

Архангельск (8182)63-90-72  
 Астана (7172)727-132  
 Астрахань (8512)99-46-04  
 Барнаул (3852)73-04-60  
 Белгород (4722)40-23-64  
 Брянск (4832)59-03-52  
 Владивосток (423)249-28-31  
 Волгоград (844)278-03-48  
 Вологда (8172)26-41-59  
 Воронеж (473)204-51-73  
 Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
 Ижевск (3412)26-03-58  
 Иркутск (395)279-98-46  
 Казань (843)206-01-48  
 Калининград (4012)72-03-81  
 Калуга (4842)92-23-67  
 Кемерово (3842)65-04-62  
 Киров (8332)68-02-04  
 Краснодар (861)203-40-90  
 Красноярск (391)204-63-61  
 Курск (4712)77-13-04  
 Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
 Москва (495)268-04-70  
 Мурманск (8152)59-64-93  
 Набережные Челны (8552)20-53-41  
 Нижний Новгород (831)429-08-12  
 Новокузнецк (3843)20-46-81  
 Новосибирск (383)227-86-73  
 Омск (3812)21-46-40  
 Орел (4862)44-53-42  
 Оренбург (3532)37-68-04  
 Пенза (8412)22-31-16

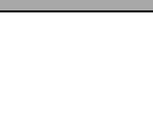
Пермь (342)205-81-47  
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
 Рязань (4912)46-61-64  
 Самара (846)206-03-16  
 Санкт-Петербург (812)309-46-40  
 Саратов (845)249-38-78  
 Севастополь (8692)22-31-93  
 Симферополь (3652)67-13-56  
 Смоленск (4812)29-41-54  
 Сочи (862)225-72-31  
 Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35  
 Тверь (4822)63-31-35  
 Томск (3822)98-41-53  
 Тула (4872)74-02-29  
 Тюмень (3452)66-21-18  
 Ульяновск (8422)24-23-59  
 Уфа (347)229-48-12  
 Хабаровск (4212)92-98-04  
 Челябинск (351)202-03-61  
 Череповец (8202)49-02-64  
 Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47    Казахстан (772)734-952-31    Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.mastergrill.nt-rt.ru> || [mga@nt-rt.ru](mailto:mga@nt-rt.ru)

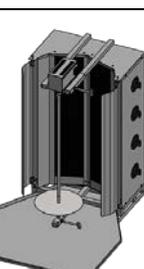
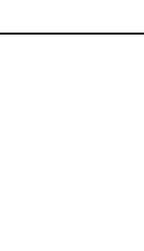
ФАСТ-ФУД Оборудование GRILL MASTER				
Артикул	Модель	Описание	Цена, руб. с НДС	Фото
<b>Грили карусельные газовые</b>				
11101	Гриль карусельный газовый Ф4К1Г	Гриль карусельный газовый на 30 тушек, 5 люлек (корзин для курицы и субпродуктов, 4 горелки с системой газ-контроль, 4 регулирующих крана, передние дверцы из закаленного стекла, задняя стенка - полностью из закаленного стекла, в камере подсветка, выполнен полностью из нержавеющей стали, газовая мощность 16,8 кВт, 220 В, настроен на пропан, г. нетто 1200*800*800, 116кг, 1,81 кг/ч, г.брутто:1290*900*1050, 141кг	110 880	
11102	Гриль карусельный газовый Ф4КУ1Г	Гриль карусельный газовый на 20 тушек, 5 люлек(корзин для курицы и субпродуктов, 4 горелки с системой газ-контроль, 4 регулирующих крана, передние дверцы из закаленного стекла, задняя стенка - полностью из закаленного стекла, в камере подсветка, выполнен полностью из нержавеющей стали - газовая мощность 13 кВт, 220 В, настроен на пропан, г.нетто 915x755x785, 85кг, 1,25 кг/ч, г.брутто: 970x840x960, 120кг	102 930	
<b>Грили шампурные газовые</b>				
11104	Гриль газовый Ф2У2Г	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ контроль. Гриль на 9 тушек, 2 шампура в первом ряду+1 шампур во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, настроен на пропан, 220 В, 6,4 кВт, г.нетто 967x582x636, 51кг, 0,85 кг/ч, г.брутто:1067*685*886, 76кг	97 570	
11106	Гриль газовый Ф2У1Г	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ контроль. Гриль на 6 тушек, 2 шампура, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, настроен на пропан, 220 В, 6,4 кВт, г.нетто 967x516x636, 42кг, 0,85 кг/ч, г.брутто:1067*617*886, 67кг	78 690	
11108	Гриль газовый Ф3У2Г	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ контроль.Гриль на 15 тушек, 3 шампура в первом ряду + 2 шампура во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, настроен на пропан, 220 В, 9,6 кВт, г. нетто 967x582x801,70кг, 1,25 кг/ч, г.брутто:1067*685*1051,95кг	104 940	
11111	Гриль газовый Ф4Ш2Г	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ контроль. Гриль на 35 тушек, 4 шампура в первом ряду+3 шампур во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 4 газовых крана с системой газ-контроль, настроен на пропан, 220 В, 18 кВт, г. нетто 1297x582x976,107кг, 2,26 кг/ч,г.брутто:1397*685*1226,132кг	135 020	
11112	Гриль газовый Ф4У2Г	Гриль на 21 тушку, 4 шампура в первом ряду+3 шампур во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 4 газовых крана с системой газ-контроль, настроен на пропан, г. нетто 967*585*976,87кг, 1,82 кг/ч, г.брутто:1067*686*1226,112кг	123 150	
