


## ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

| Электросковороды (380В). РФ   |  |                                   |           |                   |                |                  |       |
|---|--|-----------------------------------|-----------|-------------------|----------------|------------------|-------|
|               | опрокид. цельнотянут.чаша сталь 40л (577*470*197) корпус нерж            |                                   | 9 кВт     | 840*1050*940      | ЭСК-90-0,27-40 | 2 641            |       |
|   | опрокид.цельнотянут.чаша сталь 70л (754*622*197), корпус нерж            |                                   | 12кВт     | 840*1045*940      | ЭСК-90-0,47-70 | 2 922            |       |
| Электросковороды (380В).РБ  |  |                                   |           |                   |                |                  |       |
|   | опрокид.чугун.чаша 35л /70л, корпус частич.нерж.                         |                                   | 6 кВт     | 1000*890*880      | СЭС-0.25 / 2   | 2 253            |       |
|   |  |                                   | 12 кВт    | 1400*890*910      | СЭС-0.45 / 2   | 3 220            |       |
| НОВИНКА !!!   |  | Индукционные плиты (220В). РФ     |           |                   |                |                  |       |
| Стеклокерамическая рабочая поверхность (Германия) с 2мя зонами нагрева, на подставке          | напольная  | ум.нерж.                          | 3,5 кВт   | 450*900*940       | КИП-2П         | 2 449            |       |
|   |  | вся нерж.                         |           |                   |                | КИП-2П-01        | 2 895 |
|               | Электроплиты (380В). РФ  |                                   |           |                   |                |                  |       |
|   | 2 конф.  | настольная                        | ум.нерж.  | 5,6 кВт           | 400*700*470    | ЭПК-27Н          | 810   |
|   | 2 конф.  | с духовкой                        | ум.нерж.  | 8,8 кВт           | 550*850*860    | ЭП-2ЖШ           | 1 451 |
|   | 4 конф.  | без духовки                       | нерж.     | 11,2 кВт          | 840*800*860    | ЭПК-48П          | 1 646 |
|   | 4 конф.  | без духовки                       | ум.нерж.  | 12 кВт            | 1050*850*860   | ЭП-4П            | 1 302 |
|   | 4 конф.  | с духовкой                        | ум.нерж.  | 16,8 кВт          | 1050*897*860   | ЭП-4ЖШ           | 1 881 |
|   | 4 конф.  | с духовкой,нерж, конвекц+паровул. |           | 17,2 кВт          | 840*850*860    | ЭПК-48ЖШ - К-2/1 | 2 793 |
|   | 6 конф.  | без духовки                       | ум.нерж.  | 18 кВт            | 1475*897*860   | ЭП-6П            | 1 752 |
|   | 6 конф.  | без духовки                       | ум.нерж.  | 16,8 кВт          | 1110*750*860   | ЭПК-67П          | 1 881 |
|   | 6 конф.  | с духовкой                        | ум.нерж.  | 22,8 кВт          | 1475*897*860   | ЭП-6ЖШ           | 2 495 |
|              | Электроплиты (380В). РБ  |                                   |           |                   |                |                  |       |
|   | 2 конф.  | с духовкой                        | ум.нерж.  | 9 кВт             | 810*550*860    | ПЭМ-2-020        | 965   |
|   | 4 конф.  | без духовки                       | ум.нерж.  | 12 кВт            | 810*930*850    | ПЭМ-4-020        | 1 044 |
|   | 4 конф.  | с духовкой                        | ум.нерж.  | 15,8 кВт          | 860*930*850    | ПЭМ-4-010        | 1 489 |
|   | 6 конф.  | без духовки                       | ум.нерж.  | 19,8 кВт          | 860*1350*850   | ПЭМ-6-020        | 1 542 |
|   | 6 конф.  | с духовкой                        | ум.нерж.  | 24 кВт            | 860*1350*850   | ПЭМ-6-010        | 2 046 |
|             | Шкафы жарочные. РФ   |                                   |           |                   |                |                  |       |
|   | 1 секция,уменьш.нерж.  |                                   |           | 4,8 кВт           | 840*897*1080   | ШЖЭ-1            | 1 035 |
|   | 2 секции,уменьш.нерж.  |                                   |           | 9,6 кВт           | 840*897*1510   | ШЖЭ-2            | 1 752 |
|   | 3 секции,уменьш.нерж.  |                                   |           | 14,4 кВт          | 840*897*1500   | ШЖЭ-3            | 2 409 |
|   | Шкафы жарочные. РБ   |                                   |           |                   |                |                  |       |
|   | 2 секции,уменьш.нерж.  |                                   |           | 7,6 кВт           | 850*900*1625   | ШЖЭ-02           | 1 566 |
| 3 секции,уменьш.нерж.   |  |                                   | 11,34 кВт | 850*900*1625      | ШЖЭ-00         | 2 160            |       |
|             | Шкафы пекарские. РФ/РБ   |                                   |           |                   |                |                  |       |
|   | 2 секции,уменьш.нерж.  |                                   |           | 10,4 кВт          | 1300*1083*1320 | ЭШ-2К            | 2 793 |
|   | 3 секции,уменьш.нерж.  |                                   |           | 15,6 кВт          | 1300*1083*1650 | ЭШ-3К            | 3 817 |
|   | 4 секции,уменьш.нерж.  |                                   |           | 20,8 кВт          | 1300*1083*1650 | ЭШ-4К            | 4 954 |
|   | 3 секции,уменьш.нерж.  |                                   |           | 14,4 кВт          | 1200*1035*1600 | ЭШП-3            | 3 102 |
| Конвекционные кондитерские печи с пароувлажнением (противнями комплектуются дополнительно) РФ |  |                                   |           |                   |                |                  |       |
|             | электромех. управление, 220В   | 4 уровня 435*320                  | 3,2 кВт   | камера-эмаль      | ПКЭ-4Э         | 1 153            |       |
|   |  | 4 уровня 325*265                  | 3,5 кВт   | камера-эмаль/нерж | КПП-4-1/2Э     | 1 649            |       |
|   |  | 4 уровня 460*330                  | 3,5 кВт   | камера-эмаль/нерж | КПП-4Э         | 1 669            |       |
|   |  | 4 уровня 400*600                  | 6,5 кВт   | камера-эмаль/нерж | КЭП-4Э         | 2 310            |       |
|   | электромех. управление, 380В   | 6 уровней 400*600                 | 10,5 кВт  | камера-эмаль/нерж | КЭП-6Э         | 3 533            |       |
|   |  | 10 уровней 400*600                | 15,5 кВт  | камера-эмаль/нерж | КЭП-10Э        | 4 429            |       |
| Подставка под печи разных уровней   |  |                                   |           |                   | ОТ             | 542              |       |
| Все модификации печей выпускаются также с программным управлением                             |  |                                   |           |                   |                |                  |       |
| Шкаф расстоечный  | тепловой, 4 уровня, 0,8 кВт, гастроремкость GN 1/2 326*265               |                                   |           |                   | ШРТ-4-02       | 1 087            |       |
|   | тепловой, 8 уровней, 1,2 кВт, противень 600*400 (435*320), (460*330)     |                                   |           |                   | ШРТ-8Э         | 988              |       |
|   | тепловой, 6 уровней, 1,6 кВт, 12 противней 600*400, камера эмаль (нерж.) |                                   |           |                   | ШРТ-12Э        | 1 487            |       |
|             | Печь электрическая ДЛЯ ПИЦЦЫ модульная / РФ                              |                                   |           |                   |                |                  |       |
|   | 2 пиццы, диаметр 350мм   |                                   | 4,5 кВт   | 820*700*375       | ПЭП-2          | 1 441            |       |
|   | 4 пиццы, диаметр 350мм   |                                   | 5,2 кВт   | 1000*850*380      | ПЭП-4          | 1 778            |       |
|   | 6 пицц, диаметр 350мм  |                                   | 9,6 кВт   | 1305*1044*365     | ПЭП-6-01       | 2 175            |       |
|   | Подставка ПП-2, ПП-4, ПП-6, окрашенная                                   |                                   |           |                   |                | ОТ               | 258   |

### КОТЛЫ пищеварочные. РБ

|               |                                      |          |                |           |       |
|---------------|--------------------------------------|----------|----------------|-----------|-------|
| Объем - 60 л  | окраш /нерж., опрокид.+ сливной кран | 9,45 кВт | 970*940*850    | КПЭС-60/5 | 3 071 |
| Объем - 100 л | корпус - нерж.ст., сливной кран      | 15 кВт   | 900*850*1150   | КПЭС-100  | 6 458 |
| Объем - 150 л | корпус - нерж.ст., сливной кран      | 16 кВт   | 900*850*1400   | КПЭС-150  | 6 725 |
| Объем - 220 л | корпус - нерж.ст., сливной кран      | 30кВт    | 1200*1000*1500 | КПЭС-220  | 7 227 |

### КОТЛЫ пищеварочные .РФ

|  |         |                     |          |                |              |       |
|--|---------|---------------------|----------|----------------|--------------|-------|
|  | V-60 л  | нерж., сливной кран | 9 кВт    | 640*1000*1030  | КПЭМ-60/9 Т  | 3 388 |
|  | V-60 л  | нерж., опрокидыв.   | 9 кВт    | 958*636*1135   | КПЭМ-60 ОР   | 3 001 |
|  | V-100 л | нерж., сливной кран | 18 кВт   | 840*1000*1030  | КПЭМ-100/9 Т | 4 006 |
|  | V-100 л | нерж., опрокидыв.   | 18 кВт   | 1188*832*1175  | КПЭМ-100 ОР  | 3 675 |
|  | V-160 л | нерж., сливной кран | 18 кВт   | 840*1000*1030  | КПЭМ-160/9 Т | 4 072 |
|  | V-160 л | нерж., опрокидыв.   | 18 кВт   | 1204*861*1198  | КПЭМ-160-ОР  | 4 042 |
|  | V-200 л | нерж., сливной кран | 18 кВт   | 840*1015*1182  | КПЭМ-200/9 Т | 4 293 |
|  | V-250 л | нерж., сливной кран | 18 кВт   | 840*1000*1290  | КПЭМ-250/9 Т | 4 538 |
|  | V-400 л | нерж., сливной кран | 36,2 кВт | 1160*1160*1446 | КПЭМ-400 Т   | 7 149 |

