукционен, настолен





Размери (мм) : 370x730x138
Мощност : 5 kW / 6 kW / 7 kW / 230 V
Размер на индукционната намотка : 2 x 210 мм

Настолен индукционен котлон, с корпус от неръждаема стомана с витрокерамична плоча, която предлага бързо загряване. Разполага с две независими индукционни зони, електронно управление с touch панел за всяка и таймер с дигитален дисплей. Зоните на котлона са разположени една зад друга, за максимална оптимизация на работната площ. Лесен за почистване и употреба.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Две независими индукционни зони.
• Регулация на мощността от 50 до 5000 W / 6000 W / 7000 W (в зависимост от модела).
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Touch панел за управление.
• С включен захранващ кабел.
• Филтър, лесен за почистване.

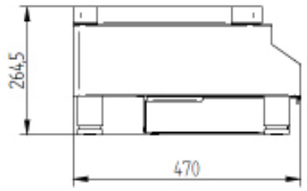
2 години гаранция

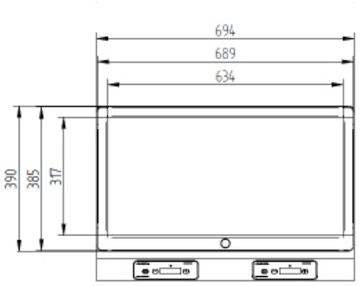
Серия GEOLINE

GLP 6000 / GLP 8000

Скара тип плоча, индукционна, настолна







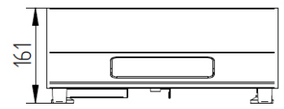
Размери (мм): 694x470x265
Мощност: 6 kW /230 V / 8 kW / 400 V
Работна площ: 688x384 мм

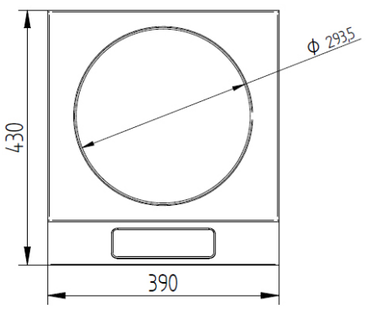
Настолна индукционна скара, тип плоча с корпус от неръждаема стомана и повърхност от многопластов композитен материал, за да се избегне загаряне и залепване на храната.
Плочите разполагат с две индукционни зони и с отделно електронно управление с Touch панел за всяка зона и таймер с дисплей.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Две независими индукционни зони.
• Работна температура от 60° до 250° C
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Touch панел за управление.
• С включен захранващ кабел.
• Филтър, лесен за почистване.

GLW 3000 / GLW 3500

Котлон индукционен,
с извита индукционна зона, настолен







Размери (мм): 429x390x156
Мощност: 3 kW / 3,5 kW / 230 V

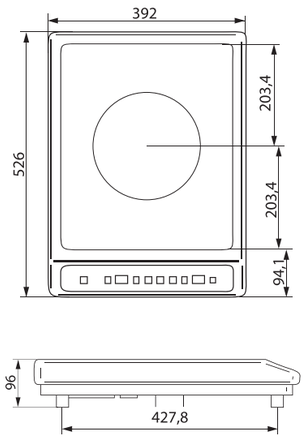
Настолен индукционен котлон с корпус от неръждаема стомана и витрокерамична извита уок зона. Електронно touch управление и таймер с дигитален дисплей. Лесен за почистване и употреба.
Уредът е в комплект с уок тиган.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Една индукционна зона.
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Touch панел за управление.
• С включен захранващ кабел.
• Филтър, лесен за почистване.

2 години гаранция

Серия BIOLINE

BRIC 3000 / BRIC 3600





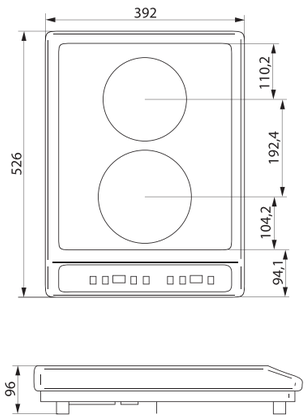
Размери (мм): 392x526x96
Мощност: 3 kW / 3,6 kW / 230 V
Размер на индукционната намотка: 265 мм

Настолен индукционен котлон, с корпус от неръждаема стомана с витрокерамична плоча, която предлага бързо загряване. Разполага електронно управление с touch панел и таймер с дигитален дисплей. Предварително са зададени две настройки за готвене.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Една индукционна зона.
• Възможност за заключване на панела за управление.
• Регулация на мощността от 25 до 3000 W /3600 W (в зависимост от модела).
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Touch панел за управление.
• С включен захранващ кабел.
• Филтър, лесен за почистване.

B2RIC 3000 / B2RIC 3600

Котлон индукционен, настолен





Размери (мм): 392x526x96
Мощност: 3 kW / 3,6 kW / 230 V

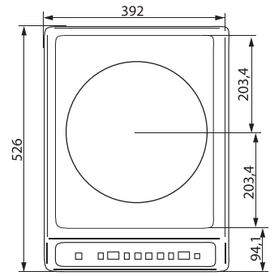
Настолен индукционен котлон, с корпус от неръждаема стомана с витрокерамична плоча, която предлага бързо загряване. Дава възможност за използване на индукционните зони като две малки или една голяма, в зависимост от предпочитанията и нуждите. Разполага с електронно управление с touch панел за всяка зона и таймер с дигитален дисплей. Лесен за почистване и употреба.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Една голяма или две малки индукционни зони.
• Регулация на мощността от 25 до 3000 W /3600 W (в зависимост от модела).
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Touch панел за управление.
• С включен захранващ кабел.
• Филтър, лесен за почистване.

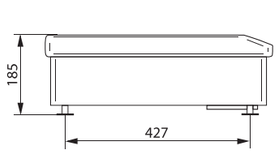
2 години гаранция

Серия BIOLINE

BTIC 6000
Котлон индукционен, настолен





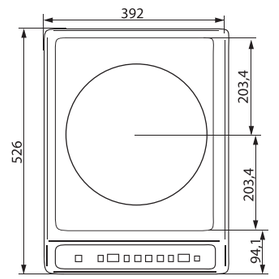


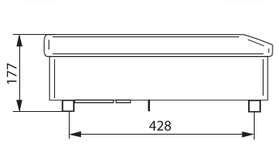
Размери (мм): 392x526x180
Мощност: 6 kW / 400 V

Настолен индукционен котлон с корпус от неръждаема стомана и витрокерамична плоча, която предлага бързо загряване. Разполага с електронно управление с touch панел и таймер с дигитален дисплей. Предварително са зададени три настройки за готвене. Лесен за почистване и употреба.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Една индукционна зона.
• Регулация на мощността от 25 до 6000 W (в зависимост от модела).
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Touch панел за управление.
• С включен захранващ кабел.
• Филтър, лесен за почистване.

BWIC 3000 / BWIC 3600
BTWIC 4000 / BTWIC 6000
BTWIC 7000
Котлон индукционен с извита уок зона, настолен





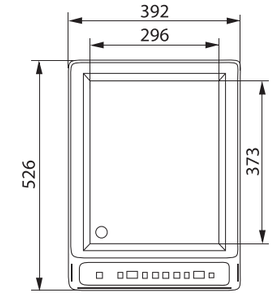


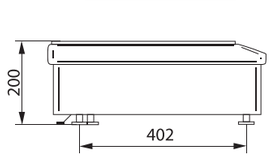
Размери (мм): 392x526x236 / 392x526x177
Мощност: 3 kW /3,6 kW/ 230 V / 4 kW /6 kW / 7 kW /400 V

Настолен индукционен котлон, с корпус от неръждаема стомана и витрокерамична извита уок зона. Разполага с електронно touch управление и таймер с дигитален дисплей. Лесен за почистване и употреба. Уредът е в комплект с уок тиган.
BWIC3000/BWIC3600 - монофазен, с регулация на мощността от 25 до 3000 W / 3600 W (в зависимост от модела).
BTWIC4000/BTWIC6000 - трифазен, с регулация на мощността от 25 до 4000 W /6000 W (в зависимост от модела).
• Корпус от неръждаема стомана.
• Една индукционна зона.
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Touch панел за управление.
• С включен захранващ кабел.
• Филтър, лесен за почистване

BGIC 3000 / BGIC 3600
Скара тип плоча, индукционна, настолна







Размери (мм): 392x526x200
Мощност: 3 kW / 3,6 kW / 230 V

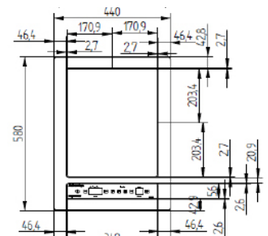
Настолна индукционна скара, тип плоча, с корпус от неръждаема стомана и повърхност от многопластов композитен материал, за да се избегне загаряне и залепване на храната. Разполага с електронно управление с touch панел и таймер с дигитален дисплей. Предварително са зададени три настройки за готвене. Уредът е лесен за почистване и употреба.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Работна температура от 50° до 280° C
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Touch панел за управление.
• С включен захранващ кабел.
• Филтър, лесен за почистване.

2 години гаранция

Серия BUILT IN BIOLINE

DRIC 3000 / DRIC 3600
Котлон индукционен, за вграждане



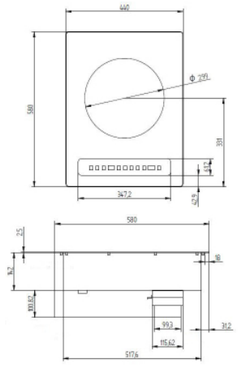


Размери (мм): 440x580
Мощност: 3 kW / 3,6 kW / 230 V

Индукционен котлон за вграждане с рамка от неръждаема стомана и витрокерамична плоча, която предлага бързо загряване. Разполага с електронно управление с touch панел и таймер с дигитален дисплей. Предварително са зададени две настройки за готвене.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Една индукционна зона.
• Възможност за заключване на панела за управление.
• Регулация на мощността от 25 до 3000 W /3600 W (в зависимост от модела).
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Touch панел за управление.
• С включен захранващ кабел.
• Филтър, лесен за почистване.

DWIC 3000 / DWIC 3600
Котлон индукционен с извита уок зона, за вграждане



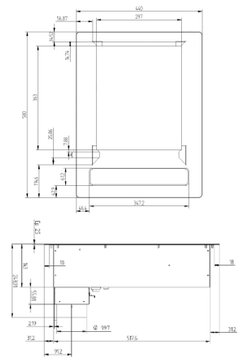


Размери (мм): 440x580
Мощност: 3 kW / 3,6 kW / 230 V

Индукционен котлон за вграждане с рамка от неръждаема стомана и витрокерамична извита уок зона. Разполага с електронно управление с touch панел и таймер с дигитален дисплей. Предварително са зададени две настройки за готвене. Лесен за почистване и употреба. Уредът е в комплект с уок тиган.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Една индукционна зона.
• Регулация на мощността от 25 до 3000 W /3600 W (в зависимост от модела).
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Touch панел за управление.
• С включен захранващ кабел.
• Филтър, лесен за почистване.

DGIC 3000 / DGIC 3600
Скара, тип плоча, индукционна, за вграждане





Размери (мм): 440x580
Мощност: 3 kW / 3,6 kW / 230 V

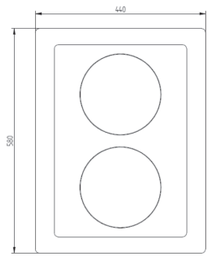
Индукционна скара, тип плоча за вграждане с рамка от неръждаема стомана и повърхност от многопластов композитен материал, за да се избегне загаряне и залепване на храната. Разполага с електронно управление с touch панел и таймер с дигитален дисплей. Предварително са зададени три настройки за готвене. Уредът е лесен за почистване и употреба.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Работна температура от 50° до 280°C
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Touch панел за управление.
• С включен захранващ кабел.
• Филтър, лесен за почистване.

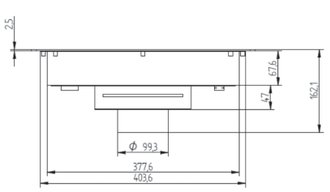
2 години гаранция

Серия BUILT IN BIOLINE

D2IC 6000 / D2IM 6000







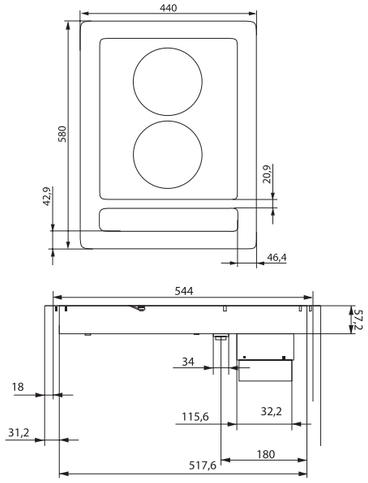
Размери (мм): 440x580x162
Мощност: 6 kW / 230 V

Индукционен котлон за вграждане с рамка от неръждаема стомана и витрокерамична плоча, която предлага бързо загряване. Разполага с електронно управление с touch панел или ръчно управление.
Предварително са зададени три настройки за готвене.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Две индукционни зони.
• Възможност за заключване на клавиатурата.
• Регулация на мощността до 3000 W за всяка зона
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Панел за управление.
• С включен захранващ кабел.
• Филтър, лесен за почистване.

D2RIC 3000 / D2RIC 3600

Котлон индукционен, за вграждане



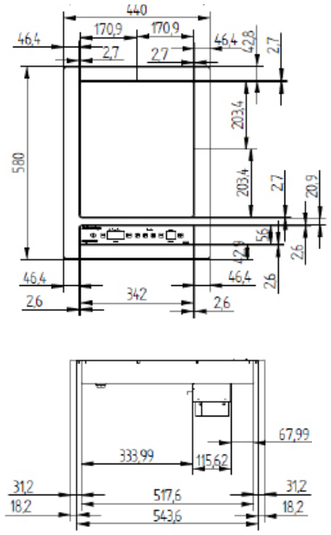


Размери (мм): 440x580
Мощност: 3 kW / 3,6 kW / 230 V

Индукционен котлон за вграждане с рамка от неръждаема стомана и витрокерамична плоча, която предлага бързо загряване. Дава възможност за използване на индукционните зони като две малки или една голяма, в зависимост от предпочитанията и нуждите. Разполага с електронно управление с touch панел за всяка зона и таймер с дигитален дисплей. Лесен за почистване и употреба.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Една голяма или две малки индукционни зони.
• Регулация на мощността от 25 до 3000 W /3600 W (в зависимост от модела).
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Touch панел за управление.
• С включен захранващ кабел.
• Филтър, лесен за почистване.

DTIC 6000





Размери (мм): 440x580
Мощност: 6 kW / 400 V

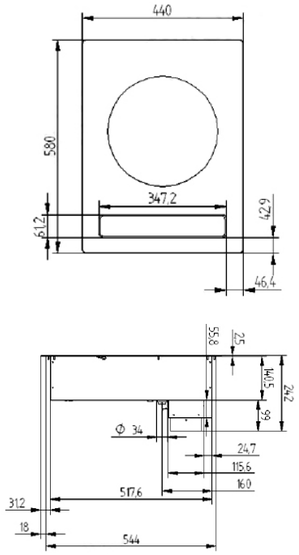
Индукционен котлон за вграждане с рамка от неръждаема стомана и витрокерамична плоча, която предлага бързо загряване. Разполага с електронно управление с touch панел и таймер с дигитален дисплей. Предварително са зададени три настройки за готвене.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Една индукционна зона.
• Регулация на мощността от 25 до 6000 W.
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Touch панел за управление.
• С включен кабел.
• Филтър, лесен за почистване.

2 години гаранция

Серии BUILT IN BIOLINE & GEOLINE

DTWIC 7000





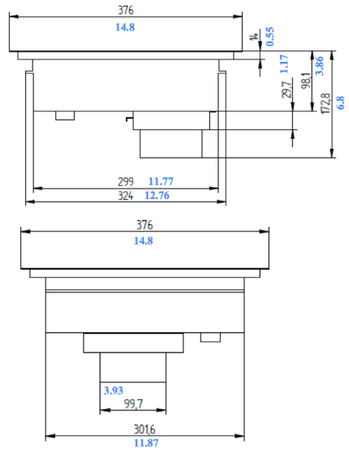
Размери (мм): 440x580
Мощност: 7 kW / 400 V

Индукционен котлон за вграждане с рамка от неръждаема стомана и витрокерамична извита yok зона. Разполага електронно управление с touch панел и таймер с дигитален дисплей. Предварително са зададени три настройки за готвене. Лесен за почистване и употреба. Уредът е в комплект с yok тиган.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Една индукционна зона.
• Регулация на мощността от 25 до 7000 W.
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Touch панел за управление.
• С включен кабел.
• Филтър, лесен за почистване.

GL 3000 DI / GL 3000 DIR

Котлон индукционен, за вграждане



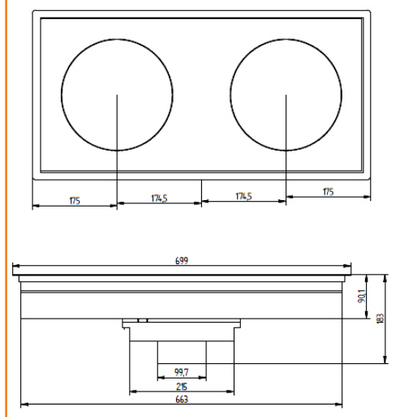


Размери (мм): 376x376
Мощност: 3 kW/230 V

Индукционен котлон за вграждане, с корпус от неръждаема стомана и витрокерамична плоча, която предлага бързо загряване. С електронно touch управление с таймер с дигитален дисплей. Модел **GL 3000 DIR** е с изнесено управление.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Една индукционна зона.
• Възможност за заключване на панела за управление.
• Регулация на мощността от 25 до 3000 W.
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Touch панел за управление.
• С включен кабел.
• Филтър, лесен за почистване.

GL2 3000 DIR / GL2 5000 DIR GL2 6000 DIR / GL2 7000 DIR





Размери (мм): 699x350
Мощност: 3 kW / 5 kW / 6 kW / 7 kW / 230 V

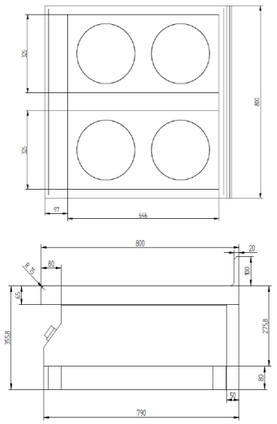
Индукционен котлон за вграждане, с корпус от неръждаема стомана и витрокерамична плоча, която предлага бързо загряване. Разполага с електронно touch управление за всяка зона и таймер с дигитален дисплей. Лесен за почистване и употреба. Може да се вгради както по дължина, така и по-ширина, в зависимост от наличното пространство и предпочитанията.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Две индукционни зони.
• Регулация на мощността от 25 до 3000 W /5000 W / 6000 W / 7000 W (в зависимост от модела).
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Touch панел за управление.
• С включен кабел.
• Филтър, лесен за почистване.

Серия HEAVY DUTY

2 години гаранция

MO2I 8000 / MO2I 12000
MO4I 16000 / MO4I 24000
Котлон индукционен, настолен



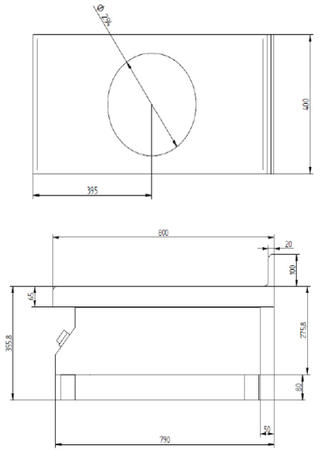


Размери (мм): 400x800x350
Мощност: 8 kW / 12 kW / 400 V
Размер на индукционната намотка (мм): 2x230

Настолен индукционен котлон, с корпус от неръждаема стомана с витрокерамична плоча, която предлага бързо загряване. Електронно управление, две независими индукционни зони, разположени една зад друга за максимална оптимизация на работната площ. Лесен за почистване и употреба.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Витрокерамична плоча с дебелина 6 мм.
• Две независими индукционни зони.
• Четиристепенна регулация на мощността от 50 до 8000 W /12000 W (в зависимост от модела).
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Филтър, лесен за почистване.

MOWI
Котлон индукционен с извита уок зона, настолен

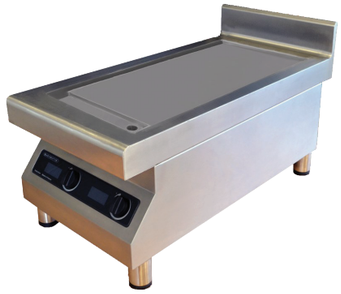


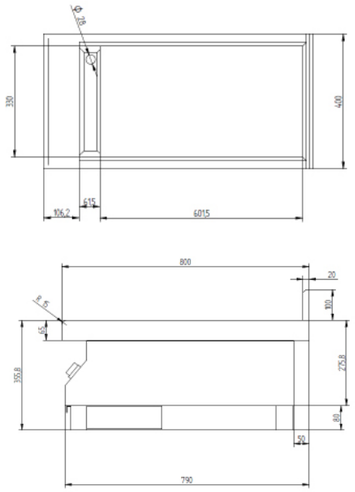


Размери (мм): 800x400x350
Мощност: 7 kW / 400 V
Размер на индукционната намотка (мм): 280

Настолен индукционен котлон, с корпус от неръждаема стомана витрокерамична извита уок зона. Разполага с електронно управление.
Уредът е в комплект с уок тиган.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Филтър, лесен за почистване.

MOP2I
Скара, тип плоча, индукционна, настолна





Размери (мм): 800x400x350
Мощност: 8 kW / 400 V
Работна площ (мм): 326x598

Скара, тип плоча, индукционна, настолна с корпус от неръждаема стомана, работна повърхност от многопластов композитен материал. Две независими индуционни зони. Електронно управление. Работна температура от 60°C до 275 °C.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Отговаря на европейските стандарти за безопасност на електрическите уреди.
• Филтър, лесен за почистване.

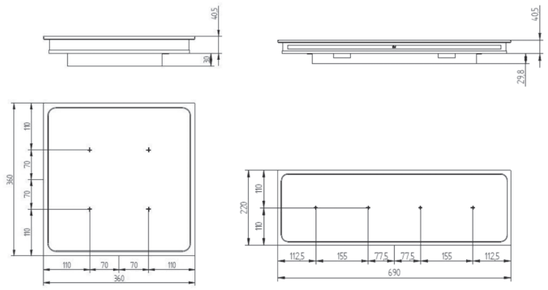
2 години гаранция



Серия INDUC-NOLIMIT

KNL4 / KNL4 S

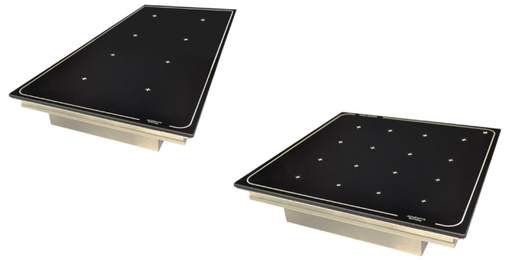




Размери (мм): 360x360x70 ./ 690x220x70
Мощност: 8 kW / 400 V

Котлон индукционен, за вграждане Multi Zone Induc-NoLimit, ръчно управление, дисплей.
• измиващ се филтър
• съвместим с TerraWatt & Sicotronic енергиен оптимизатор
KNL4 - 4 зони с 30-степенна регулация на мощността от 25 до 2000 W всяка
• работна площ 360x360 мм
KNL4 S - 4 зони с 30-степенна регулация на мощността от 25 до 2000 W всяка
• работна площ 690x220 мм

KNL8 / KNL16



Размери (мм): 360x690x70 / 690x690x70
Мощност: 16 kW / 32 kW / 400 V

Котлон индукционен, за вграждане Multi Zone Induc-NoLimit, ръчно управление, дисплей.
• измиващ се филтър
• съвместим с TerraWatt & Sicotronic енергиен оптимизатор
KNL8 - 8 зони с 30-степенна регулация на мощността от 25 до 2000 W всяка
• работна площ 360x690 мм
KNL16 - 16 зони с 30-степенна регулация на мощността от 25 до 2000 W всяка
• работна площ 690x690 мм



Електронен температурен контрол


Програмируем дисплей


Адаптивно пържене


Мениджмънт на фритюрната мазнина


Екологичен режим


Гравитачна филтрираща система


Мениджмънт на данните


Вертикално навит нагревател


Контрол на алергените

Touch

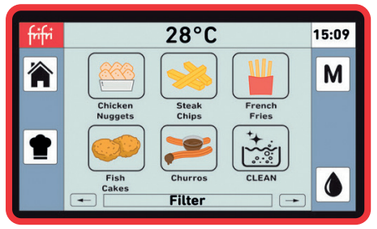
Опции:


xFri ©
Помпа за филтрираната мазнина

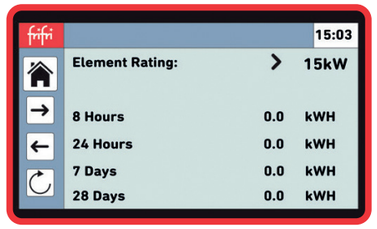

LiftFri ©
Автоматичен асансьор за кошницата


SOLAS
Монтаж в подвижни кухни

За тези, които управляват най-натоварените професионални кухни и отказват да правят компромис с качеството, **Touch** е най-новият помощник, който ще ви помага да приготвяте качествена храна всеки път.



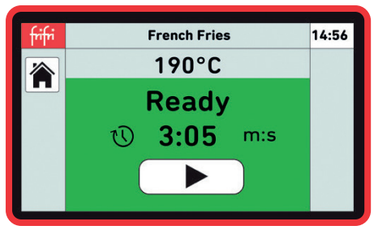
Интуитивно управление с 4,8“ QPad дисплей, 24 предварително запаметени програми



Енергиен мениджмънт – показва подробно използваната енергия по дни и часове



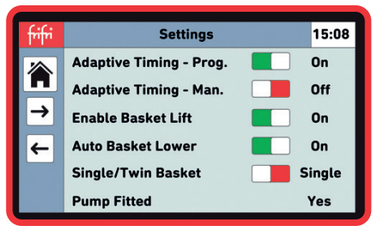
Софтуерен ъпдейт с USB – инвестиция в бъдещето на вашия бизнес



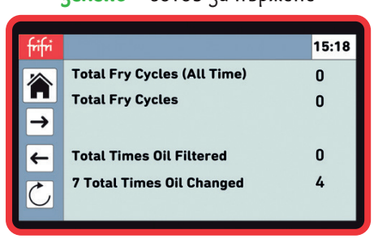
Цветен статус –
червено - внимание,
оранжево - загряване на мазнината,
зелено - готов за пържене



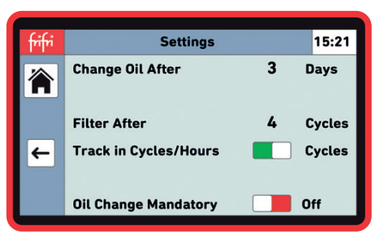
Екологичен режим – не спестява само електроенергия, но и удължава живота на мазнината



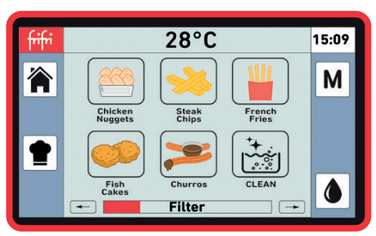
Адаптивно пържене – автоматично променя времето за пържене според количеството храна



Мениджмънт на данни – съхранява данни за работата на уреда, цикли на филтриране, възможност за копиране на програми чрез USB



Мениджмънт на фритюрната мазнина – менюто ви дава пълен контрол на най-скъпия текущ разход в професионалния фритюрник



Асистент за състоянието на фритюрната мазнина

2 години гаранция

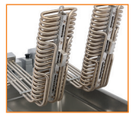
Touch 422 / Touch 622 / Touch 633

Електрически фритюрници с 2 или 3 вани, свободно стоящи

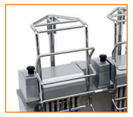







Мощни вертикално навити нагреватели

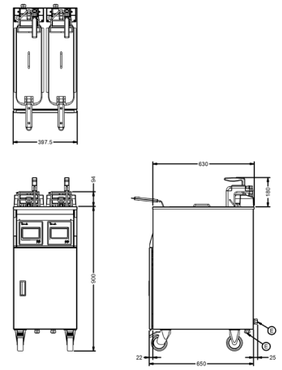

Гравитачен филтър за всяка вана


LiftFri ©
асансьор


xFri ©
помпа

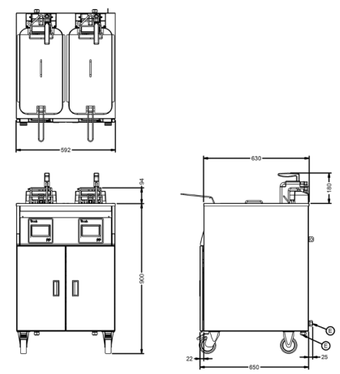

Колела 4 броя

Touch 422 - Електрически фритюрник, свободно стоящ с капацитет 2 x 7,5 ÷ 2 x 9 л, производителност 36-44 кг/ч
Touch 622 - Електрически фритюрник, свободно стоящ с капацитет 2 x 12,5 ÷ 2 x 14,5 л, производителност 53 кг/ч
Touch 633 - Електрически фритюрник, свободно стоящ с капацитет 3 x 7,5 ÷ 3 x 9 л, производителност 54-60 кг/ч



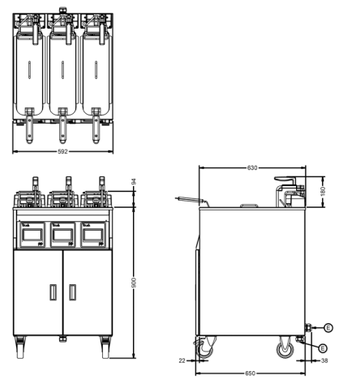
Touch 422

Размери (мм): 397,5x650x994
Мощност: 22 kW / 400 V



Touch 622

Размери (мм): 592x650x994
Мощност: 30 kW / 400 V



Touch 633

Размери (мм): 592x650x994
Мощност: 27 kW / 400 V

Електрически фритюрници от серията **Touch** са свободно стоящи или за вграждане с капацитет от 7,5 л до 14,5 л за вана с изключително прецизен електронен контрол на температурата +/-1°C, позволяващ качество на храната и удължен живот на мазнината. Изключително лесни за употреба и почистване, благодарение на крана за източване на мазнината и специалната защита от проникване на вода по време на почистване. Изработени са от неръждаема стомана AISI 304. Разполагат със студена зона, термостат от 30°C до 90°C и прецизен електронен контрол.
Гравитачен система за филтриране на мазнината с неръждаема цедка и полимерен филтър.
Електронно управление с 4,8“ QPad дисплей, 24 предварително запаметени програми, включващи цикъл против втвърдяване на мазнини, два защитни термостата.

Опции:
xFri © - помпа за филтрираната мазнина, позволяваща безопасно изпомпване и на гореща мазнина
LiftFri © - автоматичен асансьор за кошницата
• различни кошници
• колела 4 броя, две със спирачки

2 години гаранция

Touch 211 / Touch 311 / Touch 412

Електрически фритюрници с 1 вана, свободно стоящи

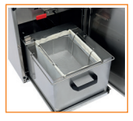




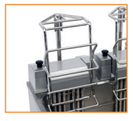




Мощен вертикално навит нагревател



Гравитачен филтър



LiftFri ©
асансьор

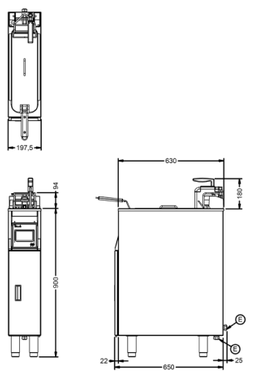


xFri ©
помпа



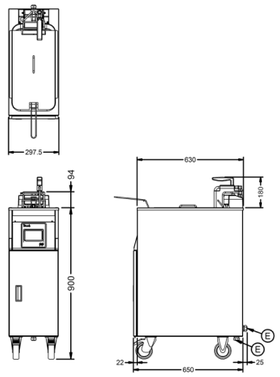
Колела 4 броя

Touch 211 - Електрически фритюрник, свободно стоящ с капацитет 7,5 ÷ 9 л, производителност 18-22 кг/ч
Touch 311 - Електрически фритюрник, свободно стоящ с капацитет 12,5 ÷ 14,5 л, производителност 28,5-32 кг/ч
Touch 412 - Електрически фритюрник, свободно стоящ с капацитет 17 ÷ 20,5 л, производителност 36-44 кг/ч



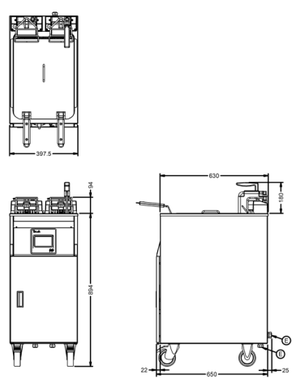
Touch 211

Размери (мм): 197,5x650x994
Мощност: 11 kW / 400 V



Touch 311

Размери (мм): 297,5x650x994
Мощност: 15 kW / 400 V



Touch 412

Размери (мм): 397,5x650x994
Мощност: 22 kW / 400 V

Електрически фритюрници от серията **Touch** са свободно стоящи или за вграждане, единични, с капацитет от 7,5 л до 20,5 л с изключително прецизен електронен контрол на температурата +/-1°C, позволяващ качество на храната и удължен живот на мазнината. Изключително лесни за употреба и почистване, благодарение на крана за източване на мазнината и специалната защита от проникване на вода по време на почистване. Изработени са от неръждаема стомана AISI 304. Разполагат със студена зона, термостат от 30°C до 90°C и прецизен електронен контрол.
Гравитачен система за филтриране на мазнината с неръждаема цедка и полимерен филтър.
Електронно управление с 4,8“ QPad дисплей, 24 предварително запаметени програми, включващи цикъл против втвърдяване на мазнини, два защитни термостата.

Опции:
xFri © - помпа за филтрираната мазнина, позволяваща безопасно изпомпване и на гореща мазнина
LiftFri © - автоматичен асансьор за кошницата
• различни кошници
• колела 4 броя, две със спирачки

2 години гаранция

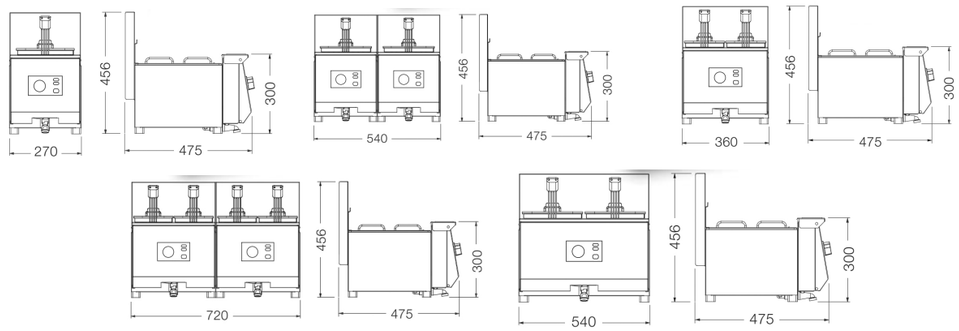
PROFI +6/ PROFI +6+6
PROFI +8/ PROFI +8+8/ PROFI + 10

Електрически фритюрници, настолни





PROFI +6 - Настолен електрически фритюрник с една кошница с капацитет 7 литра, производителност 14 кг/ч
PROFI +6+6 - Настолен електрически фритюрник с две кошници с капацитет 2x7 литра, производителност 28 кг/ч
PROFI +8 - Настолен електрически фритюрник с една кошница с капацитет 9,5 литра, производителност 22 кг/ч
PROFI +8+8 - Настолен електрически фритюрник с две кошници с капацитет 2x9,5 литра, производителност 44 кг/ч
PROFI +10 - Настолен електрически фритюрник с една кошница с капацитет 15 литра, производителност 25 кг/ч



PROFI +6/PROFI +6+6

Размери (мм): 270x475x455/ 540x475x455
Мощност: 4.6 kW/400V / 9.2 kW/ 400 V

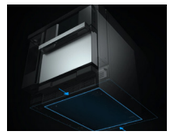
PROFI +8/PROFI +8+8/PROFI +10

Размери (мм): 360x475x455/720x475x455/540x475x455
Мощност: 6,9 kW/400V/ 13,8 kW/400 V/ 9,2 kW/400 V

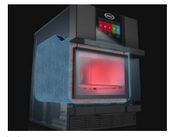
Електрически фритюрници от серията **Profi+** са настолни, единични и двойни с капацитет от 7 л до 15 л с прецизен електронен контрол +/- 1°C, даващ доказано качество на храната и удължаващ живота на мазнината.
Изключително лесни за употреба и почистване, благодарение на крана за източване на мазнината и специалната защита от проникване на вода по време на почистване.
Изработени са от неръждаема стомана AISI 304.
Разполагат със студена зона, термостат от 150°C до 190°C и прецизен електронен контрол.
Ръчно управление, два защитни термостата и кран за източване на мазнината.
Влагоустойчив и прахоустойчив с рейтинг IP23.

Аксесоари: допълнителни кошници

SPEED.Compact™ ECO / SPEED.Compact™ Power


Дъно с дълбочина само 60 см

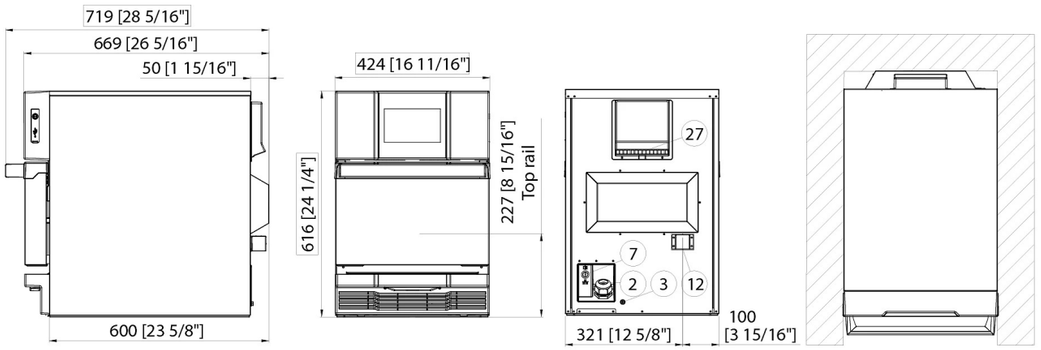

9,5" Touch дисплей


Минерална изолация за пестене на енергия




Маслоуловителна тава


Аксесоар за лесно управление на течностите



Размери (мм): 424x719x616
Мощност: 3,6 kW / 230 V / 6 kW / 400V
Капацитет: 1 300x300 мм
Работна температура: 30°C ÷ 280°C

SPEED.Compact™ е Plug & Play уред с вградена филтрираща система, без нужда от аспирация
Електронно управление с 9,5" Touch дисплей, памет за програми с 9 стъпки всяка
SPEEDUNOX вградени 384 програми за бързо готвене
ADAPTIVE.Cooking™ технология за постоянно контролиране на температура и влажност
SMART.Preheating технология за бързо подгряване на фурната, отчитаща моментното и състояние
SMART.Energy функция, която разпознава липсата на храна и активира режим на готовност
SPEED.Plus технология за генериране микровълни и равномерното им разпределяне в цялата камера
CLICK&COOK стартиране на любими програми за готвене директно от екрана с едно докосване
DDC – Data Driven Cooking технология за мониторинг на конвектомати в реално време и анализиране на данни през интернет
Вградени Wi-Fi и USB за пренос на програми и HACCP данни
Включена 1 тава 300x300 мм

2 години гаранция

Цвят по избор


Черен


Шампанско


Мерло


Синьо-зелен

CiBO



Аксесоари

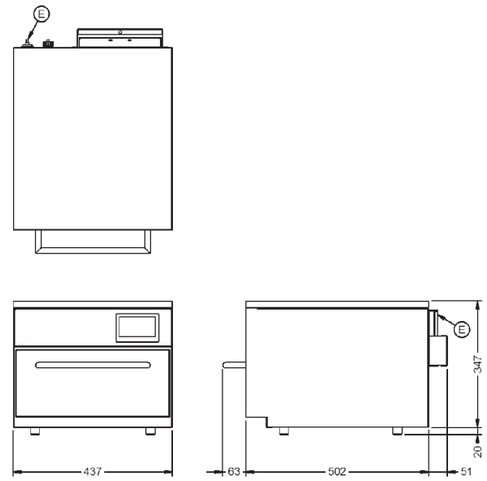

Гастронорм GN 2/3 за печене


Лопата


Решетка GN 2/3


Тефлоново фолио

Революционна фурна за бързо готвене без използването на микровълни, подходяща за по-леки храни с акцент върху качеството. Заведения, в които може да бъде незаменим помощник - кафенета, бързи закуски, малки магазини, супермаркети, ресторанти, хотели, кетъринг.
Какво може да приготвя: пресни, охладени или замразени храни, сандвичи, питки, пица, гофрети, палачинки, тестени изделия, яйца, пиле, месо, риба, картофени резени, гриловане, печене, препичане, претопляне.





Размери (мм): 437x616x367
Мощност: 2,7 kW / 230 V

Фурна за бързо готвене, комбинирана конвекторна технология с грил и долен нагревател. GN 2/3 съвместима, изключително компактна и подходяща за помещения с ограничено място. Регулация на работната температурата от 30°C до 290°C. Корпусът и вратата са изработени от неръждаема стомана. Разполага с възможност за избиране и комбиниране на конвектора, грила и долния нагревател. Електронно управление със 4,3"сензорен екран и възможност за запаметяване на 24 програми с 4 стъпки всяка и трансфер на програми чрез USB порт. Обем на камерата 12 л (340x335x95 мм). Фурната е в комплект с тава, тефлоново фолио, решетка, лопата и USB. Позволява поставянето на още една фурна върху нея,както и монтиране към стена.
Като опция се предлага комплект за поставяне на две фурни една върху друга и стенна стойка.

CM1099A / CM1089A
Един магнетрон






Лесно почистване на неръждаемата стомана

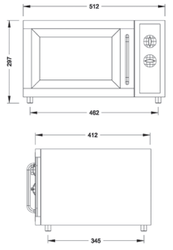

Голяма готварска площ


Лесен за смяна филтър


Два магнетрона


Дисплей, показващ кога трябва до бъде сменен филтъра


Електронно управление, с памет за 20 програми (**CM1089A**)



Размери (мм): 517x412x297
Мощност: 1,6 kW / 230 V
Капацитет: 26 л
Микровълнова мощност: 1100 W

Микровълнови фурни, подходящи за малки заведения, ресторанти, павилиони, офиси, стаи за персонал. Изработени са от висококачествени компоненти, които ще продължат работа при усилена употреба за продължително време и бързо достигат максимална мощност. Тези микровълнови фурни предлагат и голяма готварска площ, което прави възможно приготвянето на няколко ястия едновременно. Електронният модел е снабден с памет за 20 програми.
• Неръждаема стомана отвън и отвътре.
• Подходяща за приготвяне на няколко ястия едновременно.

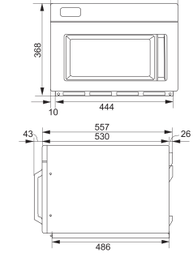
MJ26A6051AT/EU
MJ26A6053AT/EU
MJ26A6091AT/EU
MJ26A6093AT/EU
Два магнетрона





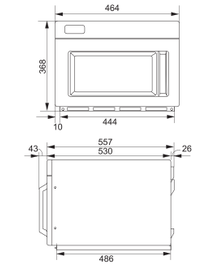






Размери (мм): 464x577x368
Мощност: 3,0 kW / 230 V
Капацитет: 26 л
Микровълнова мощност: 1500 W

Микровълнова фурна за една или повече порции. Подходящи за малки пъбове, ресторанти, бюфети, столови. Изработена от неръждаема стомана отвън и отвътре. Двойният магнетрон, с който е снабдена, гарантира по-бързо приготвяне на храната, като едновременно с това, разпределя топлината равномерно. Електронният модел е снабден с памет за 50 програми.
• Неръждаема стомана отвън и отвътре.
• Два магнетрона.
• Подходяща за приготвяне на няколко ястия едновременно.
• GN 2/3 съвместима.



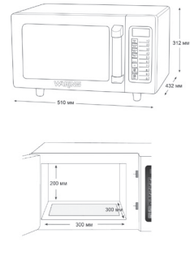
Размери (мм): 464x577x368
Мощност: 3,2 kW / 230 V
Капацитет: 26 л
Микровълнова мощност: 1850 W

Микровълнова фурна подходяща за места, където скоростта на приготвяне на ядането е от съществено значение - заведения за бързо хранене , ресторанти с голям оборот на посетители, магазини с голям оборот на клиенти, кетъринг компании. Разполага с два магнетрона за по-бързо и ефективно готвене и разпределяне на топлината равномерно. Електронният модел е снабден с памет за 50 програми.
• Неръждаема стомана отвън и отвътре.
• Два магнетрона.
• Подходяща за приготвяне на няколко ястия едновременно.
• GN 2/3 съвместима.

WMO90E
Един магнетрон







Размери (мм): 510x432x312
Мощност: 1 kW / 230 V
Капацитет: 18 л

Микровълнова фурна, **Medium duty**
• капацитет 18 литра
• размер на камерата 300x300x200 мм
• електронно управление
• памет за 100 програми с 10 бързи бутона
• 3 стъпки за всяка програма
• 5 нива на мощност
• 1 магнетрон
• възможност за поставяне една върху друга

NE-1027/NE-1037
Един магнетрон





NE-1643 / NE-1653
NE-2143-2 / NE-2153-2
Два магнетрона





NE-1840/NE-2140
NE-1880/NE-3240
Четири магнетрона

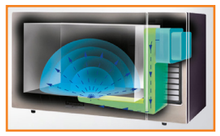




NE-C1475
С два магнетрона, конвекция и грил



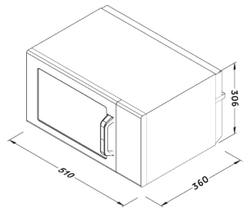




Различни варианти с един, два или четири магнетрона

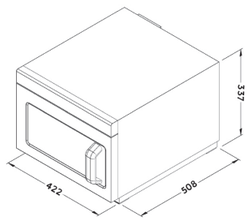


Допълнителен плот за работа на 2 нива



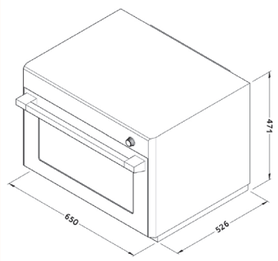
Размери (мм): 510x360x306
Мощност: 1,49 kW / 230 V
Капацитет: 22 л
Размер на камерата (мм): 330x330x200
Микровълнова мощност: 1000 W

Микровълнова фурна с ръчно или електронно управление
• памет за 20 програми
• 3 нива на мощност (**NE-1027**)
• размразяване
• самодиагностика (**NE-1037**)



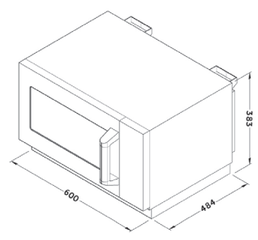
Размери (мм): 422x508x337
Мощност: 2,59 kW / 3,16 kW / 230 V
Капацитет: 18 л
Размер на камерата (мм): 330x310x175
Микровълнова мощност: 1600 W / 2100 W

Микровълнова фурна с ръчно или електронно управление
• памет за 30 програми
• 3 нива на мощност (**NE-2153-2**)
• размразяване
• допълнителен керамичен плот за работа на 2 нива (**NE-2143-2, NE-2153-2**)
• самодиагностика
• функция Hold (**NE-2153-2**)
• възможност за поставяне една върху друга
• измиващ се филтър



Размери (мм): 650x526x471
Мощност: 3,2 kW / 3,65 kW / 230 V/ 4,96 kW / 400 V
Капацитет: 44 л
Размер на камерата (мм): 535x330x250
Микровълнова мощност: 1800 W / 2100 W / 3200 W

Микровълнова фурна с ръчно или електронно управление
• памет за 16 програми
• 3 нива на мощност
• размразяване
• допълнителен керамичен плот за работа на 2 нива
• GN 1/1 съвместима
• самодиагностика
• функция Hold (**NE-1880**)
• измиващ се филтър



Размери (мм): 600x484x383
Мощност: 3,3 kW / 230 V
Капацитет: 30 л
Размер на камерата (мм): 406x336x217
Микровълнова мощност: 1350 W

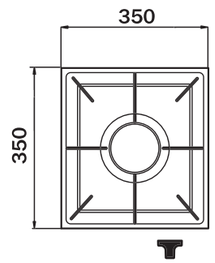
Фурна за бързо готвене, с комбинирана технология - конвекторна, микровълнова и грил
• електронно управление
• памет за 99 програми
• 4 нива на мощност
• размразяване
• кварцов грил 1840/1500 W
• горещ въздух 1800 W (100°C-250°C)
• SD карта
• самодиагностика
• функция Hold
• измиващ се филтър

CF PARKER BIG7001...
Котлон газов с една горелка





Възможност за поръчка на ринг за Уок тиган



Размери (мм): 350x350x170
Мощност:
F7 - 3 kW
F8 - 4,5 kW
F9 - 6,5 kW

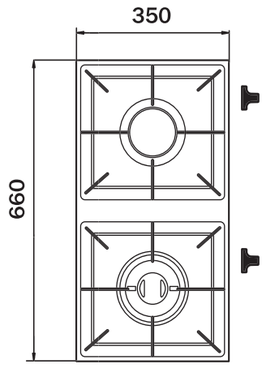
Газов котлон с една горелка, изработен от неръждаема стомана 18/10. Компактните му размери го правят подходящ за кухни с ограничено пространство. Уредът работи с всякакъв вид газ. Разполага с една горелка.
• Защитна термодвойка.
• Пилотен пламък.
• Предпазен клапан.

CF PARKER BIG7002...
Котлон газов с две горелки





Защитна термодвойка



Размери (мм): 660x350x170
Мощност:
L1 - 11 kW / L4 - 13 kW
L2 - 7,5 kW / L5 - 9 kW
L3 - 9,5 kW / L6 - 6 kW

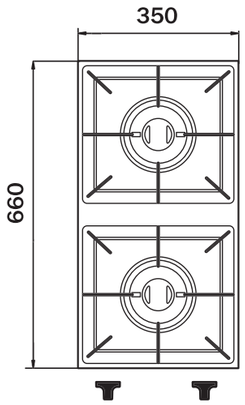
Газов котлон, изработен от неръждаема стомана 18/10. Уредът работи с всякакъв вид газ. Разполага с две горелки с независимо управление.
При модел **CF PARKER BIG7002L1** горелките са с мощност - 4,5 kW и 6,5 kW
А при модел **CF PARKER BIG7002L4** и двете са по 6,5 kW.
• Защитна термодвойка.
• Пилотен пламък.
• Предпазен клапан.

CF PARKER BIG7002...
Котлон газов с две горелки





Мощни горелки с различни диаметри



Размери (мм): 350x660x170
Мощност:
F1 - 11 kW / F4 - 13 kW
F2 - 7,5 kW / F5 - 9 kW
F3 - 9,5 kW / F6 - 6 kW

Газов котлон, изработен от неръждаема стомана 18/10. Двете му горелки са разположени една зад друга, с цел оптимизиране на пространството. Уредът работи с всякакъв вид газ. Разполага с две горелки, с различна мощност.
• Защитна термодвойка.
• Пилотен пламък.
• Предпазен клапан.

CF PARKER BIG5001...
Котлон газов с една горелка

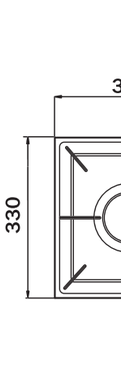




Подвижни части за лесно почистване



С възможност за поръчка на ринг за Уок тиган



Размери (мм): 315x330x170
Мощност:
L1 - 3,5 kW
L2 - 2,5 kW

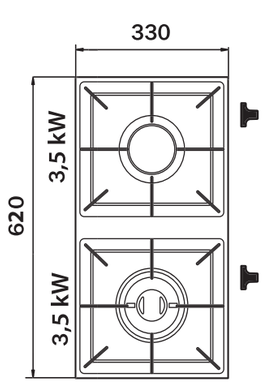
Газов котлон, изработен от неръждаема стомана 18/10. Уредът работи с всякакъв вид газ. Разполага с една горелка, с мощност 2,5 или 3,5 kW и независимо управление.
• Защитна термодвойка.
• Пиезо запалване.
• Сертифицирани за употреба в кухненски пространства.

CF PARKER BIG5002
Котлон газов с две горелки





Удобна регулация на температурата

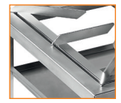


Размери (мм): 330x620x170
Мощност:
L1 - 7 kW
L2 - 5 kW
L3 - 6 kW

Газов котлон, изработен от неръждаема стомана 18/10. Уредът работи с всякакъв вид газ. Разполага с две горелки, всяка от които с мощност - 3,5 kW и независимо управление.
• Защитна термодвойка.
• Пиезо запалване.
• Сертифицирани за употреба в кухненски пространства.

CF PARKER SP6050L
Котлон газов с една горелка, свободностоящ

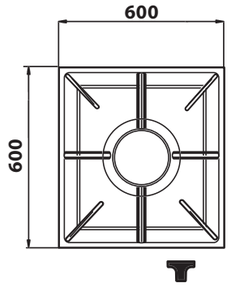




Лесен достъп за почистване и поддръжка



Допълнителна стойка



Размери (мм): 600x600x500
Мощност: 14 kW / Газ

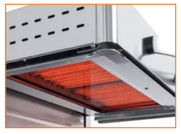
Газов котлон, изработен от неръждаема стомана 18/10. Уредът работи с всякакъв вид газ. Разполага с една горелка, с мощност - 14 kW.
• Защитна термодвойка.
• Пилотен пламък.
• Предпазен клапан.

QSET40/0CB / QSE40/0CB / QSET60/0CB / QSE60/0CB
SE40/0CB / SE60/0CB / SE80/0

2 години гаранция

Саламандър, електрически





Ултра бързи нагреватели **QSET/ QSE**



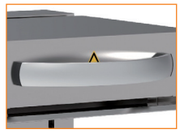
Отделно управление за всяка зона и таймер



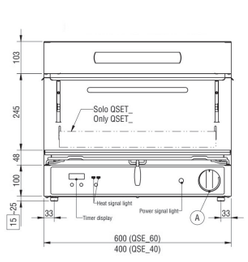
Ръчно управление **SE**

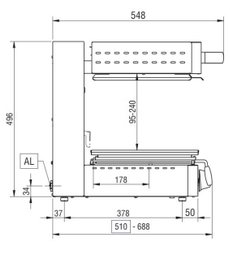


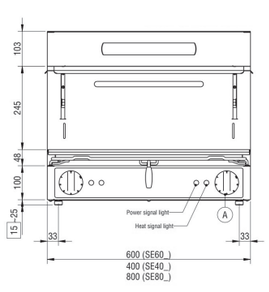
Детектор за посуда

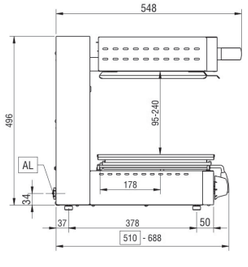


Ергономична топлоизолирана дръжка









Размери (мм): 400x548x500 / 600x548x500 / 800x548x500
Мощност: 2 kW / 4 kW / 230 V / 6 kW / 400 V

Електрически Ultrarapid **(QSET/ QSE)** контактни саламандри с ултра бързи инфрачервени нагреватели, позволяващи достигане на температура за готвене само за 20 секунди (5 секунди след първото включване). По този начин не се налага уреда да се оставя включен, когато не се използва, това спестява и много разходи за енергия.
Моделите **QSET** са с таймер и детектор за посуда - включват автоматично при поставяне на чиния или тава.
Classic (SE) моделите са със същите изчистен дизайн, надежност, функционалност и висока производителност с бързи нагреватели.

- Изработени изцяло от неръждаема стомана със заоблени ъгли за лесно почистване
- Подвижна контактна глава за регулиране на интензитета на нагряване
- Две зони с независимо управление, модели ...60/...80
- Гастронорм GN 1/1 съвместими, модели ...60/...80
- Тава с решетка

Опция: Стойка за стена

Подходящи за:
- Гратени от зеленчуци/риба/миди
- Запичане на лазаня/канелони/пайове
- Гриловане или довършване на хамбургери/стекове/котлети
- Карамелизиране или довършване на десерти
- Поддържане на топли ястия преди издаване

QSEF1/0 / SEF1/0 / QSEF2/0 / SEF2/0
SEL1/0CB / SEL2/0CB / SG

2 години гаранция

Саламандър, електрически / газов













Ултра бързи нагреватели **QSEF**



Отделно управление за всяка зона



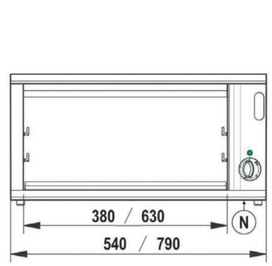
Ръчно управление

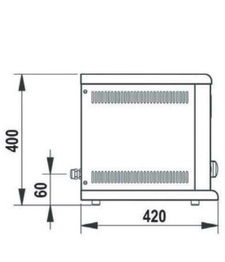


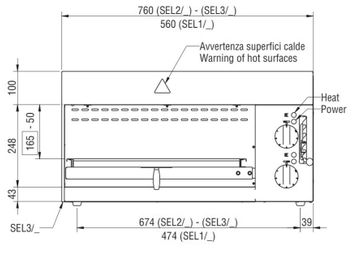
Подвижна тава с решетка на 6 нива **SEL**

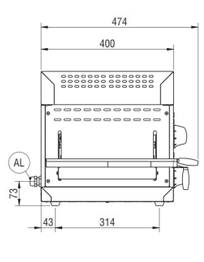


Пиезо запалване **SG**









Размери (мм): 540x400x390 / 790x400x390 / 550x400x350 / 750x400x350 / 750x400x460
Мощност: 2 kW / 230 V / 4 kW / 400 V / 7,4 kW / газ

Електрически **Ultrarapid (QSEF)** саламандри с ултра бързи нагреватели и **Classic (SEF)** моделите са затворени от 3 страни и с подвижни решетки на 3 нива.
Моделите **SEL** са с подвижна тава с решетка на 6 нива и удобни за работа и от две страни.
Газовия модел **SG** е с подвижна тава с решетка на 6 нива, пиезо запалване и удобен за работа от две страни.

- Изработени изцяло от неръждаема стомана
- Подвижна решетка на 3 нива **QSEF/ SEF**
- Подвижна тава с решетка на 6 нива за регулиране на интензитета на нагряване **SEL/ SG**
- Две зони с независимо управление, модели ...2
- Гастронорм GN 1/1 съвместими, модели ...2

- Опция: Стойка за стена

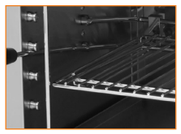
SE40S / SE70S / SE40M / SE70M

Саламандър, електрически





Независимо управление на зоните на двойните модели



Подвижни наклонени водачи на модели **SE40M** и **SE70M**



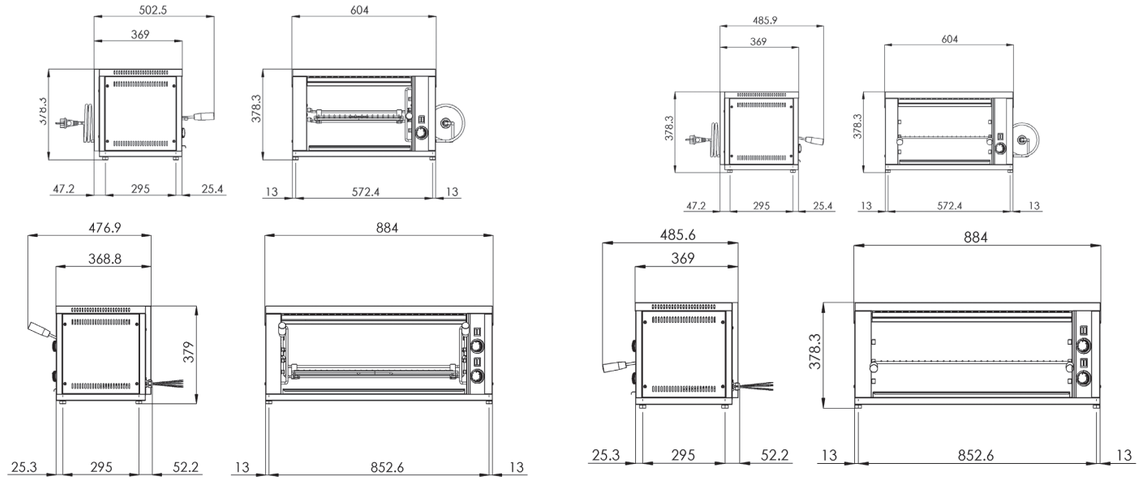
Фиксирани водачи при модели **SE40S** и **SE70S**



Възможност за махане на задния панел

Електрически саламандър, изработен от Incoloy 800 - термоустойчив материал. Задният панел е подвижен и може да бъде премахнат, така че да направи уреда преходен и това да не повлияе на готвенето. Предлагат се с една или с две зони на работа, всяка от които с независимо управление.

SE40S - саламандър с фиксирана скара с три нива на скарата.
SE70S - саламандър с фиксирана скара с три нива на скарата.
SE40M - саламандър с подвижна скара с четири нива на скарата.
SE70M - саламандър с подвижна скара с четири нива на скарата.



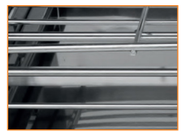
Размери (мм): 600x370x380 / 880x370x380
Мощност: 2,2 kW / 230 V / 4,4 kW / 400 V

- Изработен от термоустойчив издръжлив материал, лесен за почистване.
- Подвижен заден панел.
- Независимо управление на зоните.
- Фиксирани водачи при модели **SE40S** и **SE70S**.
- Подвижни наклонени водачи на модели **SE40M** и **SE70M**.

TO920GH / TO930GH / TO940GH / TO960GH

Тостер, електрически

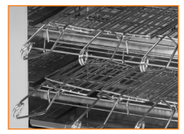




Тави за по-лесно почистване, поставени под решетките



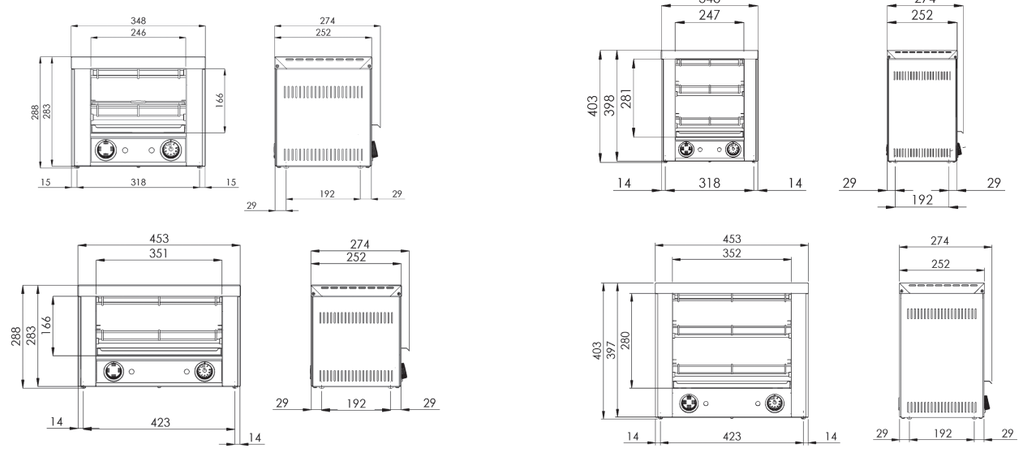
Независимо управление на нагревателите



Възможност за избор между решетки и щипки

Електрически тостери на едно или две нива, с възможност за избор между решетки или щипки за тост. Системата за управление дава възможност да се избере кои и колко от нагревателите да работят.

TO 920 GH - едно ниво, капацитет - два тоста, една решетка и две щипки.
TO 930 GH - едно ниво, капацитет - три тоста, една решетка и три щипки.
TO 940 GH - две нива, капацитет - четири тоста, две решетки и четири щипки.
TO 960 GH - две нива, капацитет - шест тоста, две решетки и шест щипки.



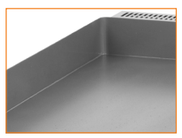
Размери (мм): 384x274x288 / 453x274x288 / 375x274x403 / 452x274x403
Мощност: 1,6 kW / 2 kW / 2,4 kW / 3 kW / 230 V

- Корпус от неръждаема стомана.
- Механичен термостат с прецизен контрол на температурата.
- Таймер.
- Индикаторни лампи, показващи кой нагревател е включен.
- Тави, поставени под решетките за по-лесно почистване.

FTH30G / FTHC30G / FTR30G / FTRC30G

Скара тип плоча, газова





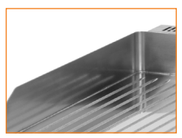
Незалепващо покритие



Пиезо запалване



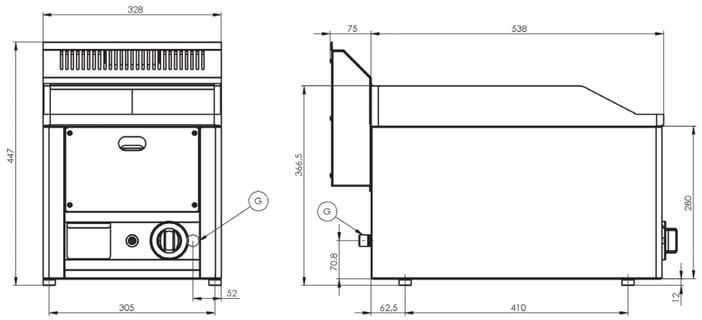
Съд за събиране на мазнините



Предпазен борд

Газови скари тип плочи за всички нужди, с перфектна топлопроводимост и дебелина 10 мм. Лесни за поддръжка уреди, с чекмедже за събиране на мазнините и защитен борд от три страни предпазващ от мазнина и улесняващ почистването.

FTH30G- стоманена плоча, гладка
FTHC30G – хромирана плоча, гладка
FTR30G - стоманена плоча, оребрена
FTRC30G - хромирана плоча, оребрена



Размери (мм): 330x600x220
Мощност: 4 kW / газ

- С улей за отвеждане на излишната мазнина.
- Регулация на температурата 50° C ÷ 300°C.
- Пиезо запалване.
- Незалепващо покритие.
- Плочите са херметическо запечатани, за да се предотврати възможност за просмукване на течности.

FTH60G / FTHC60G / FTHR60G / FTHRC60G

Скара тип плоча, газова





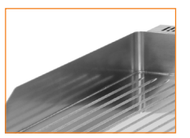
Възможност за комбинирана повърхност



Пиезо запалване



Съд за събиране на мазнините



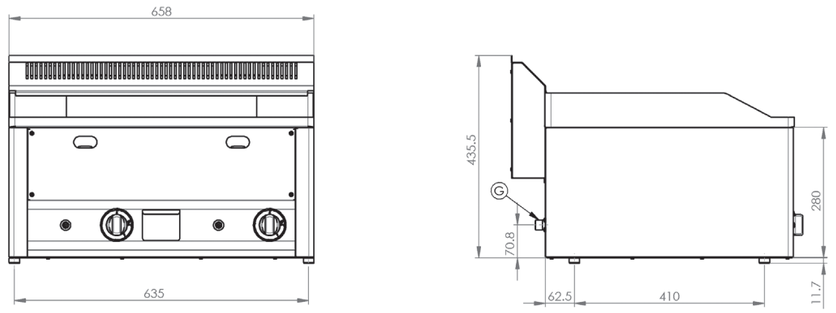
Предпазен борд



Независимо управление на всяка зона

Газови скари тип плочи за всички нужди с две нагревателни зони с независимо управление. Предлагат перфектна топлопроводимост и дебелина на плочата - 10 мм. Лесни за поддръжка уреди, с чекмедже за събиране на мазнините и защитен борд от три страни, предпазващ от мазнина и улесняващ почистването.

FTH60G - стоманена плоча, гладка.
FTHC60G - хромирана плоча, гладка.
FTHR60G - стоманена плоча, комбинирана – оребрена и гладка.
FTHRC60G - хромирана плоча, комбинирана – оребрена и гладка.



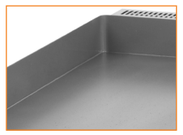
Размери (мм): 660x600x220
Мощност: 8 kW / газ

- С улей за оттичане на излишната мазнина.
- Регулация на температурата 50° C ÷ 300°C.
- Пиезо запалване.
- С хромирано незалепващо покритие, което не позволява смесването на аромати по време на готвене.
- Плочите са херметически запечатани, за да се предотврати възможност за просмукване на течности.

FTH30E / FTHC30E / FTR30E / FTRC30E

Скара тип плоча, електрическа





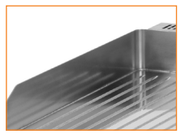
Незалепващо покритие



Индикаторна лампа, показваща коя зона е включена



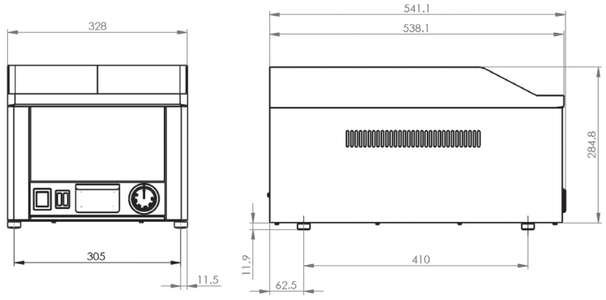
Съд за събиране на мазнините



Предпазен борд

Електрически скари тип плочи за всички нужди, с перфектна топлопроводимост и дебелина 10 мм. Лесни за поддръжка уреди, с чекмедже за събиране на мазнините и защитен борд от три страни, предпазващ от мазнина и улесняващ почистването.

FTH30E - стоманена плоча, гладка
FTHC30E – хромирана плоча, гладка
FTR30E - стоманена плоча, оребрена
FTRC30E - хромирана плоча, оребрена



Размери (мм): 330x600x220
Мощност: 3 kW / 230 V

- С улей за отвеждане на излишната мазнина.
- Регулация на температурата 50° C ÷ 300°C.
- Незалепващо покритие.
- Плочите са херметическо запечатани, за да се предотврати възможност за просмукване на течности.

FTH60E / FTHC60E / FTHR60E / FTHRC60E

Скара тип плоча, електрическа





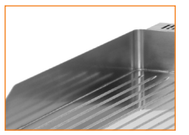
Възможност за комбинирана повърхност



Индикаторна лампа, показваща коя зона е включена



Съд за събиране на мазнините



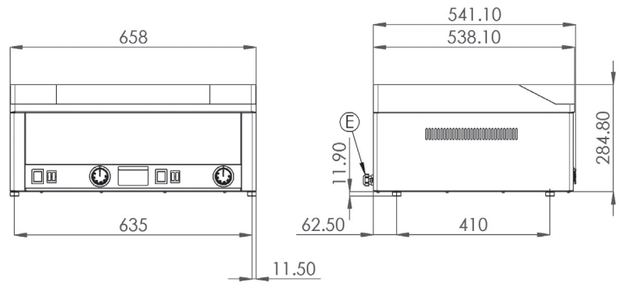
Предпазен борд



Независимо управление на всяка зона

Електрически скари тип плочи за всички нужди с две нагревателни зони с независимо управление. Предлагат перфектна топлопроводимост и дебелина на плочата - 10 мм. Лесни за поддръжка уреди, с чекмедже за събиране на мазнините и защитен борд от три страни, предпазващ от мазнина и улесняващ почистването.

FTH60E - стоманена плоча, гладка.
FTHC60E - хромирана плоча, гладка.
FTHR60E - стоманена плоча, комбинирана – оребрена и гладка.
FTHRC60E - хромирана плоча, комбинирана – оребрена и гладка.



Размери (мм): 660x600x220
Мощност: 6 kW / 400 V

- С улей за оттичане на излишната мазнина.
- Регулация на температурата 50° C ÷ 300°C.
- С хромирано незалепващо покритие, което не позволява смесването на аромати по време на готвене.
- Плочите са херметически запечатани, за да се предотврати възможност за просмукване на течности.

FTH90G / FTHC90G

Скара тип плоча, електрическа



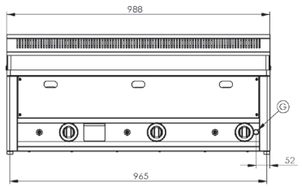




Пиезо запалване



Съд за събиране на мазнините



Размери (мм): 990x540x220
Мощност: 12 kW / газ

Газови скари тип плочи за всички нужди с две нагревателни зони с независимо управление. Предлагат перфектна топлопроводимост и дебелина на плочата - 10 мм. Лесни за поддръжка уреди, с чекмедже за събиране на мазнините и защитен борд от три страни, предпазващ от мазнина и улесняващ почистването.

FTH90G – стоманена плоча, гладка.
FTHC90G – хромирана плоча, гладка, с дебелина на хрома – 0,03мм.

- Улей за оттичане на излишната мазнина.
- Регулация на температурата 50° C ÷ 300°C.
- Пиезо запалване.
- С хромирано незалепващо покритие, което не позволява смесването на аромати по време на готвене.
- Плочите са херметически запечатани, за да се предотврати възможност за просмукване на течности.
- Независимо управление на всяка от трите нагревателни зони.

FTH90E / FTHC90E

Скара тип плоча, електрическа



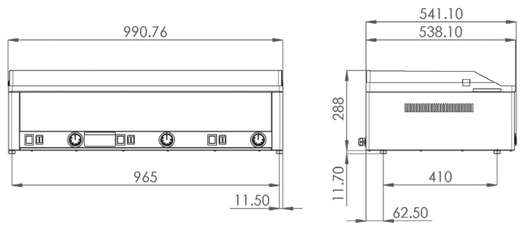




Независимо управление на всяка зона



Индикаторна лампа, показваща коя зона е включена



Размери (мм): 990x540x220
Мощност: 9 kW / 400 V

Електрически скари тип плочи за всички нужди с две нагревателни зони с независимо управление. Предлагат перфектна топлопроводимост и дебелина на плочата - 10 мм. Лесни за поддръжка уреди, с чекмедже за събиране на мазнините и защитен борд от три страни, предпазващ от мазнина и улесняващ почистването.

FTH90E – стоманена плоча, гладка.
FTHC90E – хромирана плоча, гладка, с дебелина на хрома – 0,03мм.

- Улей за оттичане на излишната мазнина.
- Регулация на температурата 50° C ÷ 300°C.
- С хромирано незалепващо покритие, което не позволява смесването на аромати по време на готвене.
- Плочите са херметически запечатани, за да се предотврати възможност за просмукване на течности.
- Независимо управление на всяка от трите нагревателни зони.

GL30G / GL30GS

Скара, газова тип “Lavarock”







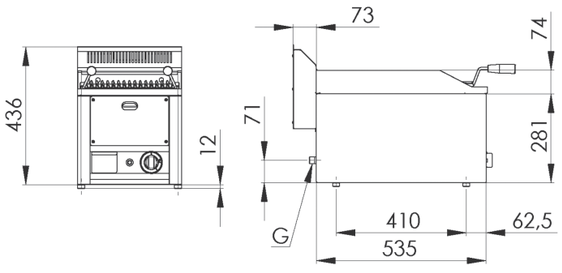
Две позиции на решетката



Пиезо запалване



Съд за събиране на мазнините



Размери (мм): 330x540x220
Мощност: 4 kW / 6,5 kW / Газ

Газова скара с вулканични камъни. Оборудвана с решетка за месо, с опция за решетка за риба. Подвижни горелки, улесняващи почистването. Скарата може се повдига и задържа в две позиции.

GL30G – 1 решетка, пиезо запалване, вместимост 5 кг вулканични камъни.
GL30GS – 1 решетка, мощна “U“ образна горелка за по-добро разпределение на топлината, пиезо запалване, вместимост 5 кг вулканични камъни.

- Съд за събиране на мазнината.
- Възможност за избор между средно-работна горелка и мощна “U“ образна горелка.
- С възможност за 2 позиции на скарата.
- Пиезо запалване.
- Предпазен борд, улесняващ почистването.

GL60G / GL60GS





Независимо управление на всяка зона



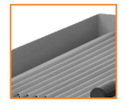
Две позиции на решетката



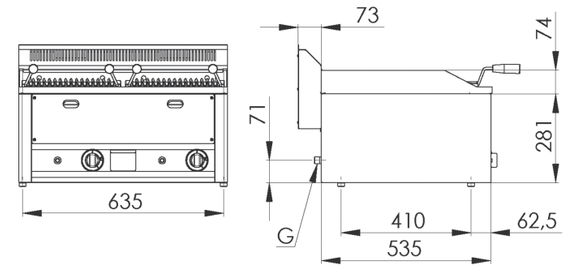
Съд за събиране на мазнините



Пиезо запалване



Предпазен борд



Размери (мм): 660x540x220
Мощност: 8 kW / 13 kW / Газ

Газова скара с вулканични камъни. Оборудвана с решетка за месо, с опция за решетка за риба. Подвижни горелки, улесняващи почистването. Скарата може се повдига и задържа в две позиции.

GL60G – 2 решетки, пиезо запалване, вместимост 5 кг вулканични камъни.
GL60GS - 2 решетки, мощна “U“ образна горелка за по-добро разпределение на топлината, пиезо запалване, вместимост 10 кг вулканични камъни.

- Съд за събиране на мазнината.
- Възможност за избор между средно-работна горелка и мощна “U“ образна горелка.
- С възможност за 2 позиции на скарата.
- Пиезо запалване.
- Предпазен борд, улесняващ почистването.

PS2010LB / PS2010RB / PM2015LB / PM2015RB

Скара тип плоча, електрически





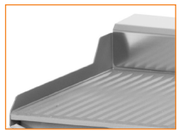
Улей, отвеждащ мазнините в съда за отпадъци



Индикаторна лампа, показваща коя зона е включена



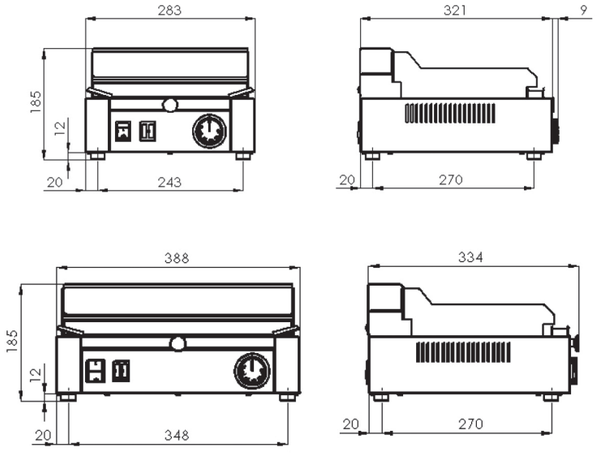
Съд за събиране на мазнините



Предпазен борд

Електрически скари тип плочи за всички нужди с перфектна топлопроводимост и двойна плоча с дебелина 8 мм. Изработени са от неръждаема стомана и композитен материал, за да се осигури бързо загряване. Всяка от двете работни зони разполага с независимо управление и термостат. Лесни за почистване уреди, благодарение на голямото чекмедже за събиране на отпадъци и мазнини, разположено под плочата.

PS2010LB – стоманена плоча, гладка.
PS2010RB – стоманена плоча, оребрена.
PM2015LB – стоманена плоча, гладка.
PM2015RB – стоманена плоча, оребрена.



Размери (мм): 304x322x182 / 387x322x182
Мощност: 1,2 kW / 1,8 kW / 230 V

- С улей за отвеждане на излишната мазнина.
- Регулация на температурата 50° C ÷ 300°C.
- Плочите са херметически запечатани, за да се предотврати възможност за просмукване на течности.

PD2020LB / PD2020RB / PD2020MB

Скара тип плоча, електрическа





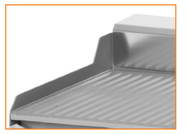
Улей, отвеждащ мазнините в съда за отпадъци



Индикаторна лампа, показваща коя зона е включена



Съд за събиране на мазнините



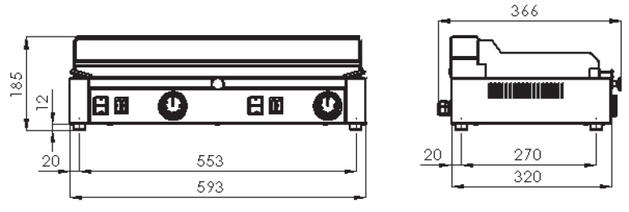
Предпазен борд



Независимо управление на всяка зона

Електрически скари тип плочи за всички нужди с перфектна топлопроводимост и двойна плоча с дебелина 8 мм. Изработени са от неръждаема стомана и композитен материал, за да се осигури бързо загряване. Всяка от двете работни зони разполага с независимо управление и термостат. Лесни за почистване уреди, благодарение на голямото чекмедже за събиране на отпадъци и мазнини, разположено под плочата.

PD2020LB – двойна стоманена плоча, гладка.
PD2020RB – двойна стоманена плоча, оребрена.
PD2020MB – двойна стоманена плоча, комбинирана – гладка и оребрена.



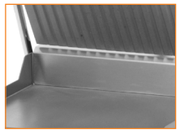
Размери (мм): 592x322x182
Мощност: 2,4 kW / 230 V

- С улей за отвеждане на излишната мазнина.
- Регулация на температурата 50° C ÷ 300°C.
- Плочите са херметически запечатани, за да се предотврати възможност за просмукване на течности.

PS2010L / PS2010R / PM2015L / PM2015R / PM2015LL / PM2015LTF

Контактни грилове





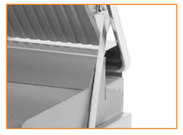
Възможност за комбинация на оребрена и гладка плоча



Улей, отвеждащ мазнините в съда за отпадъци



Съд за събиране на мазнините



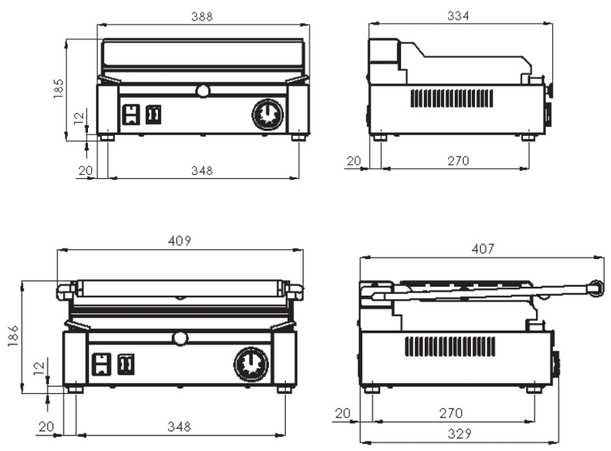
Здрав и устойчив механизъм на отваряне



Удобна дръжка за отваряне

Контактни грилове-тостери, изработени от неръждаема стомана и композитен материал, осигуряващ перфектна топлопроводимост и бързо загряване. Двойната плоча дава възможност за перфектно приготвяне на продукта от двете страни едновременно. Повърхността на двете плочи може да бъде както еднаква, така и комбинирана за по-различни нужди и решения при приготвянето на продуктите. Лесни за почистване и поддръжка уреди.

PS20010L - 2 плочи – горна оребрена и долна гладка, дебелина 8мм
PS2010R - 2 оребрени плочи, дебелина 8мм
PM2015L – две плочи – горна оребрена и долна гладка, дебелина 8мм
PM2015R – две оребрени плочи, дебелина 8мм
PM2015LL – две гладки плочи
PM2015LTF – две плочи с тефлоново покритие – горна оребрена, долна гладка



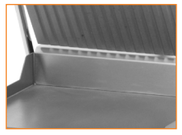
Размери (мм): 304x405x182 / 409x405x182
Мощност: 3 kW / 230 V

- Улей за отвеждане на излишната мазнина.
- Регулация на температурата 50° C ÷ 300°C
- Плочите са херметически запечатани, за да се предотврати възможност за просмукване на течности.

PD2020L / PD2020R / PD2020RSP / PD2020MSL / PD2020MSP

Контактни грилове





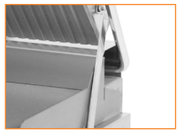
Възможност за комбинация на оребрена и гладка плоча



Улей, отвеждащ мазнините в съда за отпадъци



Съд за събиране на мазнините



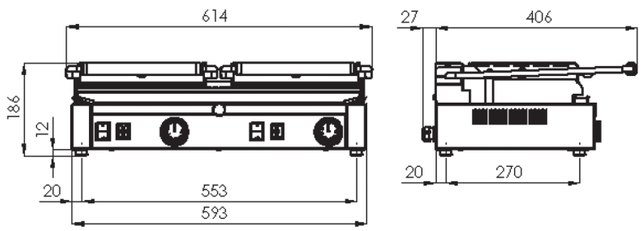
Здрав и устойчив механизъм на отваряне



Независимо управление на всяка зона

Контактни грилове-тостери, изработени от неръждаема стомана и композитен материал, осигуряващ перфектна топлопроводимост и бързо загряване. Двойната плоча дава възможност за перфектно приготвяне на продукта от двете страни едновременно. Повърхността на плочите може да бъде както еднаква, така и комбинирана за по-различни нужди и решения при приготвянето на продуктите. Тези модели предлагат и комбинации на една или две горни плочи, а всяка работна зона разполага с независимо управление. Лесни за почистване и поддръжка уреди.

PD2020L – двойни плочи – горна оребрена, долна гладка, с дебелина 8мм
PD2020R – двойни плочи – оребрени отгоре и отдолу, с дебелина 8мм
PD2020RSP – единична оребрена горна плоча за дясна ръка, двойна долна оребрена плоча, с дебелина 8мм
PD2020MSL – единична оребрена горна плоча за лява ръка, двойна долна гладка и оребрена, с дебелина 8мм
PD2020MSP - единична оребрена горна плоча за дясна ръка, двойна долна гладка и оребрена, с дебелина 8мм



Размери (мм): 614x405x182
Мощност: 4,8 kW / 6 kW / 400 V

- Улей за отвеждане на излишната мазнина.
- Регулация на температурата 50° C ÷ 300°C
- Плочите са херметически запечатани, за да се предотврати възможност за просмукване на течности.

FE04E / FE44E / FE74E

FE07E / FE77E

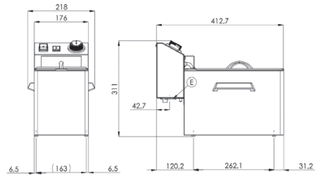
Фритюрници, електрически

FE07E/V / FE77E/V



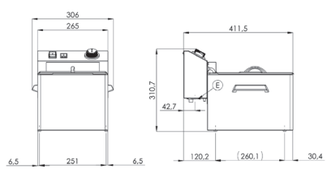


Независимо управление



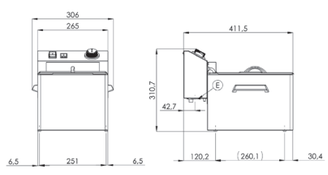


Индикаторни лампи





Кран за източване на мазнината



Размери (мм): 180x420x300 / 360x420x300
Мощност: 2,1 kW / 4,2 kW / 230 V

Електрически фритюрници с ергономични вътрешни форми, спомогащи за по-лесното почистване и поддръжка. Басейн, изработен от неръждаема стомана AISI 304. С възможност за регулиране на температурата чрез керамичен термостат.

FE04E – производителност 5 kг/ч, регулация на температурата 50°C ÷ 190°C, вместимост 5л.

FE44E - производителност 10 kг/ч, регулация на температурата 50°C ÷ 190°C, вместимост 2x5л.

FE74E - производителност 12 kг/ч, регулация на температурата 50°C ÷ 190°C, вместимост 5л + 8л.

- Предпазен термостат в керамичен корпус.
- Голямата площ на повърхността спомага намаляването на електрическото натоварване.
- Солидната конструкция на кошницата, студената зона отдолу и голямата повърхност подсигуряват по-дълъг живот на уреда.

Размери (мм): 270x420x300 / 540x420x300
Мощност: 3 kW /230 V / 6 kW / 400 V

Електрически фритюрници с ергономични вътрешни форми, спомогащи за по-лесното почистване и поддръжка. Басейн, изработен от неръждаема стомана AISI 304. С възможност за регулиране на температурата чрез керамичен термостат.

FE07E - производителност 7 kг/ч, регулация на температурата 50°C ÷ 190°C, вместимост 8л.

FE77E - производителност 14 kг/ч, регулация на температурата 50°C ÷ 190°C, вместимост 2x8л.

- Предпазен термостат в керамичен корпус
- Голямата площ на повърхността спомага намаляването на електрическото натоварване
- Солидната конструкция на кошницата, студената зона отдолу и голямата повърхност подсигуряват по-дълъг живот на уреда.

Размери (мм): 270x420x370 / 540x420x370
Мощност: 3 kW /230 V / 6 kW / 400 V

Електрически фритюрници с ергономични вътрешни форми, спомогащи за по-лесното почистване и поддръжка. Басейн, изработен от неръждаема стомана AISI 304. С възможност за регулиране на температурата чрез керамичен термостат.

FE07E/V - производителност 7 kг/ч, регулация на температурата 50° C ÷ 190°C, вместимост 8л., с кран за източване на мазнината.

FE77E/V - производителност 14 kг/ч, регулация на температурата 50° C ÷ 190°C, вместимост 2x8л., с кран за източване на мазнината.

- Кран за източване на мазнината
- Предпазен термостат в керамичен корпус
- Голямата площ на повърхността спомага намаляването на електрическото натоварване
- Солидната конструкция на кошницата, студената зона отдолу и голямата повърхност осигуряват по-дълъг живот на уреда.

FE04S / FE07S /FE44S / FE77S

FE07VT / FE77VT

Фритюрници Comfort line, електрически





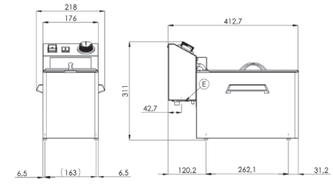
Пусков ключ, изолиран от вътрешната страна



Удобни дръжки



Независимо управление при двойните модели





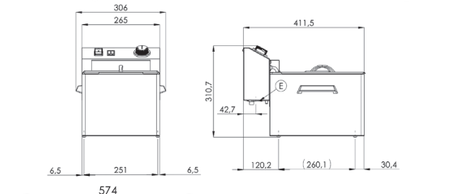
Силиконов щепсел със защита против разливане



Индикаторни лампи



Кран за източване на мазнината



Размери (мм): 180x420x300 / 270x420x300 / 360x420x300
Мощност: 3 kW / 3,4 kW / 230 V / 6 kW / 400 kW

Електрически фритюрници с ергономични вътрешни форми, спомогащи за по-лесното почистване и поддръжка. Басейн, изработен от стомана AISI 304. С възможност за регулиране на температурата, благодарение на керамичен термостат. Размер на кошницата 130x235x100.

FE04S - производителност 6 kг/ч, регулация на температурата 50° C ÷ 190°C, вместимост 5л.

FE07S - производителност 7 kг/ч, регулация на температурата 50° C ÷ 190°C, вместимост 8 л.

FE44S - производителност 12 kг/ч, регулация на температурата 50° C ÷ 190°C, вместимост 2x5л.

FE74S - производителност 14 kг/ч, регулация на температурата 50° C ÷ 190°C, вместимост 2x8л.

- С предпазен термостат в керамичен корпус.
- Голямата площ на повърхността спомага намаляването на електрическото натоварване.
- Солидната конструкция на кошницата, студената зона отдолу и голямата повърхност подсигуряват по-дълъг живот на уреда.
- Защитното покритие предпазва предната страна на нагревателите.
- Бутонът за включване е снабден с вътрешна изолация от нагряване.
- Странични дръжки за улесняване на употребата.
- Силиконов щепсел.

Размери (мм): 270x420x370 / 540x420x370
Мощност: 6 kW / 12 kW / 400 V

Електрически фритюрници с ергономични вътрешни форми, спомогащи за по-лесното почистване и поддръжка. Басейн, изработен от стомана AISI 304. С възможност за регулиране на температурата, благодарение на керамичен термостат.

FE07VT - производителност 9 kг/ч, регулация на температурата 50° C ÷ 190°C, вместимост 8 л., с кран за източване на мазнината

FE77VT - производителност 18 kг/ч, регулация на температурата 50° C ÷ 190°C, вместимост 2x8 л., с кран за източване на мазнината.

- С предпазен термостат в керамичен корпус.
- Голямата площ на повърхността спомага намаляването на електрическото натоварване.
- Солидната конструкция на кошницата, студената зона отдолу и голямата повърхност подсигуряват по-дълъг живот на уреда.
- Избор на модели с различна мощност, големина на басейна и кошниците
- Защитното покритие предпазва предната страна на нагревателите.
- Бутонът за включване е снабден с вътрешна изолация от нагряване.
- Странични дръжки за улесняване на употребата.
- Силиконов щепсел.

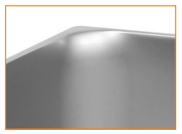
BMV1115 / BMV2115 / BMV1115+IL3

Бен-марита, електрически





Кран за оттичане с предпазител



Заоблени вътрешни ъгли

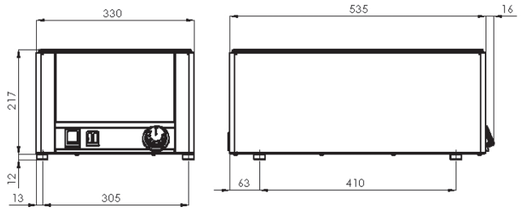


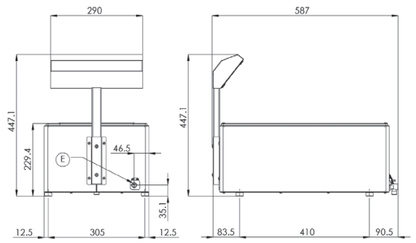
Независимо управление на зоните на двойния модел

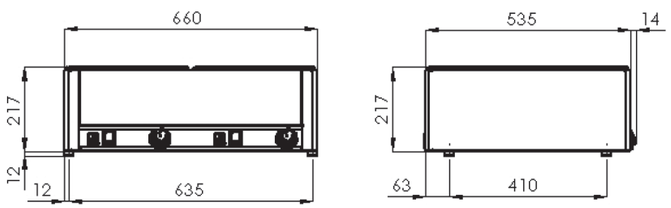


Керамична лампа за нагряване отгоре

Бен-марита, изработени от неръждаема стомана AISI 304. Съдът е пресован, с ергономични вътрешни форми и заоблени ъгли, улесняващи почистването. Разполага с кран за източване с предпазител, разположен на предния панел за лесна употреба.
BMV1115 - капацитет - 1xGN 1/1 -150.
BMV2115 - капацитет - 2xGN 1/1 -150.
BMV1115 - капацитет - 1xGN 1/1 -150, с керамична нагревателна лампа.







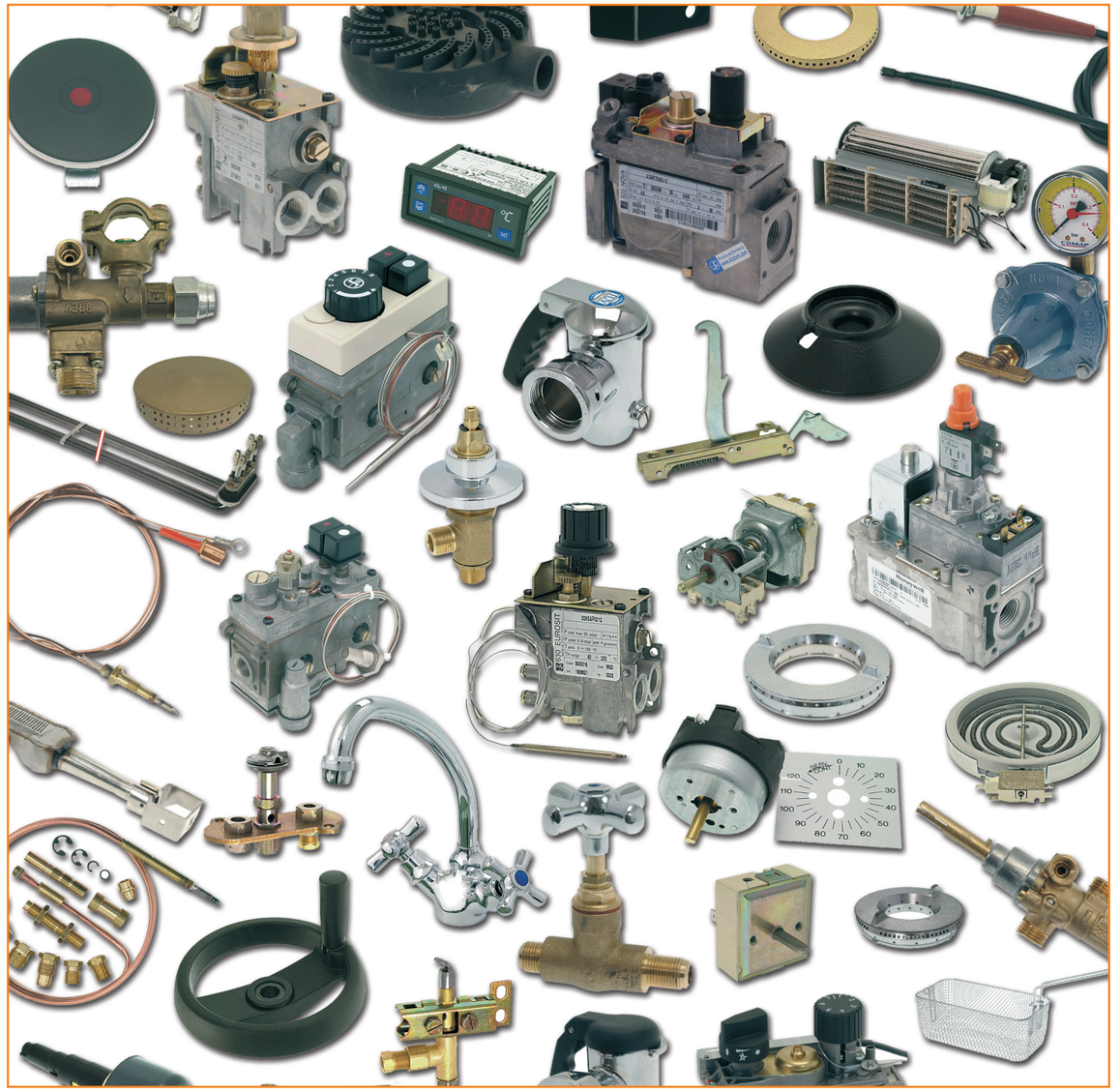
Размери (мм): 330x540x220 / 660x540x220 / 330x540x500
Мощност: 1,2 kW / 1,5 kW / 3 kW / 230 V

- Изработен от неръждаема стомана.
- Кран за източване на водата с предпазител.
- GN съвместим.
- Може да бъде поставен върху шкаф или инсталиран на неутрална основа.
- Пресован съд със заоблени ъгли.

REPA THE SPARE PARTS GROUP | L.F

ТОМЕКО

Резервни части за кухненско оборудване



http://sp.tomeko.bg

CW6 / CW8 / CW8/44 / CW10/44

Ролер грил





Размери (мм): 460x270x200 / 460x300x200 / 540x350x200 / 540x430x200
Мощност: 1,35 kW /1,8 kW /2,1 kW /2,25 kW /400 V

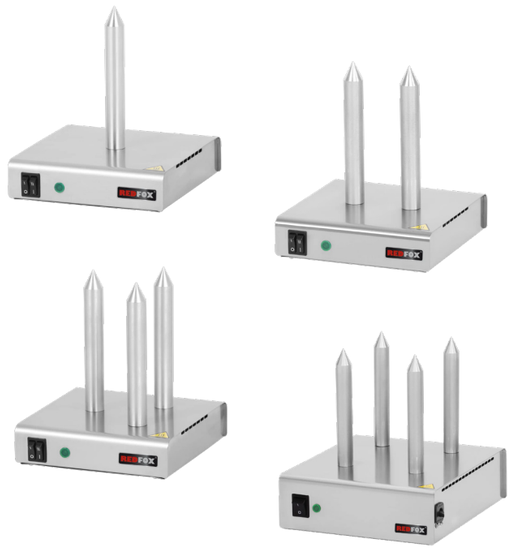
Ролер грил с тръби, изработени от неръждаема стомана, които се въртят около оста си и се нагряват от изолирани нагреватели, с регулация на температурата от 80 °C до 300 °C.

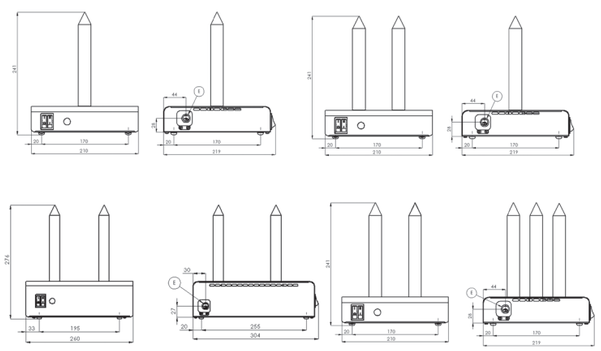
CW6 - с шест тръби, с дължина 320 мм.
CW8 - с осем тръби, с дължина 320 мм.
CW8/44 - с шест тръби, с дължина 440 мм.
CW10/44 - с осем тръби, с дължина 440 мм.

- Тръби с незалепващо покритие.
- Лесно почистване.
- Термостат.

HD01/ HD02 / HD03 / HD04

Хотдог





Размери (мм): 220x220x250 / 260x300x290
Мощност: 0,11 kW / 230 V

Уреди за приготвяне на хотдог с две степени на нагряване. Шишовете са изработени от алуминий и достигат температура до 100 °C. Уредите се предлагат с един, два, три или четири шиша.

HD01 - с един шиш
HD02 - с два шиша
HD03 - с три шиша
HD04 - с четири шиша

- Корпус от неръждаема стомана и шишове от алуминий.
- Две степени на нагряване.
- Режим на бързо загряване.
- Енергоспестяващ режим.

HDN / HDN/K / HD03N
HD03N/K / HD04N / HD04N/K

Хотдог, електрически, със стъклена купа и кошница

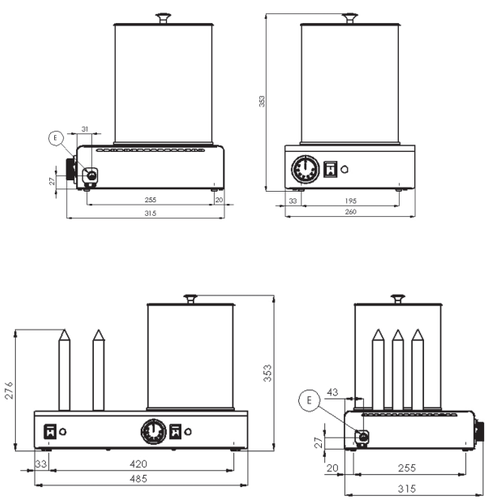




Възможност за разделител | Възможност за кошница | Индикаторни лампи, показващи коя зона е включена | Два режима на работа с лесно управление | Стъклена купа с капак

Уреди за приготвяне на хотдог с две степени на нагряване. Шишовете са изработени от алуминий и достигат температура до 100 °C. Разполагат с кошница или разделител (в зависимост от модела) от неръждаема стомана и стъклена купа.

HDN - отоплител за хотдог със стъклена купа с разделител.
HDN/K - със стъклена купа с кошница.
HD03N - с три шиша и стъклена купа с разделител.
HD03N/K - с три шиша и стъклена купа с кошница.
HD04N - с четири шиша и стъклена купа с разделител.
HD04N/K - с четири шиша и стъклена купа с кошница.



Размери (мм): 260x300x350 / 480x300x350
Мощност: 1 kW / 1,11 kW / 400 V

- Корпус от неръждаема стомана и шишове от алуминий.
- Индикаторна лампа показваща коя зона е включена (при моделите разполагащи и с шишове, и с кошница).
- Стъклена купа, запазваща температурата.
- Две степени на нагряване.
- Режим на бързо загряване.
- Енергоспестяващ режим.

VEC510 / VEC520 / VEC810 / VEC820

Отопляема витрина за тестени изделия





Гъба за овлажняване, поддържаща необходимата влажност в уреда

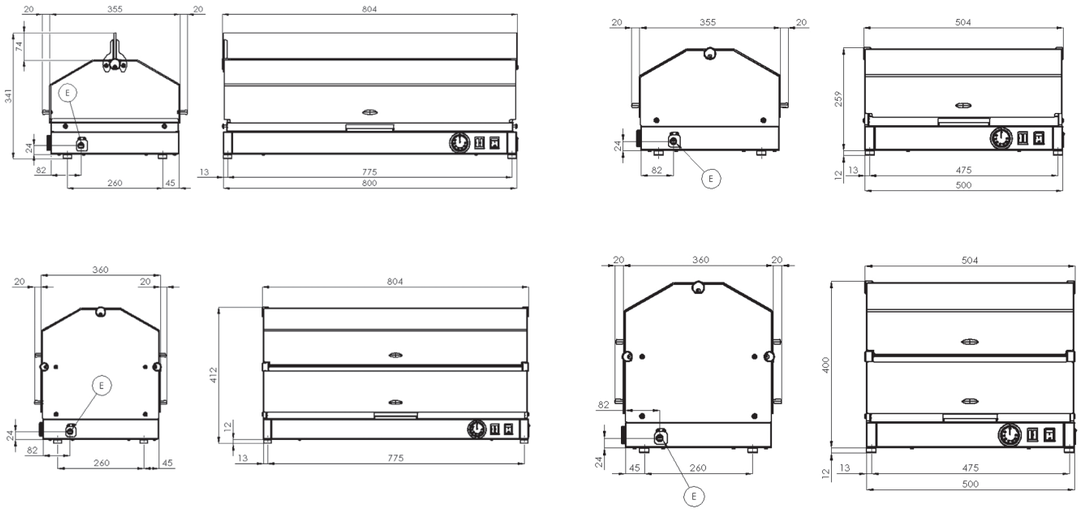


Дръжки за отваряне - отпред и отзад



Регулация на температурата

Отопляема витрина за тестени изделия на едно или две нива, с основа от неръждаема стомана и прозрачен плексигласов капак. Разполага с регулация на температурата от 30 °C до 60 °C и система за овлажняване, за да се избегне изсъхване на продукта.



Размери (мм): 500x350x270 / 500x350x410 / 800x350x270 / 800x350x410
Мощност: 0,4 kW / 0,7 kW / 230 V

- Две страни на отваряне - отпред и отзад.
- Възможност за независимо отваряне на нивата (при моделите с две нива).
- Отопление до 60 °C без изсушаване на продукта.
- Корпус от неръждаема стомана и капак от плексиглас.
- Тампон за овлажняване.

VEN510 / VEN520 / VEN810 / VEN820

Неутрална витрина за тестени изделия





Дръжки за отваряне - отпред и отзад

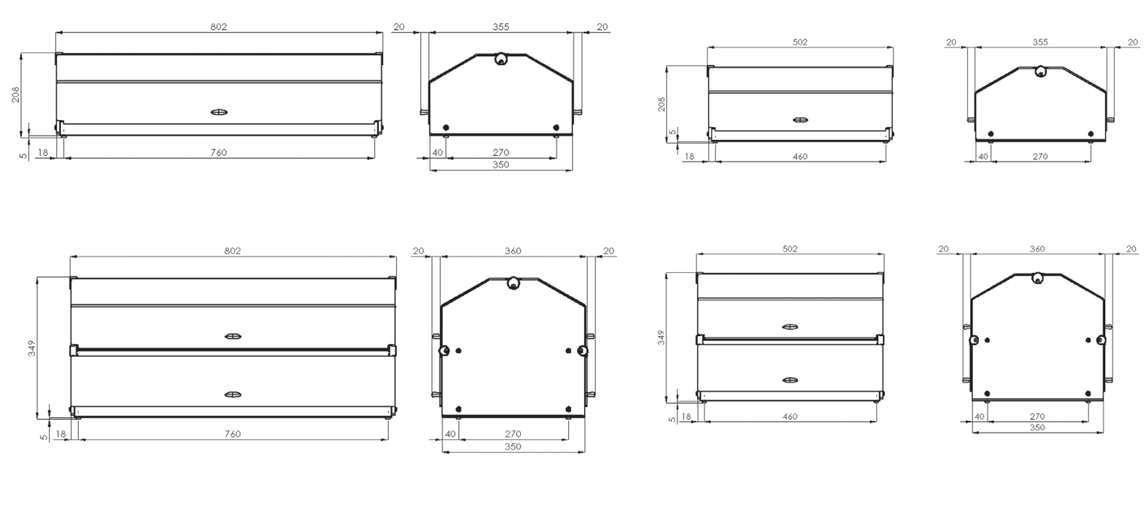


Устойчив прозрачен капак от плексиглас



Система за отваряне от двете страни

Неутрална витрина за тестени изделия на едно или две нива, с основа от неръждаема стомана и прозрачен плексигласов капак. Подходяща за излагане на храни и ястия, които не изискват допълнително подгряване.