11119	Гриль газовый Ф6Ш2Г	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ контроль. Гриль на 65 тушек, 6 шампуров в первом ряду+5 шампуров во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 6 газовых кранов с системой газ-контроль, настроен на пропан, 220 В, 27 кВт, г. нетто 1297x582x1316,144кг, 2,70 кг/ч, г.брутто:1397*685*1566,169кг	168 210	
11120	Гриль газовый Ф6У2Г	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ контроль. Гриль на 33 тушки, 6 шампуров в первом ряду+5 шампуров во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 6 газовых кранов с системой газ-контроль, настроен на пропан, г. нетто 967*585*1316,122кг, 1,90 кг/ч, г.брутто:1067*685*1566, 147кг	153 170	
11121	Гриль газовый Ф6Ш1Г	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ контроль. Гриль на 30 тушек, 6 шампуров в один ряд, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 6 газовых кранов с системой газ-контроль, настроен на пропан, г. нетто 1280*517*1290, 134кг,2,50 кг/ч, г.брутто:1380*617*1540,159кг	148 910	
11122	Гриль газовый Ф6У1Г	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ контроль. Гриль на 18 тушки, 6 шампуров в один ряд, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 6 газовых кранов с системой газ-контроль, настроен на пропан, 220 В, 19,2 кВт, г. нетто 967x516x1316,112кг, 1,90 кг/ч, г.брутто:1067*617*1566,137кг	136 290	
11127	Гриль газовый Ф8Ш2Г	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ контроль. Гриль на 75 тушек, 8 шампуров в первом ряду+7 шампуров во втором ряду, 5 тушек на шампур, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 8 газовых кранов с системой газ-контроль, настроен на пропан, 220 В, 36 кВт, г. нетто 1297x582x1656, 180кг, 3,60 кг/ч, г.брутто:1380*670*1880, 205кг	217 040	
<b>Грили карусельные электрические</b>				
21101	Гриль электрический Ф3К1Э	Гриль на 30 тушек, 5 корзин для курицы или субпродуктов, 3 мощных ТЭНа, итальянский мотор-редуктор, подсветка в камере, стеклянные двери и задняя стенка гриля, регулировка температуры с помощью термостата 50-320 С, таймер на 120 минут, выполнен полностью из нержавеющей стали, 380 В, 7,5 кВт, г. нетто 1310x585x720,110кг, г.брутто:1460*725*990,135кг	113 650	
21102	Гриль электрический Ф3КУ1Э	Гриль на 20 тушек, 5 корзин для курицы или субпродуктов, 3 мощных ТЭНа, итальянский мотор-редуктор, подсветка в камере, стеклянные двери и задняя стенка гриля, регулировка температуры с помощью термостата 50-320 С, таймер на 120 минут, выполнен полностью из нержавеющей стали, 380 В, 7,5 кВт, г. нетто 970x585x720, 85кг, г.брутто:1060x700x780,115кг	99 000	

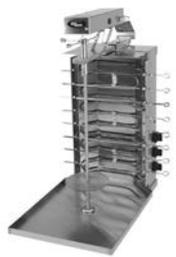
211036	Гриль электрический универсальный ФЗКБЭ	Универсальный гриль на 40 тушек или 1 барашка в базовой комплектации арт. <b>211036</b> поставляется с барабаном и корзинами для жарки <b>птицы</b> , передние дверцы и задняя стенка из закаленного стекла, снабжен подсветкой, мощными ТЭНами, сверхнадежной механикой, по желанию клиента может окрашиваться в золотой, белый, черный, серый, кремовый, красный цвета, в базовой комплектации производится без окраса, оснащен таймером на 120 минут, выполнен полностью из нержавеющей стали г. нетто 1320x685x760;118кг; 10,5 кВт, г.брутто: 1420*785*1010;151кг, 380 В	166 960	
21140	Гриль электрический универсальный ФЗКБЭ	Универсальный гриль на 40 тушек, 1 барашка или 3-х поросят, в базовой комплектации арт. <b>21140</b> поставляется с шампуром для жарки <b>барашка/ягненка</b> , передние дверцы и задняя стенка выполнены из закаленного стекла, снабжен подсветкой, мощными ТЭНами, сверхнадежной механикой, по желанию клиента может окрашиваться в золотой, белый, черный, серый, кремовый, красный цвета, в базовой комплектации производится без окраса, оснащен таймером на 120 минут, выполнен полностью из нержавеющей стали, 380 В, 10,5 кВт, г. нетто 1325x790x840;118кг; г.брутто: 1420*785*1010;151кг, 380 В	163 350	
21141	Гриль электрический универсальный ФЗКБЭ	Универсальный гриль на 40 тушек, 1 барашка или 3-х поросят, в базовой комплектации арт. <b>21141</b> поставляется с 3-мя корзинами для жарки <b>поросят</b> , передние дверцы и задняя стенка выполнены из закаленного стекла, снабжен подсветкой, мощными ТЭНами, сверхнадежной механикой, по желанию клиента может окрашиваться в золотой, белый, черный, серый, кремовый, красный цвета, в базовой комплектации производится без окраса, оснащен таймером на 120 минут, выполнен полностью из нержавеющей стали, 380 В, 10,5 кВт, г. нетто 1325x790x840;118кг; г.брутто: 1420*785*1010;151кг, 380 В	166 960	