Также предлагаем опрокидывающиеся котлы со съемным миксером для перемешивания продуктов **КПЭМ-ОМР** 5 549

### Электрокипяtilьники. РБ

|                     |  |          |             |         |     |
|---------------------|--|----------|-------------|---------|-----|
| произв-ть - 50 л/ч  | непрерыв.действия, корпус - нерж.ст., 380В | 9,45 кВт | 450*360*445 | ЭКГ-50  | 715 |
| произв-ть - 100 л/ч | непрерыв.действия, корпус - нерж.ст., 380В | 15 кВт   | 450*360*445 | ЭКГ-100 | 734 |

### Электрокипяtilьники. РФ

|                     |  |         |             |         |     |
|---------------------|--|---------|-------------|---------|-----|
| произв-ть - 50 л/ч  | непрерыв.действия, корпус - нерж.ст., 380В                                       | 6 кВт   | 390*395*510 | КЭН-50  | 872 |
| произв-ть - 100 л/ч | непрерыв.действия, корпус - нерж.ст., 380В                                       | 10,5кВт | 390*395*510 | КЭН-100 | 962 |
| Объем - 15 л        | наливной, термореле, показатель уровня воды, 220В, для раздачи воды для напитков | 3 кВт   | Ø 306 h-385 | КВЭ-15  | 370 |
| Объем - 30 л        |  | 3 кВт   | Ø 306 h-605 | КВЭ-30  | 413 |

### Электроводонагреватели. РБ

|                     |  |         |              |              |     |
|---------------------|--|---------|--------------|--------------|-----|
| произв-ть - 200 л/ч | ПРОТОЧНЫЙ, резервуар- нерж.ст., 380В       | 15 кВт  | 315*255*485  | ЭВПЗ-15      | 555 |
| Объем - 80 л        | аккумуляционный, резервуар- нерж.ст., 220В | 1,6 кВт | 360*270*1240 | ЭВАД-80/1,6М | 401 |
| Объем - 100 л       | аккумуляционный, резервуар- нерж.ст., 220В | 1,6 кВт | 360*370*1480 | ЭВАД-100/1,6 | 431 |

### ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ


Предназначены для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности и комбинированно (варка, жарка, выпечка, сушка, разогрев). При одновременном приготовлении разных блюд каждое имеет свой вкус, сохраняется большинство витаминов и минеральных веществ.

#### Пароконвектоматы «АБАТ» (вся нерж.сталь) РФ

Сенсорное управление, душирующее устройство, 5 скоростей вращения вентилятора, 3-х канал.термошуп, таймер, регулировка влажности ! Возможность записи до 110 программ приготовления

|  |  |                                    |              |                        |               |              |
|--|--|------------------------------------|--------------|------------------------|---------------|--------------|
|  | <b>Парогенератор (бойлер)</b><br>• Конвекция (до270С)<br>• Пар (100С)<br>• Пар низких t(35-98С)<br>• Конвекция+пар<br>• Разогрев с паром | 6 уровней GN 1/3 (175*325мм) 220В  | 3,2 кВт      | 520*593*690            | ПКА 6-1/3П    | 2 994        |
|  |  | 6 уровней GN 1/2 (265*325мм) 380В  | 4,6 кВт      | 520*735*690            | ПКА 6-1/2П    | 3 745        |
|  |  | 6 уровней GN 1/1 (530*325мм) 380В  | 9,5 кВт      | 840*800*775            | ПКА 6-1/1ПМ   | 6 323        |
|  |  | 10 уровней GN 1/1 (530*325мм) 380В | 12,5 кВт     | 840*800*1055           | ПКА 10-1/1ПМ2 | 7 103        |
|  | <b>НОВИНКА</b>   | <b>с автоматической мойкой</b>     |              | <b>ПКА 10-1/1ПМ-01</b> |               | <b>7 899</b> |
|  | <b>Инжектор (впрыск влаги)</b><br>• Конвекция (до250С)<br>• Конвекция+пар<br>• Разогрев с паром  | 6 уровней GN 1/1 (530*325мм) 380В  | 9,5 кВт      | 840*800*775            | ПКА 6-1/1ВМ2  | 5 510        |
| 10 уровней GN 1/1 (530*325мм) 380В   |  | 12,5 кВт                           | 840*800*1055 | ПКА10-1/1ВМ2           | 6 078         |              |


### ПРОГРАММИРУЕМЫЕ бойлерные пароконвектоматы «АБАТ» (вся нерж.сталь) РФ

|  |   |          |              |               |        |
|--|---|----------|--------------|---------------|--------|
|  | <b>120 готовых + 360 собственных программ (до 4 этапов приготовления в каждой), парогенератор (бойлер), автоматическая мойка, душирующее устройство, ЖК-экран</b><br><b>12 режимов работы, разъем USB для записи данных, возможность работы в ручном режиме, 5 скоростей вращения вентилятора, регулировка влажности, многоточный термошуп, режим «Дельта-Т», система самодиагностики, режим отложенного старта</b> |          |              |               |        |
|  | 6 уровней GN 1/1 (530*325мм)  | 9,5 кВт  | 840*800*775  | ПКА 6-1/1ПП2  | 10 375 |
|  | 10 уровней GN 1/1 (530*325мм)   | 12,5 кВт | 840*800*1055 | ПКА 10-1/1ПП2 | 11 277 |
|  | 20 уровней GN 1/1 (530*325мм) в комплекте с передвижной тележкой  | 35 кВт   | 840*800*1055 | ПКА 20-1/1ПП2 | 18 175 |


ПКА 20-1/1ПП2 Может комплектоваться стационарной /передвижной шпилькой или спицей для тушки поросенка/ягненка

|   |    |     |
|---|----|-----|
| Подставка под пароконвекционные печи с направляющими под гастроёмкости                            | ОТ | 300 |
| Водосмягчитель на 8 л, 12л (для пароконвектомата на 6, 10, 20 уровней)                            |    | 180 |
| Гастроёмкости для пароконвектоматов из нерж.стали GN 1/1 (530*325) глубиной 20,40, 65, 100, 150мм | ОТ | 18  |




**ПОСУДОМОЕЧНЫЕ и КОТЛОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ (полностью нерж.сталь) РФ**

|  |  |                       |               |
|--|--|-----------------------|---------------|
|  | Котломоечная , фронтальная загрузка, 835*1000*1950, 11,5кВт, выкатная тележка , камера внутри 650*785*650, 2 дозатора, 3 режима, может использоваться для посуды | <b>МПК 65-65</b>      | <b>7 632</b>  |
|  | Посудомоечная фронтальная, 500 тар/ч, 590*600*860, 6,6 кВт, 2 режима, 1 дозатор, 1 насос   | <b>МПК - 500Ф</b>     | <b>3 001</b>  |
|  | <b>220В</b> Посудомоечная фронтальная, 500 тар/ч, 590*600*860, 6,6 кВт, 2 режима, 2 дозатора, 2 насоса   | <b>МПК-500Ф01 230</b> | <b>3 236</b>  |
|  | Посудомоечная купольная, 700 тар/ч, 740*735*1490, 10,5кВт, 2 режима, 2 дозатора, 2 насоса, окно в куполе   | <b>МПК -700К</b>      | <b>4 650</b>  |
|  | Посудомоечная купольная, 700 тар/ч, 740*735*1490, 10,5кВт, 2 режима, 1 дозатор, 1 насос  | <b>МПК-700К-01</b>    | <b>4 224</b>  |
|  | Посудомоечная купольная, 1100тар/ч, 740*735*1490, 13,5кВт, 3 режима, 2 дозатора, 2 насоса, окно в куполе   | <b>МПК-1100К</b>      | <b>4 842</b>  |
|  | Посудомоечная купольная, 1400тар/ч, 1340*825*1490, 19,5кВт, 2 режима, 2 дозатора, 2 насоса, окно в куполе  | <b>МПК-1400К</b>      | <b>6 607</b>  |
|  | Посудомоечная туннельная, 1700тар/ч, 1595*770*1965,38,7кВт, 1 режим, 1 дозатор, левое/правое исполнение  | <b>МПТ-1700</b>       | <b>10 573</b> |
|  | Посудомоечная туннельная, 2000тар/ч, 2145*770*1965, 46,6кВт, СУШКА, 1 режим, 2 дозатора, левое/правое исполнение   | <b>МПТ-2000</b>       | <b>13 154</b> |
|  | Стол предмоечный СПМП (модели: только мойка с душирующ.устройством, стол с мойкой, стол для сбора отходов и мойкой)  |                       | <b>813</b>    |
| Стол раздаточный СПМР для чистой посуды, со сплошной полкой                      |  | <b>420</b>            |               |


**Транспортер для грязной посуды "Каюр-М" (наборный по длине) РФ**

|   |   |                                |              |
|---|---|--------------------------------|--------------|
|  | 1000*765*880, 0.37кВт, 380В, лиц-нерж.ст  | <b>Ведущий модуль</b>          | <b>3 240</b> |
|   | 1030*600*850, 0.37кВт, 380В, лиц-нерж.ст  | <b>Натяжной модуль</b>         | <b>944</b>   |
|   | 1015*600*850, облицовка-нерж.сталь  | <b>Промежуточный модуль 1м</b> | <b>700</b>   |
|   | 2015*600*850, облицовка-нерж.сталь  | <b>Промежуточный модуль 2м</b> | <b>978</b>   |
|   | Комплект транспортной ленты; ширина полотна-450мм, толщина 2,5мм, длина от 3 до 20м |                                | <b>481</b>   |


**МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

|  |  |  |                   |               |              |
|--|--|--|-------------------|---------------|--------------|
| <b>Овощерезка 250 кг/ч, 4 вида нарезки, корпус алюм+нерж., 0,5кВт, 485*292*525; 380В /РФ</b>             |  |  |                   | <b>МКО-50</b> | <b>1 504</b> |
|                       | Машина для переработки овощей (протирка + нарезка) 480*300*720, 350 кг/ч – нарезка, 600 кг/ч – протирка, 0,75 кВт, 8 видов нарезки, 2 протирки, 380В /РБ |  | <b>МПО-1</b>      | <b>1 233</b>  |              |
|  | Машина протирки овощей 480*300*700, 600 кг/ч , 0,75кВт, 2 вида /РБ   |  | <b>МПО-1-01</b>   | <b>791</b>    |              |
|  | Машина нарезки овощей, 480*280*720, 350 кг/ч , 0,55 кВт, 8 видов нарезки /РБ   |  | <b>МПО-1-02</b>   | <b>1 080</b>  |              |
|                        | Мясорубка (450*300*580), 80 кг/ч, 0,55 кВт, 220В, нерж./РБ   |  | <b>МИМ-80</b>     | <b>850</b>    |              |
|  | Мясорубка (560*520*420), 300 кг/ч, 1,1 кВт, 380В, нерж./РБ   |  | <b>МИМ-300М</b>   | <b>962</b>    |              |
|  | Мясорубка (690*420*450), 300 кг/ч, 1,9 кВт, 380В, нерж./РФ   |  | <b>МЭП-300</b>    | <b>1 567</b>  |              |
|  | Мясорубка (560*520*420), 350 кг/ч, 1,5 кВт, 380В, нерж./РБ   |  | <b>МИМ-350</b>    | <b>979</b>    |              |
|  | Мясорубка (560*540*420), 600 кг/ч, 2,2 кВт, 380В, нерж. /РБ  |  | <b>МИМ-600М</b>   | <b>1 086</b>  |              |
|                        | Машина картофелеочистительная 650*450*930, 150 кг/ч, 0,5кВт, загрузка- 7кг, 380В /РБ   |  | <b>МОК-150М</b>   | <b>932</b>    |              |
|  | Машина картофелеочистительная 505*695*765, 150 кг/ч, 0,5кВт, корпус+подставка+мезгосборник все нерж.сталь, загрузка 10 кг, 380В /РФ                      |  | <b>МКК-150-01</b> | <b>1 742</b>  |              |
|  | Машина картофелеочистительная 650*450*1000, 300 кг/ч, 0,5 кВт, загрузка-10кг, 380В/РБ  |  | <b>МОК-300М</b>   | <b>968</b>    |              |
|  | Машина картофелеочистительная 505*695*790, 300 кг/ч, 0,75 кВт, корпус+подставка+мезгосборник все нерж.сталь, загрузка 17кг, 380В/ РФ                     |  | <b>МКК-300-01</b> | <b>1 814</b>  |              |
| <b>Слайсер для гастрономии диаметр ножа 250мм, заточное устройство,220В, 0,13кВт,555*460*365. Италия</b> |  |  |                   | <b>964</b>    |              |


**УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КУХОННЫЕ МАШИНЫ (УКМ) 380В. РФ**

|   |  |  |               |              |
|---|--|--|---------------|--------------|
|  | <b>Полный комплект:</b> мясорубка, овощерезка с протиркой, взбивалка 25л, просеиватель муки, мясорыхлитель, измельчитель сухарей и специй, подставка, 380В, 1-1,5кВт |  | <b>УКМ-П</b>  | <b>6 272</b> |
|   | Мясорубка, овощерезка с протиркой, взбивалка на 25л, подставка, 1,5кВт   |  | <b>УКМ-01</b> | <b>5 152</b> |
|   | Фаршемешалка с 2-мя бачками 1,1 кВт  |  | <b>УКМ-03</b> | <b>2 729</b> |
|   | Мясорубка, взбивалка на 25л, просеиватель муки, подставка, 1-1,5кВт  |  | <b>УКМ-07</b> | <b>4 115</b> |
|   | Мясорубка, мясорыхлитель, измельчитель сухарей и специй, 1-1,5кВт  |  | <b>УКМ-08</b> | <b>2 924</b> |
|   | Рыбочистка, 1-1,5 кВт.   |  | <b>УКМ-09</b> | <b>1 482</b> |
|   | Мукопросеиватель (крахмал,сах.песок,соль) 230кг/ч, 1 барабан, 1,5 кВт/ч  |  | <b>УКМ-13</b> | <b>1 836</b> |
|   | <b>Мукопросеиватель, вибрационный, V бункера - 40л, 150 кг/час, 452*620*870, 380В, 0,18кВт. РФ</b>   |  | <b>Каскад</b> | <b>1 115</b> |

## ВЗБИВАЛЬНЫЕ МАШИНЫ

|  |   |         |       |
|--|---|---------|-------|
| Взбиватель для молочных коктейлей, нерж.сталь, 0,2кВт, 255*180*485, 2 стакана по 1 л/ Италия |   | БК(2)   | 792   |
|             | Миксер планетарный, 1 дежа на 10л, 3 насадки, 0,55кВт, 570х400х740, 380В /РБ            | МП-10   | 2 980 |
|  | Взбивальная машина; дежа 10л; 3 скорости; 3 насадки; 0,25кВт; 390х450х700; 220В/Китай   | SM 100С | 2 233 |
|  | Взбивальная машина; 2 дежи 25л, 3 насадки, 2 скорости; 380В, 1-1,5 кВт, 816*810*850 /РФ | МВ-25   | 3 174 |
|  | Взбивальная машина; дежа 40л, 2 насадки, 380В, 1,5кВт, 1000*550*1200. РФ                | МВ-40   | 5 002 |

## ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ


|   |   |             |       |
|---|---|-------------|-------|
|  | 10л нерж.дежа (260х200), теста 8кг, 29кг/ч, 0,37кВт, 275*610*580, 220В, на колесиках / РФ       | ТМС-1/10Ф   | 3 160 |
|   | 16л нерж.дежа, теста 12кг; 56 кг/ч, 0,5кВт, 625*350*685, 220В/ РБ                               | МТ-12       | 1 758 |
|   | 22 л нерж.дежа (350х210), теста 18кг; 56 кг/час; 0,75 кВт; 375*674*740; 220 В; на колесиках /РФ | ТМС-1/20Ф   | 3 681 |
|   | 20л нерж.дежа, теста 16кг; 65кг/ч, 0,75кВт, 645*385*685, 380В / РБ                              | МТ-25       | 1 699 |
|   | 32 л нерж.дежа (400х260), теста 25кг; 88 кг/час; 1,1 кВт; 425*770*810; 220 В; на колесиках /РФ  | ТМС-1/30Ф   | 4 206 |
|   | 40 л нерж.дежа, теста 25кг; 115 кг/час; 2 скорости; 2,5 кВт; 555*840*1150; 380 В /РФ            | ТМС-40НН-2Ц | 4 029 |
|   | спиральная, 60л нерж.дежа, теста 25кг, 200 кг/ч, 1-1,7 кВт, 2 скорости, 895*535*1460, 380В /РФ  | МТ-60       | 3 387 |
| 60л нерж.дежа, теста 40кг; 240кг/ч, 1,5кВт, 750*540*1165, 380В/ РФ                | МТМ-65МНА   | 2 979       |       |

## Аппараты шоковой заморозки (РФ)

предназначены для быстрого охлаждения и замораживания пищевых продуктов

|                         |  |             |              |            |        |
|-------------------------|--|-------------|--------------|------------|--------|
| t°C охладж. +90 до +3   | V-140л, 4 уровня 530х325, 600х400          | 1,8 кВт/сут | 800*890*1020 | ШОК-4-1/1  | 5 916  |
| t°C замораж. +90 до -18 | V-200л, 6 уровней 530х325, 600х400         | 2 кВт/сут   | 800*900*1370 | ШОК-6-1/1  | 7 106  |
|                         | V-330л, 10 уровней 530х325, 600х400        | 2 кВт/сут   | 800*900*1640 | ШОК-10-1/1 | 9 251  |
| t°C охладж. +50 +3      | V-800л, 20 уровн.530х325, 600х800, 600х400 | 2,5 кВт/сут | 850*890*2200 | ШОК-20-1/1 | 10 827 |
| t°C замораж. +50 до -18 |  |             |              |            |        |

## ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ БИСТРО (РФ)

|   |  |         |              |              |       |
|---|--|---------|--------------|--------------|-------|
| Электрварка   | 4 емк. 300*500*270, смеситель, вся нерж.,380В  | 15 кВт  | 800*900*1010 | ЭВК-90/2П    | 3 302 |
| Электромармит   | 1 емк. 530*325,2 емк. 265*325, вся нерж., 220В | 1,5 кВт | 800*900*950  | ЭМК-90П      | 1 887 |
|  | 1 садок, фритюра 5л, 220В                      | 2 кВт   | 434*185*274  | ЭФК-20-1/3Н  | 552   |
|   | 2 садка, фритюра 8л, 220В                      | 4,6 кВт | 386*564*342  | ЕВРО 2*1/3   | 460   |
|   | 1 садок, фритюра 9л, 220В                      | 2,8 кВт | 434*274*274  | ЭФК-30-1/2Н  | 601   |
|   | 2 садка, фритюра 14л, 220В                     | 8 кВт   | 562*568*342  | ЕВРО 2*1/2   | 837   |
|   | напольная , 2 садка, фритюра 22л, 380В         | 14 кВт  | 550*900*950  | ЭФК-90/2П    | 2 495 |
| Блинница "Масленица"  | 1 конфорка Ø360                                | 2,5 кВт | 406*444*220  | БА 1/2.5     | 375   |
|   | 2 конфорки Ø360                                | 5 кВт   | 806*444*220  | БА 2/5       | 671   |
| Гриль контактный  | верхняя и нижняя конфорки 300х300, 220В        | 2 кВт   | 435*320*262  | АКО-30Н      | 701   |
| Карусельный гриль   | 4 садка-лодочки 370мм, 220В                    | 3,6 кВт | 630*465*505  | Командор-4ЭТ | 945   |