Размери (мм): 500x350x200 / 800x350x200 / 500x350x340 / 800x350x340

- Две страни на отваряне - отпред и отзад.
- Възможност за независимо отваряне на нивата (при моделите с две нива).
- Корпус от неръждаема стомана и капак от плексиглас.
- Лесно почистване.

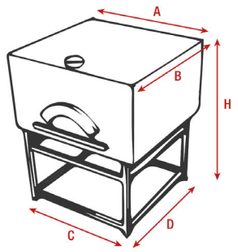
Quadrato / Rotondo / Pentagonale
Granvolta / Sfera

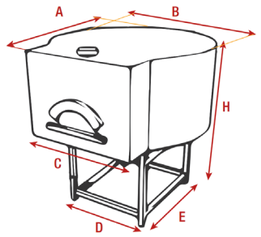
Пещи за пици на дърва, газ или комбинирани

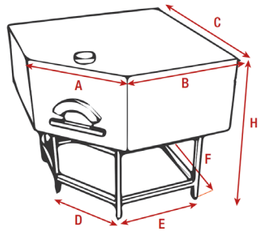








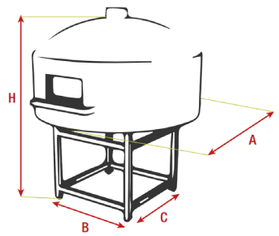


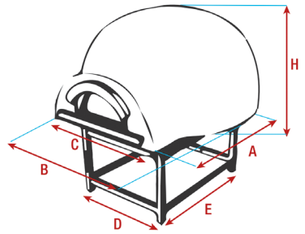


Вътрешен диаметър (см):	Quadrato					тегло (kг):	брой пици Ø 30 см за пещ на:	
	A	B	C	D	H		дърва	газ
80	115	115	90	90	173	600	2	3
100	140	145	120	120	185	1200	4	6
120	160	165	140	140	185	2000	6	9
130	170	175	150	150	185	2200	8	11
140	180	185	160	160	185	2400	10	13
150	190	195	170	170	185	2500	12	15
170	215	215	190	190	210	3500	17	-

Вътрешен диаметър (см):	Rotondo						тегло (kг):	брой пици Ø 30 см за пещ на:	
	A	B	C	D	E	H		дърва	газ
80	115	115	80	90	90	173	600	2	-
100	145	140	98	120	120	185	1200	4	6
120	165	160	110	140	140	185	2000	6	9
130	175	170	110	150	150	185	2200	8	11
140	185	180	110	160	160	185	2400	10	13
150	198	190	110	170	170	185	2500	12	15
170	220	210	120	190	190	210	3500	17	-

Вътрешен диаметър (см):	Pentagonale							тегло (kг):	брой пици Ø 30 см за пещ на:	
	A	B	C	D	E	F	H		дърва	газ
80	85	65	125	76	44	103	173	600	2	-
100	95	83	150	76	71	121	185	1200	4	6
120	99	100	170	90	90	150	185	2000	6	9
130	99	110	180	85	98	156	185	2200	8	11
140	106	115	190	99	101	176	185	2400	10	13
150	106	125	200	99	106	180	185	2500	12	15
170	120	140	225	106	106	186	210	3500	17	-







Вътрешен диаметър (см):	Granvolta				тегло (kг):	брой пици Ø 30 см за пещ на:	
	A	B	C	H		дърва	газ
80	115	90	90	173	600	2	-
100	145	120	120	185	1200	4	6
120	165	140	140	185	2000	6	9
130	175	150	150	185	2200	8	11
140	185	160	160	185	2400	10	13
150	195	170	170	185	2500	12	15
170	215	190	190	210	3500	17	-



Стандартен отвор на пещта



Опция за тави до 70 см

Вътрешен диаметър (см):	Sfera						тегло (kг):	брой пици Ø 30 см за пещ на:	
	A	B	C	D	E	H		дърва	газ
80	115	115	80	90	90	173	600	2	-
100	145	140	98	120	120	185	1200	4	6
120	165	160	110	140	140	185	2000	6	9
130	175	170	110	150	150	185	2200	8	11
140	185	180	110	160	160	185	2400	10	13
150	198	190	110	170	170	185	2500	12	15
170	220	210	120	190	190	210	3500	17	-

Rotante – Tondo / Rotante – Cupola

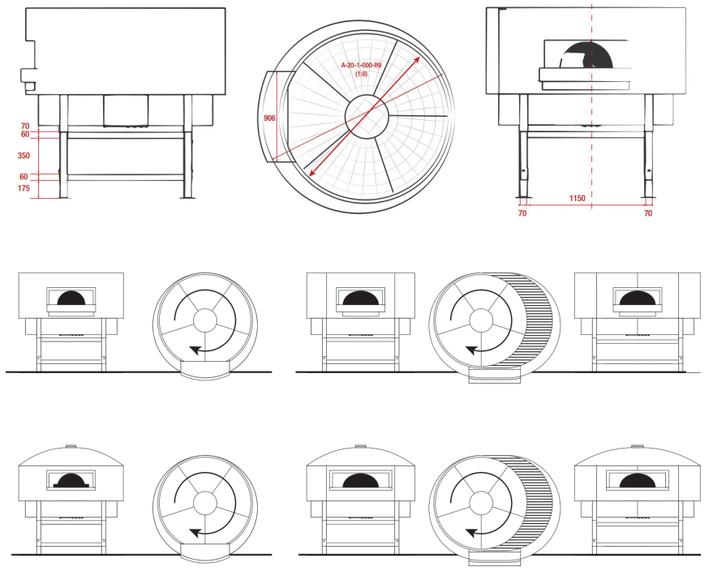
Пещи за пици на дърва, газ или комбинирани, ротационни









Вътрешен диаметър (см):	газ		газ / дърва		дърва	
	модел 120 Ø 100	модел 150 Ø 140	модел 120 Ø 100	модел 150 Ø 140	модел 120 Ø 100	модел 150 Ø 140
брой пици Ø 30 см	6	14	6	14	6	14
ширина	165	195	205	235	205	235
дълбочина	165	195	165	195	165	195
височина	185	185	185	185	185	185



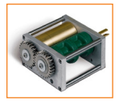
Видове паста

№1 размер: 0,8 mm
№2 размер: 1 mm
№3 размер: 1,25 mm
№4 размер: 1,5 mm
№5 размер: 1,75 mm
№6 размер: 2 mm
№7 размер: 2,25 mm
№8 размер: 2,5 mm
№9 размер: 2,75 mm
№10 размер: 3 mm
№11 размер: 2 mm
№12 размер: 2,4 mm
№13 размер: 2,8 mm
№14 размер: 3,7 mm
№15 размер: 4,5 mm
№16 размер: 2x2 mm
№17 размер: 1,8 mm
№18 размер: 3,5 mm
№19 размер: 5 mm
№20 размер: 7 mm
№21 размер: 9,5 mm
№22 размер: 14 mm
№23 размер: 17 mm
№24 размер: 20 mm
№25 размер: 11 mm
№26 размер: 15 mm
№27 размер: 19 mm
№28 размер: 3,7 mm
№29 размер: 4,5 mm
№30 размер: 7,5 mm
№31 размер: 10,5 mm
№32 размер: 14 mm
№33 размер: 20 mm
№34 размер: 35 mm
№35 размер: 4,5 mm
№36 размер: 7,5 mm
№37 размер: 10,5 mm
№38 размер: 14 mm
№39 размер: 20 mm
№40 размер: 35 mm
№116 размер: 8,8 mm
№200 размер: 7,8 mm
№215 размер: 8,8 mm

B 90 / BE 90




Приставка за лазаня


Приставка за равиоли


Бутон за безопасност

Размери (мм): 400x260x660 / 440x450x660
Мощност: 0,18 kW / 230 V
Производителност: 7-9 кг/час

Настолни машини за пълнена паста със сменящи се приставки.
B 90 - ръчно управление
BE 90 - електрическа
Чрез тях могат да се изработва всякакъв вид пълнена паста с различно количество пълнеж. Уредът е изработен от материали с най-високо качество с покритие от неръждаема стомана.
Изключително устойчив и лесен за употреба. Механизмът на машината е с две ролки прясна паста, която се приготвя отделно. Нейната производителност зависи най-вече от типа паста, но приблизително е 40-120 бр./мин.

BIGOLARO



модел	капацитет (кг)	тегло (кг)
4°	0,320	3,7
5°	0,400	4,1
6°	0,480	4,7
7°	0,540	5,6
8°	0,700	6,3
B	0,480	5

Ръчна машина за прясна паста.
Комплект с две приставки: Spaghetti (Bigoli), Rigatoni (Gargati) и стойка

Опции:
• допълнителни приставки

Паста машините могат да се използват за изработката на различни видове паста, с различни типове брашно, с яйца или без, с добавяне на различни продукти - домати, спанак, какао и много други.
Изключително икономични, тъй като продуктите могат да бъдат дозирани с точност.

LILLODUE P2




Сменяеми приставки


Панел за управление

Размери (мм): 250x530x250
Мощност: 0,37 kW / 230 V

Машина автоматична за прясна паста с неръждаем басан
• капацитет 1 кг брашно, 1,4 кг тесто
• производителност 3 кг/час
• комплект с четири приставки:
Spaghetti № 6 (2 мм)
Fettuccine № 17 (1,8 мм)
Tagliolini № 20 (7 мм)
Rigatoni № 36 (7,5 мм) или по избор
• подходяща за заведения до 20 места

Опции:
• допълнителни приставки
• автоматичен нож за къса паста

Видове паста


№41


№42


№43


№44


Grattata


№45


№46


№47


№49


Riso medio


№50


Trottole


Radiatori


Campanelle


Fiore

PM35




Панел за управление


Сменяеми приставки


Опция: Автоматичен нож

Размери (мм): 560x400x540
Мощност: 0,55 kW / 400 V

Машина автоматична за прясна паста с неръждаем басан
• капацитет 2,5 кг брашно, 3,5 кг тесто
• производителност 8÷9 кг/час
• комплект с четири приставки:
Spaghetti № 5 (1,75 мм)
Fettuccine № 20 (7 мм)
Rigatoni № 36 (7,5 мм)
Lasagna или по избор
• подходяща за заведения до 50 места

Опции:
• допълнителни приставки
• автоматичен нож за къса паста
• стойка

PM50




Панел за управление


Сменяеми приставки


Автоматичен нож

Размери (мм): 680x420x550
Мощност: 0,75 kW / 400 V

Машина автоматична за прясна паста с неръждаем басан
• капацитет 3,5 кг брашно, 5 кг тесто
• производителност 12÷13 кг/час
• комплект с четири приставки:
Spaghetti № 5 (1,75 мм)
Fettuccine № 20 (7 мм)
Rigatoni № 36 (7,5 мм)
Lasagna или по избор
• автоматичен нож за къса паста
• подходяща за заведения с 50÷70 места

Опции:
• допълнителни приставки
• стойка
• стойка с вентилатор
• тави за готовата паста

INVER 7T




Панел за управление


Чекмедже с вентилатор


Автоматичен нож

Размери (мм): 740x510x620
Мощност: 1,1 kW / 400 V

Машина автоматична за прясна паста с неръждаем басан
• капацитет 5 кг брашно, 7 кг тесто
• производителност 14 кг/час
• комплект с четири приставки:
Spaghetti № 5 (1,75 мм)
Fettuccine № 20 (7 мм)
Rigatoni № 36 (7,5 мм)
Lasagna или по избор
• автоматичен нож за къса паста
• подходяща за заведения с 70÷80 места

Опции:
• допълнителни приставки
• стойка
• стойка с вентилатор
• тави за готовата паста



PASTA STATION

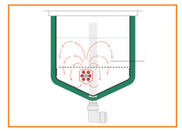




Дебелина на плота 50 мм



Електронно управление



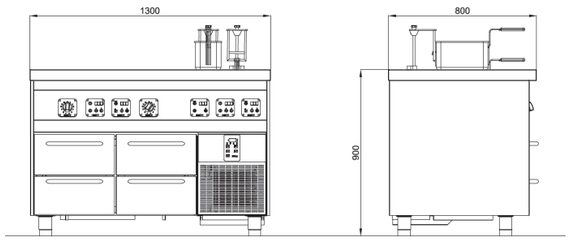
Бърз тръбен нагревател за паста кукъра

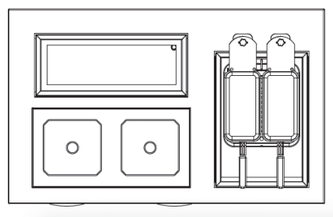


Бен-мари



Асансьорен механизъм





Размери (мм): 1300x800x900
Мощност: 9 kW / 400 V

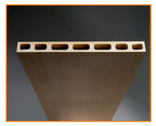
Моноблок кухненски, островен **Pasta Station**
Индукционни котлони с кръгли намотки - 2 бр
Уред за варене на тестени изделия с бързонагряващ тръбен нагревател, вана 17 л с 2 кошници, автоматичен асансьорен механизъм за всяка
Прецизен температурен контрол, позволяващ използването на паста кукъра за регенериране, варене, варене на пара, поширане, сувид и поддържане на топла храна
Бен-мари с капацитет 3 x GN 1/6
Електронно управление, програмируемо, бутони за ръчно пълнене на паста кукъра и бен-марито, автоматично доливане и на двата уреда
Хладилна основа с 4 чекмеджета, работна температура +2°C / +10°C, газ R452A

GIORGIONE GR435/1 / GR635/1 / GR635L/1 / GR935/1

Газова



Халогенно осветление



Шамотни плочи

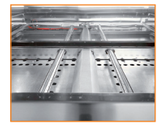


Опция: Неръждаема стойка





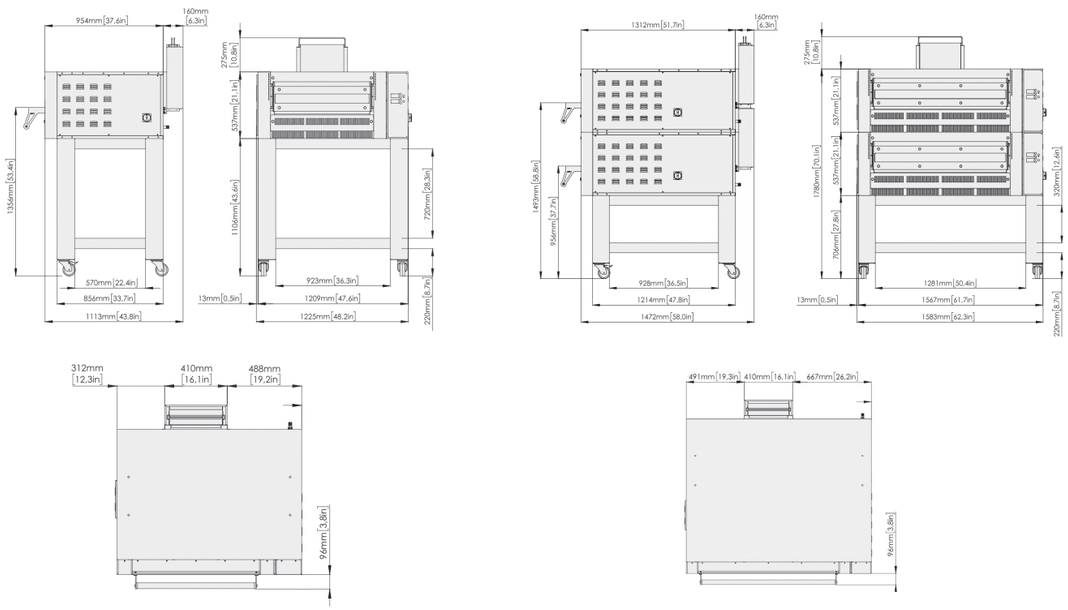
Електронно управление



Горелки с електронен контрол



Опция: Аспираторен чадър с осветление



Размери (мм): 1230x1120x760 / 1230x1480x760 / 1590x1120x760 / 1590x1480x760
Мощност: 15 kW / 18,5 kW / 24,5 kW / Газ / 0,15 kW / 230 V

Газови фурни за пици на едно ниво с електронна регулация на температурата до 400°C
GR435/1 - размер на камерата 720x720x185 мм, капацитет 4 бр пици Ø 350 мм или 1 x Ø 500 мм
GR635/1 - размер на камерата 720x1080x185 мм, капацитет 6 бр пици Ø 350 мм или 2 x Ø 500 мм
GR635L/1 - размер на камерата 1080x720x185 мм, капацитет 6 бр пици Ø 350 мм или 2 x Ø 500 мм
GR935/1 размер на камерата 1080x1080x185 мм, капацитет 9 бр пици Ø 350 мм или 4 x Ø 500 мм
Производителност от 32 до 81 пици Ø 350 мм за час или от 8 до 36 пици Ø 500 мм за час
• халогенно осветление
• изработена изцяло от неръждаема стомана
• възможност за монтиране на 2 фурни една върху друга

GIOTTO 110/ GIOTTO 140

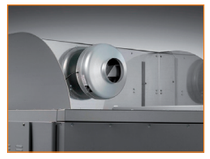
Електрическа, ротационна



Двойно халогенно осветление



Електронно управление



Опция: Аспираторен чадър с осветление

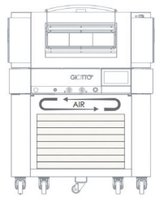


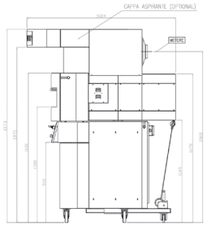


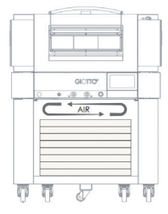


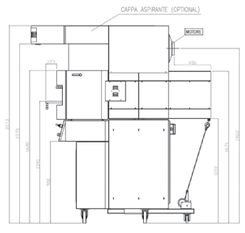


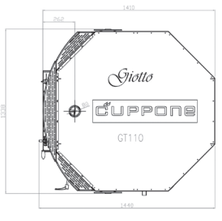
Система с лебедка за изправяне

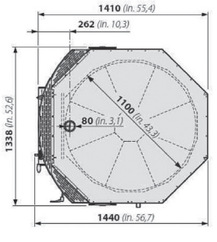


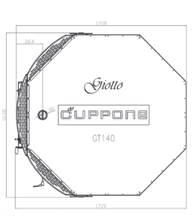


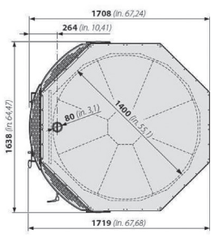












Размери (мм): 1366x1438x1697 / 1666x1738x1697
Мощност: 14,6 kW / 17.7 kW / 400 V

Електрическа фурна за пици с ротационна камера с две скорости на въртене и ривърс, регулация на температурата до 450°C,
GIOTTO 110 - капацитет 6 бр пици Ø 350 мм или 3 бр Ø 500 мм
GIOTTO 140 - капацитет 14 бр. пици Ø 300 мм, 10 бр пици Ø 350 мм или 5 бр Ø 500 мм
електронно управление двойно халогенно осветление изработена изцяло от неръждаема стомана стойка с колела и лебедка за изправяне на фурната за по-лесно транспортиране и внасяне през врати с размери 790x1900 мм

CARAVAGGIO 535/1 / CARAVAGGIO 835/1

Електрическа, ъглова, на едно ниво



Двойно халогенно осветление



Голямо стъкло за по-добра видимост



Опция: Стойка с място за тестомесачка



CARAVAGGIO 535/2 / CARAVAGGIO 835/2

Електрическа, ъглова, на две нива

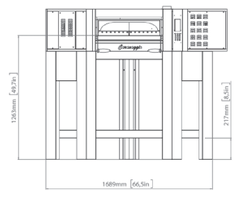


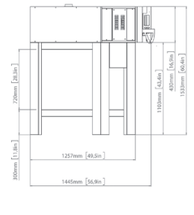


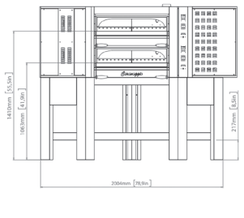
CD - управление с бутони
TS - Touch дисплей

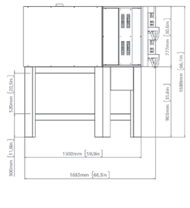


Опция: Аспираторен чадър с осветление

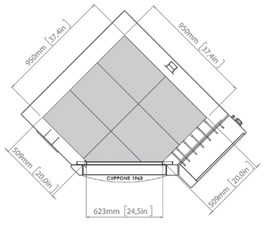


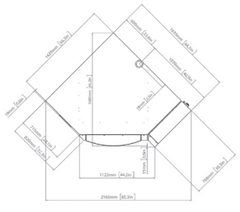


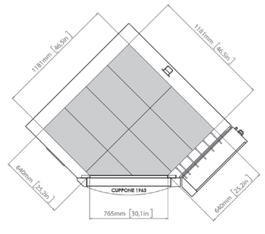












Размери (мм): 1406x1212x430 / 1639x1445x430
Мощност: 9,7 / 11,8 kW / 400 V

Размери (мм): 1406x1212x777 / 1639x1445x777
Мощност: 19,4 / 23,6 kW / 400 V

Електрически фурни за пици, ъглова, на едно или две нива, регулация на температурата до 400°C.
CARAVAGGIO 535/1- капацитет 5 бр пици Ø 350 мм или 2 бр Ø 500 мм
CARAVAGGIO 835/1- капацитет 8 бр пици Ø 350 мм или 4 бр Ø 500 мм
CARAVAGGIO 535/2- капацитет 10 бр пици Ø 350 мм или 4 бр Ø 500 мм
CARAVAGGIO 835/2- капацитет 16 бр пици Ø 350 мм или 8 бр Ø 500 мм
CD - електронно управление с бутони - задаване на температурата в камерата и мощността на нагревателите
TS - електронно управление с Touch дисплей - допълнителни функции като интензитет на подгряване в проценти, седмично програмиране, вграден рекуператор на топлината в камерата Economy и Fast режими, Pyrolysis за перфектно почистване на шамотните плочи.
• електрически регулируеми отвори за влагата
• двойно халогенно осветление, изработена изцяло от неръждаема стомана

LEONARDO LN2T/1TS / LN2T/1TSH / LN3T/1TS / LN3T/1TSH / LN650/1TS

Електрическа с вариант за хляб с овлажнител


Двойно халогенно осветление


Фурна за пици





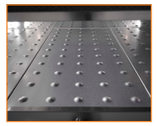
Touch дисплей

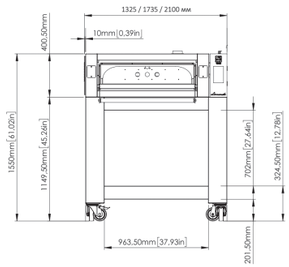

Опция: Парогенератор

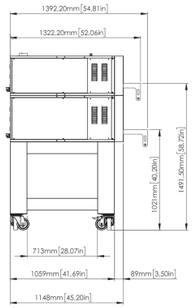

Фурна за пици и хляб

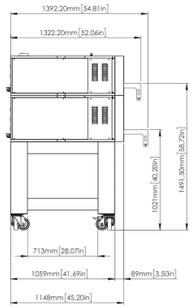

Опция: Неръждаема стойка

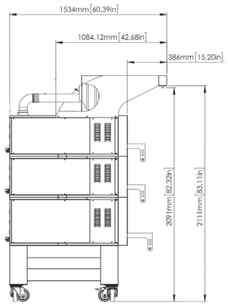

Опция: Аспираторен чадър с осветление


Опция: Неръждаемо дъно









Размери (мм): 1325x1200x400 / 1325x1200x470 / 1735x1200x400 / 1735x1200x470 / 2100x1520x400
Мощност: 11,8 kW / 7 kW / 16,9 kW / 9,6 kW / 18 kW / 400V

Електрически фурни за пици H=180 мм или за хляб H=250 мм, регулация на температурата до 400°C.
LN2T/1TS - размер на камерата 820x820x180 мм, капацитет 2 x 400X600 мм или 4 бр пици Ø 350 мм или 1 x Ø 500 мм
LN2T/1TSH - размер на камерата 820x820x250 мм, капацитет 2 x 400X600 мм или 4 бр пици Ø 350 мм или 1 x Ø 500 мм
LN3T/1TS - размер на камерата 1230x820x180 мм, капацитет 3 x 400X600 мм или 7 бр пици Ø 350 мм или 2 x Ø 500 мм
LN3T/1TSH - размер на камерата 1230x820x250 мм, капацитет 3 x 400X600 мм или 7 бр пици Ø 350 мм или 2 x Ø 500 мм
LN650/1TS - размер на камерата 1600x1150x180 мм, капацитет 5x 400X600 мм или 12 бр пици Ø 350 мм или 6 x Ø 500 мм
TS - електронно управление с Touch дисплей - допълнителни функции като интензитет на подгряване в проценти, седмично програмиране, вграден рекуператор на топлината в камерата Economy и Fast режими
• Pyrolysis за перфектно почистване на шамотните плочи
• електрически регулируеми отвори за влагата
• двойно халогенно осветление, изработена изцяло от неръждаема стомана
• възможност за монтиране до 3 фурни една върху друга

TIEPOLO TP435/1CM / TP635/1CM / TP635L/1CM TP935/1CM

Електрическа на едно ниво


Халогенно осветление


Шамотни плочи


Опция: Неръждаема стойка



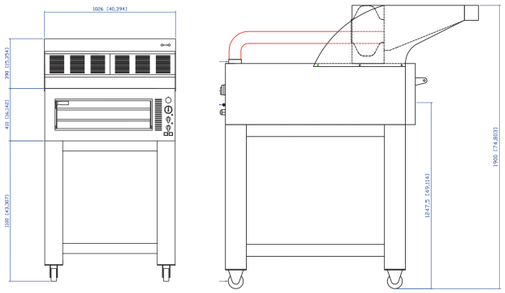
TP435/2CM / TP635/2CM / TP635L/2CM TP935/2CM

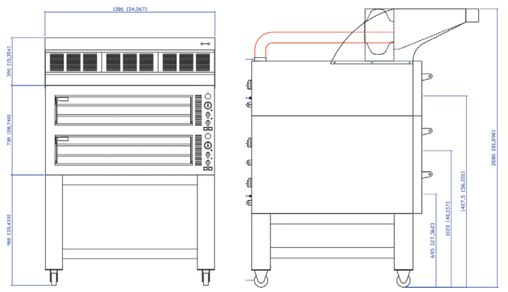
Електрическа на две нива

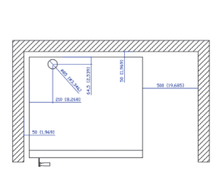


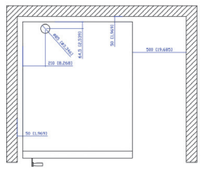

Електро-механично управление

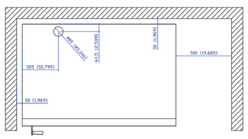

Опция: Аспираторен чадър с осветление

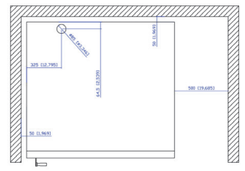












Размери (мм): 1020x910x410 / 1020x1270x410 / 1380x910x410 / 1380x1270x410
Мощност: 5,3 kW / 7,8 kW / 7,9 kW / 11,7 kW / 400 V

Размери (мм): 1020x910x730 / 1020x1270x730 / 1380x910x730 / 1380x1270x730
Мощност: 10,6 kW / 15,6 kW / 15,8 kW / 23,4 kW / 400 V

Електрически фурни за пици на едно или две нива, регулация на температурата до 400°C
TP435/1CM - размер на камерата 720x720x140 мм, капацитет 4 бр пици Ø 350 мм или 1 x Ø 500 мм
TP635/1CM - размер на камерата 720x1080x140 мм, капацитет 6 бр пици Ø 350 мм или 2 x Ø 500 мм
TP635L/1CM - размер на камерата 1080x720x140 мм, капацитет 6 бр пици Ø 350 мм или 2 x Ø 500 мм
TP935/1CM - размер на камерата 1080x1080x140 мм, капацитет 9 бр пици Ø 350 мм или 4 x Ø 500 мм
TP435/2CM - размер на камерата 720x720x140 мм, капацитет 4+4 бр пици Ø 350 мм или 1+1 x Ø 500 мм
TP635/2CM - размер на камерата 720x1080x140 мм, капацитет 6+6 бр пици Ø 350 мм или 2+2 x Ø 500 мм
TP635L/2CM - размер на камерата 1080x720x140 мм, капацитет 6+6 бр пици Ø 350 мм или 2+2 x Ø 500 мм
TP935/2CM - размер на камерата 1080x1080x140 мм, капацитет 9+9 бр пици Ø 350 мм или 4+4 x Ø 500 мм
CM - електро-механично управление с контрол на температурата и интензитета на нагряване, отделно за всеки нагревател (OFF, MIN - 33% или MAX - 100%)
• халогенно осветление, изработена изцяло от неръждаема стомана
• възможност за монтиране на 2 фурни една върху друга

E9 / E18

Електрическа







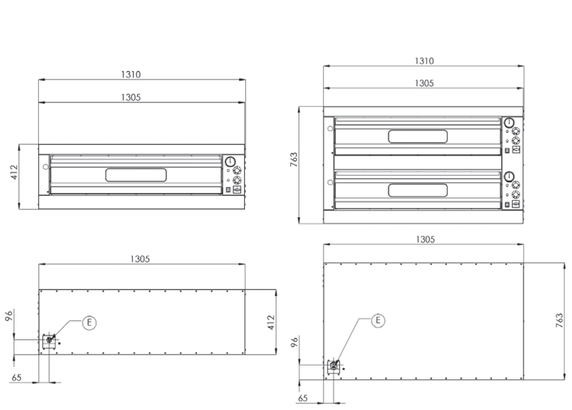
Шамотна плоча



Термометър



Ръчка за отваряне на комина



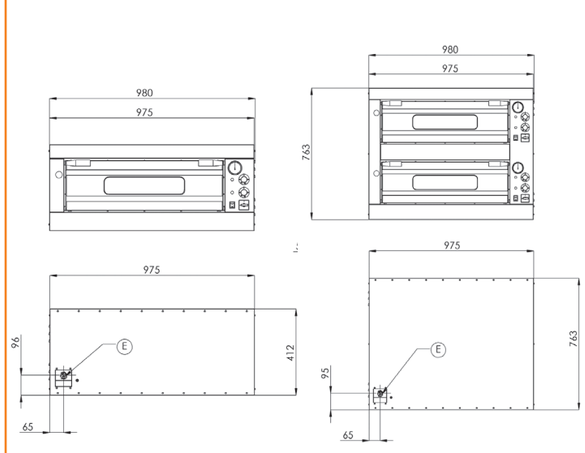
Размери (мм): 1305x1185x412 / 1305x1185x763
Мощност: 12 kW / 24 kW / 400V

E9 фурна за пица електрическа, капацитет 9 пици х 33см, термостат, с шамотна плоча 14 мм, аналогов термометър, едно ниво 1050x700x150, регулация на температурата 50° C ÷ 450° C, капацитет 9 x Ø33 см.

E18 фурна за пица електрическа, две камери 1050x1050x150 мм, с шамотна плоча 14 мм, регулация на температурата 50° C ÷ 450° C., капацитет 18 x Ф33 см.

E4 / E8





Размери (мм): 975x835x412 / 975x835x763
Мощност: 4,8 kW / 9,6 kW / 400V

E4 фурна за пица електрическа, едно ниво 700×700×150, регулация на температурата 50° C ÷ 450° C.

E8 фурна за пица електрическа, две камери 700×700×150, регулация на температурата 50° C ÷ 450° C

- 8 пици с диаметър 33 см
- шамотни плочи с дебелина 14 мм
- аналогов термометър
- осветление
- външен панел от неръждаема стомана AISI304
- изолация от 150 мм срещу загубата на топлина

E4/50 / E8/50

Електрическа







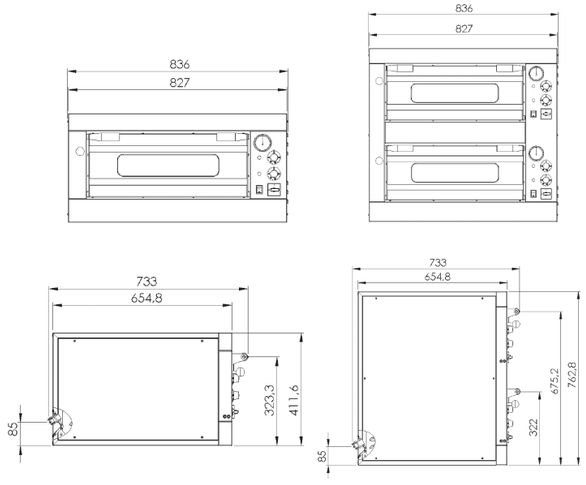
Шамотна плоча



Термометър



Ръчка за отваряне на комина



Размери (мм): 828x655x412 / 828x655x412
Мощност: 4 kW / 8 kW / 400V

E4/50 фурна за пица електрическа, едно ниво 550×550×150, с шамотна плоча 14 мм, регулация на температурата 50° C ÷ 450° C, капацитет 1 x Ø50 см

E8/50 фурна за пица електрическа, едно ниво 550×550×150, с шамотна плоча 14 мм, регулация на температурата 50° C ÷ 450° C, капацитет 2 x Ø50 см

FP38RS / FP68RS

Електрическа





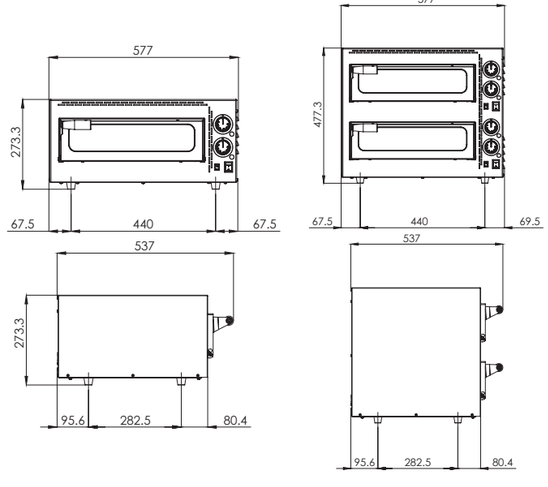
Шамотна плоча



Подвижна скара



Термоустойчиво стъкло



Размери (мм): 575x536x274 / 577x537x478
Мощност: 2 kW / 3,4 kW / 230V

FP38RS фурна за пица, електрическа, с шамотна плоча, една камера 410×370×90, регулация на температурата на горен и долен реотан от 50° C до 400° C, термостат, осветление, капацитет 1x Ø35 см.

FP68RS фурна за пица, електрическа, две камери 410×370×90, регулация на температурата 50° C ÷ 400° C

PC/150 / PC/160 / PC/150C

PC/202 / PC/200C

PC/215 / PC/215C

2 години гаранция









Електронно управление



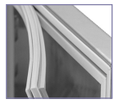
Лесен достъп за поддръжка



Изпарител между всяко отделение

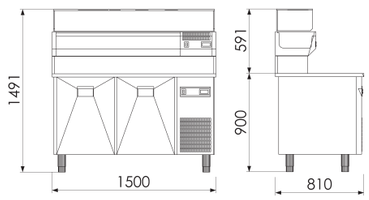


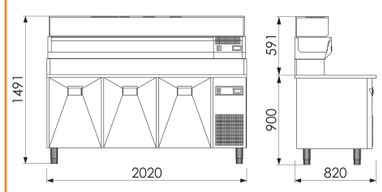
Регулируеми крака

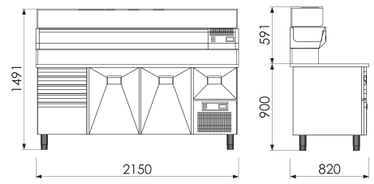


Лесни за смяна магнитни уплътнения

Хладилни маси за подготовка на пици с гранитен плот, борд и мензола







Размери (мм): 1500x820x1500 / 1600x820x1500
Мощност: 0,23 + 0,17 kW / 230 V
Работна температура: +2 °C / +8 °C
Капацитет: 180 л / 360 л
Хладилен агент: R290

Хладилна маса с две врати и гранитен плот, за подготовка на пици. Изработена по най-високите стандарти за качество. Иновативна "HSS" система, която гарантира идеална в камерата температура и влажност.
• Динамично охлаждане
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Предназначени за работа до +40°C околна температура и 65% влажност на въздуха.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна и почистване.
• Дигитално управление.
• EN 600x400 мм съвместима
• Заоблени вътрешни ъгли за по-лесно почистване.
• **PC/150C** - Модел с една врата и неутрални чекмеджета.

Размери (мм): 2020x820x1500 / 2000x820x1500
Мощност: 0,23 + 0,17 kW / 230 V
Работна температура: +2 °C / +8 °C
Капацитет: 360 л / 540 л
Хладилен агент: R290

Хладилна маса с три врати и гранитен плот, за подготовка на пици. Изработена по най-високите стандарти за качество. Иновативна "HSS" система, която гарантира идеална в камерата температура и влажност.
• Динамично охлаждане
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Предназначени за работа до +40°C околна температура и 65% влажност на въздуха.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна и почистване.
• Дигитално управление.
• EN 600x400 мм съвместима
• Заоблени вътрешни ъгли за по-лесно почистване.
• **PC/2000C** - Модел с две врати и неутрални чекмеджета.

Размери (мм): 2150x820x1500
Мощност: 0,23 + 0,17 kW / 230 V
Работна температура: +2 °C / +8 °C
Капацитет: 360 л / 540 л
Хладилен агент: R290

Хладилна маса с две врати и чекмеджета. Гранитен плот, за подготовка на пици. Изработена по най-високите стандарти за качество. Иновативна "HSS" система, която гарантира идеална в камерата температура и влажност.
• Динамично охлаждане
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Предназначени за работа до +40°C околна температура и 65% влажност на въздуха.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна и почистване.
• Дигитално управление.
• EN 600x400 мм съвместима
• Заоблени вътрешни ъгли за по-лесно почистване.
• Неутрално чекмедже над агрегата.

PCN/125 / PCN180 / PCN/180C

Изнесен компресор

SMR/12 / SMR/16

SMR/16C / SMR/20C

2 години гаранция









Електронно управление



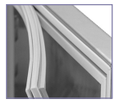
Лесен достъп за поддръжка



Изпарител между всяко отделение

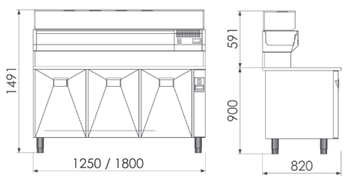


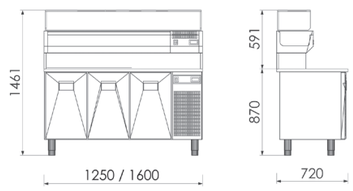
Регулируеми крака

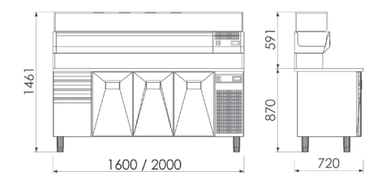


Лесни за смяна магнитни уплътнения

Хладилни маси за подготовка на пици с гранитен плот, борд и мензола







Размери (мм): 1250x820x1500 / 1800x820x1500
Мощност: 0,32 + 0,17 kW / 230 V
Работна температура: +2 °C / +8 °C
Капацитет: 360 л / 540 л
Хладилен агент: R290

Хладилна маса с две или три врати и гранитен плот, за подготовка на пици. Изработена по най-високите стандарти за качество. Иновативна "HSS" система, която гарантира идеална в камерата температура и влажност.
• Изнесен агрегат.
• Динамично охлаждане.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Предназначени за работа до +40°C околна температура и 65% влажност на въздуха.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна и почистване.
• Дигитално управление.
• EN 600x400 мм съвместима
• Заоблени вътрешни ъгли за по-лесно почистване.
• **PCN/180C** - Модел с две врати и неутрални чекмеджета.

Размери (мм): 1250x720x1500 / 1600x720x1500
Мощност: 0,19 + 0,17 kW / 230 V
Работна температура: +2 °C / +8 °C
Капацитет: 230 л / 350 л
Хладилен агент: R290

Хладилна маса с две или три врати и гранитен плот, за подготовка на пици. С по-плитката си дълбочина и G/N 1/1 съвместима е подходящо решение, за пицарии и заведения за бързо хранене. Изработена по най-високите стандарти за качество. Иновативна "HSS" система, която гарантира идеална в камерата температура и влажност.
• Динамично охлаждане.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Предназначени за работа до +40°C околна температура и 65% влажност на въздуха.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна и почистване.
• Дигитално управление.
• GN 1/1 съвместима.
• Заоблени вътрешни ъгли за по-лесно почистване.

Размери (мм): 1600x720x1500 / 2000x720x1500
Мощност: 0,19 + 0,17 kW / 230 V
Работна температура: +2 °C / +8 °C
Капацитет: 230 л / 350 л
Хладилен агент: R290

Хладилна маса с две или три врати и гранитен плот, за подготовка на пици. С по-плитката си дълбочина и G/N 1/1 съвместима е подходящо решение, за пицарии и заведения за бързо хранене. Изработена по най-високите стандарти за качество. Иновативна "HSS" система, която гарантира идеална в камерата температура и влажност.
• Динамично охлаждане.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Предназначени за работа до +40°C околна температура и 65% влажност на въздуха.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна и почистване.
• Дигитално управление.
• GN 1/1 съвместима.
• Заоблени вътрешни ъгли за по-лесно почистване.
• Неутрални чекмеджета.

BPCP702ANFX+BV1314ANFX ÷ BPCP704ANFX+BV2214ANFX

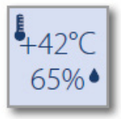
BPCP802ANFX+BV1513ANFX ÷ BPCP804ANFX+BV2513ANFX

Хладилни маси за подготовка на пица с гранитен плот и мензола,
GN 1/1 съвместими/ 600x400 мм съвместими









Тропикализиран компресор



Компресор моноблок



Електронно управление



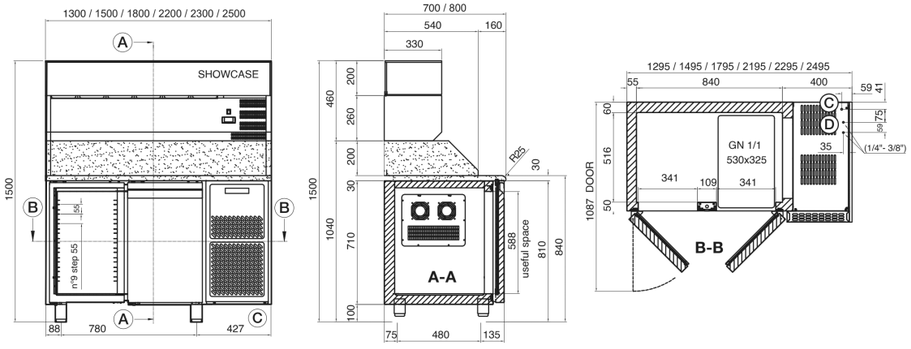
Дебелина на стените



Неръждаем гръб



Неръждаеми крака



Размери (мм): 1300x700x1515 / 1800x700x1515 / 2200x700x1515 / 2300x700x1515
Мощност: 0,32 kW / 230 V
Работна температура: от 0°C до 10°C
Капацитет: от 284 до 630 л
Хладилен агент: R290

Среднотемпературни хладилни маси с гранитен плот с дебелина 30 мм, борд 200 мм и мензола за подготовка на пици, изключително удобни за работа.
Модели **BPCP70**... са с дълбочина 700 мм и GN 1/1 съвместими, мензолите им са за съдове по Гастронорм GN 1/4. Различните модели се предлагат с 2, 3 или 4 врати, предлагат се и модели с неутрални чекмеджета (четири или седем).
Различните конфигурации позволяват максимално оптимизиране на мястото в кухнята.
Разполагат със система за автоматично размразяване и изпаряване на конденза и хладилен агент R290.

Опции:
• допълнителни рафтове
• неръждаеми колела 4 броя, две със спирачки

Размери (мм): 1500x800x1515 / 2000x800x1515 / 2500x800x1515
Мощност: 0,32 kW / 230 V
Работна температура: от 0°C до 10°C
Капацитет: от 284 до 630 л
Хладилен агент: R290

Среднотемпературни хладилни маси с гранитен плот с дебелина 30 мм, борд 200 мм и мензола за подготовка на пици, изключително удобни за работа.
Модели **BPCP80**... са с дълбочина 800 мм и 400x600 мм съвместими, мензолите им са за съдове по Гастронорм GN 1/4 или GN 1/3. Различните модели се предлагат с 2, 3 или 4 врати, предлагат се и модели с неутрални чекмеджета (четири или седем).
Различните конфигурации позволяват максимално оптимизиране на мястото в кухнята.
Разполагат със система за автоматично размразяване и изпаряване на конденза и хладилен агент R290.

Опции:
• допълнителни рафтове
• неръждаеми колела 4 броя, две със спирачки

R3-900

R3-1350

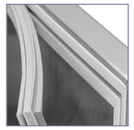
Хладилни маси за подготовка на пица с гранитен плот и отвор,
GN 1/1 съвместими







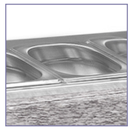
Заоблени вътрешни ъгли



Магнитни уплътнения



Самозатваряща се врата



Мензола за гастронорми GN 1/6



Електронно управление

Размери (мм): 900x730x830
Мощност: 0,36 kW / 230 V
Работна температура: +2°C / +8°C
Капацитет: 120 л
Хладилен агент: еко газ R290

Хладилна маса за подготовка на пица с две врати и гранитен плот, отвор за гастронорми GN 1/6, изработена по най-високите стандарти за качество.
• GN 1/1 съвместима
• Изпарител с антикорозионно покритие между вратите, за по-добро охлаждане
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна и почистване
• Електронно управление
• Самозатваряща се врата с автоматично зареждане
• Динамично охлаждане
• Заоблени външни ъгли, за по-лесно почистване
• Решетки и водачи, които се махат лесно
• Крачета за регулиране на височината
Опция:
• Чекмеджета

Размери (мм): 1350x730x830
Мощност: 0,48 kW / 230 V
Работна температура: +2°C / +8°C
Капацитет: 180 л
Хладилен агент: еко газ R290

Хладилна маса за подготовка на пица с три врати и гранитен плот, отвор за гастронорми GN 1/6, изработена по най-високите стандарти за качество.
• GN 1/1 съвместима
• Изпарител с антикорозионно покритие между вратите, за по-добро охлаждане
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна и почистване
• Електронно управление
• Самозатваряща се врата с автоматично зареждане
• Динамично охлаждане
• Заоблени външни ъгли, за по-лесно почистване
• Решетки и водачи, които се махат лесно
• Крачета за регулиране на височината
Опция:
• Чекмеджета

MIX 5 / MIX 10 / MIX 20 MIX 30 / MIX 40 /S / MIX 50 / MIX 60





Ръчно управление за модели **MIX**



Електромеханично управление за модели **MAG**

MAG 60 / MAG 80 / MAG 100 MAG 120 / MAG 160 / MAG 200





Електронно управление за модели **MAGALAXY**



Поликарбонатен предпазител

MAGALAXY 60 / MAGALAXY 80 MAGALAXY 100 MAGALAXY 120 / MAGALAXY 160 MAGALAXY 200





Здрави нивелиращи се крака



Удобни задни колела

Тестомесачна машина със стоманен корпус, детайлите участващи в процеса на месене шнек и басан са изработени от неръждаема стомана, за да бъдат предпазени от корозия и за лесно почистване. Поликарбонатен предпазител.
Всички модели **MAG** са с 2 скорости, 2 таймера и ривърс на басана
Моторът разполага със система за защита от претоварване и прегряване.

Модел	Капацитет	Размер на басана (мм)	Брой скорости	Размери (мм)	Мощност
MIX 5	7,5 л / 5 кг	Ø 260x150	1	270x450x370	0,25 kW / 230 V
MIX 10 / S	12 л / 10 кг	Ø 260x210	1 / 2	280x520x580	0,55 kW / 400 V
MIX 20 / S	23 л / 20 кг	Ø 365x245	1 / 2	390x690x670	0,75 kW / 400 V
MIX 30 / S	32 л / 27 кг	Ø 400x250	1 / 2	420x720x670	0,75 kW / 400 V
MIX 40 / S	48 л / 38 кг	Ø 500x270	1 / 2	530x830x720	2,2 kW / 400 V
MIX 50	65 л / 50 кг	Ø 500x320	2	530x940x1030	3 kW / 400 V
MIX 60	85 л / 60 кг	Ø 550x360	2	580x990x1070	3 kW / 400 V
MAG 60	78 л / 60 кг	Ø 550x350	2	1080x580x1350	3,55 kW / 400 V
MAG 80	131 л / 80 кг	Ø 670x380	2	1130x700x1390	5,35 kW / 400 V
MAG 100	160 л / 100 кг	Ø 750x387	2	1250x780x1500	5,75 kW / 400 V
MAG 120	188 л / 120 кг	Ø 750x437	2	1250x780x1500	5,75 kW / 400 V
MAG 160	266 л / 160 кг	Ø 850x488	2	1500x880x1590	11,05 kW / 400 V
MAG 200	306 л / 200 кг	Ø 910x488	2	1550x940x1590	11,05 kW / 400 V
MAGALAXY 60	78 л / 60 кг	Ø 550x350	вариатор	1080x580x1350	3,55 kW / 400 V
MAGALAXY 80	131 л / 80 кг	Ø 670x380	вариатор	1130x700x1390	5,35 kW / 400 V
MAGALAXY 100	160 л / 100 кг	Ø 750x387	вариатор	1250x780x1500	5,75kW / 400 V
MAGALAXY 120	188 л / 120 кг	Ø 750x437	вариатор	1250x780x1500	5,75 kW / 400 V
MAGALAXY 160	266 л / 160 кг	Ø 850x488	вариатор	1500x880x1590	11,05 kW / 400 V
MAGALAXY 200	306 л / 200 кг	Ø 910x488	вариатор	1550x940x1590	11,05 kW / 400 V

- Модели **MIX 5/10/20/30/40** са без таймер
- Модели **MAG** и **MAGALAXY** са с 2 отделни двигателя за шнека и басана
- Скорост на въртене за двускоростните модели 40 / 60 об/мин
- Лесен за монтаж, поддръжка и почистване.
- Система за защита на мотора.
- Ръчно, електромеханично или електронно управление.

TWINTECH 30 2T TWINTECH 45 2T TWINTECH 55 2T/INV





Управление за модели без таймер



Електромеханично управление за модели **2T**

TUFF 45 / TUFF 55 TUFF 65 / TUFF 95 TUFF 110 / TUFF 130 TUFF 160 /2T





Електромеханично управление за модели **INV**



Електронно управление за модели **HYDRO**

TUFF 45 INV / TUFF 55 INV TUFF 65 INV / TUFF 95 INV TUFF 110 INV / TUFF 130 INV TUFF 160 INV/HYDRO





Поликарбонатен предпазител



Регулируемо рамо

Двураменна тестомесачна машина със стоманен корпус, детайлите участващи в процеса на месене шнек и басан са изработени от неръждаема стомана, за да бъдат предпазени от корозия и за лесно почистване. Поликарбонатен предпазител.
Всички модели **TUFF** и **TWINTECH 45/60** са с едно фиксирано рамо и едно с регулируема височина.
Месенето на тесто с двураменна тестомесачка позволява то да бъде замесено по-бързо, за да не прегрее и да поеме повече въздух, което предполага по-качествен процес на втасване.
Моторът разполага със система за защита от претоварване и прегряване.
Модели **INV** са с вариатор на скоростта, а модели **HYDRO** са електронно програмируемо управление с дисплей и 2 отделни вариатора за скоростта на рамената и басана.

Модел	Капацитет	Размер на басана (мм)	Брой скорости	Размери (мм)	Мощност
TWINTECH 30 2T / INV	45 л / 33 кг	Ø 450x300	2 / вариатор	660x760x1230	1,6 kW / 400 V
TWINTECH 45 2T / INV	67 л / 46 кг	Ø 540x292	2 / вариатор	690x860x1330	1,6 kW / 400 V
TWINTECH 55 2T / INV	81 л / 57 кг	Ø 550x342	2 / вариатор	690x880x1400	1,6 kW / 400 V
TUFF 45 / 2T	67 л / 46 кг	Ø 540x292	2	650x870x1330	2,2 kW / 400 V
TUFF 55 / 2T	81 л / 57 кг	Ø 550x342	2	650x880x1400	2,2 kW / 400 V
TUFF 65 / 2T	95 л / 64 кг	Ø 550x392	2	650x870x1420	2,2 kW / 400 V
TUFF 95 / 2T	145 л / 100 кг	Ø 680x400	2	810x1070x1640	3,2 kW / 400 V
TUFF 110 / 2T	157 л / 110 кг	Ø 680x430	2	810x1070x1670	3,2 kW / 400 V
TUFF 130 / 2T	187 л / 130 кг	Ø 780x390	2	930x1100x1840	5,9 kW / 400 V
TUFF 160 / 2T	221 л / 155 кг	Ø 780x460	2	930x1100x1910	5,9 kW / 400 V
TUFF 45 INV / HYDRO	67 л / 46 кг	Ø 540x292	вариатор	650x870x1330	2,38 kW / 400 V
TUFF 55 INV / HYDRO	81 л / 57 кг	Ø 550x342	вариатор	650x880x1400	2,38 kW / 400 V
TUFF 65 INV / HYDRO	95 л / 64 кг	Ø 550x392	вариатор	650x870x1420	2,38 kW / 400 V
TUFF 95 INV / HYDRO	145 л / 100 кг	Ø 680x400	вариатор	810x1070x1640	3,75 kW / 400 V
TUFF 110 INV / HYDRO	157 л / 110 кг	Ø 680x430	вариатор	810x1070x1670	3,75 kW / 400 V
TUFF 130 INV / HYDRO	187 л / 130 кг	Ø 780x390	вариатор	930x1100x1840	5,9 kW / 400 V
TUFF 160 INV / HYDRO	221 л / 155 кг	Ø 780x460	вариатор	930x1100x1910	5,9 kW / 400 V

- Всички модели са с 2 отделни двигателя за шнека и басана
- Модели **TUFF 45/55/65/95/110/130/160** са без таймер
- Модели **2T** са с 2 електронни таймера
- Скорост на въртене за двускоростните модели 40 / 60 об/мин, за инверторните модели от 35 до 80 об/мин
- Лесен за монтаж, поддръжка и почистване.
- Система за защита на мотора.
- Ръчно, електромеханично или електронно управление.
- **TWINTECH 30 2T / INV** модели с фиксирани рамена

IFM7 / IFM10 / IFM15 / IF17 / IF22 / IF22 2V / IF22 VS / IF33 / IF42 / IF53

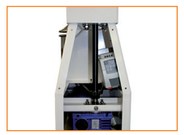


IR22 2V / IR33 VS / IR42 2V / IR53 VS





Задържане на главата в повдигнато положение



Мотор със защитна система против прегряване



Лесно управление и регулация



Вериги с автоматична регулация на напрежението



Предпазител от неръждаема стомана



Подвижен басан от неръждаема стомана

Тестомесачна машина със стоманен корпус, детайлите участващи в процеса на месене предпазител, шнек и басан са изработени от неръждаема стомана, за да бъдат предпазени от корозия и за лесно почистване.
Моторът разполага със система за защита от претоварване и прегряване.
Веригите за автоматично регулиране на напрежението не само предпазват уреда, но и намаляват шума и износването на подвижните компоненти.
Скоростта на работа се контролира лесно и има възможност да се настрои за специален работен цикъл.
Предлага се многообразие от варианти и модели.

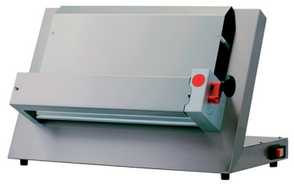
Модел	Капацитет	Размер на басана (мм)	Скорости	Размери (мм)	Мощност
IFM7	7 л / 6 кг	Ø 240x160	1	250x500x510	0,3 kW / 230 V
IFM10	10 л / 8 кг	Ø 260x200	1	270x540x560	0,37 kW / 230 V
IFM15	15 л / 10 кг	Ø 300x210	1	320x590x570	0,45 kW / 230 V
IF17	17 л / 12 кг	Ø 320x210	1	350x660x630	0,75 kW / 400 V
IF22	22 л / 18 кг	Ø 360x210	1	400x690x630	0,75 kW / 400 V
IF22 2V	22 l / 18 кг	Ø 360x210	2	400x690x630	0,55 kW / 400 V
IF22 VS	22 l / 18 кг	Ø 360x210	вариатор	400x690x630	0,75 kW / 230 V
IF33	33 l / 25 кг	Ø 400x260	1	440x830x720	1,5 kW / 400 V
IF42	42 l / 38 кг	Ø 450x260	1	470x850x720	1,5 kW / 400 V
IF53	53 l / 44 кг	Ø 500x270	1	530x860x720	1,5 kW / 400 V
IR22 2V	22 l / 18 кг	Ø 360x210	2	420x720x640	0,55 kW / 400 V
IR33 VS	33 l / 25 кг	Ø 400x260	вариатор	460x840x730	1,5 kW / 230 V
IR42 2V	42 l / 38 кг	Ø 450x260	2	490x860x770	1,5 kW / 400 V
IR53 VS	53 l / 44 кг	Ø 500x270	вариатор	550x870x730	1,5 kW / 230 V

- Таймер за всички модели с капацитет на басана по-голям от 17 л
- Включени допълнителни 4 бр колела за всички модели с капацитет на басана по-голям от 17 л
- Скоростта на въртене за едноскоростните модели е 75 об/мин (93 об/мин за модели над 15 л)
  за двускоростните модели е 92 / 139 об/мин
  за моделите с вариатор 100 ÷ 186 об/мин (95 ÷ 157 за модели над 33 л)
- Лесни за монтаж, поддръжка и почистване.
- Система за защита на мотора.
- Механично управление.
- **IR** моделите са с повдигаща се глава и свалящ се басан

RM 35A / RM 45A

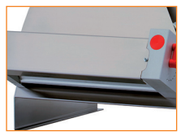


M 35A / M 42A





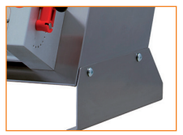
Лост за завъртане на тестото



Втори валяк за прецизно разточване



Регулация на дебелината на разточване



Стабилни крачета от неръждаема стомана



Първи валяк за разточване



Педал за управление на ламинатора

Ламинатор за разточване на тесто с два валяка, с висока производителност. Подходящ за ресторанти и пицарии с голяма натовареност. Уредът е с включен педал, чрез който работният процес е по-бърз и може да бъде контролиран във всеки един момент. Тестото може да бъде оформено в желаната форма - за пица, хляб, торти и т.н. По време на работния процес тестото не се загрява и така се запазват непроменени неговите качества. Дебелината и размера на тестото се регулират посредством дръжката, разположена до валяците.
Модел **RM 35A** е с диаметър на разточване от 140 до 340 мм при грамаж на тестото 80-400 гр.
Модел **RM 45A** е с диаметър на разточване от 260 до 430 мм при грамаж на тестото 210-700 гр.

Размери (мм): 460x480x630 / 570x550x770
Мощност: 0,25 kW / 0,37 kW / 230 V

- Корпус от неръждаема стомана.
- Регулатор на дебелината и големината на разточеното тесто.
- Два валяка за прецизна обработка на тестото.

Размери (мм): 520x440x390 / 590x440x390
Мощност: 0,25 kW / 0,37 kW / 230 V

- Възможност за управление с крак.
- Широк отвор за готовото тесто.



Лопата за пица



Модел:	Размери (ØxH):
A-32C	13-20x1200

Лопата за пица



Модел:	Размери (мм):
AN-32RF	330x330

Лопата за пица



Модел:	Размери (мм):
AF-32R	320x320

Четка



Модел:	Размери (мм):
R-SPT	140x70
R-SPN2	200x65
R-SP	200x65

Лопата за пица, перфорирана



Модел:	Размери (ØxH):
IV-20F	200x1400

Дръжка



Модел:	Размери (мм):
R-PA	h 750

Лопата за пица



Модел :	Размери (мм):
I-17	170x1500

Четка за почистване на фурна, с дръжка



Модел:	Размери (мм):
AC-SPT	h 1500

Лопата за пица, перфорирана



Модел:	Размери (ØxH):
A-32F	330x1500

Лопата за пица, перфорирана



Модел:	Размери (мм):
A-32RF	330x330

Лопата за пица, с къса дръжка



Модел:	Размери (мм):
F-32R	320x300

Термоизолирани чанти за пици - размери по избор



Модел:
T2S ÷ T4XXL

Лопата за пица, перфорирана



Модел:	Размери (мм):
AF-32RF	320x300

Лопата за пица, гофрирана



Модел:	Размери (мм):
IB-32R	200x1400

Гребло за почистване на фурна, неръждаема стомана



Модел:	Размери (мм):
AC-PL	h 1500

Термоизолирани чанти за пици с отоплители, поддържащи до +85°C



Модел:
HEATING PAD S ÷ HEATING PAD XXL

Лопата за пици, алуминиева



Модел:	Размери (мм):
PA2-AP-50	50x61,8
PA2-HP-50	50x61,8
PA2-AP-45	45x56,8
PA2-HP-45	45x56,8
PA2-AP-41	41x51,8
PA2-HP-41	41x51,8
PA2-AP-37	37x46,7
PA2-HP-37	37x46,7
PA2-AP-32	32,3x40,7
PA2-HP-32	32,3x40,7

Лопата за пици, алуминиева



Модел:	Размери (мм):
PG2-AP-50	50x61,8
PG2-HP-50	50x61,8
PG2-AP-45	45x56,8
PG2-HP-45	45x56,8
PG2-AP-41	41x51,8
PG2-HP-41	41x51,8
PG2-AP-37	37x46,7
PG2-HP-37	37x46,7
PG2-AP-32	32,3x40,7
PG2-HP-32	32,3x40,7

Метална дръжка Reflix система - до 500 кг натоварване



Модел:	Размери (мм):
MA120	1200
MA160	1600
MA180	1800
MA200	2000

Лопата за пици, алуминиева, перфорирана



Модел:	Размери (мм):
PAF2-AP-50	50x61,8
PAF2-HP-50	50x61,8
PAF2-AP-45	45x56,8
PAF2-HP-45	45x56,8
PAF2-AP-41	41x51,8
PAF2-HP-41	41x51,8
PAF2-AP-37	37x46,7
PAF2-HP-37	37x46,7
PAF2-AP-32	32,3x40,7
PAF2-HP-32	32,3x40,7

Лопата за пици, алуминиева, перфорирана



Модел:	Размери (мм):
PGF2-AP-50	50x61,8
PGF2-HP-50	50x61,8
PGF2-AP-45	45x56,8
PGF2-HP-45	45x56,8
PGF2-AP-41	41x51,8
PGF2-HP-41	41x51,8
PGF2-AP-37	37x46,7
PGF2-HP-37	37x46,7
PGF2-AP-32	32,3x40,7
PGF2-HP-32	32,3x40,7

Метална дръжка Reflix система - до 500 кг натоварване, подвижни ръкохватки



Модел:	Размери (мм):
MA-SCR120	1200
MA-SCR160	1600
MA-SCR180	1800
MA-SCR200	2000

Лопата за пици, опция с перфорация



Модел:	Размери (мм):
PM1-AP-480	41x100
PM1-HP-480	41x100
PM1-AP-460	41x80
PM1-HP-460	41x80
PM1-AP-380	32x96
PM1-HP-380	32x96
PM1-AP-360	32x76
PM1-HP-360	32x76

Лопата за пици, алуминиева / перфорирана



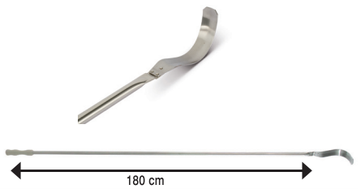
Модел:	Размери (мм):
PG3-18	18x34
PG3-20	20x36
PG3-23	23x40
PG3-26	26x43
PGF3-18	18x34
PGF3-20	20x34
PGF3-23	23x40
PGF3-26	26x43

Термоизолирана чанта за пици / Адаптор за модел BPC 05



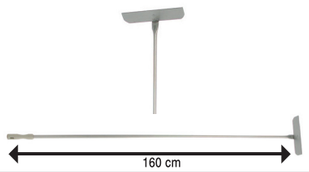
Модел:	Размери (мм):
BPC01	350x350x200
BPC02	420x420x200
BPC03	480x480x200
BPC04	520x520x200
BPC05	360x360x400
TRASF-RE	210x80x50,5

Ръжен - извит, с метална дръжка



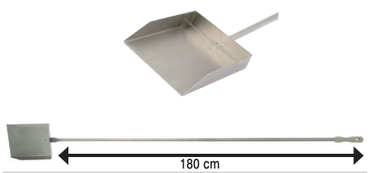
Модел:
PTL21

Ръжен - прав, с метална дръжка



Модел:
PTL22

Лопата за почистване, метална



Модел:	Размер:
PTL75	175x210x50 мм

Четка, метална, за почистване



Модел:	Размер:
APC27	280x150 мм

Четка, метална, за почистване



Модел:
AK-D55

Четка, метална, за почистване



Модел:
AK-D56

Тава за пица



Модел:	Размер:
PTC10	Ø 250 мм
PTC12	Ø 310 мм

Тава за тесто без капак



Модел:	Размер:
CASS604007	600x400x70 мм

Подложка за 6 парчета



Модел:	Размер:
AC-PCPT45/6	Ø 450 мм

Подложка за пица



Модел:	Размери (мм):
PS10	Ø 250 мм
PS11	Ø 280 мм
PS12	Ø 310 мм
PS13	Ø 330 мм
PS14	Ø 360 мм
PS15	Ø 380 мм
PS16	Ø 410 мм

Тава за пица, Blue steel



Модел:	Размери (мм):
43B14	Ø 140 мм
43B16	Ø 160 мм
43B18	Ø 180 мм
TLN2025	Ø 200 мм
TLN2225	Ø 220 мм
TLN2425	Ø 240 мм
TLN2625	Ø 260 мм
TLN2825	Ø 280 мм
TLN3025	Ø 300 мм
TLN3225	Ø 320 мм
43B36	Ø 360 мм
43B40	Ø 400 мм
43B60	Ø 600 мм

Подложка за пица, правоъгълна



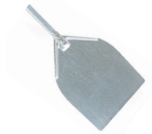
Модел:	Размери (мм):
PSRT3	600x400 мм

Лопата за въртене на пици



Модел:	Размер:
F-20	Ø 200x1200 мм

Лопата за пица



Модел:	Размер:
F-32R	320x300x1200 мм

Лопата за пица



Модел:	Размер:
I-29/120	Ø 200x1200 мм

Лопата за пица, дървена дръжка



Модел:	Размер:
PSP30	300x500 мм
PSP35	350x500 мм
PSP30L	300x1000 мм
PSP35L	350x1000 мм

Лопатка за пица, перфорирана



Модел:	Размер:
PTP9	280 мм

Лопатка за пица, с пластмасова дръжка



Модел:	Размер:
PT09	280 мм

Щипка за тава



Модел:	Размер:
PPT50	500 мм - дръжка

Щипка за тава, малка



Модел:	Размери (мм):
APC10	40 x 230 мм

Контейнер на колела за съхранение, капацитет 102 л



Модел:	Размери (мм):
USA102	420x750x710 мм

Нож за пица



Модел:	Размери (мм):
APC14	Ø 100 мм

Нож за пица



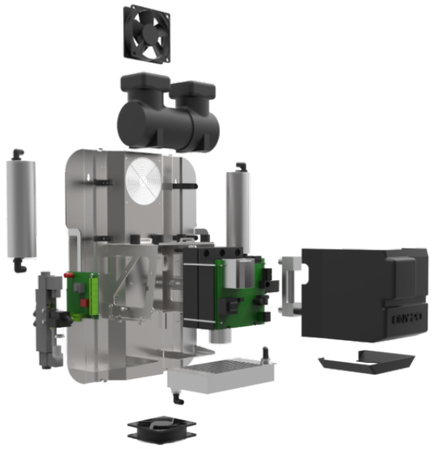
Модел:	Размери (мм):
APC30	115x220 мм

Нож за пица, едно колело



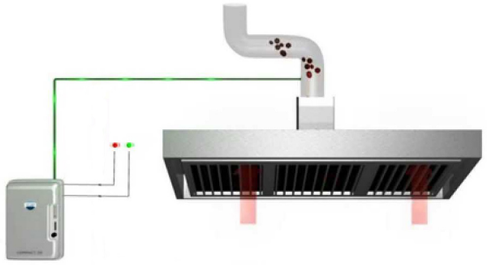
Модел:	Размери (мм):
PCT400	Ø 100 мм
PCT500	Ø 150 мм

PACKAGE MINI / PACKAGE CLASSIC / PACKAGE MAXI









Натрупването на отделените мазнини при готвене във вентилационните съоръжения на професионалните кухни води до значителен риск от пожар и изисква непрекъснато контролиране и често почистване на въздухопроводите. Отделящата се неприятна миризма също е голям проблем за живеещите наоколо. Infuser е работещо решение за професионалните кухни, което се базира на генерирания и отделен в подходящо количество озон във вентилационната система.
Озонът е високоефективен почистващ реагент и силен окислител, който се разпространява по цялата мрежа от въздуховоди и достига най-трудните за почистване места. Системата автоматично се включва или изключва в зависимост от работата на вентилацията. Това е уред, който предлага високоефективна, компактна и лесна за инсталиране и поддръжка система, която не изисква скъпи и често подменящи се консумативи. Infuser е решение за професионалисти, което е икономично и щадящо околната среда.

Compact -10 произвежда 10 гр озон на час
Compact -20 произвежда 20 гр озон на час

PACKAGE MINI - 1 бр. Compact -10, комплект за монтаж до 10 м, подходящ за малки кухни, пречиства до 5 000 куб.м/ч
PACKAGE CLASSIC - 1 бр. Compact -20, комплект за монтаж до 20 м, подходящ за средни кухни, пречиства до 10 000 куб.м/ч
PACKAGE MAXI - 2 бр. Compact -20, комплект за монтаж до 50 м, подходящ за големи кухни, пречиства до 20 000 куб.м/ч

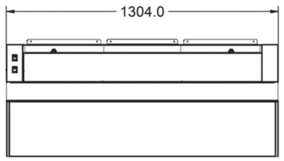
2 години гаранция

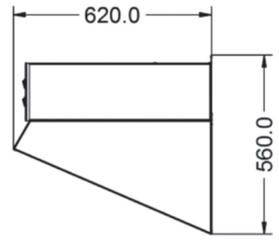
L3/L4

Аспираторни чадъри с вградени мотор и филтри

Lincat







L3/L4

Размери (мм): 924x620x560/1304x620x560
Мощност: 0,45 kW/ 230 V

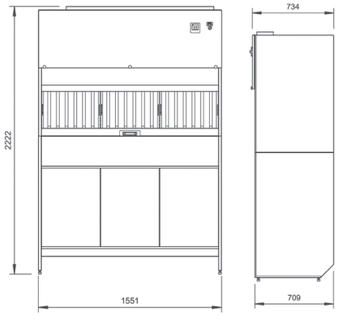
L3/L4 са аспираторни чадъри с вграден мотор и тристепенна филтрираща система за мазнини, дим и миризми, като изчистеният въздух остава в кухнята. Подходящи са за кухни без възможност за изграждане на вентилационни системи. Само за електрически уреди с мощност до 9 kW.

REF50-2/REF100-2/REF150-1

Аспираторни чадъри, свободно стоящи

Britannia kitchen ventilation





Размери (мм): 550x756x2185/ 1045x756x2185/1545x756x2185
Мощност: 1,54 kW/230 V/1,54 kW/ 230 V/3.08 kW/230 V

REF50-2/REF100-2/REF150-1 са свободно стоящи аспираторни чадъри, с вграден мотор и четиристепенна филтрираща система Refresh Mini - за мазнини, финни частици, дим и миризми, изчистеният въздух остава в кухнята. Подходящи са за кухни без възможност за изграждане на вентилационни системи.
Само за електрически уреди с обща ширина съответно до 50 см / 100 см / 150 см.

Grab 'N' Go

Мобилна маса с аспираторен чадър

ART SERF





Вградена филтрираща система



Размери (мм): 1600x820x860

Мобилна маса с аспираторен чадър, серия Special
• филтрираща система с активен въглен и озонатор
• възможност за избор на цвят - преден панел
• възможност за избор на плот
• 2 бр трифазни и 1 монофазен контакт
• разглобяем плот за монтаж на снекбар или уреди от линия

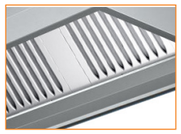
DSCK13/16 / DSCK13/20 / DSCK15/16 / DSCK18/24

Аспираторни чадъри, островни, комплект с филтри

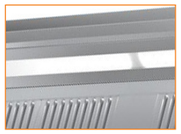








Мощни маслоуловителни филтри

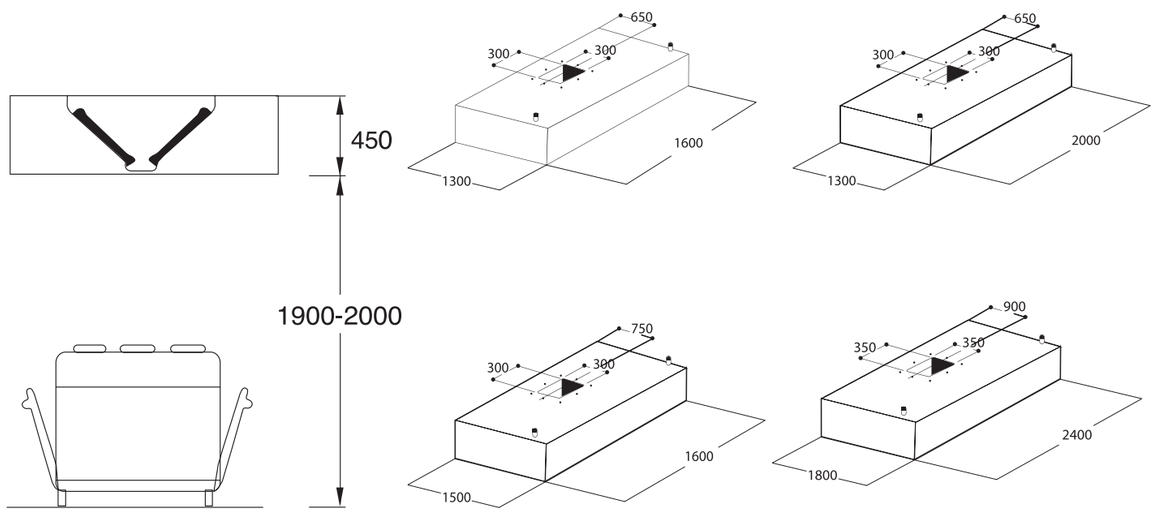


Възможност за неоново осветление



Възможност за осветление тип “лунички”

Аспираторни чадъри, островен тип, с форма, създадена за максимално ефективно събиране на изпаренията. Изработени са от точково заварена неръждаема стомана AISI 304. Разполагат с херметически затворен канал, оборудван с клапани за оттичане на мазнините, а за максимално висока хигиена и безопасност при почистване, разполагат с маслоуловителни филтри от лабиринтен тип, които са по-ефективни при работа.
Всеки модел аспираторни чадъри е с възможност за осветление по избор (тип “лунички” или неоново). Достъпен е и богат избор от модели и размери.



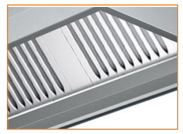
DSCK13/16 - с 6 бр. филтри, капацитет 2600 м³/час, размер на присъединителния отвор 300x300 мм. **Размери (мм) :** 1600x1300x450
DSCK13/20 - с 6 бр. филтри, капацитет 3200 м³/час, размер на присъединителния отвор 300x300 мм. **Размери (мм) :** 2000x1300x450
DSCK15/16 - с 6 бр. филтри, капацитет 3000 м³/час, размер на присъединителния отвор 300x300 мм. **Размери (мм) :** 1600x1500x450
DSCK18/24 - с 8 бр. филтри, капацитет 5400 м³/час, размер на присъединителния отвор 350x350 мм. **Размери (мм) :** 2400x1800x450

DSCKM13/16 / DSCKM13/24 / DSCKM15/16

Аспираторни чадъри, островни, комплект с мотор и филтри



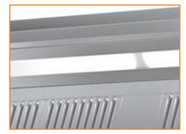




Мощни маслоуловителни филтри



Възможност за осветление тип “лунички”

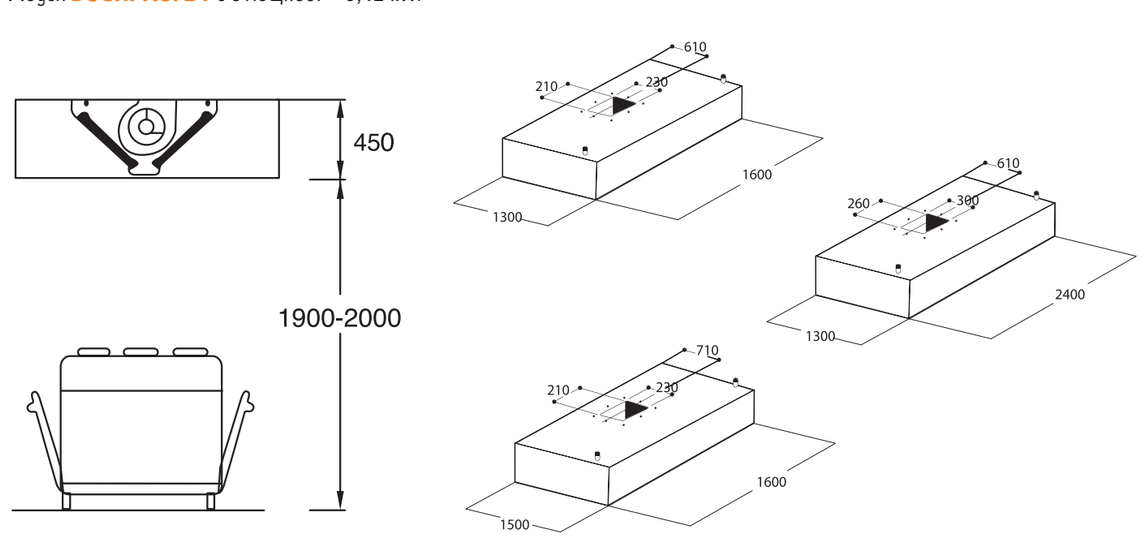


Възможност за неоново осветление



Вграден мощен мотор

Аспираторни чадъри, островен тип, с форма, създадена за максимално ефективно събиране на изпаренията. Изработени са от точково заварена неръждаема стомана AISI 304. Моторът им е с вентилатор с двойно засмукване, който е звукоизолиран. Разполага с херметически затворен канал, оборудван с клапани за оттичане на мазнините, а за максимално висока хигиена и безопасност при почистване разполагат с маслоуловителни филтри от лабиринтен тип, които са по-ефективни при работа.
Всеки модел аспираторни чадъри е с възможност за осветление по избор (тип “лунички” или неоново). Достъпен е и богат избор от модели и размери.
Модели **DSCMK13/16 / DSCMK15/16** са с мощност на мотора 0,15 kW.
Модел **DSCKM13/24** е с мощност - 0,42 kW.



DSCMK13/16 - с 6 бр. филтри, капацитет 2600 м³/час, размер на присъединителния отвор 210x230 мм. **Размери (мм) :** 1600x1300x450
DSCKM13/24 - с 8 бр. филтри, капацитет 3000 м³/час, размер на присъединителния отвор 260x300 мм. **Размери (мм) :** 2400x1300x450
DSCMK15/16 - с 6 бр. филтри, капацитет 3000 м³/час, размер на присъединителния отвор 210x230 мм. **Размери (мм) :** 1600x1500x450

DSPK9/12 / DSPK9/16 / DSPK11/16 / DSPK14/18

Аспираторни чадъри, стенни, комплект с филтри









Мощни маслоуловителни филтри

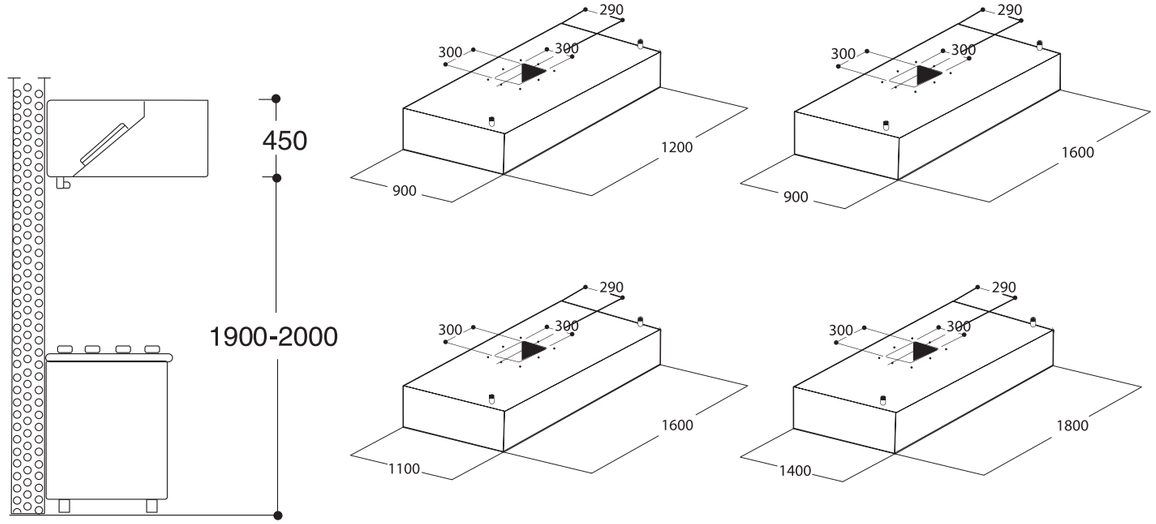


Възможност за осветление тип “лунички”



Възможност за неоново осветление

Аспираторни чадъри, изработени от неръждаема стомана AISI 304. Разполагат с херметически затворен канал, оборудван с клапани за оттичане на мазнините, а за максимално висока хигиена и безопасност при почистване, разполагат с маслоуловителни филтри от лабиринтен тип, които са по-ефективни при работа.
Всеки модел аспираторни чадъри е с възможност за осветление по избор (тип “лунички” или неоново). Достъпен е и богат избор от модели и размери.



DSPK9/12 - с 2 бр. филтри, капацитет 1360 м³/час, размер на присъединителния отвор 300x300 мм. **Размери (мм) :** 1200x900x450
DSPK9/16 - с 3 бр. филтри, капацитет 1800 м³/час, размер на присъединителния отвор 300x300 мм. **Размери (мм) :** 1600x900x450
DSPK11/16 - с 3 бр. филтри, капацитет 2200 м³/час, размер на присъединителния отвор 300x300 мм. **Размери (мм) :** 1600x1100x450
DSPK14/18 - с 4 бр. филтри, капацитет 3200 м³/час, размер на присъединителния отвор 300x300 мм. **Размери (мм) :** 1800x1400x450

DSPKM9/12 / DSPKM9/16 / DSPKM11/16 / DSPKM14/18

Аспираторни чадъри, стенни, комплект с мотор и филтри







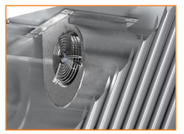
Мощни маслоуловителни филтри



Възможност за осветление тип “лунички”

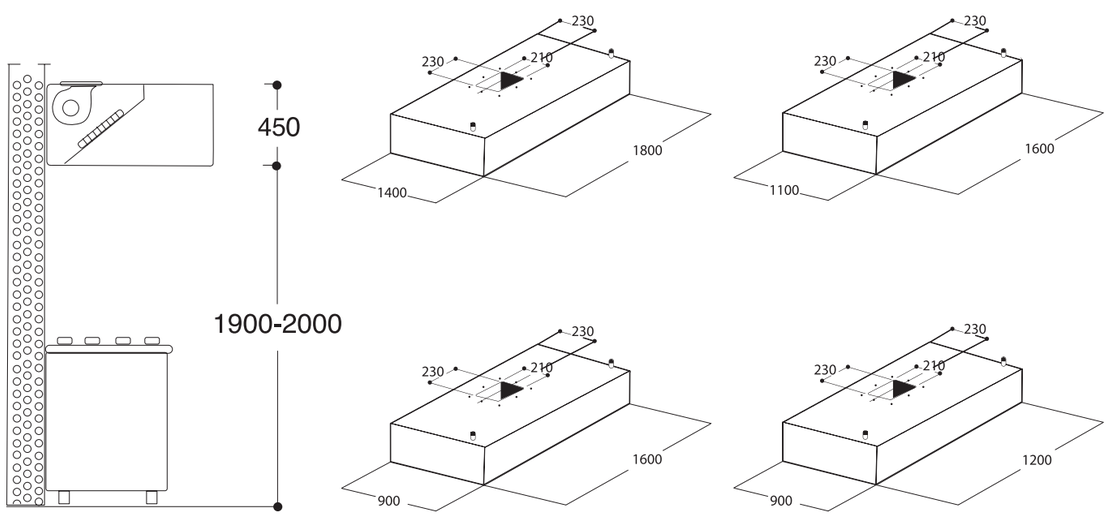


Възможност за неоново осветление



Вграден мощен мотор

Аспираторни чадъри, изработени от неръждаема стомана AISI 304. Моторът им е с вентилатор с двойно засмукване, който е звукоизолиран. Разполагат с херметически затворен канал, оборудван с клапани за оттичане на мазнините, а за максимално висока хигиена и безопасност при почистване, разполагат с маслоуловителни филтри от лабиринтен тип, които са по-ефективни при работа.
Всеки модел аспираторни чадъри е с възможност за осветление по избор (тип “лунички” или неоново). Достъпен е и богат избор от модели и размери.
Моделите **DSPKM9/12 / DSPKM9/16 / DSPKM11/16 / DSPKM14/18** са с мощност на мотора 0,15 kW.

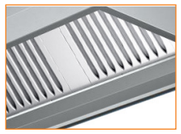


DSPKM9/12 - с 2 бр. филтри, капацитет 1360 м³/час, размер на присъединителния отвор 210x230 мм. **Размери (мм):** 1200x900x450
DSPKM9/16 - с 3 бр. филтри, капацитет 1800 м³/час, размер на присъединителния отвор 210x230 мм. **Размери (мм):** 1600x900x450
DSPKM11/16 - с 3 бр. филтри, капацитет 2200 м³/час, размер на присъединителния отвор 210x230 мм. **Размери (мм):** 1600x1100x450
DSPKM14/18 - с 4 бр. филтри, капацитет 2100 м³/час, размер на присъединителния отвор 260x300 мм. **Размери (мм):** 1800x1400x450

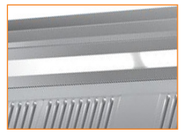
DSC13/16 / DSC13/20 / DSC15/16

Аспираторни чадъри, островни, комплект с филтри





Мощни маслоуловителни филтри

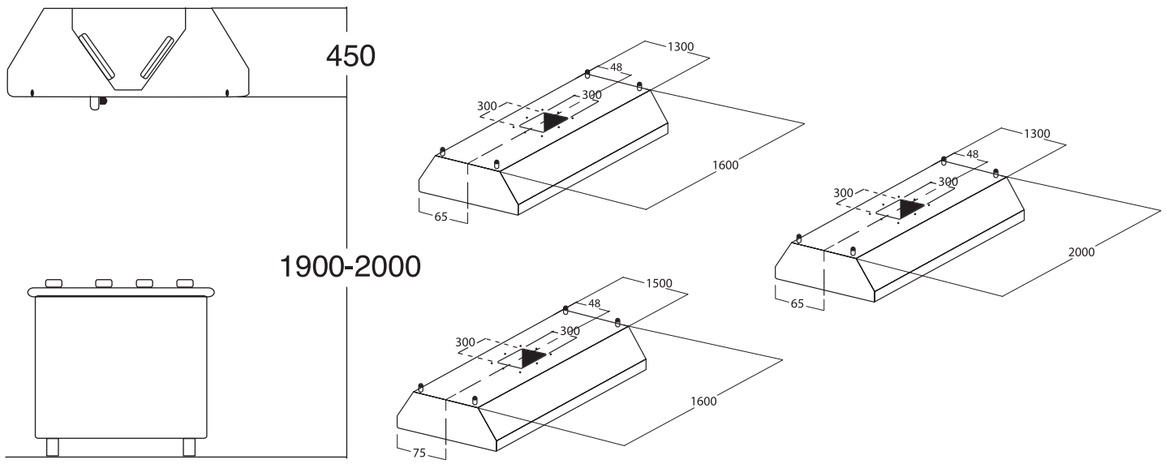


Възможност за неоново осветление



Възможност за осветление тип “лунички”

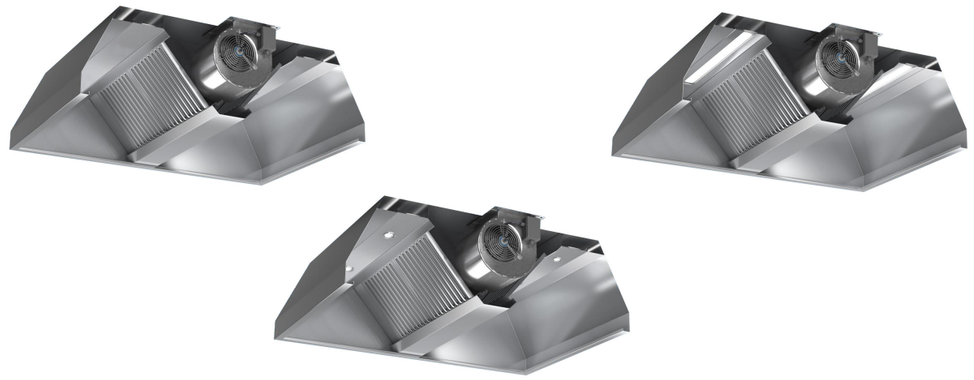
Аспираторни чадъри, островен тип, с форма, създадена за максимално ефективно събиране на изпаренията. Изработени са от точково заварена неръждаема стомана AISI 304. Разполагат с херметически затворен канал, оборудван с клапани за оттичане на мазнините, а за максимално висока хигиена и безопасност при почистване, разполагат с маслоуловителни филтри от лабиринтен тип, които са по-ефективни при работа.
Всеки модел аспираторни чадъри е с възможност за осветление по избор (тип “лунички” или неоново). Достъпен е и богат избор от модели и размери.

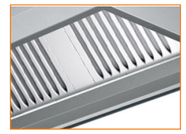


DSC13/16 - с 6 бр. филтри, капацитет 2600 м³/час, размер на присъединителния отвор 300x300 мм.
Размери (мм): 1600x1300x450
DSC13/20 - с 6 бр. филтри, капацитет 3300 м³/час, размер на присъединителния отвор 300x300 мм.
Размери (мм): 2000x1300x450
DSC15/16 - с 6 бр. филтри, капацитет 3000 м³/час, размер на присъединителния отвор 300x300 мм.
Размери (мм): 1600x1500x450

DSCM13/16 / DSCM13/24 / DSCM15/16

Аспираторни чадъри, островни, комплект с мотор и филтри

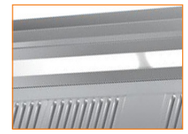




Мощни маслоуловителни филтри



Възможност за осветление тип “лунички”

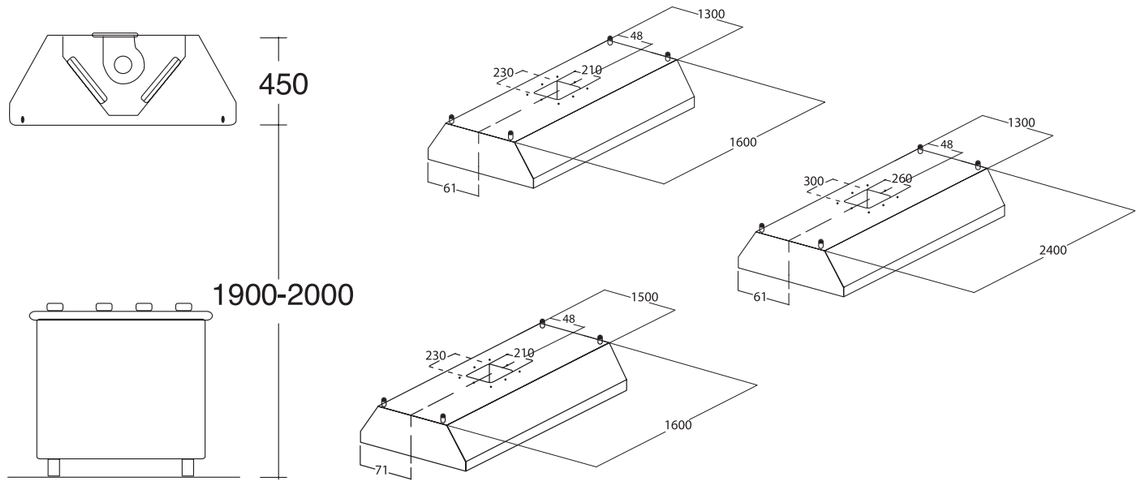


Възможност за неоново осветление



Вграден мощен мотор

Аспираторни чадъри, островен тип, с форма, създадена за максимално ефективно събиране на изпаренията. Изработени са от точково заварена неръждаема стомана AISI 304. Моторът им е с вентилатор с двойно засмукване, който е звукоизолиран. Разполагат с херметически затворен канал, оборудван с клапани за оттичане на мазнините, а за максимално висока хигиена и безопасност при почистване, разполагат с маслоуловителни филтри от лабиринтен тип, които са по-ефективни при работа.
Всеки модел аспираторни чадъри е с възможност за осветление по избор (тип “лунички” или неоново). Достъпен е и богат избор от модели и размери.
Модели **DSCM13/16 / DSCM15/16** са с мощност на мотора 0,15 kW.
Модел **DSCM13/24** е с мощност - 0,42 kW.



DSCM13/16 - с 6 бр. филтри, капацитет 2600 м³/час, размер на присъединителния отвор 210x230 мм.
Размери (мм): 1600x1300x450
DSCM13/24 - с 8 бр. филтри, капацитет 3000 м³/час, размер на присъединителния отвор 260x300 мм.
Размери (мм): 2400x1300x450
DSCM15/16 - с 6 бр. филтри, капацитет 3000 м³/час, размер на присъединителния отвор 210x230 мм.
Размери (мм): 1600x1500x450

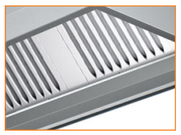
DSP9/12 / DSP11/16 / DSP14/18

Аспираторни чадъри, стенни, комплект с филтри





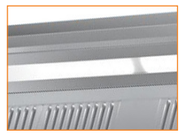




Мощни маслоуловителни филтри

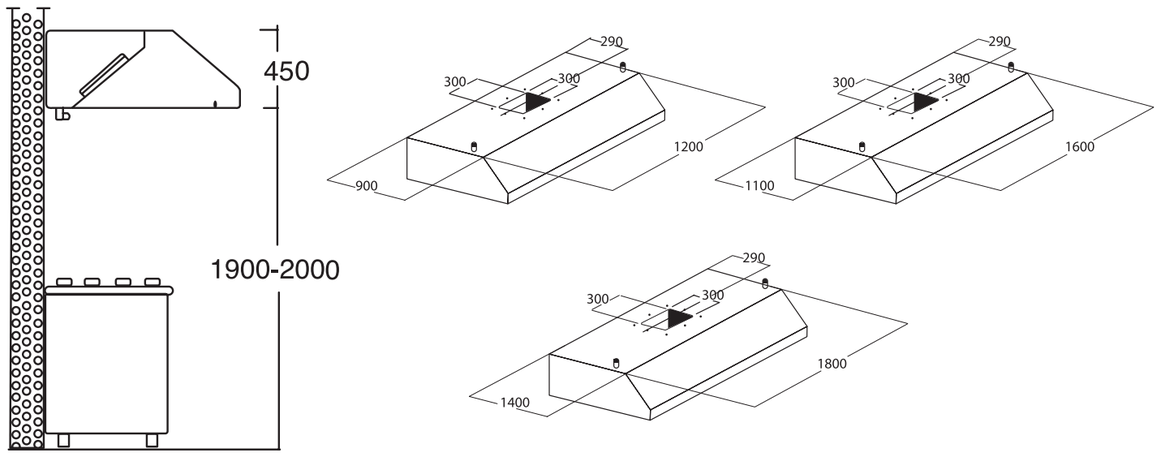


Възможност за осветление тип “лунички”



Възможност за неоново осветление

Аспираторни чадъри с по-голяма ефективност, благодарение на формата си. Изработени са от точково заварена неръждаема стомана AISI 304. Разполагат с херметически затворен канал, оборудван с клапани за оттичане на мазнините, а за максимално висока хигиена и безопасност при почистване, разполагат с маслоуловителни филтри от лабиринтен тип, които са по-ефективни при работа. Всеки модел аспираторни чадъри е с възможност за осветление по избор (тип “лунички” или неоново). Достъпен е и богат избор от модели и размери.



DSP9/12 - с 2 бр. филтри, капацитет 1360 м³/час, размер на присъединителния отвор 300x300 мм. **Размери (мм):** 1200x900x450
DSP11/16 - с 3 бр. филтри, капацитет 2200 м³/час, размер на присъединителния отвор 300x300 мм. **Размери (мм):** 1600x1100x450
DSP14/18 - с 4 бр. филтри, капацитет 3100 м³/час, размер на присъединителния отвор 300x300 мм. **Размери (мм):** 1400x1800x450

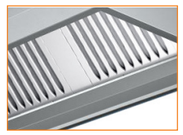
DSPM9/12 / DSPM11/16 / DSPM14/18

Аспираторни чадъри, стенни, комплект с мотор и филтри





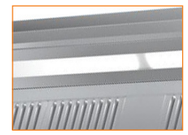




Мощни маслоуловителни филтри



Възможност за осветление тип “лунички”

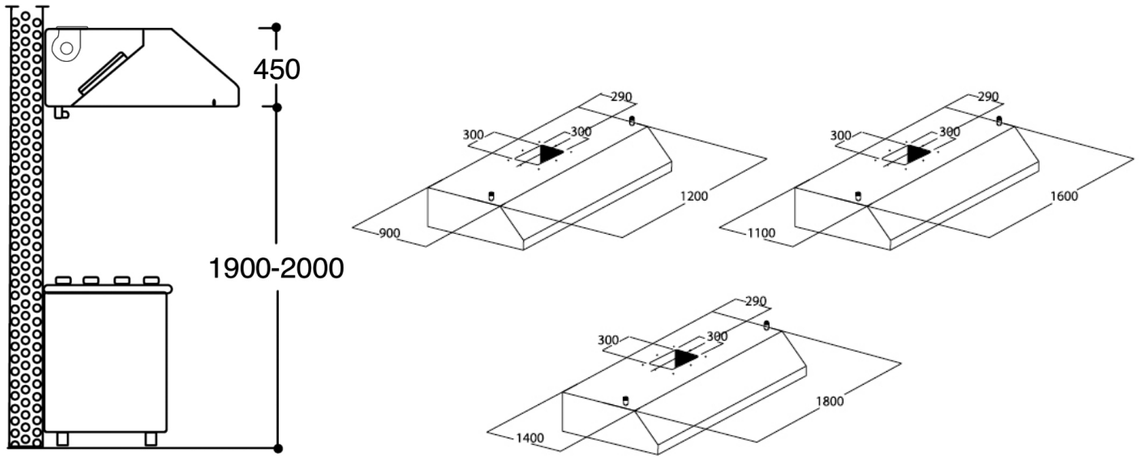


Възможност за неоново осветление



Вграден мощен мотор

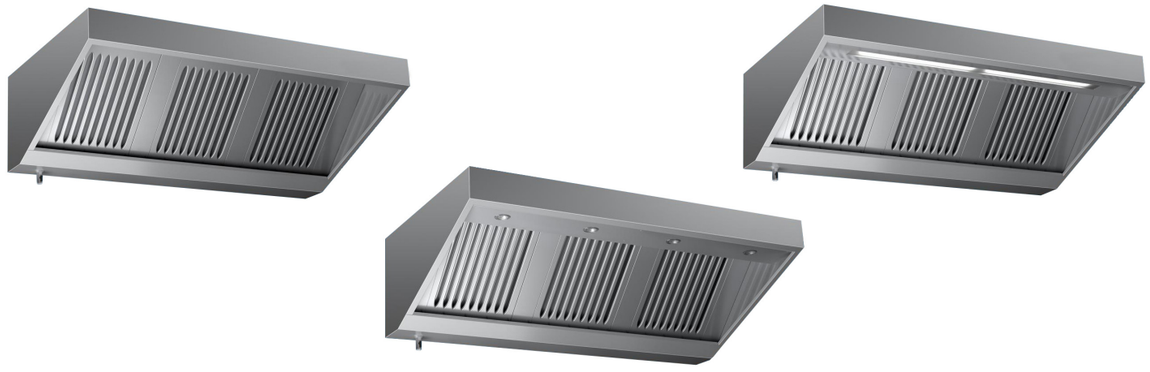
Аспираторни чадъри, изработени от неръждаема стомана AISI 304. Моторът им е с вентилатор с двойно засмукване, който е звукоизолиран. Разполагат с херметически затворен канал, оборудван с клапани за оттичане на мазнините, а за максимално висока хигиена и безопасност при почистване, разполагат с маслоуловителни филтри от лабиринтен тип, които са по-ефективни при работа. Всеки модел аспираторни чадъри е с възможност за осветление по избор (тип “лунички” или неоново). Достъпен е и богат избор от модели и размери.
Модели **DSPM9/12 / DSPM11/14 / DSPM14/18** са с мощност на мотора 0,15 kW.
Модел **DSPM9/24** е с мощност - 0,42 kW.



DSPM9/12 - с 2 бр. филтри, капацитет 1360 м3/час, размер на присъединителния отвор 210x230 мм. **Размери (мм):** 1200x900x450
DSPM11/16 - с 3 бр. филтри, капацитет 2200 м3/час, размер на присъединителния отвор 210x230 мм. **Размери (мм):** 1600x1100x450
DSPM14/18 - с 4 бр. филтри, капацитет 3100 м3/час, размер на присъединителния отвор 210x230 мм. **Размери (мм):** 1400x1800x450

DSS7/10 / DSS7/16 / DSS7/20 / DSS9/16 / DSS9/24

Аспираторни чадъри, стенни, комплект с филтри





Мощни маслоуловителни филтри

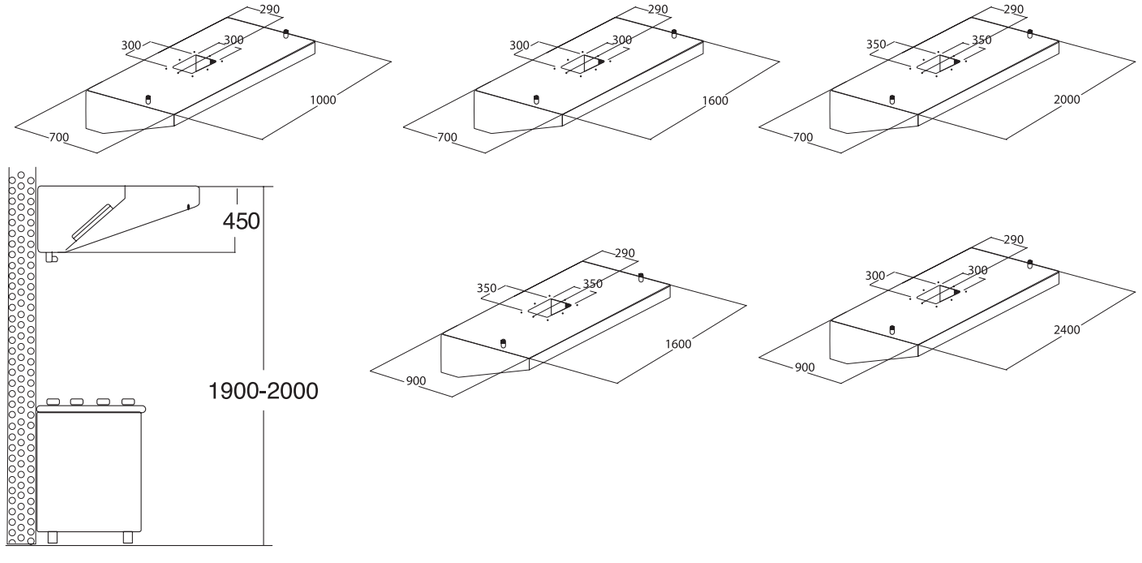


Възможност за осветление тип “лунички”



Възможност за неоново осветление

Аспираторни чадъри, изработени от неръждаема стомана AISI 304. Разполагат с херметически затворен канал, оборудван с клапани за оттичане на мазнините, а за максимално висока хигиена и безопасност при почистване, разполагат с маслоуловителни филтри от лабиринтен тип, които са по-ефективни при работа.
Всеки модел аспираторни чадъри е с възможност за осветление по избор (тип “лунички” или неоново). Достъпен е и богат избор от модели и размери.



DSS7/10 - с 2 бр. филтри, капацитет 880 м³/час, размер на присъединителния отвор 300x300 мм. **Размери (мм):** 1000x700x450
DSS7/16 - с 3 бр. филтри, капацитет 1400 м³/час, размер на присъединителния отвор 300x300 мм. **Размери (мм):** 1600x700x450
DSS7/20 - с 4 бр. филтри, капацитет 1800 м³/час, размер на присъединителния отвор 350x350 мм. **Размери (мм):** 2000x700x450
DSS9/16 - с 3 бр. филтри, капацитет 1800 м³/час, размер на присъединителния отвор 300x300 мм. **Размери (мм):** 1600x900x450
DSS9/24 - с 5 бр. филтри, капацитет 2700 м³/час, размер на присъединителния отвор 350x350 мм. **Размери (мм):** 2400x900x450

DSSM7/10 / DSSM7/16 / DSSM9/20 / DSSM9/24

Аспираторни чадъри, стенни, комплект с мотор и филтри





Мощни маслоуловителни филтри



Възможност за осветление тип “лунички”

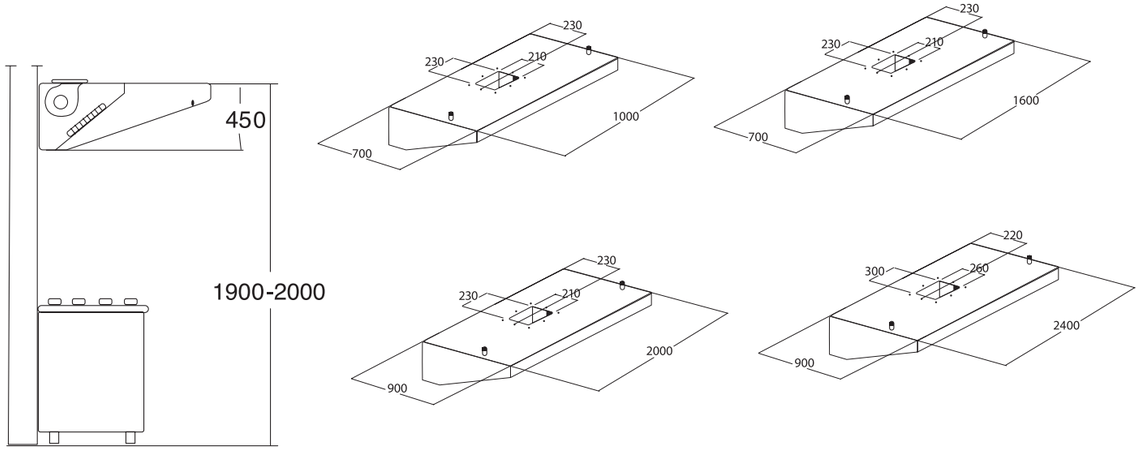


Възможност за неоново осветление



Вграден мощен мотор

Аспираторни чадъри, изработени от неръждаема стомана AISI 304. Моторът им е с вентилатор с двойно засмукване, който е звукоизолиран. Разполагат с херметически затворен канал, оборудван с клапани за оттичане на мазнините, а за максимално висока хигиена и безопасност при почистване, разполагат с маслоуловителни филтри от лабиринтен тип, които са по-ефективни при работа.
Всеки модел аспираторни чадъри е с възможност за осветление по избор (тип “лунички” или неоново). Достъпен е и богат избор от модели и размери.
Модели **DSSM7/10 / DSSM7/16 / DSSM9/20** са с мощност на мотора 0,15 kW.
Модел **DSSM9/24** е с мощност - 0,42 kW.