30034	Барабан с корзинами для жарки курицы	Барабан для жарки куриц, опция для гриля, артикул 211036, поставляется с комплектом корзин для жарки	37 780	
30035	Барабан с шампурами для жарки поросят	Барабан для жарки поросят, опция для гриля, артикул 211036, поставляется с комплектом из 3-х шампуров для жарки поросят	37 780	
211046	Гриль электрический Ф6К2Э (90 тушек)	Гриль на 90 тушек, 10 корзин для курицы или субпродуктов, 2 итальянских мотор-редуктора, подсветка в каждой камере, стеклянные двери и задняя стенка гриля, регулировка температуры с помощью термостата 50-320 С, таймер на 120 минут, исполнение - полностью из нержавеющей стали г. нетто 1310x585x1440 мм,190кг, 20,2 кВт, г.брутто:1396*800*1730, 215кг	225 320	
211356	Гриль электрический Ф6К2Э (для баранов, кабанов)	Гриль для приготовления 2 барашков(кабанов), 2 вертела, 2 мощных итальянских мотор-редуктора, подсветка в каждой камере, стеклянные двери и задняя стенка гриля, регулировка температуры с помощью термостата 50-320 С, таймер на 120 минут, исполнение - полностью из нержавеющей стали, 380 В, 20 кВт, г. нетто 1306x694x1465, 160кг; г.брутто:1406*794*1715;185кг	229 900	
21104	Гриль электрический Ф6К2Э (60 тушек)	Гриль на 60 тушек, 10 корзин для курицы или субпродуктов, 2 итальянский мотор-редуктора, подсветка в камере, стеклянные двери и задняя стенка гриля, регулировка температуры с помощью термостата 50-320 С, таймер на 120 минут, выполнен полностью из нержавеющей стали , 380 В, 15 кВт, г. нетто 1310x585x1440, 179кг; г.брутто:1420x740x1510, 202кг	209 500	
21105	Гриль электрический Ф6КУ2Э (40 тушек)	Гриль на 40 тушек, 10 корзин для курицы или субпродуктов, 2 итальянских мотор-редуктора, подсветка в камере, стеклянные двери и задняя стенка гриля, регулировка температуры с помощью термостата 50-320 С, таймер на 120 минут, выполнен полностью из нержавеющей стали, 380 В, 10 кВт, г. нетто 970x585x1140;150кг, г.брутто:1260*725*1730,175кг	173 500	
21136	Гриль электрический Ф3Кмэ (18 тушек)	Гриль на 18 (1,3-1,5 кг) тушек, 6 корзин, стеклянные двери, термостат 50-300 С, таймер на 120 минут, кнопка прокрутки барабана, исполнение - из нержавеющей стали, 8 кВт, 380В, г. нетто 880x572x648, 50кг, г.брутто: 980*672*870, 75кг	73 460	
21137	Гриль электрический Ф3Кмэ (12 тушек)	Гриль на 12 (1,3-1,5 кг) тушек, 4 корзины, стеклянные двери, термостат 50-300 С, кнопка прокрутки барабана, таймер на 120 минут, исполнение - из нержавеющей стали, 380/220В, г. нетто 884x492x620 мм, 40кг, 6 кВт, 380В, г.брутто:970x590x870, 65кг	62 900	
21106	Гриль электрический Ф3КМЭ (10 тушек)	Гриль на 10 тушек, 5 корзин, большая стеклянная дверь и задняя стенка, подсветка камеры, термостат 50-300 С, кнопка прокрутки барабана, таймер на 120 минут, исполнение - полностью из нержавеющей стали, 4 кВт, 220 В, г. нетто 608x665x540, масса нетто/брутто, кг 45/58 г.брутто:678*610*915	63 900	
21200	Гриль электрический Ф3КМЭ(в) (с витриной)	Электрический гриль на 8 тушек, 4 корзины, масса одной тушки до 1,6кг, стеклянная дверь гриля, термостат 50-300С, таймер на 120 минут, итальянский мотор-редуктор, витрина со стеклянной дверью, материал изготовления гриля - нержавеющая сталь, 220 В, 3,75 кВт, г. нетто 656x495x804, 33кг, г. брутто:740*580*1054, 49кг	70 190	
21134	Гриль электрический Ф3Кмэ(э)	Гриль на 8 тушек(масса 1,6 кг), 4 корзины, стеклянная дверь гриля, термостат 50-300С, таймер на 120 минут, итальянский мотор-редуктор, исполнение - нержавеющая сталь, 220 В, 3,75 кВт, г. нетто 649x470x545, 35кг, г.брутто: 720x530x730, 46кг	49 760	
<b>Грили конвекционные электрические</b>				

22135	Гриль конвекционный ФЭКЭЛ/1 (на 40 тушек)	Гриль нового поколения, 8 спиц для одновременного приготовления 40 тушек (до 2 кг), 8 корзин для кур и субпродуктов(опция), 8 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощный вентилятор конвекции, яркая галогенная подсветка камеры(500 Вт), 3 режима приготовления, термощуп, электронная панель управления 1 уровня, сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла гриля с теплоотражающим покрытием, разборный барабан полностью из нержавеющей стали с черным покрытием(на выбор клиента), 50-260 С, 13,1 кВт, 380В, г.нетто 1030x750x950мм, 207 кг, г.брутто 1120x920x1060мм, 239 кг	543 040	