## ЛАРИ МОРОЗИЛЬНЫЕ «FROSTOR» (t=-12...-25С) РФ

с глухой металлической крышкой, R-134a

|   |        |              |         |       |
|---|--------|--------------|---------|-------|
| Ларь морозильный 0,18кВт, 1 корзина, колеса | V=230л | 800*600*820  | F 200 S | 653   |
| Ларь морозильный 0,18кВт, 1 корзина, колеса | V=300л | 1000*600*820 | F 300 S | 762   |
| Ларь морозильный 0,25кВт, 2 корзины, колеса | V=370л | 1200*600*820 | F 400 S | 858   |
| Ларь морозильный 0,25кВт, 2 корзины, колеса | V=440л | 1400*600*820 | F 500 S | 980   |
| Ларь морозильный 0,25кВт, 3 корзины, колеса | V=510л | 1600*600*820 | F 600 S | 1 074 |
| Ларь морозильный 0,27кВт, 3 корзины, колеса | V=580л | 1800*600*820 | F 700 S | 1 220 |
| Ларь морозильный 0,32кВт, 4 корзины, колеса | V=650л | 2000*600*820 | F 800 S | 1 365 |

со стеклянной плоской раздвигаемой крышкой, R-134a

|  |        |              |         |       |
|--|--------|--------------|---------|-------|
| Ларь морозильный 0,18кВт, 2 корзины, замок, колеса | V=230л | 800*600*820  | F 200 C | 668   |
| Ларь морозильный 0,18кВт, 3 корзины, замок, колеса | V=300л | 1000*600*820 | F 300 C | 777   |
| Ларь морозильный 0,25кВт, 4 корзины, замок, колеса | V=370л | 1200*600*820 | F 400 C | 871   |
| Ларь морозильный 0,25кВт, 5 корзин, замок, колеса  | V=440л | 1400*600*820 | F 500 C | 980   |
| Ларь морозильный 0,25кВт, 6 корзин, замок, колеса  | V=510л | 1600*600*820 | F 600 C | 1 089 |
| Ларь морозильный 0,27кВт, 7 корзин, замок, колеса  | V=580л | 1800*600*820 | F 700 C | 1 234 |

**со стеклянной изогнутой раздвижной крышкой, R-134a**

|   |        |              |         |       |
|---|--------|--------------|---------|-------|
| <b>Ларь морозильный</b> 0,18кВт, 2 корзины, замок, колеса | V=230л | 800*600*820  | F 200 E | 704   |
| <b>Ларь морозильный</b> 0,18кВт, 3 корзины, замок, колеса | V=300л | 1000*600*820 | F 300 E | 813   |
| <b>Ларь морозильный</b> 0,25кВт, 4 корзины, замок, колеса | V=370л | 1200*600*820 | F 400 E | 922   |
| <b>Ларь морозильный</b> 0,25кВт, 5 корзин, замок, колеса  | V=440л | 1400*600*820 | F 500 E | 1 031 |
| <b>Ларь морозильный</b> 0,25кВт, 6 корзин, замок, колеса  | V=510л | 1600*600*820 | F 600 E | 1 140 |
| <b>Ларь морозильный</b> 0,27кВт, 7 корзин, замок, колеса  | V=580л | 1800*600*820 | F 700 E | 1 285 |

**ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ОАО «Контакт». РФ**

|             |                           |          |               |                    |                     |              |
|-------------|---------------------------|----------|---------------|--------------------|---------------------|--------------|
|             | Температур режим          | Объем    | Двери         | Габарит.р-ры       | Марка               | Цена с НДС   |
|             | -6...+6 <b>Настольный</b> | 60л      | 1 стекл       | 490*450*700        | <b>ШХСн-0,06С</b>   | <b>660</b>   |
|             | 0...+7 (или -6...+6)      | 370л     | 1 стекл(мет)  | 575*585*1800       | <b>ШХ-370</b>       | <b>967</b>   |
|             | 0...+7 (или -6...+6)      | 500л     | 1 стекл(мет)  | 595*718*2030       | <b>Капри 0,5</b>    | <b>1 203</b> |
|             | 0...+7 (или -6...+6)      | 700л     | 1 стекл(мет)  | 795*718*2030       | <b>Капри 0,7</b>    | <b>1 299</b> |
|             | 0...+7 (или -6...+6)      | 800л     | 2 стекл(мет)  | 1195*603*1970      | <b>ШХ-0,80</b>      | <b>1 567</b> |
|             | 0...+7                    | 800л     | стекл.купе    | 1195*595*1970      | <b>ШХ-0,80 С</b>    | <b>1 650</b> |
|             | 0...+7 (или -6...+6)      | 1120л    | 2 стекл(мет)  | 1195*710*2030      | <b>Капри 1,12</b>   | <b>1 626</b> |
|             | 0...+7 (или -6...+6)      | 1500л    | 2 стекл(мет)  | 1595*718*2030      | <b>Капри 1,5</b>    | <b>1 794</b> |
|             | 0...+7 (или -6...+6)      | 1120л    | стекл.купе    | 1195*710*2030      | <b>Капри 1,12СК</b> | <b>1 843</b> |
|             | 0...+7 (или -6...+6)      | 1500л    |               | 1595*710*2030      | <b>Капри 1,5 СК</b> | <b>2 023</b> |
|             | 0...+7/-18                | 1000л    | 2 метал.      | 1245*690*1970      | <b>Эльтон 1,0К</b>  | <b>2 416</b> |
|             | t -18...-16               | 700л     | 1 метал.      | 835*730*2100       | <b>Капри 0,7 Н</b>  | <b>1 749</b> |
| t -18...-16 | 1120л                     | 2 метал. | 1235*730*2100 | <b>Капри 1,12Н</b> | <b>2 360</b>        |              |
| t -18...-16 | 1500л                     | 2 метал. | 1635*730*2100 | <b>Капри 1,5 Н</b> | <b>2 478</b>        |              |

**Шкафы холодильные «POLAIR». РФ**

|                 |                    |            |          |               |                 |                 |              |
|-----------------|--------------------|------------|----------|---------------|-----------------|-----------------|--------------|
|                 | универс.           | -5...+5    | 500л     | 1 метал.      | 697*665*2028    | <b>CV 105-S</b> | <b>1 579</b> |
|                 |                    | -5...+5    | 700л     | 1 метал.      | 697*895*2028    | <b>CV 107-S</b> | <b>1 696</b> |
|                 |                    | -5...+5    | 1000л    | 2 метал.      | 1402*665*2028   | <b>CV 110-S</b> | <b>2 079</b> |
|                 |                    | -5...+5    | 1400л    | 2 метал.      | 1402*895*2028   | <b>CV 114-S</b> | <b>2 274</b> |
|                 | средне-температ.   | 0...+6     | 500л     | 1 метал.      | 697*665*2028    | <b>CM 105-S</b> | <b>1 249</b> |
|                 |                    | 0...+6     | 700л     | 1 метал.      | 697*895*2028    | <b>CM 107-S</b> | <b>1 322</b> |
|                 |                    | 0...+6     | 1000л    | 2 метал.      | 1402*665*2028   | <b>CM 110-S</b> | <b>1 751</b> |
|                 | низко-температ.    | t -2...+10 | 500л     | 1 метал.      | 697*665*2064    | <b>CB 105-S</b> | <b>1 692</b> |
|                 |                    | -18...0    | 700л     | 1 метал.      | 735*930*2064    | <b>CB 107-S</b> | <b>1 893</b> |
|                 |                    | -18...0    | 1400л    | 2 метал.      | 1474*930*2064   | <b>CB 114-S</b> | <b>2 634</b> |
| комбинированный | 0...+6 / -15...-20 | 1400л      | 2 метал. | 1402*895*2064 | <b>CC 114-S</b> | <b>2 839</b>    |              |

**Шкафы холодильные . РФ**

|         |                  |          |          |               |                             |                      |                            |
|---------|------------------|----------|----------|---------------|-----------------------------|----------------------|----------------------------|
|         | средне-температ. | 1...+10  | 500л     | 1 стекл.      | 697*665*2028                | <b>DM 105-S</b>      | <b>1 249</b>               |
|         |                  | 1...+10  | 700л     | 1 стекл.      | 697*895*2028                | <b>DM 107-S</b>      | <b>1 505</b>               |
|         |                  | 1...+10  | 1000л    | купе/распаш   | 1402*710*2028               | <b>DM 110-S (dS)</b> | <b>2 003</b>               |
|         |                  | 1...+10  | 1400л    | купе/распаш   | 1402*945*2028               | <b>DM 114-S (dS)</b> | <b>2 200</b>               |
|         | для пресервов    | t -8...0 | 150л     | 1 стекл.      | 600*625*890                 | <b>DP 102-S</b>      | <b>826</b>                 |
|         |                  | t -8...0 | 500л     | 1 стекл.      | 697*710*2028                | <b>DP 105-S</b>      | <b>1 579</b>               |
|         |                  | 4 полки  | 0...+7   | 700л          | 1 стекл.                    | 770*740*2170         | <b>Случь 700 ВС стекло</b> |
| 4 полки | 0...+7           | 700л     | 1 метал. | 770*740*2170  | <b>Случь 700 ВС</b>         | <b>1 856</b>         |                            |
| 4 полки | не выше -18      | 700л     | 1 метал. | 770*740*2170  | <b>Случь 700 ВН</b>         | <b>2 620</b>         |                            |
| 8 полок | 0...+7           | 1400л    | 2 стекл. | 1540*750*2170 | <b>Случь 1400 ВС стекло</b> | <b>2 533</b>         |                            |
| 8 полок | 0...+7           | 1400л    | 2 метал. | 1540*740*2170 | <b>Случь 1400 ВС</b>        | <b>2 414</b>         |                            |
| 8 полок | не выше -18      | 1400л    | 2 метал. | 1540*740*2170 | <b>Случь 1400 ВН</b>        | <b>3 413</b>         |                            |