DSSM7/10 - с 2 бр. филтри, капацитет 880 м³/час, размер на присъединителния отвор 210x230 мм. **Размери (мм):** 1000x700x450
DSSM7/16 - с 3 бр. филтри, капацитет 1400 м³/час, размер на присъединителния отвор 210x230 мм. **Размери (мм):** 1600x700x450
DSSM9/20 - с 4 бр. филтри, капацитет 2270 м³/час, размер на присъединителния отвор 210x230 мм. **Размери (мм):** 2000x900x450
DSSM9/24 - с 5 бр. филтри, капацитет 2700 м³/час, размер на присъединителния отвор 260x300 мм. **Размери (мм):** 2400x900x450

EcoInox / EcoColor
Модулни стелажи


Удобни носачи за избор на височина


Лесен монтаж, без инструменти


Полици, лесни за разместване и премахване



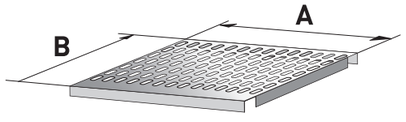

Перфорирани полици от полипропилен/неръждаема стомана

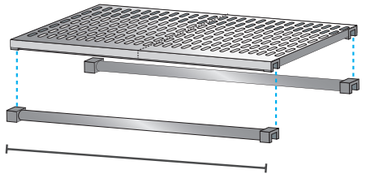

Възможност за свързване на два стелажа, без дублиране на краката

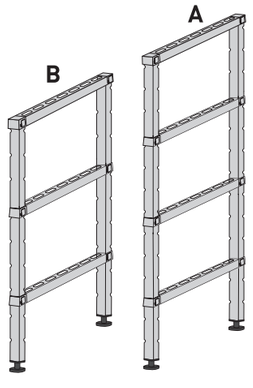

Опции: Полици от полипропилен/ неръждаема стомана, колела

Модулни стелажи с леки и устойчиви полици от полипропилен или неръждаема стомана, даващи възможност за различни композиции. Патентованата самозфиксираща се система, осигуряваща бърз и лесен монтаж на модулите, без употребата на инструменти. Гарантирана стабилност на конструкцията при натоварване до 250 кг на ниво, без необходимост от допълнителни стабилизиращи елементи. Системата за захващане на модулите позволява свързването на няколко стелажа на една и съща рамка до 4 посоки едновременно, което премахва нуждата от допълнителна рамка и дава възможност за увеличаване на полезното пространство.
Линия **ECOINOX** е с конструкция от неръждаема стомана и полици от полипропилен или неръждаема стомана
Линия **ECOCOLOR** е с конструкция от стомана с трислойно недраскаемо екопокритие от епоксидна смола и полици от полипропилен или неръждаема стомана Възможност за прахово оцветяване в различни цветове:

RAL 7035 5010 3000 1033 6005







Размери на перфорирани панели (мм):
A - 300 / 400
B - 300 / 400 / 500 / 600

Дължина на полици (мм):
600 / 700 / 800 / 900 / 1000 / 1100/ 1200 / 1300 / 1400 / 1500 / 1600 / 1700 / 1800 / 1900 / 2000

Височина на поддържаща рамка (мм):
A - 1600 - 1800 - 2000
B - 1400

- Перфорирани полици удобни за разместване, добавяне или премахване без инструменти.
- Лесно почистване и поддръжка.
- Модулите осигуряват максимално използване на работното пространство.
- Възможност за композиции от всякакъв тип - линейни или ъглови от 90°, 180° или 270°
- Самофиксираща се система за монтаж на модулите.
- В съответствие с изискванията по HACCP.

Количка за табли 370x530, 2x12нива



Модел:	Размери (мм):
TTA-3753	870x690x1760

Сервитьорска количка на 3 нива, неръждаема стомана



Модел:	Размери (мм):
213-4000	860x540x940

Професионален умивален басейн



Модел:	Размери (мм):
VA294020SX	290x400x200
L404025	400x400x250
L404030	400x400x300
L505025	500x500x250
L505030	500x500x300
L405030	400x500x300
L506030	500x600x300

Количка за съдове GN1/1, 18 нива / Количка за тави 600x400, 18 нива



Модел:	Размери (мм):
GN-1/1X18TIRES	445x610x1730
600x400MM18TIRES	520x670x1750

Количка, платформена от неръждаема стомана



Модел:	Размери (мм):
MT170X2	800x600x200/900

Пластмасово пале



Модел:	Размери (мм):
49373-05	800x1200x160

Количка за съдове по гастронорм 2xGN1/1, 6 нива



Модел:	Размери (мм):
350-1015	595x670x1025

Професионален умивален басейн 3 GN1/1 / 4 GN 1/1



Модел:	Размери (мм):
B3/1-95X51X38	955x510x380
B4/1-128X51X38	1280x510x380

Пластмасово пале

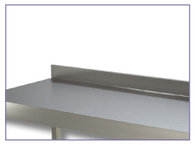


Модел:	Размери (мм):
BANCA2013	200x130
BANCA2516	250x160
BANCA3019	300x190

DSTG... / DSTG...A / DSTG SR... / DSTGSR...A / DSTG2R... / DSTG2R...A / DSTG2C... / DSTG2C...A

Работна маса от неръждаема стомана

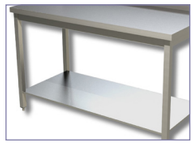




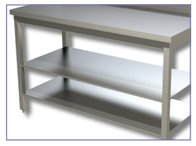
С възможност за предпазен борд



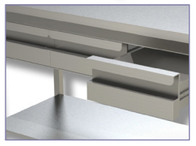
Отворена страна на масата за максимално използване на пространството



С възможност за допълнителен плот

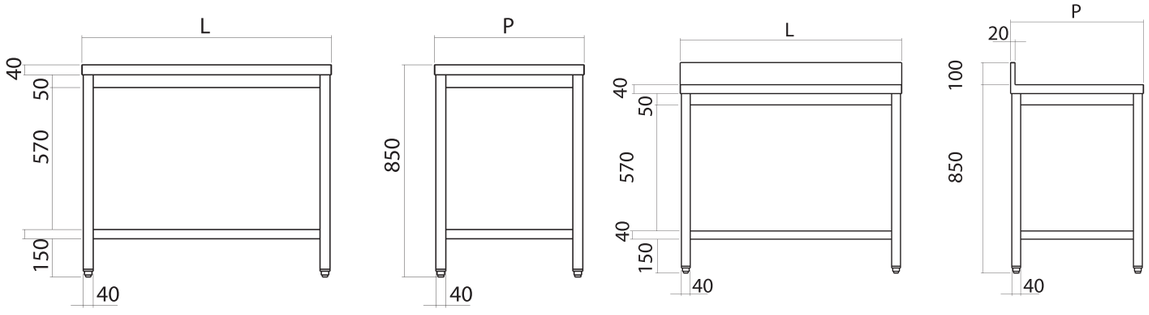


С възможност за два допълнителни плота



С възможност за поставяне на чекмеджета

Работни маси от неръждаема стомана, предоставящи широк спектър от възможности, отговарящи на всички нужди и потребности. Работният плот е подсилен с двоен панел. Големият избор от опции включва предпазен борд, допълнителен плот (един или два) или чекмеджета, а могат и да бъдат съчетани. Неръждаемата стомана, от която са изработени масите, гарантира лесно почистване и дълъг живот. Освен тези характеристики, масите се предлагат и с две различни дълбочини - 600 мм и 700 мм и дължини от 400 до 2000 мм, така че да покрият всички изисквания.



Размери (мм): От 400x600x850 до 2000x600x850 / От 400x700x850 до 2000x700x850

- Изработени от неръждаема стомана AISI 304.
- Лесно почистване и поддръжка.
- Две възможни дълбочини - 600 и 700 мм.
- Дължини от 400 до 2000 мм (възможностите са през 100 мм, т.е. 400, 500, 600, 700 мм и т.н.).
- Дебелина на работния плот - 40 мм.

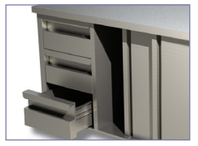
DSTA... / DSTAP... / DSTAAPB... / DSTA2C... / DSTA3CD... / DSTA3CS... / DSTAC... / DSTACP

Работен шкаф

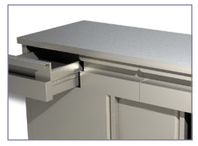




С възможност за предпазен борд



С възможност за вертикално разположени чекмеджета



С възможност за хоризонтално разположени чекмеджета

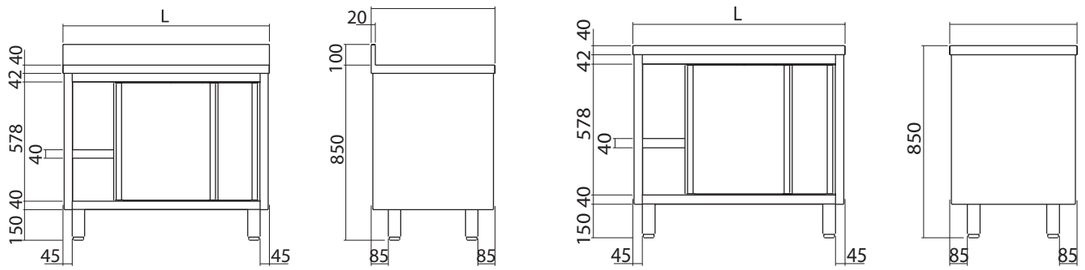


С възможност за нагряване



Плъзгащи се врати

Работни шкафове от неръждаема стомана AISI 304, предоставящи широк спектър от възможности, отговарящи на всички необходимости и изисквания. Неръждаемата стомана, от която са изработени шкафовете, гарантира лесно почистване и дълъг живот. Оборудвани са с плъзгащи се врати за по-удобно боравене и употреба. Предлагат и възможност за ъглов шкаф, така че да се използва максимално пространството. Има възможност и за работен шкаф с нагряване, който да поддържа температурата на приготвените ястия. Големият избор от опции включва и добавяне на предпазен борд или модул с чекмеджета (големина и брой - по избор).



Размери (мм): От 600x600x850 до 2000x600x850 / От 600x700x850 до 2000x700x850

- Изработени от неръждаема стомана AISI 304.
- Лесно почистване и поддръжка.
- Две възможни дълбочини - 600 и 700 мм.
- Дължини от 400 до 2000 мм (възможностите са през 100 мм, т.е. 400, 500, 600, 700 мм и т.н.).
- Дебелина на работния плот - 40 мм.

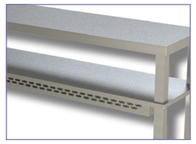
DSRAS... / DSRAD... / DSRASR... / DSRADR...

Надстройка





С възможност за допълнителен плот



С възможност за допълнителен плот с нагряване



С възможност за нагряване

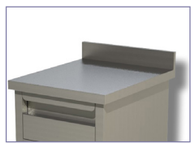
Размери (мм): От 1000x350x400 до 2000x350x400 / От 1000x350x700 до 2000x350x700

Надстройки за поставяне над работните маси и шкафове, изцяло изработени от неръждаема стомана AISI 304. С възможност за нагряване, разположено на долния плот (в случай на надстройка с допълнителен плот).

DSCD... / DSCT.. / DSCQ... / DSCDC... / DSCB...

Модули с чекмеджета





С възможност за предпазен борд



С възможност за до четири броя чекмеджета



С възможност за различни големини на чекмеджетата



Здрави и устойчиви крачета



С възможност за избор от две дълбочини 600 и 700 мм

Размери (мм): 500x600x850 / 500x700x850

Модули с чекмеджета за добавяне към работни маси и шкафове, изцяло изработени от неръждаема стомана AISI 304. Предлагат различни възможности и опции, за да могат да отговорят на всички нужди и изисквания. Различните опции за модулите включват избор както на броя чекмеджета и на вида им - по-високи, по-тесни и т.н., така и на дълбочината им. Всеки тип модул с чекмеджета предоставя и възможност за предпазен борд.

DSLG... / DSLG1VGS... / DSLG1VGD... / DSLG2V... / DSLG2VGS... / DSLG2VGD... / DSLG2V2G... / DSLG1V

Работна маса с умивален басейн

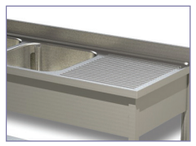




С възможност за един умивален басейн



С възможност за два умивални басейна



С възможност за допълнителен плот

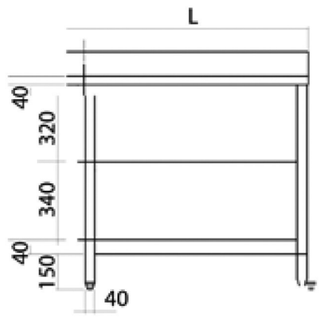


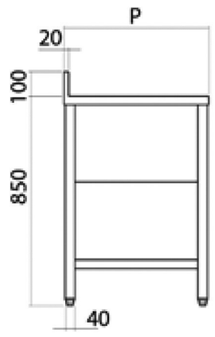
Помощен плот отдолу



Предпазен борд

Работни маси от неръждаема стомана с умивален басейн, с много възможности, които да отговарят на всички изисквания и начини на работа. Оборудвани са с плот отдолу за по-голямо удобство и предпазен борд, гарантиращ по-висока хигиена и безопасност в процеса на работа. Предлагат голям избор от възможности - с един или два басейна с различни размери и с един или два допълнителни плота.





Размери на умивалните басейни при дълбочина на масата 600 мм:
400x400x300 / 500x400x300 / 800x500x350/ 950x500x350 / 1200x500x350 / 1400x500x350/ 1600x500x350 /

Размери на умивалните басейни при дълбочина на масата 700 мм:
400x500x300 / 600x500x300 / 800x500x350/ 1100x500x350 / 1200x500x350 / 1400x500x350/ 1600x500x350 /

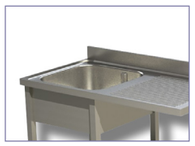
Размери (мм): От 500x600x850 до 2000x600x850/ От 500x700x850 до 2000x700x850 /

- Изработени от неръждаема стомана AISI 304.
- Запечатан и заварен резервоар.
- 1”1/2 тръба за източване с преливник.
- Лесно почистване и поддръжка.
- Две възможни дълбочини - 600 и 700 мм.
- Дебелина на работния плот - 40 мм.

DSLGLD... / DSLGLS... / DSLG2VLD... / DSLG2VLS...

Модул с умивален басейн за вграждане на миялна машина

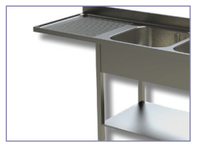




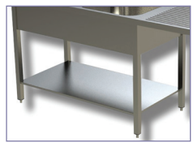
С възможност за един умивален басейн



С възможност за два умивални басейна



Специално предвидено място за поставяне на миялна машина



Помощен плот отдолу



Плъзгащи се врати

Модул с мивка, предлагащ гъвкавост, удобство и най-вече оползотворяване на пространството. Модулът се предлага с един или два умивални басейна и допълнителен борд, който може да бъде разположен отдясно или отляво, в зависимост от личните предпочитания на потребителя. В долната част е разположен помощен плот, който обаче е скъсен, с цел поставяне на миялна машина под работния плот. Басейнът е със запечатан и заварен резервоар и тръба за източване с преливник.

Размери (мм): От 1200x600x850 до 2000x600x850 /
От 1200x700x850 до 2000x700x850



DSLA1V... / DSLA1VG... / DSLA1VGD... / DSLA2V... / DSLA2VGS... DSLA2VGD.. / DSLA2VG... / DSLA2VGD

Работен шкаф с умивален басейн

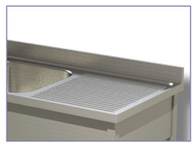




С възможност за един умивален басейн



С възможност за два умивални басейна



С възможност за допълнителен плот

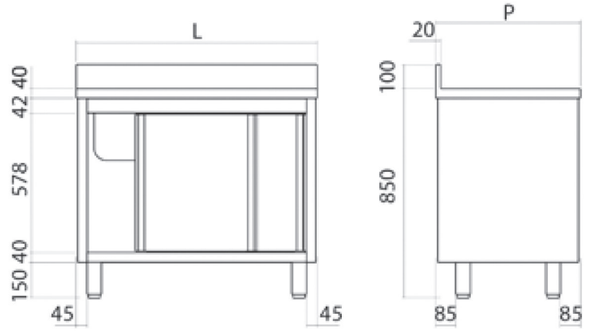


Плъзгащи се врати



Предпазен борд

Работни шкафове от неръждаема стомана с умивален басейн, с много възможности, които да отговарят на всички изисквания и начини на работа. Оборудвани са с предпазен борд, гарантиращ по-висока хигиена и безопасност в процеса на работа и плъзгащи се вратички за по-голямо улеснение и удобство. Предлагат голям избор от възможности - с един или два басейна с различни размери и с един или два допълнителни плота.



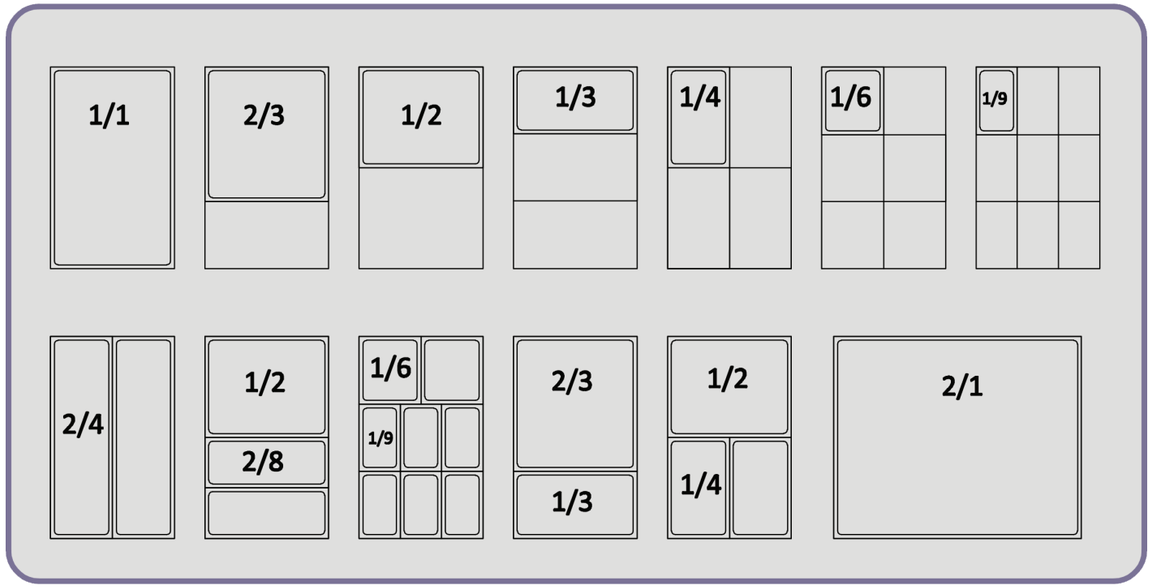
Размери на умивалните басейни при дълбочина на масата 600 мм:
400x400x300 / 500x400x300 / 800x500x350/
950x500x350 / 1200x500x350 / 1400x500x350/
1600x500x350 /

Размери на умивалните басейни при дълбочина на масата 700 мм:
400x500x300 / 600x500x300 / 800x500x350/
1100x500x350 / 1200x500x350 / 1400x500x350/
1600x500x350 /

Размери (мм): От 500x600x850 до 2400x600x850 /
От 500x700x850 до 2400x700x850 /

- Изработени от неръждаема стомана AISI 304.
- Запечатан и заварен резервоар.
- Тръба за източване с преливник.
- Лесно почистване и поддръжка.
- Две възможни дълбочини - 600 и 700 мм.
- Дебелина на работния плот - 40 мм.

Съдове по гастронорм от неръждаема стомана

























Съдове по гастронорм, изработени от неръждаема стомана, предлагаща издръжливост, дълготрайност и високо качество. Стандартните им размери, кратни един на друг, осигуряват удобство при работа, а многообразието от размери и дълбочини отговаря на всички нужди и изисквания.

Неръждаеми съдове за готвене по гастронорм

GN 2/1 - 650x530 мм
GN 1/1 - 530x325 мм
GN 2/3 - 354x325 мм
GN 2/4 - 530x163 мм
GN 1/2 - 325x265 мм
GN 1/3 - 325x176 мм
GN 1/4 - 265x163 мм
GN 2/8 - 325x132 мм
GN 1/6 - 176x162 мм
GN 1/9 - 176x108 мм



Съдове за готвене от неръждаема стомана, разработени и произведени в съответствие с европейските стандарти. Висококачествени продукти, изработени с помощта на най-модерните технологии, изпипани до най-малкия детайл, включително специалните покрития. Дебелината на съдовете е специално изчислена да осигури стабилност и здравина, ръбовете им осигуряват лесното им прибиране един в друг.

Съдове по гастронорм от неръждаема стомана Vollrath

GN 2/1 - 650x530 мм
GN 1/1 - 530x325 мм
GN 2/3 - 354x325 мм
GN 2/4 - 530x163 мм
GN 1/2 - 325x265 мм
GN 1/3 - 325x176 мм
GN 1/4 - 265x163 мм
GN 2/8 - 325x132 мм
GN 1/6 - 176x162 мм
GN 1/9 - 176x108 мм



Гастронорм съдове, изработени от неръждаема стомана. Нестандартните им вътрешни форми ги правят много подходящи за презентиране на храната на едно или няколко нива. Плавните им извивки придават елегантен вид на всеки продукт. Формата им позволява да се прибират един в друг за удобно и компактно съхранение. Транспортирането на храна с тези съдове става безопасно и лесно.

Съдове по гастронорм от порцелан

GN 2/1 - 650x530 мм
GN 1/1 - 530x325 мм
GN 2/3 - 354x325 мм
GN 2/4 - 530x163 мм
GN 1/2 - 325x265 мм
GN 1/3 - 325x176 мм
GN 1/4 - 265x163 мм
GN 2/8 - 325x132 мм
GN 1/6 - 176x162 мм
GN 1/9 - 176x108 мм













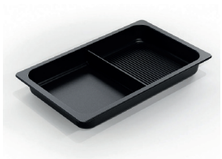
Съдовете по гастронорм, изработени от порцелан, който им придава елегантен външен вид и ги прави предпочитани за поднасяне на всякакви храни и излагане на студени и топли витрини, линии за самообслужване и т. н. Подходящи са за готвене и печене до 260 °C, а благодарение на качествата на материала топлината се задържа по-дълго време. С възможност за различни цветове и избор от изцяло боядисани или цветни само от външната страна.

Съд по гастронорм GN 1/1-55 с дръжки и 2 разделения Grill/гладко дъно



Модел:	Размери (мм):
55333-GGS	530x325x55

Съд по гастронорм GN 1/1-55 с 2 разделения Grill/гладко дъно



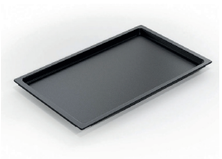
Модел:	Размери (мм):
55333-GS	530x325x55

Съд по гастронорм GN 1/1 с дръжки



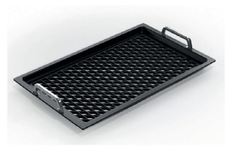
Модел:	Размери (мм):
25333-G	530x325x20
55333-G	530x325x55
105333-G	530x325x100

Съд по гастронорм GN 1/1



Модел:	Размери (мм):
25333	530x325x20
55333	530x325x55
105333	530x325x100

Съд по гастронорм GN 1/1-20 BBQ с дръжки, перфориран



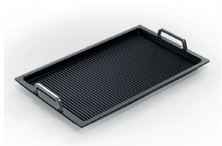
Модел:	Размери (мм):
25333-G-BBQ-R	530x325x20

Съд по гастронорм GN 1/1-20 BBQ с дръжки



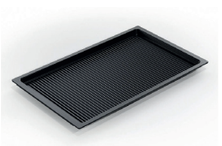
Модел:	Размери (мм):
25333-G-BBQ	530x325x20

Съд по гастронорм GN 1/1 Grill с дръжки



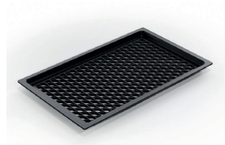
Модел:	Размери (мм):
25333-GG	530x325x20
55333-GG	530x325x55

Съд по гастронорм GN 1/1 Grill



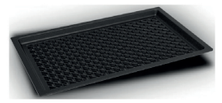
Модел:	Размери (мм):
25333-GRILL	530x325x20
55333-GRILL	530x325x55

Съд по гастронорм GN 1/1-20 BBQ, перфориран



Модел:	Размери (мм):
25333-BBQ-R	530x325x20

Съд по гастронорм GN 1/1-20 BBQ



Модел:	Размери (мм):
25333-BBQ	530x325x20

Плоча по гастронорм GN 1/1 BBQ/Smooth, перфорирана



Модел:	Размери (мм):
15333-BBQ-GL-R	530x325

Съд по гастронорм GN 1/1 с 11 кръгли форми, дебелина 3 мм



Модел:	Размери (мм):
5333-MP	530x325

Мултифункционална плоча по гастронорм GN 1/1, дебелина 3 мм



Модел:	Размери (мм):
5333-WP	530x325

Плоча по гастронорм GN 1/1, перфорирана, дебелина 2 мм



Модел:	Размери (мм):
5333-BBL-1	530x325

Плоча по гастронорм GN 1/1, дебелина 3 мм



Модел:	Размери (мм):
5333-BP-2	530x325

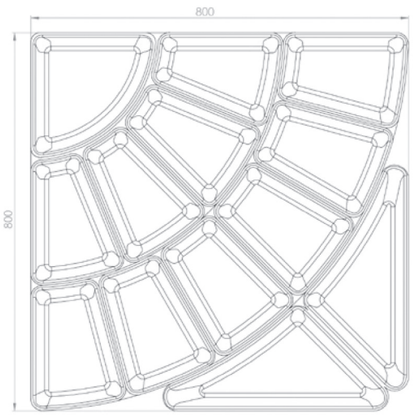
Кошница за пържене GN 1/1, неръждаема стомана

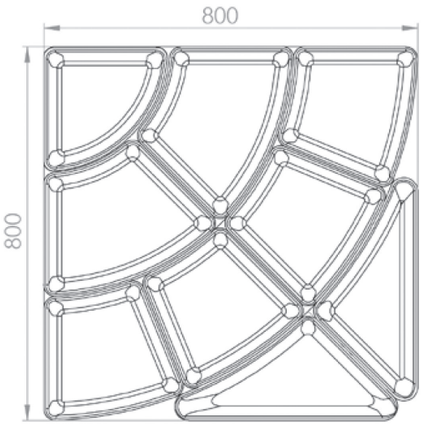


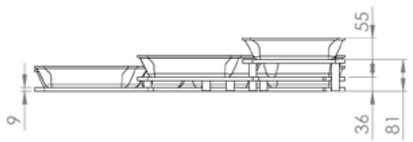
Модел:	Размери (мм):
45333-FK	530x325

Съдове по гастронорм от плексиглас

GN 2/1 - 650x530 мм
GN 1/1 - 530x325 мм
GN 2/3 - 354x325 мм
GN 2/4 - 530x163 мм
GN 1/2 - 325x265 мм
GN 1/3 - 325x176 мм
GN 1/4 - 265x163 мм
GN 2/8 - 325x132 мм
GN 1/6 - 176x162 мм
GN 1/9 - 176x108 мм











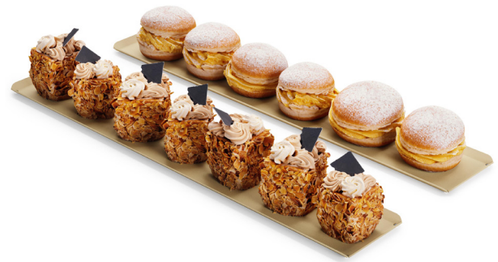


EN 600x400 мм
EN 600x200 мм
EN 600x150 мм
EN 600x100 мм
EN 400x300 мм
EN 400x200 мм
EN 400x100 мм
EN 300x200 мм
EN 300x150 мм
EN 300x100 мм

Съдове по гастронорм и евронорм, изработени от плексиглас, с възможност за ъглови модули. Различните им цветове и материал ги правят изключително подходящи и интересни за излагане на топли и студени витрини, линии за самообслужване и др. Подходящи са за съхранение на ястия и храни. Температурата на използване е от -30 °C до +80 °C.

Съдове по евронорм от порцелан

EN 600x400x10 мм
EN 600x200x10 мм
EN 600x150x10 мм
EN 600x100x10 мм
EN 400x300x10 мм
EN 300x200x10 мм

















Съдове по евронорм, изработени от алуминий с различни размери, цвят шампанско.
Изключително интересни и подходящи за излагане на хранителни продукти в топли и студени витрини, линии за самообслужване и др.
Температурата на използване е от -20 °C до +80 °C.

Съдове по гастронорм от полипропилен (HACCP)

GN 1/1 - 530x325 мм
GN 1/2 - 325x265 мм
GN 1/3 - 325x176 мм
GN 1/4 - 265x163 мм
GN 1/6 - 176x162 мм









Съдове по гастронорм, изработени от полипропилен, сертифициран за допир с храна. Температурният диапазон за съхранение на продуктите е от -40°C до +70°C. Плътно затварящи се цветни капаци, отговарящи на стандартите на HACCP и възможност за писане по повърхността на съдовете със специализиран маркер. Подходящи са за излагане на студени витрини и линии за самообслужване, както и за пренасяне и съхранение на хранителни продукти.

Съдове по гастронорм от поликарбонат

GN 1/1 - 530x325 мм
GN 1/2 - 325x265 мм
GN 1/3 - 325x176 мм
GN 1/4 - 265x163 мм
GN 1/6 - 176x162 мм
GN 1/9 - 176x108 мм









Съдове по гастронорм, изработени от поликарбонат. Температурният диапазон за съхранение на продуктите е от -40°C до +99°C. Подходящи са за излагане на студени и топли витрини и линии за самообслужване. Изключително удобство предлага прозрачността на поликарбоната, както и маркировката на литрите отбелязана на съдовете.

Съдове по гастронорм от меламин









Меламинът е синтетична смола, която се оформя и втвърдява чрез нагряване. Предпочитан и препоръчителен материал за изработка на посуда за бюфет и сервиране, поради устойчивостта си на високи температури и корозия. Съдовете, изработени от меламин, са леки и гъвкави. Отговарят на изискванията за допир с храна и разполагат с SGS сертификат. Издръжливи са на температура от - 20 °C до + 70 °C. Не могат да бъдат използвани във фурна, както и поставени на директен огън.

Решетка, с незалепващо покритие, GN 2/3



Модел:	Размери (мм):
COAL182G-2/3	354x325x20

Решетка, с незалепващо покритие, GN 2/1



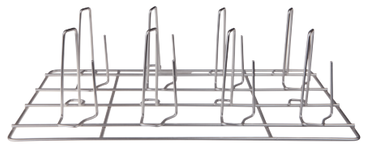
Модел:	Размери (мм):
COAL182G-2/1	650x530x20

Решетка, с незалепващо покритие, GN 1/1



Модел:	Размери (мм):
COAL182G-1/1	530x325x20

Решетка за пилета, вертикална, GN 1/1



Модел:	Размери (мм):
COIX182C-1/1	530x325x160
COIX182C6-1/1	530x325x160

Тава, с незалепващо покритие, GN 1/1



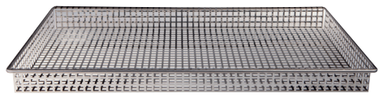
Модел:	Размери (мм):
ALSA182SS20	530x325x20
ALSA182SS40	530x325x40
ALSA182SS60	530x325x60

Тава, с незалепващо покритие, GN 1/2



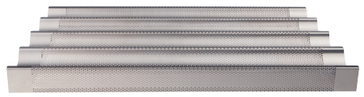
Модел:	Размери (мм):
ALSA282SS20	265x325x20
ALSA282SS40	265x325x40
ALSA282SS60	265x325x60

Решетка за пържене, GN 1/1



Модел:	Размери (мм):
COIX182P-1/1	535x325x40

Тава за франзели, GN 1/1



Модел:	Размери (мм):
COAL49B53	530x325x60

Съд GN 1/1



Модел:	Размери (мм):
ALMA18220	530x325x20
ALMA18240	530x325x40
ALMA18265	530x325x65

Тава GN 1/1, алуминий



Модел:	Размери (мм):
COAL182MF-1/1	530x325x20

Тава GN 1/1, алуминий



Модел:	Размери (мм):
COAL182MFB-1/1	530x325x20

Тава GN 1/1, алуминий, с незалепващо покритие



Модел:	Размери (мм):
ALSA282S20	530x325x20
ALSA282S40	530x325x40
ALSA282S65	530x325x65

Тава GN 1/1, перфорирана, алуминий



Модел:	Размери (мм):
COSA182MFS-1/1	530x325x20

Тава GN 1/1, алуминий



Модел:	Размери (мм):
COSA182MFBS-1/1	530x325x20

Форма за печене GN 1/1, алуминий, 6 форми



Модел:	Размери (мм):
COAL18306	530x325x18

Форма за печене GN 1/1, алуминий, с незалепващо покритие, 6 форми



Модел:	Размери (мм):
COSA183/S06	530x325

Форма за печене GN 2/1, с незалепващо покритие, 12 форми



Модел:	Размери (мм):
COSA183/S12	650x530

Форма за печене GN 2/1, алуминий, 12 форми



Модел:	Размери (мм):
COAL18312	530x650x18

Форма за печене GN 1/1, алуминий, с незалепващо покритие, 8 форми



Модел:	Размери (мм):
COSA183/SS08	530x325

Тава GN 1/1, перфорирана, алуминий



Модел:	Размери (мм):
ALMA182F20	530x325x20

Съд GN 1/1, алуминий, със заоблени ъгли



Модел:	Размери (мм):
ALSA182GHA20	530x325x20
ALSA182GHA65	530x325x65
ALSA182GHA100	530x325x100

Съд GN 1/1, алуминий



Модел:	Размери (мм):
ALSA182C/S20	530x325x20

Съд GN 1/1, алуминий



Модел:	Размери (мм):
ALSA182C/S65	530x325x65

Съд GN 1/1, алуминий



Модел:	Размери (мм):
ALSA182C/S100	530x325x100

Съд GN 1/1, алуминий



Модел:	Размери (мм):
ALMA182C20	530x325x20

Съд GN 1/1, алуминий



Модел:	Размери (мм):
ALMA182C65	530x325x65

Съд GN 1/1, алуминий



Модел:	Размери (мм):
ALMA182C100	530x325x100

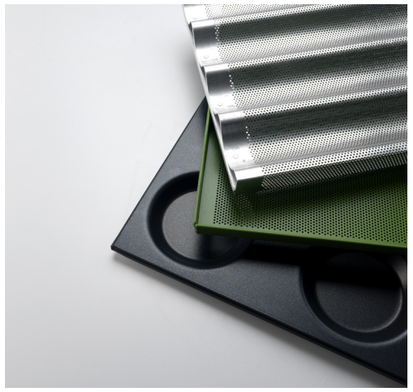
Съд по гастронорм, неръждаем



Модел:	Размери (мм):
GNP12040	325x265x40
GNP12065	325x265x65
GNP12100	325x265x100
GNP11040	530x325x40
GNP11065	530x325x65
GNP11100	530x325x100

Серия **Pasticceria e Pizza**





Серията Pasticceria e Pizza представлява колекция от съдове, специално за приготвяне на пица и сладкарство, с широк спектър от различни форми, материали и размери, за всички желаещи да експериментират в кухнята. Линията гарантира високо качество и разнообразие. Серията Pasticceria e Pizza е създадена, с цел улеснение на работния процес и с ясното съзнание, че процесът на приготвяне на пица и сладкарството изискват изобретателност и фантазия и заради това всеки един артикул е създаден да стимулира фантазията и смелостта при готвене.

Тава, правоъгълна, алуминиева



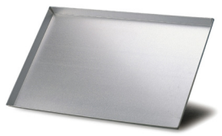
Модел:	Размери (мм):
COAL49/2D60	600x400x20

Тава, правоъгълна, алуминиева



Модел:	Размери (мм):
COAL49/330	300x230x30
COAL49/335	350x280x30
COAL49/340	400x300x30
COAL49/345	450x350x30
COAL49/350	500x350x30
COAL49/355	550x380x30
COAL49/360	600x400x30
COAL49/365	650x450x30

Тава, правоъгълна, алуминиева



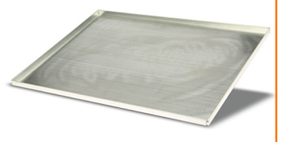
Модел:	Размери (мм):
COAL149AL40	400x300x30
COAL149AL50	500x350x30
COAL149AL60	600x400x30

Тава, правоъгълна, алуминиева, с незалепващо покритие



Модел :	Размери (мм):
COSA49/3S35	350x280x30
COSA49/3S40	400x300x30
COSA49/3S45	450x350x30
COSA49/3S50	500x350x30
COSA49/3S60	600x400x30

Тава, правоъгълна, алуминиева



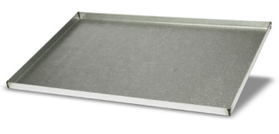
Модел :	Размери (мм):
COAL49/2DL60	600x400x20

Тава, правоъгълна



Модел:	Размери (мм):
COAL49/4D60	600x400x40

Тава, правоъгълна, алуминизирана



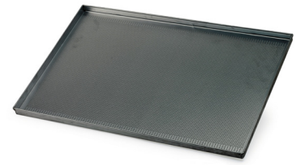
Модел:	Размери (мм):
COAL149AL260	600x400x20
COAL149AL280	800x600x20

Тава, правоъгълна, алуминиева, перфорирана



Модел:	Размери (мм):
COAL49/2MF60	600x400x20
COAL49/2MF80	800x600x20

Тава, правоъгълна, перфорирана, с незалепващо покритие



Модел:	Размери (мм):
COSA49/2MFS60	600x400x20

Тава за франзели, алуминиева



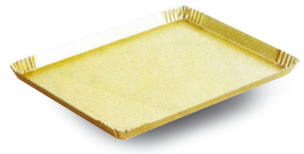
Модел:	Размери (мм):
COAL49B60	600x400x35

Тава, синя стомана (blue steel)



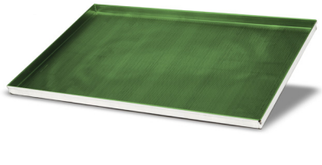
Модел:	Размери (мм):
COFE149B30	300x230x30
COFE149B35	350x280x30
COFE149B40	400x300x30
COFE149B45	450x350x30
COFE149B50	500x350x30
COFE149B55	550x380x30
COFE149B60	600x400x30
COFE149B65	650x450x30

Табла



Модел:	Размери (мм):
COAL182OR22,5	225x225x15
COAL182OR23	230x145x15
COAL182OR30	300x180x15
COAL182OR30,5	305x225x15
COAL182OR37,5	375x245x15
COAL182OR48	480x310x15
COAL182OR60	600x400x15

Тава, правоъгълна, алуминиева



Модел:	Размери (мм):
COAL49/860	600x400x140

Тава, правоъгълна, перфорирана, алуминиева



Модел:	Размери (мм):
COA L49/3F35	350x280x30
COA L49/3F40	400x300x30
COA L49/3F45	450x350x30
COA L49/3F50	500x350x30
COA L49/3F60	600x400x30

Ринговe, алуминиеви



Модел:	Размери (ØxH):
ALMA43A15X4	150x40
ALMA43A15X5	150x50
ALMA43A20X4	200x40
ALMA43A20X5	200x50
ALMA43A25X4	250x40
ALMA43A25X5	250x50

Тава, правоъгълна, алуминиева , с незалепващо покритие



Модел:	Размери (мм):
COSA149AL2V60	600x400x20
COSA149AL2V80	800x400x20

Тава за печене, алуминиева, 8 форми



Тава за печене, алуминиева, 12 форми



Модел:	Размери (мм):
COA L49/1260	600x400x120

Табла



Модел:	Размери (мм):
COA L182OX22,5	225x225x15
COA L182OX23	230x145x15
COA L182OX30	300x180x15
COA L182OX30,5	305x225x15
COA L182OX37,5	375x245x15
COA L182OX48	480x310x15
COA L182OX60	600x400x15

Ринговe, алуминиеви, с незалепващо покритие



Модел:	Размери (ØxH):
ALSA43AS15X4	150x40
ALSA43AS15X5	150x50
ALSA43AS20X4	200x40
ALSA43AS20X5	200x50
ALSA43AS25X4	250x40
ALSA43AS25X5	250x50

Серия **ALUMINO PLU – cool 3-5 mm**



Незалепващите съдове “Platinum”, изработени от устойчив алуминий, имат неговите качества - лекота при употреба и висока топлопроводимост. Храната не залепва по дъното, благодарение на материала, от който са изработени. Това ги прави лесни за почистване, предотвратява загаряне и намалява употребата на мазнини. Серията “Platinum” набляга на незалепващото покритие, което е специално направено по най-високи стандарти. Съдовете от тази линия са създадени за работна температура до 260 °C, без увреждане на покритието.

Соте тиган, 3 мм



Модел:	Размери (ØxH):
ALSC2111BSC20	200x55
ALSC2111BSC24	240x65
ALSC2111BSC28	280x70
ALSC2111BSC32	320x75
ALSC2111BSC36	360x80
ALSC2111BSC40	400x85

Дълбок тиган, 5 мм



Модел:	Размери (ØxH):
ALSC2111BMSC20	200x90
ALSC2111BMSC24	240x95
ALSC2111BMSC28	280x100
ALSC2111BMSC32	320x105
ALSC2111BMSC36	360x110

Тиган, 5мм



Модел:	Размери (ØxH):
ALSC2111BSC20	200x45
ALSC2111BSC24	240x50
ALSC2111BSC28	280x60
ALSC2111BSC32	320x65
ALSC2111BSC36	360x75
ALSC2111BSC40	400x75



Серия **FERRO**



Серия кухненска посуда, изработена от желязо и идеална за пържене. Всички съдове са от 99% чисто желязо, което бързо загрява и достига висока температура, а след това я запазва и поддържа постоянна. Една от основните особености на съдовете от този материал е, че трябва да се избягва прегряване на мазнината при пържене, тъй като после температурата рязко спада. Съдовете от желязо са подходящи и за индукционно готвене.

Тиган



Модел:	Размери (ØxH):
COFE3006PT20	200x38
COFE3006PT22	220x40
COFE3006PT24	240x45
COFE3006PT26	260x45
COFE3006PT28	280x45
COFE3006PT32	320x50
COFE3006PT36	360x55
COFE3006PT40	400x55
COFE3006PT45	450x55
COFE3006PT50	500x60

Тиган



Модел:	Размери (ØxH):
COFE3006T22	220x45
COFE3006T26	260x55
COFE3006T28	280x55
COFE3006T32	320x60
COFE3006T36	360x65
COFE3006T40	400x70
COFE3006T45	450x80

Тиган с две дръжки за паеля



Модел:	Размери (ØxH):
COFE3006PT34	340x50
COFE3006PT36	360x55
COFE3006PT42	420x60
COFE3006PT48	480x65



Серия **HIGH TECH** / Серия **LE PIGNATTE**



Линията **HIGH TECH** е създадена да отговаря на високите изисквания и на най-претенциозните готвачи. Посудата от тази серия е изработена от закален алуминий, осигуряващ стабилност и по-добро разпределение на топлината, без големи енергийни загуби. Благодарение на здравото дъно с дебелина 6 мм не се губят качествата и вкуса на храната. А незалепващото покритие ECO3 позволява готвене без употребата на мазнина и улеснява почистването. Специалните термоизолирани дръжки, отличаващи сериията, са изработени от неръждаема стомана 18/10.
LE PIGNATE - Лимитирана серия за ценители, променяща традициите в изработката на посуда. За направата на тази линия тенджери са използвани съвременни материали като отлят алуминий, който е едновременно много здрав и лек. А специалното незалепващо покритие предпазва съда и го прави подходящ дори за употреба във фурна. **LE PIGNATE** е серия подходяща за всякакъв вид топлинна обработка на храната, включително и индукция.

Тиган HIGH TECH



Модел:	Размери (ØxH):
OP103HT/24TP	240x50
OP103HT/28TP	280x52
OP103HT/32TP	320x58

Дълбок тиган HIGH TECH



Модел:	Размери (ØxH):
OP104HT/24TP	240x70
OP104HT/28TP	280x70
OP104HT/32TP	320x80
OP104HT/36TP	360x80

Тенджера LE PIGNATTE



Модел:	Размери (ØxH):
ALSC2111BSC20	200x45
ALSC2111BSC24	240x50
ALSC2111BSC28	280x60





media35
FREE YOUR SOUND

- Музика с уредени авторски и сродни права.
- Различни типове програми за Вашия бизнес.
- Пет тематични музикални онлайн канала.
- Музика, която може да се отрази благоприятно на бизнеса и продажбите Ви.
- Персонална програма за Вашата компания или бизнес.
- Направена за Вас от популярни и доказали се имена в медиите.
- Ниски цени, стартиращи от 99 лв. на година.
- Възможности за отстъпки при абонамент на няколко обекта или вериги.
- Официален представител на големи музикални, независими компании.
- Музика, на която са се доверили много световни и BG компании.
- Демо на аудио каналите и типовете музика на media35.bg
- Богат и постоянно обновяващ се музикален каталог.

гр. София,
ул. “Коломан” 1

тел: +359 898 66 63 77
e-mail: office@media35.bg

www.media35.bg

Серия **COPPER3**





Тази линия кухненска посуда събира в себе си качествата на три метала, от които е изработена - мед, алуминий и стомана. Медта, която е от външната страна на съдовете, не само им придава добър вид, а и е традиционно предпочитан материал, тъй като задържа топлината и намалява нейното разпръскване. Алуминият е лек материал, с висока топлопроводимост и също спомага за достигането на необходимата дебелина на съда, без да натежава прекалено. Неръждаемата стомана във вътрешната част на посудата осигурява лекота при работа и почистване. Благодарение на тези три материала, Copper3 дава възможност да се готви и сервира в един и същи съд и това да е лесно, удобно, а и приятно за окото.

Дълбока тенджера

Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
COTE104CIT20	200x110	3,3
COTE104CIT24	240x140	5,6

Дълбока касерола

Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
COTE105CIT16	160x80	1,7
COTE105CIT20	200x110	3,3
COTE105CIT24	240x140	5,6

Тиган с две дръжки

Модел:	Размери (ØxH):
COTE110CIT20	200x40
COTE110CIT24	240x45
COTE110CIT28	280x50
COTE110CIT32	320x55
COTE110CIT36	360x60

Тиган

Модел:	Размери (ØxH):
COTE111CIT20	200x40
COTE111CIT24	240x45
COTE111CIT28	280x50
COTE111CIT32	320x55

Касерола с две дръжки



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
COTE106CIT20	200x70	2,5
COTE106CIT24	240x80	4,1
COTE106CIT28	280x90	6

Плитка касерола



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
COTE107CIT20	200x70	2,5
COTE107CIT24	240x80	4,1
COTE107CIT28	280x90	6

Скосена касерола



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
COTE109CIT16	160x40	1
COTE109CIT18	180x45	1,2
COTE109CIT20	200x50	1,6
COTE109CIT22	220x55	2,2
COTE109CIT24	240x55	2,7

Капак



Модел:	Размери (Ø):
COTE129CIT20	20
COTE129CIT24	24
COTE129CIT28	28
COTE129CIT32	32

Серия **INOX 18/10**





Серия кухненска посуда, направена изцяло от неръждаема стомана. Това е материалът с най-ниска топлопроводимост, заради това топлината не се разпределя равномерно - храната, която е по-ниско, е изложена на по-висока температура, отколкото тази на повърхността. Поради тази причина съдовете от неръждаема стомана най-често са тави за печене или се използват за техники, изискващи големи количества течности. Най-качествените съдове от неръждаема стомана са укрепени с тройно дъно, което представлява два стоманени диска, с алуминиев помежду им, за акумулиране на повече топлината.

Дълбока тенджера



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
COIX3103E20	200x190	5,8
COIX3103E24	240x240	10,5
COIX3103E28	280x280	17
COIX3103E32	320x320	25
COIX3103E36	360x360	36
COIX3103E40	400x400	50
COIX3103E45	450x450	71
COIX3103E50	500x500	98
COIX3103E60	600x550	155

Широка тенджера



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
COIX3104E16	160x110	2,2
COIX3104E18	180x120	3,3
COIX3104E20	200x130	4
COIX3104E24	240x150	6,7
COIX3104E28	280x170	10,3
COIX3104E32	320x190	15
COIX3104E36	360x220	21
COIX3104E40	400x250	31,4
COIX3104E45	450x280	44,5
COIX3104E50	500x300	58
COIX3104E60	600x350	98

Плитка тенджера



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
COIX3106E16	160x80	1,5
COIX3106E20	200x90	2,8
COIX3106E24	240x100	4,5
COIX3106E28	280x120	7,3
COIX3106E32	320x150	12
COIX3106E36	360x170	16,8
COIX3106E40	400x190	23,6
COIX3106E45	450x210	34,9
COIX3106E50	500x230	38,8
COIX3106E60	600x250	70,6

Плитка касерола



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
COIX3107E16	160x75	1,5
COIX3107E20	200x90	2,8
COIX3107E24	240x100	4,5
COIX3107E28	280x120	7,3

Дълбока касерола



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
COIX3105E12	120x70	0,8
COIX3105E14	140x80	1,2
COIX3105E16	160x110	2,2
COIX3105E18	180x120	3,5
COIX3105E20	200x130	4
COIX3105E24	240x150	6,7
COIX3105E28	280x170	10,3

Тиган с две дръжки



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
COIX3110E20	200	4
COIX3110E24	240	4,5
COIX3110E28	280	5,2
COIX3110E32	320	5,5
COIX3110E36	360	6
COIX3110E40	400	6

Соте тиган



Модел:	Размери (ØxH):
COIX3109E16	160x60
COIX3109E18	180x60
COIX3109E20	200x65
COIX3109E22	220x70
COIX3109E24	240x75

Тиган



Модел:	Размери (ØxH):
COIX3111E20	200x40
COIX3111E24	240x45
COIX3111E28	280x52
COIX3111E32	320x55
COIX3111E36	360x60
COIX3111E40	400x60

Серия **ALU INOX 1907**



Серията кухненска посуда ALU INOX 1907 е създадена да бъде перфектна за индукционно готвене. Съдовете от тази серия са изработени от два слоя неръждаема стомана, между които има трети слой от алуминий, с дебелина 2 мм. Алуминиевата сърцевина предоставя по-добра топлопроводимост и разпределение на температурата по цялата повърхност, като така осигурява по-бързо готвене и минимален разход на енергия. Линията предлага съдове, които са едновременно леки и с високо качество, а благодарение на голямото разнообразие от съдове, ALU INOX 1907 отговаря на всички нужди и търсения.

Широка тенджера



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
ALUM10420	200x140	4,4
ALUM10424	240x160	7,2
ALUM10428	280x180	11,1
ALUM10432	320x200	14,5
ALUM10436	360x220	20,5

Плитка тенджера



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
ALUM10620	200x80	4,0
ALUM10624	240x100	6,7
ALUM10628	280x110	10,3
ALUM10632	320x160	12
ALUM10636	360x180	16,8

Капак



Модел:	Размери (ØxH):
ALUM12916	160
ALUM12920	200
ALUM12924	240
ALUM12928	280
ALUM12932	320
ALUM12936	360

Касерола



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
ALUM10720	200x80	4,5
ALUM10724	240x100	7,3
ALUM10728	280x110	10,3

Касерола



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
ALUM10516	160x120	2,2
ALUM10520	200x140	4

Тиган



Модел:	Размери (ØxH):
ALUM10420	200x40
ALUM10424	240x50
ALUM10428	280x50
ALUM10432	320x60

Серия **ALU INOX**



Aluinox е линия кухненска посуда с алуминиева сърцевина. Съдовете от тази серия се специално създадени да бъдат съвместими с индукционните котлони и са изработени отвътре и отвън от стомана, като между два пласта стомана е вграден алуминиев лист, с дебелина с около 2 мм. Изработени по такъв начин, съдовете предоставят по-високо качество при готвене, благодарение на равномерното разпределяне на топлината по цялата повърхност. Тази технология на изработка подобрява значително резултатите, намалява времето за готвене и консумацията на енергия. Поддръжката на тези съдове е изключително лесна, тъй като се измиват лесно в миялна машина или на ръка с най-обикновен препарат.

Широка тенджера



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
ALIX104ALIN16	160x120	2,4
ALIX104ALIN20	200x140	4,4
ALIX104ALIN24	240x160	7,2
ALIX104ALIN28	280x180	11,1
ALIX104ALIN32	320x200	14,5

Плитка тенджера



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
ALIX106ALIN16	160x70	2,2
ALIX106ALIN18	180x80	3,5
ALIX106ALIN20	200x80	4
ALIX106ALIN24	240x95	6,7
ALIX106ALIN28	280x110	10,3
ALIX106ALIN32	320x160	12
ALIX106ALIN36	360x180	16,8

Дълбока касерола



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
ALIX105ALIN16	160x120	2,2
ALIX105ALIN18	180x130	3,5
ALIX105ALIN20	200x140	4
ALIX105ALIN24	240x160	6,7
ALIX105ALIN28	280x180	10,3

Плитка касерола



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
ALIX107ALIN16	160x70	1,5
ALIX107ALIN18	180x80	2,8
ALIX107ALIN20	200x80	4,5
ALIX107ALIN24	240x95	7,3
ALIX107ALIN28	280x110	10,3

Тиган с две дръжки



Модел:	Размери (ØxH):
ALIX110ALIN20	200x40
ALIX110ALIN24	240x45
ALIX110ALIN28	280x50
ALIX110ALIN32	320x55
ALIX110ALIN36	360x60

Тиган



Модел:	Размери (ØxH):
ALIX111ALIN20	200x40
ALIX111ALIN24	240x45
ALIX111ALIN28	280x50
ALIX111ALIN32	320x55
ALIX111ALIN36	360x60

Капак



Модел:	Размери (Ø):
COIX3129E16	160
COIX3129E18	180
COIX3129E20	200
COIX3129E24	240
COIX3129E28	280
COIX3129E32	320
COIX3129E36	360
COIX3129E40	400
COIX3129E45	450
COIX3129E50	500

Кошница за паста



Модел:	Размери (ØxH):
COIX3153E36	360x230
COIX3153E40	400x260

Гевгир, сферичен



Модел:	Размери (ØxH):
COIX311532	320x180
COIX311536	360x190
COIX311540	400x210

Китайска цедка



Модел:	Размери (ØxH):
COIX3232E18	180x170
COIX3232E20	200x190
COIX3232E24	240x235

Тава със заоблени ъгли



Модел:	Размери (LxDxH):
COIX3149B35	350x250x90
COIX3149B40	400x260x90
COIX3149B45	450x300x90
COIX3149B50	500x300x90
COIX3149B60	600x350x90

Кошница за касерола



Модел:	Размери (ØxH):
COIX317518	180x110
COIX317520	200x120
COIX317522	220x130
COIX317524	240x140
COIX317528	280x160

Басан с две дръжки



Модел:	Размери (ØxH):
COIX320222	220x120
COIX320226	260x140
COIX320232	320x180
COIX320236	360x200
COIX320240	400x210

Черпак за сервиране на сос



Модел:	Размери (мм):
COIX5205SB	310

Капак за тава



Модел:	Размери (LxD):
COIX3183B40	400x260
COIX3183B45	450x300
COIX3183B50	500x300
COIX3183B60	600x350

Касерола за водна баня



Модел:	Размери (Ø):	Литри:
COIX329314	140	2,5
COIX329316	160	3,6
COIX329318	180	5
COIX329320	200	7

Основа за купа за разбъркване



Модел:	Размери (ØxH):
COIX3202B16	160x220/260
COIX3202B22	220x320/360/400

Черпак



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
CoiX3205E06	60x320	0,07
CoiX3205E08	80x340	0,12
CoiX3205E10	100x380	0,25
CoiX3205E12	120x425	0,5
CoiX3205E14	140x430	0,75
CoiX3205E16	160x300	1

Тенджера за кошници за паста



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
COIX3153E36	360x220	21
COIX3153E40	400x250	31

Ръчен пасатор



Модел:
COIX318533

Фуния



Модел:	Размери (Ø):
COIX309912	120
COIX309914	140
COIX309920	200
COIX309925	250
COIX309930	300

Черпак за сервиране



Модел:	Размери (ØxH):
COIX5205S09	90x310

Шпатула, сладкарска



Модел:	Размери (мм):
COIX5208D20	200

Решетъчна лъжица



Модел:	Размери (ØxH):
COIX5207S11	110x320

Шпатула, перфорирана, с прави ъгли



Модел:	Размери (мм):
COIX3208EP54	14 40

Пинсета за риба



Модел:	Размери (мм):
COIX360415	15

Шпатула, перфорирана, със заоблени ъгли



Модел:	Размери (мм):
COIX5208S33	330

Телена цедка



Модел:	Размери (ØxH):
COIX3207R14	140x425
COIX3207R16	160x420
COIX3207R18	180x425
COIX3207R20	200x415

Шпатула, с прави ъгли



Модел:	Размери (мм):
COIX3208EL54	14 40

Пинсети



Модел:	Размери (мм):
COIX360330	30
COIX360335	35
COIX360340	40

Лъжица за сервиране



Модел:	Размери (мм):
COIX5217S29	290

Тел за разбиване



Модел:	Размери (мм):
COIX3601E25	250
COIX3601E30	300
COIX3601E35	350
COIX3601E40	400
COIX3601E45	450
COIX3601E50	500
COIX3601E55	550
COIX3601E60	600

Вилица за сервиране



Модел:	Размери (мм):	
COIX3369E250	10	40

Лъжица за сервиране



Модел:	Размери (мм):	Литри:
COIX3217E46	6	40

Вилица за сервиране



Модел:	Размери (мм):
COIX53692S29	290

Решетъчна лъжица



Модел:	Размери (ØxH):
COIX3207E10	100x320
COIX3207E12	120x360
COIX3207E14	140x395
COIX3207E16	160x430
COIX3207E18	180x455
COIX3207E20	200x480

Вилица за сервиране



Модел:	Размери (мм):	Височина:
COIX3369E350	10,5	39,5

Кана за олио 0,5 л, медна



Модел:
COCU36020,5

Гевгир с две дръжки



Модел:	Размери (мм):
COLR08	ø 340
COLR13	ø 410

Гевгир дълбок, конусовиден, неръждаем



Модел:	Размери (мм):
COLE36	ø 360
COLE40	ø 400

Купа за сос, неръждаема



Модел:	Капацитет:
SC20	60
SC45	130

Купа за салата, с двойни стени, матирана



Модел:	Размери (мм):
KAOSB81	ø 200x115

Купа за пунш, неръждаема



Модел:	Размери (мм):
PB21	ø 340

Панер за хляб и зеленчуци, неръждаем



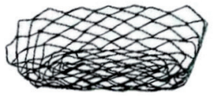
Модел:	Размери (мм):
BB3	ø 230

Панер за хляб, конусовиден, с холдер за салфетки



Модел:	Размери (мм):
BSK116	128x180
BSK113	128x225

Панер за хляб, телен, правоъгълен



Модел:	Размери (мм):
BSK109	275x145x85
BSK110	255x125x60

Плато за риба



Модел:	Размери (мм):
FP45	450 мм
FP50	500 мм
FP55	550 мм
FP60	600 мм
FP65	650 мм
FP70	700 мм
FP75	750 мм

Плато, овал, неръждаемо



Модел :	Размери (мм):
OP25	250 мм
OP30	300 мм
OP40	400 мм
OP45	450 мм
OP50	500 мм
OP60	600 мм

Тава за тестени изделия, алуминиева



Модел:	Размери (мм):
BT11	600x400x20 мм

Поднос за сервиране



Модел:	Размери (мм):
ST65	240x230 мм
ST60	300x280 мм
ST66	370x230 мм
ST61	430x320 мм

Купа за плодове/хляб



Модел:	Размери (мм):
FB17	ø 230 мм
FB12	ø 240 мм

Табелка “Reserved“



Модел:	Размери (мм):
SBT9	600x55 мм

Табелка “Reserved“



Модел:	Размери (мм):
SBTE1	120x60 мм

Табели - комплект номера от 1 до 50, неръждаеми



Модел:	Размери (мм):
SNT150	62x55 мм

Конусовидна цедка, неръждаема



Модел:	Размери (мм):
SCS18	ø 180

Телена цедка,гевгир



Модел:	Размери (мм):
SRS20	ø 200
SRS21	ø 220
SRS24	ø 240
SRS26	ø 260

Цедка за бульон с подсилено дъно



Модел:	Размери (мм):
BS21R	ø 210
BS22R	ø 220

Цедка за бульон



Модел:	Размери (мм):
BS21	ø 200

Китайска цедка, неръждаема



Модел:	Размери (мм):
CST16	ø 160
CST18	ø 180
CST20	ø 200
CST24	ø 240

Преса за картофи, решетка, неръждаема



Модел:	Размери (мм):
PM24	610

Пепелник, цилиндричен



Модел:	Размери (мм):
AST08	ø 130

Пепелник, полузатворен



Модел:	Размери (мм):
AST14	ø 130

Разделител



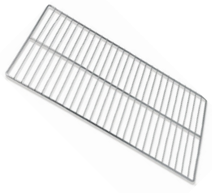
Модел:	Размери (мм):
ABP32	325
ABP52	530

Закачалка за листчета, алуминиева



Модел :	Размери (мм):
ORA18	460
ORA36	920

Решетка, неръждаема



Модел:	Размери (мм):
GR553	650x530
GR6040	600x400
GR332	530x325

Поставка за хот дог, неръждаема



Модел:	Размери (мм):
HDT18	470x100

Сосиера, неръждаема



Модел:	Капацитет:
GB03	89 мл
GB05	148 мл
GB08	237 мл
GB10	295 мл
GB16	472 мл

Сосиера, мини, с медно покритие



Модел:	Размери (мм):
SPM70C	70x40

Кофа за зеленчуци, неръждаема



Модел:	Размери (мм):
INST4	210x180/ 3,8 л

Кофа, неръждаема



Модел:	Капацитет:
UP02	1,9 л
UPB13	12,3 л
UP04	3,8 л

Поставка за кошница за прибори - 3 отвора, 1 ниво



Модел:
FCH31

Поставка за кошница за прибори - 4 отвора, 1 ниво



Модел :
FCH41

Поставка за кошница за прибори - 4 отвора, 2 нива



Модел:
FCH42

Поставка за кошница за прибори - 6 отвора, 2 нива



Модел:
FCH62

Поставка за кошница за прибори - 8 отвора, 2 нива



Модел:
FCH82

Кошница за прибори без перфорация, неръждаема



FC1

Модел :	Размери (мм):
FC1NM	ø 95x130

Кошница за прибори, с перфорация, неръждаема



FC3

Модел:	Размери (мм):
FC2NM	ø 95x130
FC3	ø 95x130
FC4	ø 115x135

Кошница за паста, триъгълна, неръждаема



Модел:	Размери (мм):
TB667H	150x150x180

Лъжица за сервиране, с отвор



Модел:	Размери (мм):
KTTK3	300

Лъжица за сервиране, перфорирана, с отвор



Модел:	Размери (мм):
KTTK4	300

Решетъчна лъжица, с отвор



Модел:	Размери (мм):
KTTK1	350

Шпатула, перфорирана, с отвор



Модел:	Размери (мм):
KTTK2	350

Вилица за сервиране, с отвор



Модел:	Размери (мм):
KTTK5	300

Лъжица за сервиране, перфорирана, с кука



Модел:	Размери (мм):
KTTP3	370

Лъжица за сервиране, с кука



Модел:	Размери (мм):
KTTP2	370

Решетъчна лъжица, с кука



Модел:	Размери (мм):
KTTP4	380

Шпатула, перфорирана, с кука



Модел:	Размери (мм):
KTTP5	380

Черпак, с кука



Модел :	Размери (мм):
KTTP7	380

Черпак с плоско дъно, моноблок



Модел:	Капацитет:
LFB5	148 мл

Черпак



Модел:	Капацитет:
LOP04	120 мл

Черпак, моноблок



Модел:	Размери (мм):
LHD08	ø 80 / 125 мл
LHD09	ø 90 / 200 мл
LOPP10	ø 100 / 250 мл
LOPP12	ø 120 / 500 мл
LOPP14	ø 140 / 750 мл
LHD16	ø 160 / 1 л
LOPP65	ø 65

Решетъчна лъжица, моноблок



Модел:	Размери (мм):
SK08	ø 80
SK10MONO	ø 100
SK12	ø 120
SK14	ø 140
SK16	ø 160
SK18	ø 180
SK20	ø 200

Лъжица за спагети



Модел:	Размери (мм):
SPG33	330

Шашлик, кръгъл, комплект 12 бр.



Модел:	Размери (мм):
SKR16	400

Шашлик, тип сабя, комплект 12 бр.



Модел:	Размери (мм):
SKSW5	250

Щипка, телена, неръждаема



Модел:	Размери (мм):
TNG47	ø 380

Щипка, неръждаема



Модел:	Размери (мм):
TNG6	ø 240

Лопата за пържени картофи, неръждаема, дясна



Модел:	Размери (мм):
CBS4R	200x200

Щипка за скара, перфорирана, неръждаема



Модел:	Размери (мм):
TNG54	200

Щипка за сервиране тип “Дъбово листо“, неръждаема



Модел:	Размери (мм):
UT09H	240

Щипка за сервиране тип “Дъбово листо“



Модел:	Размери (мм):
UT12H	300

Щипка за сладкиши, неръждаема



Модел:
TNG55

Colour coding for restaurants Кодировка на цветовете за ресторанти
White: bakery and dairy products Бяло: хлебни изделия и млечни продукти
Yellow: cooked and prepared foods Жълто: готови храни
Red: raw meat Червено: сурови меса
Blue: raw fish Синьо: сурови риби
Green: salads, vegetables, fruits Зелено: салати, зеленчуци, плодове
Brown: raw poultry Кафяво: сурови птичи меса

HACCP
Safety ang Hygiene

Colour coding by department Кодировка на цветовете по отдели в месопроизводството
Red: beef Червено: телешко месо
Yellow: pork Жълто: свинско месо
White: lamb Бяло: агнешко месо

* съгласно изискванията по HACCP, препоръчително

Colour coding for supermarkets Кодировка на цветовете за супермаркети
Red: raw meat Червено: сурови меса
Blue: raw fish Синьо: сурови риби
Green: salads, vegetables, fruits Зелено: салати, зеленчуци, плодове
Yellow: delicatessen Жълто: деликатеси
White: cheese and dairy products Бяло: сирена и млечни продукти
Brown: bakery goods Кафяво: хлебни изделия

Нож готварски, различни цветове



Модел:	Размери (мм):
8455-20	200
8455-26	260
8455-31	310

Нож, готварски, Prime Line Chef



Модел:	Размери (мм):
218455-20	200
218455-20	230

Нож, готварски, Prime Line Chef



Модел:	Размери (мм):
218456-16	160
218456-18	180

Нож за месо, различни цветове



Модел:	Размери (мм):
3165-14	140

Нож за дюнер



Модел:	Размери (мм):
7725-45	450

Нож за зеленчуци, различни цветове



Модел:	Размери (мм):
8315SP-8	80
8315SP-10	100

Сатър



Модел:	Размери (мм):
886645-15	150

Сатър



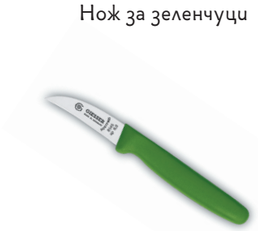
Модел:	Размери (мм):
886640P-15	150
886655SP-20	200
886655SP-23	230
886655SP-25	250

Нож готварски, черен



Модел:	Размери (мм):
8455-20	200
8455-26	260

Нож за зеленчуци



Модел:	Размери (мм):
8545SP-6G	60
8545SP-6GR	60

Нож за обезкостяване, гъвкав



Модел:	Размери (мм):
11250-15	150

Нож за зеленчуци, Prime Line



Модел:	Размери (мм):
218315-8	80
218315-10	100

Нож, Prime Line Chef Santoku Mano



Модел:	Размери (мм):
218269SP-19	190

Нож за обезкостяване, незалепващ



Модел:	Размери (мм):
2005WWL-20	200
2005WWL-22	220
2005WWL-25	250

Нож за обезкостяване, прово острие, Prime Line



Модел:	Размери (мм):
12316-15	150

Нож за меки сирена



Модел:	Размери (мм):
9655SP-15	150

Нож за полутвърди сирена



Модел:	Размери (мм):
9605-26	230

Нож за меки сирена



Модел:	Размери (мм):
9655-15	150

Нож за хляб, назъбено острие



Модел:	Размери (мм):
8375W-23	230

Нож за месо



Модел:	Размери (мм):
3165-14	140

Нож за обезкостяване, различни цветове



Модел:	Размери (мм):
3105-16	160
3105-18	180

Нож, Prime Line Chef Santoku, незалепващ



Модел:	Размери (мм):
218269WWL-18	180

Нож за обезкостяване, незалепващ, Prime Line



Модел:	Размери (мм):
12260WWL-15	150

Нож за месо, различни цветове



Модел:	Размери (мм):
3005-13	130
3005-16	160
3005-18	180
3005-24	240

Нож за обезкостяване



Модел:	Размери (мм):
2535-15	150

Нож за обезкостяване



Модел:	Размери (мм):
2505-10	100

Нож готварски, Prime Line Chef



Модел:	Размери (мм):
218455-23	230

Нож за обезкостяване, незалепващ



Модел:	Размери (мм):
2505WWL-13	130
2505WWL-15	150

Нож за сирена с две дръжки



Модел:	Размери (мм):
9615WW-30	300
9615-36	360

Нож за декориране на плодове и зеленчуци



Модел:
8250-9X7

Нож за белене на домати



Модел:
9470

Нож за белене на зеленчуци



Модел:
8249

Масат, различни цветове



Модел:	Размери (мм):
9924-25	250
9924-31	310

Нож за кълцане, двоен с две дръжки



Модел:	Размери (мм):
8287-22	220

Ножица за риба



Модел:
9505SP

Ножица за птици



Модел:
8258

Нож за белене на аспержи



Модел:
8246

Комплект ножове за карвинг и декориране 8 бр.



Модел:
9478

Нож за изрязване на топчета, двоен



Модел:	Размери (мм):
8252	ø 22 / ø 25

Нож за изрязване на топчета



Модел:	Размери (мм):
8253-10	ø10
8253-15	ø15
8253-30	ø30

Нож за почистване на ябълки



Модел:
8259

Нож за пармезан



Модел:
9495-11

Щипка за прошуто



Модел:
9535

Нож за декориране на цитрусови плодове



Модел:
8255

Нож за декориране на цитрусови плодове с 5 ленти



Модел:
8256

Магнитен държач за ножове



Модел:	Размери (мм):
896800-35	350
896800-50	500

Вилица за месо



Модел:	Размери (мм):
9437-18	180
9437-21	210

Трион за кости



Модел:	Размери (мм):
6605-40	400
6605-50	500

Чук за месо



Модел:
896845

- Лесни за почистване.
- Подходящи за миене в миялна машина до 80 °C.
- Идеални за транспортиране.
- Отговарят на всички HACCP стандарти.

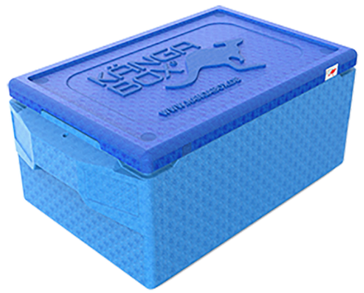
- Изработени от експандиран полипропилен (EPP), който осигурява здравина и температурна устойчивост и едновременно с това е екологичен, 100% рециклируем и не вреди на околната среда.

Серия **FreshBlue Professional**


Лесна за почистване гладка вътрешна повърхност


Дъно, с вдлъбнатини против конденз и за максимална циркулация на въздуха


Удобно и сигурно поставяне една върху друга




Широки, изпъкнали дръжки, осигуряващи по-голямо удобство

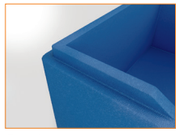


Отвор за лесно отваряне и накланяне на капака


Изработени от единично парче EPP

Иновативните термокутии от серия **FreshBlue Professional** запазват температурата на храната, независимо топла или студена – от -40°C до +100°C. Изработени са изцяло от експандиран полипропилен, който е много лек и осигурява едновременно отлична изолация и перфектна хигиена. Вътрешността им е излята от едно парче EPP, без подвижни части, остри ръбове или пролуки, в които да се задържа мръсотия. Дъното на кутиите е с вдлъбнатини, които предотвратяват температурния конденз и осигуряват циркулация на въздуха. Широките им удобни дръжки ги правят удобни за пренасяне и транспорт.

Серия **Expert**


Заоблени ъгли за лесно транспортиране.


GN съвместими


Удобно и сигурно поставяне една върху друга










Ергономични и удобни дръжки


Перфектно затваряне


Мини размер за закуски

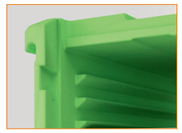
Термокутиите от серия **Expert GN**, покриват всички HACCP стандарти, предлагат максимално удобство и безопасност при пренасяне. Изключително лек и перфектно затварящ се капак. Предлага се в различни атрактивни цветове и 8 различни размера, включително и мини вариант за закуски.

- Лесни за почистване.
- Подходящи за миене в миялна машина до 80 °C.
- Идеални за транспортиране.
- Отговарят на всички HACCP стандарти.

- Изработени от експандиран полипропилен (EPP), който осигурява здравина и температурна устойчивост и едновременно с това е екологичен, 100% рециклируем и не вреди на околната среда.

Серия **Tower**


Възможност за поставяне на охладител


Заоблени ъгли за лесно транспортиране


Удобно и сигурно поставяне една върху друга





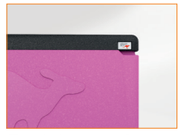

Ергономични и удобни дръжки


Възможност за подгряване в самата кутия


GN съвместими

Термокутии с предно отваряне и плътно затварящ се плъзгащ капак. **Tower GN** е създаден да осигурява безопасно и удобно транспортиране на съдове по гастронорм. Устойчивата на надраскване повърхност гарантира дълъг експлоатационен живот. Предлага се в различни цветове и размери, с 8 или 4 канала на разстояние 32, 61 или 70 мм. **Tower 60x40** е удобно и лесно решение за транспортиране на тави по евронорм 600x400 мм. Предлага се в различни цветове и избор на 10 или 6 водача на разстояние 50 или 72 мм.

Серия **Professional**


Перфектно затваряне


Гладка вътрешна повърхност


Ергономични и удобни дръжки










GN съвместими


Удобно и сигурно поставяне една върху друга


Заоблени ъгли за лесно транспортиране.

Термокутиите от серия **Professional** са уникални, благодарение на своята гладка вътрешна повърхност. Капакът им се затваря идеално, което ги прави абсолютно непропускливи за течности, пара или миризми. Предлагат се в различни цветове.

GRC1850 / GRCG1850

Среднотемпературен хладилен шкаф

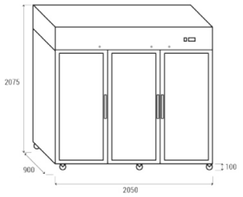




Електронно управление



Регулируеми колела / крака



Размери (мм): 2050x850x2075
Мощност: 0,95 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +8°C или +3°C / +10°C
Капацитет: 1900 л
Хладилен агент: R290

Хладилни шкафове, среднотемпературни с три големи неръждаеми/стъклени врати, GN 2/1 съвместим
- енергиен клас D / E
- капацитет 1900 л
- вентилирано охлаждане
- интериор и екстериор от неръждаема стомана
- дебелина на стените 70 мм
- заключване
- Включени 9+3 регулируеми рафта
- компресор предназначен за работа до +38°C околна температура
- изпарител с антикорозионно покритие
- автоматично размразяване и изпаряване на конденза
- екологичен хладилен агент R290
- електронен термостат
- самозатварящи се врати
- магнитни уплътнения на вратите
- 6 бр колела със спирачки

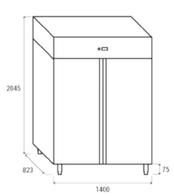
QR12 / QN12

Среднотемпературен / Нискотемпературен хладилен шкаф





Заключване



Размери (мм): 1400x823x2045
Мощност: 0,29 kW / 0,73 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +8°C или -22°C / -18°C
Капацитет: 1255 л
Хладилен агент: R290

Хладилни шкафове с две големи неръждаеми врати, GN 2/1 съвместим
- енергиен клас C / D
- капацитет 1255 л
- Вентилирано охлаждане
- интериор и екстериор от неръждаема стомана
- Водачи изтеглени в стените за по-добра хигиена
- дебелина на стените 80 мм
- заключване
- Включени 6+2 регулируеми рафта
- компресор предназначен за работа до +38°C околна температура
- изпарител с антикорозионно покритие
- автоматично размразяване и изпаряване на конденза
- екологичен хладилен агент R290
- електронен термостат
- самозатварящи се врати
- магнитни уплътнения на вратите
- 4 бр регулируеми неръждаеми крака

QRG12 / QNG12

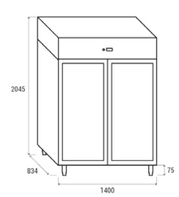




Изпарител с антикорозионно покритие



Осветление



Размери (мм): 1400x834x2045
Мощност: 0,37 kW / 0,73 kW / 230 V
Работна температура: +3°C / +10°C или -20°C / -15°C
Капацитет: 1255 л
Хладилен агент: R290

Хладилни шкафове с две големи стъклени врати, GN 2/1 съвместим
- енергиен клас E
- капацитет 1255 л
- Вентилирано охлаждане
- интериор и екстериор от неръждаема стомана
- Водачи изтеглени в стените за по-добра хигиена
- дебелина на стените 80 мм
- заключване
- Включени 6+2 регулируеми рафта
- компресор предназначен за работа до +38°C околна температура
- изпарител с антикорозионно покритие
- автоматично размразяване и изпаряване на конденза
- екологичен хладилен агент R290
- електронен термостат
- самозатварящи се врати
- магнитни уплътнения на вратите
- 4 бр регулируеми неръждаеми крака

QR6 / QN6 / QRG6 / QNG6

Среднотемпературен / Нискотемпературен хладилен шкаф

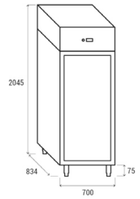




Електронно управление



Регулируеми крака



Размери (мм): 700x823x2045 / 700x834x2045
Мощност: 0,21 kW / 0,31 kW / 0,47 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +8°C или -22°C / -18°C или +3°C / +10°C или -20°C / -15°C
Капацитет: 546 л
Хладилен агент: R290

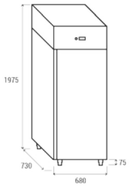
Хладилни шкафове с една голяма неръждаема / стъклена врата, GN 2/1 съвместим
- енергиен клас C / D / E
- капацитет 546 л
- Вентилирано охлаждане
- интериор и екстериор от неръждаема стомана
- Водачи изтеглени в стените за по-добра хигиена
- дебелина на стените 80 мм
- заключване
- Включени 3+1 регулируеми рафта
- компресор предназначен за работа до +38°C околна температура
- изпарител с антикорозионно покритие
- автоматично размразяване и изпаряване на конденза
- екологичен хладилен агент R290
- електронен термостат
- самозатваряща се и обръщаема врата
- магнитни уплътнения на вратите
- 4 бр регулируеми неръждаеми крака

QR4 / QN4





Водачи изтеглени в стените



Размери (мм): 680x730x1975
Мощност: 0,18 kW / 0,35 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +8°C или -22°C / -18°C
Капацитет: 480 л
Хладилен агент: R290

Хладилни шкафове с една голяма неръждаема врата, 530x550 мм съвместим
- енергиен клас D
- капацитет 450 л
- Вентилирано охлаждане
- интериор и екстериор от неръждаема стомана
- Водачи изтеглени в стените за по-добра хигиена
- дебелина на стените 70 мм
- заключване
- Включени 3+1 регулируеми рафта
- компресор предназначен за работа до +38°C околна температура
- изпарител с антикорозионно покритие
- автоматично размразяване и изпаряване на конденза
- екологичен хладилен агент R290
- електронен термостат
- самозатваряща се и обръщаема врата
- магнитни уплътнения на вратите
- 4 бр регулируеми неръждаеми крака

QR3 / QN3

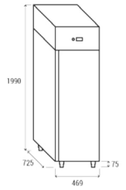




Изпарител с антикорозионно покритие



Осветление



Размери (мм): 469x725x1990
Мощност: 0,19 kW / 0,25 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +8°C или -22°C / -18°C
Капацитет: 235 л
Хладилен агент: R290

Хладилни шкафове с една голяма неръждаема врата, GN 1/1 съвместим
- енергиен клас D
- капацитет 235 л
- Вентилирано охлаждане
- интериор и екстериор от неръждаема стомана
- Водачи изтеглени в стените за по-добра хигиена
- дебелина на стените 70 мм
- заключване
- Включени 3+1 регулируеми рафта
- компресор предназначен за работа до +38°C околна температура
- изпарител с антикорозионно покритие
- автоматично размразяване и изпаряване на конденза
- екологичен хладилен агент R290
- електронен термостат
- самозатваряща се и обръщаема врата
- магнитни уплътнения на вратите
- 4 бр регулируеми неръждаеми крака

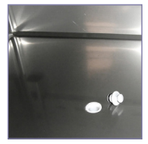
2 години гаранция

PPCC070D2FHFX / PPCC070D2MEFX / PPCC070D2VEFX

Среднотемпературен хладилен шкаф, специализиран за съхранение на риба / месо / зеленчуци



60 мм дебелина на стените

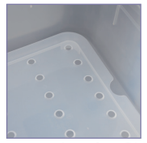


Канал за оттичане (модел за риба)



Рафтове GN 2/1





Модел за риба с 6 x GN 1/1 и отцедници

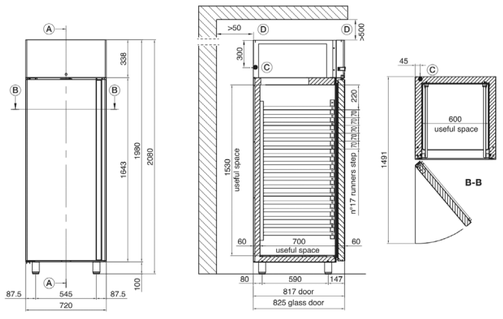


Модел за месо с 2 рафта GN 2/1 и шина за куки



Модел за зеленчуци с 12 x GN 1/1 и отцедници

Хладилни шкафове, специализирани за съхранение на риба, месо и зеленчуци. Изработени са от неръждаема стомана и интериорът на всеки модел хладилен шкаф е оборудван според нуждите и изискванията на съхранявания продукт.



Размери (мм): 720x815x2080
Мощност: 0,32 kW / 230 V
Работна температура: -5°C / +10°C или -2°C / +10°C
Капацитет: 700 л
Хладилен агент: R290

- Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
- Електронно управление.
- Осветление.
- Динамично охлаждане.
- GN 2/1 съвместим.
- Водачи , които се добавят и премахват с лекота, за по-голямо удобство и лесно почистване.
- Тропикализирани агрегати тип “Моноблок”.
- Климатичен клас 5.
- 60 мм дебелина на стените.
- Самозатваряща се врата с автоматично задържане при 100°
- **PCC700T2FH** - Специализирано охлаждане, за по-прецизен контрол на температурата.
- **PCC700T2ME / PCC700T2VE** - Специализирано охлаждане, за запазване на влажността в камерата.

2 години гаранция

PGCC070C2FX / PGCC070CBFX

Среднотемпературен/Нискотемпературен



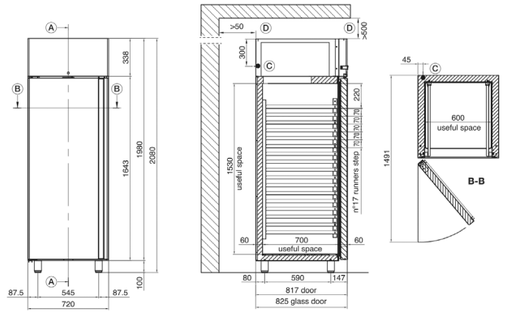
PGCC140AN+A2FX / PGCC140AN+ABFX
PGCC140AB+ABFX

Комбиниран



Хладилни шкафове от ново поколение с инверторни и икономични компресори и екологичен хладилен агент R290

Инверторен компресор | Електронно управление | Хладилен агент R290 | Дебелина на стените 80 mm | Опция Bluetooth | Обръщаема врата



Размери (мм): 730x815x2100
Мощност: 0,32 kW / 0,58 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +10°C или -22°C / -18°C
Капацитет: 700 л
Хладилен агент: R290

Хладилни шкафове, среднотемпературни и нискотемпературни, с капацитет 700 л. С динамично охлаждане, 80 мм дебелина на стените, GN 1/1 съвместими, компресор клас 5 тип Моноблок, предназначен за работа до +40°C околна температура и 40% влажност на въздуха. Автоматично размразяване и изпаряване на конденза. Комбинирани с два независими компресора и управления. Електронно управление с Flat Touch дисплей. Предлагат се варианти с една, две или стъклени врати. Имат 3 броя решетки 2/1 GN. Регулируеми неръждаеми крака.
Опции:
- 4 броя колела, две със спирачки
- Bluetooth интерфейс за пренос на HACCP-данни.
- допълнителен педал за лесно отваряне
- изнесен компресор

Размери (мм): 1460x815x2100
Мощност: 0,64 kW / 0,85 kW / 1,16 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +10°C или 0°C / +10°C или -22°C / -18°C
Капацитет: 1400 л
Хладилен агент: R290

Хладилни шкафове, среднотемпературни и нискотемпературни, с капацитет 1400 л. С динамично охлаждане, 80 мм дебелина на стените, GN 1/1 съвместими, компресор клас 5 тип Моноблок, предназначен за работа до +40°C околна температура и 40% влажност на въздуха. Автоматично размразяване и изпаряване на конденза. Инверторен компресор с променлива мощност. Електронно управление с Flat Touch дисплей. Предлагат се варианти с една, две, три, четири или стъклени врати. Имат 3 броя решетки 2/1 GN. Регулируеми неръждаеми крака.
Опции:
- 4 броя колела, две със спирачки
- Bluetooth интерфейс за пренос на HACCP-данни.
- допълнителен педал за лесно отваряне
- изнесен компресор

Серия Delice Plus

2 години гаранция

ADP/20C / ADP/40C

Специализиран хладилен шкаф за шоколад

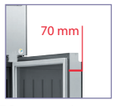




Електронно управление с контрол на влажността



Сонда за контрол на влажността



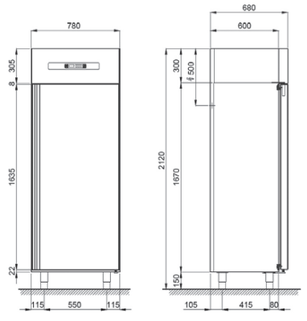
70 мм дебелина на стените



Заоблени ъгли и пресовано дъно



Прецизно охлаждане



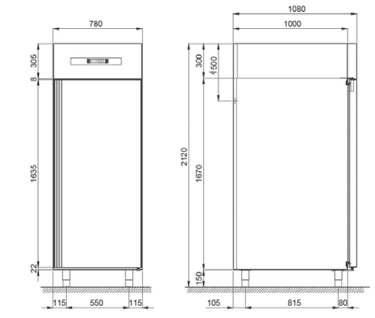
Размери (мм): 790x690x2140 / 790x1080x2140
Мощност: 1,39 kW / 2,47 kW / 230 V
Работна температура: +4°C / +18°C
Капацитет: 500 л / 900 л
Хладилен агент: R290

Специализиран хладилен шкаф, с контрол на влажността специално проектиран, за съхранение на шоколад и пресни тестени изделия в идеалните, за тях условия.
• Тропикализирани агрегати предназначени за работа до +40 °C околна температура.
• Прецизен контрол на влажността от 45% до 65%
• **ADP/20C** е с капацитет, за 20 бр. тави 600x400 мм, а **ADP/40C** - за 20 бр. тави 600x800 мм или 40 бр. - 600x400 мм
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Електронно управление.
• Иновативна система с леко индиректно охлаждане.

ADPV/20C / ADPV/40C

Специализиран хладилен шкаф за шоколад със стъклена врата





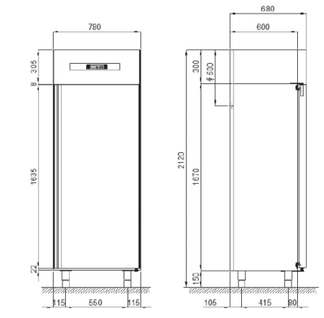
Размери (мм): 790x690x2140 / 790x1080x2140
Мощност: 1,42 kW / 2,51 kW / 230 V
Работна температура: +4°C / +18°C
Капацитет: 500 л / 900 л
Хладилен агент: R290

Специализиран хладилен шкаф, с контрол на влажността специално проектиран, за съхранение на шоколад и пресни тестени изделия в идеалните, за тях условия. Със стъклена врата - 12 + 12 мм закалено стъкло и алуминиева рамка.
• Тропикализирани агрегати предназначени за работа до +40 °C околна температура.
• Прецизен контрол на влажността от 45% до 65%
• **ADPV/20C** е с капацитет за 20 бр. тави 600x400 мм, а **ADPV/40C** - за 20 бр. тави 600x800 мм или 40 бр. 600x400 мм
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Електронно управление.
• Иновативна система с леко индиректно охлаждане.

ADP/20H / ADP/40H

Специализиран хладилен шкаф за тестени изделия





Размери (мм): 790x690x2140 / 790x1080x2140
Мощност: 1,39 kW / 2,47 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +8°C
Капацитет: 500 л / 900 л
Хладилен агент: R290

Специализиран хладилен шкаф, с контрол на влажността специално проектиран, за съхранение на пресни тестени изделия в идеалните, за тях условия.
• Тропикализирани агрегати предназначени за работа до +40 °C околна температура
• Прецизен контрол на влажността от 65% до 95%
• **ADP/20H** е с капацитет за 20 бр. тави 600x400 мм, а **ADP/40H** - за 20 бр. тави 600x800 мм или 40 бр. - 600x400 мм
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Електронно управление.
• Иновативна система с леко индиректно охлаждане.

Серия Delice

2 години гаранция

ARG/30 / ARG/40

Специализиран хладилен шкаф за сладолед

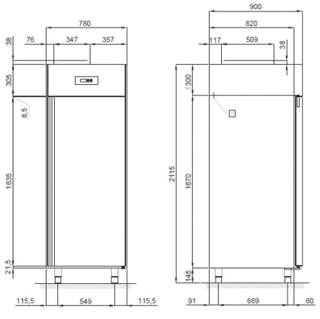




Канти за сладолед 5 л



Перфорирана задна част



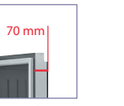
Размери (мм): 780x900x2110 / 790x1080x2110
Мощност: 0,65 kW / 1,47 kW / 230 V
Работна температура: -22°C / -10°C или -25°C / -10°C
Капацитет: 750 л / 900 л - 54 канти
Хладилен агент: R290

Хладилен шкаф за сладолед, изработен изцяло от неръждаема стомана AISI 304, с изолация от инжектирани полиуретанови смоли, с дебелина 70 мм. Цялата серия е специално изработена с решетки, предназначени за поставяне на контейнери за сладолед (36x16x12).
• 5 бр. решетки 530x740 мм и 600x800 мм
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Електронно управление.
• Самозатваряща се врата с магнитни уплътнения.
• Пресовано дъно и заоблени ъгли.
• Тропикализирани агрегати с индиректна вентилация.
• Режим за втвърдяване на сладолед.

ARP40 / ARP40B

Специализиран хладилен шкаф за тестени изделия





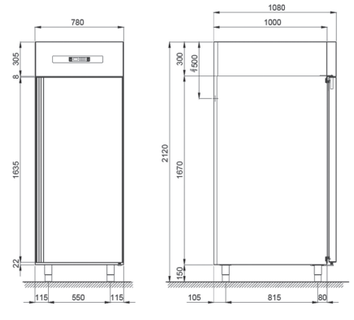
70 мм дебелина на стените



Електронно управление



Прецизно охлаждане



Размери (мм): 790x1080x2140
Мощност: 1 kW / 1,47 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +8°C или -22°C / -10°C
Капацитет: 900 л
Хладилен агент: R290

Хладилен шкаф, предвиден за съхранение на тестени изделия. Предназначени за работа до +43 °C околната температура и 65% влажност на въздуха.
• Подходящ за съхранение на тестени изделия.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Електронно управление.
• Иновативна система с леко индиректно охлаждане.
• 70 мм дебелина на вратите.
• Капацитет : 20 бр. тави 600x800 мм или 40 бр. 600x400 мм.
• Самозатваряща се врата с магнитни уплътнения.
• Пресовани дъно и заоблени ъгли.

ARP20 / ARP20B

Специализиран хладилен шкаф за тестени изделия

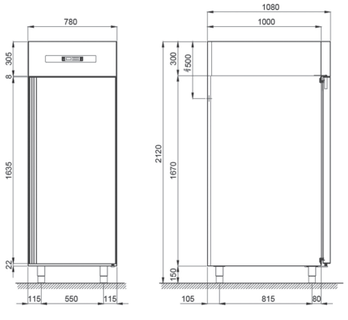




Самозатваряща се врата



Заоблени ъгли и пресовано дъно



Размери (мм): 790x690x2140
Мощност: 1,1 kW / 1 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +8°C или -22°C / -10°C
Капацитет: 500 л
Хладилен агент: R290

Хладилен шкаф, предвиден за съхранение на тестени изделия. Предназначени за работа до +43 °C околната температура и 65% влажност на въздуха.
• Подходящ за съхранение на тестени изделия.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Електронно управление.
• Иновативна система с леко индиректно охлаждане.
• 70 мм дебелина на вратите.
• Капацитет : 20 бр. тави 600x400 мм.
• Самозатваряща се врата с магнитни уплътнения.
• Пресовани дъно и заоблени ъгли.

SFN/01 / SFB/01

Среднотемпературен / Нискотемпературен хладилен шкаф

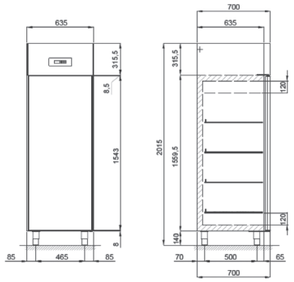




Пресовано дъно със заоблени ъгли



Електронно управление



Размери (мм): 640x700x2050
Мощност: 0,31 kW / 0,82 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +8°C или -21°C /-18°C
Капацитет: 450 л
Хладилен агент: R290

Slim модел, предназначен за по-малки работни пространства. Уредът е оборудван с мощен безшумен компресор. Предназначен за работа до +43 °C околна температура и 65% влажност на въздуха.
• Динамично охлаждане.
• Три решетки 440x560 мм
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Електронно управление.
• Осветление.
• Тропикализирани агрегати тип “Моноблок”.
• Климатичен клас 5.
• 60 мм дебелина на вратите.
• Магнитни уплътнения, лесни за подмяна.

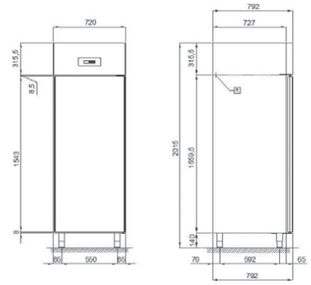
EFN/01 / EFNV/01 / EFB/01

Среднотемпературен / Нискотемпературен хладилен шкаф





Агрегат тип “Моноблок”



Размери (мм): 720x790x2050
Мощност: 0,33 kW / 0,8 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +8°C или -21°C /-18°C
Капацитет: 700 л
Хладилен агент: R290

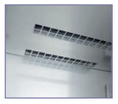
Уредът е оборудван с мощен безшумен компресор. Предназначен за работа до +43 °C околна температура и 65% влажност на въздуха.
Среднотемпературният модел е с възможност за стъклена врата.
• Динамично охлаждане.
• GN 2/1 съвместим.
• Три решетки.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Електронно управление.
• Тропикализирани агрегати тип “Моноблок”.
• Климатичен клас 5.
• 60 мм дебелина на стените.
• Магнитни уплътнения, лесни за подмяна.
• **EFNV/01** е със стъклена врата и температурен режим +2 °C / +8 °C

EFN/02 / EFNV/02 / EFB/02

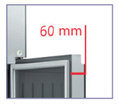
2 години гаранция

Среднотемпературен / Нискотемпературен хладилен шкаф

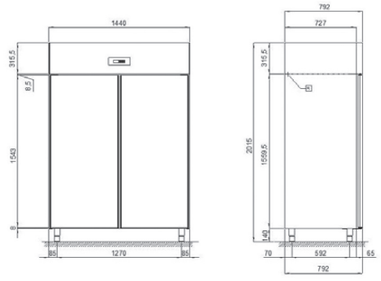




Автоматично размразяване и изпаряване на конденза



60 мм дебелина на стените



Размери (мм): 1440x790x2050
Мощност: 0,5 kW / 1,2 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +8°C или -21°C /-18°C
Капацитет: 1400 л
Хладилен агент: R290

Хладилен шкаф с две врати, като среднотемпературният модел има възможност за стъклена врата. Уредът е оборудван с мощен безшумен компресор. Предназначен за работа до +43 °C околна температура и 65% влажност на въздуха.
• Динамично охлаждане.
• GN 2/1 съвместим.
• Шест решетки.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза
• Електронно управление.
• Тропикализирани агрегати тип “Моноблок”.
• Климатичен клас 5.
• 60 мм дебелина на стените.
• Магнитни уплътнения, лесни за подмяна.
• **EFNV/02** е със стъклени врати и температурен режим +2 °C / +8 °C

XPN/70 / XPNV/70 / XPB/70 / XPBV/70

Среднотемпературен / Нискотемпературен





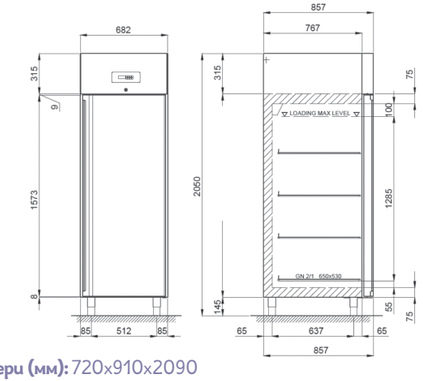
Изтеглени водачи в стените



75 мм дебелина на стените



Агрегат тип "Моноблок"



Размери (мм): 720x910x2090
Мощност: 0,19 / 0,22 kW / 0,53 / 0,57 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +8°C или -21°C /-18°C
Капацитет: 700 л
Хладилен агент: R600a / R290

Хладилни шкафове оборудвани с мощни безшумни компресори, предназначени за работа до +43 °C околна температура и 65% влажност на въздуха.
• 25 бр изтеглени в стените водачи през 55 мм.
• Динамично охлаждане.
• GN 2/1 съвместими.
• Всеки хладилник е с три решетки.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Електронно управление.
• Тропикализирани агрегати тип “Моноблок”.
• Климатичен клас 5.
• 75 мм дебелина на стените.
• Магнитни уплътнения, лесни за подмяна.
• Регулируеми неръждаеми крака.
• XPNV/70 / XPBV/70 са със стъклена врата.

RIN/01 / RIN/01P / RIB/01 / RIB/01P

Среднотемпературен / Нискотемпературен хладилен шкаф за количка

2 години гаранция





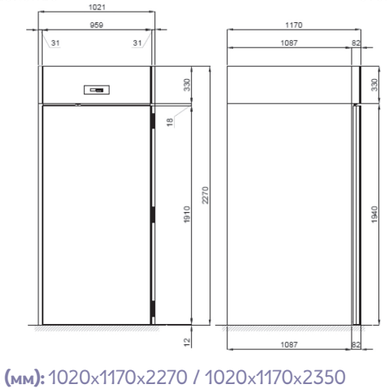
Електронно управление



Рампа за количка



80 мм дебелина на стените



Размери (мм): 1020x1170x2270 / 1020x1170x2350
Мощност: 0,51 kW / 1,2 kW / 230 V
Работна температура: +2°C / +10°C или -21°C /-18°C
Капацитет: 1400 л
Хладилен агент: R290

Средотемпературни и нискотемпературни хладилни шкафове, предназначени за работа до +43 °C околна температура и 65% влажност на въздуха.
RIN/01P и **RIB/01P** са с две срещуположни врати за по-лесно обслужване и несмесване на потоци.
• Капацитет : 2 колички GN 1/1 / EN 600x400 мм или 1 количка GN 2/1 / EN 600x800 мм.
• Дебелина на панелите 80 мм.
• Изработен от неръждаема стомана AISI 304.
• Лесен за инсталация и употреба.
• Самозатварящa се врата с автоматично задържане при 100°.
• Лесни за почистване магнитни уплътнения, които се сменят и без инструменти.
• Електронно управление.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Екологична полиуретанова изолация.
• Динамично охлаждане.
• Възможност за поръчка с изнесен агрегат.

2 години гаранция

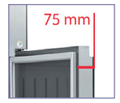
XFN70 / XFB70 / XFN140 / XFB140

Среднотемпературен / Нискотемпературен хладилен шкаф

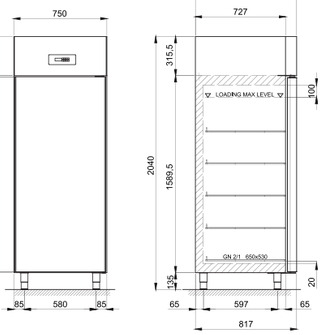




Електронно управление



75 мм дебелина на стените



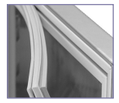
Размери (мм): 750x820x2050 / 1470x820x2050
Мощност: 0,35 kW / 0,77 kW / 0,48 kW / 1,16 kW / 230 V
Работна температура: +2°C / +10°C или -21°C /-18°C
Капацитет: 700 л / 1400 л
Хладилен агент: R290

Среднотемпературни и нискотемпературни хладилни шкафове, предназначени за работа до +43 °C околна температура и 65% влажност на въздуха.
- Изработени от неръждаема стомана AISI 304.
- Лесни за инсталация и употреба.
- Регулируеми крака.
- Заоблени ъгли и пресовано дъно.
- Три решетки GN 2/1 (**XFN70 / XFB70**).
- Шест решетки GN 2/1 (**XFN140 / XFB140**).
- Самозатварящи се врати с автоматично задържане при 100°
- Лесни за почистване магнитни уплътнения, които се сменят и без инструменти.
- Електронно управление.
- Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
- Екологична полиуретанова изолация, без риск за озоновия слой и без влияние над глобалното затопляне.
- Климатичен клас 5.
- Осветление.
- Динамично охлаждане.

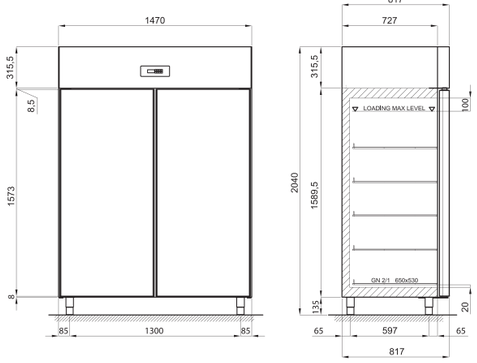
XFI70 / XFI140

Среднотемпературен хладилен шкаф за риба





Лесни за смяна магнитни уплътнения



Размери (мм): 750x820x2050 / 1470x820x2050
Мощност: 0,35 kW / 0,48 kW / 230 V
Работна температура: -4°C / +4°C
Капацитет: 700 л / 1400 л
Хладилен агент: R290

Среднотемпературни хладилни шкафове специализирани за съхранение на риба, предназначени за работа до +43 °C околна температура и 65% влажност на въздуха.
- Изработени от неръждаема стомана AISI 304.
- Лесни за инсталация и употреба.
- Регулируеми крака.
- Заоблени ъгли и пресовано дъно.
- 12 полипропиленови съда GN 1/1 - 150 (**XFI70**).
- 24 полипропиленови съда GN 1/1 - 150 (**XFI140**).
- Самозатварящи се врати с автоматично задържане при 100°
- Лесни за почистване магнитни уплътнения, които се сменят и без инструменти.
- Електронно управление.
- Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
- Екологична полиуретанова изолация, без риск за озоновия слой и без влияние над глобалното затопляне.
- Климатичен клас 5.
- Осветление.
- Динамично охлаждане.

2 години гаранция

XFNV/70 / XFBV/70

Среднотемпературен / Нискотемпературен хладилен шкаф със стъклена врата

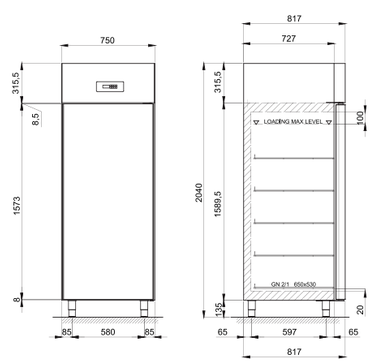




Електронно управление



75 мм дебелина на стените



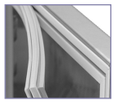
Размери (мм): 750x820x2050
Мощност: 0,35 kW / 0,77 kW / 230 V
Работна температура: +2°C / +10°C или -21°C /-18°C
Капацитет: 700 л
Хладилен агент: R290

Среднотемпературен и нискотемпературен хладилен шкаф със стъклена врата -12 + 12 мм закалено стъкло и алуминиева рамка. Изработен от неръждаема стомана AISI 304.
- Лесен за инсталация и употреба.
- Регулируемите крака.
- Заоблени ъгли и пресовано дъно.
- Три решетки GN 2/1.
- Самозатваряща се врата с автоматично задържане при 100°
- Лесни за почистване магнитни уплътнения, които се сменят и без инструменти.
- Електронно управление.
- Автоматично размразяване и изпаряване и конденза.
- Осветление.
- Динамично охлаждане.
- Дебелина на панелите 75мм.

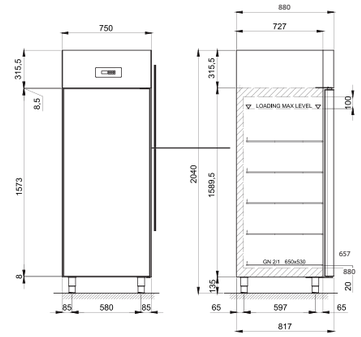
XFC70 / XFC75

Комбиниран хладилен шкаф





Лесни за смяна магнитни уплътнения



Размери (мм): 750x860x2050
Мощност: 0,8 kW / 0,9 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +8°C или -21°C /-18°C
Капацитет: 350+300 л
Хладилен агент: R290

Комбинирани среднотемпературни и нискотемпературни хладилни шкафове, предназначени за работа до +43 °C околна температура и 65% влажност на въздуха.
- Изработени от неръждаема стомана AISI 304.
- Регулируеми крака.
- Четири решетки GN 2/1.
- Два независими температурни режима:
XFC70 -2 °C / +8 °C и -2 °C / +8 °C
XFC75 -2 °C / +8 °C и -21 °C / -18 °C
- Лесни за почистване магнитни уплътнения, които се сменят без инструменти.
- Електронно управление.
- Автоматично размразяване и изпаряване и конденза.
- Осветление.
- Динамично охлаждане.

M8
Среднотемпературен хладилен шкаф


Регулируеми крачета или колелца

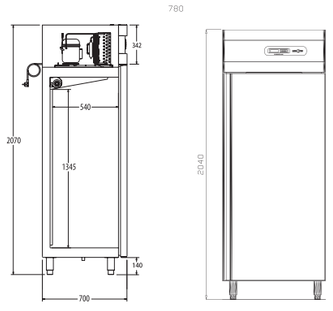

Електронно управление




Самозатваряща се врата


Изпарител от неръждаема стомана


Е-образни водачи за GN 1/1



Размери (мм): 840x700x2040
Мощност: 0,33 kW / 230 V
Работна температура: +1°C / +5°C
Капацитет: 510 л
Хладилен агент: R290

- Изработен от неръждаема стомана
- Air Back Flow (ABF) е интелигентна охладителна система в задната част на уреда, гарантираща оптимална циркулация на въздуха, с минимална загуба на енергия.
- Охладителена система с динамично охлаждане.
- Електронно управление.
- Заоблени вътрешни и външни ъгли.
- Е-образни водачи, изработени да държат и съдове и решетки GN 2/1
- Климатичен клас 4.
- Изолация от полиуретан на водна основа, с плътност - 40kg/m3, без риск за озоновия слой и без влияние над глобалното затопляне.
- Автоматично затваряща се врата, самозадържаща се на 100° и лесно сменяеми магнитни уплътнения.
- Агрегат тип Моноблок.