22137	Гриль конвекционный ФЭКЭЛ/1 (на 40 тушек)	Премиальная версия конвекционного гриля, 8 спиц для одновременного приготовления 40 тушек (до 2 кг), опционально возможно приготовление в 8 корзинах, либо на 8 угловых шампурах для кур, возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощный вентилятор конвекции, яркая галогенная подсветка камеры, 3 программируемых режима приготовления с 4 шагами программы, термощуп, электронная сенсорная панель управления с функцией программирования, сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла гриля с теплоотражающим покрытием, разборный барабан, полностью из нержавеющей стали с возможностью уветного покрытия на выбор клиента, 50-240 С, 13,1 кВт, 380В, г.нетто 1030x750x950мм, 210 кг, г.брутто 1130x840x1200мм 242 кг	574 620	
22147	Гриль конвекционный фЭКЭЛ/1 (24 тушки)	Гриль нового поколения, 6 спиц для одновременного приготовления 24 тушек (до 2 кг), в комплекте: 6 корзин для кур и субпродуктов(опция), 6 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощный вентилятор конвекции, яркая галогенная подсветка камеры(600 Вт), 3 режима приготовления, термощуп, электронная панель управления 1 уровня, сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла гриля с теплоотражающим покрытием, разборный барабан, полностью из нержавеющей стали с черным покрытием(на выбор клиента), 50-260 С, 8 кВт, 380В, г.нетто 830x670x820мм, 180 кг, г.брутто 990x870x1070мм, 210 кг	475 390	
22160	Гриль конвекционный фЭКЭЛ/1 (на 24 тушки, с сенсорным управ	Гриль нового поколения, 6 спиц для одновременного приготовления 24 тушек (до 2 кг), 6 корзин для кур и субпродуктов(опция), 6 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощный вентилятор конвекции, яркая галогенная подсветка камеры, 4 программируемых режима приготовления с 4 шагами программы, термощуп, электронная сенсорная панель управления с функцией программирования, сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла гриля с теплоотражающим покрытием, разборный барабан, полностью из нержавеющей стали с черным покрытием(на выбор клиента), 50-240 С, 8 кВт, 380В, г.нетто 830x670x820мм, 180 кг, г.брутто 990x870x1070мм, 210 кг	511 560	
22141	Конвекционный гриль с витриной ФЭКЭЛ/1+ВГТЭ	Установленный в единую колонну гриль-витрина с пароувлажнением. Гриль нового поколения, 8 спиц для одновременного приготовления 40 тушек (до 2 кг), 8 корзин для кур и субпродуктов(опция), 8 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощный вентилятор конвекции, яркая галогенная подсветка камеры(600 Вт), 3 режима приготовления, термощуп, электронная панель управления 1 уровня, сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла гриля с теплоотражающим покрытием, полностью из нержавеющей стали с черным покрытием(на выбор клиента), 50-250 С, установлен на конвекционную витрину (4 противня) 13.1 кВт + 3 кВт, единое подключение 380В, г.нетто 1030x860x2050мм, 391 кг., г.брутто 448 кг.	676 970	
22143	Конвекционный гриль с витриной ФЭКЭЛ/1(с сенсорным управлением)+ВГТЭ	Установленный в единую колонну гриль-витрина с пароувлажнением. Гриль нового поколения, 8 спиц для одновременного приготовления 40 тушек (до 2 кг), 8 корзин для кур и субпродуктов(опция), 8 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощный вентилятор конвекции, вентилятор принудительного охлаждения камеры, яркая галогенная подсветка камеры, 3 программируемых режима приготовления с 4 шагами программы, термощуп, электронная сенсорная панель управления с функцией программирования, сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла гриля с теплоотражающим покрытием, полностью из нержавеющей стали с черным покрытием(на выбор клиента), 50-250, установлен на конвекционную витрину (4 противня) 13.1 кВт+ 3 кВт, единое подключение 380В, г.нетто 1030x860x2050мм, 184 кг, г.брутто: 207 кг.	719 040	
22150	Колонна из грилей ФЭКЭЛ/2 (40+40 тушек)	Установленные в единую колонну гриль-гриль. Гриль нового поколения, 8+8 спиц для одновременного приготовления 80 тушек (до 2 кг), 8+8 корзин для кур и субпродуктов(опция), 8+8 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощные вентиляторы конвекции, яркая галогенная подсветка камер(600+600 Вт), 3 режима приготовления, термощуп, электронная панель управления 1 уровня, сквозной доступ в камеру грилей (2 двери), стекла грилей с теплоотражающим покрытием, полностью из нержавеющей стали с черным покрытием(на выбор клиента), 50-250 С, установлены в единую колонну, нижний гриль на колесах со стопорами 13.1 кВт+13.1 кВт, единое подключение 380В, г.нетто 1030x750x2050мм, 414кг; г.брутто 439кг	1 052 260	