**ХОЛОДИЛЬНЫЕ СБОРНО-РАЗБОРНЫЕ КАМЕРЫ - POLAIR, МХМ (РФ)**

**Камеры из ППУ-панелей закрытые и со стеклом. Холодильные агрегаты (хладагент R-404a)**

|               |               |                |                  |                  |              |
|---------------|---------------|----------------|------------------|------------------|--------------|
|               | V=2,94 м.куб  | толщина 80мм   | 1360*1360*2200   | <b>КХН-2.94</b>  | <b>1 669</b> |
|               | V=4,41 м.куб  | толщина 80мм   | 1360*1960*2200   | <b>КХН-4.41</b>  | <b>1 999</b> |
|               | V=6,61 м.куб  | толщина 80мм   | 1960*1960*2200   | <b>КХН-6.61</b>  | <b>2 319</b> |
|               | V=7,71 м.куб  | толщина 80мм   | 1960*2260*2200   | <b>КХН-7.71</b>  | <b>2 592</b> |
|               | V=8,81 м.куб  | толщина 80мм   | 1960*2560*2200   | <b>КХН-8.81</b>  | <b>2 738</b> |
|               | V=11,02 м.куб | толщина 80мм   | 1960*3160*2200   | <b>КХН-11.02</b> | <b>3 141</b> |
| V=11,75 м.куб | толщина 80мм  | 2560*2560*2200 | <b>КХН-11.75</b> | <b>3 176</b>     |              |

**Путем набора стандартных панелей можно комплектовать холодильные камеры любых типоразмеров**

|  |                  |                 |                |                  |              |
|--|------------------|-----------------|----------------|------------------|--------------|
|  | Рабочий диапазон | V камеры, куб.м | Напряжение/кВт | Марка            |              |
|  | t = -5...+5С     | 3,5 - 9,5       | 220В/ 0,6      | <b>MM 109 SF</b> | <b>1 530</b> |
|  | t = -5...+5С     | 4 - 10,1        | 220В/ 0,75     | <b>MM 111 SF</b> | <b>1 693</b> |
|  | t = -5...+5С     | 5,5 - 11,4      | 220В/ 0,84     | <b>MM 113 SF</b> | <b>1 821</b> |
|  | t = -5...+5С     | 6,5 - 12,6      | 220В/ 0,95     | <b>MM 115 SF</b> | <b>1 909</b> |


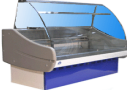




|              |              |               |                 |           |       |
|--------------|--------------|---------------|-----------------|-----------|-------|
|              | t = -5...+5C | 9,7 - 16      | 220В/ 1,15      | MM 218 SF | 2 163 |
|              | t = -5...+5C | 12,5 - 19,5   | 380В/ 1,65      | MM 222 SF | 2 259 |
|              | t = -5...+5C | 15,7 - 21     | 380В/ 1,65      | MM 226 SF | 2 396 |
|              | t = -5...+5C | 28 - 30       | 380В/ 3,4       | MM 232 SF | 3 652 |
|              | t = -5...+5C | 6             | 220В/ 9/сут     | MMN 106   | 1 307 |
|              | t = -5...+5C | 8             | 220В/ 11/сут    | MMN 108   | 1 327 |
|              | t = -5...+5C | 10            | 220В/ 13/сут    | MMN 110   | 1 395 |
|              | t = -5...+5C | 12            | 220В/ 14,7/сут  | MMN 112   | 1 495 |
|              | t = -5...+5C | 14            | 220В/ 18/сут    | MMN 114   | 1 828 |
|              | t = -5...+5C | 22            | 380В/ 20/сут    | MMN 222   | 2 241 |
|              | t = -5...+5C | 28            | 380В/ 23/сут    | MMN 228   | 2 405 |
|              | t = -5...+5C | 38            | 380В/ 22/сут    | MMN 338   | 3 646 |
|              | не выше -18C | 2 - 5,2       | 220В/ 0,95      | MB 108 SF | 1 875 |
|              | не выше -18C | 2,6 - 7       | 220В/ 1,15      | MB 109 SF | 2 043 |
|              | не выше -18C | 4,7 - 10,7    | 220В/ 0,75      | MB 211 SF | 2 328 |
|              | не выше -18C | 6 - 13,6      | 380В/ 0,84      | MB 214 SF | 2 738 |
|              | не выше -18C | 7,2 - 16,8    | 380В/ 0,95      | MB 216 SF | 2 970 |
|              | не выше -18C | 7             | 220В/ 16/сут    | LMN 107   | 1 509 |
|              | не выше -18C | 9             | 220В/ 20,6 /сут | LMN 109   | 1 746 |
|              | не выше -18C | 13            | 220В/ 21 /сут   | LMN 213   | 2 172 |
| не выше -18C | 17           | 380В/ 25 /сут | LMN 217         | 2 512     |       |
| не выше -18C | 27           | 380В/ 26 /сут | LMN 327         | 3 824     |       |
|              | t = -5...+5C | 3 - 10,5      | 220В/ 0,6       | SM 109 SF | 1 829 |
|              | t = -5...+5C | 4 - 12,5      | 220В/ 0,75      | SM 111 SF | 1 932 |
|              | t = -5...+5C | 6 - 17,5      | 220В/ 0,84      | SM 113 SF | 2 026 |
|              | t = -5...+5C | 7 - 19,8      | 220В/ 0,95      | SM 115 SF | 2 373 |
|              | t = -5...+5C | 9,5 - 25,5    | 220В/ 1,15      | SM 218 SF | 2 701 |
|              | t = -5...+5C | 12 - 32,9     | 380В/ 1,65      | SM 222 SF | 2 956 |
|              | t = -5...+5C | 16 - 40,6     | 380В/ 1,65      | SM 226 SF | 3 171 |
|              | t = -5...+5C | 25,8 - 53     | 380В/ 3,4       | SM 232 SF | 4 063 |
|              | не выше -18C | 2,9 - 6,9     | 220В/ 1         | SB 108 SF | 2 347 |
|              | не выше -18C | 3,6 - 9,0     | 220В/ 1,2       | SB 109 SF | 2 588 |
|              | не выше -18C | 6,0 - 13,4    | 220В/ 1,3       | SB 211 SF | 2 736 |
|              | не выше -18C | 7,1 - 15,9    | 380В/ 2,11      | SB 214 SF | 2 980 |
|              | не выше -18C | 9,8 - 21,1    | 380В/ 2,11      | SB 216 SF | 3 150 |

### ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ (нерж.сталь). РФ

|   |                      |                              |             |            |               |               |               |            |
|---|----------------------|------------------------------|-------------|------------|---------------|---------------|---------------|------------|
|   | неохлажд. столешница | 1 дверь                      | 6,2 кВт/сут | V=80л      | t -2...+8     | 957*705*900   | CXC-70        | 2 310      |
|   |                      | 2 двери                      | 3,5 кВт/сут | V=270л     | t -2...+10    | 1200*605*850  | TM 2 G        | 1 553      |
|   | охлажд.стол.         | 2 двери                      | 6,2 кВт/сут | V=260л     | t -2...+8     | 1500*600*860  | CXC-60-01     | 2 568      |
|   |                      | 2 двери                      | 6,2 кВт/сут | V=260л     | t -2...+8     | 1500*600*860  | CXC-60-01-CO  | 3 143      |
|   |                      | 3 двери                      | 3,5 кВт/сут | V=400л     | t -2...+10    | 1630*605*850  | TM 3 G        | 1 848      |
|   |                      | 3 двери                      | 3,5 кВт/сут | V=450л     | t -2...+10    | 1630*705*850  | TM 3 GN-G     | 1 909      |
|   |                      | 3 двери                      | 6,2 кВт/сут | V=400л     | t -2...+8     | 2000*600*860  | CXC-60-02     | 3 037      |
|   |                      | 4 ящика                      | 3,5 кВт/сут | V=320л     | t -2...+10    | 1200*705*850  | TM2GN-22-G    | 2 220      |
|   |                      | 1дв.+2ящ                     | 6,2 кВт/сут | V=310л     | t -2...+8     | 1430*700*860  | CXC-70-01     | 2 809      |
|   |                      | для ПИЦЦЫ, с закрыт.топингом | 2 двери     | 6,2кВт/сут | V=320л        | t -2...+8     | 1435*800*1090 | CXC-80-01П |
| для ПИЦЦЫ столешница-гранит                                     | 2 двери              | 0,35 кВт/ч                   | V=270л      | t -2...+10 | 1200*605*1000 | TM2 pizza-G   | 2 628         |            |
| Стол охлаждаемый, охлажд.столешница, 2 двери-купе, 5,4кВт/сут.  |                      |                              |             | t +1+10    | 1400*710*860  | ПВВ-70СО купе | 2 290         |            |
| Стол низкотемпературный, неохлажд.столешница, 2 дв., 5,5кВт/сут |                      |                              | V=320л      | t - 18     | 1200*705*850  | TB 2 GN-G     | 1 834         |            |



### ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ - ОАО "Контакт". РФ

|   |   |               |                |          |              |               |               |       |
|---|---|---------------|----------------|----------|--------------|---------------|---------------|-------|
| <b>Витрины холодильные «НОВА» оптимальный вариант для маленьких павильонов (ширина 77см, длина от 97см)</b> |   |               |                |          |              |               |               |       |
| 1 стеклянная полка, с накопителем (кроме низкотемп.)  | глубина выкладки 505мм  | 0...+7        | -5...+5        | -13      | 3,5 кВт/сут. | 970*770*1170  | VXC(Сн,Н)-1.0 | 1 017 |
|   |   | 0...+7        | -5...+5        | -13      | 4 кВт/сут.   | 1170*770*1170 | VXC(Сн,Н)-1.2 | 1 054 |
|   |   | 0...+7        | -5...+5        | -13      | 4,5 кВт/сут. | 1470*770*1170 | VXC(Сн,Н)-1.5 | 1 147 |
|   |   | 0...+7        | -5...+5        | -13      | 5 кВт/сут.   | 1770*770*1170 | VXC(Сн,Н)-1.8 | 1 308 |
|   | <b>Витрины холодильные «ТАИР» среднетемпературные (0...+7 C)</b>                    |               |                |          |              |               |               |       |
|   | с накопителем, 1 стеклянная полка, поддоны из нерж.стали, глубина выкладки 645мм    | 6,5 кВт/сут.  | 1180*970*1185  | VXC-1.2  | 1 218        |               |               |       |
|   |   | 7 кВт/сут.    | 1480*970*1185  | VXC-1.5  | 1 318        |               |               |       |
| 7,5 кВт/сут.  |   | 1780*970*1185 | VXC-1.8        | 1 521    |              |               |               |       |
|   | <b>Витрины УГЛОВЫЕ холодильные «ТАИР» среднетемпературные (0...+7 C)</b>            |               |                |          |              |               |               |       |
|   | угол внутренний, с накопителем  | 6,5 кВт/сут.  | 1170*1170*1185 | VXC-УВ   | 2 270        |               |               |       |
|   | угол наружный, гл.выклад. 645мм   | 5,7 кВт/сут.  | 1170*1170*1185 | VXC-УН   | 2 270        |               |               |       |
|   | <b>Витрины холодильные «ТАИР» универсальные (-5...+5 C)</b>                         |               |                |          |              |               |               |       |
|   | с накопителем, 1 стекл. полка, автооттайка, поддоны-нерж.ст, глубина выкладки 645мм | 8 кВт/сут.    | 1180*970*1185  | VXCн-1.2 | 1 424        |               |               |       |
|   |   | 8,5 кВт/сут.  | 1480*970*1185  | VXCн-1.5 | 1 553        |               |               |       |
| 9 кВт/сут.  |   | 1780*970*1185 | VXCн1.8        | 1 733    |              |               |               |       |

|   |  |                             |                     |                       |                       |              |
|---|--|-----------------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------|--------------|
|   | <b>Витрины холодильные «ТАИР» низкотемпературные (-13...0 С)</b>   |                             |                     |                       |                       |              |
|   | автооттайка, подогрев переднего стекла, полки-решетки окраш.,глуб.выклад. 645мм  | 9,5 кВт/сут.                | 1180*970*1185       | <b>ВХН-1.2</b>        | <b>1 543</b>          |              |
|   |  | 10,5 кВт/сут.               | 1480*970*1185       | <b>ВХН-1.5</b>        | <b>1 553</b>          |              |
|   | 11,5 кВт/сут.  | 1780*970*1185               | <b>ВХН-1.8</b>      | <b>1 862</b>          |                       |              |
|    | <b>Витрины холодильные «ТАИР» демонстрационные (0...+7 С)</b>  |                             |                     |                       |                       |              |
|   | выдвижные поддоны из нерж.стали, 3 стекл.полки, глубина выкладки 840мм   | 6,5 кВт/сут.                | 1180*1015*1300      | <b>ВХСд-1.2</b>       | <b>1 704</b>          |              |
|   |  | 7 кВт/сут.                  | 1480*1015*1300      | <b>ВХСд-1.5</b>       | <b>1 872</b>          |              |
| <b>Настольные и барные витрины (охлаждаемые, тепловые и нейтральные) РФ</b>   |  |                             |                     |                       |                       |              |
|   | 1 стекл.полка, выкладка 920x486мм  | t = 0...+7                  | 3,2 кВт/сут.        | 1000*865*630          | <b>ВХС(Сн)-1,0</b>    | <b>803</b>   |
|   | 1 стекл.полка, выклад.1420x486мм   | t = 0...+7                  | 4,2 кВт/сут.        | 1500*865*630          | <b>ВХС(Сн)-1,5</b>    | <b>896</b>   |
|   | 2 стекл.полки, выклад.1015x470мм   | t = +6+12                   | 6 кВт/сут.          | 1260*570*690          | <b>ВХС-1,2 XL</b>     | <b>1 352</b> |
|   | выкладка 850x305мм   | t = 0...+8                  | 2,5 кВт/сут.        | 1090*370*260          | <b>Карбома-1,0</b>    | <b>879</b>   |
|   | 1 стекл.полка, выклад. 850x305мм   | t = 0...+8                  | 2,5 кВт/сут.        | 1090*370*400          | <b>Карбома-1,0XL</b>  | <b>1 018</b> |
|   | 1 стекл.полка, выклад. 1260x305мм  | t = 0...+8                  | 2,7 кВт/сут.        | 1440*370*400          | <b>Карбома-1,5XL</b>  | <b>1 368</b> |
|   | 1 полка, 3 гастр.(530*325)+ 5 (176*325)  | t = +80                     | 2,27 кВт/ч          | 1120*730*870          | <b>ВТН-70</b>         | <b>1 616</b> |
|   | 5 гастроемкостей 325*176 мм  | t = +60                     | 5,9 кВт/сут.        | 1015*370*260          | <b>Карбома-ВТ 1,0</b> | <b>876</b>   |
|   | 4 гастроемкости 325*265 мм   | t = +80                     | 0,4 кВт/ч           | 1200*410*250          | <b>Сакура-Терм</b>    | <b>856</b>   |
|   | 7 гастроемкостей 325*176 мм  | t = +60                     | 6,7 кВт/сут.        | 1370*370*260          | <b>Карбома-ВТ 1,5</b> | <b>1 226</b> |
|   | 9 гастроемкостей 325*176 мм  | t = +60                     | 9 кВт/сут.          | 1000*882*410          | <b>Арго-ВТ 1,0 XL</b> | <b>1 097</b> |
| 2 полки с подсветкой  | <b>нейтральная</b>   |                             | 1120*730*870        | <b>ВНН-70</b>         | <b>1 180</b>          |              |
| <b>Шкафы-витрины кондитерские Карбома (РФ)</b>  |  |                             |                     |                       |                       |              |
|   | 415x415+2 реш.полки 380x405  | t +6+12                     | 4 кВт/сут.          | 480x460x1100          | <b>R 120C</b>         | <b>1 659</b> |
|   | 4 реш.полки 500x425  | t +6+12                     | 8 кВт/сут.          | 600x575x1850          | <b>R 400C</b>         | <b>2 201</b> |
|   | вращающ. 4 стекл.полки d-450   | t +6+12                     | 8 кВт/сут.          | 600x575x1850          | <b>R 400Cвр</b>       | <b>2 443</b> |
|   | 8 реш.полок 500x425  | t +2+10                     | 10кВт/сут.          | 1100x600x1850         | <b>R 800C</b>         | <b>3 140</b> |
| <b>Витрины пристенные (горки) -встроенный холод (РФ)</b>  |  |                             |                     |                       |                       |              |
| Витрина пристенная 740 (1060,1330)x700x2050; основание 470мм + 3 полки 400мм, подсветка, ночные шторы                     |  | t= +2...+7С                 |                     | <b>Полнос ВХСп</b>    |                       | <b>2 201</b> |
| Витрина пристенная 740 (1060,1330, 1955)x875x1990; основание 700мм+ 4 полки 420мм, подсветка, ночные шторы, от 18 кВт/сут |  | t= 0...+7С                  |                     | <b>Carboma ВХСп</b>   |                       | <b>2 512</b> |
| <b>НОВИНКА ! 3 в 1 МИНИ-ЛИНИЯ раздачи. Левостороннее и правостороннее исполнение. Корпус - вся нерж.</b>                  |  |                             |                     |                       |                       |              |
|   | <b>В ЕДИНОМ КОРПУСЕ:</b>   |                             |                     |                       |                       |              |
|   | Холодильная витрина 762*1030*1720 (3 полки+2GN 1/1-150)<br>Мармит 1-х блюд на 1 конфорку<br>Мармит 2-х блюд на 5 гастроемкостей, (1 GN1/1-150, 2 GN 1/2-150, 2 GN 1/4-150 ) под ним нейтральн.шкаф<br>Общий р-р 2275*1030*1720, 2 полки над мармитами, подсветка, направляющие |                             |                     | <b>ПВХМ-70КМУ</b>     |                       | <b>5 967</b> |
| <b>ЛИНИИ РАЗДАЧИ питания (все прилавки могут приобретаться отдельно)</b>  |  |                             |                     |                       |                       |              |
| <b>Линия раздачи «АСТА» (полностью из нерж. стали) РФ</b>   |  | <b>Базовая комплектация</b> |                     | <b>8 481</b>          |                       |              |
|   | Прилавок для столов.приборов   |                             | 630*675*1245        | <b>ПСП-70КМ</b>       | <b>750</b>            |              |
|   | Прилавок охлад. открытый, полка, t = 1+10С, 0,36кВт  |                             | 1120*1030*1240      | <b>ПВВ(Н)-70КМ-НШ</b> | <b>2 165</b>          |              |
|   | Мармит для 1-х блюд, 2 конфорки, 2,1 кВт, полка  |                             | 1120*1030*1240      | <b>ПМЭС-70КМ</b>      | <b>1 415</b>          |              |
|   | Мармит для 2-х блюд, 6 гастр., электронагрев, 1,2 кВт, 2 полки   |                             | 1120*1030*1485      | <b>ПМЭС-70КМ-60</b>   | <b>2 019</b>          |              |
|   | Прилавок нейтральный, розетки  |                             | 1120*1030*870       | <b>ПГН-70КМ-02</b>    | <b>1 114</b>          |              |
|   | Кассовая кабина универсальная  |                             | 1120*1030*870       | <b>КК-70КМ</b>        | <b>1 018</b>          |              |
| <b>Дополнительно или на выбор может комплектоваться:</b>  |  |                             |                     |                       |                       |              |
| Мармит для 1-х блюд, 3 конфорки, 3,2 кВт, 1 полка   |  | 1500*1030*1240              | <b>ПМЭС-70КМ-01</b> | <b>1 712</b>          |                       |              |
| Мармит для 2-х блюд с 6-ю гастроемкостями, паровой, 2 полки, 2 кВт  |  | 1120*1030*1485              | <b>ЭМК-70КМ</b>     | <b>2 274</b>          |                       |              |
| Мармит для 2-х блюд с 6-ю гастроемкостями, паровой, 2 полки С ПОДОГРЕВОМ  |  | 1120*1030*1485              | <b>ЭМК-70КМ</b>     | <b>2 479</b>          |                       |              |
| Мармит для 2-х блюд с 7-ю гастроемкостями, паровой, 2 полки, 3 кВт  |  | 1500*1030*1485              | <b>ЭМК-70КМ-01</b>  | <b>2 707</b>          |                       |              |
| Мармит для 2-х блюд с 7-ю гастроемкостями, паровой, 2 полки С ПОДОГРЕВОМ  |  | 1500*1030*1485              | <b>ЭМК-70КМ-01</b>  | <b>2 935</b>          |                       |              |