M16
Рибен гурме шкаф

2 години гаранция




Полиетиленови тави с неръждаем отцедник

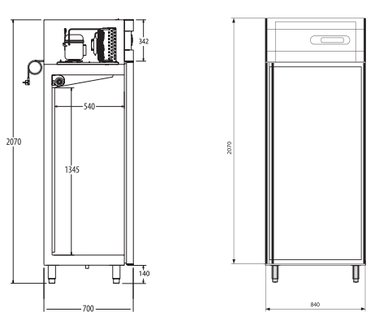

Самозатваряща се врата


Електронно управление


Заоблени вътрешни ъгли


80 мм екологична изолация

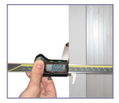

Оборудвани с десет 60x40 см тави за риба

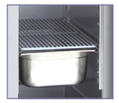


Размери (мм): 840x700x2040
Мощност: 0,41 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +2°C
Капацитет: 510 л
Хладилен агент: R290

Среднотемпературен хладилен шкаф за съхранение на риба. Идеално решение за ресторанти и магазини за свежа риба. Оборудван е с 10 полиетиленови тави, осигуряващи лекота и трайност.
- Корпусът е изработен изцяло от неръждаема стомана.
- Заоблени ъгли и пресовано дъно.
- Е-образни водачи за поставяне на Евронорм съдове под решетките.
- Самозатваряща се врата с автоматично задържане при 100°.
- Магнитни уплътнения, лесни за почистване и сваляне без инструменти.
- Електронно управление с touch screen клавиатура.
- Автоматично размръзяване и изпаряване на конденза.
- Екологична полиуретанова изолация, без риск за озоновия слой и без влияние над глобалното затопляне.
- Изработен от неръждаема стомана AISI 304 18/10.

Q1
Среднотемпературен хладилен шкаф


80 мм екологична изолация

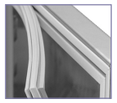

Е-образни водачи, поддържащи и тавите и решетките


Регулируеми крака

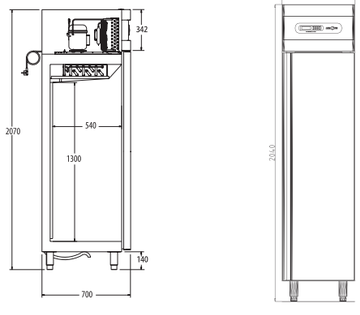





С възможност за чекмеджета


Магнитни уплътнения


Заоблени вътрешни ъгли



Размери (мм): 510x700x2040
Мощност: 0,22 kW / 230 V
Работна температура: +1°C / +5°C
Капацитет: 250 л
Хладилен агент: R290

Хладилен шкаф, създаден да съхранява заготовки, ежедневни продукти и свежи зеленчуци. Въпреки компактните си размери, побира 16 съда GN 1/1, което го прави идеален за малки пространства.
Разполага с възможност за полу-врати, за възможно най-пълноценно обособяване на пространството.
- Корпусът е от неръждаема стомана, лесна за почистване.
- Екологична полиуретанова изолация на водна основа, без риск за озоновия слой и без влияние над глобалното затопляне.
- Охладителена система с динамично охлаждане.
- Самозатваряща се врата с автоматично задържане при 100° и магнитни уплътнения.
- Електронно управление.
- GN 1/1 съвместим.
- Климатичен клас 5.

Q2
Нискотемпературен хладилен шкаф

2 години гаранция



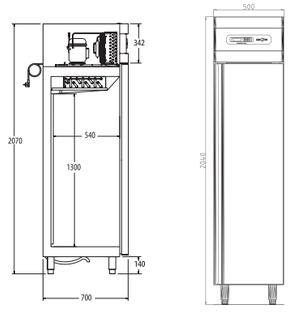

Заоблени вътрешни ъгли


Иновативна охладителна система


Самозатваряща се врата


80 мм екологична изолация


Оборудвани с десет 60x40 см тави за риба

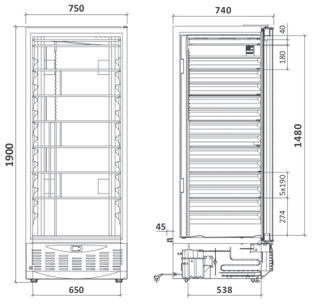


Размери (мм): 510x700x2040
Мощност: 0,37 kW / 230 V
Работна температура: -22°C / -18°C
Капацитет: 250 л
Хладилен агент: R290

- Неръждаема стомана с покритие, лесно за почистване.
- Изолация от полиуретан на водна основа, с плътност - 40kg/m3, без риск за озоновия слой и без влияние над глобалното затопляне.
- Охладителена система с динамично охлаждане и автоматично размразяване, чрез горещи пари.
- Автоматично затваряща се врата, самозадържаща се на 100° и лесно сменяеми магнитни уплътнения.
- Лесно регулируеми крачета от неръждаема стомана.
- Електронно управление.
- GN 1/1 съвместим
- Климатичен клас 5.

MM 5 A PO / MM 5 A N PO





Размери (мм): 750x740x1900
Мощност: 0,33 kW / 0,22 kW / 230 V
Работна температура: +1°C/+8°C / -22°C/-18°C
Капацитет: 525 л
Хладилен агент: R600a / R290

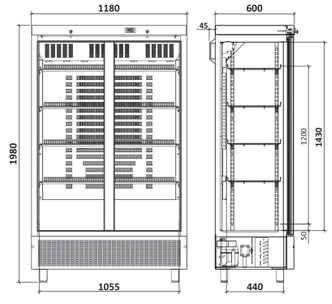
- водачи изтеглени в стените, комбинирани за тави 600x400 мм и GN 2/1
- подходящи за сладкарство и хлебарство
- дебелина на стените 60 мм
- интериор бял
- екстериор ACX 845
- вентилирано / статично охлаждане
- **MM 5 A PO** 4 пластифицирани рафта 650x530 мм
- **MM 5 A N PO** 6 пластифицирани рафта 650x510 мм
- обръщаема и самозатваряща се врата
- 4 бр неръждаеми крака
- автоматично/ръчно размразяване и изпаряване на конденза

Опции:
- допълнителен рафт бял
- държач за рафтове
- четири колела, 2 със спирачки

ARV 800 CS TA PO

Среднотемпературни / Нискотемпературни





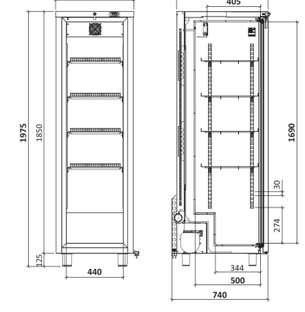
Размери (мм): 1180x600x1980
Мощност: 0,45 kW / 230 V
Работна температура: +1°C / +8°C
Капацитет: 765 л
Хладилен агент: R290

- енергиен клас E
- дебелина на стените 50 мм
- интериор AISI 304
- екстериор ACX 845
- вентилирано охлаждане
- 4 пластифицирани рафта 1050x413 мм
- 2 самозатварящи се врати
- заключване
- 4 бр неръждаеми крака
- автоматично размразяване и изпаряване на конденза

Опции:
- допълнителен рафт бял/сив
- държач за рафтове
- четири колела, 2 със спирачки

ARV 450 CS TA PO / ACE 450 CS TA PO





Размери (мм): 600x700x1975
Мощност: 0,43 kW / 0,21 kW / 230 V
Работна температура : +1°C/+8°C / -22°C/-18°C
Капацитет: 355 л
Хладилен агент: R600a / R290

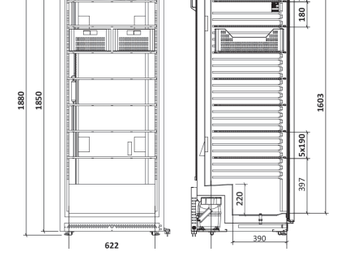
- енергиен клас E
- дебелина на стените 80 мм
- интериор AISI 304 / алуминий
- екстериор AISI 304
- вентилирано / статично охлаждане
- LED осветление
- 4 пластифицирани рафта 415x470 мм
- обръщаема и самозатваряща се врата
- заключване
- 4 бр неръждаеми крака
- автоматично/ръчно размразяване и изпаряване на конденза

Опции:
- допълнителен рафт бял
- държач за рафтове

Среднотемпературни и нискотемпературни неръждаеми хладилници с вентилирано / статично охлаждане и долен компресор

APA APA 600 PO / APA 600 N PO N PO





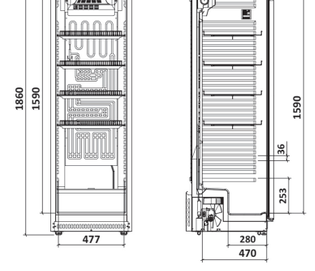
Размери (мм): 750x705x1880
Мощност: 0,24 kW / 0,3 kW / 230 V
Работна температура: +1°C/+8°C / -22°C/-18°C
Капацитет: 567 л
(14 кошници 600x400x130 мм)
Хладилен агент: R600a / R290

- енергиен клас B
- дебелина на стените 60 мм
- интериор бял
- екстериор ACX 845
- вентилирано / статично охлаждане
- **APA 600 PO** 4 пластифицирани рафта GN 2/1 (650x530 мм)
- **APA 600 N PO** 6 пластифицирани рафта GN 2/1 (650x510 мм)
- обръщаема и самозатваряща се врата
- заключване
- автоматично/ръчно размразяване и изпаряване на конденза

Опции:
- допълнителен рафт бял
- държач за рафтове
- кошница 600x400x130 мм;
- четири колела, 2 със спирачки

ARV 430 CS TA PO/ ACE 430 CS A PO





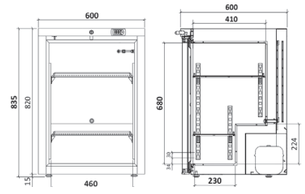
Размери (мм): 590x600x1860
Мощност: 0,21 kW / 0,32 kW / 230 V
Работна температура: +1°C/+8°C / -22°C/-18°C
Капацитет: 386 л
Хладилен агент: R600a / R290

- дебелина на стените 50/60 мм
- интериор бял
- екстериор ACX 845
- вентилирано / статично охлаждане
- **ARV 430 CS TA PO** 4 пластифицирани рафта 495x428 мм
- **ACE 430 CS A PO** 6 пластифицирани рафта 493x380 мм
- обръщаема и самозатваряща се врата
- заключване
- автоматично/ръчно размразяване и изпаряване на конденза

Опции:
- допълнителен рафт бял
- 4 бр неръждаеми крака

ARV 150 CS TA PO/ ACE 150 CS A PO





Размери (мм): 600x600x835
Мощност: 0,12 kW / 0,1 kW / 230 V
Работна температура: +1°C/+8°C / -22°C/-18°C
Капацитет: 122 л
Хладилен агент: R600a

- енергиен клас B
- дебелина на стените 50/60 мм
- интериор AISI 304 / алуминий
- екстериор ACX 845
- вентилирано / статично охлаждане
- LED осветление
- **ARV 150 CS TA PO** 2 пластифицирани рафта 475x385 мм и 475x245 мм
- **ACE 150 CS A PO** 2 пластифицирани рафта 460x407 мм и 460x240 мм
- обръщаема и самозатваряща се врата
- заключване
- автоматично/ръчно размразяване и изпаряване на конденза

Опции:
- допълнителен пластифициран рафт малък/голям, цвят бял/сив
- комплект за поставяне на 2 хладилника един върху друг, цвят бял

Среднотемпературни и нискотемпературни неръждаеми хладилници с вентилирано / статично охлаждане и долен компресор

CRX 6



CRX 4

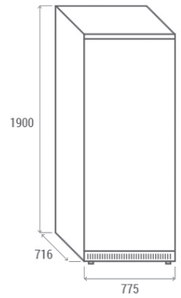
Среднотемпературни



CRX 2

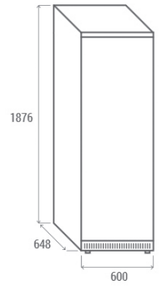


30°C Околна температура
3 CLIMATIC CLASS Климатичен клас
Звукова аларма
Вентилирано охлаждане
GAS R600a Хладилен агент
Визуална аларма
Автоматично размразяване
Заключване



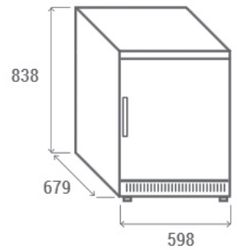
Размери (мм): 775x716x1900
Мощност: 0,13 kW / 230 V
Работна температура: 0°C / +8°C
Капацитет: 600 л
Хладилен агент: R600a

CRX 6 е среднотемпературен хладилен шкаф със статично охлаждане и автоматично размразяване.
• С една обръщаема врата, самозатваряща се.
• Неръждаем отвън, пластифициран отвътре.
• 4 рафта
• GN 2/1 съвместим
• Капацитет 600 л.
• С 2 крачета отпред и колелца отзад
• Ключалка
• Климатичен клас A
• Аларма при отворена врата и висока температура



Размери (мм): 600x648x1876
Мощност: 0,11 kW / 230 V
Работна температура: 0°C / +8°C
Капацитет: 400 л
Хладилен агент: R600a

CRX 4 е среднотемпературен хладилен шкаф със статично охлаждане и автоматично размразяване.
• С една обръщаема врата, самозатваряща се.
• Неръждаем отвън, пластифициран отвътре.
• 4 рафта
• Капацитет 400 л.
• С 2 крачета отпред и колелца отзад
• Ключалка
• Климатичен клас A
• Аларма при отворена врата и висока температура



Размери (мм): 598x679x838
Мощност: 0,06 kW / 230 V
Работна температура: 0°C / +8°C
Капацитет: 200 л
Хладилен агент: R600a

CRX 2 е среднотемпературен хладилен шкаф със статично охлаждане и автоматично размразяване.
• С една обръщаема врата, самозатваряща се.
• Неръждаем отвън, пластифициран отвътре.
• 2 рафта
• Капацитет 200 л.
• С 2 крачета отпред и колелца отзад
• Ключалка
• Климатичен клас A+
• Аларма при отворена врата и висока температура

CNX 6



CNX 4

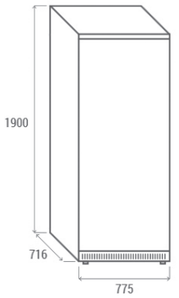
Нискотемпературни



CNX 2

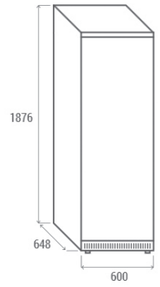


30°C Околна температура
3 CLIMATIC CLASS Климатичен клас
Звукова аларма
Вентилирано охлаждане
GAS R290 Хладилен агент
Визуална аларма
Ръчно размразяване
Заключване



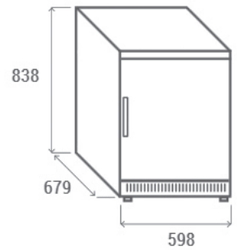
Размери (мм): 775x704x1900
Мощност: 0,22 kW / 230 V
Работна температура: -23°C/-18°C
Капацитет: 600 л
Хладилен агент: R290

CNX 6 е нискотемпературен хладилен шкафот -23°C до -18°C с една самозатваряща се врата с възможност за отваряне отдясно наляво.
• Капацитет 600 л
• Дебелина на стените 65 мм
• 6 неподвижни рафта и чекмеджета
• Ръчно размразяване
• Неръждаем корпус, пластифициран отвътре
• Ключалка
• Аларма при отворена врата и висока температура



Размери (мм): 600x625x1876
Мощност: 0,21 kW / 230 V
Работна температура: -23°C/-18°C
Капацитет: 400 л
Хладилен агент: R290

CNX 4 е нискотемпературен хладилен шкаф от -23°C до -18°C с една самозатваряща се врата с възможност за отваряне отдясно наляво.
• Капацитет 400 л
• Дебелина на стените 60 мм
• 6 неподвижни рафта и чекмеджета
• Ръчно размразяване
• Неръждаем корпус, пластифициран отвътре
• Ключалка
• Аларма при отворена врата и висока температура



Размери (мм): 598x679x838
Мощност: 0,08 kW / 230 V
Работна температура: -23°C/-18°C
Капацитет: 200 л
Хладилен агент: R600a

CNX 2 е нискотемпературен хладилен шкаф от -23°C до -18°C с една самозатваряща се врата с възможност за отваряне отдясно наляво
• Капацитет 200 л
• Дебелина на стените 50 мм
• 2 неподвижни рафта и чекмеджета
• Ръчно размразяване
• Неръждаем корпус, пластифициран отвътре
• Ключалка
• Аларма при отворена врата и висока температура

2 години гаранция

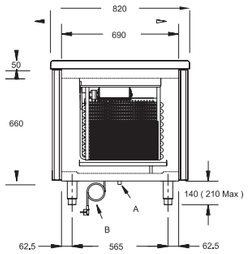
B1
Проходна среднотемпературна хладилна маса




Изпарители между отделенията


Самозатваряща се врата


Електронно управление



Размери (мм): 1740x820x850 / 2410x820x850
Мощност: 0,23 kW / 0,28 kW / 230 V
Работна температура: +1°C / +5°C
Капацитет: 460 л / 720 л
Хладилен агент: R290

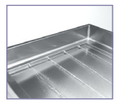
Проходният уред **B1** е предназначен за островен блок - оборудван с две широки врати и от двете страни, за да осигури лесен достъп до всички отделения.
Отделенията са съвместими с GN 2/1 или GN 1/1 и с възможност за евронорм тави 600x400 мм.
Изпарители поставени зад всяко разделение с мощни вентилатори, за да гарантират добър въздухопоток и постоянна температура.
• Изработен от неръждаема стомана.
• Заоблени ъгли и пресовано дъно.
• Е-образни водачи, за поставяне на съдове по гастронорм под решетките.
• Самозатваряща се врата с автоматично задържане при 100°
• Магнитни уплътнения, лесни за почистване и смяна.
• Дигитално управление с touch клавиатура.
• Автоматично размръзяване и изпаряване на конденза.
• Изолация от полиуретан на водна основа, без ruck за озоновия слой и без влияние над глобалното затопляне.

P3
Среднотемпературна хладилна маса за подготовка



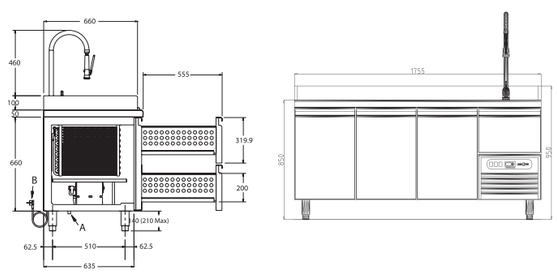

Самозатваряща се врата с автоматично задържане при 100°


Охладителна система с автоматично размразяване


Водни струи за почистване


Полиетиленови дъски за подготовка и рязане


Заоблени вътрешни ъгли



Размери (мм): 1480x760x850 / 2020x760x850
Мощност: 0,23 kW/ 0,28 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +2°C
Капацитет: 260 л / 400 л
Хладилен агент: R290

Уред, съчетаващ приготвянето и консервацията на риба и зеленчуци. Предлага широк спектър от възможности.
Работен плот с умивален басейн и с подвижен душ, наклонен работен плот, полиетиленови дъски за подготовка и рязане, заоблени ъгли, за лесно почистване.
• Два възможни размера - с две и с три врати.
• Изработен от неръждаема стомана и лесен за почистване.
• Екологична полиуретанова изолация, без ruck за озоновия слой и без влияние над глобалното затопляне.
• Два възможни работни режима - статичен и динамичен.
• Автоматично затваряне на вратата.
• Магнитни уплътнения, лесни за почистване и смяна.
• Неръждаеми изпарители между вратите.
• Електронно управление.
• Работен плот от неръждаема стомана.

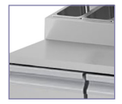
2 години гаранция

PPCS702ANFX / PPCS703ANCFX / PPCS704ANSFX
Среднотемпературна хладилна маса




GN 1/2 съвместим

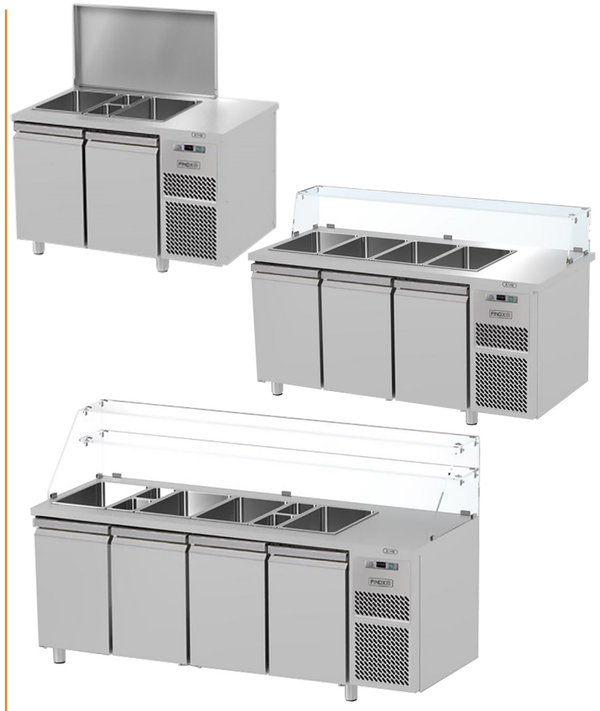

Панел за управление с електронен термостат

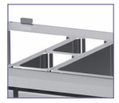

Широк и удобен работен плот

Размери (мм): 1280x700x1080 / 1730x700x1080 / 2180x700x1300
Мощност: 0,73 kW / 230 V
Работна температура: +4°C / +10°C
Капацитет: 310 л / 500 л / 680 л
Хладилен агент: R290

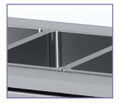
Хладилни маси, изработени изцяло от неръждаема стомана AISI 304, с изолация от инжектирани полиуретанови смоли, с дебелина 60 мм. Разполагат с подвижен охладител, който се вади за лесно почистване и поддръжка. Предназначени за работа до +30 °C околна температура и 50% влажност на въздуха. Странично разположеният панел за управление включва електронен регулатор на температурата и копчета за механично включване и изключване. Удобно разположените отвори за GN съдове и работният плот улесняват работата и подготовката на ястията.
Масите предлагат голямо разнообразие от размери и модели. Могат да бъдат с една, две или три врати, както и отворени, с kanak от или с двойно стъкло.
• Тропикализирани агрегати тип “Моноблок”.
• Климатичен клас 5.
• Динамично охлаждане.
• GN 1/1 съвместима (GN 1/3 за отвора).
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Регулируеми крачета.
• Възможност за поставяне на kanak или двойно стъкло.
• Заоблени ъгли за по-лесно почистване.
• Самозатваряща се врата с автоматично задържане при 100°
• Лесни за сваляне магнитни уплътнения.

PPSA702ANFX / PPSA703ANS1FX / PPSA704AS2
Среднотемпературна хладилна маса




Различни комбинации на GN съдовете


Панел за управление с електронен термостат


GN 1/1 съвместим

Размери (мм): 1280x700x900 / 1730x700x1150 / 2180x700x1300
Мощност: 0,73 kW / 230 V
Работна температура: +4°C / +10°C
Капацитет: 310 л / 500 л / 680 л
Хладилен агент: R290

Хладилни маси, с цялостни отвори GN 1/1, изработени изцяло от неръждаема стомана AISI 304, с изолация от инжектирани полиуретанови смоли, с дебелина 60 мм. Разполагат с подвижен охладител, който се вади за лесно почистване и поддръжка. Предназначени за работа до +30 °C околна температура и 50% влажност на въздуха. Странично разположеният панел за управление включва електронен регулатор на температурата и копчета за механично включване и изключване.
Масите предлагат голямо разнообразие от размери и модели. Могат да бъдат с една, две или три врати, както и с kanak от неръждаема стомана, с единично или с двойно стъкло.
• Тропикализирани агрегати тип “Моноблок”.
• Климатичен клас 5.
• Динамично охлаждане.
• GN 1/1 съвместима.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Регулируеми крачета.
• Възможност за поставяне на kanak или двойно стъкло.
• Заоблени ъгли за по-лесно почистване.
• Самозатваряща се врата с автоматично задържане при 100°
• Лесни за сваляне магнитни уплътнения.

DWA5RWAA22500 / DWA4RWAA22500

Чекмеджета допълнителни



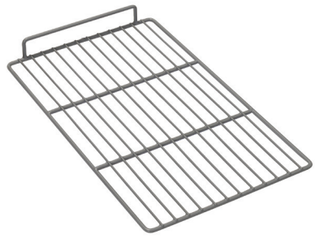


DWA5RWAA22500 – Комплект чекмеджета 2 x 1/2
DWA4RWAA22500 – Комплект чекмеджета 3 x 1/3

KITCS1AI4A00 / KITCS2AR9A00 / I02AP79A0001 / KITGD2AP7A00

Колела / Рафтове / Водачи

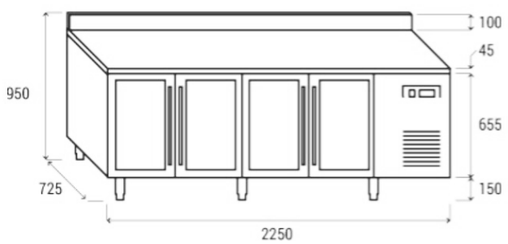






KITCS1AI4A00 – Колела 4 бр за маси с 2 / 3 врати
KITCS2AR9A00 – Колела 6 бр за маси с 4 врати
I02AP79A0001 – Рафт GN 1/1 - 325x530 мм
KITGD2AP7A00 – Комплект U-образни водачи





Всички хладилни маси имат възможност за поставяне на чекмеджета и стъклени врати за по-голямо удобство. Поставянето е лесно, а вратите и чекмеджетата са с такива размери, че са взаимнозаменяеми.
Това дава възможност за множество комбинации, в зависимост от предпочитанията ви и нуждите на вашата кухня.

QR2100 / QR2200 / QN2100 / QN2200

QR3100 / QR3200 / QN3100 / QN3200

QR4100 / QR4200 / QN4100 / QN4200

Среднотемпературна / Нискотемпературна хладилна маса









Електронно управление



Регулируеми крака



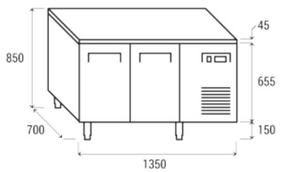
Допълнителни чекмеджета

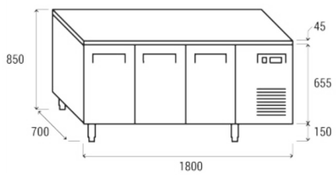


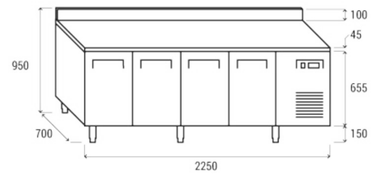
Крайстенни



Островни







Размери (мм): 1350x700x850 / 1350x700x950
Мощност: 0,35 kW / 0,57 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +8°Сили-22°C / -18°C
Капацитет: 260 л
Хладилен агент: R290

Размери (мм): 1800x700x850 / 1800x700x950
Мощност: 0,35 kW / 0,67 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +8°Сили-22°C / -18°C
Капацитет: 400 л
Хладилен агент: R290

Размери (мм): 2250x700x850 / 2250x700x950
Мощност: 0,33 kW / 0,67 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +8°Сили-22°C / -18°C
Капацитет: 570 л
Хладилен агент: R290

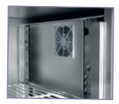
Хладилни маси с две, три или четири врати, достъпни в два варианта – островна и крайстенна. Работният плот е от неръждаема стомана AISI 304 с възможност за бърза смяна на вратите с чекмеджета.
- Динамично охлаждане
- Гастронорм GN 1/1 съвместими
- Включени 2 пластифицирани рафта 325x530 мм на всяка врата
- Автоматично размразяване и изпаряване на конденза
- Тропикализирани агрегати тип “Моноблок”
- Предназначени за работа до +40°C околна температура
- 60 мм дебелина на стените
- Самозатваряща се врата с автоматично задържане при 100°
- Магнитни уплътнения, лесни за смяна
- Заоблени ъгли за по-лесно почистване
- Крака за регулиране на височината.

2 години гаранция

TG7D/090 / TGB7D/090 / TG7D/130 / TGB7D/130 / TG7D/170 / TGB7D/170 / TG7D/220 / TGB7D/220

Среднотемпературна / Нискотемпературна





Изпарител между всяко отделение



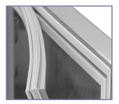
Заоблени ъгли на дъното



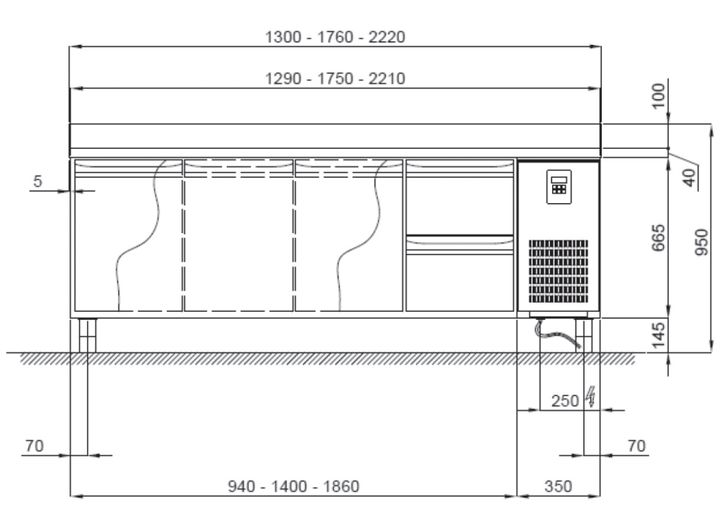
GN 1/1 съвместим



Електронно управление



Лесни за смяна магнитни уплътнения



Размери (мм): 900x700x850 / 1300x700x850 / 1760x700x850 / 2220x700x850
Мощност: 0,26 kW / 0,51 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +8°C или -20°C / -15°C
Капацитет: 116 л / 232 л / 348 л / 464 л
Хладилен агент: R290

Хладилни маси с една, две, три или четири врати, изработени изцяло от неръждаема стомана AISI 304 18/10
• Предназначени за работа до +43 °C околна температура и 65% влажност на въздуха
• Динамично охлаждане
• GN 1/1 съвместими
• Автоматично размразяване
• Регулируеми крака
• Електронно управление
• 50 мм дебелина на стените
• Заоблени вътрешни ръбове за по-лесно почистване
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна

2 години гаранция

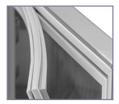
TNG7D/060 / TNGB7D/060 / TNG7D/100 / TBG7D/100 / TNG7D/150 / TNGB7D/150 / TNG7D/200 TNGB7D/200

Среднотемпературна / Нискотемпературна





Изпарител между всяко отделение



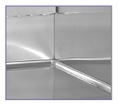
Лесни за смяна магнитни уплътнения



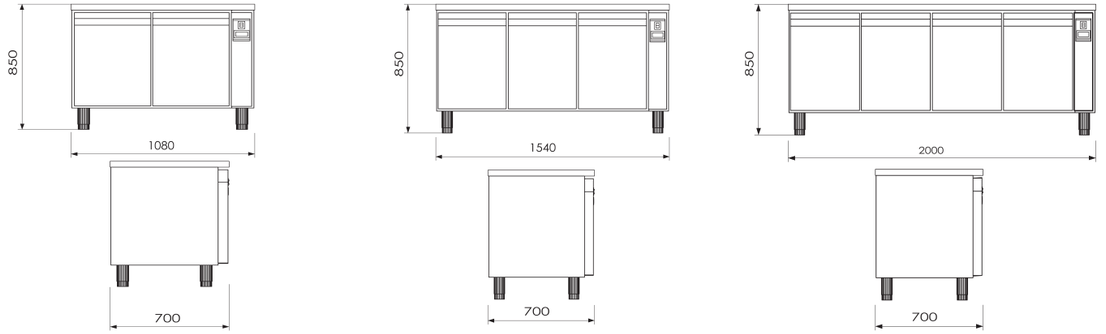
Електронно управление



Регулируеми крака



Заоблени вътрешни ъгли



Размери (мм): 680x700x850 / 1080x700x850 / 1540x700x850 / 2000x700x850
Мощност: 0,25 kW / 0,28 kW / 0,44 kW / 0,56 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +8°C или -20°C / -15°C
Капацитет: 116 л / 232 л / 348 л / 464 л
Хладилен агент: R452a

Хладилни маси без агрегат с една, две, три или четири врати, изработени изцяло от неръждаема стомана AISI 304 18/10
• Предназначени за работа до +43 °C околна температура и 65% влажност на въздуха
• Динамично охлаждане
• GN 1/1 съвместими
• Автоматично размразяване
• Регулируеми крака
• Електронно управление
• 50 мм дебелина на стените
• Заоблени вътрешни ръбове за по-лесно почистване
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна

2 години гаранция

TAP/10 / TAPBT/10 / TAP/16 / TAPBT/16 / TAP/21 / TAPBT/21 / TAP/27 / TAPBT/27

Среднотемпературна / Нискотемпературна





Работен плот с дебелина 50мм и заоблен преден край



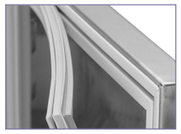
Иновативна охладителна система



Електронно управление

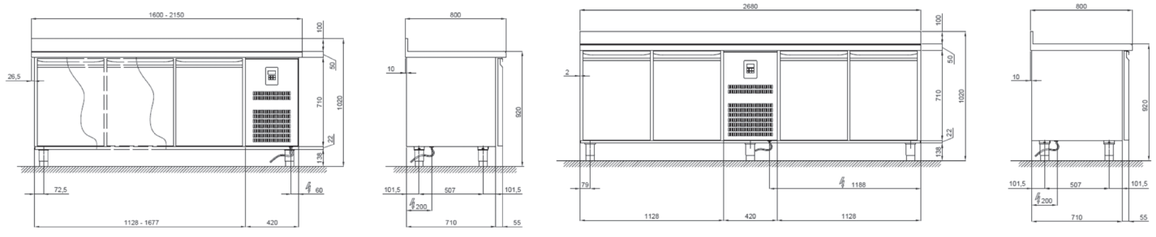


Лесен достъп за поддръжка



Лесни за смяна магнитни уплътнения

Хладилни маси за тави Евронорм 600x400 мм, специализирани за тестени изделия. Изцяло изработени от неръждаема стомана AISI 304 18/10. Заоблените им ъгли улесняват почистването и осигуряват максимална хигиена. Иновативна охладителна система, гарантираща идеална и равномерна температура, добро ниво на относителна влажност и ниска консумация на енергия. Оборудвани са с електронно управление, автоматично размразяване и изпаряване на конденза. Работен плот от подсилена неръждаема стомана 15/10, със заоблен край от страната за работа. Всяко отделение има седем комплекта водачи на разстояние 75 мм. Предлагат се във варианти без плот, островни и крайстенни.



Размери (мм): 1050x800x900 / 1550x800x900 / 2050x800x900 / 2650x800x900
Мощност: 0,32 kW / 0,34 kW / 0,63 kW / 0,56 kW / 0,7 kW / 230 V
Работна температура: 0°C/+8°C или -20°C / -15°C
Капацитет: 180 л / 360 л / 540 л / 720 л
Хладилен агент: R290

Хладилни маси с една, две, три или четири врати, изработени изцяло от неръждаема стомана AISI 304 18/10.
- Предназначени за работа до +43 °C околна температура и 65% влажност на въздуха.
- Динамично охлаждане.
- 600x400 мм съвместими.
- Регулируеми крака.
- Електронно управление.
- 50 мм дебелина на стените.
- Заоблени вътрешни ръбове за по-лесно почистване.
- Магнитни уплътнения, лесни за смяна.
- Опция: изрязване на отвор в плота.

2 години гаранция

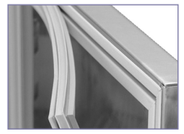
TAPN/07 / TAPNBT/07 / TAPN/13 / TAPNBT/13 / TAPN/18 / TAPNBT/18 / TAPN/24 / TAPNBT/24

Среднотемпературна / Нискотемпературна





Изпарител между всяко отделение



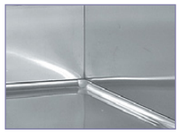
Лесни за смяна магнитни уплътнения



Електронно управление

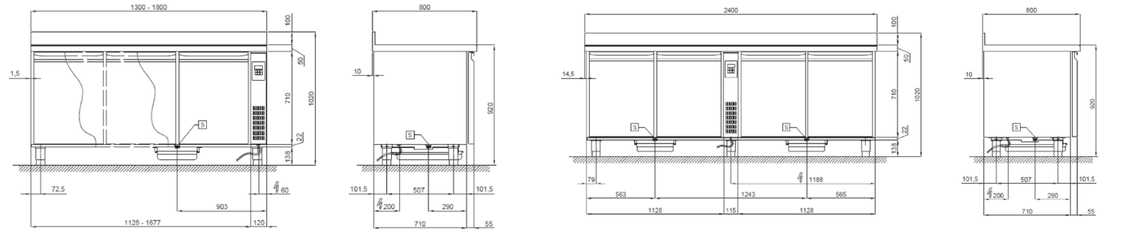


Регулируеми крака



Заоблени вътрешни ъгли

Хладилни маси с изнесен компресор за тави Евронорм 600x400 мм, специализирани за тестени изделия. Изцяло изработени от неръждаема стомана AISI 304 18/10. Заоблените им ъгли улесняват почистването и осигуряват максимална хигиена. Иновативна охладителна система, гарантираща идеална и равномерна температура, добро ниво на относителна влажност и ниска консумация на енергия. В масите има само вграден изпарител, подготвен за газ R404a. Оборудвани са с електронно управление. Работен плот от подсилена неръждаема стомана 15/10, със заоблен край от страната за работа. Всяко отделение има седем комплекта водачи, на разстояние 75 мм. Предлагат се във варианти без плот, островни и крайстенни.



Размери (мм): 750x800x900 / 1250x800x900 / 1800x800x900 / 2350x800x900
Мощност: 0,32 kW / 0,63 kW / 230 V
Работна температура: 0°C/+8°C или -20°C / -15°C
Капацитет: 180 л / 360 л / 540 л / 720 л
Хладилен агент: R452a

Хладилни маси без агрегат с една, две, три или четири врати, изработени изцяло от неръждаема стомана AISI 304 18/10.
- Предназначени за работа до +43 °C околна температура и 65% влажност на въздуха.
- Динамично охлаждане.
- 600x400 мм съвместими.
- Регулируеми крака.
- Електронно управление.
- 50 мм дебелина на стените.
- Заоблени вътрешни ръбове за по-лесно почистване.
- Магнитни уплътнения, лесни за смяна.
- Опция: изрязване на отвор в плота.

THD/090 / THBD/90

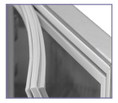



Електронно управление


Лесен достъп за поддръжка


Изпарител между всяко отделение


Заоблени вътрешни ъгли


Лесни за смяна магнитни уплътнения



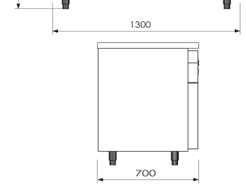
Размери (мм): 900x700x900
Мощност: 0,25 kW / 0,5 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +8°C или -20°C / -15°C
Капацитет: 140 л
Хладилен агент: R290

Хладилна маса от неръждаема стомана с една врата. С дълбочината си от 700 мм тази хладилна маса е съобразена да бъде поставена в готварска линия и е изработена по най-високите стандарти за качество. Агрегатът е подвижен на релси за по-лесна поддръжка.
• Динамично охлаждане
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Предназначени за работа до +40°C околна температура и 65% влажност на въздуха.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна и почистване.
• Електронно управление.
• GN 1/1 съвместима.
• Заоблени вътрешни ъгли за по-лесно почистване.

THD/130 / THBD/130

Среднотемпературна / Нискотемпературна



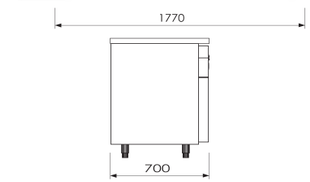


Размери (мм): 1300x700x900
Мощност: 0,25 kW / 0,52 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +8°C или -20°C / -15°C
Капацитет: 270 л
Хладилен агент: R290

Хладилна маса от неръждаема стомана с две врати. С дълбочината си от 700 мм тази хладилна маса е съобразена да бъде поставена в готварска линия и е изработена по най-високите стандарти за качество. Агрегатът е подвижен на релси за по-лесна поддръжка.
• Динамично охлаждане
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Предназначени за работа до +40°C околна температура и 65% влажност на въздуха.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна и почистване.
• Електронно управление.
• GN 1/1 съвместима.
• Заоблени вътрешни ъгли за по-лесно почистване.

THD/170 / THBD/170





Размери (мм): 1760x700x900
Мощност: 0,25 kW / 0,61 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +8°C или -20°C / -15°C
Капацитет: 410 л
Хладилен агент: R290

Хладилна маса от неръждаема стомана с три врати. С дълбочината си от 700 мм тази хладилна маса е съобразена да бъде поставена в готварска линия и е изработена по най-високите стандарти за качество. Агрегатът е подвижен на релси за по-лесна поддръжка.
• Динамично охлаждане
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Предназначени за работа до +40°C околна температура и 65% влажност на въздуха.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна и почистване.
• Електронно управление.
• GN 1/1 съвместима.
• Заоблени вътрешни ъгли за по-лесно почистване.

Хладилни маси с високо тяло H=760 мм и по-голям обем

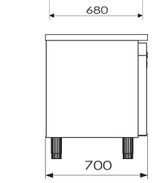
THND/060 / THNBD/060

Среднотемпературна / Нискотемпературна




Електронно управление


Лесен достъп за поддръжка



Размери (мм): 680x700x900 /
Мощност: 0,32 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +8°C или -20°C / -15°C
Капацитет: 140 л
Хладилен агент: R452a

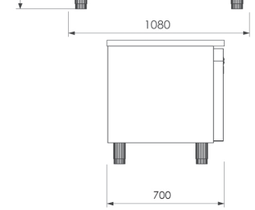
Хладилна маса с изнесен агрегат, високо тяло H=760 мм, достъпна в три варианта - островна, крайстенна или за вграждане.
• Предназначени за работа до +43 °C околна температура и 65% влажност на въздуха.
• Динамично охлаждане.
• GN 1/1 съвместима.
• Една врата.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Регулируеми крака.
• Електронно управление.
• Заоблени вътрешни ъгли, за по-лесно почистване.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна.

THND/100 / THNBD/100

Среднотемпературна / Нискотемпературна




Изпарител между всяко отделение



Размери (мм): 1080x700x900 /
Мощност: 0,32 kW / 230 V
Работна температура: -2°C / +8°C или -20°C / -15°C
Капацитет: 270 л
Хладилен агент: R452a

Хладилна маса с изнесен агрегат, високо тяло H=760 мм, достъпна в три варианта - островна, крайстенна или за вграждане.
• Предназначени за работа до +43 °C околна температура и 65% влажност на въздуха.
• Динамично охлаждане.
• GN 1/1 съвместима.
• Две врати.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Регулируеми крака.
• Електронно управление.
• Заоблени вътрешни ъгли, за по-лесно почистване.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна.

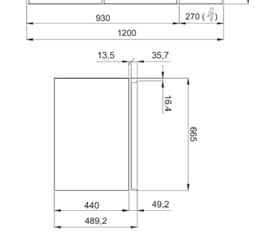
PR5/120

Хладилен шкаф, стенен, среднотемпературен




Лесни за смяна магнитни уплътнения


Перфорирани рафтове



Размери (мм): 1200x490x665
Мощност: 0,36kW / 230V
Работна температура: +2°C / +10°C
Капацитет: 275 л
Хладилен агент: R290

Хладилен шкаф, стенен, среднотемпературен от +2°C до +10°C. Тяло с височина 665 мм, вентилирано охлаждане.
• капацитет 275 л
• дебелина на стените 50 мм
• две врати
• включени 2 перфорирани рафта 357x340 мм
• компресор тип "Моноблок"
• екологичен хладилен агент R290
• автоматично размразяване и изпаряване на конденза
• електронно управление

Опции:
• стъклени врати
• изнесен компресор

CRX90A / CRA90A





Електронно управление

CRD92A/ CRD94A

Среднотемпературна





Решетка GN 1/1



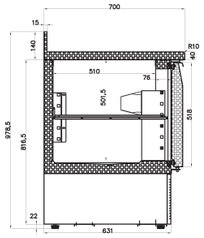
Заоблени вътрешни ъгли

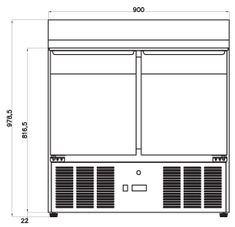
CRX93A / CRA93A





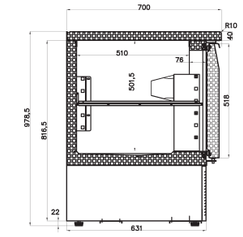
Долен агрегат

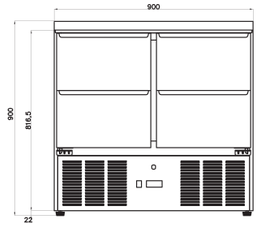




Размери (мм): 900x700x880
Мощност: 0,15 kW / 230 V
Работна температура: 0°C / +8°C
Капацитет: 214 л
Хладилен агент: R600a

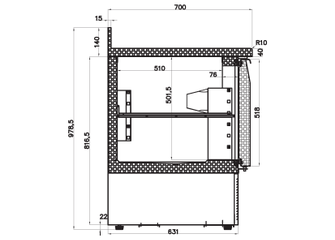
Хладилна маса с две врати изработена от неръждаема стомана. Модел **CRA90A** е крайстенен и разполага със заден борд.
• Статично охлаждане.
• GN 1/1 съвместима.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• 45 мм дебелина на стените.
• Самозатваряща се врата с автоматично задържане при 100°.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна.
• Заоблени вътрешни ъгли, за по-лесно почистване.
• Лесно достъпен за почистване филтър на кондензатора.
• Електронно управление.
• Подвижен на релси агрегат, за по-лесна техническа поддръжка.

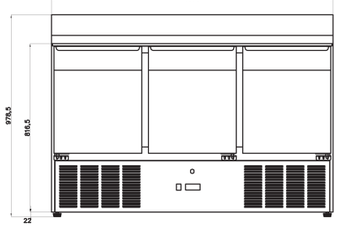




Размери (мм): 900x700x880
Мощност: 0,15 kW / 230 V
Работна температура: 0°C / +8°C
Капацитет: 214 л
Хладилен агент: R600a

Хладилна маса с четири чекмеджета изработена от неръждаема стомана.
• Статично охлаждане.
• Чекмеджета с телескопични водачи.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• 45 мм дебелина на стените.
• Самозатваряща се врата с автоматично задържане при 100°.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна.
• Заоблени вътрешни ъгли, за по-лесно почистване.
• Лесно достъпен за почистване филтър на кондензатора.
• Електронно управление.
• Подвижен на релси агрегат, за по-лесна техническа поддръжка.



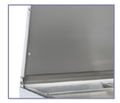


Размери (мм): 1365x700x880
Мощност: 0,23 kW / 230 V
Работна температура: 0°C / +8°C
Капацитет: 342 л
Хладилен агент: R290

Хладилна маса с три врати изработена от неръждаема стомана. Модел **CRA93A** е крайстенен и разполага със заден борд.
• Статично охлаждане.
• GN 1/1 съвместима.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• 45 мм дебелина на стените
• Самозатваряща се врата с автоматично задържане при 100°.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна.
• Заоблени вътрешни ъгли, за по-лесно почистване.
• Лесно достъпен за почистване филтър на кондензатора.
• Електронно управление.
• Подвижен на релси агрегат, за по-лесна техническа поддръжка.

CR90A / CR93A





Горен kanak



Електронно управление

CRS90A / CRS93A

Среднотемпературна





Долен агрегат

CRQ 90A / CRQ 93A

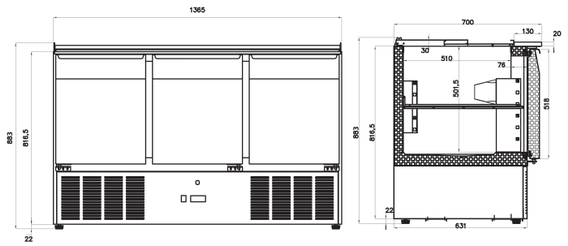


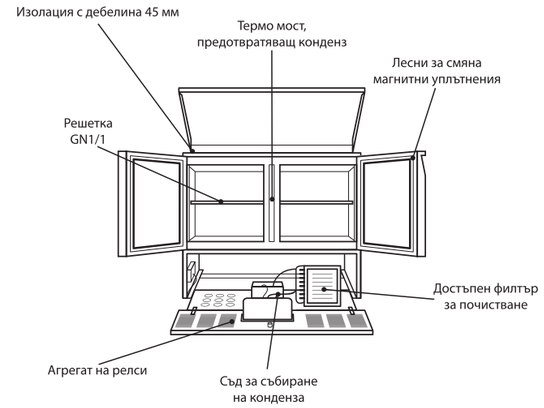


Заоблени вътрешни ръбове



По една решетка на всяка врата





Размери (мм): 900x700x883 / 1365x700x883
Мощност: 0,15 kW / 0,23 kW / 230 V
Работна температура: 0°C / +8°C
Капацитет: 232 л / 350 л
Хладилен агент: R600a / R290

Хладилна маса с отвор за съдове по гастронорм и горен kanak изработена от неръждаема стомана. Уредът се предлага с две или три врати.
• Статично охлаждане.
• GN 1/1 съвместима.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• 45 мм дебелина на стените.
• Самозатваряща се врата с автоматично задържане при 100°.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна.
• Заоблени вътрешни ъгли, за по-лесно почистване.
• Лесно достъпен за почистване филтър на кондензатора.
• Електронно управление.
• Подвижен на релси агрегат, за по-лесна техническа поддръжка.
• Полиетиленов плот в задния край.

Размери (мм): 900x700x1005 / 1365x700x1005
Мощност: 0,15 kW / 0,23 kW / 230 V
Работна температура: 0°C / +8°C
Капацитет: 239 л / 389 л
Хладилен агент: R600a / R290

Хладилна маса с отвор за GN 1/6 съдове по гастронорм и горен kanak. Уредът се предлага с две или три врати.
• Статично охлаждане.
• GN 1/1 съвместима.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• 45 мм дебелина на стените.
• Самозатваряща се врата с автоматично задържане при 100°.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна.
• Заоблени вътрешни ъгли, за по-лесно почистване.
• Лесно достъпен за почистване филтър на кондензатора.
• Електронно управление.
• Подвижен на релси агрегат, за по-лесна техническа поддръжка.
CRS90A - капацитет 5 GN1/6
CRS93A- капацитет 8 GN1/6

Размери (мм): 900x700x1295 / 1365x700x1295
Мощност: 0,15 kW / 0,23 kW / 230 V
Работна температура: 0°C / +8°C
Капацитет: 232 л / 364 л
Хладилен агент: R600a / R290

Хладилна маса с отвор за съдове по гастронорм със стъклена надстройка, изработена от неръждаема стомана. Уредът се предлага с две или три врати.
• Статично охлаждане.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• 45 мм дебелина на стените.
• Самозатваряща се врата с автоматично задържане при 100°.
• Лесно достъпен за почистване филтър на кондензатора.
• Подвижен на релси агрегат, за по-лесна техническа поддръжка.

BRS/120 / BSBT/120





Електронно управление



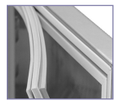
Чекмеджета GN 1/1



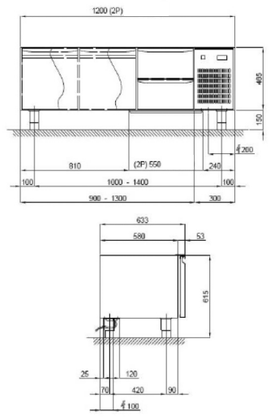
Изпарител между всяко отделение



Регулируеми крака



Лесни за смяна магнитни уплътнения



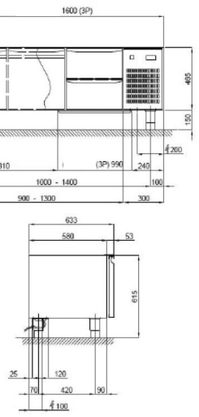
Размери (мм): 1200x640x610
Мощност: 0,25 kW / 0,47kW / 230V
Работна температура: -2°C / +8°C или -18°C / -15°C
Капацитет: 170 л
Хладилен агент: R290

Хладилна основа, предназначена за модулни кухненски уреди, с ширина кратна на 400мм. и дълбочина 650 или 700 мм дълбочина. Направени изцяло от неръждаема стомана AISI 304 18/10, с 50 мм изолация от инжектирани полиуретанови смоли (HCFC- free). Предназначени за работа до +43 °C околната температура и 65% влажност на въздуха.
• Две врати.
• GN 1/1 съвместима.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна.
• Динамично охлаждане.
• Електронно управление.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Крака за регулиране на височината.

BRS/160 / BSBT/160

Среднотемпературна / Нискотемпературна



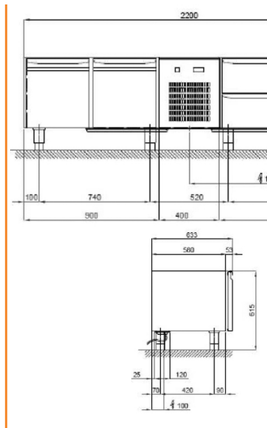


Размери (мм): 1600x640x610
Мощност: 0,28 kW / 0,65 kW / 230V
Работна температура: -2°C / +8°C или -18°C / -15°C
Капацитет: 265 л
Хладилен агент: R290

Хладилна основа, предназначена за модулни кухненски уреди, с ширина кратна на 400мм. и дълбочина 650 или 700 мм дълбочина. Направени изцяло от неръждаема стомана AISI 304 18/10, с 50 мм изолация от инжектирани полиуретанови смоли (HCFC- free). Предназначени за работа до +43 °C околната температура и 65% влажност на въздуха.
• Три врати.
• GN 1/1 съвместима.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна.
• Динамично охлаждане.
• Електронно управление.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Крака за регулиране на височината.

BRS/220





Размери (мм): 2200x640x610
Мощност: 0,37 kW / 230V
Работна температура: -2°C / +8°C
Капацитет: 340 л
Хладилен агент: R290

Хладилна основа, предназначена за модулни кухненски уреди, с ширина кратна на 400мм. и дълбочина 650 или 700 мм дълбочина. Направени изцяло от неръждаема стомана AISI 304 18/10, с 50 мм изолация от инжектирани полиуретанови смоли (HCFC- free). Предназначени за работа до +43 °C околната температура и 65% влажност на въздуха.
• Четири врати.
• GN 1/1 съвместима.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна.
• Динамично охлаждане.
• Електронно управление.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Крака за регулиране на височината.

U1 / U3

Среднотемпературна





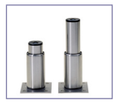
Чекмеджета с телескопични водачи



Основа подходяща за Snack уреди



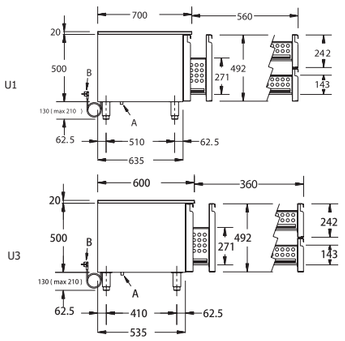
700x650мм



Регулируеми крака



Заоблени вътрешни ъгли



Размери (мм): 1200x700x650 / 1600x700x650 / 2000x700x650 / 1200x600x650 / 1600x600x650 / 2000x600x650
Мощност: 0,16 kW / 0,26 kW / 0,25 kW / 230 V
Работна температура: +1°C / +5°C
Капацитет: U1 - 190 л / 290 л / 400 л / U3 - 160 л / 240 л / 330 л
Хладилен агент: R290

Среднотемпературна хладилна основа, предназначена за модулни кухненски уреди, с ширина кратна на 400мм. и дълбочина 600 мм и 700мм. Идеална за съхранение на продукти в близост до мястото, за приготвянето им и оптимизация на кухненските процеси. Това оборудване е налично единствено с чекмеджета, за да предостави лесен достъп до вътрешността.
• Изработен е от неръждаема стомана.
• Покритие лесно за почистване.
• Екологична полиуретанова изолация на водна основа, без риск за озоновия слой и без влияние над глобалното затопляне.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Чекмеджета с капацитет GN.
• Крака за регулиране на височината.
• Електронно управление.
• Чекмеджета с телескопични водачи от неръждаема стомана.
• Лесни за почистване и смяна магнитни уплътнения.

U2

Нискотемпературна





Електронно управление



Нагреваем профил на вратата



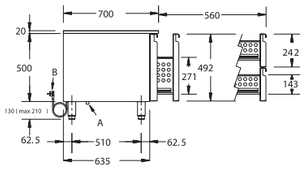
Изпарител между отделенията



Точни размери за съвместимост с други модули



Чекмеджета GN 1/1



Размери (мм): 1200x700x650 / 1600x700x650 / 2000x700x650
Мощност: 0,4 kW / 0,65 kW / 0,75 kW / 230 V
Работна температура: -20°C / -15°C
Капацитет: 160 л / 240 л / 330 л
Хладилен агент: R290

Нискотемпературна хладилна основа, предназначена за модулни кухненски уреди, с ширина кратна на 400мм. и дълбочина 700мм. Идеална за съхранение на продукти в близост до мястото, за приготвянето им и оптимизация на кухненските процеси. Това оборудване е налично единствено с чекмеджета, за да предостави най-лесния достъп до вътрешността.
• Изработен е от неръждаема стомана.
• Покритие лесно за почистване.
• Екологична полиуретанова изолация на водна основа, без риск за озоновия слой и без влияние над глобалното затопляне.
• Автоматично изпаряване и размразяване на конденза.
• Чекмеджета с капацитет GN 1/1 и телескопични водачи от неръждаема стомана.
• Крака за регулиране на височината.
• Електронно управление.
• Лесни за почистване и смяна магнитни уплътнения.

PBCN323FX / PBCN511FX



Инверторен компресор

Електронно управление

PBCT51164+90FX



Хладилен агент

Дебелина на стените

PBCG101164+90FX

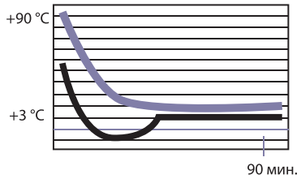
2 години гаранция



Опция

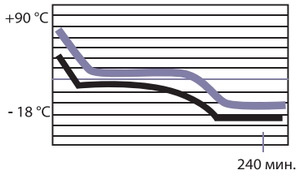
Обръщаема врата

Цикъл на охлаждане



Леко охлаждане

Цикъл на замразяване



Леко замразяване

Размери (мм): 655x640x490 / 680x725x850
Мощност: 0,45 kW / 0,75 kW / 230V
Капацитет: 3 x GN 2/3 или 5 x GN 1/1
Хладилен агент: R452a

Шоков охладител, замразител изработен от неръждаема стомана AISI 304.
• Предназначени за работа до +32/35°C околна температура и 65% влажност на въздуха.
• Електронно управление
• Сонда за измерване на вътрешната температура на продукта.
• Самозатваряща се врата с автоматично задържане на 100°.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна.
• Заоблени вътрешни ъгли за по-лесно почистване.
• 60 мм дебелина на изолацията от полиуретан, инжектиран при високо напрежение.
• Регулируеми крачета.
• Производителност шоково охлаждане: от +90 до +3°C – 7 кг / 15 кг.
• Производителност шоково замразяване: от +90 до -18°C – 5 кг / 12 кг

Размери (мм): 820x860x935
Мощност: 0,9 kW / 230V
Капацитет: 5 x GN 1/1 /600x400 мм/
Хладилен агент: R452a

Шоков охладител, замразител изработен от неръждаема стомана AISI 304.
• Предназначени за работа до +32/35°C околна температура и 65% влажност на въздуха.
• Електронно управление.
• Сонда за измерване на вътрешната температура на продукта.
• Самозатваряща се врата с автоматично задържане на 100°.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна.
• Заоблени вътрешни ъгли за по-лесно почистване.
• 60 мм дебелина на изолацията от полиуретан, инжектиран при високо напрежение.
• Регулируеми крачета.
• Производителност шоково охлаждане : от +90 до +3°C – 20 кг.
• Производителност шоково замразяване: от +90 до -18°C – 13 кг

Размери (мм): 820x860x1545
Мощност: 2,2 kW / 400V
Капацитет: 10 x GN 1/1 /600x400 мм/
Хладилен агент: R452a

Шоков охладител, замразител изработен
от неръждаема стомана AISI 304.
• Предназначени за работа до +32/35°C околна температура и 65% влажност на въздуха.
• Програмируем 7” Touch дисплей.
• Сонда за измерване на вътрешната температура на продукта.
• Самозатваряща се врата с автоматично задържане на 100°.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна.
• Заоблени вътрешни ъгли за по-лесно почистване.
• 60 мм дебелина на изолацията от полиуретан, инжектиран при високо напрежение.
• Електронно управление.
• Регулируеми крачета.
• Производителност шоково охлаждане: от +90 до +3°C – 40 кг.
• Производителност шоково замразяване: от +90 до -18°C – 25 кг

PBCG151164+90FX



Инверторен компресор

Електронно управление

PBCT1240FX



Хладилен агент

Дебелина на стените

PBCT20100FX

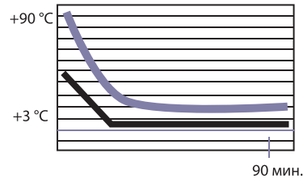
2 години гаранция



Опция

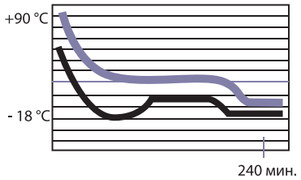
Обръщаема врата

Цикъл на охлаждане



Силно охлаждане

Цикъл на замразяване



Силно замразяване

Размери (мм): 820x860x1895
Мощност: 3,3 kW / 400V
Капацитет: 15 x GN 1/1 /600x400 мм/
Хладилен агент: R452a

Шоков охладител, замразител изработен
от неръждаема стомана AISI 304.
• Предназначени за работа до +32/35°C околна температура и 65% влажност на въздуха.
• Програмируем 7” Touch дисплей.
• Сонда за измерване на вътрешната температура на продукта.
• Самозатваряща се врата с автоматично задържане на 100°.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна.
• Заоблени вътрешни ъгли за по-лесно почистване.
• 60 мм дебелина на изолацията от полиуретан, инжектиран при високо напрежение.
• Електронно управление.
• Регулируеми крачета.
• Производителност шоково охлаждане: от +90 до +3°C – 60 кг.
• Производителност шоково замразяване: от +90 до -18°C – 40 кг

Размери (мм): 1030x1126x1850
Мощност: 2 kW / 400V
Капацитет: 12 x GN 2/1 /600x800 мм/
Хладилен агент: R452a

Шоков охладител, замразител изработен от неръждаема стомана AISI 304.
• Предназначени за работа до +32/35°C околна температура и 65% влажност на въздуха.
• Електронно управление.
• Сонда за измерване на вътрешната температура на продукта.
• Самозатваряща се врата с автоматично задържане на 100°.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна.
• Заоблени вътрешни ъгли за по-лесно почистване.
• 60 мм дебелина на изолацията от полиуретан, инжектиран при високо напрежение.
• Електронно управление.
• Регулируеми крачета.
• Производителност шоково охлаждане: от +90 до +3°C – 40 кг.
• Производителност шоково замразяване: от +90 до -18°C – 25 кг

Размери (мм): 1300x1235x2170
Мощност: 5 kW / 400V
Капацитет: количка 20 x GN 1/1 /600x400 мм/
Хладилен агент: R452a

Шоков охладител за колички, замразител изработен от неръждаема стомана AISI 304.
• Предназначени за работа до +32/35°C околна температура и 65% влажност на въздуха.
• Електронно управление.
• Сонда за измерване на вътрешната температура на продукта.
• Самозатваряща се врата с автоматично задържане на 100°.
• Магнитни уплътнения, лесни за смяна.
• Заоблени вътрешни ъгли за по-лесно почистване.
• 60 мм дебелина на изолацията от полиуретан, инжектиран при високо напрежение.
• Електронно управление.
• Регулируеми крачета.
• Производителност шоково охлаждане: от +90 до +3°C – 100 кг.
• Производителност шоково замразяване: от +90 до -18°C – 60 кг

2 години гаранция

BCB/01 / BCB/03

Шоков охладител/замразител, настолен



Заоблени вътрешни ъгли



Ергономична неръждаема дръжка



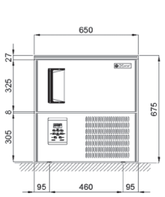
Програмируем touch дисплей



Мощна охладителна система



Регулируеми крака



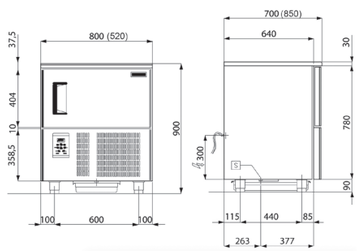
Размери(мм): 600x600x390 / 650x670x670
Мощност: 0,7 kW / 0,8 kW / 230 V
Капацитет: 3 x GN 2 /3 или 3 x GN 1/1
Хладилен агент: R452a

Шоков охладител и замразител, който пести не само място, но и енергия. Изключително полезен за готварство. сладкарство и сладолед.
• Предназначени за работа до +32/35°C околна температура и 65% влажност на въздуха.
• Автоматично размразяване.
• Лесно за употреба и програмиране електронно управление.
• Сонда за измерване на вътрешната температура на продукта.
• Лесен достъп до изпарителя.
• Ергономично дъно и заоблени ъгли за по-лесно почистване.
• Мощна и надеждна охладителна система по всички стандарти на HACCP
• Производителност шоково охлаждане: от +90 до +3°C – 7 кг / 10 кг,
• Производителност шоково замразяване: от +90 до -18°C – 5 кг / 7 кг

BCT/05 / BCT/05R

Шоков охладител / замразител





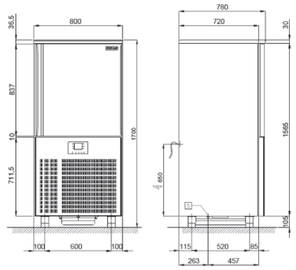
Размери (мм): 800x720x900 / 520x850x880
Мощност: 1,26 kW / 1,03 kW / 230 V
Капацитет: BCT/05 - 5 x GN 1/1 /600x400 мм/ или 6 канти за сладолед 5 л /360x160x120 мм/,
BCT/05R - 5 x GN 1/1
Хладилен агент: R452a

Шоков охладител и замразител, който пести не само място, но и енергия. Изключително полезен за готварство, сладкарство и сладолед.
• Предназначени за работа до +32/35°C околна температура и 65% влажност на въздуха.
•Автоматично размразяване.
•Лесно за употреба и програмиране електронно управление.
• Сонда за измерване на вътрешната температура на продукта.
• Лесен достъп до изпарителя.
• Ергономично дъно и заоблени ъгли за по-лесно почистване.
• Мощна и надеждна охладителна система по всички стандарти на HACCP
• **BCT/05** - Подходящ за изграждане на колона с конвектомати CHEFTOP MIND.Maps™
• **BCT/05R** - Подходящ за изграждане на колона с конвектомати CHEFTOP MIND.Maps™ Compact
• Производителност шоково охлаждане: от +90 до +3°C – 26 кг / 16 кг.
• Производителност шоково замразяване: от +90 до -18°C – 16 кг / 10 кг

BCT/10

Шоков охладител / замразител





Размери (мм): 800x800x1700
Мощност: 1,26 kW / 400 V
Капацитет: 10 x GN 1/1 /600x400 мм/ или 15 канти за сладолед 5 л /360x160x120 мм/
Хладилен агент: R452a

Шоков охладител и замразител, който пести не само място, но и енергия. Изключително полезен за готварство, сладкарство и сладолед.
• Предназначени за работа до +32/35°C околна температура и 65% влажност на въздуха.
• Автоматично размразяване.
• Програмируем Touch дисплей с 5 езика.
• Сонда за измерване на вътрешната температура на продукта.
• Лесен достъп до изпарителя.
• Възможност, за регулация на оборотите, на турбината.
• Режим за дезинфекция на риба.
• Мощна и надеждна охладителна система по всички стандарти на HACCP.
• Производителност шоково охлаждане: от +90 до +3°C – 43 кг.
• Производителност шоково замразяване: от +90 до -18°C – 32 кг

2 години гаранция

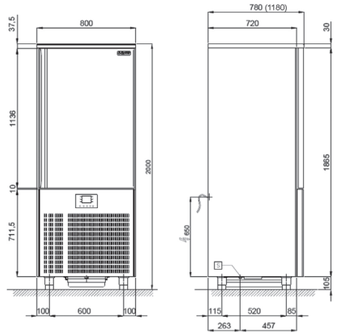
BCT/15 / BCT/24



Изолиран под с рампа за колички



Ергономични неръждаеми дръжки



Размери (мм): 800x800x2000 / 800x1200x2000
Мощност : 3,4 kW / 4 kW / 400 V
Капацитет: BCT/15 - 15 x GN 1/1 /600x400 мм/ или 21 канти за сладолед 5 л /360x160x120 мм/,
BCT/24 - 12 x GN 2/1 /600x800 мм/ или 36 канти за сладолед 5 л /360x160x120 мм/
Хладилен агент: R452a

Шоков охладител и замразител, който пести не само място, но и енергия. Изключително полезен за готварство, сладкарство и сладолед.
• Предназначени за работа до +32/35°C околна температура и 65% влажност на въздуха.
• Автоматично размразяване.
• Програмируем Touch дисплей с 5 езика.
• Сонда за измерване на вътрешната температура на продукта.
• Лесен достъп до изпарителя.
• Възможност, за регулация на оборотите на турбината.
• Режим за дезинфекция на риба.
• Мощна и надеждна охладителна система по всички стандарти на HACCP.
• Производителност шоково охлаждане: от +90 до +3°C – 70 кг / 80 кг,
• Производителност шоково замразяване: от +90 до -18°C – 55 кг / 65 кг

BCC/4008 / BCC/4011



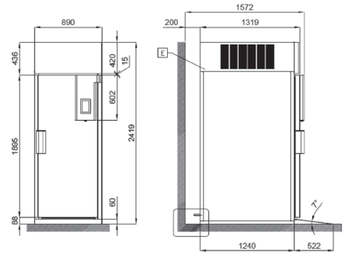
7 “ touch дисплей



Мощна охладителна система



Лесен достъп до изпарителя



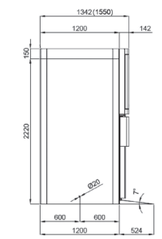
Размери (мм): 890x1320x2420
Мощност: 5 kW / 6,4 kW / 400 V
Капацитет: количка GN 2/1 /600x800 мм/
Хладилен агент: R452a

Шокови охладители (**BCC/4011** с изнесен компресор), направени да отговарят на нуждите от бързо охлаждане. Предлагат мощна и надеждна хладилна система с високоефективни агрегати. Изработени изцяло от неръждаема стомана AISI 304, оборудвани с рампа за колички, управление, лесно за работа и програмиране.
• Вътрешен размер 710x860x1870 мм
• Сонда за измерване на вътрешната температура
• Програмируем, 7” Touch-screen дисплей с 8 езика.
• Мощна и надеждна охладителна система по всички стандарти на HACCP.
• Без включена количка.
• С възможност за UV стерилизираща лампа, USB модул за съхраненние на HACCP данни или водно охлаждане на компресора
• Производителност шоково охлаждане: от +90 до +3°C – 95 кг,
• Производителност шоково замразяване: от +90 до -18°C – 75 кг

BCC/4014 / BCC/6015P



Лесен достъп до изпарителя



Размери (мм): 1340x1350x2390 / 1600x1550x2430
Мощност: 9,2 kW / 10,1 kW / 400 V
Капацитет: BCC/4014 - количка GN 2/1 /600x800 мм/, **BCC/6015P** - количка 800x1000 мм
Хладилен агент: R452a

Шокови охладители с изнесен компресор, направени да отговарят на нуждите от бързо охлаждане. Предлагат мощна и надеждна хладилна система с високоефективни агрегати. Изработени изцяло от неръждаема стомана AISI 304, оборудвани с рампа за колички, управление, лесно за работа и програмиране.
• Вътрешен размер 700x960x2000 мм / 900x1100x2000 мм.
• Сонда за измерване на вътрешната температура
• Програмируем, 7” Touch-screen дисплей с 8 езика.
• Мощна и надеждна охладителна система по всички стандарти на HACCP.
• Без включена количка.
• С възможност за UV стерилизираща лампа, USB модул за съхраненние на HACCP данни или водно охлаждане на компресорал
• Производителност шоково охлаждане : от +90 до +3°C – 150 кг/ 200 кг,
• Производителност шоково замразяване: от +90 до -18°C – 130 кг / 180 кг

Мултифункционален шоков охладител

GEMM

2 години гаранция

BCM/05



BCM/10



BCM/15





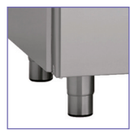
5“/ 7“ Touch дисплей



Мощна охладителна система

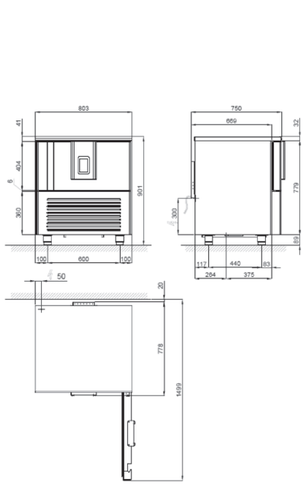


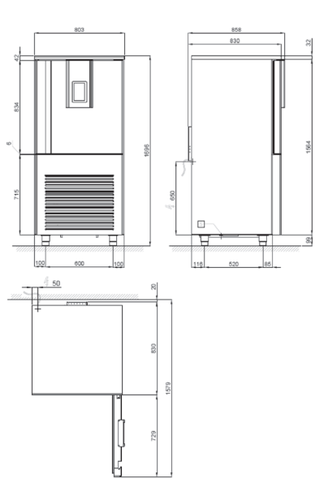
Заоблени вътрешни ъгли

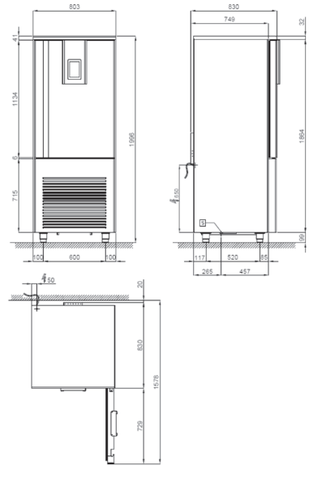


Регулируеми крака

Производителност шоково охлаждане	от +90°C до +3°C	Производителност шоково замразяване	от +90°C до -18°C
BCM/05	18 кг / 90 мин		11 кг / 240 мин
BCM/10	34 кг / 90 мин		22 кг / 240 мин
BCM/15	50 кг / 90 мин		38 кг / 240 мин







Размери (мм) : 800x750x900 / 800x830x1700 / 800x830x2000
Мощност : 1,6 kW / 2,24 kW / 3,62 kW / 230 V
Капацитет : 5 / 10 / 15 нива GN 1/1 (600x400 мм)
Хладилен агент : R452a

Мултифункционалния шоков охладител/замразител замества 4 уреда в модерната кухня и притежава следните функции
- шоково охлаждане 2 режима - hard/soft
- шоково замразяване 2 режима - hard/soft
- втасване с овлажняване
- бавно готвене до 60°C
- размразяване

- сонда за измерване на вътрешната температура
- електронно управление с 5“ (BCM/05) или 7“ дисплей
- WiFi модул за мониторинг на процесите в уреда
- Cloud platform за дистанционна диагностика
- екологичен хладилен агент R452a
- автоматично размразяване на конденза
- изработен изцяло от неръждаема стомана

Хладилни камери

MERCATUS

2 години гаранция

O12 / O14

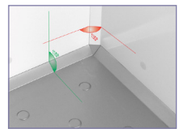
Мини хладилна камера



Електронно управление, с възможност за програмиране



Отопляем предпазен клапан за налягане

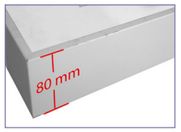


Заоблени вътрешни ъгли на 135°, за по-лесно почистване

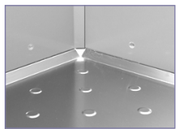




Подсилени неръждаеми решетки

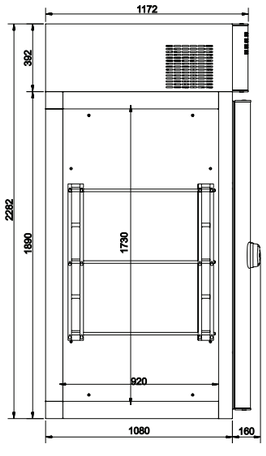


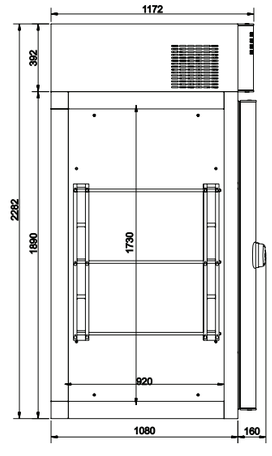
80 мм екологична изолация



Под от неръждаема стомана, който не се пързаля

Среднотемпературна и нискотемпературна хладилна камера, идеално решение за голям капацитет на малки места. Модулни панели с дебелина 80мм със сиво покритие, което съвпада с елегантния дизайн. Проектирани да работят до +43 °C околната температура и 65% влажност на въздуха. Окомплектована с неръждаеми водачи на 5 нива и 3 подсилени неръждаеми решетки. Предварително монтиран агрегат, за по-бърз монтаж.

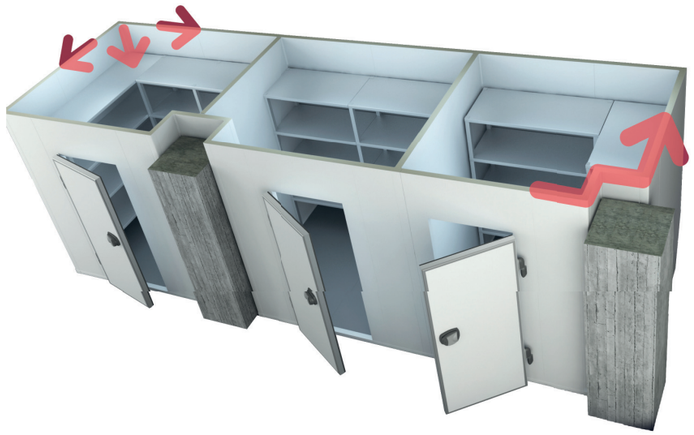


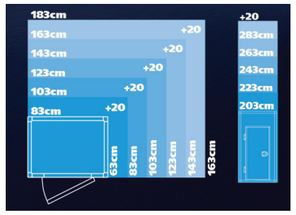


Размери (мм): 1100x1080x2280
Мощност: 0,85 kW/ 0,94 kW /230 V
Работна температура: - 2 до +8 °C / -18 до -23 °C
Капацитет: 1500 л
Хладилен агент : R290

- Панели с антикорозионно покритие.
- Екологична полиуретанова изолация, без риск за озоновия слой и без влияние над глобалното затопляне.
- Самозатваряща се врата, с автоматично задържане на 100 °
- Възможност за обръщане на вратата.
- Отваряема на 180° врата.
- Нагреваем профил на рамката на вратата.
- Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
- Панели със специално покритие против корозия.
- 3 подсилени неръждаеми решетки.
- Дръжка със заключване и аварийно отваряне отвътре.
- Лесни за почистване магнитни уплътнения.

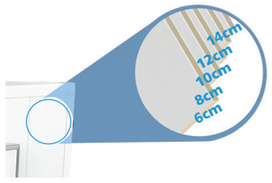




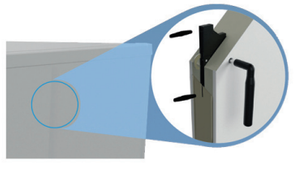


Благодарение на модулите, използвани за хладилните камери, сме изключително гъвкави при тяхната изработка. Имаме възможност да монтираме хладилни камери с размери през 20 см в ширина, дълбочина и височина, като изцяло съобразим мястото и архитектурните дадености. Възможни са и много комбинации с врати и отвори, включително и стъклени.

Нашите хладилни камери са изцяло изработени от италиански компоненти, за да гарантираме високо качество, отговарящо на хигиенните норми. Комбинацията между висококачествени суровини и иновативен производствен процес на експандиране дава като резултат елементи с високо качество, използвани дори и при базовите модели хладилни камери.

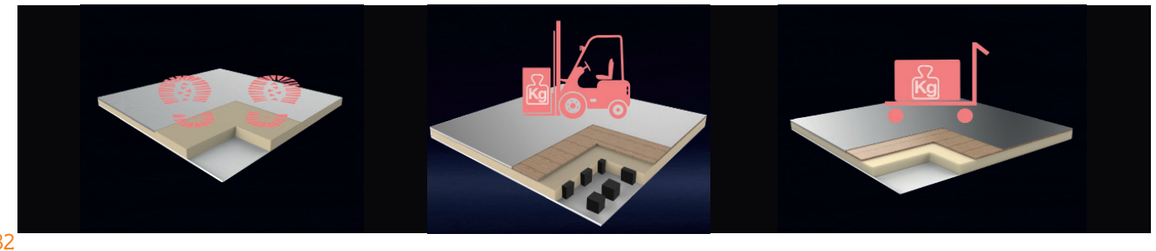


Панелите могат да бъдат избирани с дебелина:
6, 8, 10, 12 или 14 см, в зависимост от конкретната ситуация.

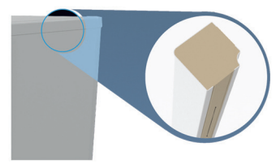


Сглобяването на панелите става чрез ексентрични куки тип "мъжка-женска", които гарантират тяхното перфектно затягане и подравняване. Специално уплътнение, положено още при експандирането на панелите, осигурява плътно прилепване между различните елементи.

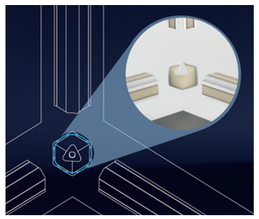
Нашите стандартни подове са изработени от експандиран полиуретан (PUR) с плътност от 43 кг/м. Отвътре са завършени със сива пластифицирана неплъзгаща се стомана, а отвън с галванизирана стомана. Опционално отвътре подът може да бъде завършен с неръждаема стомана, HPL или алуминий. Възможно е и допълнително усилване за тежки товари.

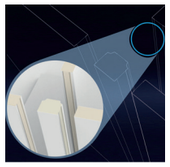


Системата за присъединяване на ъглите е със специални 90° елементи от експандиран полиуретан (PUR) с плътност от 50 кг/м3, галванизирана стомана и вътрешен радиус от 15 мм, правещи ненужно поставянето на допълнителни PVC профили, позволяващи лесно почистване и отговарящи изцяло на хигиенните изисквания.



Перфектното свързване между хоризонталните и вертикалните ъгли, включително на пода и на тавана, е гарантирано благодарение на специалните полиуретанови ъглови елементи, които елиминират евентуалните термо-мостове между отделните компоненти.







Предлагаме и решения за разделяне на една хладилна стая на две или повече пространства, като всяко от тях може да поддържа различна температура и да бъде обслужвано от самостоятелен вход. При разлика в температурата на помещенията до 6/8°C, преградната стена може да се монтира така, че да се премести при необходимост, без да се нарушава структурата на хладилната камера. При стандартните, постоянно закрепени междинни стени, може да имаме температурна разлика до 20-25°C.

Благодарение на натрупания опит в обработката на материали и внимателния подбор на най-подходящите суровини, можем да предложим и хладилни камери от неръждаема стомана. Тъй като неръждаемата стомана има много предимства срещу корозията и спазването на високите хигиенни стандарти, тези камери са подходящи за продукти с високи изисквания (като риба и морски дарове), като гарантират перфектно запазване на тяхното качество и дълга трайност.



Предлагаме и богата гама от стелажи, специално предназначени за места с агресивна среда, каквито са хладилните камери. Благодарение на материалите, които се използват (неръждаема стомана, полипропилен), както и на модулната система, позволяваща лесно хигиенизиране, стелажите са изключително подходящи за съхранение на хранителни продукти.



Температурата в хладилните камери се поддържа благодарение на висококачествените италиански хладилни агрегати, налични с възможност за стенен, таванен или отдалечен тип монтаж, в зависимост от конкретната ситуация.





Серия **STANDART**

V4 / V6 / V8 / V10
Настолна с гастронорми GN 1/3-40



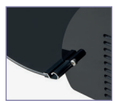
VS4 / VS6 / VS8 / VS10
Настолна за суши




Лесен достъп през предната част


Електронно управление


Закалено предно стъкло


Лесно за демонтиране предно стъкло


GN съвместима

Размери (мм): 1085x395x245 / 1438x395x245 / 1788x395x245 / 2140x395x245
Работна температура : + 2 °C до + 6 °C

Среднотемпературни витрини с извито отваряемо стъкло, което осигурява не само перфектна видимост, но и лесно почистване. Закалено предно стъкло, устойчиво на удари, киселини и всякакви почистващи препарати. Витрините са с плъзгащи врати, лесни за демонтиране и почистване. Плоска повърхност, подходяща за поставяне на съдове. Тих херметичен компресор с двойно вентилиращ се кондензатор от най-високо качество. Проектиран, така че да ограничи излизането на горещ въздух. Витрините побират 4, 6, 8 или 10 съда GN 1/3 X 40 (в зависимост от модела).
- Електронно управление.
- Изработен от неръждаема стомана и темперирано стъкло.
- LED осветление, с минимална консумация.
- С възможност за избор на цвят.
- Стъклото се демонтира, без употребата на инструменти.
- GN съвместима.
- Статично охлаждане.

Размери (мм): 1085x395x245 / 1438x395x245 / 1788x395x245 / 2140x395x245
Работна температура: + 2 °C до +6 °C

Хладилни витрини, специално създадени за съхранение на суши. Осигуряват най-прецизните условия за съхранение, включващи високоефективен изпарител. Извитото им стъкло осигурява идеална видимост, лесно почистване и е устойчиво на удари, киселини и всякакви почистващи препарати. Тих херметичен компресор с двойно вентилиращ се кондензатор от най-високо качество. Витрините побират 4, 6, 8 или 10 съда GN 1/3 (в зависимост от модела).
- Електронно управление.
- Изработени от неръждаема стомана и закалено стъкло.
- Съд за събиране на кондензa.
- LED осветление, с минимална консумация.
- С възможност за избор на цвят.
- Стъклото се демонтира, без употребата на инструменти.
- GN съвместим.
- Плъзгащи врати, лесни за демонтиране и почистване.
- Статично охлаждане.



Серия **STANDART**

SH6
Настолна Sahara



C4 / C6
Настолна с гастронорми GN 1/3-40




Лесен достъп през предната част


Електронно управление


Закалено предно стъкло


Лесно за демонтиране предно стъкло


GN съвместима

Размери (мм): 1190x395x245
Мощност: 0,8 kW /230 V
Работна температура: 90 °C

Отоплителни витрини със специален нагревател без вода, който създава суха среда, подходяща за съхранение на сандвичи и сладкиши. Закалено предно стъкло, устойчиво на удари, киселини и всякакви почистващи препарати. Плоска повърхност, подходяща за поставяне на съдове, а плъзгащите врати са лесни за демонтиране и почистване.
- Съд за събиране на трохи и остатъци от храна.
- Електронно управление.
- Изработено от неръждаема стомана и закалено стъкло.
- Подвижен перфориран рафт, за по-лесно почистване.
- Стъкло, осигуряващо максимална видимост.
- Плъзгащи врати, лесни за демонтиране и почистване.
- **SH6L** - модел с LED осветление.

Размери (мм): 840x395x245 / 1190x395x245
Мощност: 0,8 kW / 1,0 kW / 230 V
Работна температура: 90 °C

Отоплителна витрина бен-мари с извито стъкло, устойчиво на удар, киселини и всякакви почистващи препарати. Плоска повърхност, подходяща за поставяне на съдове, а плъзгащите врати са лесни за демонтиране и почистване. Капацитет : 4 или 6 съдове GN 1/3 X 40.
- Термостат за регулиране на температурата.
- Отвор за оттичане.
- Лесно разглобяема, за по-лесно почистване.
- Изработено от неръждаема стомана и закалено стъкло.
- Стъкло, осигуряващо максимална видимост.
- Плъзгащи врати, лесни за демонтиране и почистване.
- **C4L / C6L** - модели с LED осветление.



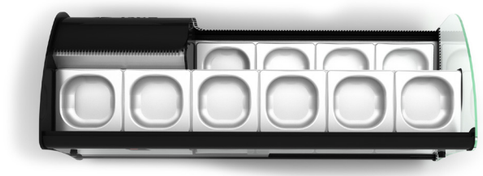




Серия **SHARK**

Хладилни и отоплителни витрини на две нива. Най-голямото им предимство е това, че могат да поберат повече продукти на минимално пространство. Предното стъкло е закалено и извито. Устойчиво е на удар, киселини и всякакви почистващи препарати. Рафтът в средата също е стъклен. Плъзгащите се врати се демонтират и почистват лесно. Работи с тих херметичен компресор с двойно вентилиращ се кондензатор от най-високо качество. Проектирани, така че да ограничат излизането на горещ въздух. Освен LED осветлението с което е оборудван, има възможност за поставяне на допълнително осветление на самия рафт.





Размери (мм): 840x395x270 / 1270x690x1820
Мощност: 0,8 kW / 1,0 kW / 230 V
Работна температура: +2 °C до +6 °C

- LED осветление.
- Електронно управление.
- Лесно за демонтиране предно стъкло, без употребата на инструменти.
- Стъкло, осигуряващо максимална видимост.
- Защита на мотора.
- Канал за оттичане, без ръбове, за по-лесно почистване.



Серия **TOWER**

TW / TWH
Четиристранна






Вентилирано охлаждане


Удобно отваряне отпред


Електронно управление


С възможност за съдове 1/6x65

Размери (мм): 710x535x900
Мощност: 0,8 kW / 230 V
Работна температура: 10 °C / +14 °C или +4 °C / +8 °C

Четиристранна хладилна витрина с голям капацитет, подходяща за вграждане или поставяне върху плот. Разполага с извито отваряемо стъкло и три стъклени рафта. Състои се от здрава конструкция от неръждаема стомана и двоен стъклопакет.
- Електронно управление.
- С мощно вентилирано охлаждане.
- Плоска горна повърхност 700x300 мм.
- LED осветление на всеки рафт, с минимална енергийна консумация.
- Три подвижни стъклени рафта 695x250 мм.
- Извито отварящо се стъкло, улесняващо почистването.

Серия **BUFFET**

BUF
Кръгла




Междинен плот


360° видимост


LED осветление

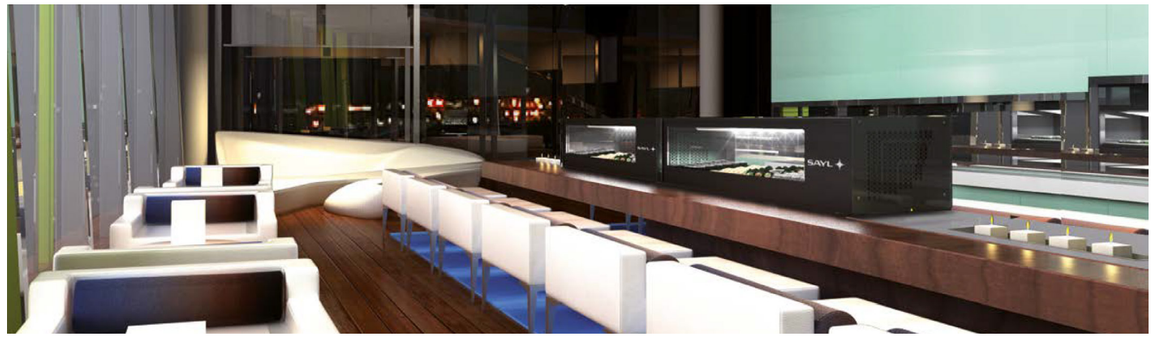

Мощно охлаждане


Отвори за лесен достъп


LED осветление

Размери (мм): 950x950x750
Мощност: 0,8 kW / 230 V
Работна температура: +4 °C / +8 °C

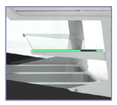
Тези кръгли малки витрини предлагат 360° видимост и гарантират идеални условия за съхранение на продуктите.Специалното при тази витрина е, че е с голям капацитет, въпреки малките си размери. С междинен рафт, за да се увеличи капацитета. В самия капак има стратегически разположени отвори, така че да не се отваря целият и същевременно храната да е леснодостъпна.
- С възможност за до 8 бюфетни съда.
- Подвижен купол.
- Сформирани около едно общо тяло.
- LED осветление, с минимална енергийна консумация.
- Електронен термостат.
- Изработена от неръждаема стомана с вградено оттичане.



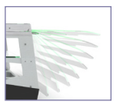
Серия **BLOCK**

BLK2
Настолна с гастронорми GN 1/1-65





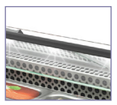
С междинен плот 670x195 мм



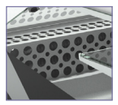
Отваряемо предно стъкло



GN 1/1 съвместима



LED осветление



Статично охлаждане

Размери (мм): 680x882x400
Работна температура: +2°C go +6°C
Капацитет: 2x GN 1/1 - 65

Хладилна витрина, осигуряваща достъп до продуктите и от двете страни. Подходяща за излагане на прясна храна (риба, суши, салати десерти и др.). Конструкция от неръждаема стомана AISI 316, подходяща за излагане на прясна риба.
С право отваряемо стъкло, на три нива и с междинен плот 670x195 мм. Специалното охлаждане гарантира съхранението на продуктите, без да се изсушават.
• Електронно управление.
• Подвижно предно стъкло, позволяващо да се отвори изцяло витрината.
• Плъзгащи се врати отзад.
• Плоска повърхност отгоре.
• Междинен плот 670x195 мм.
• GN 1/1 съвместима.
• LED осветление.

BLK3
Настолна с гастронорми GN 1/1-65



Размери (мм): 1000x882x400
Работна температура: +2°C go +6°C
Капацитет: 3x GN 1/1 - 65

Здрава и солидна витрина, с конструкция от неръждаема стомана AISI 316, подходяща за излагане на прясна храна (риба, суши, салати, десерти и др.) Осигурява лесен достъп до храната, благодарение на отварянето, и отпред, и отзад. С право отваряемо стъкло, на три нива и с междинен плот 990x195 мм. Охлаждането гарантира съхранението на продуктите, без да се изсушават.
• Електронен термостат.
• Подвижно предно стъкло, позволяващо да се отвори изцяло витрината.
• Плъзгащи се врати отзад.
• Плоска повърхност отгоре.
• Междинен плот 990x195 мм.
• GN 1/1 съвместима
• LED осветление.



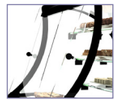
Серия **VELA**

VV / VVH
Хладилна сладкарска витрина





Три стъклени полици 695x155 мм



Лесен достъп от задната страна



Три подсилени решетки



Специална охладителна система



LED осветление

Размери (мм): 800x700x740
Работна температура: +2°C go +6°C

Охлаждаема витрина, с три стъклени полици с размер 695x155 мм и още две нива за излагане в основата. Специално за съхранение на сладкарски изделия, благодарение на поддържаната температура и влажност.Състои се от конструкция от неръждаема стомана и закалено стъкло. Тези витрини се предлагат в два варианта - с работна температура от +6 °C до +10 °C, която разполага с депо за съхранение на продукти и витрина с работна температура от +10 °C до +14 °C, която е с овлажняване.
• Електронен термостат.
• Система против замръзване.
• LED осветление, с минимална енергийна консумация.

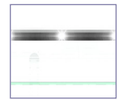
Серия **MAXISELF**

VMX2 / VMX3
Хладилна витрина, настолна





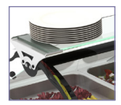
Електронен термостат



LED осветление



GN 1/1 съвместима



Плоска повърхност отгоре



Динамично охлаждане

Размери (мм): 880x650x320 / 1210x650x320
Работна температура: +2 °C go +6 °C

Тези хладилни витрини са специално проектирани да съчетават максимален капацитет и едновременно с това добра видимост. Побират съдове GN1/1 - 65 мм. Състоят се от конструкция от неръждаема стомана AISI 316 и закалено стъкло. Отваря се и отпред и отзад, което дава възможност да се използва и за самообслужване, поради лесния достъп до храната. Вградено оттичане без ръбове и ъгли, за по-лесно почистване. Горната част е плоска, с цел увеличаване на капацитета, чрез поставяне на съдове върху самата витрина.
• Електронен термостат.
• GN 1/1 съвместима.
• LED осветление, с минимална енергийна консумация.
• С възможностза стъклен рафт.
• Плъзгащи врати отзад.



Серия **MAXISELF**

CSMX2 /CSMX3
Отоплителна витрина, настолна



Размери (мм): 690x650x320 / 1020x650x320
Мощност: 1,2 kW /230 V
Работна температура: +30 °C go +90 °C

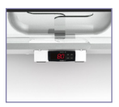
Отоплителни витрини, проектирани да съчетават максимален капацитет и едновременно с това добра видимост. Състоят се от конструкция от неръждаема стомана AISI 316 и закалено стъкло. Извитото стъкло на витрината се отваря и отпред и отзад, което дава възможност да се използва и за самообслужване, поради лесния достъп до храната. Вградено оттичане без ръбове и ъгли, за по-лесно почистване. Опция за горен рафт, за поставяне на съдове върху самата витрина.
- Електронно управление за контрол на температурата
- С възможност за LED осветление
- С възможност за горен стъклен рафт
- Плъзгащи врати

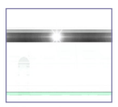
CMX2 /CMX3
Отоплителна витрина бен-мари, настолна



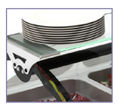
Размери (мм): 690x650x320 / 1020x650x320
Мощност: 1,2 kW /230 V
Работна температура: +30 °C go +90 °C

Отоплителни витрини, проектирани да съчетават максимален капацитет и едновременно с това добра видимост. Състоят се от конструкция от неръждаема стомана AISI 316 и закалено стъкло. Извитото стъкло на витрината се отваря и отпред и отзад, което дава възможност да се използва и за самообслужване, поради лесния достъп до храната. Вградено оттичане без ръбове и ъгли, за по-лесно почистване. Опции за горен рафт за поставяне на съдове върху самата витрина.
- Електронно управление за контрол на температурата
- GN 1/1 съвместима
- LED осветление, с минимална енергийна консумация
- С възможност за горен стъклен рафт
- Плъзгащи врати


Електронно управление


LED осветление


GN 1/1 съвместима


Възможност за горен рафт


Регулация на температурата

Серия **PAK**

PAK-CA / PAK-CCA / PAK-CAC / PAK-RA / PAK-RCA / PAK-RAC
Хладилна витрина



Витрини, подходящи за излагане. От предната страна и отстрани са с вградено LED осветление, а всеки рафт има собствено двойно осветление, за да се представят продуктите по най-добрия начин. Самата зона за излагане е визуално увеличена, чрез прикриване на мотора. Разполага с изолация с дебелина 22 мм, за да осигури максимално представяне с минимална консумация на енергия. С плъзгащи се врати, които дават възможност за поставяне до други уреди. Рафтовете са подвижни, лесни за почистване и с голям капацитет. Витрините са два основни модела - с извито и с право стъкло, за да отговарят на различните нужди и предпочитания.


Вентилирана охладителна система


LED осветление от три страни (отгоре, отстрани и под плота)


Подвижни рафтове


Мотор, разположен в задната част на уреда

Размери (мм): 1015x620x1240
Работна температура: +4 °C go +8 °C

- Вентилирана охладителна система.
- LED осветление.
- Достъп през предната и задната врата.
- Подвижни рафтове.
- Рафтове и врати от закалено стъкло.
- Плоска повърхност отгоре.
- Канал за оттичане, без ръбове, за по-лесно почистване.



Серия **SPLENDID**

VS2 / VS3
Хладилна настолна с гастронорми GN 1/1-65




Динамично охлаждане


Електронно управление

Размери (мм): 880x650x420 / 1210x650x420
Работна температура: +2 °C / +6 °C
Капацитет: 2xGN 1/1 - 65 / 3xGN 1/1 - 65

Охладителна витрина, поддържаща ястията и храните винаги свежи. Конструкцията от неръждаема стомана AISI 316 гарантира здравина и издръжливост, а закаленото извито стъкло осигурява идеална видимост и лесно почистване. Разполага и със стъклен междинен плот, който увеличава капацитета на уреда.
• Електронно управление.
• LED осветление с минимална енергийна консумация.
• Междинен плот.
• Канал за оттичане.
• Подвижни рафтове и съдове за по-лесно почистване.
• GN 1/1 съвместима.

CS25 / CS35
Топла настолна Sahara




GN 1/1 съвместима


Регулация на температурата

Размери (мм): 690x650x420 / 1020x650x420
Мощност: 1,2 kW / 230 V
Работна температура: 90 °C
Капацитет: 2xGN 1/1 - 65 / 3xGN 1/1 - 65

Отоплителна витрина с нагревател, създаващ суха среда подходяща за съхранение на сандвичи и сладкиши. Конструкцията от неръждаема стомана AISI 316 гарантира здравина и издръжливост, а закаленото извито стъкло осигурява идеална видимост и лесно почистване. Разполага и със стъклен междинен плот, който увеличава капацитета на уреда.
• Електронно управление.
• LED осветление с минимална енергийна консумация.
• Междинен плот.
• Канал за оттичане.
• Подвижни рафтове и съдове за по-лесно почистване.
• GN 1/1 съвместима.

CS2 / CS3
Топла настолна с гастронорми GN 1/1-65




Междинен плот

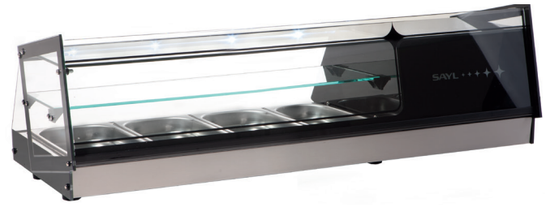

LED осветление

Размери (мм): 690x650x420 / 1020x650x420
Мощност: 1,2 kW / 230 V
Работна температура: 90 °C
Капацитет: 2xGN 1/1 - 65 / 3xGN 1/1 - 65

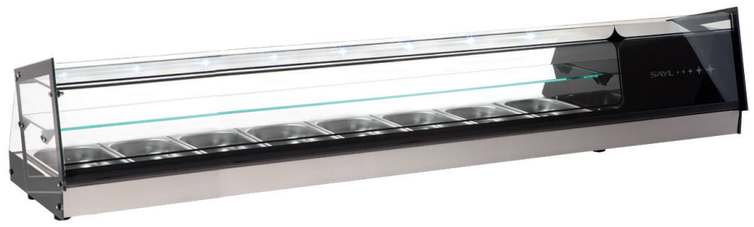
Отоплителна витрина, работеща на принципа на бен-мари, за постигане на най-добрите резултати. Конструкцията от неръждаема стомана AISI 316 гарантира здравина и издръжливост, а закаленото извито стъкло осигурява идеална видимост и лесно почистване. Разполага и със стъклен междинен плот, който увеличава капацитета на уреда.
• Електронно управление.
• LED осветление с минимална енергийна консумация.
• Междинен плот.
• Канал за оттичане.
• Подвижни рафтове и съдове за по-лесно почистване.
• GN 1/1 съвместима.

Серия **CUBE**

VCB4 / VCB6 / VCB8
Настолна с гастронорми GN 1/3-40



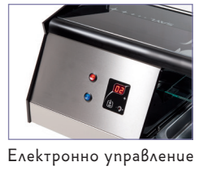


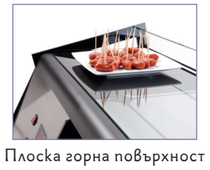


Хладилни витрини с голям капацитет, благодарение на разположението им на три нива. Горната повърхност може да се използва като плот, без това да пречи на видимостта на продуктите, поставени вътре. По този начин осигуряват едновременно удобство и максимална видимост на излаганите продукти и ястия. Конструкцията им е от неръждаема стомана и закалено стъкло, което гарантира издръжливост и лесно почистване. Може да се използва като хладилна или неутрална витрина.
Моделите са с капацитет 4, 6 или 8 съда GN 1/3x40.


Интересен иновативен дизайн


Междинен плот от двойно закалено стъкло


Електронно управление


Плоска горна повърхност


LED осветление

Размери (мм): 1085x395x350 / 1438x395x350 / 1788x395x350
Работна температура : +2 °C до +6 °C

• Електронно управление.
• Междинен плот от двойно закалено стъкло.
• Канал за оттичане, без ръбове, за по-лесно почистване.
• GN 1/3 съвместима.
• Плоска повърхност.
• LED осветление.