22142	Колонна из грилей ФЭКЭЛ/2 (24+24 тушки)	Установленные в единую колонну гриль-гриль. Гриль нового поколения, 6+6 спиц для одновременного приготовления 48 тушек (до 2 кг), опционально 6+6 корзин для кур и субпродуктов, или 6+6 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощные вентиляторы конвекции, яркая галогенная подсветка камер(600+600 Вт), 3 режима приготовления, термощуп, электронная панель управления 1 уровня, сквозной доступ в камеру грилей (2 двери), стекла грилей с теплоотражающим покрытием, полностью из нержавеющей стали, может быть выкрашен в цвет на выбор клиента, 50-250 С, установлены в единую колонну, нижний гриль на колесах со стопорами 8 кВт+8 кВт, единое подключение 380В, г.нетто 830x780x1790мм, г.брутто 420кг	866 850	

22163	Колонна конвекционный гриль(с сенсорным управлением) с витриной ф3кэл+втэ	Установленный в единую колонну гриль-витрина с паровлажнением. Премиальная версия гриля, 6 спиц для одновременного приготовления 24 тушек (до 2 кг), 6 корзин для кур и субпродуктов(опция), 6 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощный вентилятор конвекции, яркая галогенная подсветка камеры, электронная сенсорная панель управления с функцией программирования, 3 программируемых режима приготовления, редактируемые программы приготовления с 4 шагами выполнения, термомощ, сквозной доступ в камеру гриля и витрины (2 двери), стекла гриля и витрины с теплоотражающим покрытием, полностью из нержавеющей стали с черным покрытием, температурный режим 50-250С, установлен на витрину с конвекцией и паровлажнением (4 противня в комплекте) 13.1 кВт+ 3 кВт, единое подключение 380В, г.нетто 830х780х1790мм, поставляется 2 местами, масса брутто 420кг	651 000	
22119	Гриль конвекционный Ф3К1Э	гриль на 6 корзин или 6 спиц для курицы на 12 тушек до 2 кг или 18 тушек 1,3 кг, конвекция, контроль за температурой по высокоточному термометру, остановка барабана в любой момент, яркая подсветка в камере, механическая панель управления, открывающиеся стеклянные передняя и задняя двери, полностью из нержавеющей стали с черным покрытием, 50-260 С, 8 кВт, 380В, в комплекте 6 корзин и 3 спицы для жарки курицы,г.нетто 870х790х755 мм, 110кг; г.брутто:910х850х960, 133кг	163 650	
22136	Конвекционный гриль Ф3К1Э с витриной ВтЭ на подставке	Комплект конвекционного гриля с витриной на подставке. Гриль с механической панелью управления на 6 корзин или 6 спиц для курицы на 12 тушек до 2 кг или 18 тушек 1,3 кг. Полностью из нержавеющей стали со специальным черным покрытием(гриль и витрина, подставка из нержавеющей стали) г.нетто 870х790х2150 мм,170кг; г.брутто:975х890х2045,195кг; 8 кВт(гриль)+1 кВт витрина с паровлажнением, 380 В	253 080	
22204	Подставка под гриль конвекционный с витриной (н/сталь)	г.нетто 840х670х300; 17кг; г.брутто:940х770х550; 42кг; полностью из нержавеющей стали	12 120	
22208	Подставка под гриль конвекционный без витрины (н/сталь)	г.нетто 840х670х640 мм; 11кг; г.брутто:840х670х643; 36кг;полностью из нержавеющей стали	19 080	
22212	Подставка под гриль конвекционный Ф3КЭЛ/1 (на 40 тушек)	г.нетто 1030х750х1000, на колесах со стопорами, с одной полкой, с возможностью установки дополнительных полок, материал - сталь с матовым порошковым покрытием, нетто 43 кг; г.брутто 1110х850х1250, 68кг	24 220	
22213	Подставка под гриль конвекционный ф3кэл/1 (на 24 тушки)	г.нетто 870х790х820мм, на колесах со стопорами, с одной полкой, с возможностью установки дополнительных полок, материал - сталь с матовым порошковым покрытием, нетто 40 кг; г.брутто 1000х850х1250, 65кг	22 300	
<b>Грили шампурные электрические</b>				
21108	Гриль электрический Ф2У2Э	Гриль на 9 тушек, 2 шампура в первом ряду+1 шампур во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 220 В, 4,5 кВт,г.нетто 967х582х566;49кг, г.брутто: 1067*683*816, 74кг	90 240	
21110	Гриль электрический Ф2У1Э	Гриль на 6 тушек, однорядный, 2 шампура, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 220 В, 4,5 кВт, г.нетто 967х494х566, 39кг, г.брутто: 1067х607х820мм, 64кг	75 240	
21111	Гриль электрический Ф3Ш2Э	Гриль на 25 тушек, 3 шампура в первом ряду+2 шампура во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 380 В, 7,3 кВт, г.нетто 1298х582х731; 86кг, г.брутто:1398х683х981,111кг	117 530	
21112	Гриль электрический Ф3У2Э	Гриль на 15 тушек, 3 шампура в первом ряду+2 шампура во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 380 В, 6,8 кВт, г.нетто 967х582х731; 66кг, г.брутто:1067х683х981, 91кг	104 030	
211120	Гриль электрический Ф3У2Э (со стеклом)	Гриль на 15 тушек, 3 шампура в первом ряду+2 шампура во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, задняя стенка - закаленное стекло, готовит курицу за 55 минут, 380 В, 6,8 кВт, г.нетто 967х582х731 ; 66кг, г.брутто:1067х683х981, 91кг	111 440	