|   |   |                             |                 |       |
|---|---|-----------------------------|-----------------|-------|
| Универс.мармит (1и 2-х блюд) 1 конфорка,5гастроемк., паровой, 2 полки, 3 кВт  | 1500*1030*1485  | ЭМК-70КМУ                   | 2 760           |       |
| Прилавок для подогрева тарелок, на 80 тарелок диам.240мм, t=+30+60С, 1.6кВт   | 630*1030*920  | ПТЭ-70КМ-80                 | 1 481           |       |
| Модуль нейтральный (вставка) внизу открытый шкаф  | 630*1030*870  | МН-70КМ                     | 664             |       |
| Прилавок для горячих напитков (нейтральный стол), 2 полки по 752мм  | 1120*1030*1485  | ПГН-70КМ                    | 1 431           |       |
| Прилавок для горячих напитков (нейтральный стол), 2 полки по 1107мм   | 1500*1030*1485  | ПГН-70КМ-01                 | 1 649           |       |
| Прилавок для холодных закусок открытый, полка, охлаждаемая столешница t=+1+10С, 0,4кВт, внизу открытый нейтральный шкаф                               | 1500*1030*1240  | ПВВ(Н)-70КМ-01-НШ           | 2 485           |       |
| Прилавок для холодных закусок открытый, полка, охлаждаемая ванна, h=85мм, 0,36кВт, внизу открытый нейтральный шкаф                                    | 1120*1030*1240  | ПВВ(Н)-70КМ-02-НШ           | 2 277           |       |
| Прилавок для холод. закусок открытый, полка, охлаждаемая ванна, h=85мм, 0,4кВт, внизу открытый нейтральный шкаф                                       | 1500*1030*1240  | ПВВ(Н)-70КМ-03-НШ           | 2 608           |       |
| Прилавок ТЕПЛОВОЙ, без полок, тепловой шкаф с вентилятором t=+20+60С, 2,5кВт  | 1500*1030*870   | ПВТ-70КМ-02                 | 1 976           |       |
| Витрина для холодных закусок остекленная, 3 полки+столешница, 0,67 кВт, t=+1+10С, полезная площадь 2,12м2   | 1120*1030*1720  | ПВВ(Н)-70КМ-С-НШ            | 3 764           |       |
| Витрина для холодных закусок остекленная, 3 полки+столешница, 1,07 кВт, t=+1+10С, полезная площадь 2,85м2   | 1500*1030*1720  | ПВВ(Н)-70КМ-С-01-НШ         | 4 356           |       |
| Витрина для холодных закусок остекленная, 3 полки+салатэт (ванна с 3мя гастроемкостями GN 1/1) 0,67 кВт, t=+1+10С, экспозиция 2,04м2                  | 1120*1030*1720  | ПВВ(Н)-70КМ-С-02-НШ         | 4 207           |       |
| Витрина для холодных закусок остекленная, 3 полки+салатэт (ванна с 4мя гастроемкостями GN 1/1) 1,07 кВт, t=+1+10С, экспозиция 2,76м2                  | 1500*1030*1720  | ПВВ(Н)-70КМ-С-03-НШ         | 4 882           |       |
| Витрина для холодных закусок с КАМЕРОЙ 3 полки+салатэт, внизу охлаждаемый закрытый V- 0,31м3, 0,67 кВт, t=+1+10С, полезная площадь 2,76м2             | 1500*1030*1720  | ПВВ(Н)-70КМ-С-01-ОК         | 5 562           |       |
| Витрина ТЕПЛОВАЯ остекленная, 3 полки+столешница, 2,17 кВт, t=+20+60С, полезная площадь 2,04м2, внизу нейтральный шкаф                                | 1120*1030*1720  | ПВТ-70КМ                    | 3 302           |       |
| Витрина НЕЙТРАЛЬНАЯ остекленная для кондит.(мелкоштуч.)изделий, 3 полки+столешница, полезная площадь 2,04м2, внизу нейтральный шкаф                   | 1120*1030*1720  | ПВТ-70КМ-В-01               | 2 938           |       |
| Модули поворотные (угол внутренний или наружный) под углом 90 или 45 позволяют изогнуть линию   |   |                             | 843             |       |
| <b>Линия раздачи «ПАТША» (полностью из нерж. стали) РФ</b>  |   | <b>Базовая комплектация</b> | <b>9 525</b>    |       |
|    | Прилавок для столов.приборов                                  | 630*790*1362                | ПСП-70М         | 833   |
|   | Прилавок охлад. открытый, 2 полки, ванна t = 1+10С, 0,36кВт   | 1120*1030*1365              | ПВВ(Н) - 70М-НШ | 2 561 |
|   | Мармит для 1-х блюд, 2 конфорки, 4 кВт, 2 полки               | 1120*1030*1365              | ПМЭС-70М        | 1 593 |
|   | Мармит для 2-х блюд, 6 гастр., паровой нагрев, 2 кВт, 2 полки | 1120*1030*1365              | ЭМК-70М         | 2 323 |
|   | Прилавок нейтральный, розетки                                 | 1120*1030*850               | ПГН-70М         | 1 120 |
|   | Кассовая кабина универсальная                                 | 1120*1030*850               | КК-70М          | 1 094 |
| <b>Дополнительно или на выбор может комплектоваться:</b>  |   |                             |                 |       |
| Прилавок для столовых приборов с лотком для хлеба, 3 гастроемк. GN 1/3  | 630*790*1362  | ПСПХ-70М                    | 1 054           |       |
| Мармит для 1-х блюд , 3 конфорки, 6 кВт, 2 полки  | 1500*1030*1365  | ПМЭС-70М-01                 | 1 914           |       |
| Мармит для 2-х блюд с 7-ю гастроемкостями, паровой, 2 полки, 3 кВт  | 1500*1030*1365  | ЭМК-70М-01                  | 2 760           |       |
| Мармит для 2-х блюд с 7-ю гастр., паровой, с ТЕПЛОВЫМ шкафом, 2 полки, 2 кВт  | 1500*1030*1365  | ЭМК-70МШ                    | 3 537           |       |
| Универс.мармит (1и 2-х блюд) 1 конфорка,5гастроемк., паровой, 2 полки, 3 кВт  | 1500*1030*1365  | ЭМК-70МУ                    | 2 852           |       |
| Прилавок для подогрева тарелок, на 80 тарелок диам.240мм, t=+30+60С, 1.6кВт   | 630*1030*880  | ПТЭ-70М-80                  | 1 570           |       |
| Модуль нейтральный (вставка) внизу открытый шкаф  | 630*1030*850  | МН-70М                      | 737             |       |
| Прилавок для горячих напитков (нейтральный стол), розетки, внизу нейтр.шкаф   | 1500*1030*850   | ПГН-70М-01                  | 1 342           |       |
| Прилавок для холод. закусок открытый,2 полки, охлаждаемая ванна, h=85мм, 0,4кВт, внизу открытый нейтральный шкаф                                      | 1500*1030*1365  | ПВВ(Н)-70М-01-НШ            | 2 806           |       |
| Витрина для холодных закусок остекленная, 3 полки+салатэт (ванна с 3мя гастроемкостями GN 1/1) 0,54 кВт, t=+1+10С, экспозиция 2,04м2                  | 1120*1030*1700  | ПВВ(Н)-70М-С-01-НШ          | 4 392           |       |
| Витрина для холодных закусок остекленная, 3 полки+салатэт (ванна с 4мя гастроемкостями GN 1/1) 0,62 кВт, t=+1+10С, экспозиция 2,76м2                  | 1500*1030*1700  | ПВВ(Н)-70М-С-НШ             | 5 086           |       |
| Витрина для холодных закусок с КАМЕРОЙ 3 полки+столешница, внизу охлаждаемый закрытый V- 1м3, 0,65 кВт, t=+1+10С, полезная площадь 2,76м2             | 1500*1030*1720  | ПВВ(Н)-70М-С-ОК             | 5 771           |       |
| Витрина ТЕПЛОВАЯ остекленная, 3 полки+столешница, 2,6 кВт, t=+20+60С, полезная площадь 2,04м2, внизу нейтральный шкаф                                 | 1120*1030*1720  | ПВТ-70М                     | 3 388           |       |
| Модули поворотные (угол внутренний или наружный) под углом 90 или 45 позволяют изогнуть линию   |   |                             | 948             |       |
| <b>САЛАТ-БАРЫ (РФ) корпус - нерж.сталь</b>  |   |                             |                 |       |
| Охлаждаемый, t=+2+10С, 0,65кВт, 8 GN 1/1 (530x325), 220В, полка с подсветкой, внизу открытый нейтральный шкаф, с 2-х сторон направляющие              | 1500*1395*1420<br>с направляющими 1500*2045*1420              | ПВВ(Н)-140СМ-01             | 5 272           |       |
| Охлаждаемый, t=+2+10С, 0,65кВт, 12 GN 1/1 (530x325) 220В, полка с подсветкой, внизу открытый нейтральный шкаф, с 2-х сторон направляющие для подносов | 2120*1395*1420<br>с направляющими 2120*2045*1420              | ПВВ(Н)-140СМ-02             | 6 908           |       |