CV 800 CS PV
Еднозонов



CV 450 PV (2T) / CV 430 PV
CV 350 PV (2T)
Еднозонови / двузонови

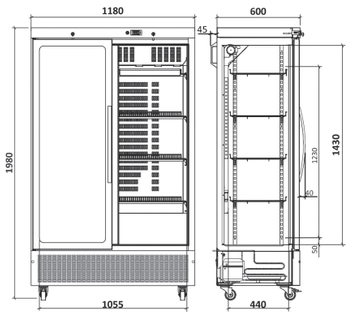


CV 150 PV / CV 66 PV
Еднозонови





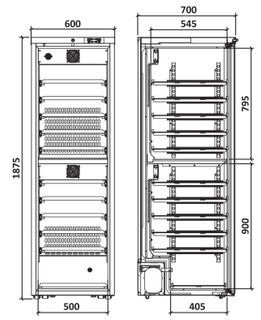
Среднотемпературни, вентилирани хладилни витрини за вино с една или две зони (модели **2T**)



Размери (мм): 1180x600x1980
Мощност: 0,5 kW / 230 V
Работна температура: +3°C / +20°C
Капацитет: 280 бутилки
Хладилен агент: R600a

- дебелина на стените 50 мм
- интериор/екстериор черен
- 4 дървени рафта 1050x413 мм
- 2 стъклени врати с UV-защита
- заключване
- LED осветление
- четири колела, 2 със спирачки
- автоматично размразяване и изпаряване на конденза

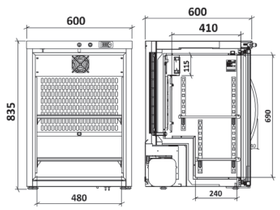
Опции:
- допълнителен рафт
- държач за рафтове



Размери (мм): 600x700x1865 / 590x600x1860 / 600x700x1500
Мощност: 0,25/0,22 kW / 230 V
Работна температура: +5°C / +20°C
Капацитет: 177/130/127 бутилки
Хладилен агент: R600a

- дебелина на стените 50 мм
- интериор/екстериор черен
- **2T** - 11+1/7+1 дървени рафта 453x543 (490x390) мм
- 6+1/4+1 дървени рафта 453x543 (490x390) мм
- **CV 430 PV** 5 дървени рафта 494x430 мм
- обръщаема стъклена врата с UV-защита
- заключване
- LED осветление
- антивибрационни тампони
- филтър с активен въглен
- четири колела, 2 със спирачки
- автоматично размразяване и изпаряване на конденза

Опции:
- етикети
- допълнителен рафт
- аксесоар за поставяне на бутилки под ъгъл



Размери (мм): 600x600x835 / 450x470x740
Мощност: 0,24/0,12 kW / 230 V
Работна температура: +3°C / +20°C
Капацитет: 42/15 бутилки
Хладилен агент: R600a

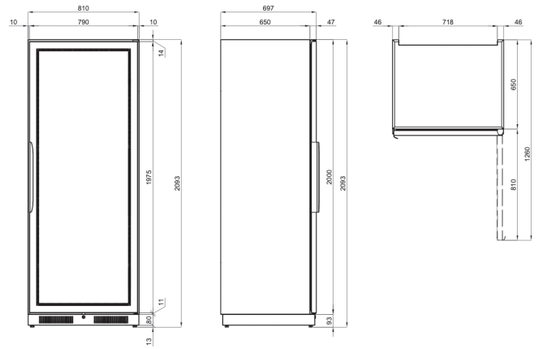
- дебелина на стените 50 мм
- интериор/екстериор черен
- **CV 150 PV** 1+1 дървен рафт 480x430 (480x255) мм
- **CV 66 PV** 1 дървен рафт 350x240 мм и опора
- стъклена врата с UV-защита
- заключване
- LED осветление
- антивибрационни тампони
- четири колела, 2 със спирачки
- автоматично размразяване и изпаряване на конденза

Опции:
- допълнителен рафт
- държач за рафтове

WD7/121 / WD5/121 / WD5/113
За вино







Размери (мм): 810x700x2100 / 810x500x2100 / 810x500x1350
Мощност: 0,53kW / 0,41 kW / 230 V

Хладилни витрини за вино **BRERA Wine Display**, крайстенни с една стъклена вра та, среднотемпературни от +4°C до +16°C
- Корпус от неръждаема стомана с 50 мм дебелина на стените
- Електронно управление с TOUCH дисплей
- Автоматично размразяване и изпаряване на конденза
- LED осветление и заключване

WD7/121 - капацитет 176 бутилки
WD5/121 - капацитет 104 бутилки
WD5/113 - капацитет 56 бутилки

Витрините са без включени рафтове

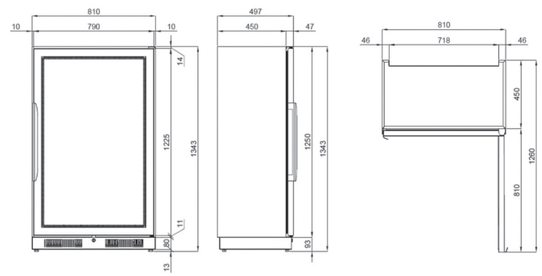
Опции:
- рафтове за легнали бутилки
- рафтове за прави бутилки

DA7/121 / DA5/121
DA5/113
За месо

SF7/121 / SF5/121
SF5/113
За сирена и колбаси







Размери (мм): 810x700x2100 / 810x500x2100 / 810x500x1350
Мощност: 0,93kW / 0,78 kW / 0,53kW / 0,41 kW / 230 V

Хладилни витрини **BRERA** за зреене на месо, сирена и колбаси, вентилирани, крайстенни с една стъклена врата
- **DA7/121 / DA5/121 / DA5/113** - среднотемпературни от 0°C до +6°C и контрол на влажността 50% ÷ 85%
Комплект с 3 бр хималайска сол.
- **SF7/121 / SF5/121 / SF5/113** - среднотемпературни от +2°C до +10°C
- Корпус от неръждаема стомана с 50 мм дебелина на стените
- Електронно управление с TOUCH дисплей
- Автоматично замразяване и изпаряване на конденза
- LED осветление и заключване

Витрините са без включени рафтове

Опции:
- рафтове
- държачи с куки

Flexeserve Zone® 2 Tier 400 / 600 / 1000

Настолни витрини 2 нива





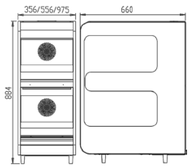


Аксесоари за подреждане на деликатни продукти





Аксесоари за увеличаване на експозиционната площ

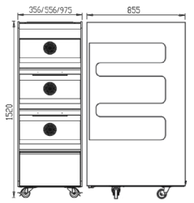


Размери (мм): 356x660x884 / 556x660x884 / 975x660x884
Мощност: 1,3 kW / 2,7 kW / 220 V

Flexeserve Zone® 3 Tier 400 / 600 / 1000

Свободно стоящи витрини 3, 4 и 5 нива

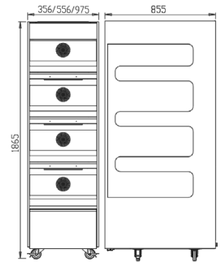




Размери (мм): 356x855x1520 / 556x855x1520 / 975x855x1520
Мощност: 2,1 kW / 220 V / 4,1 kW / 400 V

Flexeserve Zone® 4 Tier 400 / 600 / 1000

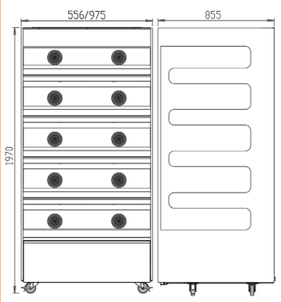




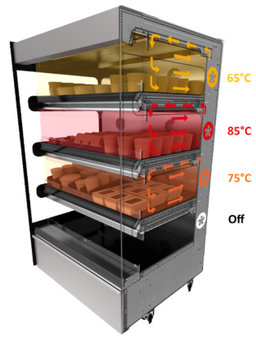
Размери (мм): 356x855x1865 / 556x855x1865 / 975x855x1865
Мощност: 2,7 kW / 220 V / 5,5 kW / 400 V

Flexeserve Zone® 5 Tier 600 / 1000





Размери (мм): 556x855x1970 / 975x855x1970
Мощност: 2,7 kW / 220 V / 5,6 kW / 400 V



Вентилирано отопление за всяко ниво

Витрини отопляеми за самообслужване **Flexeserve Zone® Square**, поддържат температурата на храната чрез конвекция. Горещият въздух непрекъснато циркулира във витрината, създавайки равномерна и постоянно топла среда за вашата храна.
- независимо вентилирано отопление за всяко ниво, създаващо въздушна завеса
- удобно разположено независимо електронно управление за всяко ниво
- разстояние между рафтовете 262 мм за модели с 2, 3 и 4 нива
- разстояние между рафтовете 233 мм за модели с 5 нива
- луминисцентно осветление над всеки рафт
- изработени от неръждаема стомана и стъкло
- прави стъклени страници
- 4 бр колела, две със спирачки за свободно стоящите модели

Flexeserve Zone® 2 Tier Rear Feed 600 / 1000

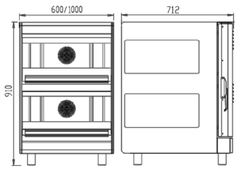
Настолни витрини 2 нива







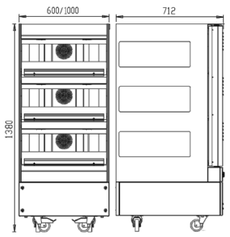
Възможност за индивидуална персонализация



Размери (мм): 600x712x910 / 1000x712x910
Мощност: 2,1 kW / 2,7 kW / 220 V

Flexeserve Zone® 3 Tier Rear Feed 600 / 1000



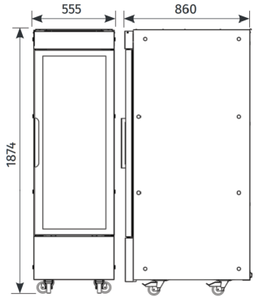


Размери (мм): 600x712x1380 / 1000x712x1380
Мощност: 3,1 kW / 4 kW / 220 V

Flexeserve Hub 600

Свободно стоящи витрини

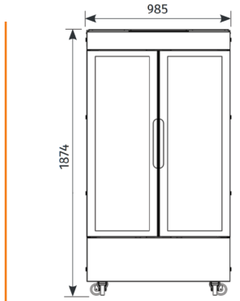




Размери (мм): 555x860x1874
Мощност: 1,4 kW / 220 V

Flexeserve Hub 1000





Размери (мм): 985x860x1874
Мощност: 2,7 kW / 220 V





Аксесоари за подреждане на деликатни продукти





Аксесоари за увеличаване на експозиционната площ

Витрини отопляеми за самообслужване **Flexeserve Zone® Rear Feed** и **Flexeserve Hub**, поддържат температурата на храната чрез конвекция. Горещият въздух непрекъснато циркулира във витрината, създавайки равномерна и постоянно топла среда за вашата храна.
- независимо вентилирано отопление за всяко ниво, създаващо въздушна завеса
- врати за зареждане зад витрината - решение за отделяне на потока от клиенти и персонала
- удобно разположено независимо електронно управление за всяко ниво
- разстояние между рафтовете 262 мм за модели **Flexeserve Zone® Rear Feed**
- регулируеми по височина рафтове за модели **Flexeserve Hub**
- луминисцентно осветление над всеки рафт
- изработени от неръждаема стомана и стъкло
- прави стъклени страници
- 4 бр колела, две със спирачки за свободно стоящите модели

Tower BTG Refrigerated Solid Front / Heated Solid Front

BTGRF6 / BTGHT6 | **BTGRF9 / BTGHT9** | **BTGRF12 / BTGHT12** | **BTGRF15 / BTGHT15**

Свободно стоящи витрини, затворени







Регулируеми рафтове


Шина за цени на всеки рафт



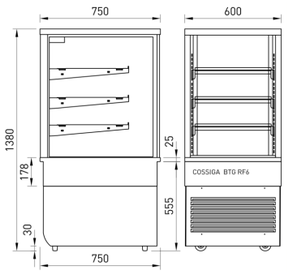
Охлаждане на компресора


Аксесоар отваряеми врати

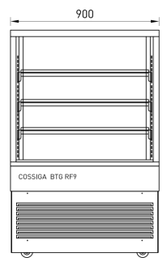

Аксесоар непрозрачно фолио


Аксесоар за самообслужване

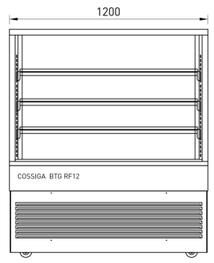

Аксесоар кондензна тава



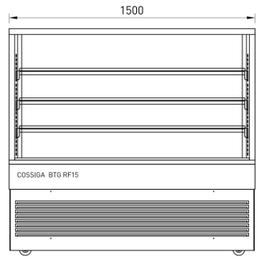
Размери (мм): 600x750x1380
Мощност: 1,19 kW / 1,24 kW / 220 V



Размери (мм): 900x750x1380
Мощност: 1,11 kW / 1,7 kW / 220 V



Размери (мм): 1200x750x1380
Мощност: 1,27 kW / 2,2 kW / 220 V



Размери (мм): 1500x750x1380
Мощност: 1,91 kW / 2,66 kW / 220 V

Витрини охлаждаеми **Tower BTG Refrigerated Solid Front**, поддържат температурата на храната чрез конвекция. Студеният въздух непрекъснато циркулира във витрината, създавайки равномерна и постоянно охладена среда за вашата храна.
Горещият въздух в отопляемите витрини **Tower BTG Heated Solid Front** също непрекъснато циркулира във витрината, създавайки равномерна и постоянно топла среда за вашата храна.

- вентилирано охлаждане / отопление за всяко ниво
- работна температура за охлаждаемите модели от **+3°C до +5°C**
- работна температура за отопляемите модели от **+75°C до +85°C**
- затворена отпред, стъклени страници
- плъзгащи врати отзад
- осветление горно и под всеки рафт
- 3 регулируеми и накланящи се неръждаеми рафта
- размер на рафтовете 490x445 мм / 790x445 мм / 1090x445 мм / 1390x445 мм за различните модели
- капацитет на рафт 86 / 136 / 175 / 285 единици с размер 100 мм за различните модели
- товароносимост на всеки рафт до 15 кг
- вграден компресор, екологичен хладилен агент R290
- автоматично размразяване и изпаряване на конденза
- електронно управление
- неръждаем интериор и екстериор

Tower BTG Refrigerated Solid Front

BTGRF18

Свободно стояща витрина, затворена

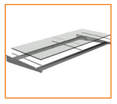


Възможности за вграждане и персонализиране






Регулируеми рафтове


Аксесоар стъклен рафт



Стандартно охлаждане на компресора

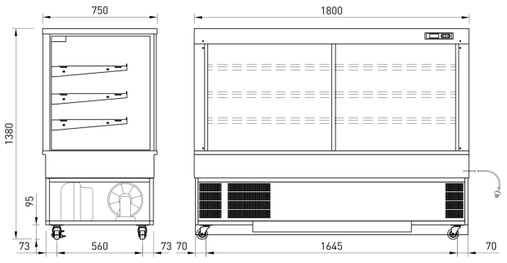


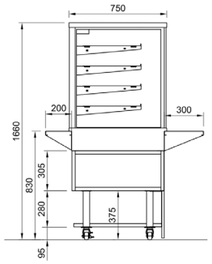
Опционално охлаждане на компресора


Аксесоар удължител 280 мм


Аксесоар контейнер за щипки


Аксесоар контейнер за пликове







Размери (мм): 1800x750x1380
Мощност: 1,72 kW / 220 V

Витрини охлаждаеми **Tower BTG Refrigerated Solid Front**, поддържат температурата на храната чрез конвекция. Студеният въздух непрекъснато циркулира във витрината, създавайки равномерна и постоянно охладена среда за вашата храна.

- вентилирано охлаждане / отопление за всяко ниво
- работна температура от **+3°C до +5°C**
- затворена отпред, стъклени страници
- плъзгащи врати отзад
- осветление горно и под всеки рафт
- 3 регулируеми и накланящи се неръждаеми рафта
- размер на рафтовете 2 x 827x445 мм
- капацитет на рафт 325 единици с размер 100 мм
- товароносимост на всеки рафт до 15 кг
- вграден компресор, екологичен хладилен агент R290
- автоматично размразяване и изпаряване на конденза
- електронно управление
- неръждаем интериор и екстериор

Възможности за вграждане върху плот или зад плот
Модификация за самообслужване с добавяне на плотове, аксесоари и увеличение на височината на витрината
Добавяне на фолио отпред или на цялата витрина с цвят по избор

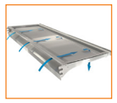
Multideck Deli To Go Open Front

DTGOR6 | **DTGOR9** | **DTGOR12** | **DTGOR15**

Свободно стоящи крайстенни витрини, отворени







Охлаждане във всеки рафт


Осветление под всеки рафт

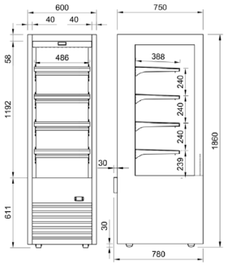

Нощна завеса


Автоматично изпаряване на конденза

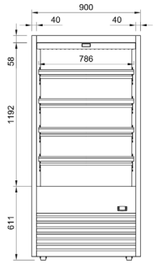

Аксесоар отваряеми врати


Аксесоар фолио с цвят по RAL

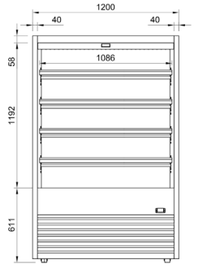

Аксесоар допълнителна кошница



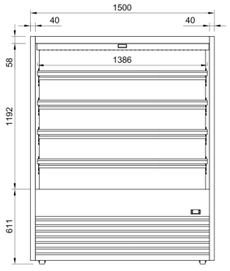
Размери (мм): 600x750x1860
Мощност: 1 kW / 220 V



Размери (мм): 900x750x1860
Мощност: 0,84 kW / 220 V



Размери (мм): 1200x750x1860
Мощност: 0,94 kW / 220 V



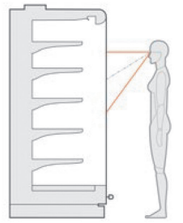
Размери (мм): 1500x750x1860
Мощност: 1,46 kW / 220 V

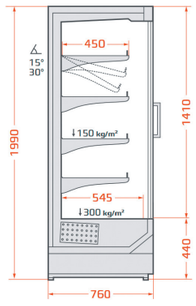
Витрини охлаждаеми за самообслужване **Multideck Deli To Go Open Front**, поддържат температурата на храната чрез конвекция във всеки рафт. Студеният въздух непрекъснато циркулира във витрината, създавайки равномерна и постоянно охладена среда за вашата храна.

- вентилирано охлаждане за всяко ниво
- работна температура от **-1°C до +5°C**
- отворена с нощна завеса
- осветление горно и под всеки рафт
- стъклени страници
- 4 регулируеми стъклени рафта с неръждаема основа и охлаждане във всеки от тях
- размер на рафтовете 486x386 мм / 786x386 мм / 1086x386 мм / 1386x386 мм за различните модели
- капацитет на рафт 42 / 72 / 96 / 126 кена 330 мл за различните модели
- товароносимост на всеки рафт до 15 кг
- вграден компресор
- екологичен хладилен агент R290
- автоматично размразяване и изпаряване на конденза
- електронно управление
- неръждаем интериор
- неръждаем екстериор

RCS SCORPION 76.199/ RCS SCORPION 76.199 D







Размери (мм): 1318x760x1990 / 1943x760x1990 / 2568x760x1990
Работна температура: +3°C / +7°C
Хладилен агент: R290

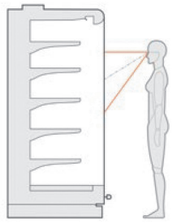
Вертикална, крайстенна хладилна витрина с пет регулируеми рафта по цялата си дължина, увеличаващи пространството за излагане на хранителни и продукти. Подходяща за take away храни и напитки. Иновативната система с двойна въздушна завеса, позволява да се запази вътрешната температура, въпреки че витрината е отворена.

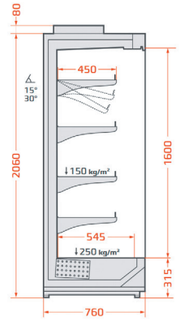
- Вентилирано охлаждане
- Нощна ръчна завеса
- Горно бяло осветление
- Електронен панел за управление
- Автоматично размразяване на конденза
- Енергоспестяващи вентилатори
- Подходяща за поставяне в линия
- Лесно почистване и поддръжка
- Цвят интериор бял - RAL 9003
- Цвят екстериор по избор - RAL 9003, RAL 3000, RAL 6029, RAL 1021, RAL 5010, RAL 7004, RAL 7015, RAL 9005
- **RCS SCORPION 76.199 D** - модели с отварящи се врати

RCH HERCULES 76.206 / RCH HERCULES 76.206 D

Хладилна витрина, крайстенна, среднотемпературна







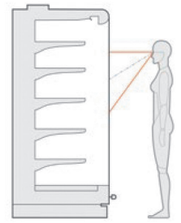
Размери (мм): 1943x760x2060 / 2568x760x2060 / 3818x760x2060
Работна температура: +2°C / +7°C (-1°C / +5°C за модели с врати)
Хладилен агент: R290

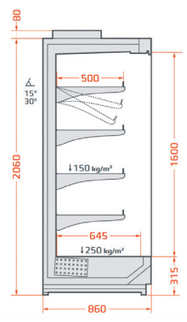
Вертикална, крайстенна хладилна витрина без компресор с пет регулируеми рафта по цялата си дължина, увеличаващи пространството за излагане на хранителни и продукти. Подходяща за take away храни и напитки. Иновативната система с двойна въздушна завеса, позволява да се запази вътрешната температура, въпреки че витрината е отворена.

- Вентилирано охлаждане
- Нощна ръчна завеса
- Горно бяло осветление
- Електронен панел за управление
- Автоматично размразяване на конденза
- Енергоспестяващи вентилатори
- Подходяща за поставяне в линия
- Лесно почистване и поддръжка
- Цвят интериор бял - RAL 9003
- Цвят екстериор по избор - RAL 9003, RAL 3000, RAL 6029, RAL 1021, RAL 5010, RAL 7004, RAL 7015, RAL 9005
- **RCH HERCULES 76.206 D** - модели с отварящи се врати

RCH HERCULES 86.206 / RCH HERCULES 86.206 D







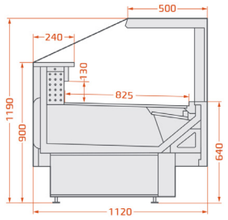
Размери (мм): 1943x860x2060 / 2568x860x2060 / 3818x860x2060
Работна температура: +2°C / +7°C (-1°C / +5°C за модели с врати)
Хладилен агент: R290

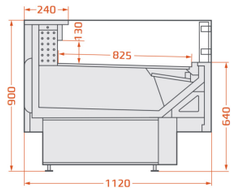
Вертикална, крайстенна хладилна витрина без компресор с пет регулируеми рафта по цялата си дължина, увеличаващи пространството за излагане на хранителни и продукти. Подходяща за take away храни и напитки. Иновативната система с двойна въздушна завеса, позволява да се запази вътрешната температура, въпреки че витрината е отворена.

- Вентилирано охлаждане
- Нощна ръчна завеса
- Горно бяло осветление
- Електронен панел за управление
- Автоматично размразяване на конденза
- Енергоспестяващи вентилатори
- Подходяща за поставяне в линия
- Лесно почистване и поддръжка
- Цвят интериор бял - RAL 9003
- Цвят екстериор по избор - RAL 9003, RAL 3000, RAL 6029, RAL 1021, RAL 5010, RAL 7004, RAL 7015, RAL 9005
- **RCH HERCULES 86.206 D** - модели с отварящи се врати

LCNO NIXO







* Опция

Размери (мм): 1298x1120x1190 / 1923x1120x1190 / 2548x1120x1190 / 3798x1120x1190
Работна температура: 0°C / +4°C
Хладилен агент: R290

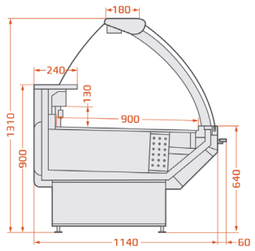
Хладилна витрина, подходяща, както за малки магазини и кафенета, така и за супермаркети. Изцяло прозрачна за максимална видимост. Работният плот и долната повърхност за излагане са изработени от неръждаема стомана. Предлага намалена консумация на енергия и едновременно с това поддържа равномерна температура навсякъде във витрината.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Динамично охлаждане с горен изпарител.
• Електронни термометър и управление • Отваряемо право предно стъкло.
• Горно LED осветление.
• Подходяща за поставяне в линия.
• Допълнително отделение за съхранение от неръждаема стомана, съвместимо с кошници по Евронорм E2.
• Предпазна PVC релса от страната на клиента.
• Цвят екстериор по избор - RAL 9003, RAL 3000, RAL 6029, RAL 1021, RAL 5010, RAL 7004, RAL 7015, RAL 9005

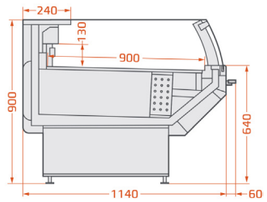
* Опция: Вариант за самообслужване

LCCN CANA SPH

Хладилна витрина, среднотемпературна







** Опция

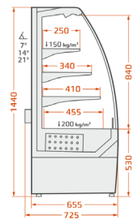
Размери (мм): 1298x1140x1310 / 1923x1140x1310 / 2548x1140x1310 / 3798x1140x1310
Работна температура: -1°C / +5°C
Хладилен агент: R290

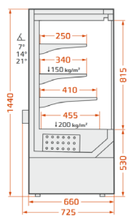
Хладилна витрина, подходяща, както за малки магазини и кафенета, така и за супермаркети. Изцяло прозрачна за максимална видимост. Работният плот и долната повърхност за излагане са изработени от неръждаема стомана. Предлага намалена консумация на енергия и едновременно с това поддържа равномерна температура навсякъде във витрината.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Динамично охлаждане с долен изпарител.
• Електронни термометър и управление
• Отваряемо извито предно стъкло.
• Горно LED осветление.
• Подходяща за поставяне в линия.
• Допълнително отделение за съхранение от неръждаема стомана, съвместимо с кошници по Евронорм E2.
• Предпазна неръждаема релса от страната на клиента.
• Цвят екстериор по избор - RAL 9003, RAL 3000, RAL 6029, RAL 1021, RAL 5010, RAL 7004, RAL 7015, RAL 9005

** Опция: Вариант за самообслужване

RCM MIA 65.144







*** Опция

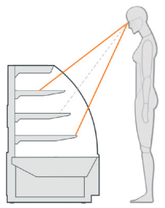
Размери (мм): 594x725x1440 / 884x725x1440 / 1199x725x1440
Работна температура: -1°C / +5°C
Хладилен агент: R290

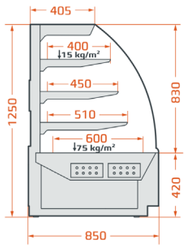
Крайстенна хладилна витрина с три регулируеми рафта по цялата си дължина, увеличаващи пространството за излагане на хранителни и продукти. Подходяща за take away храни и напитки. Предлага намалена консумация на енергия и едновременно с това поддържа равномерна температура навсякъде във витрината.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Динамично охлаждане с долен изпарител.
• Електронни термометър и управление
• Отворена с нощна завеса.
• Извити стъклени страници.
• LED осветление горно и под всеки рафт.
• Цвят интериор бял RAL 9003
• Цвят екстериор по избор - RAL 9003, RAL 3000, RAL 6029, RAL 1021, RAL 5010, RAL 7004, RAL 7015, RAL 9005

*** Опция: Вариант с прави страници

LCC CARINA 03 CUR







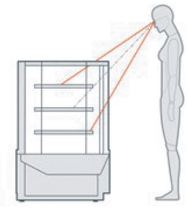
Размери (мм): 990x850x1250 / 1490x850x1250
Работна температура: +3°C / +7°C
Хладилен агент: R290

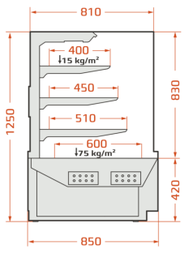
Хладилна витрина, предназначена за сладкарски изделия, с прозрачна конструкция с просторен и добре осветен интериор, с цел добра видимост и презентация. Предлага намалена консумация на енергия и едновременно с това поддържа равномерна температура на всяко едно от нивата. С двойно закалено извито предно стъкло с черна рамка, плъзгащи врати отзад.
• Вграден автоматичен изпарител и кондензатор.
• Вентилирано охлаждане.
• Електронен панел за управление.
• Електрическо размразяване.
• Три стъклени рафта.
• Водоустойчива долна повърхност.
• LED осветление.
• Подходяща за поставяне в линия.
• Цвят панели по избор - RAL 9003 / RAL 3000 / RAL 6029 / RAL 1021 / RAL 5010 / RAL 7004 / RAL 7015 / RAL 9005 / RAL 9001 / RAL 1019 / RAL 8014 / RAL 9006

LCC CARINA 04

Хладилна витрина, среднотемпературна





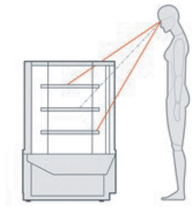


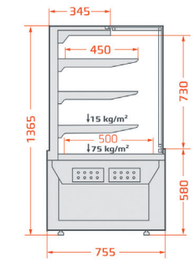
Размери (мм): 640x850x1250 / 970x850x1250 / 1470x850x1250
Работна температура: +3°C / +7°C
Хладилен агент: R290

Хладилна витрина, предназначена за сладкарски изделия, с прозрачна конструкция с просторен и добре осветен интериор, с цел добра видимост и презентация. Предлага намалена консумация на енергия и едновременно с това поддържа равномерна температура на всяко едно от нивата. С двойно закалено право предно стъкло с прозрачна рамка, плъзгащи врати отзад.
• Вграден автоматичен изпарител и кондензатор.
• Вентилирано охлаждане.
• Електронен панел за управление.
• Електрическо размразяване.
• Три стъклени рафта.
• Водоустойчива долна повърхност.
• LED осветление.
• Подходяща за поставяне в линия.
• Цвят панели по избор - RAL 9003 / RAL 3000 / RAL 6029 / RAL 1021 / RAL 5010 / RAL 7004 / RAL 7015 / RAL 9005 / RAL 9001 / RAL 1019 / RAL 8014 / RAL 9006

LCC CARINA 09 SQR







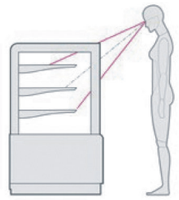
Размери (мм): 604x755x1365 / 950x755x1365 / 1450x755x1365
Работна температура: +1°C / +7°C
Хладилен агент: R290

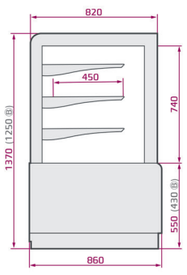
Хладилна витрина, предназначена за сладкарски изделия, с прозрачна конструкция с просторен и добре осветен интериор, с цел добра видимост и презентация. Предлага намалена консумация на енергия и едновременно с това поддържа равномерна температура на всяко едно от нивата. С двойно закалено право предно стъкло с черна рамка, плъзгащи врати отзад.
• Вграден автоматичен изпарител и кондензатор.
• Вентилирано охлаждане.
• Електронен панел за управление.
• Електрическо размразяване.
• Три стъклени рафта.
• Водоустойчива долна повърхност.
• LED осветление.
• Подходяща за поставяне в линия.
• Цвят панели по избор - RAL 9003 / RAL 3000 / RAL 6029 / RAL 1021 / RAL 5010 / RAL 7004 / RAL 7015 / RAL 9005 / RAL 9001 / RAL 1019 / RAL 8014 / RAL 9006

LLCL LIMICOLA

Хладилна витрина, сладкарска среднотемпературна





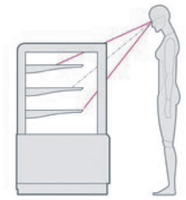


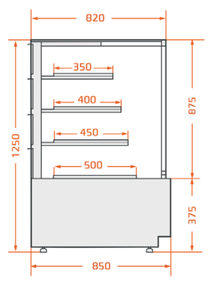
Размери (мм): 1000x820x1370 / 1400x820x1370
Работна температура: +2 °C / +6 °C
Хладилен агент: R290

Хладилна витрина, предназначена за излагане на сладкарски и шоколадови изделия и десерти. Дълбоките рафтове и голямото предно стъкло създават добра видимост на храните. Благодарение на изчистения си класически дизайн витрината е подходяща за всякакъв интериор. Отваря се чрез повдигаемото предно стъкло. Разполага със система, намаляваща разходите на енергия.
• Вграден автоматичен изпарител и кондензатор.
• Вентилирано охлаждане.
• Електронен панел за управление.
• Електрическо размразяване.
• Предно закалено стъкло със система за отваряне.
• Три реда подвижни стъклени рафтове.
• Водоустойчива долна повърхност.
• LED осветление отгоре и отстрани.
• Подходяща за поставяне в линия.
• Панелите подлежат на персонализиране.
• Лесно почистване и поддръжка.

LCI INSU PASTRY







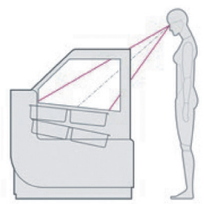
Размери (мм): 990x850x1250 / 1490x850x1250
Работна температура: +1°C / +5°C
Хладилен агент: R290

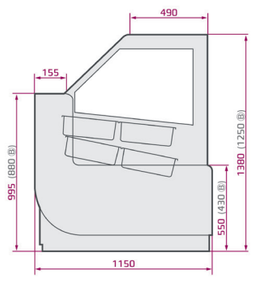
Хладилна витрина, предназначена за излагане на сладкарски и шоколадови изделия и десерти. Дълбоките рафтове и голямото предно стъкло създават добра видимост на храните. Благодарение на изчистения си класически дизайн витрината е подходяща за всякакъв интериор. Отваря се чрез повдигащото се предно стъкло. Разполага със система, намаляваща разходите на енергия.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Вентилирано охлаждане.
• Електронен панел за управление.
• Предно закалено отваряемо стъкло.
• Три стъклени рафта.
• LED осветление на всеки рафт.
• Цвят интериор и екстериор по избор - RAL 9003, RAL 3000, RAL 6029, RAL 1021, RAL 5010, RAL 7004, RAL 7015, RAL 9005, RAL 9001, RAL 1019, RAL 8014, RAL 9006

LLML LIMOSA

Хладилна витрина за сладолед, нискотемпературна







Размери (мм): 1255x1150x1380 / 1725x1150x1380 / 2220x1150x1380
Работна температура: -21 °C / -14 °C
Хладилен агент: R290

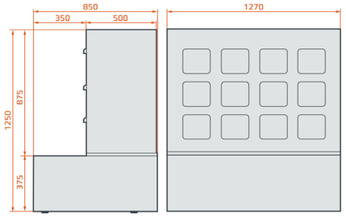
Хладилна витрина специално за сладолед с елегантен дизайн, подходящ за всякакъв интериор. С работен плот изработен от неръждаема стомана. Предлага три варианта - за 12, 18 или 24 канти за сладолед.
• Вграден автоматичен изпарител и кондензатор.
• Вентилирано охлаждане.
• Електронен панел за управление.
• Размразяване чрез горещ газ.
• Предно закалено стъкло със система за отваряне.
• LED осветление отгоре.
• Подходяща за поставяне в линия.
• Панелите подлежат на персонализиране.
• Лесно почистване и поддръжка.

LMI INSU 12

Хладилна витрина за сладолед, нискотемпературна





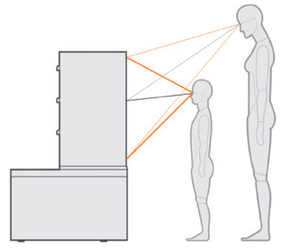


Размери (мм): 1270x850x1250
Работна температура: -15°C / -5°C
Капацитет: 12 канти 5 л /360x160x120 мм/
Хладилен агент: R290

LMI INSU 8

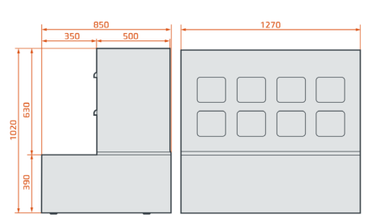












Размери (мм): 1270x850x1020
Работна температура: -15°C / -5°C
Капацитет: 8 канти 5 л /360x160x120 мм/
Хладилен агент: R290

Уникална хладилна витрина, предназначена за излагане на сладолед с неръждаеми чекмеджета, всяко охлаждаемо с гликол. Статичното охлаждане и разделеното съхранение на всеки вкус сладолед не позволява изсъхване на продукта и смесване на аромати. Чекмеджета с поликарбонатни канти и голямото предно стъкло създават добра видимост на сладоледа. Благодарение на изчистения си дизайн витрината е подходяща за всякакъв интериор. Отварящото се предно стъкло спомага за лесното почистване. Разполага със система, намаляваща разходите на енергия.
• Автоматично размразяване и изпаряване на конденза.
• Статично охлаждане.
• Електронни термометър и управление.
• Предно закалено отваряемо стъкло.
• **LMI INSU 12** - 12 чекмеджета с етикети.
• **LMI INSU 8** - 8 чекмеджета с етикети.
• LED осветление във всяко чекмедже
• Горен рафт от стъкло
• Неръждаем плот
• Съд за лъжици
• Регулируеми неръждаеми крака
• Цвят панели по избор – бял, черен

Серия **TRATTO**

Snack RV/RS/N / Snack CB/CS

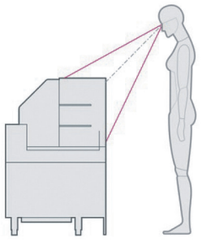
Хладилна витрина, сладкарска, среднотемпературна

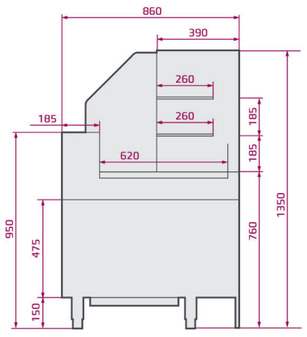


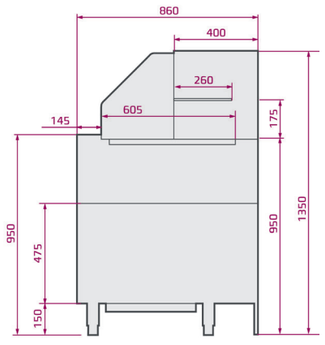


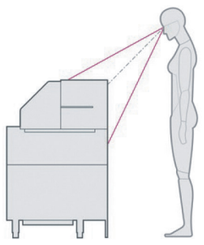
Серия **Tratto** е иновативна система от модули, изработени от неръждаема стомана, които могат да бъдат персонализирани с различни цветове и завършващи елементи, така че да отговарят на всеки интериор и да го допълват. Линията е практична, гъвкава и динамична, специално създадена да удовлетвори всеки вкус и да отговори на всички нужди. Всеки един модул може да бъде изработен в различни размери, така че да пасва идеално в наличното пространство. Snack модулите от серия **Tratto** са с изчистен дизайн, оборудвани са с LED осветление и прозрачни рафтове, които осигуряват видимост на храната на 360 °. Подходящи са за поставяне, както в по-студена, така и в по-топла околна среда, а самите модули също могат да бъдат отоплителни, неутрални или хладилни.

Snack RV/RS - Хладилен модул с два рафта.
Snack N - Неутрален модул с два рафта.
Snack CB/CS - Отоплителен модул с един рафт.



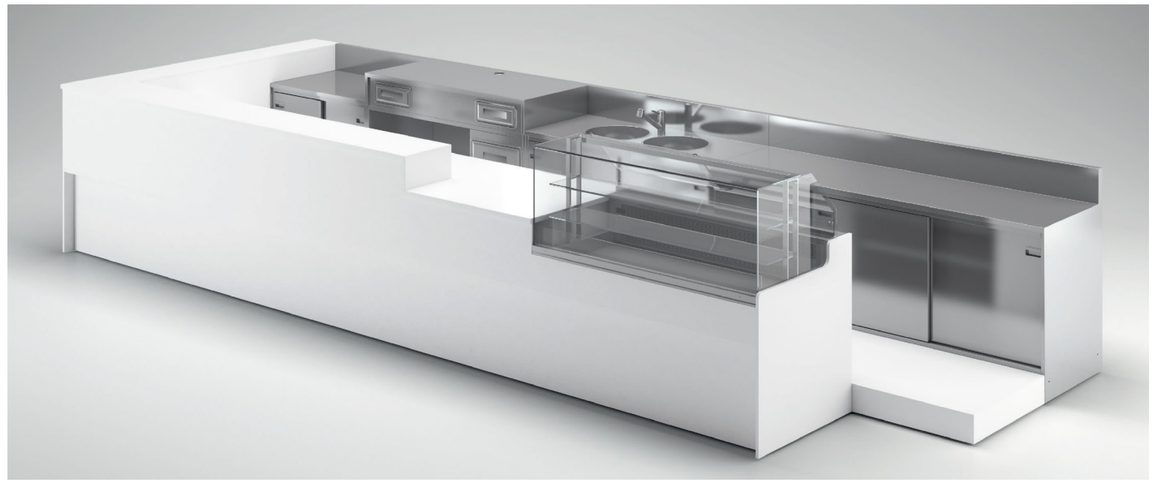


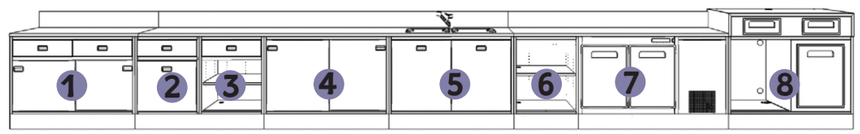




- Изработени от неръждаема стомана.
- LED осветление.
- Плексигласови плъзгачи на вратите от задната страна.
- Подходящи за поставяне в линия.
- Рафтове от закалено стъкло, наклонено напред, с метални държачи.
- Панелите подлежат на персонализиране.
- Лесно почистване и поддръжка.
- Регулируеми крачета.

Серия **TRATTO**





1 - Шкаф с плъзгащи се врати и чекмеджета
2 - Шкаф с окачени врати и чекмеджета
3 - Шкаф с рафтове и чекмеджета
4 - Шкаф с плъзгащи се врати
5 - Шкаф с плъзгащи се врати и плот с мивка
6 - Шкаф с рафтове
7 - Охлаждаем шкаф за съхранение
8 - Модул за кафемашина

Tratto Caffe

Модул за кафемашина



Размери (мм): 1250x955x2260

- Изработен от неръждаема стомана.
- Регулируеми крачета от неръждаема стомана, прикрити с метална бленда.
- Комбинирани врати - плъзгащи се и отваряеми.
- Лесен монтаж и поддръжка.
- Оребрена решетка в задната част на модула, предназначена за технически връзки.
- Голямо пространство за съхранение.

Tratto Bar

Модул за бар



Размери (мм): 1250x955x2260

- Изработен от неръждаема стомана.
- Регулируеми крачета от неръждаема стомана, прикрити с метална бленда.
- Подсилен работен плот.
- Комбинирани врати - плъзгащи се и отваряеми.
- Чекмеджета от неръжаема стомана.
- Лесен монтаж и поддръжка.
- Отвори, предвидени за технически връзки.
- Голямо пространство за съхранение.

Tratto Tops

Плотове за модули



Размери (мм): 1250x955x2260

- Плотове без и с батерия за вода. (два размера- 50 мм или 200 мм)
- Scotch brite завършване.
- С възможност за различни аксесоари - поставка за бутилки, мивки, вдлъбнатини с определени форми и др.
- Лесен монтаж и поддръжка.
- Голямо пространство за съхранение.

BBC186



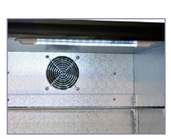


Предпазен капак на термостата

BBC286S

Среднотемпературна, подбарова





Рамка на вратата изработена от ABS

BBC386S

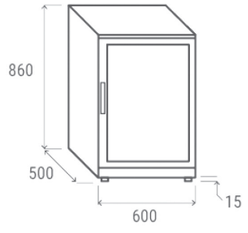




Електронен термостат

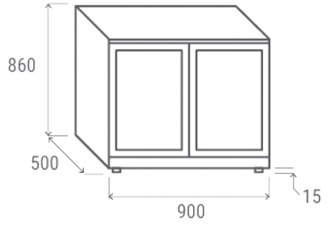


Удобни подвижни рафтове



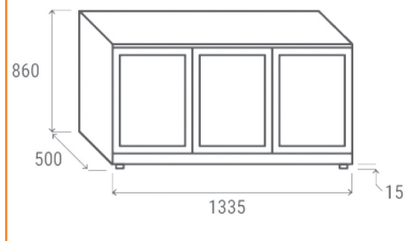
Размери (мм): 600x500x860
Мощност: 0,13 kW / 230 V
Работна температура: +1 °C / +10 °C
Капацитет: 124 л
Хладилен агент: R600a

Среднотемпературна хладилна витрина, за напитки с една врата. Вътрешност от алуминий и корпус от неръждаема стомана с антирефлексно завършване.
• Динамично охлаждане.
• Размразяване при спиране на компресора.
• 45 мм изолация с пяна от циклопентан.
• Електронен термостат.
• Самозатваряща се врата със закалено подсилено стъкло.
• Подвижни уплътнения.
• Два подвижни рафта.
• Стандартно заключване.
• Хоризонтално вътрешно LED осветление.
• Регулируеми крачета.



Размери (мм): 900x500x860
Мощност: 0,18 kW / 230 V
Работна температура: +1 °C / +10 °C
Капацитет: 197 л
Хладилен агент: R600a

Среднотемпературна хладилна витрина, за напитки с две врати. Вътрешност от алуминий и корпус от неръждаема стомана с антирефлексно завършване.
• Динамично охлаждане.
• Размразяване при спиране на компресора.
• 45 мм изолация с пяна от циклопентан.
• Електронен термостат.
• Самозатваряща се врата със закалено подсилено стъкло.
• Подвижни уплътнения.
• Четири подвижни рафта.
• Стандартно заключване.
• Хоризонтално вътрешно LED осветление.
• Регулируеми крачета.



Размери (мм): 1335x500x860
Мощност: 0,20 kW / 230 V
Работна температура: +1 °C / +10 °C
Капацитет: 300 л
Хладилен агент: R600a

Среднотемпературна хладилна витрина, за напитки с три врати. Вътрешност от алуминий и корпус от неръждаема стомана с антирефлексно завършване.
• Динамично охлаждане.
• Размразяване при спиране на компресора.
• 45 мм изолация с пяна от циклопентан.
• Електронен термостат.
• Самозатваряща се врата със закалено подсилено стъкло.
• Подвижни уплътнения.
• Шест подвижни рафта.
• Стандартно заключване.
• Хоризонтално вътрешно LED осветление.
• Регулируеми крачета.

REGD2500 / FEGD0002



REGD3500 / FEGD0001



REGD4500 / FEGD0004



Електронно управление



Охлаждаема вана за напитки



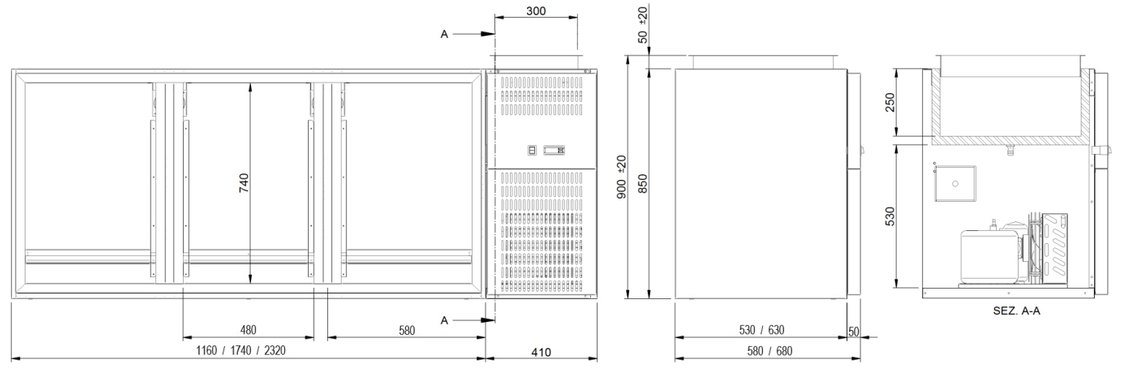
Перфорирани дъно и рафтове



Стъклени врати



Чекмеджета



Размери (мм): 1570x580x850 / 1570x680x850
Мощност: 0,22 kW / 230 V
Хладилен агент:R290

Размери (мм): 2150x580x850 / 2150x680x850
Мощност: 0,28 kW / 230 V
Хладилен агент:R290

Размери (мм): 2730x580x850 / 2730x680x850
Мощност: 0,28 kW / 230 V
Хладилен агент:R290

Хладилни маси без плот с дълбочина 580 мм или 680 мм, среднотемпературни за напитки и кегове
• работна температура от +3°C до +12°C
• с неръждаеми врати
• електронно управление
• динамично охлаждане
• екологичен хладилен агент R290
• автоматично размразяване и изпаряване на конденза
• интериор и екстериор неръждаема стомана

Опции и аксесоари
• неръждаем плот с/без заден борд
• вана за охлаждане на бутилки
• стъклени врати
• чекмеджета различни варианти
• крака, заключване
• компресор вляво

ICPO0818 / ICPO1218 / ICPO1618 ICPO2018 / ICPO2318

Бен-мари, статично





Електронно управление

ICPO0823 / ICPO1223 / ICPO1623 ICPO2023 / ICPO2323

Бен-мари, статично





Вана с оттичане



Заоблени ръбове за лесно почистване

ICPS080A / ICPS120A / ICPS160A ICPS200A / ICPS230A

Бен-мари, вентилирано

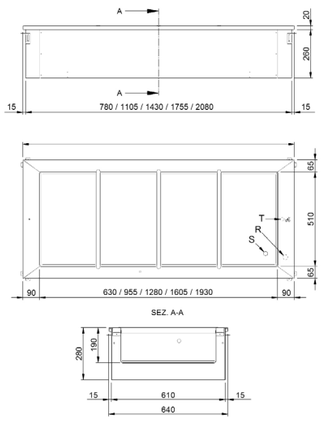




Подготовка за монтаж

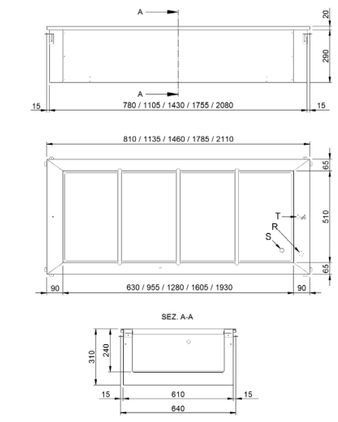


Опции: Надстройка/ осветление/отоплител



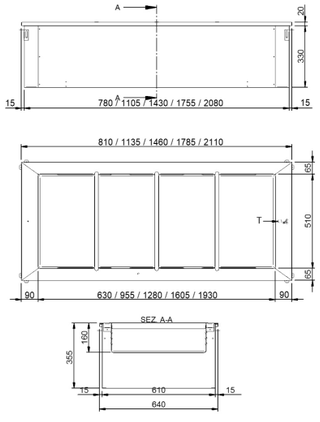
Размери (мм): 810x640x280 / 1135x640x280 / 1460x640x280 / 1785x640x280 / 2110x640x280
Мощност: 1,5 kW / 230 V / 2,25 kW / 3 kW / 3,75 kW / 4,5 kW / 400 V
Работна температура: +65°C / +105°C
Капацитет: 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / GN 1/1-150

Модулно бен-мари, статично за вграждане в линии за самообслужване. Може да бъде вградено в мебелна конструкция от всякакъв материал и тип с цел съобразяване с интериорното решение. Подходящо за поддържане на храната топла и подходящо за излагане на готвени ястия, паста, ориз и други, благодарение на влажността, която поддържа. Разполага с възможности за персонализиране, като добавяне на надстройка, осветление, стъкло, допълнителни нагреватели и др.
• GN 1/1-150 съвместимо
• Панел за управление с лесна регулация
на температурата



Размери (мм): 810x640x310 / 1135x640x310 / 1460x640x310 / 1785x640x310 / 2110x640x310
Мощност: 1,5 kW / 230 V / 2,25 kW / 3 kW / 3,75 kW / 4,5 kW / 400 V
Работна температура: +65°C / +105°C
Капацитет: 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / GN 1/1-200

Модулно бен-мари, статично за вграждане в линии за самообслужване. Може да бъде вградено в мебелна конструкция от всякакъв материал и тип с цел съобразяване с интериорното решение. Подходящо за поддържане на храната топла и подходящо за излагане на готвени ястия, паста, ориз и други, благодарение на влажността, която поддържа. Разполага с възможности за персонализиране, като добавяне на надстройка, осветление, стъкло, допълнителни нагреватели и др.
• GN 1/1-200 съвместимо
• Панел за управление с лесна регулация на температурата

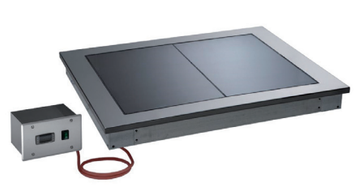


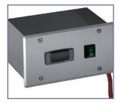
Размери (мм): 810x640x355 / 1135x640x355 / 1460x640x355 / 1785x640x355 / 2110x640x355
Мощност: 1,6 kW / 3,2 kW / 230 V / 5 kW / 6,6 kW / 400 V
Работна температура: +65°C / +105°C
Капацитет: 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / GN 1/1-150

Модулно бен-мари, вентилирано за вграждане в линии за самообслужване. Може да бъде вградено в мебелна конструкция от всякакъв материал и тип с цел съобразяване с интериорното решение. Подходящо за поддържане на храната топла и подходящо за излагане скара и пържени храни, поради сухата среда, която създава. Самото отопление на уреда се постига чрез съчетание между нагреватели и обдухване. Разполага с възможности за персонализиране, като добавяне на надстройка, осветление, стъкло, допълнителни нагреватели и др.
• GN 1/1-150 съвместимо
• Панел за управление с лесна регулация на температурата

ICPO080V / ICPO120V / ICPO160V ICPO200V / ICPO230V

Отопляем плот, витрокерамичен

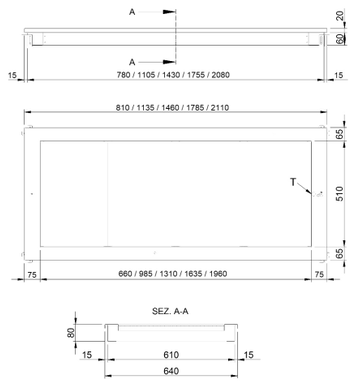




Електронно управление



Компактен агрегат



Размери (мм): 810x640x80 / 1135x640x80 / 1460x640x80 / 1785x640x80 / 2110x640x80
Мощност: 0,9 kW / 230 V / 1,35 kW / 1,8 kW / 2,25 kW / 2,7 kW / 400 V
Работна температура: +65°C / +105°C
Капацитет 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / GN 1/1

Модулен отопляем плот, витрокерамичен за вграждане в линии за самообслужване. Може да бъде вграден в мебелна конструкция от всякакъв материал и тип с цел съобразяване с интериорното решение. Подходящ е за излагане на топли храни като пица и тестени изделия, благодарение на голямата си плоска повърхност. Разполага с възможности за персонализиране, като добавяне на надстройка, осветление, стъкло, допълнителни нагреватели и др.
• GN 1/1 съвместим
• Панел за управление с лесна регулация на температурата

IRPG0803 / IRPG1203 / IRPG1603 IRPG2003 / IRPG2303

Охлаждаем модул, статичен

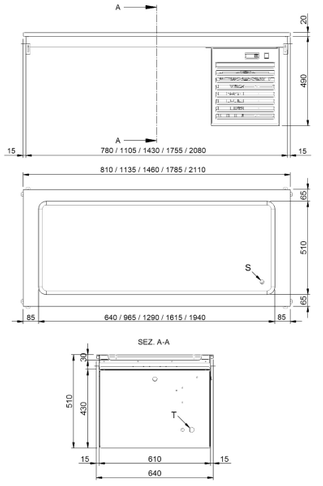




Заоблени ръбове за лесно почистване



Подготовка за монтаж



Размери (мм): 810x640x510 / 1135x640x510 / 1460x640x510 / 1785x640x510 / 2110x640x510
Мощност: 0,35 kW / 0,45 kW / 0,7 kW / 230 V
Работна температура: -10°C / +5°C
Капацитет: 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / GN 1/1-20

Охлаждаем модул, статичен за вграждане в линии за самообслужване. Може да бъде вграден в мебелна конструкция от всякакъв материал и тип с цел съобразяване с интериорното решение. Подходящ е за излагане на салати, десерти и други храни, изискващи по-високо разположение. Разполага с възможности за персонализиране, като добавяне на надстройка, осветление, стъкло и др.
• GN 1/1-20 съвместим
• Панел за управление с лесна регулация на температурата

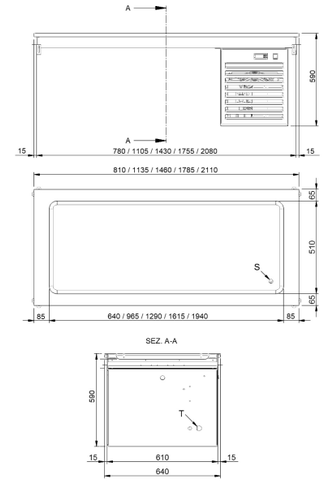
IRPG0811 / IRPG1211 / IRPG1611 IRPG2011 / IRPG2311

Охлаждаем модул, статичен





Опции: Надстройка/ осветление/отоплител



Размери (мм): 810x640x590 / 1135x640x590 / 1460x640x590 / 1785x640x590 / 2110x640x590
Мощност: 0,35 kW / 0,45 kW / 0,7 kW / 230 V
Работна температура: -10°C / +5°C
Капацитет: 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / GN 1/1-100

Охлаждаем модул, статичен за вграждане в линии за самообслужване. Може да бъде вграден в мебелна конструкция от всякакъв материал и тип с цел съобразяване с интериорното решение. Подходящ е за излагане на салати, десерти, напитки и др. Разполага с възможности за персонализиране, като добавяне на надстройка, осветление, стъкло и др.
• GN 1/1-100 съвместим
• Панел за управление с лесна регулация на температурата

IRPS080A / IRPS120A / IRPS160A IRPS200A / IRPS230A

Охлаждаем модул, вентилиран

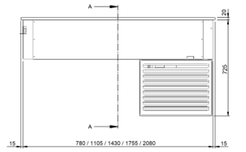


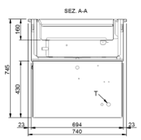


Електронно управление



Компактен агрегат





Размери (мм): 810x740x745 / 1135x740x745 / 1460x740x745 / 1785x740x745 / 2110x740x745
Мощност: 0,8 kW / 0,9 kW / 1,2 kW / 1,4 kW / 1,6 kW / 230 V
Работна температура: -10°C / +5°C
Капацитет: 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / GN 1/1-150

Охлаждаем модул, вентилиран за вграждане в линии за самообслужване. Може да бъде вграден в мебелна конструкция от всякакъв материал и тип с цел съобразяване с интериорното решение. Подходящ е за излагане на салати, сандвичи, напитки и др, благодарение на студения въздушен поток, запазващ както температурата, така и вкуса и аромата на продуктите. Разполага с възможности за персонализиране, като добавяне на надстройка, осветление, стъкло и и др.

- Регулируема дълбочина на ваната от 30 до 150 мм
- GN 1/1-20 / GN 1/1-150 съвместим
- Панел за управление с лесна регулация на температурата

IRPS080A / IRPS120A / IRPS160A IRPS200A / IRPS230A

Охлаждаем плот, статичен





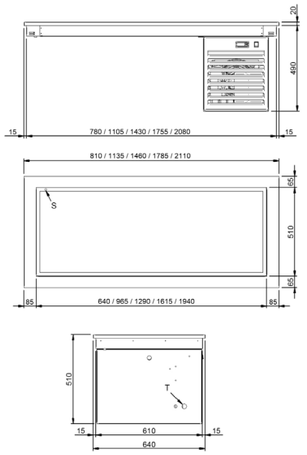
Заоблени ръбове за лесно почистване



Подготовка за монтаж



Опции: Надстройка/ осветление/отоплител



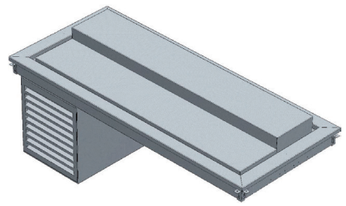
Размери (мм): 810x640x510 / 1135x640x510 / 1460x640x510 / 1785x640x510 / 2110x640x510
Мощност: 0,35 kW / 0,45 kW / 0,7 kW / 230 V
Работна температура: -10°C / +5°C
Капацитет: 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / GN 1/1

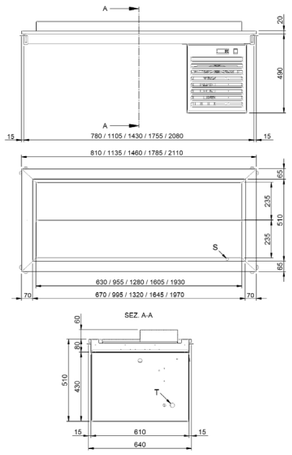
Охлаждаем плот, статичен за вграждане в линии за самообслужване. Може да бъде вграден в мебелна конструкция от всякакъв материал и тип с цел съобразяване с интериорното решение. Подходящ е за излагане на салати, десерти и други храни, изискващи по-високо разположение. Разполага с възможности за персонализиране, като добавяне на надстройка, осветление, стъкло и др.

- GN 1/1 съвместим
- Панел за управление с лесна регулация на температурата

IRPS080A / IRPS120A / IRPS160A IRPS200A / IRPS230A

Охлаждаем плот на 2 нива, статичен





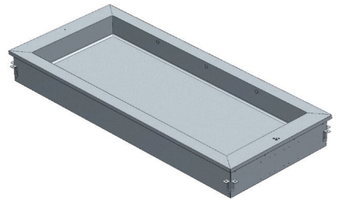
Размери (мм): 810x640x570 / 1135x640x570 / 1460x640x570 / 1785x640x570 / 2110x640x570
Мощност: 0,35 kW / 0,45 kW / 0,7 kW / 230 V
Работна температура: -10°C / +5°C
Капацитет: 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / GN 1/1

Охлаждаем плот на 2 нива, статичен за вграждане в линии за самообслужване. Може да бъде вграден в мебелна конструкция от всякакъв материал и тип с цел съобразяване с интериорното решение. Подходящ е за излагане на салати, десерти и други храни, изискващи по-високо разположение с впечатляваща визия на две нива. Разполага с възможности за персонализиране, като добавяне на надстройка, осветление, стъкло и др.

- GN 1/1 съвместим
- Панел за управление с лесна регулация на температурата

IROO0811 / IROO1211 / IROO1611 IROO2011 / IROO2311

Неутрален модул за лед

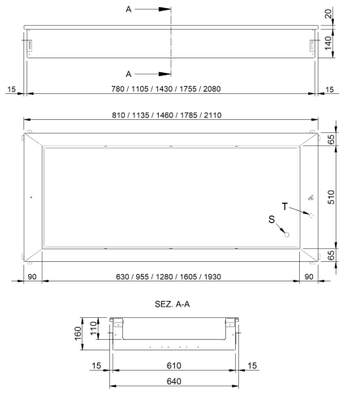




Електронно управление



Компактен агрегат



Размери (мм): 810x640x160 / 1135x640x160 / 1460x640x160 / 1785x640x160 / 2110x640x160
Капацитет: 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / GN 1/1-100

Неутрален модул за лед с изолация за вграждане в линии за самообслужване. Може да бъде вграден в мебелна конструкция от всякакъв материал и тип с цел съобразяване с интериорното решение. Подходящ е за излагане на рибни продукти върху лед. Разполага с възможности за персонализиране, като добавяне на надстройка, осветление, стъкло и др.

- GN 1/1-100 съвместим.

IV2T08CR / IV2T12CR IV2T16CR / IV2T20CR

IVGT08CR / IVGT12CR IVGT16CR / IVGT20CR

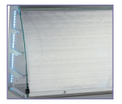
Охлаждаема витрина, кубична, вентилирана







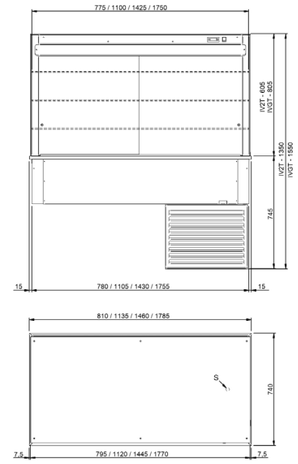
LED осветление



Нощна завеса



Подготовка за монтаж



Размери (мм): 810x740x1350 / 1135x740x1350 / 1460x740x1350 / 1785x740x1350
Мощност: 0,8 kW / 0,9 kW / 1,2 kW / 1,4 kW / 230 V
Работна температура: +3°C / +10°C
Капацитет: 2 / 3 / 4 / 5 / GN 1/1

Охлаждаема витрина, кубична, вентилирана на две нива за вграждане в линии за самообслужване. Отворена отпред с нощна завеса, плъзгащи плексигласови врати отзад. Може да бъде вградена в мебелна конструкция от всякакъв материал и тип с цел съобразяване с интериорното решение. Подходяща е за излагане на охладени храни и напитки, благодарение на студения въздушен поток на всяко ниво, запазващ температурата на продуктите.

- GN 1/1 съвместима
- Панел за управление с лесна регулация на температурата.

Размери (мм): 810x740x1550 / 1135x740x1550 / 1460x740x1550 / 1785x740x1550
Мощност: 0,8 kW / 0,9 kW / 1,2 kW / 1,4 kW / 230 V
Работна температура: +3°C / +10°C
Капацитет: 2 / 3 / 4 / 5 / GN 1/1

Охлаждаема витрина, кубична, вентилирана на три нива за вграждане в линии за самообслужване. Отворена отпред с нощна завеса, плъзгащи плексигласови врати отзад. Може да бъде вградена в мебелна конструкция от всякакъв материал и тип с цел съобразяване с интериорното решение. Подходяща е за излагане на охладени храни и напитки, благодарение на студения въздушен поток на всяко ниво, запазващ температурата на продуктите.

- GN 1/1 съвместима
- Панел за управление с лесна регулация на температурата.

IVGT080R / IVGT120R IVGT160R / IVGT200R





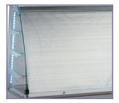
Електронно управление



Компактен агрегат



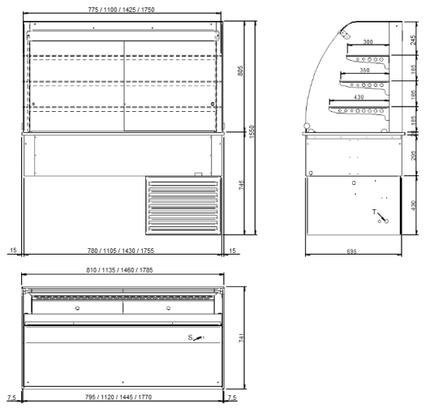
LED осветление



Нощна завеса



Подготовка за монтаж



Размери (мм): 810x740x1550 / 1135x740x1550 / 1460x740x1550 / 1785x740x1550
Мощност: 0,8 kW / 0,9 kW / 1,2 kW / 1,4 kW / 230 V
Работна температура: +3°C / +10°C
Капацитет: 2 / 3 / 4 / 5 / GN 1/1

Охлаждаема витрина, вентилирана на три нива за вграждане в линии за самообслужване. Отворена отпред с нощна завеса, плъзгащи плексигласови врати отзад. Може да бъде вградена в мебелна конструкция от всякакъв материал и тип с цел съобразяване с интериорното решение. Подходяща е за излагане на охладени храни и напитки, благодарение на студения въздушен поток на всяко ниво, запазващ температурата на продуктите.
• GN 1/1 съвместима
• Панел за управление с лесна регулация на температурата

IVGP080R / IVGP120R IVGP160R / IVGP200R

Охлаждаема витрина, вентилирана



Размери (мм): 810x740x1550 / 1135x740x1550 / 1460x740x1550 / 1785x740x1550
Мощност: 0,8 kW / 0,9 kW / 1,2 kW / 1,4 kW / 230 V
Работна температура: +3°C / +10°C
Капацитет: 2 / 3 / 4 / 5 / GN 1/1

Охлаждаема витрина, вентилирана на три нива за вграждане в линии за самообслужване. Затворена със стъклена врата отпред, плъзгащи плексигласови врати отзад. Може да бъде вградена в мебелна конструкция от всякакъв материал и тип с цел съобразяване с интериорното решение. Подходяща е за излагане на охладени храни и напитки, благодарение на студения въздушен поток на всяко ниво, запазващ температурата на продуктите.
• GN 1/1 съвместима
• Панел за управление с лесна регулация на температурата

IVGF080R / IVGF120R IVGF160R / IVGF200R



Размери (мм): 810x740x1550 / 1135x740x1550 / 1460x740x1550 / 1785x740x1550
Мощност: 0,8 kW / 0,9 kW / 1,2 kW / 1,4 kW / 230 V
Работна температура: +3°C / +10°C
Капацитет: 2 / 3 / 4 / 5 / GN 1/1

Охлаждаема витрина, вентилирана на три нива за вграждане в линии за самообслужване. Затворена с плексигласови врати отпред, плъзгащи плексигласови врати отзад. Може да бъде вградена в мебелна конструкция от всякакъв материал и тип с цел съобразяване с интериорното решение. Подходяща е за излагане на охладени храни и напитки, благодарение на студения въздушен поток на всяко ниво, запазващ температурата на продуктите.
• GN 1/1 съвместима
• Панел за управление с лесна регулация на температурата

IVS2120G / IVS2160G / IVS2200G

Охлаждаема витрина Sandwich





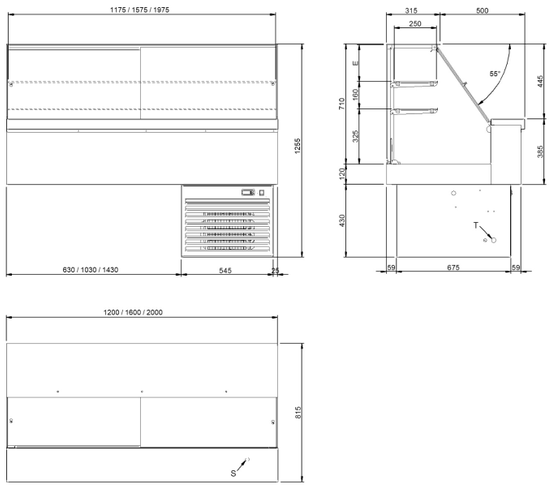
Електронно управление



Компактен агрегат



Плъзгащи врати отзад

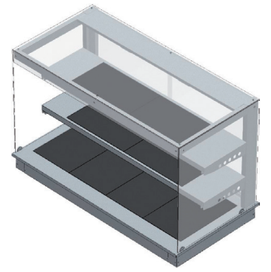


Размери (мм): 1200x820x830 / 1600x820x830 / 2000x820x830
Мощност: 0,7 kW / 0,8 kW / 0,9 kW / 230
Работна температура: +3°C / +10°C
Капацитет: 3 / 4 / 5 / GN 1/1

Охлаждаема витрина Sandwich, вентилирана на три нива за вграждане в линии за самообслужване. Отворена отпред с нощна завеса, плъзгащи плексигласови врати отзад. Може да бъде вградена в мебелна конструкция от всякакъв материал и тип с цел съобразяване с интериорното решение. Подходяща е за излагане на сандвичи и напитки.
• GN 1/1 съвместима
• Панел за управление с лесна регулация на температурата

IVCC082V / IVCC122V / IVCC162V / IVCC202V

Отопляема витрина, кубична, витрокерамичен





Витрокерамични отоплители



Подготовка за монтаж

Размери (мм): 810x740x925 / 1135x740x925 / 1460x740x925 / 1785x740x925
Мощност: 0,9 kW / 230 V / 1,35 kW / 1,8 kW / 2,25 kW / 400 V
Работна температура: +65°C / +105°C
Капацитет: 2 / 3 / 4 / 5 / GN 1/1

Модулен отопляем плот, витрокерамичен за вграждане в линии за самообслужване. Може да бъде вграден в мебелна конструкция от всякакъв материал и тип с цел съобразяване с интериорното решение. Подходящ е за излагане на топли храни като пица и тестени изделия, благодарение на голямата си плоска повърхност. Разполага с възможности за персонализиране, като добавяне на надстройка, осветление, стъкло, допълнителни нагреватели и др.
• GN 1/1 съвместим
• Панел за управление с лесна регулация на температурата

2 години гаранция

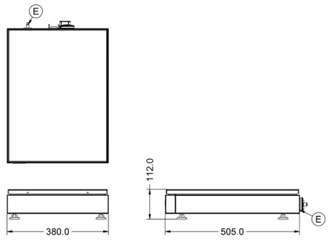
HB1/HB2/HB3/HB4
Отоплителни плочи



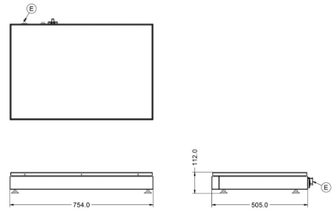
LD2 / LD3 / LD4
Отоплителни плочи с надстройки



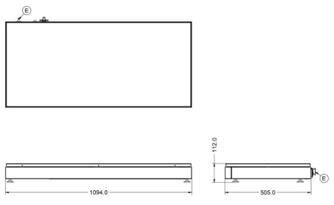
HB1



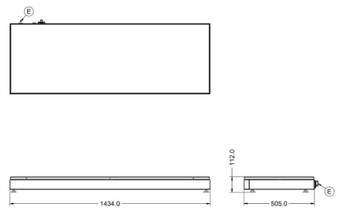
HB2



HB3



HB4



Размери (мм): 380x505x112/754x505x112/1094x505x112/1434x 505x112
Мощност: 0,5 kW / 1 kW / 1,4 kW / 1,75 kW / 230 V

Размери (мм): 790x538x560 / 1130x538x560 / 1470x538x560
Мощност: 1,5 kW / 2,4 kW / 2,75 kW / 230 V

Отоплителни плочи с алуминиев плот и корпус, изработен от неръждаема стомана. Отговарят на всички европейски стандарти за безопастност на електрическите уреди. Изключително подходящи за хотели и места, на които храната трябва да се поддържа топла през целия ден.

HB1 - GN 1/1, минимална работна температура 72°C
HB2 - GN 2x1/1,минимална работна температура 72°C
HB3 - GN 3x1/1,минимална работна температура 72°C
HB4 - GN 4x1/1,минимална работна температура 72°C

LD2 - GN 2 x 1/1 с халогенна отоплителна лампа в надстройката
LD3 - GN 3 x 1/1 с халогенна отоплителна лампа в надстройката
LD4 - GN 4 x 1/1 с халогенна отоплителна лампа в надстройката

REPA THE SPARE PARTS GROUP

ТОМЕКО

Резервни части за хладилно оборудване

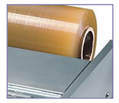


http://sp.tomeko.bg

DIPA S

Фолираща опаковъчна машина





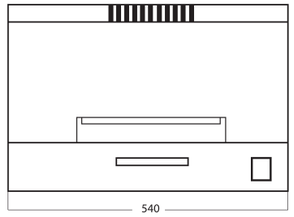
Долен агрегат

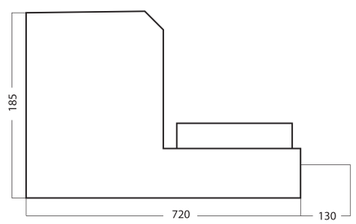


Заоблени вътрешни ръбове



По една решетка на всяка врата





Размери (мм): 485x600x140
Мощност: 0,12 kW / 230 V
Макс. ширина на ролката: 400 мм

Конструкция от неръждаема стомана, анодизирани алуминиеви ролки и основа от удароустойчива пластмаса. Пластмасовите пръчки за насочване се регулират автоматично за опъване на фолиото. Необходимата дължина се отрязва чрез нисковолтажна система с гореща жица.
• С възможност за тефлоново покритие.
• Изолирано свързване на жиците със защита до 120 °C.
• Площ на нагряване - 385x125 мм

STER UVA S / STER UVA

Стерилизатор за ножове с ултравиолетова лампа

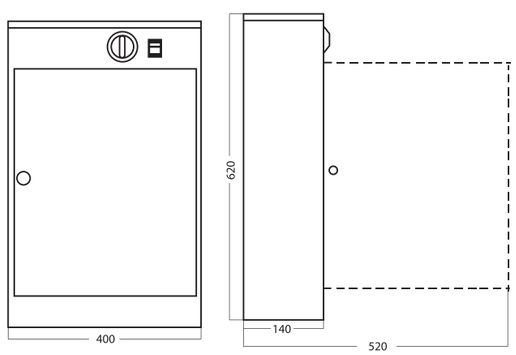




Здрави държачи за ножовете



Таймер



Размери (мм): 400x140x620 / 400x300x620
Мощност: 0,7 kW / 0,10 kW / 230 V
Капацитет: 15 бр. / 20 бр.

Стерилизатор, изработен изцяло от неръждаема стомана. Врата от плексиглас, с микропревключвател за ултравиолетовата лампа. Удобна стойка за ножове от леснопочистващ се пластмасов материал, за максимална стерилизация, без нужда от повторно позициониране на ножовете.
При модел **STER UVA S** ултравиолетовата лампа с мощност 16 kW, а при **STER UVA** - 24 kW.
• Таймер.

SLIDING Line

Вакуумиращи машини с 2 камери, свободно стоящи







Лесен достъп за поддръжка



Прозрачен капак с амортисьори



Подвижна лепяща лента

STORM е с 2 камери с размери 580x450x235 мм, по 2 лепящи ленти 445 мм за всяка камера и помпа Busch® 63 м³/ч
CYCLON е с 2 камери с размери 700x550x235 мм, по 2 лепящи ленти 545 мм за всяка камера и помпа Busch® 100 м³/ч
BAYAMO е с 2 камери с размери 750x620x250 мм, по 2 лепящи ленти 620 мм за всяка камера и помпа Busch® 160 м³/ч
TYPHOON е с 2 камери с размери 830x840x255 мм, по 2 лепящи ленти 830 мм за всяка камера и помпа Busch® 300 м³/ч
HURRICANE е с 2 камери с размери 730x1100x280 мм, по 2 лепящи ленти 1090 мм за всяка камера и помпа Busch® 300 м³/ч
BLIZZARD+ е с 1 камера с размери 530x530x235 мм, 1 (или 2) лепяща лента 520 мм и помпа Becker® 25 м³/ч (или Busch® 25/40 м³/ч)
ALYSEE+ е с 1 камера с размери 660x540x250 мм, 2 (или 3) лепящи ленти 650 мм и помпа Busch® 40 м³/ч (или Busch® 63 м³/ч)
TORNADO+ е с 1 камера с размери 760x540x250 мм, 2 (или 3) лепящи ленти 750 мм и помпа Busch® 63 м³/ч (или Busch® 100 м³/ч)
MONSOON+ е с 1 камера с размери 960x540x250 мм, 2 (или 3) лепящи ленти 950 мм и помпа Busch® 100 м³/ч (или Busch® 240 м³/ч)
LESTE+ е с 1 камера с размери 1100x620x260 мм, 2 (или 3) лепящи ленти 1090 мм и помпа Busch® 240 м³/ч

Размери (мм): 990x1060x1179 / 1020x1260x1185
1205x1485x1340 / 1295x1900x1450 / 1215x2420x1595
Мощност: 1,6 kW / 2,3 kW / 4 kW / 5,5 kW / 400 V

Двукамерни вакуумиращи опаковъчни машини, свободно стоящи с по 2 лепящи ленти във всяка камера за бързо вакуумиране на множество пликове едновременно
• Изработени са изцяло от неръждаема стомана с неръждаем извит канак
• Разполагат с електронно управление с памет за 20 програми
• Вакуум сензор за определяне на точното ниво на вакуум в камерата
• Външно вакуумиране
• Soft Vacuum програма за деликатно вакуумиране на течности и кремообразни продукти
• Функция мариноване
• Камерата е със заоблени ъгли и почистването е много по-бързо и ефективно
• 4 бр колела, две със спирачки

Опции:
• Лепене с рязане на пликовете или 10 мм широка лепяща лента или Bi-active лепяща лента
• Вакуумиране с газ за деликатни продукти
• Принтер за данни по HACCP
• По-мощна помпа

INDUSTRIAL Line

Вакуумиращи машини с 1 камера, свободно стоящи







Различни шевове
Опция



Soft air
Опция



Вакуумиране с газ
Опция

Размери (мм): 690x750x1150 / 790x780x1150
890x780x1150 / 1090x750x1150 / 1250x900x1150
Мощност: 0,9 kW / 1,6 kW / 1,8 kW / 230 V
2,2 kW / 4 kW / 400 V

Еднокамерни вакуумиращи опаковъчни машини, свободно стоящи с 1 или 2 лепящи ленти
• Изработени са изцяло от неръждаема стомана с прозрачен извит канак
• Разполагат с електронно управление с памет за 20 програми
• Вакуум сензор за определяне на точното ниво на вакуум в камерата
• Външно вакуумиране
• Soft Vacuum програма за деликатно вакуумиране на течности и кремообразни продукти
• Функция мариноване
• Възможност за вакуумиране в гастронорми
• Камерата е със заоблени ъгли и почистването е много по-бързо и ефективно
• 4 бр колела, две със спирачки

Опции:
• Втора / трета лепяща лента;
• Лепене с рязане на пликовете или лепене с двоен шев или вакуумиране с газ за деликатни продукти
• Soft air функция за вакуумиране на остри продукти, предпазваща плика от разкъсване
• Принтер за данни по HACCP
• WiFi модул за отдалечена диагностика
• По-мощна помпа

TOUCH Line





Лесен достъп за поддръжка



Прозрачен капак с амортисьори

EXPERT Line

Вакуумиращи машини с 1 камера, настолни





Подвижна лепяща лента



Soft air

PROFESSIONAL + Line





Вакуумиране на течности
Опция



Вакуумиране с газ
Опция

ZENITH 43 е с 1 камера с размери 430x430x220 мм, 1 лепяща лента 420 мм и помпа Busch® 20 м³/ч (или 25 м³/ч)
ZENITH 53 е с 1 камера с размери 530x530x235 мм, 1 лепяща лента 520 мм и помпа Busch® 25 м³/ч
EXPERT 27 е с 1 камера с размери 270x350x190 мм, 1 лепяща лента 260 мм и помпа Busch® 8 м³/ч
EXPERT 32 е с 1 камера с размери 330x330x215 мм, 1 лепяща лента 320 мм и помпа Busch® 8 м³/ч
EXPERT 36 е с 1 камера с размери 370x440x215 мм, 1 лепяща лента 365 мм и помпа Busch® 20 м³/ч
EXPERT 42 е с 1 камера с размери 430x430x220 мм, 1 (или 2) лепяща лента 420 мм и помпа Busch®20 м³/ч (или 25 м³/ч)
EXPERT 52 е с 1 камера с размери 530x530x235 мм, 1 (или 2) лепяща лента 520 мм и помпа Busch® 25 м³/ч
AUSTER+ е с 1 камера с размери 270x350x190 мм, 1 лепяща лента 260 мм и помпа Becker® 4 м³/ч (или Busch® 8 м³/ч)
EOS+ е с 1 камера с размери 330x330x215 мм, 1 лепяща лента 320 мм и помпа Becker® 8 м³/ч (или Busch® 8 м³/ч)
LEVANT+ е с 1 камера с размери 370x440x215 мм, 1 лепяща лента 365 мм и помпа Becker® 16 м³/ч (или Busch® 20 м³/ч)
MISTRAL+ е с 1 камера с размери 430x430x220 мм, 1 (или 2) лепяща лента 420 мм и помпа Becker® 21 м³/ч (или Busch® 20/25 м³/ч)
GHIBLI+ е с 1 камера с размери 530x530x235 мм, 1 (или 2) лепяща лента 520 мм и помпа Becker® 25 м³/ч (или Busch® 25 м³/ч)

SCAN ME

Размери (мм): 520x660x520 / 620x770x520
Мощност: 1 kW / 230 V

Еднокамерни вакуумиращи опаковъчни машини, настолни с 1 лепяща лента
• Изработени са изцяло от неръждаема стомана с прозрачен извит капак
• Разполагат с електронно управление със 7" дисплей
• Включени програми за вакуумиране на месо, риба, сосове, супи, сирена, плодове, зеленчуци, гъби, тесто, брашно
• Вакуум сензор за определяне на точното ниво на вакуум в камерата
• Външно вакуумиране
• Soft Vacuum програма за деликатно вакуумиране на течности и кремообразни продукти
• Soft air функция за вакуумиране на остри продукти, предпазваща плика от разкъсване
• Функции мариноване и инфузия
• Програма за самодиагностика
• Възможност за вакуумиране в гастронорми
• Камерата е със заоблени ъгли и почистването е много по-бързо и ефективно
• Вграден WiFi модул

Опция: По-мощна помпа

Размери (мм): 380x475x390 / 445x445x460
510x560x520 / 560x560x520 /
660x670x520
Мощност: 0,7 kW / 0,9 kW / 1 kW / 230 V

Еднокамерни вакуумиращи опаковъчни машини, настолни с 1 или 2 лепящи ленти
• Изработени са изцяло от неръждаема стомана с прозрачен извит капак
• Разполагат с електронно управление с памет за 49 програми
• Вакуум сензор за определяне на точното ниво на вакуум в камерата
• Външно вакуумиране
• Soft Vacuum програма за деликатно вакуумиране на течности и кремообразни продукти
• Функция мариноване
• Програма за самодиагностика
• Възможност за вакуумиране в гастронорми
• Камерата е със заоблени ъгли и почистването е много по-бързо и ефективно

Опции:
• Втора лепяща лента;
• Лепене с рязане на пликовете, или лепене с двоен шев, или вакуумиране с газ за деликатни продукти
• Вакуумиране на течности

Размери (мм): 380x475x390 / 445x455x460
510x560x520 / 560x560x520 /
660x670x520
Мощност: 0,7 kW / 0,9 kW / 1 kW / 230 V

Еднокамерни вакуумиращи опаковъчни машини, настолни с 1 лепяща лента
• Изработени са изцяло от неръждаема стомана с прозрачен извит капак
• Разполагат с електронно управление със 7" дисплей
• Вакуум сензор за определяне на точното ниво на вакуум в камерата
• Външно вакуумиране
• Soft Vacuum програма за деликатно вакуумиране на течности и кремообразни продукти
• Soft air функция за вакуумиране на остри продукти, предпазваща плика от разкъсване
• Функция мариноване
• Програма за самодиагностика
• Възможност за вакуумиране в гастронорми
• Камерата е със заоблени ъгли и почистването е много по-бързо и ефективно

Опции:
• Лепене с рязане на пликовете или вакуумиране с газ за деликатни продукти
• Вакуумиране на течности
• По-мощна помпа

FUSION Line

Вакуумиращи машини с 1 камера, настолни







Лесен достъп за поддръжка



Прозрачен капак с амортисьори



Подвижна лепяща лента



Компект за смяна на масло

INOX FRESH/TOP Lines

Вакуумиращи машини
за външно вакуумиране







Аксесоар за външно вакуумиране



Вакуумиране на течности
Опция

FUSION 27 е с 1 камера с размери 270x350x190 мм, 1 лепяща лента 260 мм и помпа BV 4 м³/ч (или Becker® 4 м³/ч)
FUSION 32 е с 1 камера с размери 330x330x215 мм, 1 лепяща лента 320 мм и помпа BV 8 м³/ч (или Becker® 8 м³/ч)
FUSION 36 е с 1 камера с размери 370x440x215 мм, 1 лепяща лента 365 мм и помпа BV 10 м³/ч (или Becker® 10/16 м³/ч)
FUSION 42 е с 1 камера с размери 430x430x220 мм, 1 (или 2) лепяща лента 420 мм и помпа BV 20м³/ч (или Becker® 16/21 м³/ч)
FUSION 52 е с 1 камера с размери 530x530x235 мм, 1 (или 2) лепяща лента 520 мм и помпа BV 20 м³/ч (или Becker® 21/25 м³/ч)
DELI 46 е с 1 камера с размери 470x560x235 мм, 1 лепяща лента 460 мм и помпа BV 20 м³/ч (или Becker® 21/25 м³/ч)
FRESH 33 е с 1 лепяща лента 330 мм и помпа 10 л/мин
FRESH 43 е с 1 лепяща лента 430 мм и помпа 20 л/мин
MINI е с 1 лепяща лента 330 мм и помпа 10 л/мин
MIDI е с 1 (или 2) лепяща лента 430 мм и помпа 20 л/мин

Размери (мм): 380x475x390 / 445x445x460
510x560x520 / 560x560x520 /
660x670x520
Мощност: 0,47 kW / 0,68 kW / 0,55 kW /
0,9 kW / 1,1 kW /230 V

Еднокамерни вакуумиращи опаковъчни машини, настолни с 1 лепяща лента
• Изработени са изцяло от неръждаема стомана с прозрачен извит капак
• Разполагат с електронно управление с памет за 10 програми
• Външно вакуумиране
• Функция мариноване
• Възможност за вакуумиране в гастронорми
• Камерата е със заоблени ъгли и почистването е много по-бързо и ефективно

Опции:
• Вакуумиране на течности
• По-мощна помпа

SCAN ME

Размери (мм): 570x6705x520
Мощност: 1,2 kW / 230 V

Еднокамерни вакуумиращи опаковъчни машини, настолни с 1 лепяща лента
• Изработени са изцяло от неръждаема стомана с прозрачен извит капак
• Разполагат с електронно управление с памет за 10 програми
• Външно вакуумиране
• Функция мариноване
• Възможност за вакуумиране в гастронорми
• Камерата е със заоблени ъгли и почистването е много по-бързо и ефективно

Опции:
• Вакуумиране на течности
• По-мощна помпа

Размери (мм): 385x300x170 / 470x305x180
420x290x165 / 515x290x180
Мощност: 0,38 kW / 0,45 kW /
0,55 kW / 230 V

Вакуумиращи опаковъчни машини за външно вакуумиране, настолни с 1 лепяща лента
• Изработени са изцяло от неръждаема стомана
• Разполагат с електронно управление с автоматичен или ръчен режим на работа
• Външно вакуумиране
• Възможност за вакуумиране в гастронорми
• Подходяща за работа с гофрирани вакуум пликове

Опция:
• Втора лепяща лента за **MIDI**

SCAN ME

S1/1 / S1/1 R





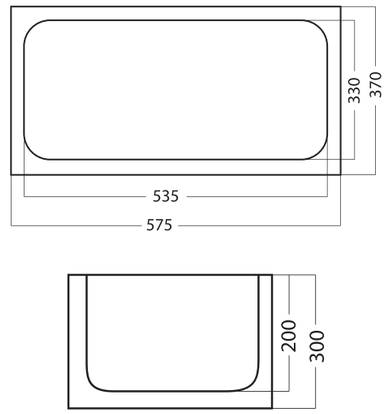
Кран за източване на водата на модел **S1/1R**



С включен капак



Електронно управление



Размери (мм): 360x565x300 / 370x575x300
Мощност: 1,7 kW / 230 V
Капацитет: 22 л
Работна температура: от 24 °C до 99 °C

Статичен нискотемпературен уред за бавно готвене с водно статично загрявяне. Лесен за работа, благодарение на системата за електронен контрол на температурата. Тяло и съд GN 1/1 от неръждаема стомана. Със здраво противоудърно покритие на нагревателите, които са разположени близо до дъното на съда.
Модел **S1/1 R** разполага с кран за източване на водата.
• Електронно управление с дисплей, показващ температурата.
• 5 програми.
• Практични дръжки за лесно пренасяне.
• Оборудван с капак.
• GN 1/1 съвместим.

Y09

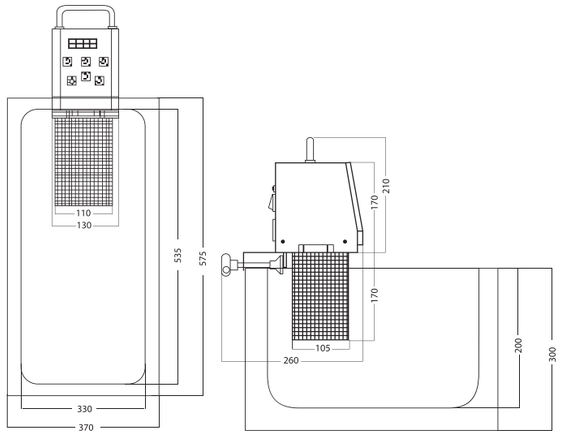




Динамично подвижно нагряване



Удобни и практични дръжки



Размери (мм): 130x260x340
Мощност: 2 kW / 230 V
Капацитет: 27 л
Работна температура: от 24 °C до 99 °C

Динамичен софткукър с много прецизно загряване и контрол на температурата, специално за готвене чрез техниката sous vide. Самият уред се поставя върху съда с помощта на скоба. Разполага с устройство за защита, което изключва уреда, в случай на случайно включване извън течността, а температурен сензор предпазва от прегряване и претоварване. Помпата за циркулация спомага за перфектният контрол на температурата.
• Неръждаема стомана с рейтинг на защита IP X3.
• Дисплей, показващ работната температура.
• Защита против прегряване и претоварване.
• Удобни дръжки за лесно пренасяне.
Съдът за софткукъра :
• Изработен от неръждаема стомана AISI 304.
• GN 1/1, с височина 200 мм и капацитет 27 л.
• С капак и практични дръжки.



Електронно управление



Кран за източване

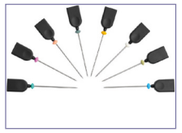


Корпус от неръждаема стомана

SONICOOK

Sous-vide с ултразвук





Безжична сонда
Опция



Приемник Gateway
Опция



Приложение за контрол на сонди

Ултразвуковата обработка - бъдещето в професионалните кухни и миксологията
Sonicook ви позволява да обработвате храни с ултразвук по практичен и ефективен начин и да ги гответе на ниски температури в един уред на водна баня, в отделни фази или едновременно. Предимствата на обработката са многобройни и очевидни, те се отнасят за всички храни, от месо, през зеленчуци до ликьори. Новата граница в експериментирането ви позволява да постигнете уникални текстури и вкусове
Sonicook ускорява процесите на узряване на плодове и зеленчуци, зреене на меса, окрехкотяване и мариноване, като също така позволява ефективна дезинфекция, която увеличава последващото време за съхранение.



Окрехкотяване



Мариноване



Узряване



Дезинфекция



Миксология

SCAN ME

Размери (мм): 360x560x380
Мощност: 2,1 kW / 230 V
Капацитет: 22 л
Работна температура: до 95°C

Sonicook режим студен Ултразвук – окрехкотява в две нива на мощност 60% и 100%
Sonicook режим Sous-Vide - готвене на вакуумирани храни при температури до 95°C
Sonicook комбиниран режим Ултразвук и Sous-Vide – едновременно готвене и окрехкотяване за постигане на изключителни резултати за кратко време на по-ниска температура
Благодарение на тези 3 режима, **Sonicook** е подходящ за узряване на плодове и зеленчуци, зреене на месо, окрехкотяване, дезинфекция, извличане и добавяне на аромати, готвене на ниска температура

• електронно управление
• прецизен контрол на температурата
• точност от 0,3°C при температури над 55°C
• звукова аларма при достигане на зададената температура
• отложен старт до 24 часа
• изработен от неръждаема стомана

Опции:
• безжична сонда за измерване на вътрешната температура
• приемник за безжични сонди Gateway

Combi





Неръждаема кана



Подвижен капак с отвор за контрол на процеса



SD карта с памет 1 GB



LCD дисплей



Удобно разположени копчета за включване / изключване



Размери (мм): 610x470x340
Мощност: 4,35 kW / 230 V

Термокутер от ново поколение, който дава възможност за едновременно изстудяване и готвене в един и същи уред. Двете му независими кани разполагат с прецизен контрол на температурата с възможност за промяна с по 1 °C, независимо ниска или висока. Мощният мотор развива до 12500 об./мин. при топлата страна и до 8000 об./мин. при студената. Уредът има множество функции - кълцане, рязане, месене, смилане и др. и благодарение на високите си температури в него може да си готви и дори да се карамелизира захар, темперира шоколад и дори да се пастьоризира, а ниските температури, които достига дават възможност за замразяване, направа на сладолед и др.
• Две сменяеми кани от неръждаема стомана, с вместимост 2 л.
• LCD дисплей.
• Терморегулатор -24°C до 190°C.
• С възможност за програмиране.
• SD карта.

Gastro XL





Размери (мм): 320x420x386
Мощност: 1,8 kW / 230 V

Термокутер с голяма производителност. Създаден специално за подготовка и приготвяне на големи количества продукти и храни. Моторът му е изключително мощен и достига до 16000 об./мин., а терморегулаторът гарантира прецизен контрол на температурата с по 1 °C. Благодарение на възможността за програмиране, механичната работа се свежда до минимум и дава възможност за готвене с еднакво високо качество с минимални усилия. Уредът има множество функции - кълцане, рязане, месене, смилане и др. и благодарение на високите си температури в него може да се готви и дори да се карамелизира захар.
• Кана от неръждаема стомана, с вместимост - 3 л.
• LCD дисплей.
• Терморегулатор 24°C до 190°C.
• С възможност за програмиране.
• SD карта.
• 250 готови рецепти.

Gastro / Gastro Twin





Размери (мм): 258x312x296/ 490x370x296
Мощност: 1,5 / 3,3 kW / 230 V

Автоматизиран термокутер, с възможност за програмиране, което го прави изключително лесен за употреба. Със своите 250 готови програми гарантира еднакво високо качество всеки път. Мощният му мотор достига до 12500 об./мин, а терморегулаторът дава възможност за прецизен контрол на температурата с по 1 °C промяна. Уредът има множество функции - кълцане, рязане, месене, смилане и др. и благодарение на високите си температури в него може да си готви и дори да се карамелизира захар. Подходящ е дори за бавно готвене (sous-vide). А капацитетът на двойния термокутер (**Gastro Twin**) позволява приготвяне и подготовка на големи количества продукти.
• Една или две кани от неръждаема стомана, с вместимост на всяка - 2 л.
• LCD дисплей.
• Терморегулатор 25°C до 190°C.
• С възможност за програмиране.
• SD карта.

Creative

Комбиниран кутер





Подвижен капак с отвор за контрол на процеса



LCD дисплей



Размери (мм): 500x670x410
Мощност: 1,5 kW / 230 V

Термокутер, с възможност за приготвяне на студени или топли ястия. Мощният му мотор достига до 12500 об./мин. Разполага с терморегулатор за прецизен контрол на температурата, който дава възможност за промяна с по 1 °C. Значително намалява времето за подготовка и гарантира повтаряемост на рецептите, което пести време и води до еднаквост в качеството. Уредът има множество функции - кълцане, рязане, месене, смилане и др. и благодарение на високите си температури в него може да се готви и дори да се карамелизира захар, темперира шоколад и дори да се пастьоризира, а ниските температури които достига дават възможност за замразяване, направа на сладолед и др.
• Кана от неръждаема стомана, с вместимост 2 л.
• LCD дисплей.
• Терморегулатор -25°C до 190°C
• С възможност за програмиране.
• SD карта.

GIAZ

Уред за разбиване на замразени продукти





Режещи и разбиващи ножове



Купа 1,8 л (опция 1,3 л)



Размери (мм): 320x520x650
Мощност: 1,8 kW / 230 V

Уред за разбиване на замразени продукти с електронно управление.
Капацитет 1,8 л (опция 1,3 л).
Налягане 1,8 bar, възможност за разбиване без налягане.
Избор от 12 скорости на разбиване
Работна температура: -18°-22°C.

HM-Smoker

Опушвател за студено опушване чрез течност към термокутери HotmixPro





Лесно свързване, посредством маркуч



Филтър за поставяне на дървени трици



Лесно управление



Устойчиво захващане на двете части



Течност за изстудяване на пушека

Размери (мм): 276x266x163
Мощност: 1,2 kW/ 230V

Опушвател, изцяло изработен от неръждаема стомана AISI 304, свързва се с всеки един от термокутерите дава възможност за подобряване вкуса на продуктите и ястията. Димът преминава през течност и по този начин се охлажда. В контейнера може да се постави и лед, който допълнително обогатява дима. Студеният дим не отива нагоре и по този начин остава в контакт с продукта, освен това ниската му температура предотвратява развитието на бактерии и не влияе на самото готвене.
• Изцяло от неръждаема стомана.
• Лесно свързване, посредством маркуч.
• Подвижен съд за охлаждащата течност.

CL60 workstation

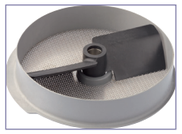

Автоматична глава


Глава с преса, с отвор - Ø 58 мм


С възможност за помощна количка

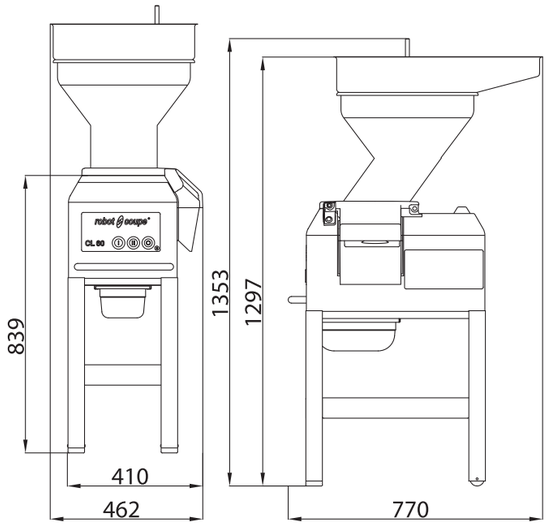


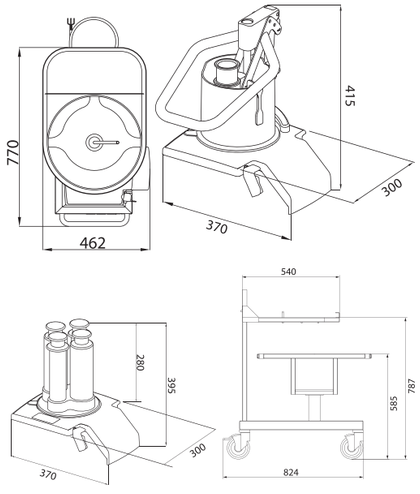

Устойчива и здрава конструкция за интензивна употреба


С диск за пюриране


С възможност за глава с четири отвора

Зеленчукорезачна машина с голям капацитет, подходяща за подготовка на 300 - 3000 порции за ден или 600 кг/час. В комплект с две глави и стойка. Автоматичната глава съчетава високо качество на рязане с висока производителност. Тя е идеална за настъргване и рязане на кубчета. Втората глава е подходяща за рязане на дълги продукти и обработка на крехки плодове и зеленчуци. Изработена е специално да намали максимално механичното усилие. Стойката едновременно улеснява употребата на машината и осигурява достатъчно място за поставяне на съд с големина GN1/1. Две от крачетата на уреда са оборудвани с колелца.





Размери (мм): 462x770x1353
Мощност: 1,5 kW / 380 V

- Мощен мотор с протектор от поликарбонат за по-голяма устойчивост и дълготрайност.
- Две скорости на рязане - 375 и 750 об./мин.
- С възможност за ергономична помощна количка.
- Две глави.
- Стойка
- Подвижни части за лесно почистване и поддръжка.

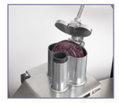
CL50 Ultra Pizza




Максимално изчистена горна част, за по-лесно почистване

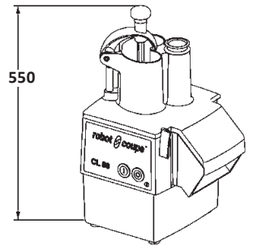

Лесно управление

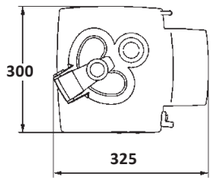

Богат избор от дискове за рязане


Голям отвор - 139 см2


Малък цилиндричен отвор - Ø 58 мм


С дискове, подходящи за рязане и стъргане на сирена





Размери (мм): 390x340x610
Мощност: 0,55 kW / 230 V
Капацитет: 3,7 л

Зеленчукорезачна машина специално създадена за подготовка на продуктите за пица. Основата на уреда е от неръждаема стомана, гарантираща издръжливост при работа с по-големи количества продукти. Моторът е защитен от поликарбонатна обвивка, която гарантира дълготрайност и устойчивост на уреда. Машината разполага с два отвора за по-добро качество на рязане, голям - за едри зеленчуци (зеле, целина, маруля и т.н.) и малък - за по-продълговати и крехки зеленчуци. Има и автоматично рестартиране чрез лост, което го прави по-лесен за употреба и оптимизира производителността.
- Една скорост.
- Подходящ за рязане и стъргане на сирена.

CL52




Лесно управление

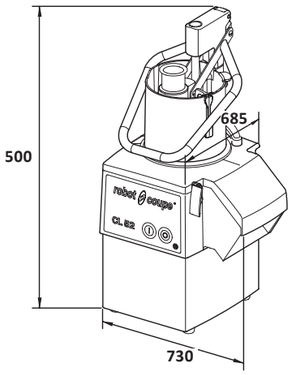

Висока производителност


Малък цилиндричен отвор - Ø 58 мм


Приставка с изхвърляне


Голям отвор за едрите продукти


С нова ергономична дръжка по-удобна за употреба



Размери (мм): 360x340x690
Мощност: 0,75 kW / 230 V

Зеленчукорезачна машина с ергономичен и компактен дизайн, създаден за улеснение на потребителя. Уредът разполага с 50 различни диска за рязане - различни форми и големини (реже кубчета от 5x5x5 мм до 25x25x25 мм) с максимално качество и прецизност. Разполага с два отвора за по-добро качество на рязане, голям - за едри зеленчуци (зеле, целина, маруля и т.н.) и малък - за по-продълговати и крехки зеленчуци. Освен нарязване, настъргване, рязане на жулиени, машината дава възможност и за рязане на пържени картофи, с възможност за лесно почистване на подвижните части.
- Индукционен мотор, специално за интензивна употреба.
- Една скорост - 375 об./мин.
- Удобна ергономична дръжка.

R301 / R301 Ultra

Кутер и зеленчукорезачка в една машина




Подвижна глава, лесна за почистване


Голям отвор - 139 см²


Малък цилиндричен отвор - Ø 58 мм


Стабилни и устойчиви крачета


Лесно управление

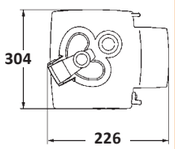


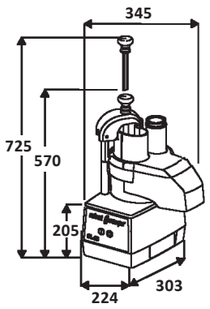
PULSE функция


Богат избор от ножове


Богат избор от 23 диска


Възможност за приставка за пюриране





Размери (мм): 325x300x550
Мощност: 0,65 kW / 230 V
Капацитет: 3,7 л

Машина, която лесно мели, кълца, меси благодарение на пълния комплект от дискове за рязане и рендета. Разполага с нов удобен за поставяне капак, свързан с магнитната система за предотвратяване на аварии, активираща моторна спирачка за спиране въртенето на ножовете в момента, в който се отвори капакът. Уредът е с опция "PULSE", за максимално прецизен контрол над процеса на работа. Машината се разглобява лесно за по-бързо и лесно почистване. Разполага с два отвора за по-добро качество на рязане, голям - за едри зеленчуци (зеле, целина, маруля и т.н.) и малък - за по-продължавати и крехки зеленчуци.
• Една скорост - 1500 об./мин
• Стандартно гладко острие с подвижен предпазител.
• С включена купа с ергономична дръжка и зеленчукорезачна приставка с изхвърляне.
• Автоматичен рестарт при претоварване на машината.

CL20



Размери (мм): 325x310x570
Мощност: 0,4 kW / 230 V

Зеленчукорезачна машина, с многообразие от дискове, осигуряващи голям избор от възможности - настъргване, нарязване на кубчета, на панделки, на пръчици и т.н. Моторът е защитен с поликарбонатно покритие, което осигурява устойчивост и дълготрайност. С магнитно защитно устройство и моторна спирачка, която прекратява работата на мотора, в момента, в който се отвори капакът. Разполага с два отвора за по-добро качество на рязане, голям - за едри зеленчуци (зеле, целина, маруля и т.н.) и малък - за по-продължавати и крехки зеленчуци. Главата и капакът, изработени от композитен материал са подвижни, с цел осигуряне лесен достъп за поддръжка и улесняват почистването.
• Компактен уред.
• Една скорост - 1500 об./мин
• Лесно почистване и поддръжка.

CL50



Размери (мм): 390x340x595
Мощност: 0,55 kW / 230 V

Здрава, ефективна и лесна за употреба зеленчукорезачна машина, която предлага голям избор от опции за работа - стъргане, рязане в различни форми и др. Моторът е защитен чрез поликарбонатна обвивка, осигуряваща устойчивост и дълготрайност. Разполага с два отвора за по-добро качество на рязане, голям - за едри зеленчуци (зеле, целина, маруля и т.н.) и малък - за по-продължавати и крехки зеленчуци. Главата и капакът са изцяло метални, а формата им е максимално изчистена за по-лесно почистване. Уредът разполага с автоматично рестартиране чрез лост.
• Една или две скорости - 375 и 750 об./мин.
• Обработва до 5 кг/мин.
• Лесно почистване и поддръжка.
• Механичен рестарт при претоварване на машината.

R2

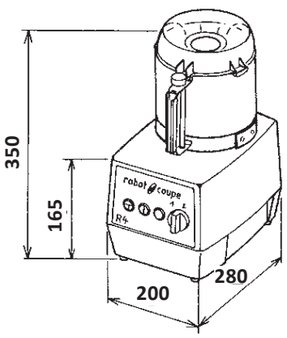



Лесно управление


Стабилни и устойчиви крачета


Капак от поликарбонат с отвор


С гладък или назъбен нож



Размери (мм): 200x280x350
Мощност: 0,55 kW / 230 V
Капацитет: 2,9 л

Кутер със сменяеми ножове, който бързо реже, мели, меси и разбърква. Оборудван с опцията PULSE за възможно най-прецизен контрол над работния процес. Уредът е с индукционен мотор, предназначен за интензивна употреба и подготовка на големи количества храна. С една работна операция може да обработи около 1 кг продукти и да произведе от 10 до 20 порции. Капакът от поликарбонат е с отвор, предназначен за добавяне на други продукти и течности по време на готвенето.
• Изработен изцяло от неръждаема стомана.
• С включен гладък нож от неръждаема стомана.
• Ергономична дръжка на каната.
• Една скорост - 1500 об./мин.
• С възможност за поръчка на едро и фино назъбени ножове.

R4 1500

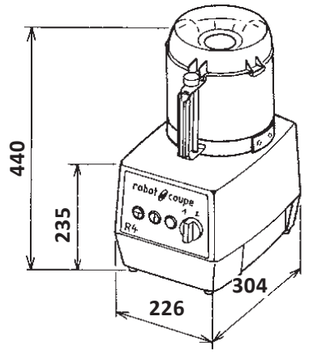



Кана от неръждаема стомана



PULSE функция


Възможност за различни ножове



Размери (мм): 226x304x440
Мощност: 0,7 kW / 230 V
Капацитет: 4,5 л

Кутер със сменяеми ножове, който бързо реже, мели, меси и разбърква. Оборудван с опцията PULSE за възможно най-прецизен контрол над работния процес. Уредът е с индукционен мотор, предназначен за интензивна работа и подготовка на големи количества храна. С една работна операция може да обработи около 2,5 кг продукти и да произведе от 10 до 50 порции. Капакът от поликарбонат е с отвор, предназначен за добавяне на други продукти и течности по време на готвенето.
• Изработен изцяло от неръждаема стомана.
• С включен гладък нож от неръждаема стомана.
• Ергономична дръжка на каната.
• Една скорост - 1500 об./мин
• С възможност за поръчка на различни ножове.