21113	Гриль электрический Ф3Ш1Э	Гриль на 15 тушек, 3 шампура в один ряд, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 380 В, 7,3 кВт, г.нетто 1298х494х731; 76кг, г.брутто:1398*594*981, 101кг	104 380	
21114	Гриль электрический Ф3У1Э	Гриль на 9 тушек, 3 шампура в один ряд, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 380 В, 6,8 кВт, г.нетто 967х494х731; 56кг, г.брутто:1067*594*981, 81кг	95 520	
21115	Гриль электрический Ф4Ш2Э	Гриль на 35 тушек, 4 шампура в первом ряду+3 шампура во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 380 В, 9,8 кВт, г.нетто 1298х582х906;103кг, г.брутто:1340х640х1060,145кг	141 000	
21116	Гриль электрический Ф4У2Э	Гриль на 21 тушек, 4 шампура в первом ряду+3 шампура во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 380 В, 9,3 кВт, г.нетто 967х582х906;83кг, г.брутто:1067х683х1156, 91кг	122 060	
21123	Гриль электрический Ф6Ш2Э	Гриль на 55 тушек, 6 шампуров в первом ряду+5 шампуров во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 380 В, 14,8 кВт, г.нетто 1298х582х1246;137кг, г.брутто:1398х683х1496,162кг	176 460	
21131	Гриль электрический Ф8Ш2Э	Гриль на 75 тушек, 8 шампуров в первом ряду+7 шампуров во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 380 В, 19,2 кВт, г.нетто 1298х582х1586;171кг, г.брутто:1398*683*1836,196кг	211 800	
21133	Гриль электрический Ф8Ш1Э	Гриль на 40 тушек, 8 шампуров в один ряд, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 380 В, 19,2 кВт, г.нетто 1298х494х1586; 173 кг, г.брутто:1350*560*1760, 190 кг	183 970	
<b>Шавермы угольные</b>				

11315	Шаверма угольная СУ/З	3 зоны нагрева, чугунные колосники, под, свод, боковые стенки отделаны огнеупорным кирпичем, производительность до 100 кг мяса, центральный шампур с регулируемой размещением диска-упора, ручное вращения центрального шампура, выполнена полностью из нержавеющей стали, габариты нетто 556x798x1224 мм, габариты брутто 2 места, 630x800x1230 - 57кг, 750x500x500, 17кг	59 500	
<b>Шавермы-шашлычницы газовые</b>				
11201	Шаверма газовая Ф2ШМГ	2 горелки с ситемой газ-контроль, производительность до 60 кг/мяса, 8 шампуров для шашлыка, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали, настроена на пропан, 7,3 кВт, г. нетто 430x800x870,13кг, 0,47 кг/ч; 0,81 м3/ч, г.брутто:615*900*970, 18кг	37 240	
11211	Шаверма газовая Ф2ШМГ (с мотором/у)	Усиленный мотор для большей производительности, 2 горелки с ситемой газ-контроль, производительность до 60 кг мяса в ручном и до 60 кг в автоматических режимах, усовершенствованная механика вращения шампура, 8 шампуров для шашлыка, газ-контроль, электропривод основного шампура с сохранением возможности ручного вращения, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали, настроена на пропан, масса 14 кг, 7,4 кВт, г. нетто 430x800x975, 0,47 кг/ч; 0,81 м3/ч, г.брутто:550*570*720, 21кг	46 760	
11207	Шаверма газовая Ф2ШМГ (с мотором,стекл. экр.)	2 горелки с ситемой газ-контроль, производительность до 60 кг мяса, 8 шампуров для шашлыка, газ-контроль, электропривод основного шампура с сохранением возможности ручного вращения, раздвижные стеклянные экраны из закаленного стекла, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали, настроена на пропан, г. нетто 515*800*970,15кг,0,47 кг/ч; 0,81 м3/ч, г.брутто:550*570*720,22кг	44 610	
11203	Шаверма газовая Ф3ШМГ	3 горелки с ситемой газ-контроль, производительность до 80 кг/мяса, рабочая часть шампура - 860 мм, общая длина шампура - 990 мм, 12 шампуров для шашлыка, газ-контроль, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали, настроена на пропан, 11 кВт, г. нетто 430x800x1165,14кг,0,71 кг/ч; 1,21 м3/ч, г.брутто:615*900*1420, 25кг	49 010	
11209	Шаверма газовая Ф3ШМГ (с мотором/у)	Усиленный мотор для большей производительности, 3 горелки с ситемой газ-контроль, производительность до 80 кг мяса, рабочая часть шампура - 860 мм, общая длина шампура - 990 мм, 12 шампуров для шашлыка, усовершенствованная механика вращения шампура, газ-контроль, электропривод основного шампура с сохранением возможности ручного вращения, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали, настроена на пропан, 11,1 кВт, г. нетто 430x800x1275,26кг, 0,71 кг/ч; 1,21 м3/ч, г.брутто:560*560*1120, 40кг	58 960	
11210	Шаверма газовая Ф4ШМГ (с мотором)	Усиленный мотор для большей производительности, 4 горелки с ситемой газ-контроль, усовершенствованная механика вращения шампура, производительность до 80 кг мяса в ручном/автоматическом режимах, 11 шампуров для шашлыка, газ-контроль, электропривод основного шампура с сохранением возможности ручного вращения, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали, настроена на пропан, 14,7 кВт, г. нетто 530x780x1250, 32кг; 0,94 кг/ч; 1,62 м3/ч, г.брутто:560*770*1120, 50кг	77 530	