| <b>ПЕРЕДВИЖНАЯ ЛИНИЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ (можно приобретать отдельные позиции) РФ</b>  |  |                   |                        |                  |              |
|---|--|-------------------|------------------------|------------------|--------------|
| <b>вся нерж. сталь, полка, подсветка, складывающиеся направляющие с двух сторон (ширина с ними 1370), 220В</b>  |  |                   |                        |                  |              |
|   | Холодильный, t=+1+10С, 0,35кВт, полка, 6 GN 1/2          | 1120*720*1340     | <b>ПВВ(Н)-70ПМ</b>     | <b>3 170</b>     |              |
|   | Холодильный, t=+1+10С, 0,39кВт, полка, 4 GN 1/1          | 1500*720*1340     | <b>ПВВ(Н)-70ПМ-01</b>  | <b>3 537</b>     |              |
|   | Мармит паровой, t=+30+85С, 2кВт, полка, 6 GN 1/2         | 1120*720*1340     | <b>ЭМК-70ПМ</b>        | <b>2 575</b>     |              |
|   | Мармит паровой, t=+30+85С, 3кВт, полка, 8 GN 1/2         | 1500*720*1340     | <b>ЭМК-70ПМ-01</b>     | <b>3 117</b>     |              |
|   | Нейтральный стол, 220В, 2 розетки, полка                 | 1120*720*1340     | <b>ПГН-70ПМ</b>        | <b>1 666</b>     |              |
|   | Прилавок для приборов и подносов, 4 перфориров. емкости  | 630*674*1266      | <b>ПСП-70ПМ</b>        | <b>843</b>       |              |
|   | Прилавок для подогрева тарелок, до 80шт. Ø240мм          | 630*705*890       | <b>ПТЭ-70КМ(П)-80</b>  | <b>1 537</b>     |              |
| <b>Тепловая линия приготовления пищи (700 серия) настольная или напольная версии, нерж. сталь /РФ</b>   |  |                   |                        |                  |              |
| <b>можно приобретать отдельные позиции</b>  |  |                   |                        |                  |              |
|   | Рабочая поверхность, дерев.столешница, выдвижн. Ящик     | 400*700*470       | <b>РПК-40Н</b>         | <b>489</b>       |              |
|   | Электромармит, 2 г/емк. 325*265,паровой, 0,75кВт         |                   | <b>ЭМК-40Н</b>         | <b>1 091</b>     |              |
|   | Жарочная поверхность, лоток для масла, 4,5кВт            |                   | <b>АКО-40Н</b>         | <b>1 153</b>     |              |
|   | Электроварка 2 перфорированных г/емк.325*265, 7,5 кВт    |                   | <b>ЭВК-40/1Н</b>       | <b>1 742</b>     |              |
|   | Электроплита без духов.шкафа, 2 конфорки 300*300, 5,6кВт |                   | <b>ЭПК-27Н</b>         | <b>810</b>       |              |
|   | Фритюрница V масла 12л, 1 садок, кран для масла,7,5 кВт  |                   | <b>ЭФК-40/1Н</b>       | <b>1 405</b>     |              |
|   | Фритюрница V масла 15,6л, 2 садка, кран для масла,5 кВт  |                   | <b>ЭФК-40/2Н</b>       | <b>1 530</b>     |              |
|   | <b>Модуль нижний</b> одиночный для напольной версии      |                   | 400*700*540            | <b>МН-02</b>     | <b>291</b>   |
|   | Электромармит, 4 г/емк. 325*265,паровой, 1,5 кВт         |                   | 800*700*470            | <b>ЭМК-80/2Н</b> | <b>1 692</b> |
|   | Жарочная поверхность, лоток для масла, 9кВт              |                   |                        | <b>АКО-80Н</b>   | <b>1 834</b> |
| Электроварка 4 перфорированных гастроемкости 325*265 с ручками, 15 кВт  | <b>ЭВК-80/2Н</b>   | <b>3 090</b>      |                        |                  |              |
| Электроплита без духового шкафа, 4 конфорки 300*300, 11,2кВт  | 800*800*860  | <b>ЭПК-47Н</b>    | <b>1 338</b>           |                  |              |
| Фритюрница V масла 24л, 2 садка, крышки, кран для масла,15 кВт  |  | <b>ЭФК-80/2Н</b>  | <b>2 277</b>           |                  |              |
| Электроплита с духовым шкафом; 4 конфорки 300*300, 15,8кВт <b>ВСЯ НЕРЖ.</b>   |  | <b>ЭПК-47ЖШ</b>   | <b>2 333</b>           |                  |              |
| <b>Модуль нижний</b> двоянный для напольной версии, открытый  | 800*700*540  | <b>МН-03</b>      | <b>426</b>             |                  |              |
| <b>Гастроемкости из нержавеющей стали (Турция)</b>  |  |                   | <b>Термоса. РФ</b>     |                  |              |
| Гастроемкость 530*325*20  | <b>GN 1/1-20</b>   | <b>18</b>         | Термос 6л колба нерж.  | <b>135</b>       |              |
| Гастроемкость 530*325*40  | <b>GN 1/1-40</b>   | <b>19,2</b>       | Термос 12л колба нерж. | <b>166</b>       |              |
| Гастроемкость 530*325*65  | <b>GN 1/1-65</b>   | <b>21,6</b>       | Термос 25л колба нерж. | <b>235</b>       |              |
| Гастроемкость 530*325*100   | <b>GN 1/1-100</b>  | <b>26,4</b>       | Термос 36л колба нерж. | <b>322</b>       |              |
| Гастроемкость 530*325*150   | <b>GN 1/1-150</b>  | <b>36</b>         |                        |                  |              |
| <b>ПРОТИВНИ из алюмин.стали и нерж.стали различных типоразмеров (собственного производства)</b>   |  |                   |                        | <b>от 25</b>     |              |
| <b>Шкафы гардеробные. РФ</b>  |  |                   |                        |                  |              |
| Шкаф для раздевалок, метал. на 1 отделение, полка для головных уборов, замок, вентиляц.отверстия, переключатель для вешалок                                 | 300*500*1800   | <b>ШО-1</b>       |                        | <b>140</b>       |              |
| Шкаф для раздевалок, метал. на 2 отделения, полка для головных уборов, замок, вентиляц.отверстия, переключатель для вешалок                                 | 600*460*2100   | <b>ШРМ-600-2Н</b> |                        | <b>227</b>       |              |
| Шкаф для хозяйственного (уборочного) инвентаря, метал. окраш.сталь,1 дверь с замком; 2 отделения : в 1 отделении 1 полка сверху, во 2-м отделении - 3 полки | 600*500*1800   | <b>ШМУ</b>        |                        | <b>247</b>       |              |
| <b>ПРОЧЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ</b>  |  |                   |                        |                  |              |
| Электросушитель для рук, белый, 16м/сек, 1,2 кВт, 220В /РФ  | 280*225*160  | <b>Puff-120</b>   |                        | <b>69</b>        |              |
| Электросушитель для рук, белый, 16м/сек, 2 кВт, 220В /РФ  | 230*240*240  | <b>Puff-8820</b>  |                        | <b>102</b>       |              |
| Стерилизатор для ножей, на 18 ножей, обеззараживание УФ, датчик времени, 220В/РФ  | 450*145*605  | <b>СТУ</b>        |                        | <b>604</b>       |              |
| Хлеборезка 0,37 кВт, 380В, 300 б/ч, настольная, <b>корпус нерж.</b> ,толщина от 5-25мм, /РФ   | 1050*560*590   | <b>АХМ-300 А</b>  |                        | <b>2 064</b>     |              |
| Весы настольные электронные, ПВ 10г - 6 (15, 35)кг, платформа 300x250мм /РБ   | 310x340*95   | <b>ВНЭММ</b>      | <b>от 360</b>          |                  |              |
| Весы настольные электронные ПВ-0,01г - 3 (15, 32)кг; платформа 340x245мм /РФ  | 345*310*56   | <b>МК</b>         | <b>от 270</b>          |                  |              |
| Весы напольные, ПВ – 0,2 кг - 60 (150, 200)кг, платформа 500x400 мм, стойка/РФ  | 500*400*130  | <b>Штрих МП</b>   | <b>от 380</b>          |                  |              |
| Весы платформенные, ПВ 0,2кг-60 (100, 200)кг, платформа 455*455 с/без стойки /РБ  | 455*455*150  | <b>ВТС</b>        | <b>от 636</b>          |                  |              |
| Моющее ср-во для посудомоечных машин 12 кг, антибактериальный эффект/Германия   | <b>Neodisher Alka 220</b>                                |                   |                        | <b>238</b>       |              |
| Моющее ср-во для посудомоечных машин 5 л, антибактериальный эффект /РФ  | <b>Биоль ПМ-автомат</b>                                  |                   |                        | <b>40</b>        |              |
| Моющее ср-во для автоматической мойки пароконвектоматов, 0,7л /Германия   | <b>Neodisher Combi Clean</b>                             |                   |                        | <b>24</b>        |              |
| Ополаскивающее средство для посудомоечных машин и пароконвектоматов, 10л, в составе органич.кислоты, препятствует образованию известкового налета/Германия  | <b>Neodisher TS</b>                                      |                   |                        | <b>278</b>       |              |
| Ополаскивающее средство для посудомоечных машин МПК , 5л /РФ  | <b>Биолайт ОП-95ПМ</b>                                   |                   |                        | <b>40</b>        |              |