PSP700ET3 / PSP700EM





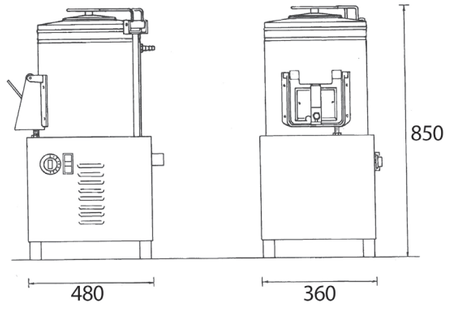
Отвор с капак за готовата продукция



Капак със сензори, прекратяващи работата на уреда, когато е отворен



Управление на 24 V с копчета с рейтинг на защита IP55



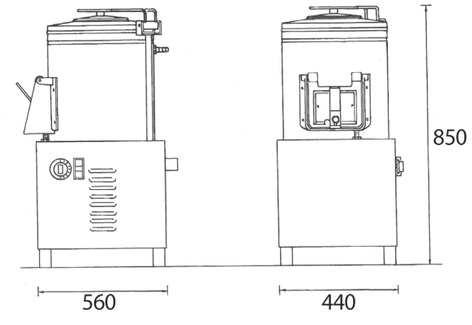
Размери (мм): 360x480x800
Мощност: 0,55 kW / 400 V / 0,37 kW / 230 V
Капацитет: 10 кг
Производителност: 250 кг/ч.

Вертикална картофобелачка с вместимост 10 кг, изработена от неръждаема стомана AISI 304 и алуминиева сплав, специално за допир с храна. Вътрешността на уреда е облицована с фина абразивна шкурка, лесна за смяна. Оборудван е и с електромагнитни сензори, разположени на капака за зареждане и на капака за готова продукция, които спират работата на машината. Картофобелачката е изработена чрез най-модерните технологични иновации и отговаря на всички стандарти за безопасност по CE.

- Анодизиран чугунен ротор, задвижван чрез колан.
- Управление на 24 V, с пластмасови копчета с рейтинг на защита IP55.
- Чугунена основа със запечатани лагери.
- Предвиден отвор за поставяне на филтър при необходимост.

PSP700ET315 / PSP700EM15





Размери (мм): 440x560x850
Мощност: 1,1 kW / 230/400 V
Капацитет: 15 кг
Производителност: 500 кг/ч.

Вертикална картофобелачка с вместимост 15 кг, изработена от неръждаема стомана AISI 304 и алуминиева сплав, специално за допир с храна. Вътрешността на уреда е облицована с фина абразивна шкурка, лесна за смяна. Оборудван е и с електромагнитни сензори, разположени на капака за зареждане и на капака за готова продукция, които спират работата на машината. Картофобелачката е изработена чрез най-модерните технологични иновации и отговаря на всички стандарти за безопасност по CE.

- Анодизиран чугунен ротор, задвижван чрез колан.
- Управление на 24 V, с пластмасови копчета с рейтинг на защита IP55.
- Чугунена основа със запечатани лагери.
- Предвиден отвор за поставяне на филтър при необходимост.

PPR6 / PPR6 C / PPR10 / PPR10 C / PPR20 PPR20 C





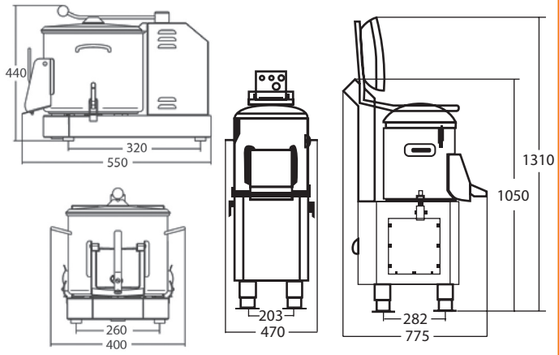
Управление с таймер



Възможност за рамка със сито



Възможност за кошница за сушене на зеленчуците



Размери (мм): 400x550x440 / 470x775x1050 / 560x880x1190
Мощност: 0,37 kW / 0,73 kW / 1,1 kW / 230 V
Капацитет: 6 кг / 10 кг / 20 кг
Производителност: 150 кг/ч. / 170 кг/ч. / 340 кг/ч.

Иновативна картофобелачка, отговаряща на всички HACCP изисквания. Картофобелачка с вместимост 10 кг и уред за почистване на вътрешността с патентована система за разглабяне на съда и системата за белене без необходимост от инструменти.
Моделът EC е с микропревключватели на капака и на отвора.

- Всички подвижни елементи могат да се мият в миялна машина.
- Управление на 24 V с таймер.
- Лесен достъп до всички механични и електрически компоненти, без необходимост от местене или обръщане на уреда.

PPR6 E / PPR6 EC / PPR10 E / PPR10 EC / PPR20 E PPR20 EC

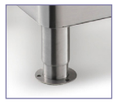




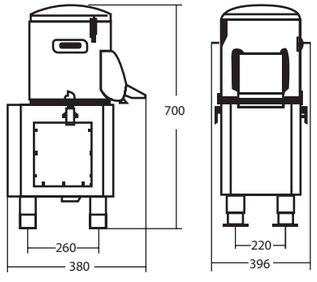
Управление с таймер



Удобни дръжки, спомагащи при разглабяне



Крачета с възможност за застопоряване за пода



Размери (мм): 396x380x700 / 470x544x910 / 560x650x1190
Мощност: 0,37 kW / 0,73 kW / 1,1 kW / 230 V
Капацитет: 6 кг / 10 кг / 20 кг
Производителност: 150 кг/ч. / 170 кг/ч. / 340 кг/ч.

Картофобелачка, изработена от неръждаема стомана AISI 304. Задвижвана със самозатягащ се V-образен колан. Високоефективният вентилиран мотор на машината е пригоден за продължителна работа. Патентованият сменяем съд е подходящ за миене в миялна машина и разполага с автоматична система за изваждане на готовата продукция.
Моделът EC е с микропревключватели на капака и на отвора.

- Дискове за белене от неръждаема стомана с абразивна повърхност.
- Лесна за смяна абразивна повърхност.
- Капак на отвора, изработен от неръждаема стомана със запечатано заключване.
- Регулируеми S/S крачета, които могат да бъдат фиксирани към пода.
- Лесен достъп до всички компоненти.

DYNAMIX DMX 160 / 190



DYNAMIX NOMAD 160 / 190



DYNAMIX COMBY 160



1 / 8 L

Аксесоари:



Приставка за пюриране



Приставка за разбиване



Приставка за емулсии



Приставка за шейк



Мерителна кана



Стойка за пасатор



Приставка кутер 0,8 л



Допълнителни ножове и дискове

DYNAMIX DMX 160 / DYNAMIX DMX 190

Дължина на приставката:
160 / 190 мм
Капацитет: 4/8 л
Мощност: 0,22 / 0,25 kW / 230 V

DYNAMIX NOMAD 160 / DYNAMIX NOMAD190

Дължина на приставката:
160 / 190 мм
Капацитет: 4/8 л
Батерия: 2000 mAh / 12 V DC

DYNAMIX COMBY 160

Дължина на приставките:
за пасиране 160 мм
за разбиване 185 мм
Капацитет: 4/8 л
Мощност: 0,22 kW / 230 V

Пасаторите от серията **DYNAMIX** предлагат голям избор от възможности, благодарение на моделите със сменяеми приставки, както и на тези с батерия, които правят използването им възможно навсякъде, дори на места без връзка с електричество. Подходящи са за супи и сосове, като капацитетът им е до 4 или 8 литра в зависимост от модела. Предлагат се допълнително различни аксесоари като кутер, приставка за разбиване, пюриране, емулсии или шейк. Стандартният им нож е титаниев с две или четири остриета според модела. Към всеки пасатор има включена стойка за стена. Регулируема скорост на въртене 10 000 - 13 000 оборота.

Пасаторите **NOMAD 160** и **NOMAD 190** са в комплект с батерия 2 000 mAh (12 V) и зарядно за нея. Батерията позволява на уреда до 25 минути автономна работа.

JUNIOR MX 225



JUNIOR WHISK



JUNIOR DMX 225



JUNIOR COMBI 225



5 / 25 L

Аксесоари:



Приставка за пасиране 300 мм



Приставка за емулсии



Приставка за пюриране



Приставка за разбиване



Приставка кутер 0,8 л



Нож с 4 острието

JUNIOR MX 225

Дължина на приставката:
225 мм
Капацитет : 5/25 л
Мощност : 0,27 kW/230 V

JUNIOR MX 225

Дължина на приставката:
185 мм
Капацитет: 5/25 л
Мощност: 0,27 kW/230 V

JUNIOR DMX 225

Дължина на приставките:
225 мм
Капацитет: 5/25 л
Мощност: 0,27 kW/230 V

JUNIOR COMBI 225

Дължина на приставките:
за пасиране 225 мм
за разбиване 185 мм
Капацитет: 5/25 л
Мощност: 0,27 kW/230 V

Пасаторите от серията **JUNIOR** предлагат голям избор от възможности, благодарение на моделите със сменяеми приставки и допълнителни аксесоари.
Подходящи са за супи, пюрета, сосове, бази за сладолед, като капацитетът им е до 5 или 25 литра в зависимост от модела. Всички модели имат защита от случайно включване. Предлагат се допълнително различни аксесоари като кутер, приставка за разбиване, пюриране или емулсии. Приставките са изработени от неръждаема стомана, а ножът е титаниев с две остриета. Към всеки пасатор има включена стойка за стена. Регулируема скорост на въртене 3 000 - 12 000 оборота.

SENIOR MX 300



Аксесоари:



Приставка за пасиране 400 мм



Приставка за разбиване



Приставка за пюриране



Приставка кутер 5 л SENIOR / MASTER

SENIOR MX 300

Дължина на приставката:
300 мм
Капацитет: 5/40 л
Мощност: 0,35 kW/230 V

SENIOR DMX 300



SENIOR DMX 300

Дължина на приставката:
300 мм
Капацитет: 5/40 л
Мощност: 0,35 kW/230 V

SENIOR COMBI 300



20 / 40 L

SENIOR COMBI 300

Дължина на приставките:
за пасиране 300 мм,
за разбиване 205 мм
Капацитет: 5/40 л
Мощност: 5/40 л

Пасаторите от серията **SENIOR** предлагат голям избор от възможности, благодарение на моделите със сменяеми приставки и допълнителни аксесоари.
Подходящи са за супи, пюрета, сосове, бази за сладолед, като капацитетът им е до 5 или 40 литра в зависимост от модела. Всички модели имат защита от случайно включване. Предлагат се допълнително различни аксесоари като кутер, приставка за разбиване или пюриране. Приставките са изработени от неръждаема стомана, а ножът е титаниев с три остриета. Към всеки пасатор има включена стойка за стена. Регулируема скорост на въртене 2 800 - 9 500 оборота.

MASTER MX 91 / MX 410



MASTER COMBI 410



20 / 100 L

SMX 600 TURBO SMX 800 TURBO



SMX BLENDER TURBO



75 / 300 L

Аксесоари:



Приставка за пасиране 500 мм



Приставка за пюриране



Приставка за емулсии



Приставка за разбиване



Стенна стойка за пасатор



Стойка за пасатор

MASTER MX 91 / MASTER MX 410

Дължина на приставката:
300 мм
Капацитет: 20/100 л
Мощност: 0,6 kW/230 V

MASTER COMBI 410

Дължина на приставката:
за пасиране 300 мм,
за разбиване 245 мм
Капацитет: 20/100 л
Мощност: 0,6 kW/230 V

Пасаторите от серията **MASTER** предлагат голям избор от възможности, благодарение на моделите със сменяеми приставки. Подходящи са за супи, пюрета, сосове, бази за сладолед, като капацитетът им е до 20 или 100 литра в зависимост от модела. Всички модели имат защита от случайно включване. Предлагат се допълнително различни аксесоари като кутер, приставка за разбиване, пюриране или емулсии. Приставките са изработени от неръждаема стомана, а ножът е титаниев с три остриета.
Регулируема скорост на въртене 3 000 - 10 500 оборота.

SMX 600 TURBO SMX 800 TURBO

Дължина на приставката:
600 /800 мм
Капацитет: 100/300 л
Мощност: 0,85/1 kW/230 V

SMX BLENDER TURBO

Дължина на приставката:
580 мм
Капацитет: 100/300 л
Мощност: 1 kW/230 V

Пасаторите от серията **SMX** предлагат голям избор от възможности, благодарение на моделите със сменяеми приставки. Подходящи са за супи, пюрета, сосове, бази за сладолед, като капацитетът им е до 100 или 300 литра в зависимост от модела. Всички модели имат защита от случайно включване. Предлагат се допълнително различни аксесоари като приставка за разбиване, пюриране или емулсии. Приставките са изработени от неръждаема стомана, а ножът е титаниев с три остриета. Скорост на въртене 11 000 оборота.

WSB50/WSB55/WSB60/WSB65/WSB70





Потенциометър за регулиране на оборотите



С възможност за поставка върху съд



Приставка за пасиране



Приставка за разбиване



С възможност за закачане към стена

Размери (мм): 127/140
Мощност: 0,75 kW/230 V

Леки и гъвкави пасатори, удобни за употреба. Гумената дръжка осигурява комфортен захват, а херметически запечатаната приставка от неръждаема стомана се сменя лесно и може да бъде почистена в миялна машина. Разполага с регулация на оборотите до 18 000 об./мин.
Ножове от неръждаема стомана и допълнителна дръжка за по-голяма стабилност.
WSB50 - 40 л., H - 305 мм
WSB55 - 60 л., H - 355 мм
WSB60 - 100 л., H - 405 мм
WSB65 - 140 л., H - 457 мм
WSB70 - 200 л., H - 535 мм

WSB25X / WSB33X / WSB40





Две скорости на мотора



Приставка от неръждаема стомана



Нож за пасиране от неръждаема стомана



Гумирана комфортна дръжка

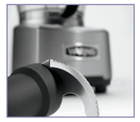
Размери (мм): 171x107x558 / 114x114x406
Мощност: 0,10 kW / 0,35 kW / 230 V

Мощни пасатори, подходящи за заведения и ресторанти с голям капацитет. Разполагат с две скорости, регулатор на оборотите и здрави ножове от неръждаема стомана.
WSB25X - Капацитет до 23 л, до 13 000 об./мин. Възможност за робота до 60 мин. с едно зареждане на батерията. Включено зарядно в комплекта.
WSB33 - Капацитет до 12 л, мощност - 0,10 kW.
WSB40 - Капацитет до 22 л, фиксирани остриета и ножове, с приставка 255 мм.

WFP16S / WFP16SCD

Кутер и зеленчукорезачка в един уред





Назъбен нож за твърди продукти



3,75л. прозрачна кана



S-образен нож



Разнообразни дискове



Безопасно изсипване

Размери (мм): 228x355x482 / 355x381x457
Мощност: 1,5 kW/230 V
Капацитет: 75 кг/час

Гъвкав уред за всякакъв вид преработка на хранителни продукти. Изцяло запечатан, за да направи възможна употребата при наличие на течности. С нечуплив съд, изработен от ненадраскваем поликарбонат, който е по-лек от метала, но устойчив на тежко натоварвания. Мощният мотор, създаден за продължителна работа, разполага с термална защита против претоварване и прегряване. Подходящ за обработка на голямо количество продукти.
- Здрав отлят корпус.
- Големи, лесни за употреба копчета за управление.
- Над 20 възможности за обработка на храната.
- Система за безопасност, предотвратяваща прегряване.
- Ножът се застопорява за безопасно изсипване.

WFP14S /WFP14SW / WFP14SC





Лесен за разглобяване и почистване



3,35л. прозрачна кана



Горен капак с голям отвор за продукти



Кана с отвор за обработени продукти



Окомплектован с 5 броя дискове и ножове

Размери (мм): 184x330x300 / 257x292x406
Мощност: 0,75 kW/230 V
Капацитет: 3,35 л

Нечуплив мултифункционален уред, с голяма вместимост и система за обработка на течности. Лесно кълца, мели и стърже и е подходящ за направата на супи, сосове и маринати. Разполага с голям отвор за поставяне на продуктите, благодарение на който времето за подготовка се съкращава. Моделът **WFP14SC** е оборудван и с отвор за излизане на обработените продукти.
- Включен диск за рязане.
- Включен диск за раздробяване.

WSG30 / WSG60
Мелничка за подправки





Приготвяне на песто в модел **WSG60**



Приготвяне на фъстъчено масло в модел **WSG60**



Приготвяне на горчица в модел **WSG60**



Приготвяне на чили сос в модел **WSG60**



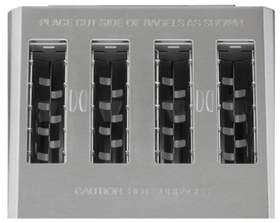
Приготвяне на сметана в модел **WSG60**

Размери (мм): 140x211x210 / 215x165x292
Мощност: 0,2 kW/230 V

Мелничка за подправки, подходяща за раздробяване и смилане на всякакви видове подправки. В комплект с три плътно затварящи се кани, подходящи за правилно съхранение на продуктите.
Осигурява перфектна видимост към продукта и възможност за добавяне на течности при модел **WSG60**
• Pulse функция.

WCT850E
Тостер за филии/бейгъли







Селектор филия/бейгъл



Регулируемо изпичане

Размери (мм): 302x267x229
Мощност: 2,7 kW / 230 V
Капацитет: 4 филии

Тостер с широки отвори за 4 филии/бейгъли 4 x 4,5 см, Heavy Duty
• големи отвори 14x4,5 см
• производителност до 380 филии/час
• забавящ изкачащ механизъм
• селектор филия/бейгъл (изключващ единия нагревател)
• регулируема степен на изпичане
• лесни за смяна нагревателни плочи
• неръждаеми корпус и тава за трохи



150525





Незалепващо покритие на съда за ориз

Размери (мм): Ø 216 x H 275
Мощност: 0,7 kW / 230 V
Капацитет: 1,8 л
Подходящ за: 2 - 10 порции

Уред за варене на ориз за всякакви видове ориз, за задушаване или поддържане на температурата на месо, риба или зеленчуци.
• Стоманен корпус.
• Капак и основа, изработени от пластмаса.
• Вътрешен съд - с незалепващо покритие.
• Включва мерителна чашка, лъжица за ориз и цедка.
• Уредът не е подходящ за продължителна употреба и бързи темпове на работа.

A150513





С включени мерителна чаша, лъжица и вилица за вадене на ориза

Размери (мм): Ø 320 x H 350
Мощност: 1,95 kW / 230 V
Капацитет: 8 л
Подходящ за: 25 - 40 порции

Уред за варене на ориз за всякакви видове ориз, за задушаване или поддържане на температурата на месо, риба или зеленчуци.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Големи и удобни дръжки.
• Вътрешен съд - с незалепващо покритие.
• Висока топлоустойчивост.
• С функция за поддържане на топлината.
• Силиконова подложка за защита от прегаряне.
• Включва мерителна чашка, лъжица за ориз и цедка.

150529





Механизъм за задържане на капака в отворено състояние

Размери (мм): Ø 465 x H 400
Мощност: 2,85 kW / 230 V
Капацитет: 12 л
Подходящ за: 40 - 60 порции

Уред за варене на ориз за всякакви видове ориз, за задушаване или поддържане на температурата на месо, риба или зеленчуци. Големите му размери и вместимост го правят подходящ за места с голяма производство.
• Корпус от неръждаема стомана.
• Големи и удобни дръжки.
• Вътрешен съд - с незалепващо покритие.
• Висока топлоустойчивост.
• С функция за поддържане на топлината.
• Силиконова подложка за защита от прегаряне.
• Включва мерителна чашка, лъжица за ориз и цедка.



300 VOLANO

350 VOLANO / 370 VOLANO

Ръчни колбасорезачки





Опции:



Кормило тип маргарита



Кормило тип роза



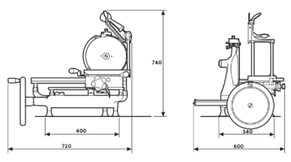
Стойка

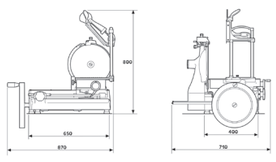


Стойка на колела



Дървена стойка на колела

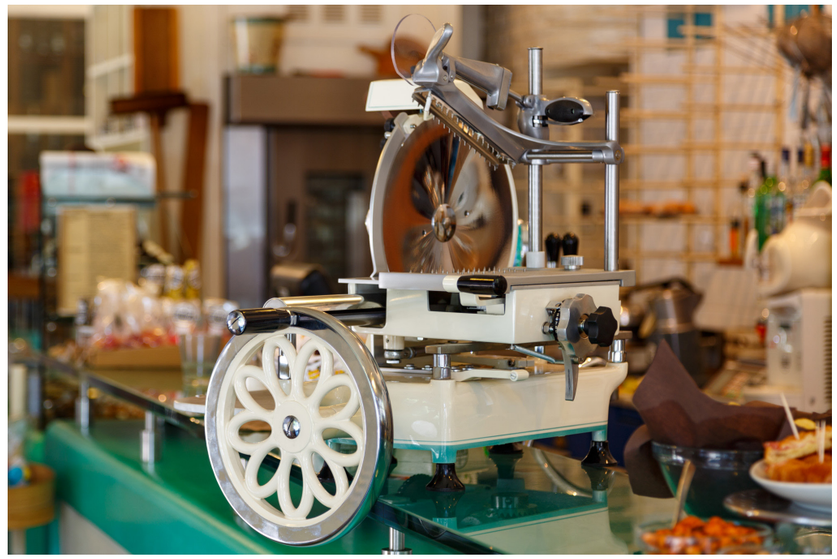




Размер на ножа (мм): Ø 300
Размери (мм): 600x720x740

Размер на ножа (мм): Ø 350/Ø 370
Размери (мм): 710x870x800 / 710x870x800

Ръчни колбасорезачки с вертикален нож, изработен от неръждаема стомана с висока якост 100Cr6 и защитен със специален ринг. Корпус от емайлиран алуминий, цвят по избор червен, черен или бял. Задвижването на ножа и шейната е изцяло ръчно и може да се използва на места без електричество. Дебелината на рязане на продукта е между 0 и 25 мм, а избутването автоматично. В комплекта са включени точило и пластмасова тавичка.



300 VOLANO LUX

350 VOLANO LUX

Ръчни колбасорезачки





Опции:



Дръжки от маслиново дърво



Стъклена тавичка



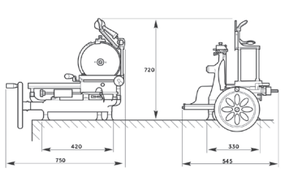
Гранитна тавичка

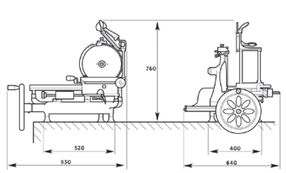


Тавичка от маслиново дърво



Златен кант





Размер на ножа (мм): Ø 300
Размери (мм): 545x750x720

Размер на ножа (мм): Ø 350
Размери (мм): 640x930x760

Ръчни колбасорезачки с вертикален нож, изработен от неръждаема стомана с висока якост 100Cr6 и защитен със специален ринг. Корпус от емайлиран алуминий, цвят по избор червен, черен или бял. Кормило тип маргарита. Задвижването на ножа и шейната е изцяло ръчно и може да се използва на места без електричество. Дебелината на рязане на продукта е между 0 и 25 мм (30 мм за модел 350 VOLANO LUX), а избутването автоматично. В комплекта са включени точило и неръждаема тавичка.

AGS 300 PRO





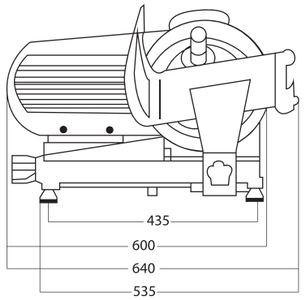
Устройство за освобождаване на шейната

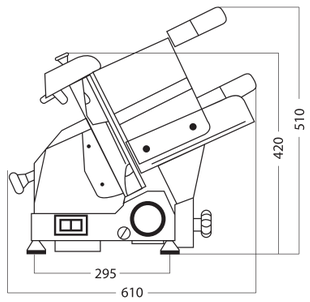


Тефлонови остриета



Плоча за защита на мотора от долната страна





Размери (мм): 640x610x510
Мощност: 0,2 kW / 230 V
Размер на ножа: Ø 300
Макс. дебелина на рязане:

Колбасорезачка, изработена от анодизирана алуминиева сплав. Въпреки компактните си размери, машината е с голям капацитет на рязане. Голямо разстояние между мотора и ножа за лесно почистване.
• Вентилиран мотор.
• Ковани дебели ножове, допълнително подсилени.
• Винтове и дефлектори от неръждаема стомана.
• Устройство за освобождаване на шейната.
• Шейна с автоматично смазване.

DOLOMIA S385





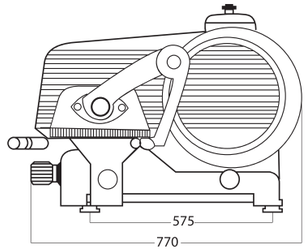
Подвижна ръкохватка за пристискане на храната

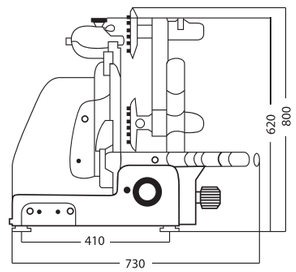


Ергономична дръжка



Вграден инструмент за заточване





Размери (мм): 880x730x800
Мощност: 0,38 kW / 400 V
Размер на ножа: Ø 380
Макс. дебелина на рязане: 30 мм

Колбасорезачка със заоблен дизайн, без остри ъгли или видими болтове. С хромирана повърхност и чугунена намотка на шейната, за по-голяма издръжливост. А вулканизираните гумени спирачки гарантират безопасна употреба. Разполага и със система за самонаточване, чрез вграден инструмент за острене, със защита на дъното.
• Ергономични копчета с рейтинг на защита IP67.
• 70 мм разстояние между ножа и мотора.
• С вграден инструмент за наточване със защита на дъното.
• Подвижен предпазител срещу мазнини, който минава по цялата дебелина на плочата.
• Покритие на дъното.
• С включени инструменти за лесно махане на ножа.

AVS 275 BS

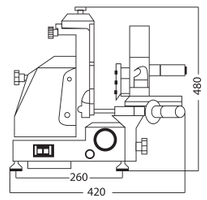




Устройство за освобождаване на шейната



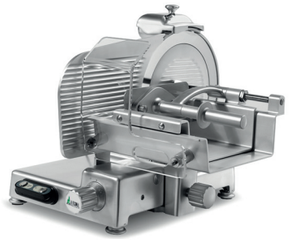
Плоча за защита на мотора от долната страна

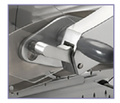


Размери (мм): 700x480x420
Мощност: 0,20 kW / 230 V
Размер на ножа: Ø 275
Макс. дебелина на рязане: 23 мм

Иновативна колбасорезачна машина, изработена от алуминиева сплав, с вертикално разположен мотор, със система за охлаждане, предпазваща от прегряване. Тази колбасорезачка е с компактни размери, но с голям капацитет на рязане. Разполага и с платформа за закрепяне на колбаси, за по-голямо удобство при работа. За по-лесно почистване, разстоянието между ножа и мотора е увеличено.
• Ковани дебели ножове, допълнително подсилени.
• Намотани плъзгачи.
• Винтове и дефлектори от неръждаема стомана.
• С включени инструменти за наточване.
• Устройство за освобождаване на шейната.

ZIRCONIA 300 C

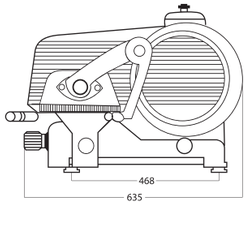


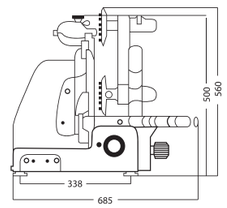


Приставка за прошуто



Голямо разстояние между ножа и мотора

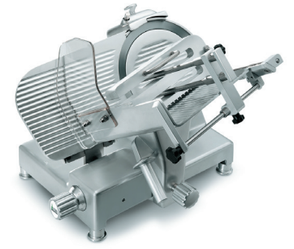




Размери (мм): 720x685x560
Мощност: 0,27 kW / 230 V
Размер на ножа: Ø 300
Макс. дебелина на рязане: 30 мм

Иновативен заоблен дизайн, без остри ръбове и видими болтове. С хромирана повърхност и чугунена намотка на шейната, за по-голяма издръжливост. А вулканизираните гумени спирачки гарантират безопасна употреба. Разполага и със система за самонаточване, чрез вграден инструмент за острене, със защита на дъното.
• Покритие на дъното за достъп до електрическите елементи.
• Пластмасови копчета с рейтинг на защита IP67.
• Гумени крачета.
• 48 мм разстояние между ножа и мотора.
• Подвижен предпазител срещу мазнини, който минава по цялата дебелина на плочата.

ZAFFIRA LX 350 AUT

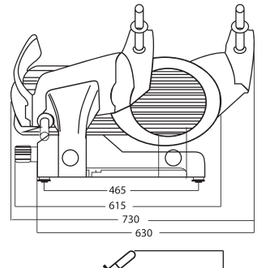


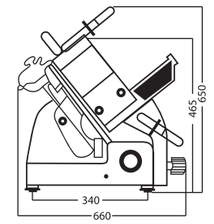


Голямо пространство за поставяне на продуктите



Голямо разстояние между ножа и корпуса

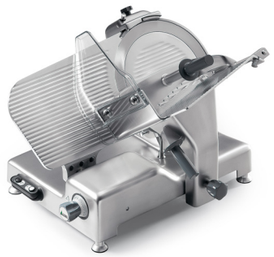




Размери (мм): 730x660x650
Мощност: 0,37 kW / 230 V
Размер на ножа: Ø 330
Макс. дебелина на рязане: 23 мм

Тази машина предлага изключително удобство със своя заоблен дизайн, без остри ръбове и видими винтове. С хромирана повърхност и вулканизирани гумени спирачки на шейната. Разполага със система за самонаточване, чрез вграден инструмент за острене, със защита на дъното.
• Ергономични копчета с рейтинг на защита IP67.
• Затворен и запечатан мотор.
• Система за освобождаване на шейната за ръчно рязане.
• 49,5 мм разстояние между ножа и мотора.
• Три скорости.
• Три различни настройки на шейната.
• Брояч на нарязаните парчета.
• Опция за задаване на броя на нарязани парчета, с функция за автоматично спиране.
• Винтове от неръждаема стомана.

ALPINA 350 C

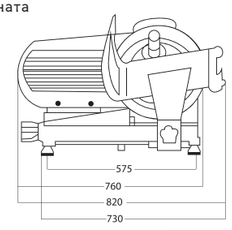




Ръкохватка за пристискане на храната



Лесно почистване под и зад ножа



Размери (мм): 820x680x700
Мощност: 0,38 kW / 400 V
Размер на ножа: Ø 350
Макс. дебелина на рязане: 30 мм

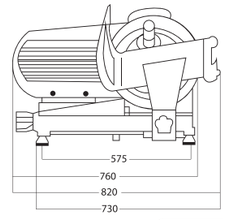
Иновативен заоблен дизайн, без остри ръбове и видими болтове, хромирана повърхност и чугунена намотка на шейната, за по-голяма издръжливост. Вулканизираните гумени спирачки гарантират безопасна употреба.
• Ергономични копчета с рейтинг на защита IP67.
• Пластмасова дръжка.
• 70 мм разстояние между ножа и мотора.
• С вграден инструмент за наточване със защита на дъното.
• Подвижен предпазител срещу мазнини, който минава по цялата дебелина на плочата.
• Покритие на дъното.
• С включени инструменти за лесно махане на ножа.

ALPINA LX ING





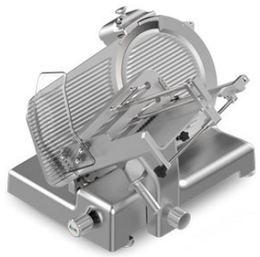
Широка плоча за зареждане



Размери (мм): 820x660x690
Мощност: 0,40 kW / 400 V
Размер на ножа: Ø 350 / Ø 370 / Ø 385
Макс. дебелина на рязане: 25 мм

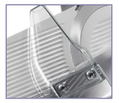
Иновативен заоблен дизайн, без остри ръбове и видими болтове, хромирана повърхност и чугунена намотка на шейната, за по-голяма издръжливост. Вулканизираните гумени спирачки гарантират безопасна употреба.
• Подвижен предпазител срещу мазнини, който минава по цялата дебелина на плочата.
• Ергономични копчета с рейтинг на защита IP67.
• Алуминиева дръжка.
• Затворен и запечатан механизъм.
• Дефлектор от неръждаема стомана.
• Покритие на дъното.
• 70 мм разстояние между ножа и мотора.
• С вграден инструмент за наточване със защита на дъното.
• Стандартен инструмент за смяна на ножа.
• Алуминиеви регулируеми крачета с гумена основа.
• Смазване чрез маслена баня.

ALPINA LX AUT

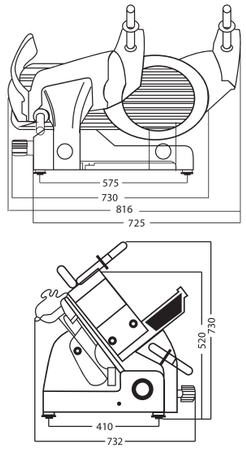




Ергономични копчета с рейтинг на защита IP67



Предпазител за ръка



Размери (мм): 816x732x730
Мощност: 0,40 kW / 400 V
Размер на ножа: Ø 350 / Ø 370
Макс. дебелина на рязане: 25 мм

Автоматична колбасорезачна машина с избор от три скорости и дизайн, без остри ръбове и видими болтове, хромирана повърхност и чугунена намотка на шейната, за по-голяма издръжливост. Вулканизираните гумени спирачки гарантират безопасна употреба.
• Подвижен предпазител срещу мазнини, който минава по цялата дебелина на плочата.
• Три скорости.
• Три различни настройки на шейната.
• Брояч на нарязаните парчета.
• Копчета с рейтинг на защита IP67.
• Опция за задаване на броя на нарязани парчета, с функция за автоматично спиране.
• Затворен и запечатан мотор.
• Възможност за преминаване на ръчно рязане.
• Дефлектор от неръждаема стомана.
• Покритие на дъното.
• 70 мм разстояние между ножа и мотора.
• С вграден инструмент за наточване със защита на дъното.
• Стандартен инструмент за смяна на ножа.
• Алуминиеви регулируеми крачета с гумена основа.

MINIMIX / MX-20
Ръчна







Система за лесно и бързо изпразване



Подвижен шнек



Превключвател на предавките (**MX-20**)

Размери (мм): 250x540x320 / 310X630X470
Капацитет на бункера: 15,7 л / 27,7 л

Ръчна месобъркачна машина, изработена изцяло от неръждаема стомана, с капак от лексан, за по-висока устойчивост и издръжливост.
• Изработен от неръждаема стомана.
• Подвижно гребло.
• Лесна за почистване.

ME 50 M
Електрическа

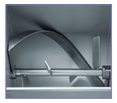




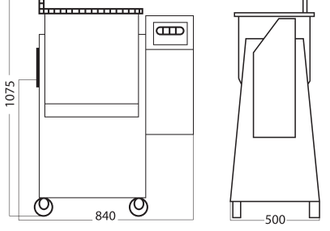
Копчета за управление, с рейтинг на защита IP 67



Подвижни ножове



Лесно почистване



Размери (мм): 750x465x595
Мощност: 1,46 kW / 230 V
Капацитет: до 50 кг (87 л)

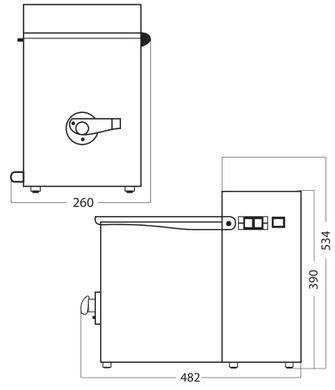
Месобъркачна машина, която гарантира високи резултати и изключително представяне. Смесването става бързо, благодарение на изключителното острие за рязане. Основата и колелата са изработени от неръждаема стомана AISI 304. Накланящият се съд и подвижните ножове от неръждаема стомана предлагат удобство при работа и почистване.
• Копчета за управление, с рейтинг на защита IP 67.
• Безопасен микропревключвател, разположен на капака.
• Необходимо е минимално пълнене - 10% от максималния капацитет.

ME-10 / ME-20
Електрическа





Лесен достъп за почистване



Размери (мм): 482x260x390 / 554x330x445
Мощност: 0,18 kW / 0,37 kW / 230 V
Капацитет: 10 кг (14 л) / 20 кг (28 л)

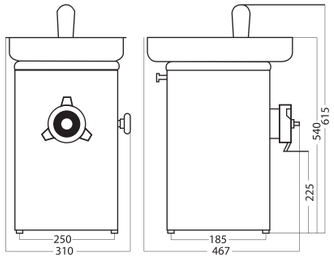
Практична и компактна, идеалната месобъркачка за по-ограничено количество за разбъркване в месарници и ресторанти. Изработена изцяло от неръждаема стомана AISI 304, с мощни асинхронни мотори с охлаждане чрез маслена баня. А за да гарантират перфектната работа и дълъг живот на машината има и редуктори за маслената вана, с твърди спираловидни зъбни колела. Предният изход се отваря, което прави достъпа и почистването по-лесни.
• Система за защита на скоростите с двойно уплътнение.
• IP x5 самоохлаждащи се мотори.
• Безопасен микропревключвател, разположен на капака.
• Нож от неръждаема стомана AISI 304, който се вади лесно, без помощта на инструменти.
• Копчета за управление, с рейтинг на защита IP54.
• Отваряне през предния отвор.

TITANO 22
Месомелачка, настолна





Възможност за различни приставки



Размери (мм): 310x350x540
Мощност: 1,47 kW / 400 V
Производителност: 300 кг / час

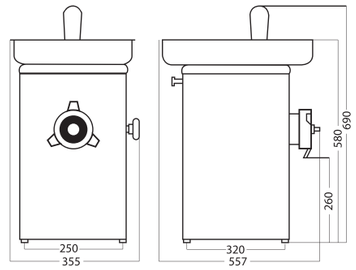
Компактен уред за интензивен режим на работа. Могат да се извършват продължителни операции, благодарение на високоефективния самоохлаждащ се мотор в маслена баня. Уредът е снабден също и с предавателен механизъм с верига и обезшумител. Разполага с ривърс контрол, който позволява завъртането на ножа в обратна посока, за да улесни почистването на уреда и изваждането на шнека.
• По-дълъг шнек, изработен от неръждаема стомана AISI 304 S/S.
• Мощен самоохлаждащ се мотор във водоустойчива кутия.
• Система за бързо и здраво заключване.
• Отделение за ножовете и решетките.

TITANO 22 ICE
С хладилен агрегат





Електронен термометър



Размери (мм): 310x350x540
Мощност: 1,47 kW / 400 V
Производителност: 300 кг / час

Иновативна и компактна месомелачка, с хладилен агрегат, с термоелектрически модул. Охладителната система е лесна за употреба - работи без компресор, без газ и с минимална консумация на енергия. Разполага със самоохлаждащ се двигател с обезшумител, предавателен механизъм с верига и ривърс контрол, който позволява завъртането на ножа в обратна посока, за да улесни почистването на уреда и изваждането на шнека.
• Изработен от неръждаема стомана.
• Копчета за управление, IP54 на 24 V.
• Електронен термометър.
• Мощност на термоелектрическия модул - 70 kW
• Лесно за почистване и поддръжка.

TCM 30VERT
Автоматична

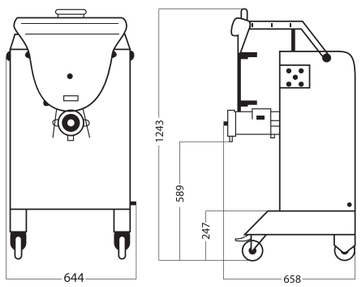




Управление IP 67



Решетка от неръждаема стомана



Размери (мм): 644x658x1243
Мощност: 2,94kW / 230 V - 400 V
Капацитет на бункера: 30 кг (42 л)

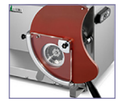
Уред с конструкция от неръждаема стомана AISI 304, събиращ в себе си функциите на месомелачка и месобъркачка. Разполага с два независими мотора IP x5, за мелене и за бъркане. Охлаждането им е чрез маслена баня. За по-голяма безопасност уредът има защитен микропревключвател, позициониран на капака. А за да се осигури удобство капакът се отваря чрез въздушни бутала. Месомелачката е изцяло изработена от неръждаема стомана AISI 304, а шнекът е допълнително закален. Оборудването за мелене може да се извади лесно, без нужда от инструменти, което улеснява почистването.
• Електронно управление IP 67, с ривърс контрол.
• Водоустойчива кутия за охлаждане на мотора.
• Колела от неръждаема стомана със спирачки.
• Заварен нож и 4,5 мм чиния.

TC22POLIFEMO
Месомелачка, настолна

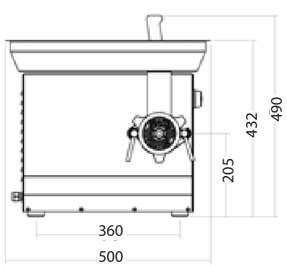


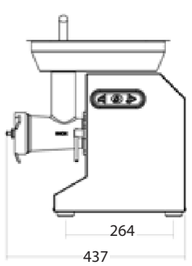


Възможност за комплект инструменти за пълнене



Възможност за поставяне на допълнителна приставка за бургери





Размери (мм): 500x437x432
Мощност: 1,47 kW / 230 V
Производителност: 300 кг/ч.

Настолна месомелачка с охлаждаема система, мотор в маслена баня, която осигурява продължителна употреба на уреда и дълъг живот. Изработена изцяло от неръждаема стомана AISI 304. Управление на 24V, с рейтинг на защита IP54. Оборудвана с двойно заварен редуктор на мотора.
• Лесна за разглобяване глава, издържаща на високо натоварване.
• Механизъм за заключване на главата.
• Подвижна глава, изработена от неръждаема стомана, осигуряваща лесно почистване.
• Възможност за поставяне на допълнителна приставка за бургери.

TCQ22 ICE
С хладилен агрегат, настолна





Възможност за предпазител



Управление IP 67 с температурен дисплей

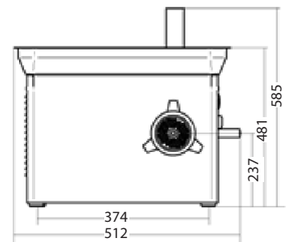


Лесно сменяема глава



Фиксиране на главата





Размери (мм): 512x437x481
Мощност: 1,47 kW / 230 V
Производителност: 350 кг/ч.

Настолна месомелачка с хладилен агрегат R134, изработена от неръждаема стомана AISI 304. Управление от неръждаема стомана с рейтинг на защита IP 67. Двигателят се самоохлажда и е оборудван с обезшумител. Уредът разполага с предавателен механизъм с верига, ривърс контрол и температурен дисплей. Съдът за поставяне на месо е с правъгълна форма, за да се увеличи съвместимостта му и е оборудван със защитно вътрешно заключване.
• Възможност за поставяне на допълнителна приставка за бургери.
• Лесна за разглобяване удължена глава, издържаща на високо натоварване.
• Подвижна глава за смилане от неръждаема стомана, осигуряваща лесно почистване.
• Бърза система за заключване на главата, регулируема чрез микропревключвател.
• Плексигласов капак за съда.
• Охлаждане на гърлото, главата и съда за месо.

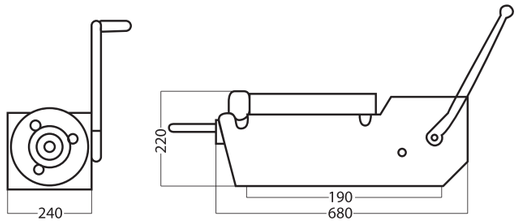
IS 16 XM
Ръчна




Фиксираща скоба


Механизъм с 4 запечатани плъзгача


Лесно и удобно зареждане



Размери (мм): 240x820x250
Капацитет: 16 л

Машина за ръчно пълнене на колбаси, с основа и цилиндър изработени от неръждаема стомана AISI 304. Разполага с три туби за пълнене, които разполагат с бутала с клапан за изпускане на въздуха.
- Здрав цилиндър.
- С три накрайника - Ø10/20/30
- Кутия за механизма от поцинкована стомана.
- Заземен механизъм от закалена стомана.
- Механизмът за плъзгане е на четири запечатани плъзгача.
- Две скорости.
- Фиксираща скоба.

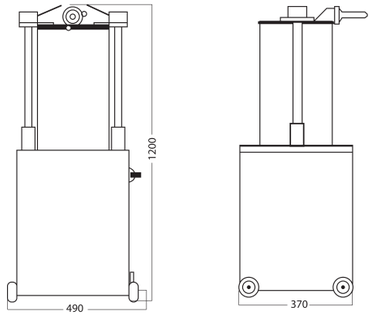
IS 15 VARIA
Автоматична




Копчета за управление, с рейтинг на защита IP 67


Лесно и удобно зареждане


Колелца за по-голяма гъвкавост

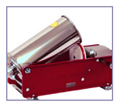


Размери (мм): 490x370x1200
Мощност: 0,52 kW / 400 V
Капацитет: 15 л

Лесната за употреба и функционална вертикалната машина за пълнене на колбаси VARIA има мощна хидравлична система, която работи при налягане от 120 бара. Мощният, вентилиран мотор е безшумен и се включва незабавно. Изработена изцяло от неръждаема стомана, може да бъде изцяло разглобена и почистена, без употребата на инструменти. В самия цилиндър са поставени силиконови уплътнения, за удължаване живота на уреда.
- Херметическа защита на хидравличния цилиндър.
- Бутало от неръждаема стомана.
- С три накрайника - Ø10/20/30
- Полиран и заоблен цилиндър, без зададено направление.
- Буталото се връща автоматично, след изключване на мотора.
- Копчета за управление, с рейтинг на защита IP 67.
- Прецизен контрол на изтичането на мазнините.

MINNIE / MOD 5 / MOD 7 / MOD 10 / MOD 15 / MOD 5 Deluxe / MOD 7 Deluxe / MOD 10 Deluxe MOD 15 Deluxe
Хоризонтална




Лесно отваряне за зареждане


Водоустойчив цилиндър от неръждаема стомана


Възможност за различни видове фунии

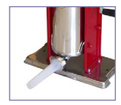
Размери (мм): 360x180x170 / 530x200x200 / 600x240x220 / 730x240x220 / 780x280x260
520x230x220 / 600x240x220 / 730x240x220 / 800x290x280
Капацитет (л): 3 / 5 / 7 / 10 / 15

Ръчна машина за пълнене на колбаси, със сертификат за досег с храната. Цилиндърът е изработен от неръждаема стомана, а останалата част от карбонизирана стомана. Механизмът е от пресовани и закалени части.
Серия **Deluxe** са машини за пълнене на колбаси изцяло от неръждаема стомана.
- Водоустойчив цилиндър от неръждаема стомана.
- Бутало със силиконово уплътнение и клапан за освобождаване на въздуха.
- Стандарт на фуниите Ø 10, 20, 30, 40.
- Двойно бутало, за по-бързо пълнене.
- Лесно и бързо почистване.

MOD 5/V / MOD 7/V / MOD 10/V / MOD 5/V Deluxe / MOD 7/V Deluxe / MOD 10/V Deluxe MOD 15/V Deluxe
Вертикална




Ергономична дръжка


Удобна употреба


Възможност за различни видове фунии

Размери (мм): 25X29X58 / 82X29X34 / 25X29X58 / 32x26x70 / 38x34x83
Капацитет (л): 5 / 7 / 10 / 15

Ръчна, вертикална машина за пълнене на колбаси, със сертификат за досег с храната. Идеална е за по-меки смеси. Цилиндърът и основата са изработени от неръждаема стомана, а останалата част от карбонизирана стомана. Механизмът е от пресовани и закалени части.
Серия **Deluxe** са машини за пълнене на колбаси изцяло от неръждаема стомана.
Модели **MOD 7/V** и **MOD 7/V Deluxe** са с дръжка, разположена в задната част на уреда, за по-комфортно боравене.
- Водоустойчив цилиндър от неръждаема стомана.
- Бутало със силиконово уплътнение и клапан за освобождаване на въздуха.
- Стандарт на фуниите Ø 10, 20, 30, 40.
- Двойно бутало, за по-бързо пълнене.
- Лесно и бързо почистване.
- Вертикално разположен цилиндър за заемане на по-малко място.



CUBE	PRO	PRO DELUXE
		
Размери (мм): 270x260x350 **Мощност:** 0,5 kW / 230 V	**Размери (мм):** 270x260x500 **Мощност:** 0,5 kW / 230 V	**Размери (мм):** 270x260x500 **Мощност:** 0,5 kW / 230 V
Ефективен и лесен за употреба уред, който прави възможна консервацията на всякъв вид продукти (плодове, зеленчуци, меса, риба и т.н.) като едновременно с това осигурява богат вкус и дълготрайност на продуктите. Дехидрататорът е с издръжлива, компактна рамка с изчистен и опростен дизайн. Разполага със система за хоризонтален въздухопоток и прецизен контрол на температурата, които осигуряват перфектни крайни резултати. • Конструкция от неръждаема стомана. • Шест кошници за сушене. • Различни цикли на сушене, в зависимост от вида продукти. • Непрекъснат цикъл на сушене. • Защитен превключвател за пестене на енергия.	Дехидрататор с панел за електронно управление, показващ работната температура, оставащото време и програмата на работа. Цикълът за поддръжка запазва условията за вътрешно сушене след края на всяка програма, докато не се извади съдържанието от уреда. Дехидрататорът е с издръжлива, компактна рамка с изчистен и опростен дизайн. Разполага със система за хоризонтален въздухопоток и прецизен контрол на температурата, които осигуряват перфектни крайни резултати. • Конструкция от неръждаема стомана. • Шест кошници за сушене. • Пет автоматични програми. • Една EVO програма със свободни настройки. • Една програма за отлагане на времето на започване.	Дехидрататор с панел за електронно управление, показващ работната температура, оставащото време и програмата на работа. Цикълът за поддръжка запазва условията за вътрешно сушене след края на всяка програма, докато не се извади съдържанието от уреда. Дехидрататорът е с издръжлива, компактна рамка с изчистен и опростен дизайн. Разполага със система за хоризонтален въздухопоток и прецизен контрол на температурата, които осигуряват перфектни крайни резултати. • Конструкция от неръждаема стомана. • Шест кошници за сушене. • Пет автоматични програми. • Една EVO програма със свободни настройки. • Една програма за отлагане на времето на започване.

Кутия за фолио INOX



Модел:
DF450

Пудриера неръждаема,



Модел:	Размери (мм):
N3706	1,5
N3707	2
N3708	4

Престилка полиестерна с нитриловo покритие, комплект 10 броя



Модел:	Размери (мм):
716723	1150x900

Тирбушон полуавтоматичен, хромиран



Модел:
N4315

Автоматична фуния



Модел:	Размери (мм):
116601	750 мл

Нож за трюфели, дървен



Модел:
N7009

Зеленчукорезачка ръчна, с три приставки



Модел:
N3010

Пудриера неръждаема (с мрежа)



Модел:
N3705

Шапка хартиена с червена / синя лента, комплект 100 бр



Модел:	Размери (мм):
716712 / 716713	

Тирбушон хромиран, с държач и фиксираща скоба



Модел:
N4304

Спринцовка за марината



Модел:	Размери (мм):
215450	50 мл

Уред за изрязване на зеленчукови форми



Модел:	Размери (мм):
N7102	Ø 50 мм

Зеленчукорезачка за свежи подправки



Модел:	Размери (мм):
N3008X	120x105x325

Автоматична фуния



Модел:
N3715

Ръкавици, кутия 100 бр.



Модел:	Размери (мм):
730241	M, L, XL

Ръчна сокоизтисквачка, тип “свредел”



Модел:	Размери (мм):
N4107	155

Поставка за прибори / kanak



Модел:	Размери (мм):
CPP/ COPCPP	520x285x95

Ръчна резачка за зеленчуци



Модел:	Размери (мм):
N6999	153x325x220

Сифон за сметана



Модел:	Размери (мм):
N4087X	360 мм, 1000 мл

Сифон за сметана, ISI Gourmet Whip



Модел:	Размери (мм):
1603 / 1703	500 мл / 1000 мл

Сифон за сода ISI, неръждаема стомана



Модел:	Размери (мм):
1020	1000 мл

Патрони за Сода, оп. 10 бр.



Модел:
17

Патрони за Сметана, оп.10 бр



Модел:
0017

Пулверизатор от неръждаема стомана



Модел:	Размери (мм):
N4147	200 мл, Ø 50 мм, H 210

Термометър писалка, от -50°C до +300°C



Модел:
N3110

Термометър, от -50°C до +200°C



Модел:
N3123

Термометър от -30° до +50°C



Модел:
N3121

Термометър инфрачервен от -50° до +400°C



Модел:
N3124

Четка силиконова



Модел:	Размери (мм):
NPS22	220 мм

Решетъчна лъжица, тип “гнездо”



Модел:	Размери (мм):
NC019	100 мм

Уред за рязане на яйца, 6 резена



Модел:	Размери (мм):
N4188X	22x84x165 мм

Уред за рязане на яйца, шайби



Модел:	Размери (мм):
N4184X	22x84x165 мм

Отварачка за консерви



Модел:	Размери (мм):
O5V55	550 мм

Отварачка за консерви



Модел:	Размери (мм):
O3V40	H 400 мм

Уред за обезкостяване на череши



Модел:	Размери (мм):
N4044	Ø 450 мм

Уред за белене и рязане на ябълки



Модел:	Размери (мм):
N4232T	100x340x110 мм

Уред за сушене на зеленчуци



Модел:	Размер:
215582	10
215580	20 л

Уред за сушене на зеленчуци



Модел:	Размер:
GREENMATIC12	12
GREENMATIC25	25 л

Пасатор ръчен, комплект с 3 диска



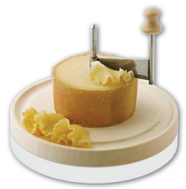
Модел:	Размер:
N3004X	240 мм

Уред за рязане на зеленчуци, ръчен, с 6/8 разделения, диаметър на плода до 80 мм



Модел:
215616
215618

Джироле



Модел:	Размер:
N3026	160 мм

Резачка за синьо сирене



Модел:
N3502

Нож за рязане на сирена



Модел:	Размер:
072580	190 мм

Зеленчукорезачка ръчна Мандолина 2000 Pro



Модел:
215062

Зеленчукорезачка ръчна Мандолина 2000 S



Модел:
215060

Зеленчукорезачка ръчна с 4 бр ножове



Модел:	Размер:
N4280	135x400x55 мм

Зеленчукорезачка ръчна с неръждаема шапка, с три ножа



Модел:	Размер:
215001	135x410x45 мм

Нож за правене на спирали



Модел:
ID1101

Уред за белене на краставици



Модел:
EPX003

Уред за рязане на домати



Модел:
CTXM55

Ръчна резачка за зеленчуци



Модел:	Размер:
N7000	135x360x243 мм

Картофорезачка ръчна, с водач



Модел:	Размер:
403C210	135x400x240 л

Multy 7P TTi / Multy VP 7 TTi

Хоризонтални мултифункционални машини за сладолед





Удобен отвор за продукцията



Допълнителен дисплей за настройка на двигателя



Басан с шнек за непрекъснато разбъркване на сместа



Шнек, изцяло от неръждаема стомана



Touch&Type управление с LCD екран и бутони

Размери (мм): 613x950x1501
Мощност: 11 kW / 15,34 kW / 400 V
Производителност: 9-45 / 12-75 кг/час

Лесна за работа хоризотална комбинирана машина за сладолед, изработена изцяло от неръждаема стомана. Много гъвкава машина с висока продуктивност, проектирана за непрекъсната работа при всякакви условия. С два басана едновременно пастьоризира или готви (например: баварски крем, плодови и шоколадови топинги, ганаш, плодови желета, панакота, горчица, карамел, бешамел, сладка) и замразява. Уредът е лесен за управление, благодарение на панела за управление с четири позиции, а системата за двоен контрол позволява настройките за замразяване и консистенция на продукта да се променят по време на работа, без това да оказва влияние върху качеството на крайния продукт. Бъркалката е изцяло от неръждаема стомана, за по-добра температурна проводимост и замразяване, както и за по-дълга употреба.
• Изработен от неръждаема стомана.
• Минимална консумация на енергия и вода.
• Лесно изваждане на крайния продукт.
• Бързо и лесно почистване.

Easy 3 TTi / Easy 3 TTi Hot & Cool
Easy 4 TTi / Easy 4 TTi Hot & Cool

Хоризонтални настолни машини за сладолед





Електронно управление на програмите



Отвор за проверка на консистенцията



Шнек с регулируеми стъргалки



Кран с лесно почистване



Touch&Type управление с LCD екран и бутони

Размери (мм): 405x805x830
Мощност: 2,9 kW / 230 V / 4,4 kW / 400 V
Производителност: 5-18 / 5-27 кг/час

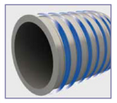
Машина за сладолед с малки размери и същевременно много ефективна, която гарантира високото качество на крайния продукт. Идеална е за места с малко работно пространство. Иновативната система, с която разполага прави крайния продукт по-устойчив на топене, тъй като тази машина повишава до 40% от геглото на сместа, а обработването с въздух я поддържа кремообразна и мека. Чрез "Touch & Type" може да се контролира всеки процес на обработка бързо и лесно. Новата охладителна система и размерите на цилиндрите създават идеални условия за повишаване на температурния обмен между хладилния газ и сладоледа, в следствие на което намалява времето за замразяване и консумацията на енергия.
• Електронен touch дисплей.
• Избор от 25 програми.
• Минимална консумация на енергия и вода.
• Лесно изваждане на крайния продукт.
• Бързо и лесно почистване.

2 години гаранция

Snowy 7 TTi/ Snowy 12 TTi
Snowy 16 TTi/ Snowy 16 TTi

Хоризонтални машини за сладолед





Спирална охладителна система, покриваща басана



Шнек с регулируеми стъргалки



Допълнителен дисплей за настройка на двигателя



Широк отвор за зареждане



Touch&Type управление с LCD екран и бутони

Размери (мм): 521x962x1454
Мощност: 7,6 kW / 400 V
Производителност: 9-45 кг/час

Машина за сладолед от ново поколение, оборудвана с иновативната система "Touch & Type PLC", която е лесна за употреба и дава възможност за промяна на настройките дори в процеса на работа. Крайният продукт е по-устойчив на топене, тъй като тази машина повишава до 40% от геглото на сместа, а обработването с въздух я поддържа кремообразна и мека. Вртенето на бъркалката може да бъде зададено да се променя автоматично, а сладоледът не се топи по време на целия процес. Цилиндърът е проектиран, така че да осигури перфектните условия за направата на сладолед. Охлаждането е със система за директно разпръскване, което води до по-добро охлаждане на цялата повърхност.
• Електронен touch дисплей.
• Избор от 21 програми.
• Минимална консумация на енергия и вода.
• Лесно изваждане на крайния продукт.
• Бързо и лесно почистване.

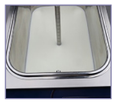
AGE SWEETY 60 TT /
AGE SWEETY 130 TT /
AGE SWEETY 180 TT

Пастьоризатори





Кран от неръждаема стомана с автоматично почистване



Контейнер от неръждаема стомана със заоблени вътрешни ъгли



Капак с малък и голям отвор



Touch&Type управление с LCD екран и бутони



Бъркалката достига до 2500 об./мин

Размери (мм): 350x983x1046 / 521x983x1046 / 649x983x1046
Мощност: 8 kW / 13 kW / 400 V
Капацитет: 20-60/40 - 125/60-175 кг/цикъл

Машина за сладкарски изделия с иновативна система на управление за по-добри и качествени резултати.
"Touch & Type PLC" системата е ефективна и прецизна и разполага с възможност за персонализиране, така че да отговаря на всички специфични нужди и изисквания. Традиционните и стандартните пастьоризации са заложени при програмирането на самата машина, но и специфичните изисквания могат да се задават без ограничение в броя.
Бъркалката е постепенно ускоряваща и достига до 2500 об/мин. Освен това разполагат със система за ограничаване на сместа, за да се избегне прекалено голямо количество пяна.
• Електронен touch дисплей.
• Избор от 29 програми.
• Автоматична система за измиване на крана и резервоара.
• Автоматичен брояч на литрите употребена вода.
• Кран от неръждаема стомана.

Chef Cream 30 TTi

Машина за кремове





Малък отвор за продукта



Голям отвор за продукта



Капак с малък и голям отвор



Отвор за USB памет



Шнек с регулируеми стъргалки

Размери (мм): 590x890x1046
Мощност: 8,2 kW / 400 V
Капацитет: 20-60 л

Мултифункционална електронна машина за кремове от последно поколение. С нея могат да се извършват различни операции - готвене, смесване, охлаждане, разбъркване, приготвяне на сладолед и шоколад. Уредът гарантира лесна употреба и почистване, бързина на работния процес и високо качество на продуктите. Chef Cream TTi разполага със 70 напълно автоматични програми, от които над 21 са с възможност за персонализиране. Всяка от програмите работи със специфични температури и процеси за смесване, в зависимост от продуктите и желаните резултати.
• Електронен touch дисплей.
• Избор от 70 програми.
• Контрол на варенето, предотвратяващ преливане.
• Кран от стомана с възможност за регулиране на отвора му.
• Избор на език на дисплея.
• Осем скорости.
• Двоен канак.

2 години гаранция

Dosy 3

Дозатор за сладолед





7" LCD Touch дисплей



Диспенсър с капацитет 15,5 л



Кръгла дюза и удължител 50 мм



Педал за управление



USB за трансфер на данни по HACCP

Размери (мм): 400x560x1420
Мощност: 1 kW / 230 V
Капацитет: 15,5 л

Дозатор за сладолед, настолен **Dosy 3** с ръчен и автоматичен режим на работа
• подходящ за сладолед, включващ парчета с големина до 7 мм
• електронно управление със 7" LCD Touch дисплей
• диспенсър с капацитет 15,5 л
• Включени 2 бр диспенсъри, кръгла дюза и удължител 50 мм
• регулиране на дозата от 20 до 2200 мл
• производителност 6 л/мин или 20 купи по 150 мл
• броячи на броя напълнени купи от един диспенсър, броя диспенсъри и всички купи до нулиране
• изработена изцяло от неръждаема стомана
• педал

Опции:
• допълнителен диспенсър
• дюзи различни видове

WDH10E
Дехидратор





Дехидратор
с 10 нива



Центрофуга с
голям отвор



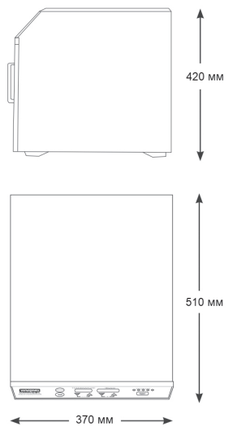
Центрофуга
съвместима с 1,4 л кана



Планетарен миксер
с чупеща се глава



Силиконова
шпатула



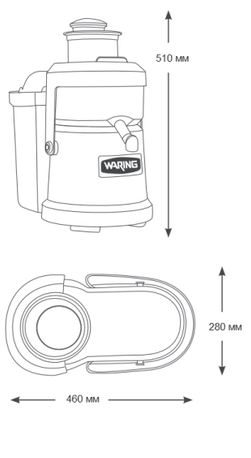
Размери (мм): 370x510x420
Мощност: 0,8 kW / 230 V
Капацитет: 10 нива 343x381 мм

Дехидратор
- 10 нива 343x381 мм
- работна температура от 32°C до 82°C с точност до 1°C
- LED дисплей с капацитивни бутони
- програмируем с памет за 5 програми
- таймер
- стъклена врата
- изработен от неръждаема стомана

Опция:
- подложка за плодове

WJX90E
Центрофуга



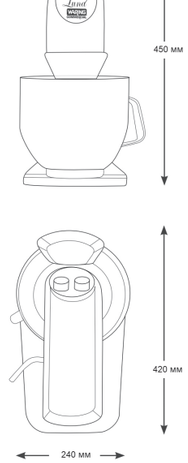


Размери (мм): 280x460x510
Мощност: 1 kW / 230 V

Центрофуга за сок от твърди плодове и зеленчуци
Heavy duty
- 3600 об/м, индуктивен двигател
- 11 литра капацитет на контейнера за отпадъци
- голям отвор за автоматично поемане на плодовете и зеленчуците
- неръждаема цедка
- съвместима с 1,4 л кана за блендер за готовия сок
- технология ненагряваща продуктите за запазване на витаминте им

WSM7LE
Планетарен миксер



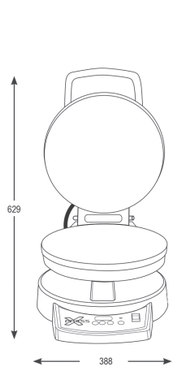


Размери (мм): 240x420x450
Мощност: 0,35 kW / 230 V
Капацитет: 7 л

Планетарен миксер, настолен
- вместимост на басана 7 л
- 11 скорости
- приставка за разбиване, неръждаема
- приставка за разбъркване, неръждаема
- приставка за месене тип кука, неръждаема
- ръчно повдигане на главата
- предпазител поликарбонат
- гумени крака

WSC300
Мултифункционален уред





Размери (мм):
388x556x238/629
Мощност: 1,8 kW / 230 V

Мултифункционален уред за печене с две плочи Ø 345 мм
X-PRESS
- работна температура от +52°C до +218°C
- електронно управление
- 2 бр нагряващи алуминиеви плочи с тройно защитно покритие Whitford QuanTanium®
- размер на плочите Ø 345 мм
- програмируем цифров таймер с възможност за обратно броене



5KSM55SXXE
Heavy Duty



Неръждаема купа
с дръжка 5,2 л



Пластмасов
предпазител за купата
с улей за добавяне на
продукти

Телена
бъркалка за
разбиване от
алуминий



Плоска
бъркалка за
кремове от
алуминий



Кука за
месене на
тесто от
алуминий



Размери (мм): 264x338x411
Мощност: 0,32 kW / 230 V
Вместимост: 5,2 л

Планетарен миксер Heavy Duty с вместимост на купата 5,2 л, подходящ за за месене на различни видове теста - меки, средни и твърди, разбъркване на кремове и сосове, разбиване на сметана и белтъци, шейкове и десерти. С допълнителни приставки възможност за мелене на месо, приготвяне на прясна паста, рязане на зеленчуци.
5KSM55SXXEWH – бял корпус
5KSM55SXXEER – червен корпус
5KSM55SXXEOB – черен корпус
5KSM55SXXECU – сив корпус
5KSM55SXXEBM – черен матов корпус

5KSM70JPXE
Heavy Duty



Неръждаема купа
с дръжка 6,6 л



Пластмасов
предпазител за купата
с улей за добавяне на
продукти



Телена
бъркалка за
разбиване от
неръждаема
стомана

Плоска
бъркалка за
кремове от
неръждаема
стомана



Кука за
месене на
тесто от
неръждаема
стомана



Размери (мм): 287x371x419
Мощност: 0,38 kW / 230 V
Вместимост: 6,6 л

Планетарен миксер Heavy Duty с вместимост на купата 6,6 л, подходящ за за месене на различни видове теста - меки, средни и твърди, разбъркване на кремове и сосове, разбиване на сметана и белтъци, шейкове и десерти. С допълнителни приставки възможност за мелене на месо, приготвяне на прясна паста, рязане на зеленчуци. Изключително тих по време на работа, 10 скорости с електронен контрол, мощен мотор и здрава метална конструкция.
5KSM70JPXEWH – бял корпус
5KSM70JPXEER – червен корпус
5KSM70JPXECU – сив корпус
5KSM70JPXEOB – черен корпус

5KSM7990XE
Professional



Неръждаема купа
с дръжка 6,9 л



Неръждаеми
предпазител и
допълнителен улей за
добавяне на продукти



Телена
бъркалка за
разбиване от
неръждаема
стомана



Плоска
бъркалка за
кремове от
неръждаема
стомана



Кука за
месене на
тесто от
неръждаема
стомана



Размери (мм): 287x371x419
Мощност: 0,33 kW / 230 V
Вместимост: 6,9 л

Планетарен миксер Professional с вместимост на купата 6,9 л, подходящ за за месене на различни видове теста - меки, средни и твърди, разбъркване на кремове и сосове, разбиване на сметана и белтъци, шейкове и десерти. С допълнителни приставки възможност за мелене на месо, приготвяне на прясна паста, рязане на зеленчуци. Изключително тих по време на работа, 10 скорости с електронно управление, мощен мотор и здрава метална конструкция.
5KSM7990XEWH – бял корпус
5KSM7990XESL – сив корпус
5KSM7990XEER - червен корпус





SPRAY COMPACT
Електрическа пръскачка за желе





Дълъг маркуч, за по-голяма гъвкавост



Панел за ръчно управление

Размери (мм): 410x350x400
Мощност: 1,6 kW/230 V
Капацитет: до 350 см³/мин

Компактна електрическа пръскачка за желе, осигуряваща бързо, безопасно и ефективно пръскане. Машината дори разпределя продукта и намалява консумацията му. Въпреки компактния си размер, разполага със собствен компресор и мощен вътрешен бойлер. Пръскачката е лесна за употреба и управление, благодарение на двете независими копчета за настройка на температурата и налягането.
- Корпус от неръждаема стомана.
- Налягане: до 3,7 бара.
- Максимална температура: 90° C
- Минимална консумация на желе.

DOSIPLUS PRO
Дозираща машина с ръчно или автоматично управление





Електронен дисплей



Лесна употреба



Възможност за контейнери от 8 и 15 л.

Размери (мм): 420x320x590
Мощност: 2,5 kW / 230 V
Вместимост на бункера: 8/15 л

SCAN ME

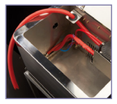
Електрическа машина за пълнене на тестени изделия,която прецизно дозира количеството и го разпределя равномерно. Подходяща за шоколад, мед, сладка и различни видове кремове, което я прави идеална за пълнене на кроасани, донъти, еклери, бишкоти и др. Машината е с корпус от неръждаема стомана AISI 304 и най-новата технология за електронно управление за максимална надеждност и лекота на управление. Изборът между ръчен или автоматичен режим на работа позволява бърза промяна на количеството на пълнежа. Пет различни параметъра на дозиране.
- 25 работни функции.

CIOCOSPRITZ
Диспенсър с пистолет за шоколад





Вана, поддържаща температурата





Електронно управление

Размери (мм): 420x400x400
Мощност: 0.25 kW/ 230 V
Вместимост на бункера: 8/15 л

SCAN ME

Предназначен за пръскане на темперирани шоколад и сурогат. Ciocospritz позволява регулирането на налягането на съсътения въздух и количеството на продукта, за да се осигурят перфектни резултати. Температурата може да се регулира до 60 °C.
Предимства:
- Шоколадът или сурогатът винаги са готови за употреба.
- Постоянна температура.
- Компактен и лесен за използване.
- Широка гама от приложения.
- Може да се използва за създаване на специални декоративни ефекти: кадифе, какао на прах, сняг, гранули, портокалова кора, ивици, точки и др.

MINITEMPER
Темперираща машина за шоколад





Басан, позволяващ зареждане с неразтопен шоколад





Електронно управление

Размери (мм): 420x400x400
Мощност: 0.3 kW/ 230 V
Вместимост на бункера: 5 л

SCAN ME

Машината за темперираме е настолна с компактни размери и удобна за експлоатация. Програмите за темперираме могат лесно да бъдат настроени и променяни в зависимост от специфичните нужди. Отлично съотношение между качество и цена. Шоколадът се поддържа в темперирано състояние за няколко часа. Корпусът и купата са направени от неръждаема стомана AISI 304, а прозрачният капак е от материал, безопасен при досег с храни.
Купите могат да се сменят.

COOKMATIC PAV / COOKMATIC SPECIAL
Машина за тарталети



Размери (мм): 600x500x100
Мощност: 3.35 kW/ 230 V

SCAN ME

Машина за тарталети с различни форми и размери, благодарение на големия избор от сменяеми плочи. Комбинацията от две плочи с настройка на температурата и времето осигуряват перфектното изпичане.
COOKMATIC SPECIAL е подходяща за форми с по-голяма дълбочина. Формите са с незалепващо покритие.



LIRA E/ M

Машина за рязане на твърди десерти,
ръчна и автоматична





Машина за рязане на твърди и замразени храни до -15°C, такива със съдържание на ядки, сушени плодове и всякакви сладкиши с по-твърда консистенция до 6 см. Предлага се с автоматично и ръчно управление. Всички части с досег до храна са изработени от неръждаема стомана, корпусът е прахово боядисан. Изключително лесна за разглобяване и почистване, дори в миялна машина. Ръчната машина се задвижва с помощта на колело, с което се задава необходимата скорост.

CHITARRA

Машина за рязане на шоколадов ганаш
и меки храни





Машина за рязане на шоколадов ганаш и меки храни, с корпус от неръждаема стомана, с ръчно управление. Перфектното решение за винаги еднакъв размер и перфектна форма на нарязаните десерти. Включени три приставки за рязане с разстояние 2,25, 3 и 3,75 см. Подходяща за шоколад, сладкиши и умерено твърди храни.

Опция: приставки с различни размери

Пош комплект 100 бр.



Модел:	Размер (мм):
RT40	400
RT55	550
RT65	650

Пош Standart / EcoPlus



Модел:	Размер (мм):
14090	280 до 700
EP30-70	300 до 700

Пош Powerflex



Модел:	Размер (мм):
PW050	500

Резачка за тесто за кроасани, двойна



Модел:	Размер (мм):
RC3	180x140
RC4	180x200

Поликарбонатни накрайници за пош, 24 броя асорти



Модел:
PB24

Пластмасови накрайници за пош, 12 броя асорти



Модел:
31903

Ръкавица термоустойчива



Модел:	Размер (мм):
ACC072	285x168x20
ACC082	385x168x20

Маркер за торта



Модел:	Размер (мм):
35295	ø185 мм - 8/12
35305	ø265 мм - 12/16
35125	ø265 мм -14/16
35135	ø265 мм -12/18
35145	ø265 мм -14/18

Подложка за печене, силиконова



Модел:	Размер (мм):
SPV53	GN 1/1
SPV64	600x400

Подложка за печене, силиконова, с очертания за макарони, за 60 бр. ø30/ø40



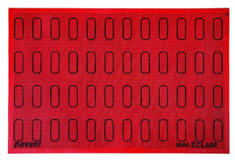
Модел:	Размер (мм):
SPV64macaron	600x400

Подложка за печене, силиконова, червена, перфорирана



Модел:	Размер (мм):
FOROSIL64	600x400

Подложка за печене, силиконова, за 48 или 20 бр. еклери 60x18



Модел:	Размер (мм):
ECL20	585x385
ECL48	585x385

Форми за изрязване на тесто, различни фигури, комплект



Модел:
STP

Стойка за пош



Модел:	Размер (мм):
34013	ø195

Резачка за тесто неръждаема, регулируема



Модел:	Размер (мм):
TP01	5 ножа
TP02	7 ножа

Мерителна кана, прозрачна



Модел:	Размер (мм):
CAG05	0,5 л
CAG1	1 л
CAG2	2 л
CAG3	3 л
CAG5	5 л

Форма за бонбони, поликарбонат - 21 броя ø28 мм, H 14 мм



Модел:	Размер (мм):
PC100	275x135
PC101	275x135
PC102	275x135
PC103	275x135

Форма за бонбони, поликарбонат - 21 броя 37x21 мм, H 14 мм



Модел:	Размер (мм):
PC109	275x135
PC110	275x135
PC111	275x135
PC115	275x135

Форма за бонбони, поликарбонат - 21 броя 37x16 мм, H 13 мм



Модел:	Размер (мм):
PC100	275x135
PC101	275x135
PC102	275x135
PC103	275x135

Форма за бонбони, поликарбонат - 21 броя 26x26 мм, H 13 мм



Модел:	Размер (мм):
PC100	275x135
PC101	275x135
PC102	275x135
PC103	275x135

Форма за печене силиконова - 6 бр. ø 160 мм, H 30 мм, 600 мм, DISCO



Модел:	Размер (мм):
PX061	600x400

Форма за печене силиконова - 24 бр. ø 85 мм, H 50 мм, 235 мл, BIG MUFIN



Модел:	Размер (мм):
PX056	600x400

Форма за печене силиконова - 24 бр. ø 65 мм, H 40 мм,130 мл, CILINDRO



Модел:	Размер (мм):
PX057	600x400

Форма за печене силиконова - 24 бр. ø 80 мм, H 53 мм,110 мл, LEVANTE



Модел:	Размер (мм):
PX069	600x400

Форма за печене силиконова - 35 бр. 50x50 мм, H 58 мм, 130 мл, TANGO



Модел:	Размер (мм):
PX070	600x400

Форма за печене силиконова - 49 бр. 66x35 мм, H 26 мм, 34 мл, QUENELLE TONDA



Модел:	Размер (мм):
PX073	600x400

Форма за печене силиконова - 77 бр. ø 40 мм, H 20 мм, 22 мл, PETIT FOUR



Модел:	Размер (мм):
PX300	600x400

Форма за печене силиконова - 60 бр. ø 48/36 мм, H 15 мм, 21 мл, MINI TARTELLETTE



Модел:	Размер (мм):
PX301	600x400

Форма за печене силиконова, CIAMBELLA DENTATA



Модел:	Размер (мм):
FRT103	ø 240, H 60

Форма за печене силиконова, CUORE



Модел:	Размер (мм):
FRT101	218x208x35

Форма за печене силиконова, GUGLHUPF



Модел:	Размер (мм):
FRT104	ø 220, H 110

Форма за печене силиконова, ROSA



Модел:	Размер (мм):
FRT137	ø 215, H 95

Лъжица за сладолед от неръждаема стомана, с дръжка от акрил или пластмаса в различни цветове



Модел:	Размер (мм):
P71	260
P72	300
P74	260

Лъжица за сладолед от неръждаема стомана



Модел:	Капацитет:
DS-24	40 мл

Форма за сладолед, комплект с 50 бр. дървени бъркалки



Модел:	Размер (мм):
PL01	3 бр. - 52x95
PL03	3 бр. - 48x85
PL04	2 бр. - 83x84
PL11	5 бр. - 60x25

Форма за бисквити за 6 бр. 80x90 мм



Модел:	Размер (мм):
CK01	300x200

Форма за бисквити за 6 бр. 90x60 мм



Модел:	Размер (мм):
CK03	300x200

Форма за бисквити за 6 бр. 70x85 мм



Модел:	Размер (мм):
CK06	300x200

Форма за бисквити за 12 бр. 75x65 мм



Модел:	Размер (мм):
CK08	300x400

Стойка за сладоледени фунийки за 2 / 3 / 4 броя



Модел:	Размер (мм):
P153	ø 170, H 200
P154	ø 170, H 200
P155	ø 170, H 200

Съд за съхранение на лъжички, плексиглас



Модел:	Размер (мм):
P254	150x170x150

Съд за съхранение на сладоледени фунийки с въртяща се кръгла основа, плексиглас



Модел:	Размер (мм):
P252	ø320, H 600

Съд за съхранение на сладоледени фунийки с въртяща се правоъгълна основа, плексиглас



Модел:	Размер (мм):
P250	360x360x300

Съд за съхранение на сладоледени фунийки с въртяща се правоъгълна основа, плексиглас



Модел:	Размер (мм):
P258	300x300x600

Тава, кръгла,
синя стомана (blue steel)



Модел:	Размери (ØxH):
COFE43B14	140x22
COFE43B16	160x23
COFE43B18	180x25
COFE43B20	200x25
COFE43B22	220x25
COFE43B24	240x25
COFE43B26	260x25
COFE43B28	280x25
COFE43B30	300x25
COFE43B32	320x25
COFE43B36	360x25
COFE43B40	400x25

Тава, кръгла, перфорирана,
алуминиева



Модел:	Размери (ØxH):
FAMA43/3F26	260x30
FAMA43/3F28	280x30
FAMA43/3F30	300x30
FAMA43/3F32	320x30
FAMA43/3F36	360x30
FAMA43/3F40	400x30
FAMA43/3F50	500x30

Тава, кръгла, алуминиева



Модел:	Размери (ØxH):
FAMA43/816	160x80
FAMA43/818	180x80
FAMA43/820	200x80
FAMA43/822	220x80
FAMA43/824	240x80
FAMA43/826	260x80
FAMA43/828	280x80
FAMA43/830	300x80
FAMA43/832	320x80
FAMA43/834	340x80
FAMA43/836	360x80
FAMA43/838	380x80
FAMA43/840	400x80

Тава, кръгла,
синя стомана (blue steel)



Модел:	Размери (ØxH):
COFE43BB18	180x40
COFE43BB20	200x40
COFE43BB22	220x40
COFE43BB24	240x40
COFE43BB26	260x40
COFE43BB28	280x40
COFE43BB30	300x40
COFE43BB32	320x40
COFE43BB36	360x40
COFE43BB40	400x40
COFE43BB45	450x35
COFE43BB50	500x35
COFE43BB60	600x35

Тава, кръгла, алуминиева, с
незалепващо покритие



Модел:	Размери (ØxH):
ALSA43/3S26	260x30
ALSA43/3S28	280x30
ALSA43/3S30	300x30
ALSA43/3S32	320x30

Тава, кръгла, алуминиева



Модел:	Размери (ØxH):
FAMA43/616	160x60
FAMA43/618	180x60
FAMA43/620	200x60
FAMA43/622	220x60
FAMA43/624	240x60
FAMA43/626	260x60
FAMA43/628	280x60
FAMA43/630	300x60
FAMA43/632	320x60
FAMA43/634	340x60
FAMA43/636	360x60
FAMA43/638	380x60
FAMA43/640	400x60
FAMA43/650	500x60

Тава, кръгла, синя стомана
(blue steel), с незалепващо покритие



Модел:	Размери (ØxH):
COFE43BS20	200x25
COFE43BS22	220x25
COFE43BS24	240x25
COFE43BS26	260x25
COFE43BS28	280x25
COFE43BS32	320x25

Тава, кръгла, алуминиева



Модел:	Размери (ØxH):
COAL143P50	500x45

Тава, кръгла, алуминиева



Модел:	Размери (ØxH):
FAMA43/314	140x30
FAMA43/316	160x30
FAMA43/318	180x30
FAMA43/320	200x30
FAMA43/322	220x30
FAMA43/324	240x30
FAMA43/326	260x30
FAMA43/328	280x30
FAMA43/330	300x30
FAMA43/332	320x30
FAMA43/334	340x30
FAMA43/336	360x30
FAMA43/338	380x30
FAMA43/340	400x30
FAMA43/345	450x30
FAMA43/350	500x30

Форма за печене,
алуминиева



Модел:	Размери (ØxH):
COAL3018	180x100

Форма за печене,
алуминиева



Модел:	Размери (ØxH):
COAL3320	200x65

Форма за печене,
алуминиева



Модел:	Размери (ØxH):
COAL3516	160x90
COAL3518	180x100
COAL3520	200x110
COAL3522	220x110

Форма за печене,
алуминиева



Модел:	Размери (ØxH):
COAL3720	200x60
COAL3722	220x65
COAL3724	240x75
COAL3726	260x85
COAL3730	300x85

Форма за печене,
алуминиева



Модел:	Размери (ØxH):
COAL3118	180x110
COAL3120	200x120
COAL3122	220x130
COAL3124	240x190

Купичка



Модел:	Размери (ØxH):
ALMA2195	50x60
ALMA2196	60x70
ALMA2196,5	65x65
ALMA2197	70x80
ALMA2198	80x90

Купичка



Модел:	Размери (ØxH):
ALMB2196,5	65x45
ALMB2197	70x50
ALMB2198	80x50

Купичка, с незалепващо
покритие



Модел:	Размери (ØxH):
ALMA219T6	60x60
ALMA219T6,5	65x65
ALMA219T7	70x70
ALMA219T6,5	65x65

Купичка, неръждаема стомана



Модел:	Размери (ØxH):
COIX32196	60x60
COIX32197	70x70

Форма за печене



Модел:	Размери (мм):
COAL3818	180x77x60
COAL3822	220x90x65
COAL3826	260x96x75
COAL3830	300x105x75

Форма за хляб



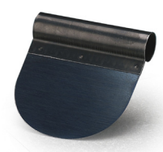
Модел:	Размери (мм):
COFE38BC20	200x100x100
COFE38BC30	300x100x100
COFE38BC40	400x100x100

Форма за хляб



Модел:	Размери (мм):
COFE38BS20	200x100x100
COFE38BS30	300x100x100
COFE38BS40	400x100x100

Шпатула за тесто,
синя стомана (blue steel)



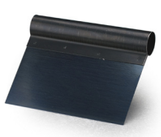
Модел:	Размери (Ø):
COFE41TB12	120

Шпатула за тесто,
неръждаема стомана



Модел:	Размери (Ø):
COIX41RX13	130
COIX41RX16	160
COIX41RX18	180

Шпатула за тесто,
синя стомана (blue steel)



Модел:	Размери (мм):
COFE41RB13	130
COFE41RB16	160
COFE41RB18	180

Поставка за стена



Модел:
COPI209EM

Рингове сладкарски, прави комплект 7 бр.



Модел:
CMR7

Рингове сладкарски, вълнообразни комплект 7 бр.



Модел:
CMRF7

Ринг, квадрат, неръждаем



Модел:	Размер (мм):
CRSQ1	60x60x40
CRSQ2	80x80x40

Ринг за торта, алуминиев



Модел:	Размер (мм):
CRA205	ø 200, H 50
CRA245	ø 240, H 50
CRA265	ø 260, H 50
CRA266	ø 260, H 60

Ринг, сладкарски, неръждаем



Модел:	Размер (мм):
CRR3	ø 60, H 40
CRR4	ø 75, H 40
CRR5	ø 80, H 40
CRR6	ø 100, H 40
CRR12	ø 70, H 60
CRR14	ø 90, H 60
CRR15	ø 100, H 60

Тава, алуминиева



Модел:	Размер (мм):
CPR062	ø 150, H 50
CPR063	ø 150, H 75
CPR082	ø 200, H 50
CPR083	ø 200, H 75
CPR102	ø 250, H 50
CPR103	ø 250, H 75
CPR123	ø 300, H 75
CPR142	ø 350, H 50
CPR143	ø 350, H 75

Сито, неръждаемо



Модел:	Размер (мм):
SS16	ø 160
SS18	ø 180
SS21	ø 210
SS23	ø 230
SS26	ø 260
SS29	ø 290
SS40	ø 400
SS45	ø 450

Басан, неръждаем



Модел:	Размер (мм):
MBP06	ø 340, H 110, 6,5 л
MBP07	ø 370, H 120, 8 л
MBP08	ø 410, H 140, 11 л
MBP09	ø 440, H 130, 14 л
MBP10	ø 470, H 150, 18 л

Солница без дръжка



Модел :	Капацитет:
DRG15	444 мл
DRG18	532 мл

Пудриера, 2 мм отвори



Модел:	Капацитет:
SPFLH10	296 мл

Тел за разбиване, French



Модел:	Размер (мм):
WP35F	350
WP40F	400
WP45F	450
WP55F	550

Тел за разбиване, Piano type



Модел:	Размер (мм):
WP30P	300
WP35P	350
WP40P	400
WP45P	450

Лопатка, неръждаема



Модел:	Размер (мм):
SC1	190x100
SC2	250x150
SC3	160x70
SC4	210x120
SC6	120x50

Купа за разбиване, дълбока, неръждаема



Модел:	Размер:
MBD05	ø 290, 4,75 л
MBD08	ø 340, 7,60 л
MBD13	ø 410, 12,50 л

Купа за разбиване, неръждаема



Модел:	Размер (мм):
BW35	ø 350
BW40	ø 400

Купа за разбиване, цилиндрична, неръждаема



Модел:	Размер (мм):
GBH24	ø 240

Кана мерителна, с основа / с поставка



Модел:	Капацитет:
MJ05	500 мл
MJ1	1000 мл

Чаши, мерителни, с дръжка, комплект 4 бр.



Модел:
MCHS4

Накрайник за пош, неръждаем



Модел:	
NTB-P1	NTB-6
NTB-10	NTB-P6
NTB-12	NTB-7
NTB-P3	NTB-P8
NTB-34	NTB-9
NTB-P4	

Накрайник за пош, неръждаем



Модел:
NTR15
NTR17
NTR18

Нож сладкарски, едро / ситно назъбен



Модел:	Размер (мм):
8137wz-30-36	300 / 360

Нож сладкарски, гладък / ситно назъбен



Модел:
8165z-16

Шпатула сладкарска, огъната



Модел:	Размер (мм):
8232-11.5G	115

Шпатула сладкарска, огъната



Модел:
8234

Шпатула сладкарска, огъната



Модел:	Размер (мм):
8235-26-31	310

Шпатула сладкарска, огъната



Модел :	Размер (мм):
CSP10	250

Шпатула, неръждаема



Модел:	Размер (мм):
PIC12	310

Стъргалка сладкарска



Модел:	Размер (мм):
8225-10	100

Шпатула, с пластмасова дръжка



Модел:	Размер (мм):
SCR4	100
SCR6	120

Шпатула, с неръждаема дръжка



Модел:	Размер (мм):
DS54	130x110

Шпатула, неръждаема



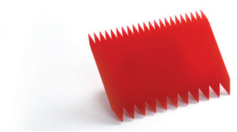
Модел:	Размер (мм):
DS54PB	130x110

Шпатула, гумена



Модел:	Размер (мм):
SR25	250
SR35	350
SR45	450

Шпатула за тесто, назъбена



Модел:	Размери (мм):
RA6RS	110x80

Шпатула, пластмасова



Модел:	Размери (мм):
RA10RS	198x148

Шпатула, пластмасова



Модел:	Размери (мм):
RA1RS	120x80

Шпатула с термометър Elveo



Модел:	Размери (мм):
113092	385

Шпатула Elveo, плоск



Модел:	Размери (мм):
113720	285

Шпатула Elveo 260°C



Модел:	Размери (мм):
113724	250

Шпатула Elveo 260°C



Модел:	Размери (мм):
113735	350

Шпатула Elveo 260°C



Модел:	Размери (мм):
113745	450

Шпатула гумена, с пластмасова дръжка



Модел:	Размер (мм):
SPA2	260

Лъжица, exoglass, червена



Модел:	Размери (мм):
113332	300

Лопата за разбъркване, неръждаема



Модел:	Размер (мм):
MP24	610

Шпатула гумена, с неръждаема дръжка



Модел:
SPATTY1

Peach, 20 бр, 90 мл



Модел:	Размер (мм):
PX4331	58x53x46

Pear, 20 бр, 90 мл



Модел:	Размер (мм):
PX4329	53x70

Apple, 20 бр, 90 мл



Модел:	Размер (мм):
PX4330	55x48

Tangerine, 20 бр, 90 мл



Модел:	Размер (мм):
PX4332	57x50

Loop, 12 бр, 90 мл



Модел:	Размери (мм):
PX4332	65x34

Mini Planet, 600 мл



Модел:	Размери (мм):
KE052	145x40

Canyon, 1150 мл



Модел:	Размери (мм):
KE040	250x85x80

Beloved, 1200 мл



Модел:	Размери (мм):
KE049S	250x140x60

Planet, 1000 мл



Модел:	Размери (мм):
KE024	180x45

Sublime, 1000 мл



Модел:	Размери (мм):
KE021	250x80x80

Mars, 1000 мл



Модел:	Размери (мм):
KE043	165x165x40

Créme, 1000 мл



Модел:	Размери (мм):
KE022	250x84x7

Lotus, 20 бр, 105 мл



Модел:	Размер (мм):
PX4371S	57x63

Jupiter, 106 мл



Модел:	Размери (мм):
KE063S	167x158x40

Corolla, 848 мл



Модел:	Размер (мм):
KE070S	Ø 171x21

Romance, 20 бр, 106 мл



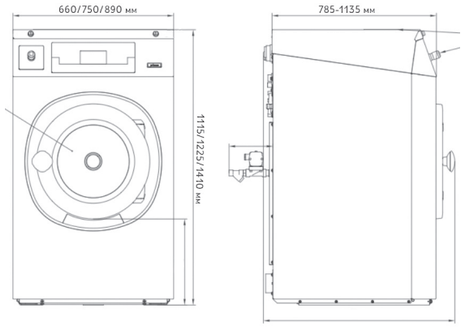
Модел:	Размер (мм):
PX4376S	56x54x61

XR8 / XR11 / XR14 / XR18 / XR24 / XR28





Опция: Монетен механизъм



Размери (мм): 660x785x1115/750x785x1225/750x900x1225/890x915x1410/ 890x1060x1410/890x1135x1410
Мощност: 6 kW / 9 kW / 12 kW / 18 kW / 18 kW / 22 kW / 400 V

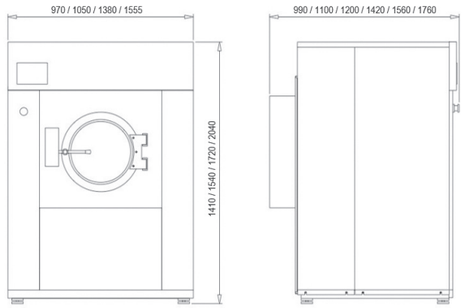
Автоматични перални машини, среднооборотни с капацитет от 8 до 28 кг пране.
Барабан и вътрешен корпус от неръждаема стомана AISI 304.
Тих режим на работа, обем на барабана от 75 до 280 л.
Управление с процесор Xcontrol с 15 предварително зададени програми.
Възможност за настройки на температурата до 90°C, количеството на водата и центрофугирането.
Карта памет, 3 отделения за препарати, 3 входа за вода, система за мокро почистване.
Бутон за аварийно спиране и аларма в случай на неизправност.
42÷50 об/мин цикъл пране.
Канал Ø 76 мм.

XR8 - капацитет 8 кг, 820 об/мин центрофуга
XR11 - капацитет 11 кг, 760 об/мин центрофуга
XR14 - капацитет 14 кг, 760 об/мин центрофуга
XR18 - капацитет 18 кг, 490 об/мин центрофуга
XR24 - капацитет 24 кг, 490 об/мин центрофуга
XR28 - капацитет 28 кг, 490 об/мин центрофуга

Опции:
• CPS - монетен механизъм
• управление с процесор Xcontrol Plus, 20 предварително зададени програми и 90 допълнителни
• помпа за течни препарати
• USB вход
• система за пречистване на водата
• подгряване с индустриална пара (консумация 24 кг/ч)
• неръждаем корпус

LFA15 / LFA20 / LFA25 / LFA40 / LFA57 / LFA80





Размери (мм): 970x990x1410/970x1100x1410/1050x1200x1540/1380x1420x1720/1555x1560x2040/1555x1760x2040
Мощност: 15 kW /15 kW / 18 kW / 24 kW / 36 kW / 36 kW / 400 V

Автоматични перални машини, високооборотни с капацитет от 15 до 80 кг пране
Барабан и корпус от неръждаема стомана AISI 304.
Тих режим на работа, обем на барабана от 147 до 800 л.
LFA15 и **LFA20** - управление Fiber с 11 предварително зададени програми и 30 допълнителни.
LFA25 – **LFA80** – 7” Touch screen дисплей с памет за 20 стандартни програми и 10 000 допълнителни
Възможност за настройки на температурата до 90°C, количеството на водата и центрофугирането.
Карта памет, 4 отделения за препарати, 2 входа за вода, система за мокро почистване.
Бутон за аварийно спиране и аларма в случай на неизправност.
42÷46 об/мин цикъл пране.
Канал Ø 76 мм.

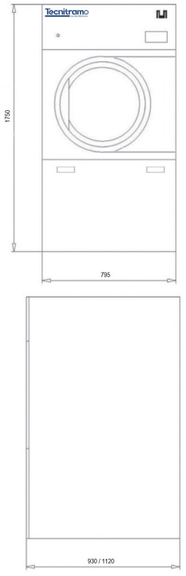
LFA15 – капацитет 15 кг, 1000 об/мин центрофуга
LFA20 - капацитет 20 кг, 1000 об/мин центрофуга
LFA25 - капацитет 25 кг, 1000 об/мин центрофуга
LFA40 - капацитет 40 кг, 950 об/мин центрофуга
LFA57 - капацитет 57 кг, 850 об/мин центрофуга
LFA80 - капацитет 80 кг, 850 об/мин центрофуга

Опции:
• 3-и вход за вода;
• помпа за течни препарати;
• система за пречистване на водата;
• подгряване с индустриална пара (консумация 25 кг/ч)

SHT275E / SHT350E

Сушилна машина





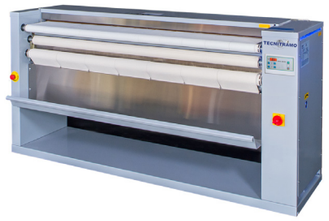
Размери(мм): 795x930x1750 / 795×1120×1750
Мощност: 15 kW / 18 kW / 400 V

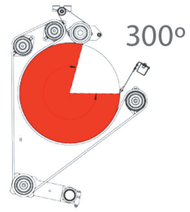
Автоматични сушилни машини с барабан от неръждаема стомана AISI 304.
Електронно управление с 20 програми и 10 000 допълнителни, възможност за регулиране на времето и температурата на сушене.
SHT275E - капацитет 14 кг.
SHT350E - капацитет 18 кг.
Дебит 700 / 1000 м³/ч.
Цикъл за изглаждане в края на програмата.
Автоматична система за охлаждане с настройка на времето.
Защитен термостат.
Аварийно спиране в случай на неизправност.

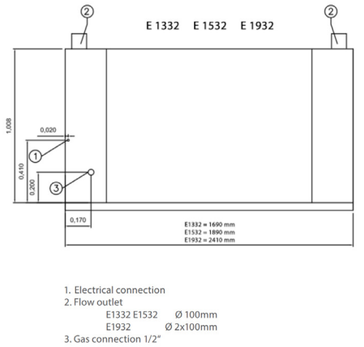
Опции:
• аналогово управление
• барабан с ривърс

E1332E / E1532E / E1932E

Каландър







1. Electrical connection
2. Flow outlet
E1332 E1532 Ø 100mm
E1932 Ø 2x100mm
3. Gas connection 1/2"

Размери(мм): 1690x675x1058 / 1890x675x1058 / 2410x675x1058
Мощност: 8,4 kW / 13,5 kW / 16 kW / 400 V

Каландър **Epsilon** с електронно управление и
голяма контактна площ от 300°.
Патентована система за директно задвижване и автоматично охлаждане.
E1332E - валяк Ø 325 мм и дължина 1300 мм, капацитет 12-24 кг/час
E1532E - валяк Ø 325 мм и дължина 1500 мм, капацитет 15-28 кг/час
E1932E - валяк Ø 325 мм и дължина 1900 мм, капацитет 25-50 кг/час
Мотор с честотно управление и защита от прегряване.
Сензор за влажност.
2 аварийни бутона

OC301

Гладачна маса с отопляема дъска, бойлер и ютия





Размери (мм): 380x930x1380
Мощност: 3,08 kW / 230 V

Гладачна маса с отопляема основна и малка дъска с регулация на температурата.
Вакуумно изглаждане, контролирано с двустранен педал.
Вграден бойлер 4л, водна помпа и електрическа парна ютия.

RK 3000





Система за лесно почистане и поддръжка



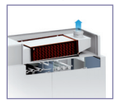
Система за затваряне, запазваща работната температура



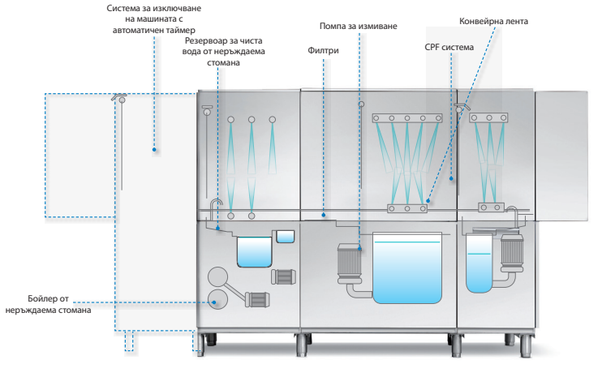
Тройна система за филтриране



Панел за електронно управление



Възможност за сушилня и рекуператор в едно



Размери (мм): 2850x920x2120
Размер на кошницата: 500x500 мм
Мощност: 21,98 kW / 400 V
Макс. височина на посудата (мм): чинии 450, GN 1/1
Капацитет: 135/300 кошници/час

Тунелна миялна машина с електронно управление, с изолация на камерата за измиване, която запазва температурата и намалява консумацията на електроенергия. Тройна система за филтриране, осигуряваща максимално почистване. Повърхността на машината от неръждаема стомана AISI 316 гарантира защита от агресивните почистващи препарати.
• Capacitive touch дисплей за цялостно управление със седеминчов екран IPX5 TFT.
• Лесен достъп.
• Постоянен достъп и следене на параметрите за интегриране на HACCP системата.
• Тройно изплакване.
• Настройка на допустимото ниво на химикали.
• Система SMART DRIVE+
• Централно източване.
• Термо- и шумоустойчива изолация.

RK 1010 E





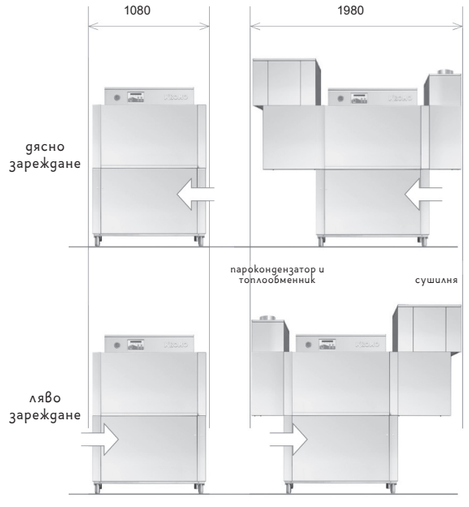
Дюзи от неръждаема стомана



Панел за електронно управление



Система за лесно почистване с неръждаеми филтри



Размери (мм): 1080x715x1565/1900
Размер на кошницата: 500x500 мм
Мощност: 19,1 kW / 400 V
Макс. височина на посудата (мм): чинии 450, GN 1/1
Капацитет: 66/110 кошници/час

Тунелна миялна машина с компактни размери и голям избор от опции и допълнителни елементи. Възможност за съчетаване със сушилня или парокондензатор и топлообменик. Помпите за измиване разполагат със система за самопочистване и са защитени от прегряване. Бойлерите от неръждаема стомана са изцяло изолирани, за да се намали загубата на енергия. Машината е с електронно управление, с ниво на защита IP65, осигуряваща безопасно и лесно почистване. Рамената за измиване и изплакване са лесни за сваляне без употребата на инструменти за удобно почистване и поддръжка. Това позволява да се обърне посоката на зареждане на машината. Системата за филтриране запазва водата в миялната чиста.
• Корпус от неръждаема стомана AISI 304.
• Двойно изолирана врата с предпазител.
• Две скорости на движение на лентата.
• Автоматично изключване на машината чрез таймер.
• Редуктор на налягането на водата, осигуряващ оптимално изплакване.

KP 402 EL HR Plus





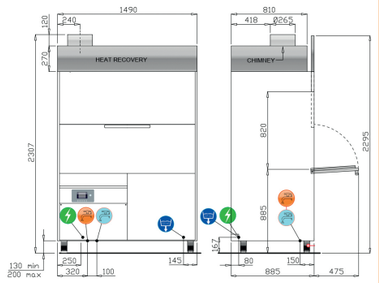
С възможност за рекуператор



Голям капацитет



Лесен достъп

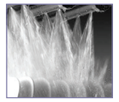


Размери (мм): 1490x885x2320
Размер на кошницата: 1350x725 мм
Мощност: 14,8 kW / 400 V
Макс. височина на посудата: 820 мм
Цикъл на измиване: 4,5/7,5/10,5/13,5 мин
Капацитет: 13/8/5/4 кошници/час

Миялна за кухненска посуда с touch панел с LCD дисплей. Разполага със система, показваща в различни цветове работната температура, цикъла на измиване и различните функции. Благодарение на системата за диагностика, се получават сигнали при възникнал проблем и могат да бъдат предотвратени аварии.
• Възможност за поръчка с рекуператор.
• Енергоспестяваща система.
• Двойни стени.
• Изплакващите и измиващите рамена са от неръждаема стомана.
• Двойна система за филтриране с колектор за събиране на отпадъци и филтър на помпата.
• Термостат за осигуряване температурата на изплакване, съгласно правилата на HACCP системата.
• Цикъл за самопочистване.
• Четири цикъла на измиване.

KP 151 EL





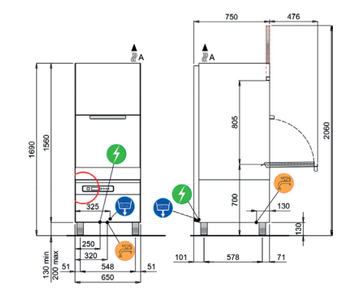
Перки от неръждаема стомана



Панел за управление



Възможност за вертикално позициониране



Размери (мм): 650x750x1690/2070
Размер на кошницата: 550x665 мм
Мощност: 8,2 kW / 400 V
Макс. височина на посудата: 805 мм
Цикъл на измиване: 2/4/6/8 мин
Капацитет: 30/15/10/7,5 кошници/час

Миялна машина лесна за употреба, предлагаща сигурност и гъвкавост. Разполага със система за намаляване на енергийната консумация, която автоматично охлажда бойлера между циклите на измиване. За да осигури надежност и сигурност уредът разполага и със система за предотвратяване на аварии, която сигнализира при наличието на проблеми. Почистването и поддръжката са улеснени, благодарение на автоматичния цикъл за самопочистване на машината.
• Предно отваряне.
• Пет различни цикъла на измиване.
• Двойна врата.
• Двоен филтър на резервоара и филтър на помпата.
• Лесен достъп за поддръжка.
• Стандартна изплакваща помпа.
• Панел, предотвратяващ падане.
• Автоматичен цикъл за самопочистване.
• Перки от неръждаема стомана.

KP 86 EL Plus

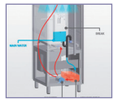




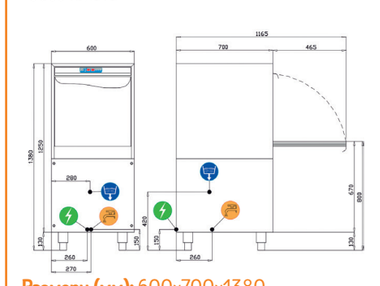
Максимално използване на височината



Панел за управление



Система “Plus”



Размери (мм): 600x700x1380
Размер на кошницата (мм): 610x500 / 500x500
Мощност: 10,2 kW / 400 V
Макс. височина на посудата: 440 мм, тави 600x400 мм
Цикъл на измиване: 60/120/180/300 сек
Капацитет: 60/30/20/12 кошници/час

Иновативна миялна машина за кухненска посуда, лесна за употреба. Системата PLUS стабилизира 85 °C температура по време на цикъл на изплакване и поддържа постоянно налягане чрез специалния бойлер. Едновременно с това системата гарантира по-добър контрол и качество при изплакване. За по-голяма сигурност уредът разполага и със система за предотвратяване на аварии. Почистването и поддръжката са улеснени, благодарение на автоматичния цикъл за самопочистване на машината.
• Предно отваряне.
• Голям капацитет на минимално пространство.
• Гъвкавост при употреба.
• Двойни стени.
• Автоматичен цикъл за самопочистване.
• Специална система PLUS, за по-голяма ефективност при изплакване.

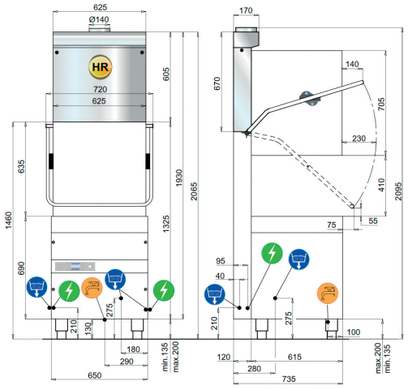
HD 140 PREMIUM HR




Система “Plus”


Електронен панел за управление


Система “Energy recovery”

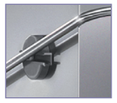


Размери (мм): 720x735x2095
Размер на кошниците: 500x500 мм
Мощност: 9,9 kW / 400 V
Макс. височина на посудата (мм): чинии 410, съдове GN1/1
Цикъл на измиване: 50/90/120/180/300 сек
Капацитет: 1750 чаши/ час, 1050 чинии/ час, съдове GN1/1

Конзолна миялна машина с горно отваряне. В новия модел са направени иновативни подобрения, които целят да намалят консумацията на енергия, вода и препарати. Системата “Energy recovery” използва създадената топлина от машината, за да затопля входящата студена вода и по този начин спестява около 35% от консумацията за нейното подгряване.
• Пет цикъла на измиване.
• Самопочистваща се вертикална помпа.
• Дозатор за измиващ и изплакващ препарат Standard detergent and rinse-aid dispenser.
• По-добра топлоизолация Double skin insulated hood.
• Система “Plus” , която позволява по-голяма прецизност при процеса на изплакване.
• Лесен за употреба START бутон.
• Електронен контролен панел с LCD екран.
• Система за самодиагностика.
• Възможност за вграден омекотител за вода.