11205	Шаверма газовая Ф1ШМГ	1 горелка с ситемой газ-контроль, производительность до 15 кг/мяса, рабочая длина шампура 275 мм, газ-контроль, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали, настроена на пропан, 3,65 кВт, г. нетто 430x720x500,13кг, 0,23 кг/ч; 0,40 м3/ч, г.брутто:580*580*550, 21кг	23 000	
11402	Шаверма газовая Ф3ГШ	Новая модель! 3 горелки с ситемой газ-контроль обеспечивают лучшую тепловую обработку продукта, производительность до 70 кг мяса, усовершенствованная механика вращения шампура, 8 шампуров для приготовления шашлыка, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали, настроена на пропан, масса 26 кг, 10,5 кВт, г. нетто 428x785x870, 0,6 кг/ч; 1,11 м3/ч, г.брутто:550x900x1000, 32 кг	35 000	
11407	Шаверма газовая Ф3ГШМ	Новая модель! Новый, мощный мотор вращения центрального шампура, 3 горелки с ситемой газ-контроль обеспечивают лучшую тепловую обработку продукта, производительность до 70 кг мяса в автоматическом режиме, усовершенствованная механика вращения шампура, 8 шампуров для приготовления шашлыка, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали, настроена на пропан, масса 32 кг, 10,5 кВт, г. нетто 428x765x982, 0,6 кг/ч; 1,11 м3/ч, г.брутто:550x900x1200, 40 кг	43 000	

11404	Шаверма газовая Ф5ГШ	Новая модель! 5 горелок с ситемой газ-контроль обеспечивают лучшую тепловую обработку продукта, производительность до 70 кг мяса, усовершенствованная механика вращения шампура, 11 шампуров для приготовления шашлыка, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали, настроена на пропан, масса 40 кг, 17,5 кВт, г. нетто 428x784x1165, 1,14 кг/ч; 1,9 м3/ч, г.брутто:550x900x1200, 52 кг	48 000	
11409	Шаверма газовая Ф5ГШМ	Новая модель! Новый, мощный мотор вращения центрального шампура, 5 горелок с ситемой газ-контроль обеспечивают лучшую тепловую обработку продукта, производительность до 70 кг мяса в автоматическом режиме, усовершенствованная механика вращения шампура, 11 шампуров для приготовления шашлыка, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали, настроена на пропан, масса 46 кг, 10,5 кВт, г. нетто 428x784x1278, 0,6 кг/ч; 1,11 м3/ч, г.брутто550x900x1400, 58 кг	56 200	
<b>Шавермы-шашлычницы электрические</b>				
21208	Шаверма электрическая Ф2ШМС	2 спиральных нагревателя с регулятором мощности, 4 режима работы нагревателя, 2 зоны нагрева, загрузка 20кг, керамическое стекло, подвижный корпус с фиксацией положений, мощный мотор с нижним расположением, поддон с перфорацией, лоток для сбора жира, съемные шторки для сохранения жара и защиты от брызг, нетто 506x725x744, 29 кг, 2,7 кВт, брутто 667x820x1000, 38 кг, 220В	65 740	
21211	Шаверма электрическая Ф2ШМС/1	2 спиральных нагревателя с регулятором мощности, 4 режима работы нагревателя, 2 зоны нагрева, загрузка 30кг, керамическое стекло, усиленный мотор с верхним расположением, съемные шторки для сохранения жара и защиты от брызг, г.нетто: 430x775x765 мм, 20кг; г.брутто 810x530x930мм, 22кг; 2,7 кВт, 220В	39 390	
21218	Шаверма электрическая Ф3ШМС/1 (б/мот)	3 спиральных нагревателя с регулятором мощности, 4 режима работы нагревателей, 3 зоны нагрева, загрузка до 80кг, керамическое стекло, съемные шторки для сохранения жара и защиты от брызг, ручной привод, 4 кВт, 220В, г. нетто 430x775x850	50 100	
21212	Шаверма электрическая Ф3ШМС/1 (с мотором)	3 спиральных нагревателя с регулятором мощности, 4 режима работы нагревателей, 3 зоны нагрева, загрузка до 80кг, керамическое стекло, усиленный мотор с верхним расположением, съемные шторки для сохранения жара и защиты от брызг, г.нетто: г. нетто 430x775x960 мм 25кг; г.брутто: 530x900x1200мм, 34,6кг; 4 кВт, 220В	52 570	
21219	Шаверма электрическая Ф4ШМС/1 (б/мот)	4 спиральных нагревателя с регулятором мощности, 4 режима работы нагревателей, 4 зоны нагрева, загрузка до 110кг, керамическое стекло, съемные шторки для сохранения жара и защиты от брызг, ручной привод, 5,3 кВт, 220В, г. нетто 430x775x1050	67 270	
21213	Шаверма электрическая Ф4ШМС/1 (с мотором)	4 спиральных нагревателя с регулятором мощности, 4 режима работы нагревателей, 4 зоны нагрева, загрузка до 110 кг, керамическое стекло, усиленный мотор с верхним расположением, съемные шторки для сохранения жара и защиты от брызг, г.нетто 430(352)x775(510)x1155 мм; 30 кг, г.брутто 570x570x1060 мм, 42 кг, 5,4 кВт, 220В	69 740	