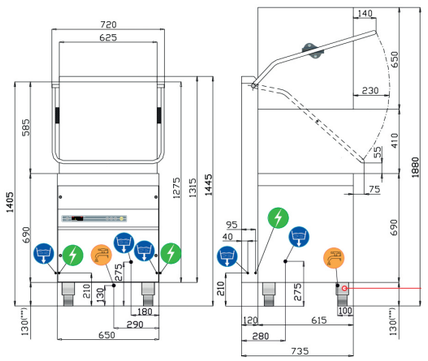
HOOD 110 T




Ергономична дръжка


Електронен панел за управление


Рамене от неръждаема стомана



Размери (мм): 720x735x1445/1880
Размер на кошницата: 500x500 мм
Мощност: 10,1 kW / 400 V
Макс. височина на посудата (мм): чинии 410, съдове GN1/1
Цикъл на измиване: 50/80/120/180 сек
Капацитет: 1750 чаши/ час, 1050 чинии/ час, съдове GN1/1

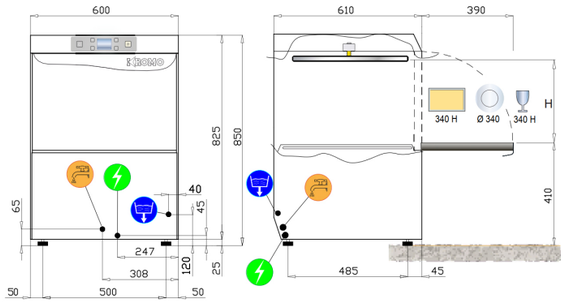
Конзолна миялна машина с горно отваряне. Подходяща е за заведения с голям капацитет и натовареност. Изключително здрава и издръжлива машина, с мощни дюзи за изплакване, гарантираща перфектни резултати всеки път. Разполага със система, позволяваща изплакването да започне едва след като температурата е достигнала 85 °C, което предоставя по-добър контрол и прецизна дозировка на препарата за изплакване. Машината е с перки от неръждаема стомана за по-голяма устойчивост и два термометъра - за резервоара и за бойлера.
• Дълбок резервоар със заоблени краища.
• Независими перки за измиване и изплакване.
• Двоен филтър на резервоара и филтър на помпата.
• Вградена помпа за изплакване.
• Лесни за махане държачи за кошниците.
• С възможност за спомагателна помпа за оптимизиране цикъла на измиване.

PREMIUM 50 Hygiene+




Електронно управление


Connectivity 4.0
Отдалечен мониторинг

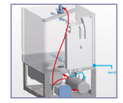


Размери (мм): 600x610x850
Мощност: 6,65 kW / 400 V
Макс. височина на посудата (мм): 340
Цикъл на измиване: 60/120/180 сек
Капацитет: 1200 чаши/час, 720 чинии/час

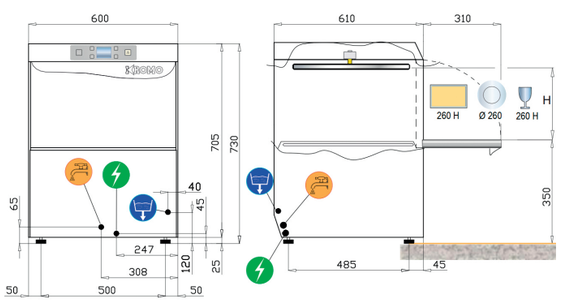
Миялна машина с предно отваряне и двойни стени за намаляване на нивото на шума и по-ниска консумация на енергия. Подходяща е за заведения със средно голям капацитет и натовареност. Изключително здрава и издръжлива машина, с мощни дюзи за изплакване,
гарантираща перфектни резултати всеки път.
Система Hygiene+ A_0=60 с 2 цикъла от 180 и 360 сек с температура на измиване 75°C и изплакване с 90°C.
• GN 1/1-25 съвместима
• Лесен за употреба START бутон.
• Електронен контролен панел с LCD екран
• Connectivity 4.0 за отдалечен мониторинг
• Система за самодиагностика
• Усилващ се старт на измиващата помпа
• Вградени дозатори за измиващ и изплакващ препарат
• Включени базова кошница 500x500x105 мм, кошница за 18 чинии 500x500x105 мм и кошница за прибори Ø 120x120 мм

PREMIUM 50 Small




Система “Plus”


Рамене от неръждаема стомана



Размери (мм): 600x610x730
Мощност: 6,35 kW / 400 V
Макс. височина на посудата (мм): 260
Цикъл на измиване: 60/90/120 сек
Капацитет: 1200 чаши/час, 720 чинии/час

SCAN ME

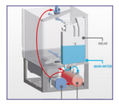
Миялна машина с предно отваряне и двойни стени за намаляване на нивото на шума и по-ниска консумация на енергия. Подходяща е за заведения със средно голям капацитет и натовареност. Изключително здрава и издръжлива машина, с мощни дюзи за изплакване, гарантираща перфектни резултати всеки път.
• Лесен за употреба START бутон.
• Електронен контролен панел с LCD екран
• Connectivity 4.0 за отдалечен мониторинг
• Система за самодиагностика
• Усилващ се старт на измиващата помпа
• Вградени дозатори за измиващ и изплакващ препарат
• Включени базова кошница 500x500x105 мм, кошница за 18 чинии 500x500x105 мм и кошница за прибори Ø 120x120 мм

LUX 85 EL Plus

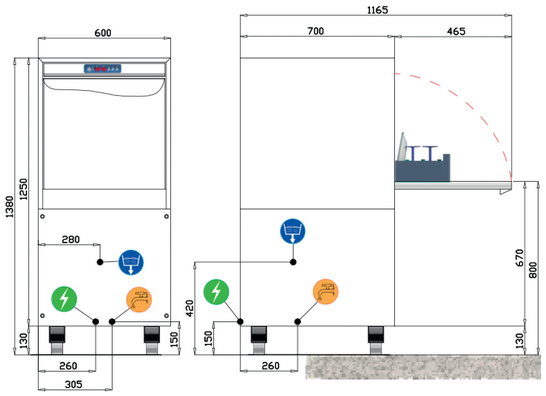




Перки от неръждаема стомана



Система “Plus”



Размери (мм): 600x700x1380
Размер на кошницата: 500x500 мм
Мощност: 10,1 kW / 400 V
Макс. височина на посудата (мм): чаши 440, чинии 450
Цикъл на измиване: 90/120/180/300 сек
Капацитет: 1500 чаши/ час, 900 чинии/ час, тави 600x400 мм

Миялна машина с предно отваряне. Подходяща е за хотели, ресторанти, пицарии и др. По-голямата вътрешна височина (450мм), позволява да се мият големи по диаметър чинии, които се използват много често в пицарии, както и тави 600x400. С електронно управление, което осигурява четири цикъла на измиване. Разполага със системата „Plus”, която позволява по-голяма прецизност при процеса на изплакване. Тя стабилизира температурата на 85°C и налягането, като по този начин се постига по-голяма прецизност на измиване и правилно дозиране на измиващия препарат.
• Двойни стени от неръждаема стомана AISI 304.
• Съвместимост на евронорм тави(600x400)
• Електронно управление
• Двоен филтър на бойлера и помпата

LUX 60 EL Plus Hygiene+

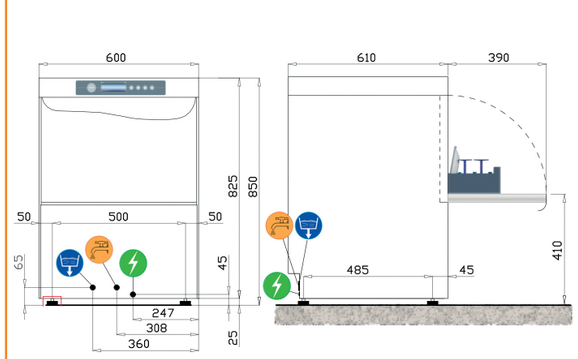




Двоен филтър



Електронен панел за управление



Размери (мм): 600x610x850
Размер на кошницата: 500x500 мм
Мощност: 5,15 kW / 400 V
Макс. височина на посудата (мм): чаши 325, чинии 340
Цикъл на измиване: 60/90/120/180/630 сек
Капацитет: 1375 чаши/ час; 825 чинии/ час; съдове GN1/1

Миялна машина с предно отваряне. Лесна и удобна за употреба, подходяща за широк спектър от ресторанти, пъбове, кафетерии и др. С електронно управление, което осигурява четири цикъла на измиване. Разполага със системата „Plus”, която позволява по-голяма прецизност при процеса на изплакване. Тя стабилизира температурата на 85°C и налягането, като по този начин се постига по-голяма прецизност на измиване и правилно дозиране на измиващия препарат.
• Двойни стени от неръждаема стомана AISI 304.
• Съвместимост на гастронорм тави(GN1/1).
• Електронно управление.
• Двоен филтър на бойлера и помпата.
• Възможност за изплакване със студена вода.

DUPLA 50 T

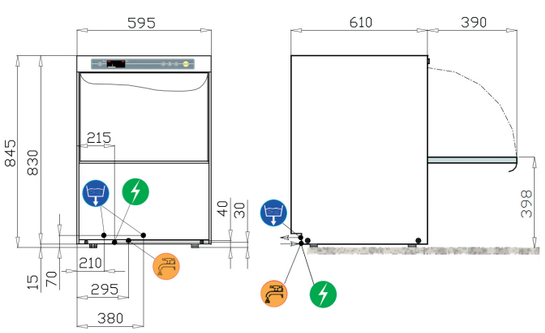




Система от филтри на повърхността



Предно отваряне



Размери (мм): 595x610x845
Размер на кошницата: 500x500 мм
Мощност: 5,2 kW / 400 V
Макс. височина на посудата (мм): чаши 310, чинии 325
Цикъл на измиване: 60/90/120/180 сек
Капацитет: 1000 чаши/час, 600 чинии/час

Миялна машина с предно отваряне и електронно управление. Подходяща е за хотели, ресторанти и пъбове. Разполага със система от преливници, които осигуряват тройна защита на измиващата помпа. Интегрирана е и система, позволяваща изплакването да започне едва след като температурата е достигнала 85°C.
• Двойни стени от неръждаема стомана AISI 304
• Шумо и топлоизолирана врата, с микропревключвател за сигурност
• Система за защита на измиващата помпа
• Измиващите и изплакващите рамена са от неръждаема стомана.
• Лесни за махане дюзи, за по-лесно почистване
• Възможност за допълнителен филтър на повърхността
• 4 цикъла на измиване
• Възможност за вграден омекотител

DUPLA 40 LS T

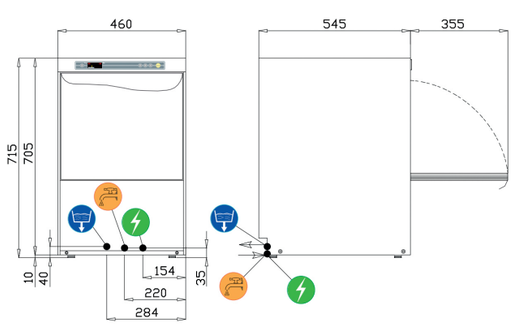




Защита от падане



Електронен панел за управление



Размери (мм): 460x545x715
Размер на кошницата: 400x400 мм
Мощност: 3,2 kW / 230 V
Макс. височина на посудата (мм): чаши 305, чинии 295
Цикъл на измиване: 60/90/120/180 сек
Капацитет: 640 чаши/час, 360 чинии/час

Миялна машина с предно отваряне и електронно управление. Подходяща е за ресторанти, пъбове и барове. Разполага със система от преливници, които осигуряват тройна защита на измиващата помпа. Интегрирана е и система, позволяваща изплакването да започне едва след като температурата е достигнала 85°C.
• Двойни стени от неръждаема стомана AISI 304
• Шумо и топлоизолирана врата, с микропревключвател за сигурност
• Система за защита на измиващата помпа
• Леки перки за измиване и изплакване, ефективни дори и по-ниско налягане на водата
• Лесни за махане дюзи, за по-лесно почистване
• 4 цикъла на измиване
• Възможност за вграден омекотител

LUX 40 EL





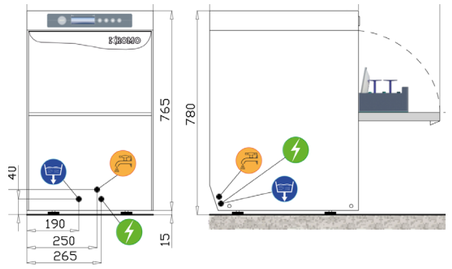
Електронно управление LUX



Подходяща за миене на чаши



Защита от падане



Размери (мм): 460x550x780
Размер на кошницата: 400x400 мм
Мощност: 3,05 kW / 230 V
Макс. височина на посудата (мм): 310
Цикъл на измиване: 60/90/120/180 сек
Капацитет: 640 чаши/час или 480 чинии/час

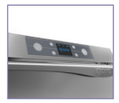
Миялна машина с електронен панел на управление, подходяща за чинии и чаши. С предно отваряне, което я прави лесна и удобна за употреба. Изключително гъвкава машина, която предоставя многобройни възможности за персонализиране процеса на работа.
Предлага избор от четири различни програми за измиване, за перфектното приспособяване на уреда
към нуждите на потребителя. С възможност за омекотяване на водата при сигнал за липса на сол.
• Изработена от неръждаема стомана AISI 304.
• Шумо и топлоизолиращ корпус за намаляване на нивото на шума и по-ниска консумация на енергия.
• Врата с микропревключвател за сигурност.
• Дълбока наклонена вана, за по-лесно почистване.
• Система за оттичане против преливане.
• Усилващ се старт на измиващата помпа.
• Цикъл за самоизмиване.
• Вградени дозатори за измиващ и изплакващ препарат.
• Леки перки за измиване и изплакване, ефективни дори при по-ниско налягане.
• Лесни за премахване дюзи, за по-лесно почистване.
• Изтеглени в стените водачи за кошницата.
• Клапан, предотвратяващ връщането на вода.

PREMIUM 40

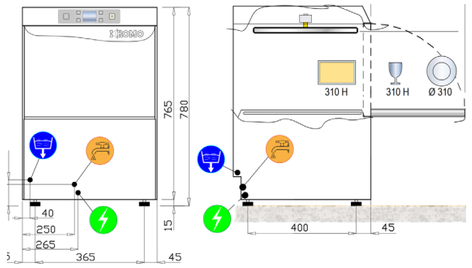




Двойни стени



Електронно управление PREMIUM



Размери (мм): 460x550x780
Размер на кошницата: 400x400 мм
Мощност: 3,25 kW / 230 V
Макс. височина на посудата (мм): 310
Цикъл на измиване: 60/90/120/170 сек
Капацитет: 640 чаши/час или 480 чинии/час

Миялна машина с електронен панел на управление, подходяща за чинии и чаши. С предно отваряне, което я прави лесна и удобна за употреба. Изключително гъвкава машина, която предоставя многобройни възможности за персонализиране процеса на работа.
Предлага избор от осем различни програми за измиване, за перфектното приспособяване на уреда
към нуждите на потребителя. Две от програмите включват източване на ваната. С възможност за омекотяване на водата при сигнал за липса на сол.
• Изработена от неръждаема стомана AISI 304.
• Шумо и топлоизолиращ корпус за намаляване на нивото на шума и по-ниска консумация на енергия.
• Врата с микропревключвател за сигурност.
• Дълбока наклонена вана, за по-лесно почистване.
• Система за оттичане против преливане.
• Усилващ се старт на измиващата помпа.
• Цикъл за самодиагностика.
• Цикъл за самоизмиване.
• Вградени дозатори за измиващ и изплакващ препарат с контрол на дозите от дисплея.
• Леки перки за измиване и изплакване, ефективни дори при по-ниско налягане.
• Лесни за премахване дюзи, за по-лесно почистване.
• Изтеглени в стените водачи за кошницата.
• Вградена източваща помпа.
• Клапан, предотвратяващ връщането на вода.

AQUA 80 T

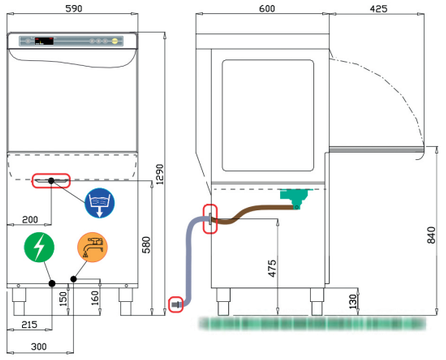




Защита от падане



Възможност за допълнителен филтър



Размери (мм): 590x600x1290
Размер на кошницата: 500x500 мм
Мощност: 6,9 kW/380 V
Макс. височина на посудата (мм): чаши 355, чинии 380
Цикъл на измиване: 60/90/120/180 сек
Капацитет: 1000 чаши/час, 600 чинии

Миялна машина с електронен панел на управление, за още по-голямо улеснение на работата с уреда. С предно отваряне, което я прави лесна и удобна за употреба. Изключително гъвкава машина, която предоставя многобройни възможности за персонализиране процеса на работа. Предлага избор от четири различни програми за измиване, за перфектното приспособяване на уреда към нуждите на потребителя. С възможност за електронно омекотяване на водата при сигнал за липса на сол.
• Изработена от неръждаема стомана AISI 304.
• Шумо и топлоизолираща врата с микропревключвател за сигурност.
• Дълбока наклонена кошница, за по-лесно почистване.
• Система за оттичане против преливане.
• Леки перки за измиване и изплакване, ефективни дори при по-ниско налягане.
• Лесни за премахване дюзи, за по-лесно почистване.
• Клапан, предотвратяващ връщането на вода.

AQUA 50 T

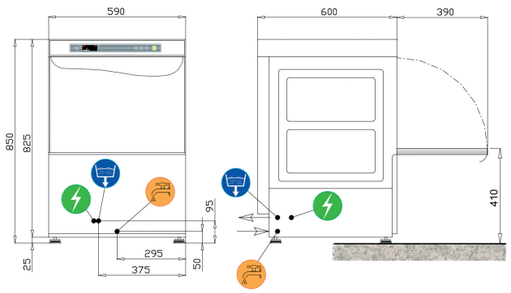




Електронно управление



Предно отваряне



Размери (мм): 590x600x850
Размер на кошницата: 500x500 мм
Мощност: 5,2 kW/380 V
Макс. височина на посудата (мм): чаши 320, чинии 345
Цикъл на измиване: 60/90/120/180 сек
Капацитет: 1000 чаши/час, 600 чинии

Миялна машина с електронен панел на управление, за още по-голямо улеснение на работата с уреда. С предно отваряне, което я прави лесна и удобна за употреба. Изключително гъвкава машина, която предоставя многобройни възможности за персонализиране процеса на работа. Предлага избор от четири различни програми за измиване, за перфектното приспособяване на уреда към нуждите на потребителя. С възможност за електронно омекотяване на водата при сигнал за липса на сол.
• Изработена от неръждаема стомана AISI 304.
• Шумо и топлоизолираща врата с микропревключвател за сигурност.
• Дълбока наклонена кошница, за по-лесно почистване.
• Система за оттичане против преливане.
• Леки перки за измиване и изплакване, ефективни дори при по-ниско налягане.
• Лесни за премахване дюзи, за по-лесно почистване.
• Клапан, предотвратяващ връщането на вода.

AQUA 40 T

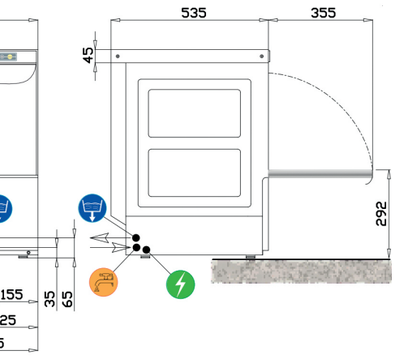




Електронно управление



Подходяща за миене на чаши



Размери (мм): 450x535x700
Размер на кошницата: 400x400 мм
Мощност: 3,2 kW/230 V
Макс. височина на посудата (мм): чаши 305
Цикъл на измиване: 60/90/120/180 сек
Капацитет: 576 чаши/час

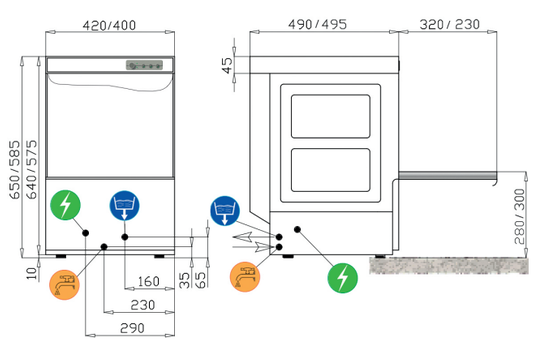
Миялна машина с електронен панел на управление, подходяща за чаши. С предно отваряне, което я прави лесна и удобна за употреба. Изключително гъвкава машина, която предоставя многобройни възможности за персонализиране процеса на работа. Предлага избор от четири различни програми за измиване, за перфектното приспособяване на уреда към нуждите на потребителя. С възможност за електронно омекотяване на водата при сигнал за липса на сол.
• Изработена от неръждаема стомана AISI 304.
• Шумо и топлоизолираща врата с микропревключвател за сигурност.
• Дълбока наклонена кошница, за по-лесно почистване.
• Система за оттичане против преливане.
• Леки перки за измиване и изплакване, ефективни дори при по-ниско налягане.
• Лесни за премахване дюзи, за по-лесно почистване.
• Клапан, предотвратяващ връщането на вода.

AQUA 37 / AQUA 35





Ръчно управление



Размери (мм): 420x490x650 / 400x495x585
Размер на кошницата: 370x370 мм / 350x350 мм
Мощност: 2,6 kW/230 V
Макс. височина на посудата (мм): чаши 275 / 195
Цикъл на измиване: 120 сек
Капацитет: 320 / 240 чаши/час

Миялна машина с ръчно управление, подходяща за чаши. С предно отваряне, което я прави лесна и удобна за употреба. Изключително гъвкава машина, която предоставя многобройни възможности за персонализиране процеса на работа. С възможност за омекотяване на водата.
· Изработена от неръждаема стомана AISI 304.
· Шумо и топлоизолирана врата с микропревключвател за сигурност.
· Дълбока наклонена кошница, за по-лесно почистване.
· Система за оттичане против преливане.
· Леки перки за измиване и изплакване, ефективни дори при по-ниско налягане.
· Лесни за премахване дюзи, за по-лесно почистване.
· Клапан, предотвратяващ връщането на вода.

REPA THE SPARE PARTS GROUP LF

ТОМЕКО

Резервни части за миялни машини

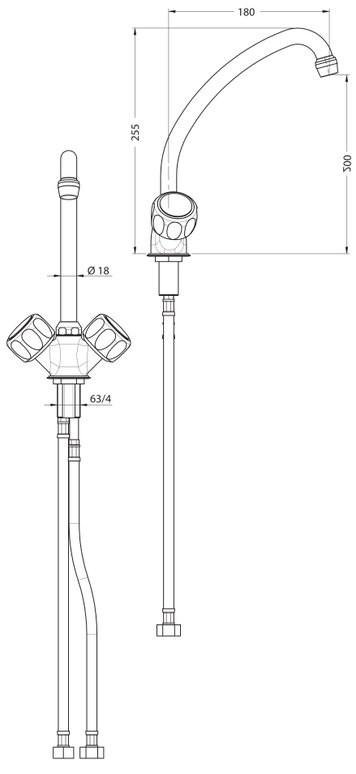


http://sp.tomeko.bg

R0101020109
Батерия, U лебедка



- “U”-образна лебедка - Ø 18 мм.
- Кранове за топла и студена вода.
- Максимален дебит на течаща вода - 17 л /мин на 4 бара налягане.
- Отвор за присъединяване Ø 27 мм.

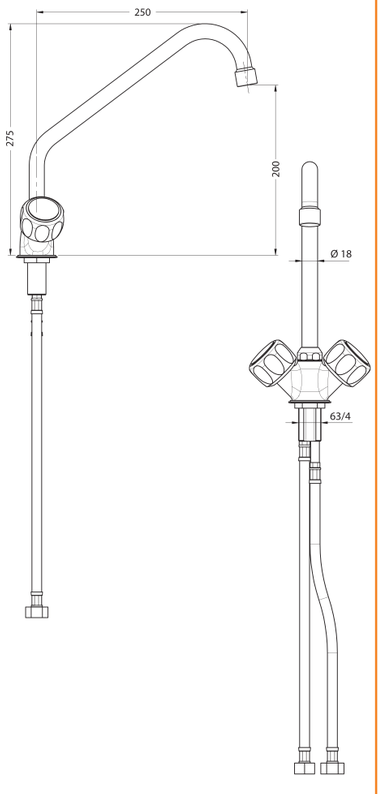


Размери (мм): 180x255

R0101020107
Батерия, C лебедка



- “C”-образна лебедка - Ø 18 мм.
- Кранове за топла и студена вода.
- Максимален дебит на течаща вода 17л/мин на 4 бара налягане.
- Отвор за присъединяване Ø 27 мм.

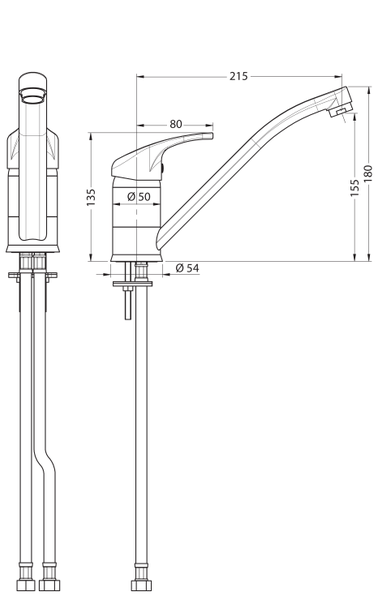


Размери (мм): 250x275

R0201020201
Батерия, смесителна



- Дълга лебедка.
- Максимален дебит на течаща вода 17 л /мин на 4 бара налягане.
- Отвор за присъединяване ø 35 мм.

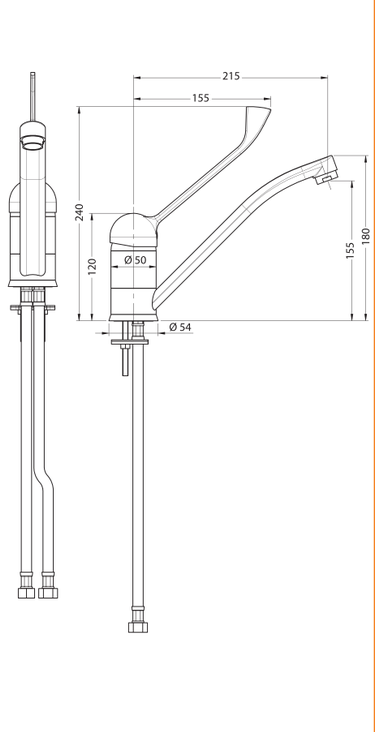


Размери (мм): 215x180

R0201020203
Батерия, смесителна, с дълго рамо



- Дълга лебедка 215 мм.
- Дълго смесително рамо 155 мм.
- Максимален дебит на течаща вода 17 л /мин на 4 бара налягане.
- Отвор за присъединяване ø 35 мм.

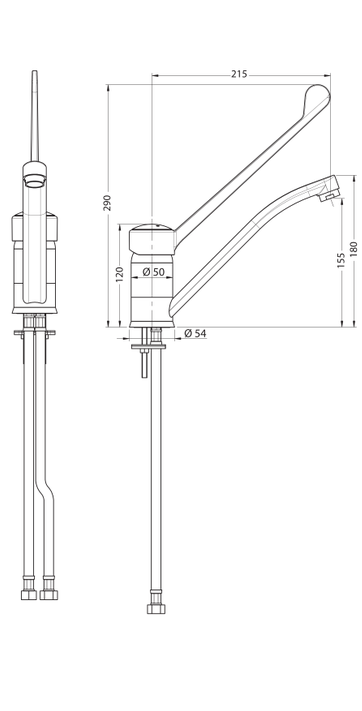


Размери (мм): 215x240

R0201020224
Батерия, смесителна, с дълго рамо



- Дълга лебедка.
- Дълго смесително рамо 215 мм.
- Максимален дебит на течаща вода 17 л /мин на 4 бара налягане.
- Отвор за присъединяване ø 35 мм.

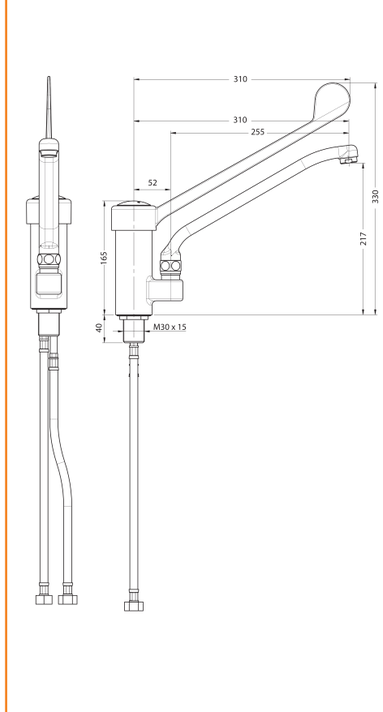


Размери (мм): 215x290

R0201020255
Батерия, смесителна, с дълго рамо



- Дълга лебедка 255 мм.
- Дълго смесително рамо 310 мм.
- Максимален дебит на течаща вода 22 л /мин на 4 бара налягане.
- Отвор за присъединяване ø 30,5 мм.

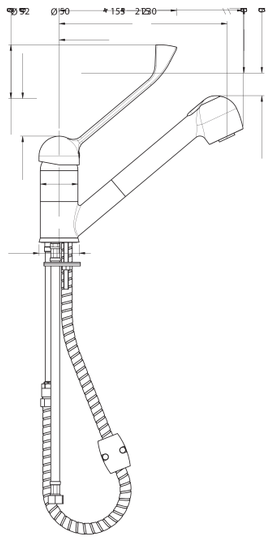


Размери (мм): 310x330

R0201020206
Батерия, смесителна, с подвижен душ, с рамо



- Подвижен душ.
- Дълго смесително рамо 155 мм.
- Максимален дебит на течаща вода 18 л / мин на 4 бара налягане.
- Отвор за присъединяване ø 35 мм.

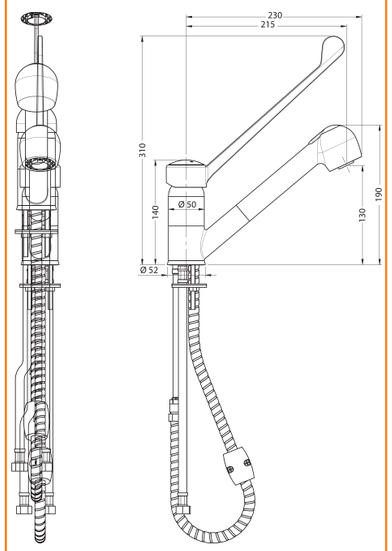


Размери (мм): 230x250

R0201020225
Батерия, смесителна, с подвижен душ, с рамо



- Подвижен душ.
- Дълго смесително рамо 215 мм.
- Максимален дебит на течаща вода 18 л / мин на 4 бара налягане.
- Отвор за присъединяване ø 35 мм.

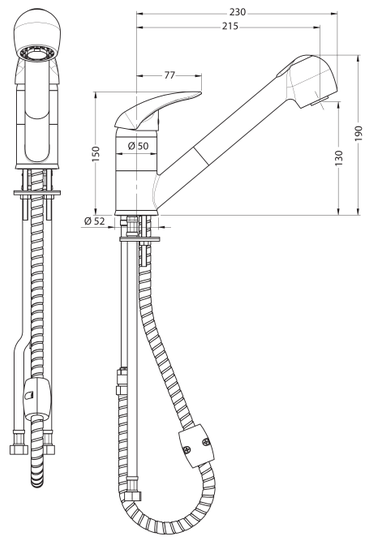


Размери (мм): 230x310

R0201020212
Батерия с подвижен душ



- Подвижен душ.
- Максимален дебит на течаща вода 18л /мин на 4 бара налягане.
- Отвор за присъединяване ø 35 мм.

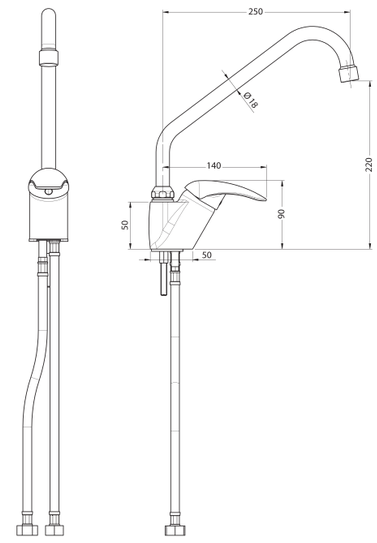


Размери (мм): 230x190

R0201020218
Батерия, смесителна, с лебедка



- “С”-образна лебедка - Ø 18 мм.
- Максимален дебит на течаща вода 17 л /мин на 4 бара налягане.
- Отвор за присъединяване ø 35 мм.

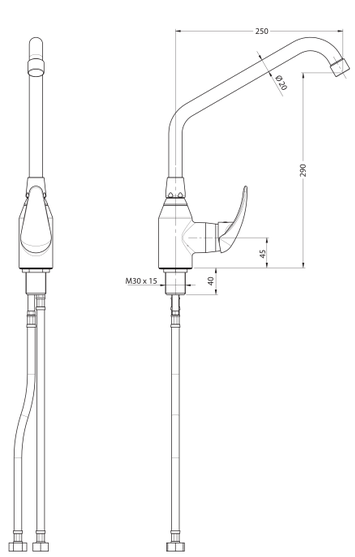


Размери (мм): 250x295

R0201020214
Батерия, смесителна, с лебедка



- Дълга “С”-образна лебедка - Ø 20 мм.
- Максимален дебит на течаща вода 18 л /мин на 4 бара налягане.
- Отвор за присъединяване ø 30,5 мм

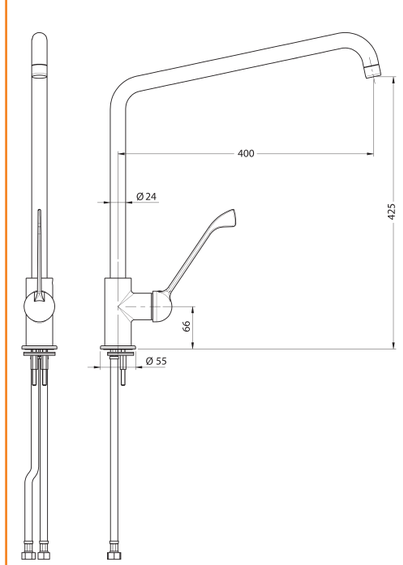


Размери (мм): 250x345

R0401020206
Батерия, смесителна, с лебедка, с дълго рамо



- Висока и издължена “С”-образна лебедка - Ø 24 мм.
- Дълго смесително рамо.
- Максимален дебит на течаща вода 18 л /мин на 4 бара налягане.
- Отвор за присъединяване ø 35 мм.

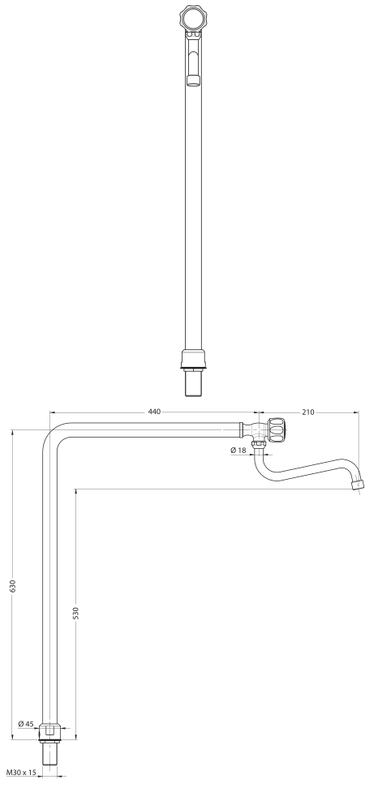


Размери (мм): 400x425

R0601010101
Батерия топъл блок



- Висока батерия за топъл блок.
- Лебедка ø18x210мм.
- Максимален дебит на течаща вода 24 л /мин на 4 бара налягане.
- Отвор за присъединяване ø 30,5 мм.



Размери (мм): 440x650 мм

EROS001
Душ батерия



- Подвижна батерия, душ с две функции.
- Смесително рамо.
- Фиксатор за душа.
- Отвор за присъединяване ø30 мм.

Размери (мм): 210x440 мм

EROS002
Душ батерия



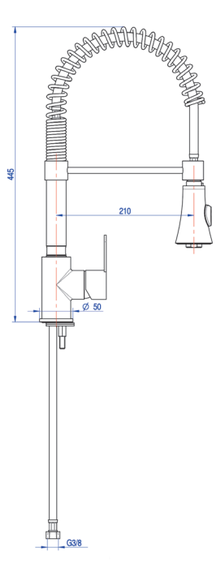
- Подвижна батерия с изтеглящ се душ.
- Смесително рамо.
- Отвор за присъединяване ø30 мм.

Размери (мм): 190x370 мм

EROS003
Душ батерия



- Подвижна батерия, душ с две функции.
- Смесително рамо.
- Фиксатор за душа.
- Отвор за присъединяване ø30 мм.

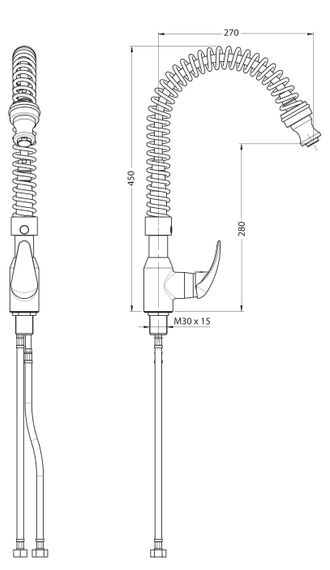


Размери (мм): 210x445 мм

EROS004
Душ батерия



- Подвижна душ батерия.
- Смесително рамо.
- Максимален дебит на течаща вода 18 л /мин на 4 бара налягане.
- Отвор за присъединяване ø 30,5 мм.

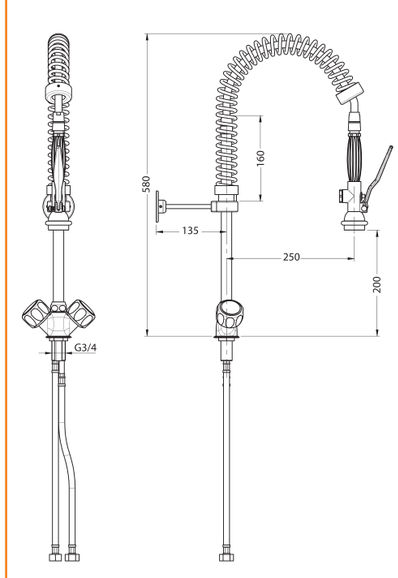


Размери (мм): 250x450 мм

ERAMINI224
Душ батерия



- Подвижен душ
- Кранове за топла и студена вода
- Отстояние от стена 135 мм
- Максимален дебит на течаща вода 17 л /мин на 4 бара налягане
- Отвор за присъединяване ø27 мм



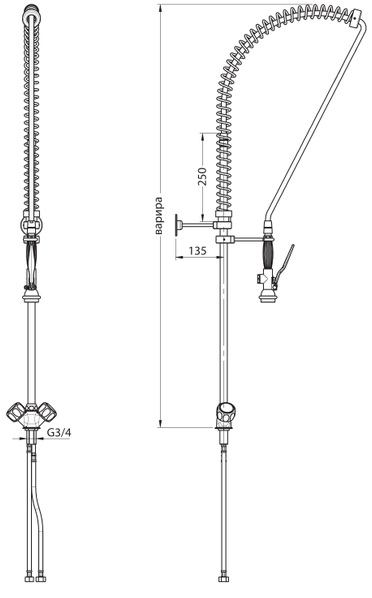
Размери (мм): 250x600 мм

R0101020126 / P0101020126
Душ батерия



Premium Line

- Подвижен душ
- Отстояние от стена 135 мм
- Максимален дебит на течаща вода 17л/мин на 4 бара налягане
- Отвор за присъединяване ø27 мм
- **P0101020126** - Модел от серията Premium Line, чиято глава е специално изработена да бъде по-издръжлива и с възможност за по-прецизен контрол на струята. С опция за подмяна на главата.



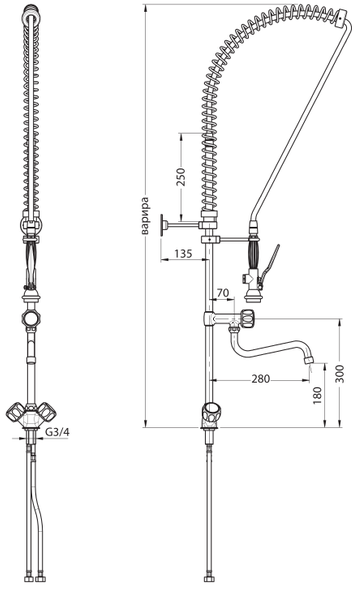
Размери (мм): H = 1110 мм

R0101020111 / P0101020111
Душ батерия с кран



Premium Line

- Подвижен душ с кран
- Отстояние от стена 135 мм
- Максимален дебит на течаща вода 17л/мин на 4 бара налягане
- Отвор за присъединяване ø27 мм
- **P0101020111** - Модел от серията Premium Line, чиято глава е специално изработена да бъде по-издръжлива и с възможност за по-прецизен контрол на струята. С опция за подмяна на главата.

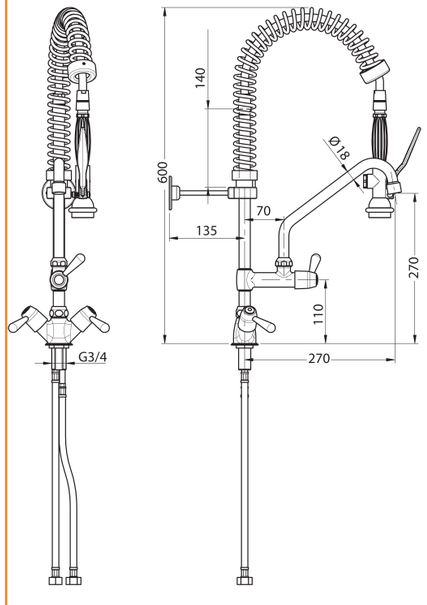


Размери (мм): 280x1110 мм

ERAMINI192
Душ батерия с кран



- Нисък подвижен душ с кран
- Отстояние от стена 135 мм
- Максимален дебит на течаща вода 17л/мин на 4 бара налягане
- Отвор за присъединяване ø27 мм



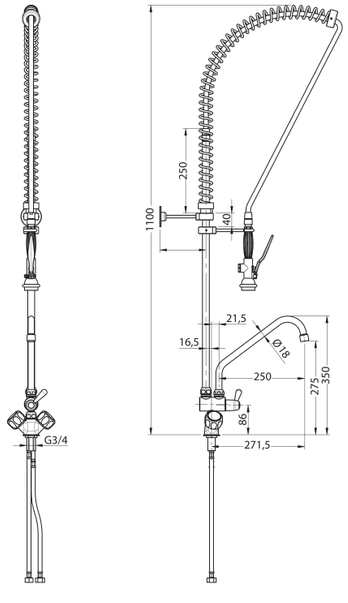
Размери (мм): 270x600 мм

R0101020135/ P0101020135
Душ батерия с кран



Premium Line

- Подвижен душ.
- “С” образна лебедка 250 мм.
- Отстояние от стена 135 мм.
- Максимален дебит на течаща вода 17 л /мин на 4 бара налягане.
- Отвор за присъединяване ø 27 мм.
- **P0101020135** - Модел от серията Premium Line, чиято глава е специално изработена да бъде по-издръжлива и с възможност за по-прецизен контрол на струята. С опция за подмяна на главата.



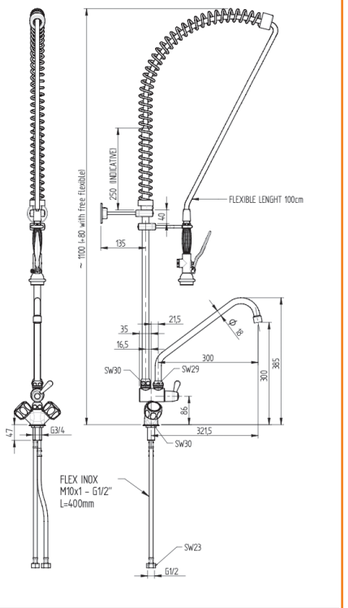
Размери (мм): 271,5x1100 мм

R0101020136 / P0101020136
Душ батерия с кран



Premium Line

- Подвижен душ.
- “С” образна лебедка 300 мм.
- Отстояние от стена 135 мм.
- Максимален дебит на течаща вода 17 л / мин на 4 бара налягане.
- Отвор за присъединяване ø 27 мм.
- **P0101020136** - Модел от серията Premium Line, чиято глава е специално из- работена да бъде по-издръжлива и с въз- можност за по-прецизен контрол на стру- ята. С опция за подмяна на главата.

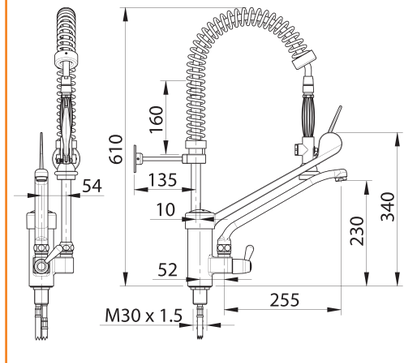


Размери (мм): 321,5x1100 мм

ERAMINI259
Душ батерия с кран



- Подвижен душ.
- “С” образна лебедка 255 мм.
- Дълго смесително рамо.
- Отстояние от стена 135 мм.
- Максимален дебит на течаща вода 22 л /мин на 4 бара налягане.
- Отвор за присъединяване ø 30,5мм.



Размери (мм): 255x610 мм

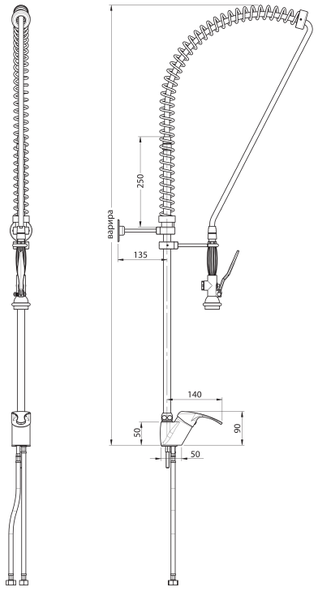
R0201020202
Душ батерия





Premium Line

- Подвижен душ
- Смесително рамо
- Отстояние от стена 135мм
- Максимален дебит на течаща вода 17 л /мин на 4 бара налягане
- Отвор за присъединяване ø 35мм
- **P0101020136** - Модел от серията Premium Line, чиято глава е специално изработена да бъде по-издръжлива и с възможност за по-прецизен контрол на струята. С опция за подмяна на главата.



Размери (мм): H = 1130 мм

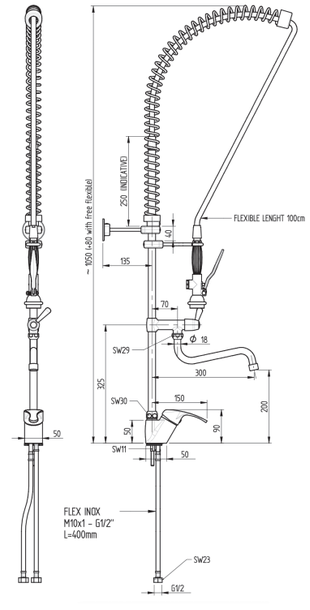
R0201020220
Душ батерия с кран





Premium Line

- Подвижен душ
- Лебедка ø 18x300 мм
- Смесително рамо
- Отстояние от стена 135 мм
- Максимален дебит на течаща вода 17 л /мин на 4 бара налягане
- Отвор за присъединяване ø 35 мм
- **P0101020136** - Модел от серията Premium Line, чиято глава е специално изработена да бъде по-издръжлива и с възможност за по-прецизен контрол на струята. С опция за подмяна на главата.



Размери (мм): 300x1130 мм

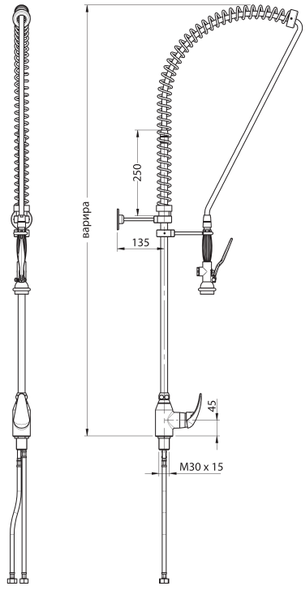
R0101020144
Душ батерия





Premium Line

- Подвижен душ
- Смесително рамо
- Отстояние от стена 135 мм
- Максимален дебит на течаща вода 18 л /мин на 4 бара налягане
- Отвор за присъединяване ø 30,5 мм
- **P0101020136** - Модел от серията Premium Line, чиято глава е специално изработена да бъде по-издръжлива и с възможност за по-прецизен контрол на струята. С опция за подмяна на главата.



Размери (мм): H = 1170 мм

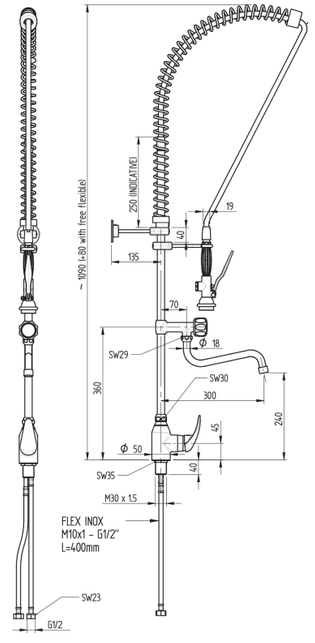
R0101020114
Душ батерия с кран





Premium Line

- Подвижен душ.
- Лебедка ø 18x300 мм.
- Смесително рамо.
- Отстояние от стена 135 мм.
- Максимален дебит на течаща вода 18 л /мин на 4 бара налягане.
- Отвор за присъединяване ø 30,5 мм.
- **P0101020136** - Модел от серията Premium Line, чиято глава е специално изработена да бъде по-издръжлива и с възможност за по-прецизен контрол на струята. С опция за подмяна на главата.



Размери (мм): 300x1170 мм

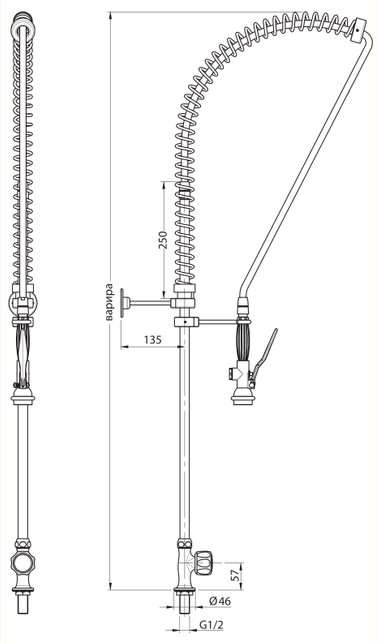
R0101020117
Душ батерия





Premium Line

- Подвижен душ.
- Отстояние от стена 135 мм.
- Максимален дебит на течаща вода 17 л /мин на 4 бара налягане.
- Отвор за присъединяване ø 21,5 мм.
- **P0101020136** - Модел от серията Premium Line, чиято глава е специално изработена да бъде по-издръжлива и с възможност за по-прецизен контрол на струята. С опция за подмяна на главата.



Размери (мм): 1200 мм

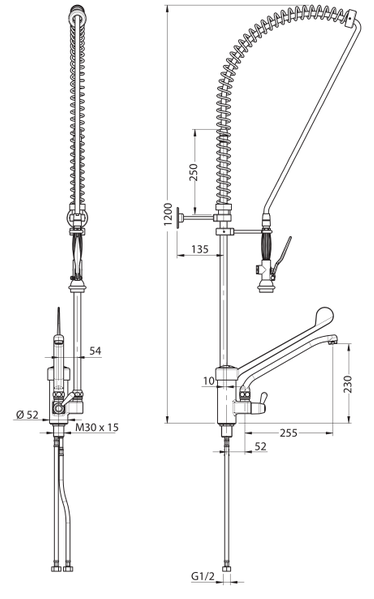
R0201020249 / P0201020249
Душ батерия с кран и дълго рамо





Premium Line

- Подвижен душ.
- “C” образна лебедка 255мм.
- Дълго смесително рамо.
- Отстояние от стена 135мм.
- Максимален дебит на течаща вода 22 л /мин на 4 бара налягане.
- Отвор за присъединяване ø 30,5 мм.
- **P0101020234** - Модел от серията Premium Line, чиято глава е специално изработена да бъде по-издръжлива и с възможност за по-прецизен контрол на струята. С опция за подмяна на главата.

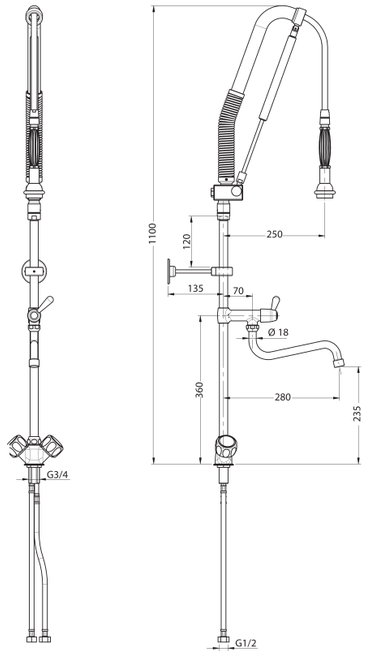


Размери (мм): 255x1200 мм

R0101020175
Душ батерия



- Серия Acqua Stop
- Подвижен душ с амортисьор
- Лебедка ø 18x280 мм
- Отстояние от стена 135 мм
- Максимален дебит на течаща вода 17 л /мин на 4 бара налягане
- Отвор за присъединяване ø 27 мм

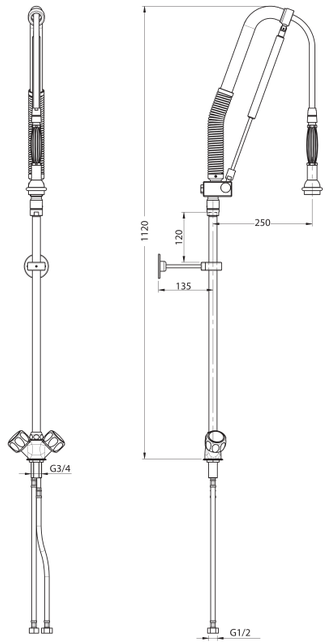


Размери (мм): 280x1110 мм

R0101020176
Душ батерия



- Серия Acqua Stop
- Подвижен душ с амортисьор
- Отстояние от стена 135 мм
- Максимален дебит на течаща вода 17 л /мин на 4 бара налягане
- Отвор за присъединяване ø 27 мм

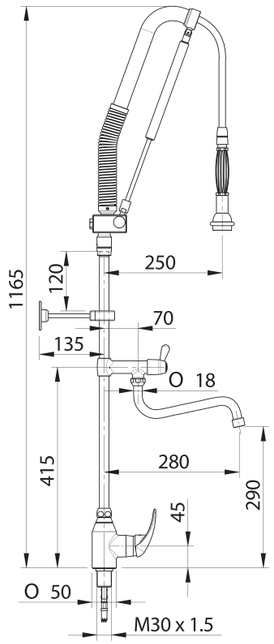


Размери (мм): 250x1120 мм

R0101020183
Душ батерия с кран



- Серия Acqua Stop
- Автоматично пускане и спиране на водата
- Подвижен душ с амортисьор
- Лебедка ø 18x280 мм
- Смесително рано
- Отстояние от стена 135 мм
- Максимален дебит на течаща вода 18 л /мин на 4 бара налягане
- Отвор за присъединяване ø 30,5 мм

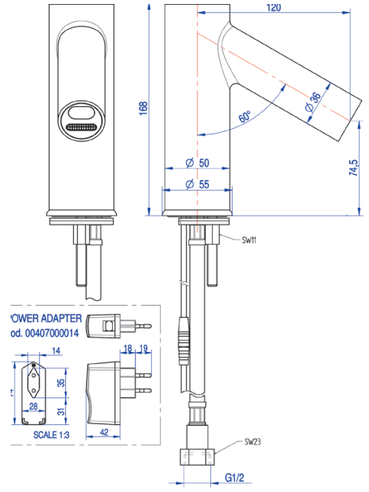


Размери (мм): 280x1165 мм

ZEUS01/C



- Сензор за пускане
- Скрит смесител
- Захранване с адаптор (230 V)
- Отвор за присъединяване ø33 мм

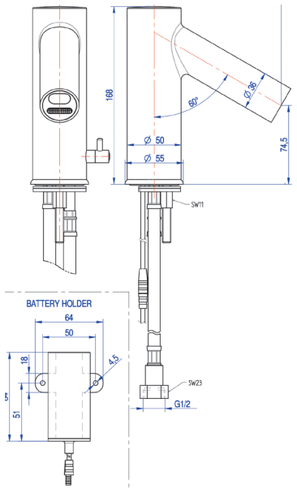


Размери (мм): 120x168 мм

ZEUS02
Електрическа сензорна батерия



- Сензор за пускане
- Открит смесител
- Захранване с батерии 4 x 1,5 V AA
- Отвор за присъединяване ø33 мм

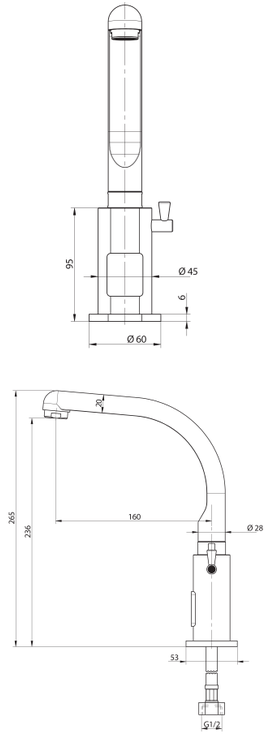


Размери (мм): 120x168 мм

ZEUS003/C



- "C" образна лебедка
- Сензор за пускане
- Открит смесител
- Захранване с адаптор (230 V)
- Отвор за присъединяване ø35 мм



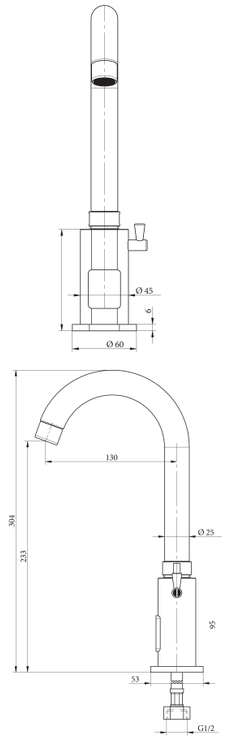
Размери (мм): 160x236 мм

ZEUS004/C

Електрическа сензорна батерия



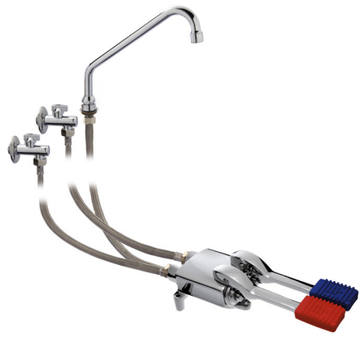
- “C” образна лебедка ø 25 мм
- Сензор за пускане
- Открит смесител
- Захранване с адаптор (230 V)
- Отвор за присъединяване ø35 мм



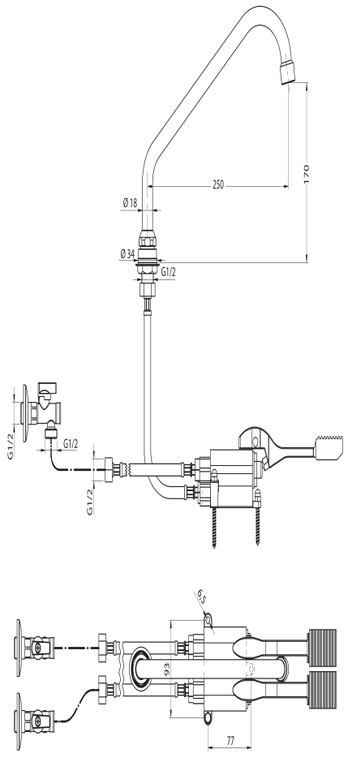
Размери (мм): 200x370 мм

ERMES003KIT

Безконтактна батерия, с управление чрез педали

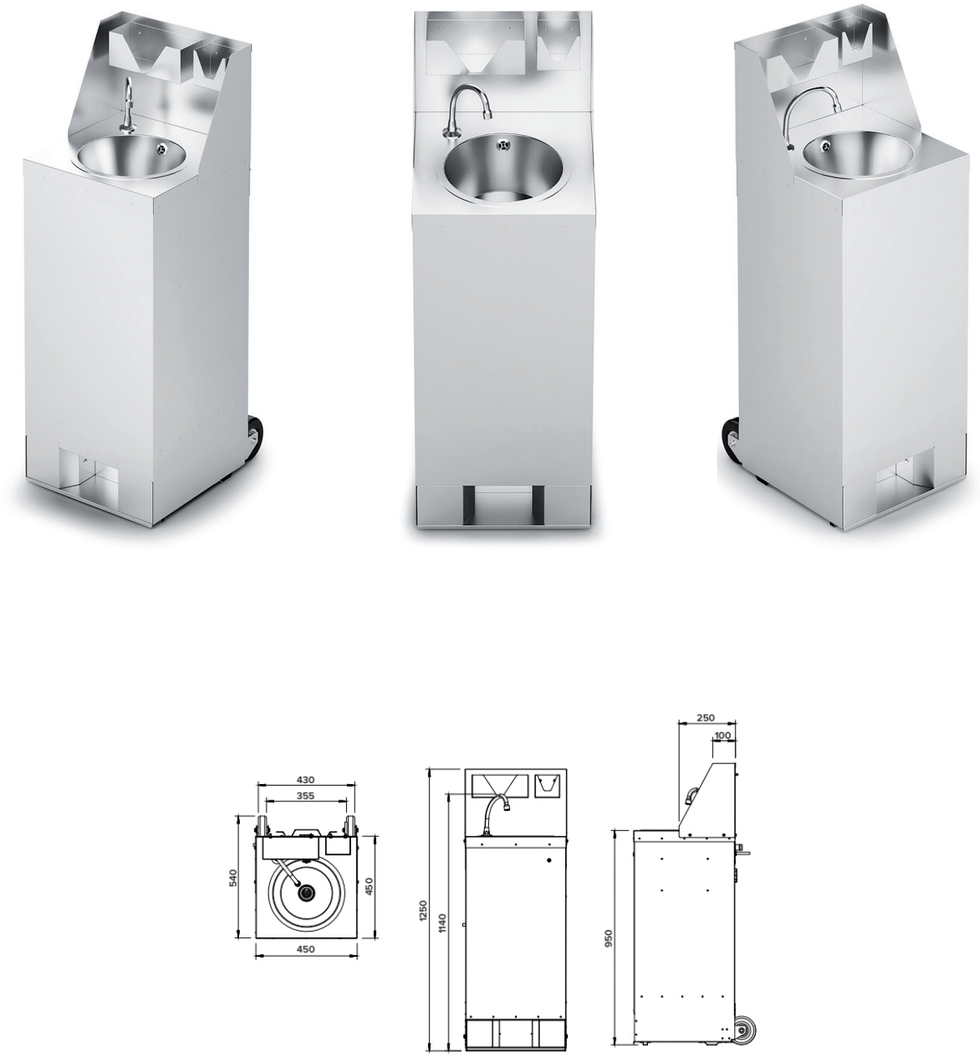


- “C” образна лебедка ø18x250мм
- Педали за топла и студена вода



Размери (мм): 250x170 мм

F63/501



Размери (мм): 450x540x1250
Мощност: 3 kW/230 V

Мобилна станция за измиване на ръце, изработена изцяло от неръждаема стомана, за да се осигури по-добра хигиена. С капацитет 10 л. чиста вода позволява до 85 измивания, топла вода до 42°C, за максимална сигурност. Разполага с контейнер за използвана вода. Лесно стартиране на цикъл с крак с инфрачервен сензор. Идеална за места, на които липсва водопровод, както и за събития на открито. Големи колела за лесно преместване.



Кошници за миялни машини, предлагащи широк спектър от възможни конфигурации. Осигуряват сигурна и чиста среда и съдовете и приборите не се нуждаят от повторно измиване непосредствено преди употреба. Отворите в кошниците гарантират идеално измиване и почистване тъй като, спомагат за циркулацията на водата и едновременно с това спомагат за бързото сушене. Високите, по-затворени стени, предпазват от замърсяване на посудата. Кошниците и поставките за чаши са специално наклонени, осигурявайки бързото и хигиенично сушене. Здравият полипропилен, от който са изработени, издържа на химикали и високи температури до 93 °C.

Базова кошница



Модел:	Размери:
2462	350x350
2146	400x400

Поставка за чаши за кошница



Модел:	Размери (мм):
1877	400

Кошница за прибори



Модел:
6642

Кошница за чинии



Модел:	Размери (мм):
187	290x90x75

Кошница за прибори



Модел:	Размери:
189	ø110x125

Кошница за чинии



Модел:	Размери (мм):
2150	400x400

Базова кошница



Модел:	Размери (мм):
DBB50	500x500

Кошница за прибори



Модел:	Размери (мм):
CKB50	500x500

Кошница за чинии



Модел:	Размери (мм):
TB50	500x500

Кошница за прибори с 8 разделения



Модел:
CKB8

Кошница за чаши 3x3



Модел:	Размери (мм):
BB9	500x500

Удължител с разделител 3x3



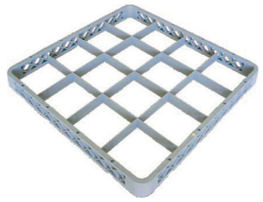
Модел:	Размери (мм):
BY9	500x500

Кошница за чаши 4x4



Модел:	Размери (мм):
BB16	500x500

Удължител с разделител 4x4



Модел:	Размери (мм):
BY16	500x500

Кошница за чаши 5x5



Модел:	Размери (мм):
BB25	500x500

Удължител с разделител 5x5



Модел:	Размери (мм):
BY25	500x500

Кошница за чаши 6x6



Модел:	Размери (мм):
BB36	500x500

Удължител с разделител 6x6



Модел:	Размери (мм):
BY36	500x500

Кошница за чаши 7x7



Модел:	Размери (мм):
BB49	500x500

Удължител с разделител 7x7

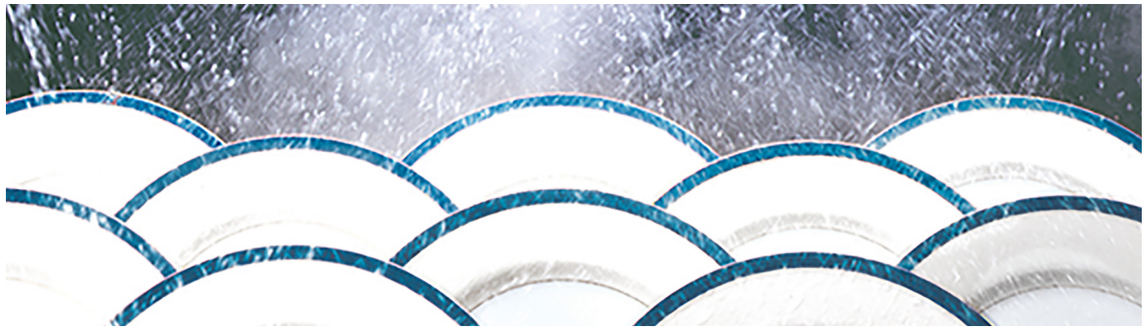


Модел:	Размери (мм):
BY49	500x500

Количка за кошници



Модел:
BTA - 001



За всички препарати могат да се предоставят дозиращи устройства, гарантиращи икономичното и ефективно използване на закупените продукти. Всички препарати притежават необходимите сертификати и биоцидни разрешителни за употреба.

Тръмп XL Специал



Ефикасен течен измиващ препарат за малки и средноголеми съдомиялни машини. Подходящ е за използване както за меки, така и за средно твърди води.
Работен разтвор: 0,1-0,2%
Кашон: 4х5 л /Туба 25 кг

Топринс Клийн



Слабопенлив изплакващ препарат, предназначен за употреба в професионални съдомиялни машини.
Подходящ е за използване за меки и средно твърди води.
Работен разтвор: 0,02-0,05%
Кашон: 2х5 л/Туба 20 л

Клиър Драй Класик



Неутрален, слабо пенлив изплакващ препарат, предназначен за употреба в професионални съдомиялни машини. Подходящ е за използване за меки, и средно твърди води за тунелни миялни машини.
Работен разтвор: 0,01-0,02%
Кашон: 2х5 л

Клиър Драй HDP Плюс



Киселинен, слабо пенлив изплакващ препарат, предназначен за употреба в професионални съдомиялни машини. Подходящ е за използване за твърди и средно твърди води.
Работен разтвор: 0,01-0,04%
Кашон: 2х5 л

Топматик Универсал Специал



Ефикасен течен измиващ препарат за професионални съдомиялни машини. Подходящ е за използване както за меки, така и за твърди води.
Работен разтвор: 0,05-0,15%
Туба: 12 кг / 25 кг

Тръмп Дез



Ефикасен течен измиващ препарат за химична дезинфекция на кухненски съдове в професионални съдомиялни машини с отлично почистващо и избелващо действие.
Работен разтвор: 0,1-0,3%
Туба: 25 кг

Оувън Клийнър/Ринс Пауър



Течни препарати, предназначени за почистване на конвектомати снабдени със система за автоматично почистване. Може да се използват и като обезмаслител и изплакващ препарат.
Кашон: 4х5 л / 2х5 л

Грейстрип Плюс



Ефикасен препарат за разтваряне на мазнини и отстраняване на силни нагари при пържене и печене. Поради състата си консистенция може да се разпръсква без образуване на аерозолна мъгла и се задържа лесно върху отвесни повърхности.
Кашон: 4х5 л / 2х5 л

Ригейн



Висококонцентриран алкален препарат, предназначен за почистване на всякакви видове подови настилки и повърхности в кухненския сектор. Препаратът е с много добра способност за разтваряне на мазнини.
Работен разтвор: 0,5-2%
Кашон: 4х5л

Микро Кват Класик



Висококонцентриран препарат за почистване и дезинфекция. Препаратът съдържа четвъртични амониеви съединения и осигурява ефективна дезинфекция на уреди и подлежащи на миене повърхности, които участват в обработката на храни.
Работен разтвор: 0,5-2%
Кашон: 2х5л

Сирафан Спийд



Висококоефективен бързодействащ дезинфекциращ препаратът за повърхности с широк спектър на действие срещу бактерии и гъбички. Препарата е подходящ за използване по време на работа и за дезинфекция на машини и съоръжения.
Кашон: 6 бр.х0,75л / **Кашон:** 2х5л.

Пюър Хенд



Течен сапун за измиване и дезинфекция на ръце. Не съдържа парфюми и багрила, поради което е изключително подходящ за ползване в кухненския сектор. Препаратът е активен срещу салмонели, E-коли, ентерококи, стафилококи, гъбички кандида и др.
Кашон: 6 бр.х 0,5л

Асерт Лимон



Висококонцентриран ефикасен препарат за ръчно измиване на съдове и на всички подлежащи на миене предмети и повърхности.
Работен разтвор: 0,02-0,1%
Кашон: 6х1л / Кашон: 2х5л

Хромол



Препарат за полиране на повърхности от матова неръждаема ламарина. Образува защитен филм върху металната повърхност, като по обработените с препарата метални повърхности не остават следи от водни капки и пръстови отпечатъци.
Кашон: 6х0,5л

Макс Меджик



Висококонцентриран универсален почистващ препарат за машинно и ръчно почистване. Препаратът отстранява бързо и лесно всички специфични замърсявания. Може да се ползва както за подови настилки, така и за повърхности.
Работен разтвор: 0,25-2%
Кашон: 2х5л

Бакфорс ЕЛ900



Висококонцентриран, пенообразуващ, почистващ и дезинфекциращ препарат със съдържание на активен хлор за третиране на работни повърхности, уреди и предмети, участващи при обработката на хранителни продукти.
Работен разтвор: 1-3%

Диезин Макс



Висококонцентриран, киселинен почистващ, дезинфекциращ и ароматизиращ препарат. Идеален за третиране на работни повърхности, уреди и предмети, в обекти с обществено предназначение. Оставя приятен и свеж аромат.
Работен разтвор: 2-10%
Кашон: 2х5л

Епикеър дез



Дезинфектант за ръце на алкохолна основа за употреба в секторите за обработка на храни. Продуктът е с бактерицидно и фунгицидно действие съгласно EN 1500 – 3ml/20 секунди и е ефикасен спрямо вируси.
Работен разтвор: 0,1-0,2%
Кашон: 4х5 л /**Туба:** 25 кг

Рилан

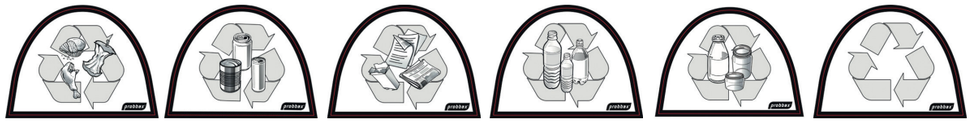


Кремообразен препарат, който се използва в кухненския сектор за почистване на мивки от неръждаема стомана или керамика, на тенджери, купи и тигани от неръждаема стомана, емайл, стъкло или пластмаса и др.
Кашон: 6х0,75 л

Клинил



Високоефективен препарат със силно почистващо действие за отстраняване на всякакви замърсявания от стъклени повърхности и всички съвременни материи.
Кашон: 12 бр.х1 л / Туба: 10 л



Контейнери за отпадъци и пепелници, създадени за външна и вътрешна употреба.
• Контейнери за отпадъци, изработени от високоустойчив полипропилен, правещ ги едновременно здрави и леки. Тих и подходящ за интензивна употреба педал, плътно затварящ капак, спомагащ за задържане на миризмите в различни цветове в съответствие с изискванията по HACCP.
• Пепелници, изработени от материали, устойчиви на всякакви атмосферни условия и UV лъчи. Гладка повърхност с цел лесно почистване и поддръжка. Дизайни, съчетаващи се с различни интериорни и екстериорни решения.

Контейнер с педал, различни цветове



Модел:	Капацитет:
SO-1245	45 л
SO-1270	70 л
SO-1290	90 л

Капак за контейнер с педал, различни цветове



Модел:	Капацитет:
SO-1245LID	За контейнер 30-40 л
SO-1290LID	За контейнер 70-90 л

Външен контейнер с пепелник и включен монтажен кит



Модел:	Капацитет:
AT-1271DGRY	20 л

Пепелник с кошче, с включен монтажен кит



Модел:	Капацитет:
AT-0232 BODY&BASE	12,5 л

Пепелник, с включен монтажен кит



Модел:	Капацитет:
AT-0292 BODY&BASE	3 л

Пепелник с кош



Модел:	Капацитет:
AT-2030MSSTL	30 л

Чиста работа,чисти ръце!



“Clean Hands“ е хигиенична ръкавица за многократна употреба, с която се избягва докосване на хранителните продукти с гола ръка. Тя е лесна за употреба и подмяна с една ръка - еднакво удобна и за дясна, и за лява ръка. Комплектът “Clean Hands“ включва :
• Магнитна лента, която се поставя в долната част на ръкавицата и я задържа отворена, за лесно поставяне.
• Основа с магнит за поставяне на ръкавицата. Тя може да бъде статична - за поставяне на маса, плот, плоскост и др. или подвижна - с възможност за закачане на дреха, престилка.
• Пет броя найлонови ръкавици за многократна употреба.

Приложение:
пекарни, супермаркети и магазини за хранителни продукти, сладкарници, щандове за сладолед и други.





Ръкавиците са в съответствие с всички изисквания по HACCP и гарантират максимална хигиена при допира с храни, а магнитната им система предоставя лекота и удобства при употреба.







MiniMax / Minimatic





Ръкав с вместимост 6 бр. цитруси


Автоматична система за почистване


Ръкав с вместимост 6 кг. цитруси

Кран за самообслужване

Брояч на цитрусите

Автоматичен душ

Размери (мм): 330x450x840 / 330x450x930
Мощност: 0,55 kW / 230 V
Капацитет: 6 бр - Ø60, Ø80 / 6 кг - Ø60, Ø80
Производителност: 15 цитруса/минута

Изцяло автоматична сокоизстисквачка. Подходяща за места с малка до средна консумация и ограничено пространство, например малки кафета, барове, фреш шопове и др. Няма нужда да се разполовява плодът, само трябва да се зареди кошницата и машината извършва останалата работа сама и с висока скорост. Докато е в процес на изстискване сокът няма контакт с кората на цитруса и по този начин се избягва евентуален горчив вкус. Моторът, с мощност 0,55 kW и механизмът от стомана, правят тази сокоизстисквачка една от най-добрите за размерите и ранга си, а ножът от неръждаема стомана гарантира перфектно рязане. Лесна е за монтаж и демонтаж, не се нуждае от поддръжка, а почистването е бързо и лесно.
- Нож от неръждаема стомана.
- Сокът няма контакт с кората.
- Двоен филтър за перфектно отделяне на семките.
- Атрактивна видима система на въртене.
- Автоматична система за почистване.

Basic / BigBasic





Автоматична система за почистване


Контейнер за отпадъци с голяма вместимост


Голям отвор - Ø95, подходящ за нарове (**BigBasic**)

Кран за самообслужване

Брояч на цитрусите

Автоматичен душ

Избор на цвят

Голям капацитет

Размери (мм): 620x430x860
Мощност: 0,55 kW / 230 V
Капацитет: 6 бр - Ø60, Ø80 / 5 бр - Ø75, Ø95
Производителност: 28 цитруса/минута

Изцяло автоматична сокоизстисквачка. Подходяща за места със средно ниво на консумация, например хотели, барове, кафенета, събития и др. След като се зареди, машината сама извършва целия процес по приготвянето на сока. Моторът, с мощност 0,55 kW и механизмът от стомана, правят тази сокоизстисквачка една от най-добрите за размерите и ранга си, а ножът от неръждаема стомана гарантира перфектно рязане. Лесна е за монтаж и демонтаж, не се нуждае от поддръжка, а почистването е бързо и лесно. Разполага с опцията "автоматичен душ", която представлява система за почистване на работната зона, спестявайки време и усилия.
- Нож от неръждаема стомана.
- Детектор на нивото на сока.
- Сокът няма контакт с кората.
- Филтър, с голям капацитет за перфектно отделяне на семките.
- Атрактивна видима система на въртене.
- Автоматична система за почистване.

Top / FastTop





Автоматична система за почистване


Автоматична система за изстискване


Контейнер за отпадъци с голяма вместимост

Кран за самообслужване

Брояч на цитрусите

Автоматичен душ

Избор на цвят

Голям капацитет

Размери (мм): 620x500x990
Мощност: 0,55 kW/230 V
Капацитет: 18 кг / Ø 60, Ø 80
Производителност: 28 / 45 цитруса/минута

Изцяло автоматична сокоизстисквачка. Подходяща за места със средно до високо ниво на консумация и ограничено пространство, например хотели, барове, кафенета, събития и др. След като се зареди, машината сама извършва целия процес по приготвянето на сока. Моторът, с мощност 0,55 kW и механизмът от стомана, правят тази сокоизстисквачка една от най-добрите за размерите и ранга си, а ножът от неръждаема стомана гарантира перфектно рязане. Лесна е за монтаж и демонтаж, не се нуждае от поддръжка, а почистването е бързо и лесно. Разполага с опцията "автоматичен душ", която представлява система за почистване на работната зона, спестявайки време и усилия. Машината е напълно изолирана и защитена от проникване на мръсотия от външната среда.
- Нож от неръждаема стомана.
- Детектор на нивото на сока.
- Сокът няма контакт с кората.
- Филтър, с голям капацитет за перфектно отделяне на семките.
- Атрактивна видима система на въртене.
- Автоматична система за почистване.

MiniStand / Self service stand / SS Trey / Cooled dispenser stand





На колелца


Заоблени вътрешни ръбове


Ръкави, отвеждащи отпадъците в контейнер

Размери (мм): 580x750x1000

Неръждаеми шкафове на колела, подходящи за различните модели сокоизстисквачки, за да улеснят процеса на работа и да повишат комфорта и удобството при използване на машините. Модел **MiniStand** е съвместим с най-малките модели - **Minimax и Minimatic.**
Следващите по големина модели (**Basic, BigBasic, Top и FastTop**) са съвместими с шкафовете **Self service stand, SS tray** (който разполага със диспенсър за 7 л) и **Cooled dispenser stand** (с охлаждаем диспенсър за 7 л).

WDM20E





Бъркалки тип "пеперуда", подходящи за по-меки сладоледи

WDM120TXE



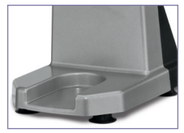
Поставка за удобно поставяне на каната



Кана от неръждаема стомана

WDM240TXE





Специална поставка за кани

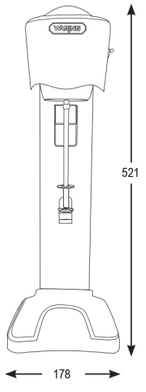
WDM360TXE



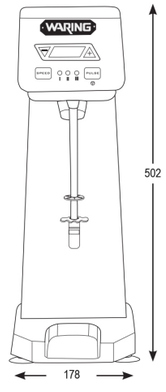


Три скорости и удобно управление

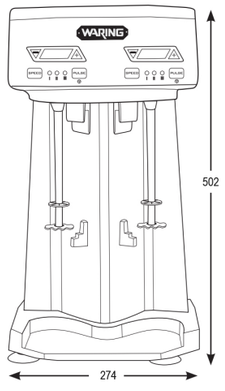




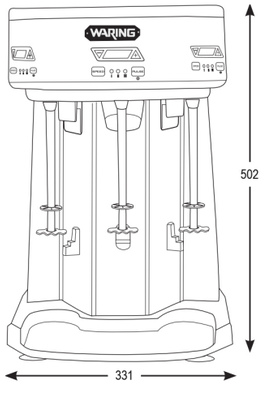
Размери (мм): 178x178x521
Мощност: 0,13 kW / 230 V



Размери (мм): 178x204x502
Мощност: 0,38 kW / 230 V



Размери (мм): 274x248x502
Мощност: 0,75 kW / 230 V



Размери (мм): 331x267x502
Мощност: 1,13 kW / 230 V

Фрапе миксери свободно стоящи с 1 група и 2 скорости (**WDM20E**), или с 1 група (**WDM120TXE**), 2 групи (**WDM240TXE**) или 3 групи (**WDM360TXE**) и 3 скорости 10 000 об/мин / 15 000 об/мин / 20 000 об/мин.
Всички модели разполагат с функция PULSE за прецизна работа. Моторът е с капсуловани сачмени лагери, които се самосмазват, без да се налага да се заменят, а двигателят е снабден с термична защита и лесно се подменя от потребителя. Уредът е с бъркалка тип „пеперуда", подходяща за по-меки сладоледи и употреба с много различни видове кани. С включена 1 кана за всяка група.

BLADE — BB340E / BB320E / BB300E





BB340E - Електронно управление с таймер за 99 сек



BB320E - Електронно управление



BB300E - Ръчно управление



Мотор с 2 скорости



1,4 л кана от кополиестер



Опция 1,4 неръждаема кана

Размери (мм): 194x213x407
Мощност: 0,82 kW / 230 V

Блендер **Blade** с прозрачна кана с капацитет 1,4 л, електронно/ръчно управление с 2 скорости и пулс функция
• Подходящ за натоварване от 25 до 49 цикъла/ден

BB255E/BB255SE







Безопасен отвор на капака



Две скорости



Нож от неръждаема стомана



Прозрачна кана



Неръждаема кана

Размери (мм): 250x200x350
Мощност: 0,56 kW / 230 V
Капацитет: 25 напитки на ден

Блендер с прозрачна или неръждаема кана с термоустойчив капак и капацитет 1,4 л. Разполага с две скорости с регулатор на оборотите и ръчно управление, а функцията PULSE предоставя прецизна работа при по-фина или специфична обработка. Капакът на каната е с допълнителен отвор, осигуряващ безопасна работа при включен уред. Блендерът е подходящ за млечни шейкове, коктейли и смути и за разбиване на лед.

CB15E / CB15VE / CB15TSF





Електронно управление



Удобен кран за източване(**CB15TSF**)



Сигурно затваряне за по-голяма безопасност

Размери (мм): 381x381x565 /
Мощност: 2,82 kW/230 V
Капацитет: 3,8 л

Блендер с кана от неръждаема стомана за по-голяма издръжливост и дръжки, осигуряващи удобство при сваляне. Капацитет на каната е 3,8 л и има отвор в капака, позволяващ добавянето на продукти, както и намаляване налягането при приготвянето на горещи продукти. Блендерът разполага с с електронно управление и три скорости, както и PULSE функция за по-голяма прецизност при работа. Уредът е подходящ за 100 напитки дневно.
Модел **CB15VE** разполага с вариация на скоростта от 1,700–18,000 RPM.
А **CB15TSF** е оборудван с кана с кран за удобно източване.

TBB145/TBB160/TBB175





TBB145- Механично управление



TBB160 - Електронно touch управление с таймер



TBB175 - Електронно touch управление с вариатор на скоростта



Мотор с две скорости



Ергономична дръжка

Размери (мм): 235x220x515
Мощност: 0,2 kW/230 V
Капацитет: 1,4 л

Блендер с прозрачна кана с термоустойчив капак и капацитет 1,4 л. Разполага с две скорости с регулатор на оборотите и ръчно управление, а функцията PULSE предоставя прецизна работа при по-фина или специфична обработка. Капакът на каната е с допълнителен отвор, осигуряващ безопасна работа при включен уред. Блендерът е подходящ за млечни шейкове, коктейли и смути и за разбиване на лед.

MX1000TXE / MX1100TXE /MX1200XTXE/ MX1300XTXEE/MX1500XTXSE





Голям капацитет



Капак със затварящ се отвор



Лесен достъп за поддръжка през предната част на уреда



MX1500XTXSE



MX1000TXE - Блендер пулс функция, подходящ за разбиване на лед и употребата на замразени плодове,прозрачна кана с капацитет 2 л ръчно управление.



MX1200XTXE - Блендер, подходящ за разбиване на лед и употребата на замразени плодове, прозрачна кана с капацитет 2 л., PULSE функция, ръчно управление, вариатор на скоростта 1500-20,000 RPM.



MX1300XTXEE - Блендер, подходящ за разбиване на лед и употребата на замразени плодове, прозрачна кана с капацитет 2 л, LCD дисплей, електронно управление с 4 препрограмируеми програми.



MX1100TXE - Блендер, подходящ за разбиване на лед и употребата на замразени плодове, прозрачна кана с капацитет 2 л. електронно управление, 2 скорости, PULSE функция и таймер.



MX1500XTXSE - Блендер, подходящ за разбиване на лед и употребата на замразени плодове, прозрачна кана с капацитет 2 л, LCD дисплей, електронно управление с 4 препрограмируеми програми.

Размери (мм): 216x210x457 / 216x200x467
Мощност: 1,5 kW / 2,6 kW / 230 V

TOMEKO

WARING COMMERCIAL

БЛЕНДИРАЙ ОТВЪД ГРАНИЦИТЕ НА ФИЗИКАТА



WARING COMMERCIAL Ellipse

MXE2000









Литиево-йонна батерия



Стойка за батерията



Зарядно за батерията



Зарядно за 3 батерии



Шумозаглушителен капак



Горен мотор Ellipse™ Drive с литиево-йонна батерия и инфрачервен сензор за разбъркване отгоре надолу

Капак с двойно свалящо се уплътнение за лесно почистване

Бъркалка задвижвана на 360° натиска сместа към ножа, премахва въздушните джобове и осигурява правилно смесване на съставките

1 л кана от кополиестер с неръждаем нож за блендиране на продуктите

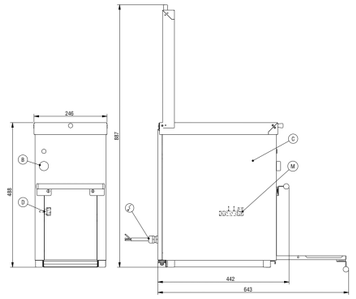
Размери (мм): 283x476x566
Мощност: 1,5 kW / 230 V

Блендер **Ellipse** с 2 мотора, 2 режима на работа и пулс функция
- 30 000 об/мин и пикова мощност 3,5 к.с.
- Литиево-йонна батерия с време на зареждане 2 часа и възможност за работа 1 ден
- Управление с 4 програмируеми бутона
- Инфрачервен сензор за автоматично стартиране
- Защитна подложка и зарядно за батерията



tecnoinox IR/O



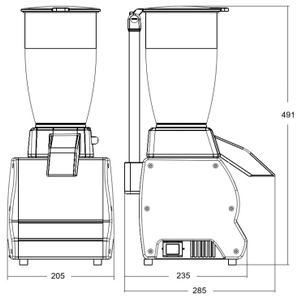


Размери (мм): 240x430x490
Мощност: 0,2 kW / 230 V
Капацитет на съда: 3,5 кг
Производителност: 6 кг/мин или 360кг/час

Ледотрошачка, осигуряваща лед на парчета, готов за употреба в напитки, коктейли, витрини за прясна храна. Възможност за регулиране на големината на натрошения лед. Микро-защити на вратата и капака. Поликарбонатен съд GN 1/3-150 за натрошения лед. С двигател, подходящ за продължителна работа и защита, за по-голяма безопасност и сигурност по време на работния процес.
• Изработена изцяло от неръждаема стомана.

Husky Rompighiaccio



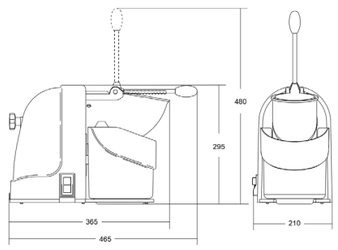


Размери (мм): 205x285x491
Мощност: 0,15 kW / 230 V
Капацитет на съда: 3 л

Ледотрошачка, осигуряваща лед на парчета, готов за употреба в напитки, коктейли, витрини за прясна храна. Възможност за регулиране на големината на натрошения лед. Скорост на въртене на ножа 800 об/мин. Магнитен предпазител на капака на каната. Неръждаема кана с вместимост 2 л. С двигател, подходящ за продължителна работа и защита, за по-голяма безопасност и сигурност по време на работния процес.
• Изработена от алуминий и ABS пластмасови елементи.

Granito





Размери (мм): 210x365x295
Мощност: 0,35 kW / 230 V
Капацитет на съда: 2 л

Ледотрошачка, осигуряваща лед на люспи, готов за употреба в гранито, коктейли, витрини за студена храна. Възможност за регулиране на големината на люспите лед до 10 мм. Скорост на въртене на ножа 1500 об/мин. Защити на капака и съда за лед. С двигател, подходящ за продължителна работа и защита, за по-голяма безопасност и сигурност по време на работния процес.
• Изработена от алуминий и ABS пластмасови елементи.



Qbo SJHF



Qbo SJH

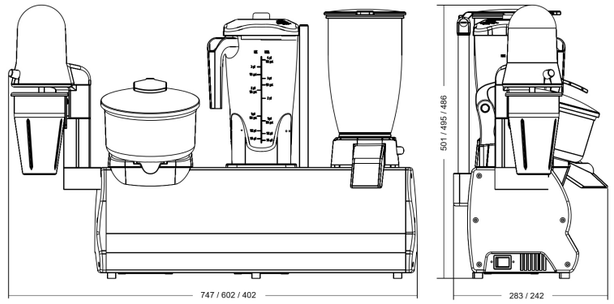


Qbo SH



Qbo SJ





Размери (мм): 747x283x501
Мощност: 1,25 kW / 230 V
Вид: 1 скорост / вариатор
Скорости (об/мин):
SA ECO – 320
Jumbomixer – 8000÷16000
Husky – 800
FR E – 14000

Групобар с вариатор - сокоизстисквачка **SA ECO**, блендер **Jumbomixer**, ледотрошачка **Husky Rompighiaccio** и фрапе миксер **FR E** в един уред с мощен мотор.
Предназначен за барове и ресторанти с малко пространство, но с голямо количество работа. Изпълнява четири различни функции, с ефективност, която да задоволи всички нужди.
Изработен от алуминий и ABS пластмасови елементи.

Размери (мм): 602x283x495
Мощност: 1,05 kW / 230 V
Вид: 1 скорост / вариатор
Скорости (об/мин):
SA ECO – 320
Jumbomixer – 8000÷16000
Husky – 800

Групобар с вариатор - сокоизстисквачка **SA ECO**, блендер **Jumbomixer** и ледотрошачка **Husky Rompighiaccio** в един уред с мощен мотор.
Предназначен за барове и ресторанти с малко пространство, но с голямо количество работа. Изпълнява три различни функции, с ефективност, която да задоволи всички нужди.
Изработен от алуминий и ABS пластмасови елементи.

Размери (мм): 402x283x495
Мощност: 0,3 kW / 230 V
Вид: 1 скорост
Скорости (об/мин):
SA ECO – 320
Husky – 800

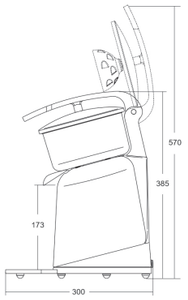
Групобар с 1 скорост - сокоизстисквачка **SA ECO** и ледотрошачка **Husky Rompighiaccio** в един уред с мощен мотор.
Предназначен за барове и ресторанти с малко пространство, но с голямо количество работа. Изпълнява две различни функции, с ефективност, която да задоволи всички нужди.
Изработен от алуминий и ABS пластмасови елементи.

Размери (мм): 402x242x486
Мощност: 0,9 kW / 230 V
Вид: 1 скорост / вариатор
Скорости (об/мин):
SA ECO – 320
Jumbomixer – 8000÷16000

Групобар с вариатор - сокоизстисквачка **SA ECO** и блендер **Jumbomixer** в един уред с мощен мотор.
Предназначен за барове и ресторанти с малко пространство, но с голямо количество работа. Изпълнява две различни функции, с ефективност, която да задоволи всички нужди.
Изработен от алуминий и ABS пластмасови елементи.

SA MAXI Leva VV / SA MAXI Leva



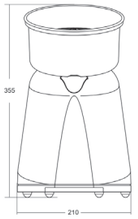


Размери (мм): 210x300x385
Мощност: 0,15 kW / 230 V
Вид: вариатор / 1 скорост
Скорост (об/мин): 280 ÷750 / 320

Сокоизстисквачка за сок от цитрусови плодове. Вентилираният електрически мотор е подходящ за по-продължителни операции. Лесна за употреба и почистване, благодарение на подвижните си части. Изработена от олекотен алуминий и купа от неръждаема стомана.
SA MAXI Leva VV - електрическа, полуавтоматична сокоизстисквачка с капак и вариатор на скоростта, с 2 конуса за цитруси с различни размери. Гумен мат.
SA MAXI Leva - електрическа, полуавтоматична сокоизстисквачка с капак и 1 скорост, с 2 конуса за цитруси с различни размери. Гумен мат.
Максимална височина на чашата за сок 173 мм.
Включва се при натискане на дръжката на капака и се изключва при нейното вдигане.

SA MAXI VV / SA MAXI



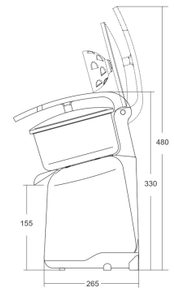


Размери (мм): 210x300x355
Мощност: 0,15 kW / 230 V
Вид: вариатор / 1 скорост
Скорост (об/мин): 280 ÷750 / 320

Сокоизстисквачка за сок от цитрусови плодове. Вентилираният електрически мотор е подходящ за по-продължителни операции. Лесна за употреба и почистване, благодарение на подвижните си части. Изработена от олекотен алуминий и купа от неръждаема стомана.
SA MAXI VV - електрическа, полуавтоматична сокоизстисквачка без капак, с вариатор на скоростта и 2 конуса за цитруси с различни размери. Гумен мат.
SA MAXI - електрическа, полуавтоматична сокоизстисквачка без капак, с 1 скорост и 2 конуса за цитруси с различни размери. Гумен мат.
Максимална височина на чашата за сок 173 мм.
Включва се при натискане на плода и се изключва при неговото вдигане.

SA ECO Leva VV / SA ECO Leva



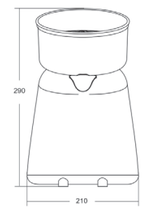


Размери (мм): 210x265x330
Мощност: 0,15 kW / 230 V
Вид: вариатор / 1 скорост
Скорост (об/мин): 280 ÷750 / 320

Сокоизстисквачка за сок от цитрусови плодове. Вентилираният електрически мотор е подходящ за по-продължителни операции. Лесна за употреба и почистване, благодарение на подвижните си части. Изработена от олекотен алуминий и купа от неръждаема стомана.
SA ECO Leva VV - електрическа, полуавтоматична сокоизстисквачка с капак и вариатор на скоростта.
SA ECO Leva - електрическа, полуавтоматична сокоизстисквачка с капак и 1 скорост.
Максимална височина на чашата за сок 155 мм.
Включва се при натискане на дръжката на капака и се изключва при нейното вдигане.

SA ECO VV / SA ECO





Размери (мм): 210x210x290
Мощност: 0,15 kW / 230 V
Вид: вариатор / 1 скорост
Скорост (об/мин): 280 ÷750 / 320

Сокоизстисквачка за сок от цитрусови плодове. Вентилираният електрически мотор е подходящ за по-продължителни операции. Лесна за употреба и почистване, благодарение на подвижните си части. Изработена от олекотен алуминий и купа от неръждаема стомана.
SA ECO VV - електрическа, полуавтоматична сокоизстисквачка без капак, с вариатор на скоростта.
SA ECO - електрическа, полуавтоматична сокоизстисквачка без капак, с 1 скорост.
Максимална височина на чашата за сок 155 мм.
Включва се при натискане на плода и се изключва при неговото вдигане.

J80





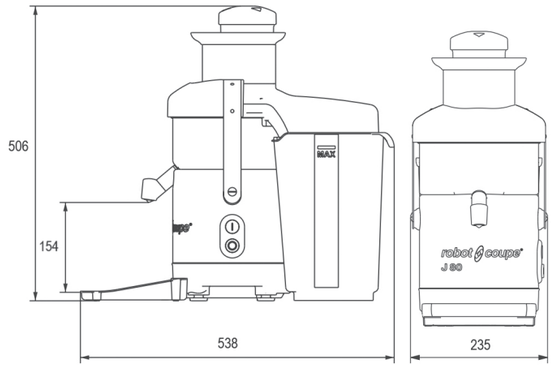
Подвижна цедка за по-лесно почистване



Лесно управление



Удобен кран за сока



Размери (мм): 235x538x506
Мощност: 0,7 kW / 230 V
Производителност: 120 л / час

Центрофуга за твърди плодове и зеленчуци, специално предназначена за интензивна употреба. Улеят за остатъци изпраща постоянно потока от пулпа директно към кошчето под работния плот. Машината е достатъчно висока за поставяне на кана на блендер под накрайника за сок.
• Не загрява продуктите в процеса на обработка.
• Моторът достига до 3000 об./мин.
• Голям отвор (Ø 79 mm), позволяващ поставянето на плодове и зеленчуци цели.
• Тих мотор
• Подвижна кана за лесно почистване.

J100

За твърди плодове и зеленчуци





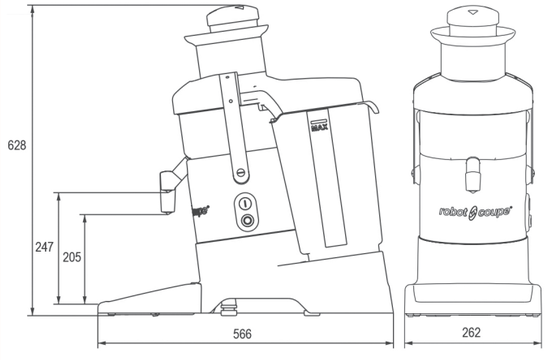
Лесно разглабяне за улесняване на почистването



Широк отвор за продуктите



Контейнер за остатъчен материал, с голям капацитет



Размери (мм): 262x566x628
Мощност: 1 kW / 230 V
Производителност: до 160 кг твърд продукт/ч.

Центрофуга за твърди плодове и зеленчуци, специално предназначена за интензивна употреба. Улеят за остатъци изпраща постоянно потока от пулпа директно към кошчето под работния плот. Машината е достатъчно висока за поставяне на кана на блендер под накрайника за сок.
• Не загрява продуктите в процеса на обработка.
• Моторът достига до 3000 об./мин.
• Голям отвор (Ø 79 mm), позволяващ поставянето на плодове и зеленчуци цели.
• Тих мотор
• Подвижна кана за лесно почистване.
• Съд против разливане.

LE VERRE DE VIN+

tower



tower portable



compact





LE VERRE DE VIN+ tower - Система за съхранение на тихи и пенливи вина в отворени бутилки
LE VERRE DE VIN+ tower portable - Система за съхранение на тихи и пенливи вина в отворени бутилки с отделение за бутилка въглероден двуокис CO_2 - 425 гр
LE VERRE DE VIN+ compact - Компактна система за съхранение на тихи и пенливи вина в отворени бутилки, за монтаж под барплот

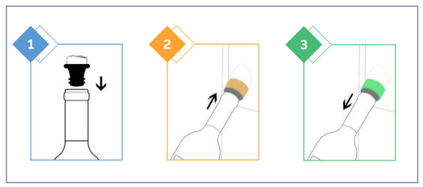
Размери (мм): 120x135x510
Мощност: 0,03 kW / 230 V

Размери (мм): 120x295x520
Мощност: 0,03 kW / 230 V

Размери (мм): 177x330x135
Мощност: 0,03 kW / 230 V







PODBAR+

Системи за охлаждане и съхранение на тихи и пенливи вина в отворени бутилки.
Всеки отделен хладилник и системата за съхранение са с независимо управление.
Хладилниците са подходящи за охлаждане, както на отворени,
така и на неотворени още бутилки.











single **twin** **tri** **verti** **quad**

Размери (мм): 555x525x540
Мощност: 0,55 kW / 230 V

Размери (мм): 985x525x540
Мощност: 0,55 kW / 230 V

Размери (мм): 1540x525x540
Мощност: 0,55 kW / 230 V

Размери (мм): 555x525x1055
Мощност: 0,55 kW / 230 V

Размери (мм): 985x525x1055
Мощност: 0,55 kW / 230 V

Системите за съхранение на тихи и пенливи вина в отворени бутилки LE VERRE DE VIN+ са с дюза за тихи вина и дюза за пенливи вина
- необходими са само 5 сек за обезвъздушаване или добавяне на CO_2 (важи за пенливи вина)
- запазва качеството на напитката до 21 дни
- настроена за работа при надморска височина до 500 м
- осветление на дюзите в различни цветове, според състоянието на процеса
- включени в комплекта 20 бр тапи за бутилки тихи вина и 6 бр тапи за бутилки пенливи вина
- редуцир вентил за CO_2 и маркуч за CO_2 с дължина 5 м

Аксесоари:
- кутия тапи за бутилки тихи вина 10 бр
- кутия тапи за бутилки пенливи вина 3 бр

SCAN ME

Ss 304 brewtech

ENGINEERING BETTER BEER



Искате да правите собствена бира?
Предлагаме цялостно оборудване за вашия хотел
и ресторант с различни размери.





Brewhouse

Инсталация за производство на бира 1 BBL*

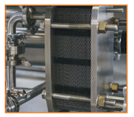




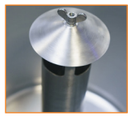
Електромеханично управление



Система с неръждаеми тръби, клапани и кранове



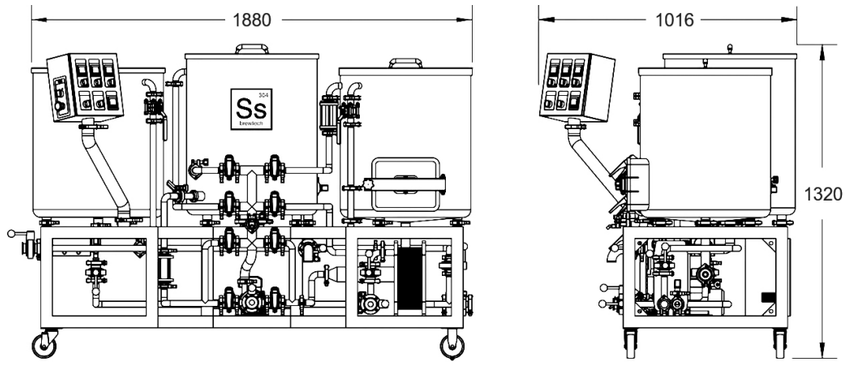
Топлообменник



Конвекторен нагревател Calandria



Спрей за рециркулация



Размери (мм): 1880x1016x1320

Инсталацията за производство на бира **Brewhouse** включва:
- бойлер HLT (Hot Liquor Tank)
- съд за варене с нагревателна конвекторна система Calandria и вирпул (Whirlpool) система
- съд за майшуване (озахаряване) с RIMS (Recirculating InfuSsion Mash System) система за рециркулация, външен нагревател и голям преден капак

Уникална патентована система с неръждаеми тръби, клапани и кранове за лесно контролиране на различните процеси и потоци.
Независимите нагревателни елементи за всеки съд осигуряват прецизен контрол на температурата при всеки процес.
Електромеханичен контролен панел с 3 отделни секции за контрол на всеки съд.
Топлообменникът позволява част от отделяната топлина да се използва отново за затопляне на входящата вода.
Две помпи за по-лесно контролиране на потоците при различните процеси.
Обща основа на колела за всички съдове, помпи и управление.

* **1 BBL** – 1 Beer BarreL или 117 л

Ферментационни съдове и аксесоари

Jacketed Unitank



Unitank



Jacketed Brite tank



Brite tank



Jacketed Unitank 1 BBL, 2 BBL, 3,5 BBL – Съд за ферментация с двойни стени с охлаждаща риза и конусовидно дъно, тип Unitank
Unitank 1 BBL – Съд за ферментация с охлаждаща серпентина и конусовидно дъно, тип Unitank
Jacketed Brite tank 1 BBL, 2 BBL, 3,5 BBL – Съд за отлежаване и ферментация с двойни стени и плоско дъно, тип Brite tank
Brite tank 1 BBL – Съд за отлежаване и ферментация с плоско дъно, тип Brite tank, Brewmaster



Капак Ø 203 мм с клапан за налягане



Кран за проби, термометър, мерителна скала



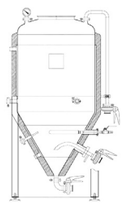
Сферичен кран за източване



Клапан ротационен за Unitank

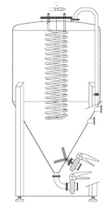


Серпентина за вземане на проби



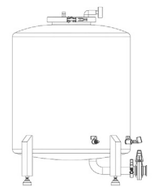
Размери (мм): 838x838x1346, 889x889x1829, 1143x1143x2134

Съдове за ферментация с двойни стени и конусовидно дъно 2, тип **Unitank**
- подходящи за бурна ферментация
- вътрешна стена с дебелина 3 мм
- външна стена с дебелина 1,5 мм
- гликолова риза 2 мм
- манометър, термометър
- кран за вземане на проби
- капак със сух порт
- сферичен кран за източване
- клапан за карбонизация
- работно налягане до 1 bar
- външна мерителна скала
- регулируеми крака



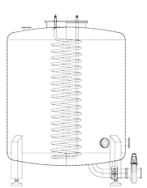
Размери (мм): 711x711x1295

Съд за ферментация с конусовидно дъно, тип **Unitank**
- подходящ за бурна ферментация
- стени с дебелина 1,5 мм
- гликолова серпентина
- манометър, термометър
- кран за вземане на проби
- капак със сух порт
- сферичен кран за източване
- клапан за карбонизация
- работно налягане до 1 bar
- външна мерителна скала
- неопренов калъф
- регулируеми крака



Размери (мм): 661x661x1041, 762x762x1346, 965x965x1550

Съдове за отлежаване и ферментация с двойни стени и плоско дъно, тип **Brite tank**
- подходящи за тиха ферментация
- вътрешна стена с дебелина 3 мм
- външна стена с дебелина 1,5 мм
- гликолова риза 2 мм
- манометър, термометър
- кран за вземане на проби
- сферичен кран за източване
- клапан за карбонизация
- работно налягане до 1 bar
- външна мерителна скала
- подходящи както за традиционен ферментационен резервоар, така и за съд за наливане



Размери (мм): 610x686x812

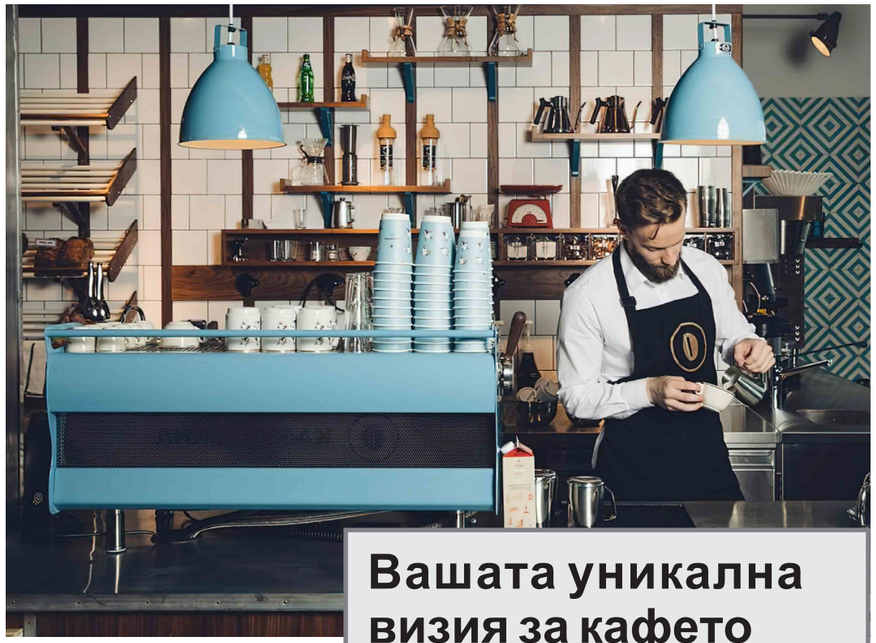
Съд за отлежаване и ферментация с плоско дъно, тип **Brite tank, Brewmaster**
- подходящ за тиха ферментация
- гликолова серпентина
- манометър, термометър
- кран за вземане на проби
- сферичен кран за източване
- клапан за карбонизация
- работно налягане до 1 bar
- външна мерителна скала
- неопренов калъф;
- подходящ както за традиционен ферментационен резервоар, така и за съд за наливане

synesso **MVP Hydra**

Персонализация







Вашата уникална визия за кафето

MVP Hydra предлага творческа свобода с обширен списък от компоненти, подчертаващи вашия уникален интериор и усещане



SCAN ME



Прахово боядисани панели

Изберете панели, добавете им цветове по ваш вкус и допълнете интериора си



Дървесни акценти

Надградете изживяването на бариста с дървени ръкохватки за портафилтри, групи и пара



Графики на винил

Добавете лого или графика, която подчертава вашата марка по запомнящ се начин

MVP Hydra 1 / MVP Hydra 2 / MVP Hydra 3

Автоматична електронна кафемашина





Ергономични ръкохватки



Удобен слайдер за стартиране на програма



Кран за пара с отделен бойлер и удобно управление



Изнесено електронно управление



LED таймер за всяка група

Размери (мм): 483x610x534 / 762x610x534 / 1042x610x534
Мощност: 2,7 kW / 5,4 kW / 7,1 kW / 230 V

Кафемашина автоматична с 1, 2 или 3 групи серия **MVP Hydra**
- отделна помпа на всяка група
- 4-степенно регулиране на налягането по време на варене
- контрол на температурата на водата на всяка група чрез управлението
- 3 режима на работа
- възможност за запаметяване до 6 програми на група
- автоматично добавяне / намаляване на вода чрез специален софтуер
- автоматично измиване
- отделни бойлери за пара за гореща вода за всяка група
- LED таймер за всяка група и изнесено управление
- подвижни топлообменници
- енергоспестяващ режим
- манометри за парата и горещата вода

Опции:
- избор от цветове по RAL за отделните панели
- дървесни акценти за ръкохватки, портафилтър, слайдер
- допълнителни винилови елементи

S 200 / S 300





Ергономични ръкохватки



Удобен слайдер за стартиране на програма



Кран за пара с отделен бойлер и удобно управление



Изнесено електронно управление



Манометър

Размери (мм): 702x610x428 /940x610x428
Мощност: 5,4 kW / 7,1 kW / 230 V

Кафемашина автоматична с 2 или 3 групи серия **S**
- единична помпа
- 2 степенно регулиране на налягането по време на варене
- контрол на температурата на водата на всяка група чрез управлението
- 2 режима на работа
- възможност за запаметяване на програми на всяка група
- автоматично измиване
- отделни бойлери за пара за гореща вода за всяка група
- изнесено управление
- манометри за парата и горещата вода

Опции:
- избор от цветове по RAL за отделните панели
- дървесни акценти за ръкохватки, портафилтър, слайдер
- допълнителни винилови елементи

Forma SAE / Forma SAE DSP
Автоматична електронна кафемашина





Капучинатор с отделен бойлер


Манометър


Touch управление за избор за дължина на напитката


Електронен дисплей


Ергономична дръжка

Размери (мм) : 538x569x496 / 748x569x496
Мощност : 2,9 kW / 3,6 kW / 230-400 V

Гъвкава кафемашина, с електронно управление, предлагащо отделна настройка на дозата за всяка група и функции позволяващи различни нива на контрол на работа.
- 1 или 2 групи.
- 4 бутона за избор на дължината на напитката.
- Отделен бойлер за пара и гореща вода.
- CST (константно поддържане температурата на главата).
- Възможност за програмиране на максималния брой кафе напитки.
- Възможност за следене на направените кафе напитки и чай
- Настройка за време (час) на включване и изключване на машината.
- Електронен touch дисплей.
- Корпус от неръждаема стомана.
- Бойлер и тръби от мед и месинг.
- Автоматично презареждане на вода.
- Автоматичен цикъл на измиване.
- Вградена моторна помпа.

Plus4you
Автоматична електронна кафемашина




Управление за избор за дължина на напитката


Електронен дисплей


Допълнителен капучинатор


Капучинатор с отделен бойлер


Ергономична дръжка за всяка група

Размери (мм) : 650x750x1690/2070
Мощност : 8,00 kW / 400 V

Кафемашина, със занижено негативно въздействие над околната среда и минимално потребление на енергия. Благодарение на софтуера си, уредът консумира енергия само, когато е в режим на работа, по време на оперативните паузи преминава в режим на изчакване. Дори корпусът на машината е изработен да спомага за високото качество на работа и пестенето на енергия. Системата за контрол гарантира високото качество на кафето, тъй като чрез нея се управляват отделните групи от зареждането до получаването на продукта. Кафемашината разполага с touch дисплей от ново поколение, който съчетава функционалност и естетика. Бойлерът, резервоарът за вода и системата за контрол могат да извършват независими операции за всяка една група поотделно.
- Автоматично допълване на вода.
- Система за смесване с топла вода.
- Отоплител за чаши с електронно управление.
- LED осветление на работното пространство.
- Повдигнати групи.
- USB отвор за програмиране.
- Електронен touch дисплей
- Парен бойлер и резервоар за вода за всяка група.
- Електронен контрол на температурата.
- Програмиране на измиващите цикли.

CORE 600 AL / CORE 600 AEP / CORE 600 SAE TS
Кафемашина ръчна / полуавтоматична / автоматична




Ръчно управление


Управление с бутони


Електронно управление


Капучинатор с отделен бойлер


Ергономична дръжка за всяка група

Размери (мм): 580x580x557 / 788x580x557 / 1030x580x557 / 1270x580x557
Мощност: 3 kW / 3,7 kW / 5,3 kW /230 V / 6,3 kW / 400 V

Надеждна кафемашина, предлагаща висококачествени резултати. Разполага с touch клавиатура, отчитаща всяко действие с автоматичен гласов сигнал на предварително избран език. Клавиатурата е издадена навън и разположена под удобен за разчитане ъгъл. Отоплителят за чаши е с LED осветление, което може да се персонализира с промяна на силата и цвета му. Страните на машината са с покритие (по избор - сатенен ефект или лакирана стомана), което придава допълнителна здравина на корпуса. Устойчива е на удари, износване и корозия.
Core 600 AL е кафемашина с ръчно управление. Предлага възможност за 1 до 4 групи.
Core 600 AEP е полуавтоматична кафемашина, с възможност за 1 до 4 групи, със запаметяване на дължината на напитката.
Електронен контрол на отоплителя.
Core 600 SAE TS е автоматична кафемашина с електронен дисплей. С възможност за 2 до 4 групи, със заложени допълнителни функции за дозиране на кафето и 6 различни настройки на дължината на кафето, избираеми от touch панела. Електронен контрол на отоплителя и програмиране на бойлера и контрола на налягането. Разполага и с функция за дозиране чрез таймер.

Hybrid
Кафеавтомат




Вградени филтри


Автоматично зареждане и натъпкване на кафето


Неръждаеми решетки


Независим електронен дисплей за всяка група

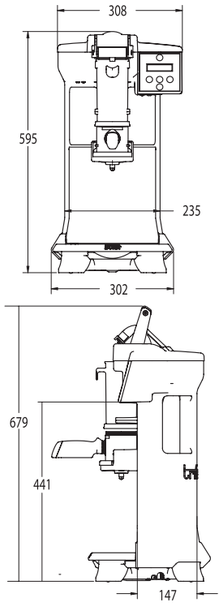

Вградени контейнери за кафе, свързани с мелничка

Размери (мм): 622x583x673 / 822x594x673
Мощност: 4,5 kW / 4,8 kW / 6,7 kW / 7 kW / 400 V

Кафемашина, комбинираща качествата на традиционната еспресо машина и изцяло автоматичната. Което води до високо качество на кафето, съчетано с лекота на работа. Уредът е подходящ за места с висока консумация на кафе. Традиционните подвижни филтри са комбинирани с вградени контейнери за кафе и touch screen дисплей. Контейнерите за кафе са свързани с автоматична мелничка, която зарежда филтъра с необходимата доза кафе, автоматичното натъпкване гарантира перфектно зареждане и спестява време, а системата за разпенване дава възможност за приготвяне на напитки с мляко. Иновативните плъзгащи се филтри, със система за блокиране са ергономични и лесни за употреба. Както при традиционните машини, те са в контакт с нагрятата група и осигуряват максимална стабилност на температурата.
- Електронен touch дисплей.
- USB порт.
- Вградени филтри.
- Плъзгащи се ергономични филтри.
- Автоматична система за блокиране.
- Максимална температурна стабилност.
- Контейнери за кафе свързани с мелничката.
- Автоматично зареждане и натъпкване.
- Голяма работна площ.

TRIFECTA AIRINFUSION
Кафемашина



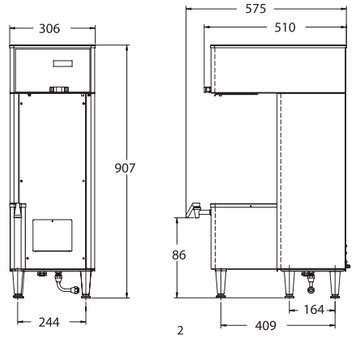


Размери (мм): 679x302x301
Мощност: 1,33 kW / 230 V

Кафемашина за една доза, идеална за заведения с малък капацитет. Произвежда висококачествени напитки, благодарение на своята технология за впръскване на въздух. Дозировката на кафето или чая може да бъде лесно контролирана. Системата за впръскване на въздух разбърква кафето и създава натиск, който го избутва през филтрите и същевременно запазва вкуса и аромата на напитката.
- Панел за управление с електронен дисплей.
- Настройка на наситеността на кафе или чай.
- Лесен за почистване и поддръжка.

TF DBC
Автоматична електронна кафемашина



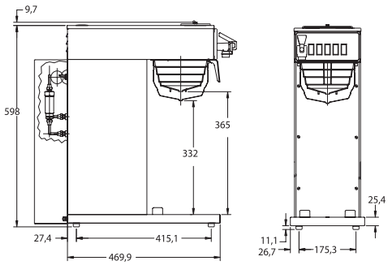


Размери (мм): 538x569x496 / 748x569x496
Мощност: 2,9 kW / 3,6 kW / 230-400 V

Кафемашина, предлагаща многообразие от възможности и голям капацитет. С възможност за до 43,2 л/час. Разполага с дигитален контрол на температурата, широка глава за впръскване и опция за контрол на дозата кафе, чрез предварително смесване или пулсиращо наливане. Системата за енергийна ефективност автоматично намалява температурата на резервоара по време на работа. А автоматичното заключване на фунията спомага за безопасната употреба на машината.
- LCD дисплей
- Възможност за три вида дължини на кафето.
- Съхранява индивидуални рецепти за кафе.
- Запазва кафето прясно, без необходимост от нагряващи плочи.

CW Airpot
Полуавтоматична кафемашина



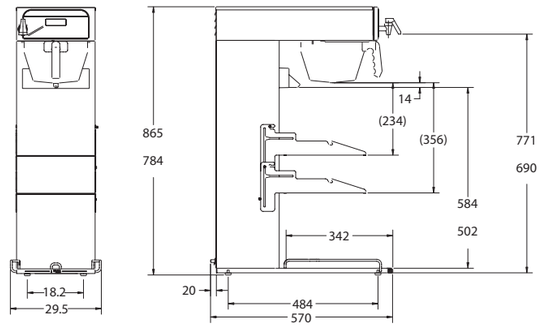


Размери (мм): 400x490x595
Мощност: 2,60 kW / 230 V

Полуавтоматична кафемашина, която може да напълни директно термоси с вместимост от 1,9 л до 3 л. Идеална за хотели и заведения с блок маса, закуска и т.н. Удобните термуси запазват кафето топло и прясно с часове и не променят вкуса и аромата му. Панелът с дигитален таймер на машината дава възможност за настройка и персонализиране на работния цикъл.
- Дигитален дисплей.
- Лесна и удобна употреба.
- Термосът се предлагат отделно.

ITCBA
Машина за шварц кафе, студен и горещ чай



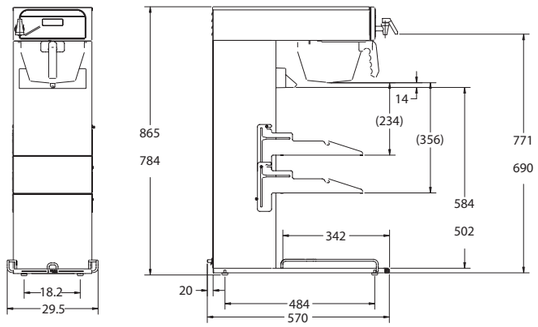


Размери (мм): 520x210x300
Мощност: 0,3 kW / 230 V
Капацитет: 100 кг/час

Многофункционална машина за приготвяне на три вида напитки - горещ и студен чай - от 11,4 до 18,9 л и шварц кафе - от 17 до 28 л. Разполага с функция за контрол на дозата на напитката, чрез предварително смесване или пулсиращо наливане, както и дигитален контрол на температурата. Предлага две програмируеми опции за дозировка на студения чай - пълен и половин контейнер, с капацитет от 1,9 до 3,8 л. По време на периодите между работните цикли се включва режима за пестене на енергия. Машината е оборудвана с широк резервоар, с капацитет 11,4 до 18,9 л.
- Брояч, отбелязващ напълнените контейнери.
- Система за източване на резервоара.
- С вградена мелничка за кафе.

TBQ3A
Машина за студен чай





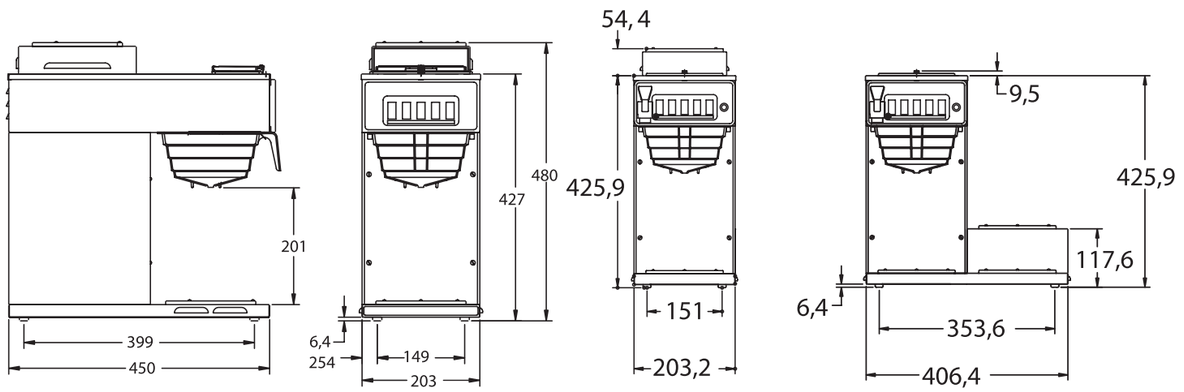
Размери (мм): 650x750x1690/2070
Размер на кошницата: 550x665 мм
Мощност: 8,00 kW / 400 V

Машина за студен чай, който се излива директно в контейнер от всякакъв тип. Предлага висока продуктивност - може да приготви от 61,7 до 101,1 л/час. Чаените листа се заливат директно с гореща вода, а след това се добавя студена, за да се получи желаната температура на напитката. Машината разполага и с опцията "Quickbrew" за оптимизиране на работния цикъл и по-бързо приготвяне на студения чай. Филтърът, през който преминава горещата течност, е със специален предпазител за безопасна работа.
- Лесен за употреба контролен панел.
- Предпазител.

VP17A -2 / VP17A-3
Машина за шварц кафе



Кафемашина с допълнителни отоплители, които поддържат напитките топли и пресни - два или три в зависимост от модела. Зоните за нагряване са независими и могат да се контролират отделно една от друга. Напълно подвижна и преносима, не се нуждае от водопроводна връзка. Водата преминава директно през зареденото кафе и по този начин напитката е готова мигновено. Филтърът, през който преминава горещата течност, е със специален предпазител за безопасна работа.
Модел **VP17A -2** е с два отоплителя - горен и долен и производителност от 17,4 до 22 л кафе на час.
Модел **VP17A-3** е с три отоплителя, разположени на долната платформа и производителност от 13,6 до 28,4 л кафе на час.



Размери (мм): 216x452x480 / 416x450x440
Мощност: 2,5 kW / 3,8 kW / 230 V

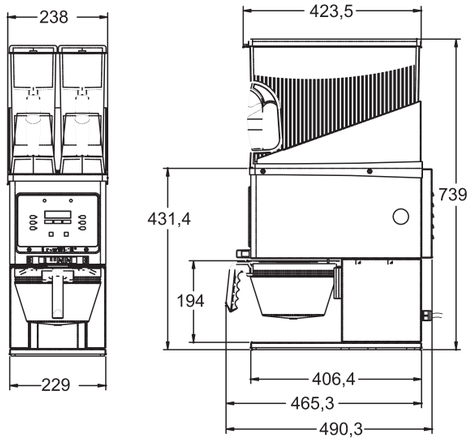
- Изцяло от неръждаема стомана.
- Без нужда от връзка с водопровода.
- Две нагревателни зони.
- Лесно и удобно механично управление.
- Предпазител.
- Каните се предлагат отделно.

Резервни части и бариста инструменти



MHGA
Кафемелачка за шварц кафе



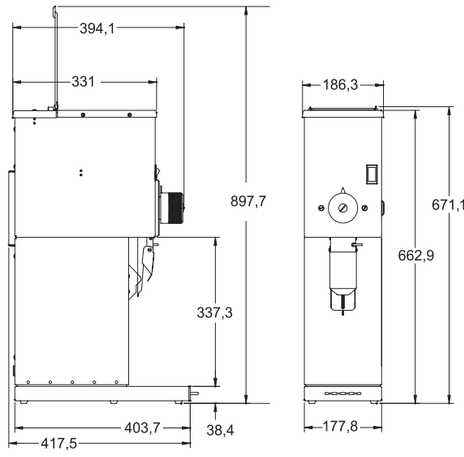


Размери (мм): 538x569x496 / 748x569x496
Мощност: 2,9 kW / 3,6 kW / 230-400 V

Удобни кафемелачки с предно зареждане за различни дози кафе, в зависимост от индивидуалните предпочитания. Бункерите служат за пространство за складиране, а капакът със заключване предотвратява разсипване. Микрочип, разположен в бункерите, отчита от кой бункер е кафето, в случай че са заредени различни видове кафе. Системата BrewWISE запаметява въведените рецепти и ги прилага. Уредът регулира времето за смилане на всяка доза зърна, за да приготви точното количество кафе.
- Прецизни ножчета за качествено смилане.
- Големи фунии.
- Бункери с 3 размера на дозата и максимална вместимост - 2,75 кг.
- Лесни за почистване подвижни бункери.

G2HD
Кафемелачка





Размери (мм): 400x490x595
Мощност: 2,60 kW / 230 V

Кафемелачка с вместимост 0,91 кг кафени зърна и възможност за различни видове и бързини на смилане. Разполага със система за издърпване на смляното кафе от отделението на мелачката, за да освободи място за следващата доза. А предпазният превключвател автоматично спира мотора, когато бункерът е изваден.
- Защитен превключвател.
- Удобен лост за цялостно и лесно почистване на камерата.
- Издръжливи ножове за качествено и прецизно смилане.

ATOM





Стойка за поставяне на цедката за кафе



С възможност за регулатор с по-лесно управление

Размери (мм): 440x180x227
Мощност: 0,45 kW / 230 V

Електронна кафемелачка, с вместимост на бункера 510 гр. и лесен за употреба електронен панел за управление. Ножовете за мелене от подсилена стомана са и със специфичен плосък дизайн, за възможно най-голяма ефективност. Разполага с технология за безшумно мелене, която намалява значително шума при мелене. Патентованата микрометрична система за регулиране осигурява прецизна и бърза дозировка и настройките не се губят при операции за поддръжка.
- Корпус от лят алуминий.
- Изключително бързо смилане.
- Нож с диаметър 60 мм.
- Скорост - 1350 об./мин.
- Панел за управление с електронен дисплей.
- Различни програми за мелене, подходящи, както за еспресо, така и за различни видове филтри.
- Брояч на дозите.
- Лесна поддръжка и почистване.
- Стойка за поставяне на цедката за кафе.

ATOM Speciality 65





Регулация на едрината на смилане



Възможност за допълнителен малък бункер (300 гр.)

Размери (мм): 540x205x227
Мощност: 0,51 kW / 230 V

Електронна кафемелачка, с вместимост на бункера 1,2 кг. и лесен за употреба електронен панел за управление. Ножовете за мелене от подсилена стомана са и със специфичен плосък дизайн, за възможно най-голяма ефективност. Разполага с технология за безшумно мелене, която намалява значително шума при мелене. Патентованата микрометрична система за регулиране осигурява прецизна и бърза дозировка и настройките не се губят при операции за поддръжка.
- Изключително бързо смилане.
- Нож с диаметър 65 мм.
- Скорост - 1310 об./мин.
- Панел за управление с електронен дисплей.
- Различни програми за мелене, подходящи, както за еспресо, така и за различни видове филтри.
- Брояч на дозите.
- Лесна поддръжка и почистване.
- Стойка за поставяне на цедката за кафе.

ATOM Speciality 75





Панел за управление с електронен дисплей

Размери (мм): 570x180x227
Мощност: 0,8 kW / 230 V

Електронна кафемелачка, с вместимост на бункера 1,4 кг. и лесен за употреба електронен панел за управление. Ножовете за мелене от подсилена стомана са и със специфичен плосък дизайн, за възможно най-голяма ефективност. Разполага с технология за безшумно мелене, която намалява значително шума при мелене. Патентованата микрометрична система за регулиране осигурява прецизна и бърза дозировка и настройките не се губят при операции за поддръжка.
- Изключително бързо смилане.
- Нож с диаметър 75 мм.
- Скорост - 1400 об./мин.
- Панел за управление с електронен дисплей.
- Различни програми за мелене, подходящи, както за еспресо, така и за различни видове филтри.
- Брояч на дозите.
- Лесна поддръжка и почистване.
- Стойка за поставяне на цедката за кафе.

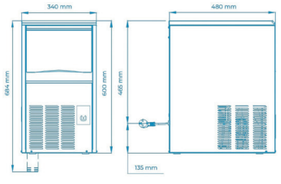
Серия **Cherry**

C28 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето 20 г (35x37x32 мм)
• производителност 28 / 27 кг / 24 ч (1400 кубчета)
• вместимост на бина 6,5 кг (325 кубчета)

Размери (мм): 340x480x600
Мощност: 0,3 kW / 0,27 kW / 230 V
Разход на вода A: 2,3 л/ч
Разход на вода W: 40,1 л/ч
Хладилен агент: R290

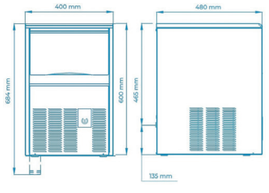


C28+ A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето 20 г (35x37x32 мм)
• производителност 28 / 28 кг / 24 ч (1400 кубчета)
• вместимост на бина 7 кг (350 кубчета)

Размери (мм): 400x480x600
Мощност: 0,31 kW / 0,28 kW / 230 V
Разход на вода A: 2,6 л/ч
Разход на вода W: 38,7 л/ч
Хладилен агент: R290

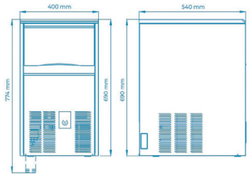


C38 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето 20 г (35x37x32 мм)
• производителност 38 / 36 кг / 24 ч (1900 кубчета)
• вместимост на бина 11,5 кг (575 кубчета)

Размери (мм): 400x540x690
Мощност: 0,37 kW / 0,29 kW / 230 V
Разход на вода A: 3,2 л/ч
Разход на вода W: 43,2 л/ч
Хладилен агент: R290

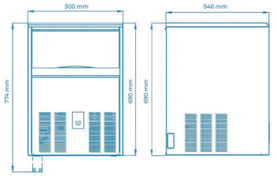


C46 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето 20 г (35x37x32 мм)
• производителност 46 / 41 кг / 24 ч (2300 кубчета)
• вместимост на бина 15 кг (750 кубчета)

Размери (мм): 500x540x690
Мощност: 0,48 kW / 0,43 kW / 230 V
Разход на вода A: 3,8 л/ч
Разход на вода W: 37,1 л/ч
Хладилен агент: R290



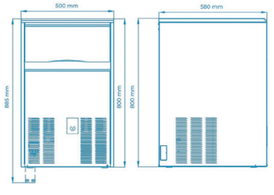
Серия **Cherry**

C54 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето 20 г (35x37x32 мм)
• производителност 54 / 54 кг / 24 ч (2700 кубчета)
• вместимост на бина 22 кг (1100 кубчета)

Размери (мм): 500x580x800
Мощност: 0,52 kW / 0,44 kW / 230 V
Разход на вода A: 4,5 л/ч
Разход на вода W: 43,4 л/ч
Хладилен агент: R290

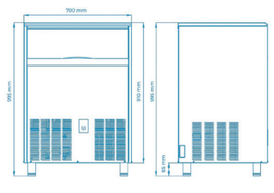


C70 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето 20 г (35x37x32 мм)
• производителност 70 / 75 кг / 24 ч (3500 кубчета)
• вместимост на бина 42 кг (2100 кубчета)

Размери (мм): 700x580x995
Мощност: 0,88 kW / 0,56 kW / 230 V
Разход на вода A: 7,26 л/ч
Разход на вода W: 37,8 л/ч
Хладилен агент: R290

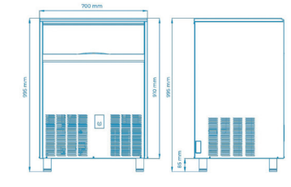


C90 A/W



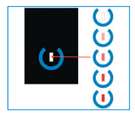
Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето 20 г (35x37x32 мм)
• производителност 86 / 88 кг / 24 ч (4300 кубчета)
• вместимост на бина 42 кг (2100 кубчета)

Размери (мм): 700x580x995
Мощност: 0,67 kW / 0,58 kW / 230 V
Разход на вода A: 9,07 л/ч
Разход на вода W: 47,6 л/ч
Хладилен агент: R290





My Ice
приложение за управление и мониторинг



Бутон със светлинна индикация на състоянието



Почистваща програма за кристално чист лед



Rainbow нано покритие на изпарителя



Озонатор за дезинфекция на уреда



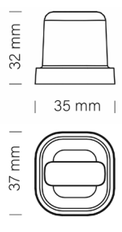
График за производството на лед



Връзка с интернет през WiFi или Bluetooth



USB конектор за ъпдейт и пренос на данни





Ледогенератори за лед тип заоблено кубче с вграден бин и висока производителност.
С малки размери на корпуса и подходящи за ограничени места. За вграждане в затворени пространства се предлагат модели с водно охлаждане. Модерен дизайн изцяло от неръждаема стомана. Патентованата водна система на впръскване произвежда чисти и прозрачни кубчета лед, а характерната форма на кубчетата **Cherry** гарантира по-дълга наслада от студените напитки.

Плътни кубчета лед **Cherry** със заоблена повърхност, за продължително охлаждане на напитките. Ледът тип кубче е подходящ за различни цели - коктейли, аперитиви, питиета със съдържание на твърд алкохол, поставяне в съд за лед.
Много подходящ, когато се изисква високо качество.

* Дадената производителност е при следните условия - температура 10°C на водата и на околната среда

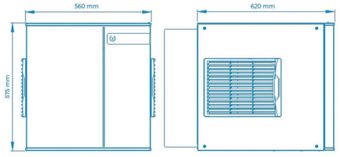
Серия **Maracuja**

M145 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето по избор 6 г (10x24x29 мм) или 10 г (22x24x22 мм) или 17 г (29x24x29 мм)
• производителност 145 / 133 кг / 24 ч
• без бин

Размери (мм): 560x620x575
Мощност: 0,65 kW / 0,58 kW / 230 V
Разход на вода A: 6 л/ч
Разход на вода W: 61,3 л/ч
Хладилен агент: R290

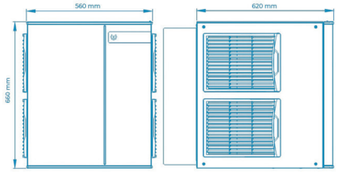


M195 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето по избор 6 г (10x24x29 мм) или 10 г (22x24x22 мм) или 17 г (29x24x29 мм)
• производителност 212 / 205 кг / 24 ч
• без бин

Размери (мм): 560x620x660
Мощност: 1,1 kW / 1 kW / 230 V
Разход на вода A: 9,2 л/ч
Разход на вода W: 126 л/ч
Хладилен агент: R290

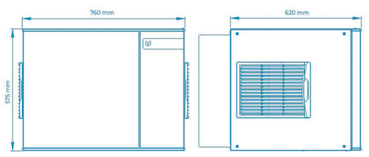


M205 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето по избор 6 г (10x24x29 мм) или 10 г (22x24x22 мм) или 17 г (29x24x29 мм)
• производителност 220 / 210 кг / 24 ч
• без бин

Размери (мм): 760x620x575
Мощност: 1,1 kW / 1 kW / 230 V
Разход на вода A: 12 л/ч
Разход на вода W: 105 л/ч
Хладилен агент: R290

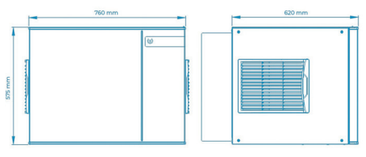


M305 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето по избор 6 г (10x24x29 мм) или 10 г (22x24x22 мм) или 17 г (29x24x29 мм)
• производителност 300 / 270 кг / 24 ч
• без бин

Размери (мм): 760x620x575
Мощност: 1,25 kW / 1,1 kW / 230 V
Разход на вода A: 12,8 л/ч
Разход на вода W: 113 л/ч
Хладилен агент: R290



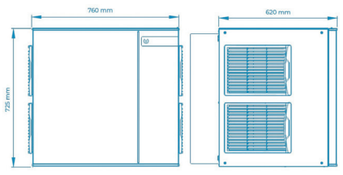
Серия **Maracuja**

M405 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето по избор 6 г (10x24x29 мм) или 10 г (22x24x22 мм) или 17 г (29x24x29 мм)
• производителност 400 / 352 кг / 24 ч
• без бин

Размери (мм): 760x620x725
Мощност: 1,62 kW / 1,62 kW / 230 V
Разход на вода A: 16,4 л/ч
Разход на вода W: 130 л/ч
Хладилен агент: R290

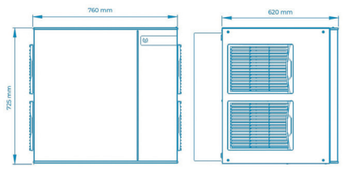


M505F A/W



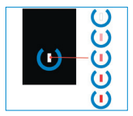
Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето по избор 6 г (10x24x29 мм) или 10 г (22x24x22 мм) или 17 г (29x24x29 мм)
• производителност 460 / 415 кг / 24 ч
• без бин

Размери (мм): 760x620x725
Мощност: 1,1 kW / 1 kW / 230 V
Разход на вода A: 12 л/ч
Разход на вода W: 105 л/ч
Хладилен агент: R452a





My Ice приложение за управление и мониторинг



Бутон със светлинна индикация на състоянието



Почистваща програма за кристално чист лед



Rainbow нано покритие на изпарителя



Озонатор за дезинфекция на уреда



График за производството на лед

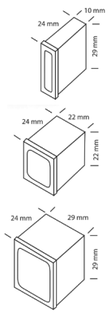


Връзка с интернет през WiFi или Bluetooth



USB конектор за ъпдейт и пренос на данни

Ледогенератори без бинове с вертикален изпарител, иновативен изчистен дизайн, надеждни и лесни за употреба. За всички модели се предлага богат набор бинове серия **Mango**.
Размера на кубчето **Maracuja** е по избор в три размера 6, 10 и 17 гр.
Тази серия е най-доброто решение при необходимост от големи количества лед, поради високата продуктивност, съчетана с биновете с голям капацитет.
Лесен за поддръжка с корпус изцяло от неръждаема стомана.
Благодарение на постоянния и продължителен воден поток, водата се разпределя по охлаждаемата повърхност, за постигане на по-голямо производство на лед.
Всички модели са екологични със 100% натурален хладилен агент без влияние върху околната среда, предлагат се с въздушно или водно охлаждане.







Плътни кубчета лед за продължително охлаждане на напитките, предлагани в 3 размера 6, 10 и 17 гр.
Подходящ за различни цели - поставяне в съд за лед, коктейли и питиета със съдържание на твърд алкохол.
Maracuja кубчета са подходящи за барове, дискотеки, хотели, ресторанти, заведения за бързо хранене и др.

* Дадената производителност е при следните условия - температура 10°C на водата и на околната среда

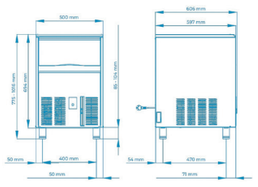
Серия **Berries**

B95C A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• съдържание на вода в леда: 25% ÷ 15%
• производителност 90 / 84 кг / 24 ч
• вместимост на бина 18 кг

Размери (мм): 500x597x694
Мощност: 0,41 kW / 0,36 kW / 230 V
Разход на вода A: 2,5 л/ч
Разход на вода W: 36 л/ч
Хладилен агент: R290

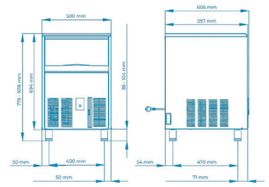


B130C A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• съдържание на вода в леда: 25% ÷ 15%
• производителност 130 / 120 кг / 24 ч
• вместимост на бина 18 кг

Размери (мм): 500x597x694
Мощност: 0,57 kW / 0,50 kW / 230 V
Разход на вода A: 4 л/ч
Разход на вода W: 32,4 л/ч
Хладилен агент: R290

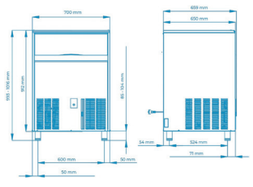


B160C A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• съдържание на вода в леда: 25% ÷ 15%
• производителност 165 / 168 кг / 24 ч
• вместимост на бина 50 кг

Размери (мм): 700x650x995
Мощност: 0,61 kW / 0,58 kW / 230 V
Разход на вода A: 5,4 л/ч
Разход на вода W: 59,5 л/ч
Хладилен агент: R290

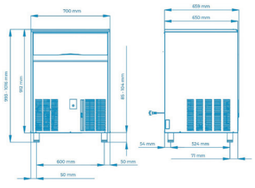


B200C A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• съдържание на вода в леда: 25% ÷ 15%
• производителност 210 / 195 кг / 24 ч
• вместимост на бина 50 кг

Размери (мм): 700x650x995
Мощност: 0,72 kW / 0,6 kW / 230 V
Разход на вода A: 6,5 л/ч
Разход на вода W: 53 л/ч
Хладилен агент: R290

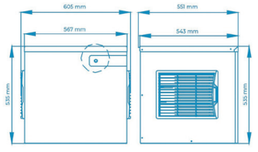


B125 / B165 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• съдържание на вода в леда: 25% ÷ 15%
• производителност 130 / 165 A / 120 / 168 кг W / 24 ч
• без бин

Размери (мм): 570x545x535
Мощност: 0,61 / 0,66 kW A / 0,5 / 0,58 kW W / 230 V
Разход на вода A: 3,8 / 5,4 л/ч
Разход на вода W: 40 / 55,8 л/ч
Хладилен агент: R290

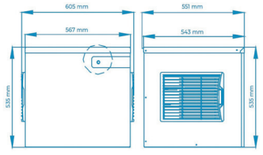


B205 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• съдържание на вода в леда: 25% ÷ 15%
• производителност 210 / 195 кг / 24 ч
• без бин

Размери (мм): 570x545x535
Мощност: 0,69 kW / 0,6 kW / 230 V
Разход на вода A: 6,5 л/ч
Разход на вода W: 58 л/ч
Хладилен агент: R290

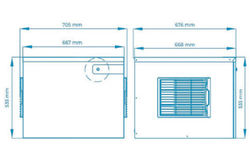


B305 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• съдържание на вода в леда: 25% ÷ 15%
• производителност 280 / 280 кг / 24 ч
• без бин

Размери (мм): 538x663x650
Мощност: 1,2 kW / 230 V
Разход на вода A: 11 л/ч
Разход на вода W: 115 л/ч
Хладилен агент: R290

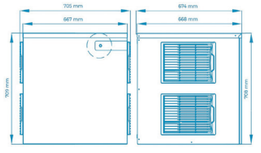


B505 A/W



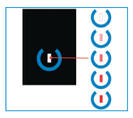
Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• съдържание на вода в леда: 25% ÷ 15%
• производителност 400 / 400 кг / 24 ч
• без бин

Размери (мм): 538x663x790
Мощност: 2 kW / 230 V
Разход на вода A: 18 л/ч
Разход на вода W: 185 л/ч
Хладилен агент: R290





My Ice
приложение за управление и мониторинг



Бутон със светлинна индикация на състоянието



Почистваща програма за кристално чист лед



Rainbow нано покритие на изпарителя





Озонатор за дезинфекция на уреда



График за производството на лед

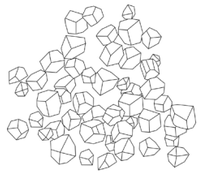


Връзка с интернет през WiFi или Bluetooth



USB конектор за ъпдейт и пренос на данни

Ледогенератори за гранулиран лед в 2 варианта с вграден бин или без бин. За моделите без бин се предлага богат набор бинове и колички серия **Mango**.
Гранулираният лед **Berries** се произвежда чрез вертикален цилиндричен изпарител с шнек, който изтъргва леда от изпарителя и след това нож го оформя на гранули.
Това гарантира високо и равномерно качество на леда.
Системата произвежда леда с изразходване на минимално количество вода.





Гранулираният лед **Berries** е лесен за употреба, съхранение и измерване, той е с високо съдържание на вода между 25% и 15%.
Използва се за съхранение и излагане на различни продукти, най-често риба, за приготвянето на коктейли, в хлебарството.

* Дадената производителност е при следните условия - температура 10°C на водата и на околната среда

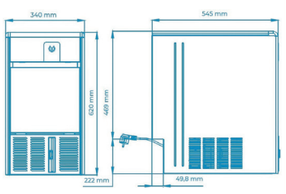
Серия Coco

K23 Nano A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето 21 г (32,5x29x41 мм)
• производителност 23 / 23 кг / 24 ч (1095 кубчета)
• вместимост на бина 5 кг (238 кубчета)

Размери (мм): 340x545x620
Мощност: 0,22 kW / 0,21 kW / 230 V
Разход на вода А: 2,1 л/ч
Разход на вода W: 28,5 л/ч
Хладилен агент: R290

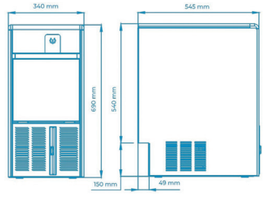


K23 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето 21 г (32,5x29x41 мм)
• производителност 23 / 23 кг / 24 ч (1095 кубчета)
• вместимост на бина 7 кг (333 кубчета)

Размери (мм): 340x545x690
Мощност: 0,2 kW / 0,2 kW / 230 V
Разход на вода А: 2,37 л/ч
Разход на вода W: 29,6 л/ч
Хладилен агент: R290

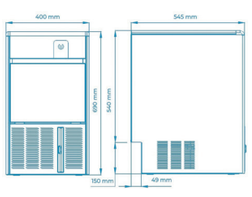


K25 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето 21 г (32,5x29x41 мм)
• производителност 25 / 24 кг / 24 ч (1190 кубчета)
• вместимост на бина 10 кг (476 кубчета)

Размери (мм): 400x545x690
Мощност: 0,19 kW / 0,19 kW / 230 V
Разход на вода А: 2,23 л/ч
Разход на вода W: 26,3 л/ч
Хладилен агент: R290

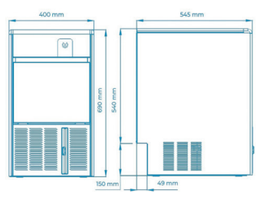


K30 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето 21 г (32,5x29x41 мм)
• производителност 28 / 27 кг / 24 ч (1333 кубчета)
• вместимост на бина 10 кг (476 кубчета)

Размери (мм): 400x545x690
Мощност: 0,19 kW / 0,19 kW / 230 V
Разход на вода А: 2,47 л/ч
Разход на вода W: 37,8 л/ч
Хладилен агент: R290

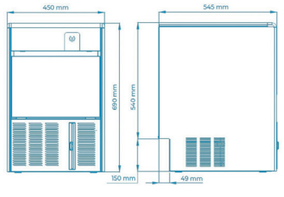


K36 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето 21 г (32,5x29x41 мм)
• производителност 36 / 36 кг / 24 ч (1714 кубчета)
• вместимост на бина 12 кг (571 кубчета)

Размери (мм): 450x545x690
Мощност: 0,23 / 0,2 kW / 230 V
Разход на вода А: 3,75 л/ч
Разход на вода W: 37,2 л/ч
Хладилен агент: R290

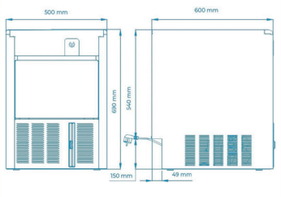


K45 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето 21 г (32,5x29x41 мм)
• производителност 45 / 46 кг / 24 ч (2142 кубчета)
• вместимост на бина 16 кг (762 кубчета)

Размери (мм): 500x600x693
Мощност: 0,24 kW / 0,22 kW / 230 V
Разход на вода А: 4 л/ч
Разход на вода W: 44,4 л/ч
Хладилен агент: R290

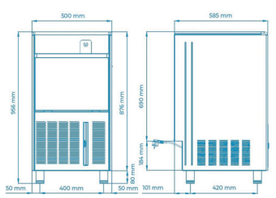


K50 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето 21 г (32,5x29x41 мм)
• производителност 50 / 50 кг / 24 ч (2380 кубчета)
• вместимост на бина 21 кг (1000 кубчета)

Размери (мм): 500x585x956
Мощност: 0,31 / 0,28 kW / 230 V
Разход на вода А: 5,27 л/ч
Разход на вода W: 46,2 л/ч
Хладилен агент: R290

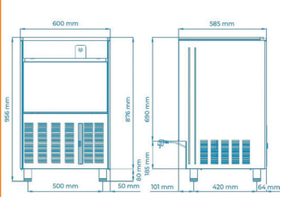


K62 A/W



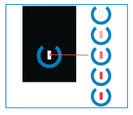
Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето 21 г (32,5x29x41 мм)
• производителност 62 / 66 кг / 24 ч (2952 кубчета)
• вместимост на бина 28 кг (1333 кубчета)

Размери (мм): 600x585x956
Мощност: 0,46 / 0,42 kW / 230 V
Разход на вода А: 6,35 л/ч
Разход на вода W: 60,8 л/ч
Хладилен агент: R290





My Ice
приложение за управление и мониторинг



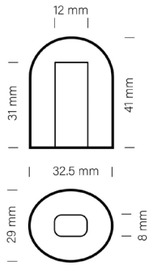
Бутон със светлинна индикация на състоянието



Почистваща програма за кристално чист лед



Rainbow нано покритие на изпарителя







Озонатор за дезинфекция на уреда



График за производството на лед



Връзка с интернет през WiFi или Bluetooth



USB конектор за ъпдейт и пренос на данни

Ледогенератори за кухо кубче тип фингър лед с вграден бин и голям капацитет.
По-малки размери за по-лесно вграждане. За вграждане в затворени пространства се предлагат модели с водно охлаждане. Модерен дизайн със заоблени ръбове и корпус изцяло от неръждаема стомана.
Технологията с фингър изпарители е единствената система, която гарантира перфектна работа на машината, дори при работа с твърда вода или с вода богата на варовик.
Всички модели са екологични със 100% натурален хладилен агент без влияние върху околната среда

Ледени кухи кубчета **Coco** с максимална площ за по-бързо охлаждане на питиетата.
Подходящ за безалкохолни напитки и коктейли.

* Дадената производителност е при следните условия - температура 10°C на водата и на околната среда

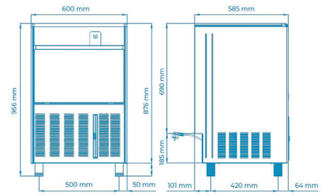
Серия **Coco**

K80 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето 21 г (32,5x29x41 мм)
• производителност 80 / 81 кг / 24 ч
• вместимост на бина 36 кг (1714 кубчета)

Размери (мм): 700x585x956
Мощност: 0,51 kW / 0,45 kW / 230 V
Разход на вода A: 6,57 л/ч
Разход на вода W: 52,6 л/ч
Хладилен агент: R290

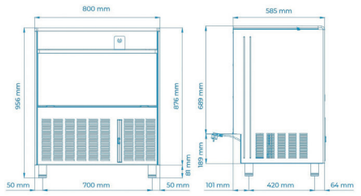


K95 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето 21 г (32,5x29x41 мм)
• производителност 96 / 105 кг / 24 ч
• вместимост на бина 40 кг (1904 кубчета)

Размери (мм): 800x585x956
Мощност: 0,6 kW / 0,58 kW / 230 V
Разход на вода A: 8,56 л/ч
Разход на вода W: 67,9 л/ч
Хладилен агент: R290

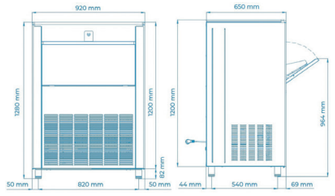


K150 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето 21 г (32,5x29x41 мм)
• производителност 150 / 151 кг / 24 ч
• вместимост на бина 67 кг (3190 кубчета)

Размери (мм): 920x650x1280
Мощност: 0,85 kW / 0,81 kW / 230 V
Разход на вода A: 15,5 л/ч
Разход на вода W: 122 л/ч
Хладилен агент: R290



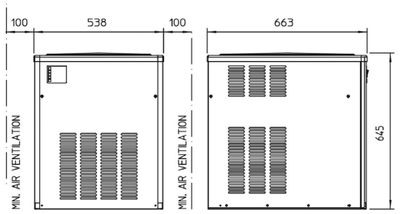
Серия **Grape**

G270F A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на гранулата 1 г (Ø 11x13 мм)
• съдържание на вода в леда: 8%
• производителност 320 / 305 кг / 24 ч
• без бин

Размери (мм): 538x663x645
Мощност: 1,2 kW / 230 V
Разход на вода A: 6,5 л/ч
Разход на вода W: 74 л/ч
Хладилен агент: R452a

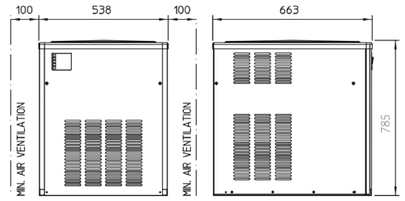


G470F A/W



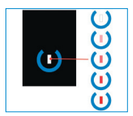
Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на гранулата 1 г (Ø 11x13 мм)
• съдържание на вода в леда: 8%
• производителност 570 / 640 кг / 24 ч
• без бин

Размери (мм): 538x663x794
Мощност: 2,25 / 2,05 kW / 400 V
Разход на вода A: 16,8 л/ч
Разход на вода W: 277 л/ч
Хладилен агент: R452a





My Ice приложение за управление и мониторинг



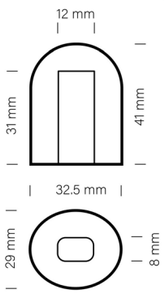
Бутон със светлинна индикация на състоянието



Почистваща програма за кристално чист лед



Rainbow нано покритие на изпарителя



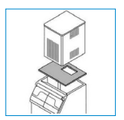




Гранули тип **Nuggets**



Ръчно управление



Бинове и аксесоари



Озонатор за дезинфекция на уреда

Ледогенератори за кухо кубче тип фингър лед с вграден бин и голям капацитет.
Помалки размери за полесно вграждане. За вграждане в затворени пространства се предлагат модели с водно охлаждане. Модерен дизайн със заоблени ъгли и корпус изцяло от неръждаема стомана.
Технологията с фингър изпарители е единствената система, която гарантира перфектна работа на машината, дори при работа с твърда вода или с вода богата на варовик.
Всички модели са екологични със 100% натурален хладилен агент без влияние върху околната среда
Ледени кухи кубчета **Coco** с максимална площ за по-бързо охлаждане на питиетата.
Подходящ за безалкохолни напитки и коктейли.

Гранулиран лед Grape с ниско съдържание на вода около 8% Лесен за съхранение, употреба и измерване.
За всички модели се предлага богат набор бинове и колички серия **Mango**.
Ледът се произвежда чрез вертикален цилиндричен изпарител с шнек, който изтъргва леда от изпарителя и след това нож го оформя на гранули. Гранулираният лед е компактен и лесен за поглъщане.
Подходящ за коктейли като капириня, мохито, капироска и др.

* Дадената производителност е при следните условия - температура 10°C на водата и на околната среда

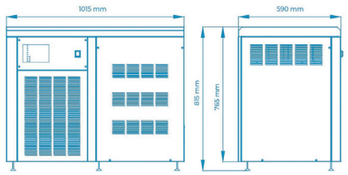
Серия **Almond**

A250F A / A400F A



Ледогенератор с въздушно охлаждане
• дебелина на люспите лед: 0,9÷1,2 мм
• съдържание на вода в леда: 2%
• производителност
250 / 409 кг / 24 ч
• без бин

Размери (мм): 1015x590x815
Мощност: 1,09 kW / 1,78 kW / 230 V
Разход на вода A: 7,8 / 13,4 л/ч
Хладилен агент:R452a

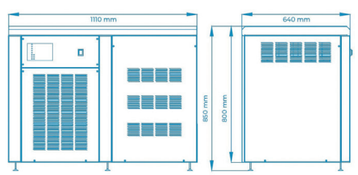


A600F A / A950F A



Ледогенератор с въздушно охлаждане
• дебелина на люспите лед: 0,9÷1,2 мм
• съдържание на вода в леда: 2%
• производителност
630 / 988 кг / 24 ч
• без бин

Размери (мм): 1110x640x850
/ 1110x640x890
Мощност: 2,5 kW / 4,3 kW / 400 V
Разход на вода A: 22,1 / 35,1 л/ч
Хладилен агент:R452a

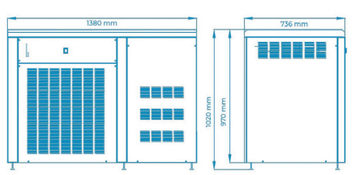


A1500F A



Ледогенератор с въздушно охлаждане
• дебелина на люспите лед: 0,9÷1,2 мм
• съдържание на вода в леда: 2%
• производителност
1600 кг / 24 ч
• без бин

Размери (мм): 1380x736x970
Мощност: 6 kW / 400 V
Разход на вода A: 56,2 л/ч
Хладилен агент:R452a





Люспест лед
Almond



LED индикатор
за състоянието



Бинове и
аксесоари



Сензор за
нивото
на лед в бина

Ледогенератори без бинове, иновативен изчистен дизайн, надеждни и лесни за употреба.
Произвеждат твърди и сухи ледени люспи с температура около -7°C и дебелина от 0,9 мм до 1,2 мм. С голямата си контактна повърхност охлаждат изключително бързо и удължават свежестта на всеки продукт. Тази серия е най-доброто решение при необходимост от големи количества лед, поради високата продуктивност, съчетана с биновете с голям капацитет. За всички модели се предлага богат набор бинове и колички серия Mango. Лесен за поддръжка с корпус изцяло от неръждаема стомана.
Всички модели са екологични със 100% натурален хладилен агент без влияние върху околната среда, предлагат се с въздушно охлаждане.

* Дадената производителност е при следните условия - температура 15°C на водата и на околната среда

Серия **Mango**

MG 105



Размери (мм): 568x848x1048
Вместимост гранули/кубчета: 129 / 101 кг
Съвместим с:M145 / M195 / B125 / B205 / B305 / G270

MG 155



Размери (мм): 568x880x1270
Вместимост гранули/кубчета: 168 / 132 кг
Съвместим с: M145 / M195 / B125 / B205 / B305 / G270

MG 205



Размери (мм): 768x848x1048
Вместимост гранули/кубчета: 181 / 141 кг
Съвместим с: M145 / M195 / M205 / M305 / M405 / B125 / B205 / B305 / B505 / G270 / G470

MG 255



Размери (мм): 770x880x1270
Вместимост гранули/кубчета: 243 / 191 кг
Съвместим с:M145 / M195 / M205 / M305 / M405 / M505 / B125 / B205 / B305 / B505 / G270 / G470

MG 305



Размери (мм): 1081x824x968
Вместимост гранули/кубчета: 252 / 197 кг
Съвместим с: M205 / M305 / M405 / M505 / B125 / B205 / B305 / B505 / G270 / G470

MG 405 / MG 505



Размери (мм): 1235x873x1270
/ 1331x880x1270
Вместимост гранули/кубчета: 406 / 319 кг
/ 478 / 375 кг
Съвместим с: M205 / M305 / M405 / M505 / B125 / B205 / B305 / B505 / G270 / G470 / A250 / A400 / A600 / A950

MB 500



Размери (мм): 1220x1125x1428
Вместимост гранули/кубчета: 553 / 434 кг
Съвместим с: B205 / B305 / B505 / B1005 / G270 / G470 / A250 / A400 / A600 / A950

MB 700



Размери (мм): 1524x1125x1735
Вместимост гранули/кубчета: 812 / 637 кг
Съвместим с: B205 / B305 / B505 / B1005 / G270 / G470 / A250 / A400 / A600 / A950 / A1500

MB 1000



Размери (мм): 1830x1470x1290
Вместимост гранули/кубчета: 1063 / 838 кг
Съвместим с: B305 / B505 / B1005 / G270 / G470 / A250 / A400 / A600 / A950 / A1500

MC 140



Размери (мм): 884x1025x1343
Вместимост гранули/кубчета: 137-210 / 107-164 кг
Съвместим с: B205 / B305 / B505 / G270 / G470

MC 320



Размери (мм): 885x1267x1803
Вместимост гранули/кубчета: 318-391 / 249-306 кг
Съвместим с: B305 / B505 / G270 / G470 / A250 / A400 / A600 / A950

MC 620



Размери (мм): 1753x1267x1803
Вместимост гранули/кубчета: 613-759 / 481-595 кг
Съвместим с: B305 / B505 / B1005 / G270 / G470 / A250 / A400 / A600 / A950 / A1500

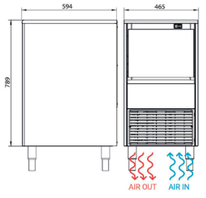
Серии **Super Star / Super Star Plus**

NG45 / NG60 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето **Super Star** 48 г (Ø 42x47 мм)
• производителност 41 / 53 A / 37 / 51 кг W / 24 ч (854 / 1104 кубчета)
• вместимост на бина 20 / 25 кг (416 / 520 кубчета)

Размери (мм): 465x595x789 / 535x595x789
Мощност: 0,51 / 0,45 A / 0,43 kW W / 230 V
Разход на вода A: 4,9 / 7,3 л/ч
Разход на вода W: 44,2 л/ч
Хладилен агент: R290

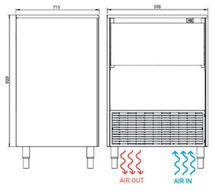


NG80 / NG110 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето **Super Star** 48 г (Ø 42x47 мм)
• производителност 75 / 106 A / 82 / 108 кг W / 24 ч (1562 / 2208 кубчета)
• вместимост на бина 35 / 60 кг (729 / 1250 кубчета)

Размери (мм): 715x595x939 / 715x700x1044
Мощност: 0,68 / 0,95 / 230 V
Разход на вода A: 6,1 / 10,8 л/ч
Разход на вода W:
Хладилен агент: R290

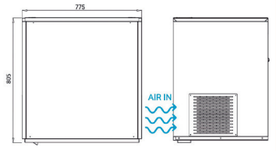


MDP 150 / NG150 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето **Super Star Plus** 60 г (Ø 46,4x49,3 мм)
• производителност 145 / 155 A / 150 / 162 кг W / 24 ч (2416 / 2583 кубчета)
• вместимост на бина (NG150) 75 кг (1250 кубчета)

Размери (мм): 775x625x805 / 860x700x1044
Мощност: 1,5 A / 1,5 kW W / 230 V
Разход на вода A: 22 / 16.8 л/ч
Разход на вода W: 84 л/ч
Хладилен агент: R290

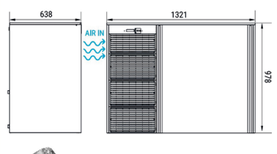


MR400 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето **Super Star Plus** 60 г (Ø 46,4x49,3 мм)
• производителност 400 кг / 24 ч (6666 кубчета)
• без бин

Размери (мм): 1321x638x978
Мощност: 3,35 kW / 400 V
Разход на вода A: 31 л/ч
Разход на вода W: 274 л/ч
Хладилен агент: R290





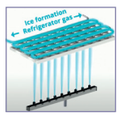
Долно въздушно охлаждане



Super Star
48 г (Ø 42x47 мм)

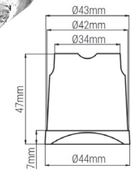


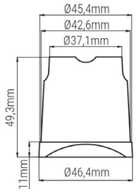
Super Star Plus
60 г (Ø 46,4x49,3 мм)



Спрей система за образуване на кубчета







Ледогенератори за най-голямото заоблено кубче лед **Super Star** и **Super Star Plus**, което може да произведе професионален уред. Кубчето е подходящо за различни цели - коктейли, аперитиви, питиета със съдържание на твърд алкохол, поставяне в съд за лед. С малки размери на корпуса и подходящи за ограничени места. С уникална система за въздушно охлаждане са подходящи за вграждане в малки пространства, а моделите с водно охлаждане са подходящи за вграждане в затворени пространства. Притежават система против натрупване на варовик и система за перфектно почистване. Вратата е изработена от неръждаема стомана и с патентована система с амортисьори, предотвратяваща счупване.
Подходящи са за барове, ресторанти, хотели, кетъринг, нощни клубове

* Дадената производителност е при следните условия - температура 15°C на водата и 21°C на околната среда

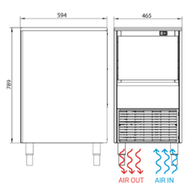
Серия **Delta Max**

NG35 / NG45 / NG60 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето **Delta Max** 40 г (40x40x44 мм)
• производителност 35 / 48 / 62 A / 38 / 51 / 64 кг W / 24 ч (875 / 1600 кубчета)
• вместимост на бина 20 / 25 кг (500 / 625 кубчета)

Размери (мм): 465x595x789 / 535x595x789
Мощност: 0,38 / 0,51 / 0,43 A / 0,31 / 0,43 / 0,41 kW W / 230 V
Разход на вода A: 3 / 5,3 / 9,6 л/ч
Разход на вода W: 47,5 / 43,2 / 32,8 л/ч
Хладилен агент:R290

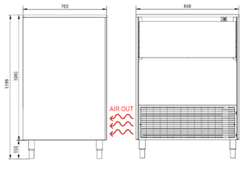


NG80 / NG110 / NG150 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето **Delta Max** 40 г (40x40x44 мм)
• производителност 80 / 115 / 150 A / 89 / 115 / 154 кг W / 24 ч (2000 / 3850 кубчета)
• вместимост на бина 35 / 60 / 75 кг (875 / 1874 кубчета)

Размери (мм): 715x595x939 / 715x700x1044 / 860x700x1044
Мощност: 0,76 / 0,8 / 1,2 A / 0,51 / 0,8 W / 230 V
Разход на вода A: 5,9 / 10,8 / 19,2 л/ч
Разход на вода W: 42,4 / 46 л/ч
Хладилен агент:R290

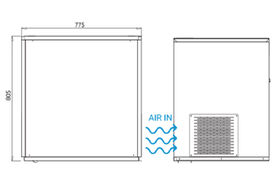


MDP 150 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето **Delta Max** 40 г (40x40x44 мм)
• производителност 153 A / 158 кг W / 24 ч (3825 / 3950 кубчета)
• без бин

Размери (мм): 775x625x805
Мощност: 1,5 kW / 230 V
Разход на вода A: 22 л/ч
Разход на вода W: 84 л/ч
Хладилен агент:R290

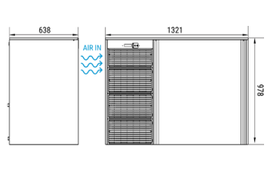


MR400 A/W



Ледогенератор с въздушно / водно охлаждане
• големина на кубчето **Delta Max** 40 г (40x40x44 мм)
• производителност 370 A / 366 кг W / 24 ч (9250 / 9150 кубчета)
• без бин

Размери (мм): 1321x638x978
Мощност: 3,14 kW / 230 V
Разход на вода A: 24,4 л/ч
Разход на вода W: 216,32 л/ч
Хладилен агент:R290







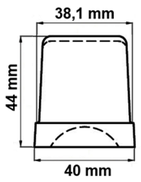
Долно въздушно охлаждане



Delta Max
40 г (40x40x44 мм)



Спрей система за образуване на кубчета



Ледогенератори с голямо заоблено гурме кубче лед **Delta Max**, подходящо за различни цели - коктейли, аперитиви, питиета със съдържание на твърд алкохол, поставяне в съд за лед. С малки размери на корпуса и подходящи за ограничени места. С уникална система за въздушно охлаждане са подходящи за вграждане в малки пространства, а моделите с водно охлаждане са подходящи за вграждане в затворени пространства. Притежават система против натрупване на варовик и система за перфектно почистване. Вратата е изработена от неръждаема стомана и с патентована система с амортисьори, предотвратяваща счупване.
Подходящи са за барове, ресторанти, хотели, кетъринг, нощни клубове

* Дадената производителност е при следните условия - температура 15°C на водата и 21°C на околната среда

Фрут органайзер, с капак, 5 разделения



Модел:
CD5

Каничка за мляко, неръждаема



Модел:	Капацитет:
MLK150	150 мл
MLK600	600 мл

Каничка за сметана



Модел:	Капацитет:
BC015	0,045 мл
BC08	0,237 мл

Табла за сервиране, кръгла, с винилово покритие



Модел:	Размер:
STR08V	ø 200
STR10V	ø 250
STR14V	ø 350
STR20V	ø 500

Държач за чаши, неръждаем



Модел:	Размер:
GH24	605 мм

Държач за чаши, месингов



Модел:	Размер:
GHB24	605 мм

Джигър



Модел:	Капацитет:
JI23	25 мл и 50 мл

Лъжица за коктейл, кръгла



Модел :	Размери (мм):
BRS13R	320

Отварачка за бутилки, неръждаема



Модел:	Размери (мм):
OPN21	100
OPN22	180

Спийд рак



Модел:	Размери (мм):
SRS22NM	560

Преса за лимони



Модел:
LS5

Кутия за сламки



Модел:	Размер:
SD1066	250x150x150

Шампаниера



Модел:	Размери (ØxH):
WB52	210x215

Шампаниера, кръгла дръжка, неръждаема



Модел:	Размери (ØxH):
WB45	210x215

Охладител за вино, с двойни стени



Модел:	Размери (ØxH):
WC1L	200x65

Охладител за вино, метален, кован



Модел:	Размери (ØxH):
WB33S	180x220

Стойка за шампаниера



Модел:	Размери (мм):
WS34	610
WSIB7	180x80

Шейкър, неръждаем



Модел:	Капацитет:
CSBR16	480 мл

Шейкър, винил и неръж-даем



Модел:	Капацитет:
CSR16VBLK	480 мл

Шейкър Бостън



Модел:	Размери (мм):
BOS18	90x120 / 540 мл

Пурер, пластмасов



Модел:
PPT
PPY
PPMG
PPFR
PPBK

Пурер, никел, заострен



Модел :
K85

Пурер, с капаче, никел



Модел:
K20FTN

Пурер, никел Super Jet



Модел:
K45

Цедка за коктейли, барова



Модел:	Размери (мм):
BST2	310X370

Лопатка за лед, перфорирана, неръждаема



Модел:	Размери (мм):
ISP7	190

Щипка за лед, неръждаема



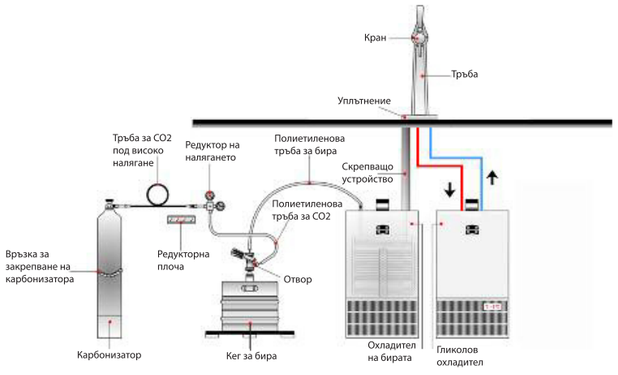
Модел:	Размери (мм):
ICT10	140

Щипка за лед, неръждаема



Модел:	Размери (мм):
ICT12	180

Premix

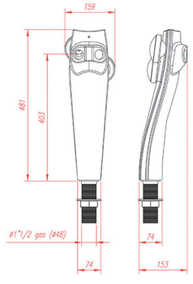


Premix системата се базира на предварителното смесване на компонентите за направата на газирани напитки. Състои се от три основни компонента - карбонизатор, охладител и предварително подготвена заготовка за напитката. След като въглеродния диоксид се смеси със заготовката, течността преминава през охлаждане, след което е готова за консумация.
Тази система бързо смесва продуктите, което гарантира запазване качеството на продукта, лесна е за употреба и изисква минимално количество консумативи. Това я прави предпочитан вариант за множество барове и ресторани.

Premix кранове за бира и безалкохолни напитки

Allegra



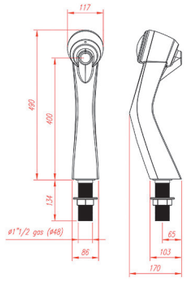


Кран, изработен от алуминий, с пластмасови тръби. С възможност за различни цветове.

Размер: 159x153x481 мм
Размер на захранващата тръба: 7,5 / 8 мм

Agressive

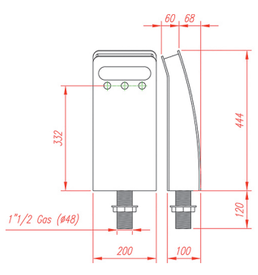




Кран, с корпус от стъкловиден материал, с пластмасови тръби и вградено LED осветление. С възможност за различни цветове.
Размер: 117x170x490 мм
Размер на захранващата тръба: 7,5 / 8 мм

Arko



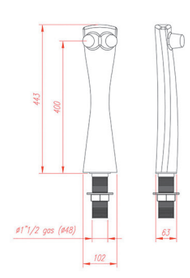


Кран, изработен от алуминий, с пластмасови тръби. С възможност за различни цветове. С 1, 2 или 3 крана.

Размер: 200x100x444 мм
Размер на захранващата тръба: 7,5 / 8 мм

Sgang

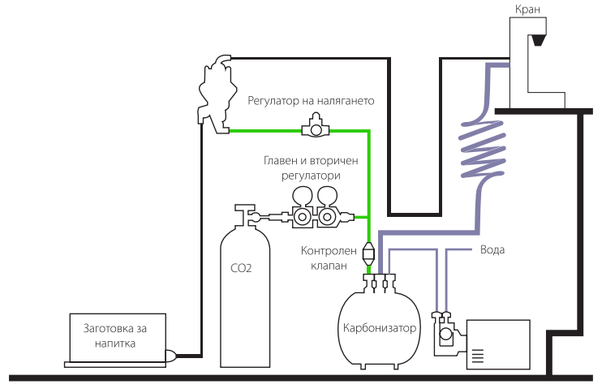




Кран, изработен от алуминий, с пластмасови тръби. С възможност за различни цветове. С 1, 2 или 3 крана.

Размер: 159x153x481 мм
Размер на захранващата тръба: 7,5 / 8 мм

Postmix

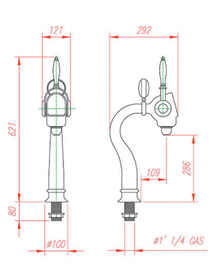


Post-Mix системата за смесване провежда едновременно тежка и високо концентрирана заготовка за напитки и разредител към разреждащата дюза, като допълва с цветове, вкусове и добавки в зависимост от предпочитанията, за да достави идеалната напитка. При тази система на смесване разредителят и концентрираната течност винаги са отделно. Помпите, избутващи двата компонента работят заедно, за да доставят необходимото количество концентрат и разредител в зоната за смесване.
Системата гарантира високо качество на продукта и консистенция на напитките.

Postmix кранове за бира и безалкохолни напитки

Unicorn



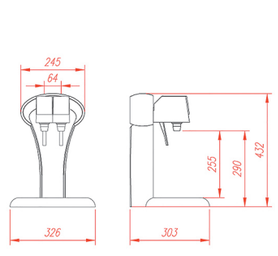


Хромиран кран, с ретро дизайн, за четири различни напитки. Разполага с копчета за ръчно управление и избор на напитка.

Размер: 121x292x620 мм

Victoria



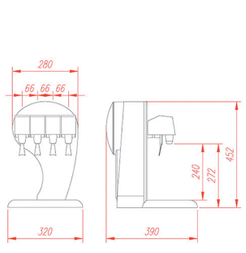


Кран с класическа визия, с 2 крана. С възможност за LED осветления за различни цветове.

Размер: 121x292x620 мм

Virgo S



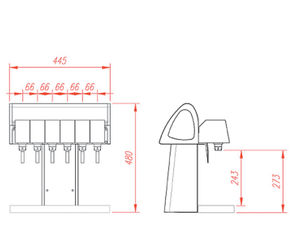


Кран с повърхност от извита стомана с 4 крана за напитки. С възможност за LED осветления за различни цветове.

Размер: 320x390x452 мм

3000





Кран, изработен от неръждаема стомана, с голяма площ от плексиглас, подлежаща на пер-сонализиране. Възможност за комбиниране с Premix и LED осветление от четири страни. Максимален брой кранове - осем.
Размер: 445x300x480 мм

Кранове с охладител

PARTY60



Размери: 400x1200x400 мм
Мощност: 1/2 HP
Капацитет: 49 л
Производителност: 150 л/час
Максимален брой изходи: 4

PARTY90



Размери: 500x1095x500 мм
Мощност: 1/4 HP
Капацитет: 75 л
Производителност: 228 л/час
Максимален брой изходи: 4

1580 Lux



Размери: 500x610x380 мм
Мощност: 1/4 HP
Капацитет: 36 л
Производителност: 60 л/час
Максимален брой изходи: 7

Premix Охладители

Fox 20



Размери: 320x500x450 мм
Мощност: 1/4 HP
Капацитет: 20 л
Производителност: 75 л/час
Максимален брой изходи: 3

Mingolo 60



Размери: 400x550x590 мм
Мощност: 1/3 / 1/2 HP
Капацитет: 20 л
Производителност: 75 л/час
Максимален брой изходи: 3

Big 120



Размери: 320x500x450 мм
Мощност: 1/4 HP
Капацитет: 20 л
Производителност: 75 л/час
Максимален брой изходи: 3

Tropical



Размери: 320x500x450 мм
Мощност: 1/4 HP
Капацитет: 20 л
Производителност: 75 л/час
Максимален брой изходи: 3

Postmix Охладители

3180 S / 5180 S



Размери: 435x500x635 мм
Мощност: 1/3 HP
Капацитет: 42 л
Производителност: 115 л/час
Максимален брой изходи: 6

3180 M / 5180 M



Размери: 435x770x435 / 495x770x495 мм
Мощност: 1/3 / 1/2 HP
Капацитет: 45 л / 60 л
Производителност: 125 / 150 л/час
Максимален брой изходи: 5 / 6

3180 L / 5180 L



Размери: 495x685x695 мм
Мощност: 2/3 HP
Капацитет: 75 л
Производителност: 200 л/час
Максимален брой изходи: 6

Soda circuit 5180 L



Размери: 495x685x695 мм
Мощност: 1 HP
Капацитет: 130 л
Производителност: 310 л/час
Максимален брой изходи: 6

REPA THE SPARE PARTS GROUP LF

ТОМЕКО

http://sp.tomeko.bg

Оригинални

резервни части

AFINOX · AGA · ALTO-SHAAM · ambach · AMBASSADE · ANFIM · ARISTARCO · armacell · Astoria · ata · BAKE OFF · BARATZA · baron · BERTO'S · BEST FOR · BRAHER · CAPIC · CAREL · CARIMALI · Castel · CB · Ceado · COFRIMELL · COLGED · conti · cubigel · Curtil · DESCO · DIHR · dixell · DSI · Duplex · Dynamic · ebmpapst · ELCO · ELETTROBAR · elframo · eliwell · emeco · Embraco aspera · EURO MOTORS ITALIA · EVCO · EXPOBAR · FAGOR · FAMA INDUSTRIE · FERMOD · FIBER · fimar · friulinox · GBG · GICO · Giorik · grandimpianti · GRIMAC · Hamilton Beach · icetro · icematic · ilsa · IMESA · INOXTREND · ITV · jemi · Johnson Controls · Kastel · KRUPPS · Küppersbusch · lae · LAINOX · MARENO · MAZZER · MBM · MODULAR · Mondial Elite · MOTTA · MTH · nuova SIMONELLI · OLIS · OMNIWASH · la Pavoni · PizzaGroup Srl · Planetary Design · Polaris · primus · PROMAC · Puly Caff · Quamar · RAHRBACH · RANCILIO · RANCO · Rieber · robot coupe · ROYAL · sammic · SANTOS · SER · SIGMA · SILANOS · Silko · LA SPAZIALE · STAFF · ugolini · YALKO · UNOX · LA FELSINEA · VEMA · Wpro · ZIEHL-ABEGG · KROMO · TECNOINOX



Broggi

Broggi събира най-доброто от италианските традиции в приборите за хранене и сервиране от 1818 година до сега. Води своето начало от занаятчийска работилница в Милано и чрез своите продукти разказва историята на качеството и успеха.

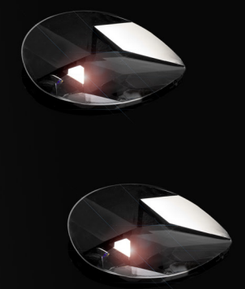
Комбинирайки най-добрите ювелирни практики с еволюцията на вкуса и нуждите на пазара, **Broggi** предлага широка гама от продукти, където класическото среща модерното, благодарение на постоянното проучване на форми, материали и декорации.





Broggi

1818





Серия ENRICO VIII



Описание:	Модел:	(мм):
Лъжица за основно ястие	CUB01	205
Вилица за основно ястие	CUB02	204
Лъжица за супа	CUB03	168
Нож за основно ястие	CUB05	220
Лъжица за предястие	CUB11	186
Вилица за предястие	CUB12	184
Нож за предястие	CUB15	200
Лъжица за чай	CUB21	137
Лъжица за кафе	CUB22	121
Черпак за супа		
Вилица за сервиране		
Лъжица за сервиране		
Вилица за риба	CUB31	182
Нож за риба	CUB32	193
Лъжица за студен чай		
Лъжица за сладолед		
Вилица за десерт	CUB38	142
Шпатула за десерт		
Нож за торта		
Черпак за сос		
Нож за масло		
Нож за стек		
Вилица за охлюви		
Вилица за стриди		

Серия VINTAGE



Модел:	Размери (мм):
CB501	208
CB502	206
CB505	229
CB511	187
CB512	187
CB515	206
CB521	142
CB522	117
CB525	300
CB526	227
CB527	225
CB531	181
CB532	202
CB538	152
CB539	242
CB540	237
CB555	203

Серия IMPERIAL



Модел:	Размери (мм):
C0401	207
C0402	208
C0403	174
C0405	239
C0411	187
C0412	188
C0415	216
C0421	141
C0422	111
C0425	315
C0426	239
C0427	239
C0431	186
C0432	210
C0435	192
C0437	133
C0438	145
C0439	240
C0440	255
C0442	164
C0453	170
C0455	220

Серия ERGO



Модел:	Размери (мм):
CE501	207
CE502	207
CE503	182
CE505	231
CE511	186
CE512	186
CE515	209
CE521	145
CE522	114
CE525	306
CE526	237
CE527	234
CE532	215
CE538	150
CE539	250
CE553	175
CE555	228

Серия MAREA



Модел:	Размери (мм):
CE401	202
CE402	202
CE403	169
CE405	235
CE411	173
CE412	175
CE415	210
CE421	134
CE422	117
CE425	285
CE426	232
CE427	230
CE432	202
CE435	210
CE438	155
CE439	249
CE453	175

Серия MATISSE



Модел:	(мм):	Описание:
CF101	204	Лъжица за основно ястие
CF102	205	Вилица за основно ястие
CF103	168	Лъжица за супа
CF105	230	Нож за основно ястие
CF111	178	Лъжица за предястие
CF112	178	Вилица за предястие
CF115	208	Нож за предястие
CF121	137	Лъжица за чай
CF122	110	Лъжица за кафе
CF125	295	Черпак за супа
CF126	240	Вилица за сервиране
CF127	237	Лъжица за сервиране
CF131	203	Вилица за риба
CF132	210	Нож за риба
CF135	207	Лъжица за студен чай
CF137	133	Лъжица за сладолед
CF138	153	Вилица за десерт
CF139	238	Шпатула за десерт
		Нож за торта
CF142	170	Черпак за сос
CF153	178	Нож за масло
CF155	230	Нож за стек
CF163	156	Вилица за охлюви
CF164	156	Вилица за стриди



VISTA ALEGRE
1824

HOTELWARE

Посудата Vista Alegre е достигнала световно признание, благодарение на своите качество и неповторим дизайн, който е тясно свързан с португалската история и култура . Публичното признание, постигнато от компанията в областта на иновациите и дизайна, превръща Vista Alegre в една от малкото португалски луксозни марки в областта.

Възприемайки строгостта, изтънчеността и гъвкавостта като основни ценности, Vista Alegre съчетава хармонично традиция и съвременност, като остава вярна на португалската култура. Посудата е подходяща за широк спектър от потребители. Предлага многообразие от стилове и вариации - от класически изчистени линии до най-модерните и иновативни форми и се произвеждат в съответствие с най-високите стандарти за качество и функционалност.

GOURMET

Елегантна, модерна серия, подходяща за хотели и ресторанти, в които се цени висококачествената кухня. Gourmet е порцеланова посуда с изискани и иновативни форми и голям избор от размери. Покрива всички изисквания и критерии и на традиционната, и на модерната кухня.







MATRIX

Серията Matrix събира съвременна и иновативна визия с прецизна и качествена изработка. Посудата е съставена от различни по големина фасети върху основа с кристална структура. С Matrix храната винаги е поднесена по елегантен и креативен начин.







PERLA

Модерна серия с елегантни форми, подходяща за ежедневна употреба. Всеки продукт от серията е с характерен орнамент, вдъхновен от формата на перла, което създава усещане за нежност и изисканост.



Серия OPTY



Посудата от серия OPTY е едновременно модерно изглеждаща и практична. Съвременният ѝ дизайн е елегантен и опростен. Серията съдържа широк спектър от продукти, за да отговори на всички изисквания и нужди. Съдовете са изработени от високо-качествен порцелан, гарантиращ дълъг експлоатационен живот.

Чиния, плитка, бяла



Модел:	Размери (мм):
PTPE18	ø 180
PTP020	ø 200
PTP215	ø 215
PTP025	ø 250
PTP026	ø 260
PTP027	ø 270

Чиния, дълбока, бяла



Модел:	Размери (мм):
PTG225	ø 225
PTG025	ø 250
PTG305	ø 305

Плато за сервиране, овал, бяло



Модел:	Размери (мм):
PHW025	250
PPW033	330
PPW037	370

Плато за сервиране, правоъгълно, бяло

Модел:	Размери (мм):
PHP026	260
PPR033	330

Плато за сервиране, кръг, бяло

Модел:	Размери (мм):
PP0032	320

Чиния за паста, дълбока, бяла

Модел:	Размери (мм):
PTG275	275

Купа



Модел:	Размери (мм):
P00105	ø 105
P00145	ø 145
P00017	ø 170
P00021	ø 210
P00025	ø 250

Супник



Модел:	Размер:
PMW250	2,5 л

Ваза



Модел:	Размери (мм):
P30001	160

Прибор за сол / пипер



Модел:
PGS000
PGP000

Стойка за яйце



Модел:
PLB000

Кана за кафе, бяла



Модел:	Размери:
PIM120	1,2 л

Кана за чай, бяла



Модел:	Размери:
PBA120	1,2 л

Кана за мляко



Модел:	Размери:
PDZ020	0,2 л
OPTCR0150	1,5 л

Захарница



Модел:	Размери:
PCU025	250 мл

Чаша, бяла



Модел:	Размери:
PFI010	100 мл
PFI015	150 мл
PFI022	220 мл
PFI040	400 мл

Чинийка, бяла, с кръг



Модел:	Размери (мм):
PSL012	ø 120
PSL013	ø 130
PSL015	ø 150
PSL016	ø 160

Чаша с чинийка, бяла



Модел:	Размери (мм):
OPTCS1012	ø 120 / 100 мл
	ø 130 / 150 мл
CUPANDSAUCER022L15	ø 150 / 220 мл
	ø 160 / 400 мл

Мъг



Модел:	Размери:
PJA030	300 мл

Чаша за бульон, бяла



Модел:	Размери:
PFE030	300 мл

Ваза



Модел:	Размери:
Flakon	15 см/20 см

Серия **O'LE**



Съдовете от серия O'LE са изчистени от излишни и остри ръбове. Изключително елегантна посуда от висококачествен порцелан, с издържана и изтънчена визия. Широкият спектър от продукти, който предлага серията, може да задоволи всички нужди и претенции.

Чиния, плитка, бяла



Модел:	Размери (мм):
GPT020	ø 200
GPP024	ø 240
GPP275	ø 275

Чиния, дълбока, бяла

Модел:	Размери (мм):
GTG017	ø 170
GTG022	ø 220

Купа, бяла



Модел:	Размери (мм):
G00014	ø 140
OLEDP0017	ø 170

Плато за сервиране, кръг

Модел:	Размери (мм):
GP0031	ø 310

Плато за сервиране, овал



Модел:	Размери (мм):
OHA025	250

Плато за сервиране, овал



Модел:	Размери (мм):
OPW028	280
OPW033	330
OPW038	380

Свещник, бял



Модел:
G12006

Захарница, бяла



Модел:	Размери:
GCU020	200 мл

Прибор за сол / пипер



Модел:
OGS000
OGP000

Кана за кафе, бяла



Модел:	Размери:
GIM110	1,1 л

Кана за мляко



Модел:	Размери:
GDZ020	200 мл

Чаша за кафе с чинийка, бяла



Модел:
GFB010S

Чаша за кафе, бяла



Модел:	Размери:
GFB010	100 мл

Чаша за чай с чинийка, бяла



Модел:	Размери (мм):
GFB020S	150 мм / 200 мл

Чаша за чай, бяла



Модел:	Размери:
GFB020	250 мл

Чинийка, бяла



Модел:	Размери (мм):
GFH022S	ø 140 мм

Чаша с чинийка, бяла



Модел:	Размери:
GF0040S	400 мл

Мъг



Модел:	Размери:
GJB017	400 мл

Чаша, бяла



Модел:	Размери:
GFB020	400 мл

Сосиера, бяла



Модел:	Размери:
GL0035	350 мл

Стойка за яйце, бяла



Модел:
G127

Серия **EUREKA**



Серията EUREKA залага на контраста между нежни елегантни извивки и модерни форми. Съдовете са изработени от висококачествен порцелан, гарантиращ дълготрайност и устойчивост. В тази серия се предлага широк спектър посуда, отговарящ на всички нужди и изисквания.

Чиния, бяла



Модел:	Размери (мм):
ETP021	210
ETP025	250
ETP031	310

Чинийка за чаши



Модел:	Размери (мм):
ESP013	130
ESP016	160
ESP018	180

Чиния дълбока, бяла



Модел:	Размери (мм):
ETG029	290 мм

Купа, външна



Модел:	Размери (мм):
EOKA14	140

Купа, вътрешна



Модел:	Размери (мм):
EOKB14	140

Супник, бял



Модел:	Размери:
EMW300	3 л

Плато за предястие, бяло



Модел:	Размери (мм):
EHA028	280

Плато за сервиране, бяло



Модел:	Размери (мм):
EPR032	320
EPR035	350

Плато за сервиране, квадрат, бяло

Модел:	Размери (мм):
EPK037	370

Купа, бяла



Модел:	Размери (мм):
EOK016	160

Купа за салата, бяла



Модел:	Размери (мм):
EOP185	185
EOP028	280
EOP029	290

Сосиера, бяла



Модел:	Размери (мм):
ELB050	500 мл

Чаша за кафе с чинийка, бяла



Модел:
ESP013S

Захарница, бяла



Модел:	Размери:
ECU025	250 мл

Кана за кафе, бяла



Модел:	Размери:
EIMK	1,2 л

Кана за мляко, бяла



Модел:	Размери:
EDZ018	180 мл

Ваза, бяла



Модел:	Размери (мм):
E30011	160
E30012	180

Свещник, бял



Модел:	Размери (мм):
E10032	32

Серия 1932







Стилът в кухнята е важен елемент от самото готвене и хубавата храна. С тази идея се появи и серията 1932 - кухненска посуда, която съчетава ретроспективна визия с модерни елементи. Качествата на доброто готвене и поднасяне на храната са събрани в съдовете от тази серия, които са изработени от различни метали. Линията предлага съдове от чист алуминий, незалепваща керамика, калайдисана мед и злато. Идеалното съчетание на форма, материал и дебелина, както и подходящо покритие прави серията 1932 една колекция от уникална посуда, която може да се използва както за готвене, така и за сервиране.

Малка тенджера



Модел:	Размери (ØxH):
ALSA104W10	100x70

Малка касерола



Модел:	Размери (ØxH):
ALSA106W10	100x45

Малка касерола



Модел:	Размери (ØxH):
ALSA107W10	100x45

Малка касерола



Модел:	Размери (ØxH):
ALSA109W08	80x60

Малък тиган с две дръжки



Модел:	Размери (ØxH):
ALSA110W10	100x30
ALSA110W12	120x35
ALSA110W16	160x40

Малък тиган



Модел:	Размери (ØxH):
ALSA111W10	100x30
ALSA111W12	120x35
ALSA111W14	140x40
ALSA111W16	160x40

Порцеланов съд



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
COCE10410	85x65	0,35

Порцеланов съд



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
COCE11014	125x35	0,395

Малък дълбок тиган, алуминий и стомана



Модел:	Размери (ØxH):
ALIX105ALIN10	100x70

Малък конусовиден тиган, алуминий и стомана



Модел:	Размери (ØxH):
ALIX109ALIN08	80x60

Порцеланов съд



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
COCE10610	85x45	0,245

Порцеланов съд



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
COCE11016	145x35	0,47

Малка плитка тенджера, алуминий и стомана



Модел:	Размери (ØxH):
ALIX106ALIN10	100x45

Малък тиган, алуминий и стомана



Модел:	Размери (ØxH):
ALIX111ALIN10	100x30
ALIX111ALIN12	120x35
ALIX111ALIN14	140x40
ALIX111ALIN16	160x45

Порцеланов съд



Модел:	Размери (ØxH):	Литри:
COCE11012	105x30	0,26

Малка дълбока тенджера, алуминий и стомана



Модел:	Размери (ØxH):
ALIX104ALIN10	100x70

Малка касерола, алуминий и стомана



Модел:	Размери (ØxH):
ALIX107ALIN10	100x45

Малък тиган с две дръжки, алуминий и стомана



Модел:	Размери (ØxH):
ALIX110ALIN10	100x30
ALIX110ALIN12	120x35
ALIX110ALIN14	140x40
ALIX110ALIN16	160x45
ALIX110ALIN20S	200n50

Малка дълбока тенджера, алуминий



Модел:	Размери (ØxH):
ALMA10410	100x70

Малка касерола, алуминий



Модел:	Размери (ØxH):
ALMA10510	100x70

Малка тенджера, алуминий



Модел:	Размери (ØxH):
ALMA10610	100x45

Малка касерола, алуминий



Модел:	Размери (ØxH):
ALMA10710	100x45

Малък конусовиден тиган, алуминий



Модел:	Размери (ØxH):
ALMA10908	80x60

Малък тиган с две дръжки, алуминий



Модел:	Размери (ØxH):
ALMA11010	100x30
ALMA11012	120x35
ALMA11014	140x40
ALMA11016	160x40

Малък тиган, алуминий



Модел:	Размери (мм):
ALMA11110	100x30
ALMA11112	120x35
ALMA11114	140x40
ALMA11116	160x40

Малък тиган с две дръжки, злато



Модел:	Размери (ØxH):
ALAU110IES15	150x40

Малка касерола, мед



Модел:	Размери (ØxH):
ALCU105F10	100x65
ALCU105F12	120x75
ALCU105F14	140x85

Малък тиган, мед



Модел :	Размери (ØxH):
ALCU107F10	100x40
ALCU107F12	120x45
ALCU107F14	140x55

Малък тиган, мед



Модел:	Размери (ØxH):
COCU111M10	100x27

Малък тиган, мед



Модел:	Размери (ØxH):
ALCM110M14	140x35

Малка касерола, мед



Модел :	Размери (ØxH):
COCU104M07	70x35

Малък тиган с две дръжки, мед



Модел:	Размери (ØxH):
ALCM110M14	140x40



Серия **LINEA MINIATURE**







Серията LINEA MINIATURE представя миниатюрни съдове от порцелан за поднасяне и сервиране на храната по нов и интересен начин, който е едновременно ефектен и практичен, тъй като спестява място. Изработени са от висококачествен порцелан, повишаващ издръжливостта на посудата.

Касерола с една дръжка



Модел:	Размери (мм):
1135080	ø 80

Касерола с две дръжки



Модел:	Размери (мм):
1144070	ø 70

Купа с дръжка



Модел:	Размери (мм):
1138140	100x75x50

Купа



Модел:	Размери (мм):
1120070	70x70x70

Лъжица за предястие



Модел:	Размери (мм):
1115120	120x90x30

Сосиера



Модел:	Размери (мм):
1115080	ø 80



Линия миниатюри с медно покритие или хромирани, които придават изисканост и предлагат интересен начин на сервиране на храната, независимо от нейния тип.

Съд "Гюм" за сервиране



Модел:	Размери (мм):
MLK45	45x5 / 90 мл

Съд "Гюм" за сервиране, с медно покритие



Модел:	Капацитет:
MLK45C	45x5 / 90 мл

Съд за сервиране, квадратен, с медно покритие



Модел:	Размери (мм):
KSQ11C	110x110x40

Съд за сервиране, с медно покритие



Модел:	Размери (мм):
BKT7C	70x50x70

Мини кошница за сервиране, кръгла, хром



Модел:	Размери (мм):
BSKR9NM	90x95

Мини кошница за сервиране, кръгла, мед



Модел:	Размери (мм):
BSKR9NMAC	90x95

Мини кошница за сервиране, правоъгълна, хром



Модел:	Размери (мм):
BSKR196NM	100x90x60

Дисплей за конфитюр, за 6 бр.



Модел:	Размери (мм):
JT6	H 170

Серия **PORCELAINE CUISSON**







Сериятa PORCELAIN CUISSON се състои от миниатюрни съдове, специално създадени за сервиране. Изработени са от черен порцелан, който предоставя възможност да се запази температурата на храната и едновременно с това придава елегантност и изисканост.

Съд за сервиране с капак, черен порцелан



Модел:	Размери (мм):
294GSCT600	200x156x97 / 600 мл

Мини съд за сервиране с капак, овал, черен порцелан



Модел:	Размери (мм):
294GSCT320	200x120x90 / 325 мл

Мини касерола с капак, черен порцелан



Модел:	Размери (мм):
294GSCT190	155x85x70 /190 мл

Мини тенджера с капак, кръгла, черен порцелан



Модел:	Размери (мм):
294GSCT160	135x100x75 /160 мл

Мини тиган, чугунен



Модел:	Размери (мм):
294GSFT100	Ø 130x130

Мини кошница за сервиране, правоъгълна



Модел:	Размери (мм):
294PANDA105	105x85x65



ТРИНОЖНИК
EZL-B/M/BL-165
165x61x63cm



ВЪНШНО БАР-МЕНЮ SANDWICH
SBS-BL-120
125x69x56,5cm



ВЪНШНО БАР-МЕНЮ SANDWICH
SBDW-TE-85
85x54,5x44cm



ТЕБЕШИРЕН МАРКЕР
BL-SMA510-WT



ТЕБЕШИРЕН МАРКЕР
BL-SMA100-V4-COL



СПРЕЙ И ГЪБА ЗА ПОЧИСТВАНЕ

SECCLEAN-KL	27x8,7x4,8cm
SECCLEAN-GR	32x8,7x6,4cm
SPONGE-2	2,5x6x10,5cm



СТЕННО МЕНЮ
FB-XXL 6 бр 40x40 cm



ТЕБЕШИРЕН МАРКЕР
SMA510-V8



ТЕБЕШИРЕН МАРКЕР
SMA510-V8-ET





МЕНЮ RIO A4
MC-RCA4-BU
MC-RCA4-OR
34x25,5x1,8cm
MC-RCA4-GR
MC-RCA4-BL
MC-RCA4-VT
MC-RCA4-RD
MC-RCA4-WT



МЕНЮ TRENDY ДЪЛГО
MC-TR45-BL 35,3x18,6x1cm



МЕНЮ TRENDY ЗА СМЕТКА
MC-TRBP-BL 37x30x0,7cm



ДОПЪЛНИТЕЛЕН ДЖОБ А4
MC-TIA4 45x30x0,1cm



МЕНЮ DESIGN A4
MC-TRA4-BL
MC-TRA4-WR
MC-TRA4-LB
34x24,6x0,4cm





ЛИСТ А5 ЗА МЕНЮ 23,5x19,8x0,1cm
MC-WIA5-BU
MC-WIA5-BR
MC-WIA5-BI
MC-WIA5-WR
MC-WIA5-BL



МЕНЮ WOOD A5 С 2 ВЛОЖКИ
24x20,5x2cm
MC-WRA5-WR
MC-WRA5-BU
MC-WRA5-BL
MC-WRA5-GR
MC-WRA5-BR
MC-WRA5-BI



МЕНЮ DESIGN A4 CORK
MC-DRA4-CORK 34,4x25x0,7cm



МЕНЮ LEATHER A4

MC3-LRA4-RWBL	33,2x24,6x0,5cm
MC3-LRA4-RWWT	33,2x24,6x0,5cm
MC3-LRA4-RWBR	33,2x24,6x0,5cm



ТАБЕЛКИ ЗА МАСА

TN-1-10-WT	5,2x5,2x4,5cm
TN-11-20-WT	5,2x5,2x4,5cm
TN-RES-EN-WT	5x10x4,5cm



СТЕННО БАР-МЕНЮ UNIVERSAL

WBU-M-40	47,2x37x2cm
WBU-M-50	56,5x47x2cm
WBU-M-60	76,3x56,5x2cm
WBU-M-70	87x67x2cm
WBU-M-80	96,5x76,5x2cm



СТЕННО МЕНЮ С ДЪРВЕНА РАМКА

WBW-TE-40-60	60x40x1cm
WBW-BL-40-60	60x40x1cm



СТЕННО МЕНЮ С ДЪРВЕНА РАМКА

WBW-BL-30-40	40x30x1cm
WBW-TE-30-40	40x30x1cm
WBW-WT-30-40	40x30x1cm



СТЕННО МЕНЮ С ДЪРВЕНА РАМКА

WLB-TE-30-30	30x30x2cm
WLB-TE-40-60	60x40x2cm
WLB-TE-60-80	80x60x2cm



НАСТОЛНО ТАБЛО-МЕНЮ

TT-DB-LA	47x26x7cm
TT-DB-XL	54x35x7cm
MINI-M-KR	24,4x15x13,5cm
MINI-B-KR	24,4x15x13,5cm



НАСТОЛНО ТАБЛО-МЕНЮ

FTB-MEMO	34,5x21x6cm
FTB-PLATE	24x25,3x6cm-
FTB-CUP	21,x33,5x6cm



НАСТОЛНО ТАБЛО-МЕНЮ

FBTA-WINE	34,5x23x6cm
FBTA-ICECREAM	33,5x23x6cm
FBTA-BEER	34x21,3x6cm
FBTA-CHEF	34,5x22x6cm



НАСТОЛНО ТАБЛО-МЕНЮ

FBTA-BURGER	25x27,5x6cm
FBTA-PIZZA	24x34x6cm



НАСТОЛНО ТАБЛО-МЕНЮ

ELE-S-SM	A6
ELE-S-ME	A5
ELE-S-LA	A4



ЕТИКЕТ
TAG-HDL-TE 9x10,5x2,5cm



ЕТИКЕТ
TAG-HDL-AC 10x2,5x0,2cm



ЕТИКЕТ
TAG-RECTANGLE-5 18x8x0,1cm
TAG-FLOWER-5 18x7x0,1cm



ЕТИКЕТ
TAG-BUBBLE-5
18x8,1x0,1cm



ЕТИКЕТ

TAG-A4-BL	TAG-A5-BL
TAG-A6-BL	TAG-A7-BL
TAG-A8-BL	



ДЪРЖАЧ ЗА ЕТИКЕТИ

TAG-HDL-CP	5,5x10,2cm
TAG-HDL-BL	5x1,1x0,1cm



ДЪРЖАЧ ЗА ЕТИКЕТИ
TAG-HDL-TR 1x4x0,6cm



СТОЙКА ЗА БУТИЛКА

WB-WR-1	45x11x11,3cm
WB-WR-3	45x39x11,3cm

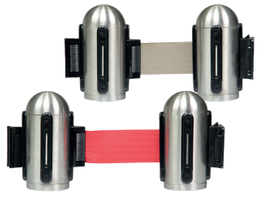




ИНФОРМАЦИОННО ТАБЛО А4
RS-SIGN-A4-PS
45,3x21,8x6,7cm



СТОЙКА ЗА МЕНЮ
MCS-415-TS
113,7x54,2x36,7cm



БАРИЕРНА ЛЕНТА
RS-RTWM-RVS-RD 14,3x7,5x7,5cm
RS-RTWM-RVS-GY 14,3x7,5x7,5cm



ИНФОРМАЦИОННО ТАБЛО А4
RS-SIGN-A4-PG 45,3x21,8x6,7cm
RS-SIGN-A4-PC 45,3x21,8x6,7cm



БАРИЕРЕН СЕТ
RS-CL-GO-SET 95x31x31cm
RS-CL-CH-SET 95x31x31cm



ВЪЖЕНА ПРЕГРАДА 152x4x4cm
RS-CLRP-CHBR RS-CLRP-GOBR
RS-CLRP-CHBL RS-CLRP-GOBL
RS-CLRP-CHRD RS-CLRP-GORD
RS-CLRP-CHBU RS-CLRP-GOBU



ИНФОРМАЦИОНЕН СВЕТЕЩ ДИСПЛЕЙ CLASSIC, 4 X A4
MCS-4A4-BL-SET 138x50x40cm



АКСЕСОАР КОЛЕЛА 2 БР
MCS-WH-2 8x11,5x5cm



ЛИТИЕВО-ЙОННА БАТЕРИЯ
MCS-BATT 16,5x7,5x1,3cm



ИНФОРМАЦИОНЕН СВЕТЕЩ ЗНАК
LS-PIZZA
24x48x2cm





ИНФОРМАЦИОНЕН СВЕТЕЩ ЗНАК
LS-OPEN 24x48x2cm
LS-BAR 24x48x2cm



ДИСПЛЕЙ ЗА СТЪКЛО
PFW-27-36-BL
35,6x27,1x0,3cm

Конвектомати
1 - Парни конвектомати - готварски и хлебарски
20 - Парни конвектомати - сладкарски
24 - Уреди за съхранение на висока температура
26 - Конвектомати с овлажнител

Готварски линии
37 - Готварска линия TECNO 90
54 - Готварска линия MOSAICO 90
58 - Готварска линия TECNO 74
72 - Готварска линия MOSAICO 74
76 - Готварска линия TECNO 70
90 - Готварска линия TECNO 65
97 - Готварска линия DROP IN

Други уреди за готвене
102 - Фурна-барбекю на дървени въглища
111 - Уреди за опушване
112 - Витрокерамични контактни грилове
116 - Газови чевермета и барбекюта
118 - Тръбни скари
124 - Автоматични фритюрници
125 - Индукционни готварски печки
126 - Индукционни котлони и скари
138 - Електрически фритюрници
142 - Фурни за бързо готвене
144 - Микровълнови фурни
146 - Газови котлони
148 - Настолни снекбар уреди

Оборудване за пица и паста
170 - Пещи за пици
172 - Машини за прясна паста
174 - Кухненски моноблокове
175 - Фурни за пици
182 - Хладилни маси за пица
186 - Тестомесачки
189 - Ламинатори
190 - Аксесоари за пици

Неутрално оборудване
194 - Аспираторни чадъри
206 - Стелажи
207 - Неутрално оборудване

Кухненска посуда
214 - Съдове по Гастронорм
222 - Аксесоари и съдове по Гастронорм
224 - Аксесоари и съдове по Евронорм
226 - Кухненска посуда
236 - Аксесоари за сладкарство
240 - Готварски ножове
244 - Термокутии

Хладилно оборудване и витрини
246 - Хладилни шкафове
262 - Хладилни маси
274 - Хладилни основи
276 - Шокови охладители и замразители
281 - Хладилни камери
284 - Хладилни и топли витрини
294 - Витрини за вино и зреене
308 - Хладилни витрини за напитки и кегове
310 - Линии за самообслужване

Помощни машини
318 - Опаковъчни и вакуумиращи машини
322 - Софткукъри за Sous Vide
324 - Термокутери и кутери за замразяване
326 - Зеленчукорезачки
329 - Кутери
330 - Картофобелачки
332 - Пасатори
337 - Комбинирани зеленчукорезачки
338 - Помощни уреди
339 - Уреди за варене на ориз
340 - Колбасорезачки
345 - Месобъркачки
346 - Месомелачки
348 - Машини за пълнене на колбаси
350 - Дехидрататори
351 - Кухненски помощни инструменти

Сладкарско оборудване
354 - Машини за сладолед
357 - Планетарни миксери
358 - Сладкарски машини
361 - Сладкарски прибори, инструменти и форми
363 - Аксесоари за сладолед

Миялно и перално оборудване
370 - Перално и сушилно оборудване
372 - Тунелни миялни машини
373 - Миялни машини за кухненска посуда
374 - Конзолни миялни машини
375 - Миялни машини с предно отваряне
382 - Смесителни батерии
386 - Смесителни батерии и подвижни душове
388 - Душ батерии
395 - Мобилна станция за измиване на ръце
396 - Кошници за миялни машини
398 - Препарати за почистване
400 - Хигиена и почистване

Барово оборудване
402 - Автоматични сокоизстисквачки
404 - Фраппе миксери
405 - Блендери
410 - Ледотрошачки
411 - Групобарове
412 - Сокоизстисквачки
413 - Центрофуги
414 - Системи за съхранение на вина в отворени бутилки
415 - Оборудване за пивоварни
418 - Кафемашини, машини за чай и кафемелачки
428 - Ледогенератори и бинове за лед
442 - Барови инструменти
444 - Кранове и охладители за бира и напитки

Салонна посуда и аксесоари
448 - Прибори за хранене
452 - Посуда от порцелан
460 - Миниатюри
466 - Табла и менюта







ПО ПЪТЯ НА ХРАНАТА С ТОМЕКО

Главната цел на Томеко през годините е да създаде за своите клиенти най-добрите условия за изграждането и развитието на техния професионализъм. Затова компанията си партнира с доказали се и иновативни производители на качествени стоки за професионално кухненско оборудване. От 20 години фирмата предлага на своите клиенти най-модерните и ефективни уреди за барове, кафета, ресторанти, хотели, супермаркети, хипермаркети и кетъринг компании.

Томеко разполага с магазини в София, Бургас и Варна. С ShowHow залата в София, клиентите имат пълен достъп и възможности да видят и тестват всички уреди и техника, които биха искали да закупят.
Всеки професионалист или начинаещ в отрасъла ХоРеКа има възможност да се консултира със специалист от фирмата и да закупи най-подходящото оборудване за своя бизнес.

Томеко е цялостно решение за всички клиенти, от момента на избора им, до момента на монтажа. Фирмата предоставя безплатна доставка, монтаж и сервиз на закупената стока, в рамките на гаранционния период. Сервизните екипи в София, Варна и Бургас се грижат ежедневно за функционалността на уредите закупени от Томеко или друга фирма, които са в гаранционен и извънгаранционен период.

Целта на Томеко е да осигури цялостната грижа за всяка професионална кухня. Проектантите на компанията изработват индивидуални и нестандартни проекти, включващи специфичните нужди и желания на клиентите. За да отговаря на търсенето на своите партньори от бързоразвиващия се ХоРеКа отрасъл, Томеко обновява ежедневно продуктовата си гама.



БРОЙ 23

Продуктите, предлагани от „Томеко“ ООД в този каталог, са доказали своето качество при продължителна употреба в условия с високи изисквания и редовно се подлагат на строг контрол. Всяка информация и препоръки се осигуряват на базата на наличната ни информация и практически опит. Въпреки това потребителят е отговорен за това да определи дали продуктът е годен за съответната употреба и удобен за начина на приложение от негова страна. В случай че имате някакви съмнения, нашият технически персонал с удоволствие ще Ви консултира. Фирмата запазва правото си да променя без предупреждение технически параметри на изделията. Снимките, използвани в каталога, са илюстративни. Фирмените знаци, използвани в каталога, са запазена марка за съответните фирми и тяхното използване е забранено.

Томеко ООД
www.tomeko.bg

Шоурум, сервиз
и демонстрационен център
София 1836
ул. Станислав Доспевски 101
тел.: 02 958 30 13
моб. тел.: 088 958 30 13
e-mail: sales@tomeko.bg
e-mail: service@tomeko.bg

Шоурум и сервиз
Бургас 8000
бул. „Транспортна“ , 8008
тел./факс 056 866 356
моб.тел.: 0889 866 356
e-mail: sales.burgas@tomeko.bg
e-mail: service.burgas@tomeko.bg