21220	Шаверма электрическая Ф4ШМС/2 (угловая, б/мот)	максимальная эффективность жарки за счет специальной формы, 8 спиральных нагревателей с 8 регуляторами мощности, 4 режима работы нагревателей, 8 зон нагрева, загрузка до 120кг, керамические стекла, съемные шторки для сохранения жара и защиты от брызг, ручное вращения шампура, г.нетто: 724x950x1050, 49кг, г.брутто:810x660x1346 мм, 61кг, 10,7 кВт, 380В	118 710	
21217	Шаверма электрическая Ф4ШМС/2 (угловая, с мотором)	максимальная эффективность жарки за счет специальной формы, 8 спиральных нагревателей с 8 регуляторами мощности, 4 режима работы нагревателей, 8 зон нагрева, загрузка до 120кг, керамические стекла, усиленный мотор с верхним расположением, съемные шторки для сохранения жара и защиты от брызг г.нетто: 724x950x1160 50кг, г.брутто:810x660x1346 мм, 62кг, 10,8 кВт, 380В	121 850	
21215	Шаверма электрическая Ф3ШМС/2 (угловая, с мотором)	максимальная эффективность жарки за счет специальной формы, 6 спиральных нагревателей с регулятором мощности, 4 режима работы нагревателей, 6 зон нагрева, загрузка до 90кг, керамические стекла, усиленный мотор с верхним расположением, съемные шторки для сохранения жара и защиты от брызг, г.нетто: 724x950x1145 36кг, г.брутто: 48кг, 380В, 8,1 кВт	101 660	
21216	Шаверма электрическая Ф3ШМС/2 (угловая, б/мот)	максимальная эффективность жарки за счет специальной формы, 6 спиральных нагревателей с регулятором мощности, 4 режима работы нагревателей, 6 зон нагрева, загрузка до 90кг, керамические стекла, съемные шторки для сохранения жара и защиты от брызг, ручной привод, 8 кВт, г. нетто 724x950x1040, 29кг	98 480	

21201	Шаверма электрическая Ф3ШМЭ	3 ТЭНа, 7 кВт, 220 В, 3 керамических переключателя, поддон для мяса, загрузка до 70 кг, 8 горизонтальных шампуров для шашлыка, полностью из нержавеющей стали, г. нетто 430x690x870, 13кг, г.брутто: 560x560x900, 26кг	36 860	
21206	Шаверма электрическая Ф3ШМЭ (с мотором/у)	Усиленный мотор для большей производительности, усовершенствованная механика вращения шампура, 3 ТЭНа, 7,1 кВт, 220В, 3 керамических переключателя, электропривод основного шампура, поддон для мяса, загрузка до 70 кг в автоматическом и ручных режимах, 8 горизонтальных шампуров для шашлыка, полностью из нержавеющей стали, масса нетто/брутто 20/30 кг, г. нетто 430x690x960, г.брутто: 560x560x900	41 440	
21203	Шаверма электрическая Ф2ШМЭ	2 ТЭНа, 4,3 кВт, 220 В, 2 керамических переключателя, поддон для мяса, загрузка до 40 кг, 5 горизонтальных шампуров для шашлыка, полностью из нержавеющей стали, масса нетто 14.8 кг, брутто 19,3 кг, г. нетто 430x690x670 г.брутто: 570x570x720	33 080	
21207	Шаверма электрическая Ф2ШМЭ (с мотором/у)	Усиленный мотор для большей производительности, усовершенствованная механика вращения шампура, 2 ТЭНа, 4,4 кВт, 220 В, 2 керамических переключателя, электропривод основного шампура, поддон для мяса, загрузка до 40кг в автоматическом и 40кг в ручном режимах, 5 горизонтальных шампуров для шашлыка, полностью из нержавеющей стали, г. нетто 430x690x775, 16кг, г.брутто: 550x570x720, 23кг	37 430	
30001	Нож для шаурмы	Выполнен из высококачественной н/с, 535x290 (длина лезвия 395мм, толщина лезвия 2мм)	1 210	
30002	Совок для шавермы	Нержавеющая сталь, прекрасно подходит для сбора мяса из поддона, 190x150 мм, 190x270x45мм	1 620	
30003	Стенд для шавермы СдШ	Вращающийся стенд для подготовки до 110 кг мяса к жарке на шавермах, поставляется без шампура, 510x510x170 мм	3 790	
<b>Шашлычницы и мангалы на твердом топливе и газе</b>				
11301	Шашлычница газовая Ф2ШГ	10 шампуров, подъемная крыша для регулировки степени тепловой обработки продуктов, 2 газовых крана с системой газ-контроль для защиты от утечек газа, плавная регулировка интенсивности горелок, электропривод всех шампуров, ручное вращение при отсутствии электричества, колеса для удобства перемещения шашлычницы, настроена на пропан г. нетто 1210*600*1150, 80кг, 1,35 кг/ч, г.брутто:1300x660x1240, 103кг	110 210	
11302	Шашлычница газовая Ф2ШУГ	6 шампуров, подъемная крыша для регулировки степени тепловой обработки продуктов, 2 газовых крана с системой газ-контроль для защиты от утечек газа, плавная регулировка интенсивности горелок, электропривод всех шампуров, ручное вращение при отсутствии электричества, колеса для удобства перемещения шашлычницы, настроена на пропан г. нетто 900*600*1190,58кг, 1,35 кг/ч, г.брутто:1000*700*1140,83кг	96 230	
11305	САДЖ	d сковородки 300 мм, выполнен полностью из нержавеющей стали г. нетто 372*300*166,2.5кг, г.брутто:422*350*216,3кг	6 300	
11304	Мангал для приготовления на углях	мангал на 11 шампуров, регулируемое поддувало, съемный зольник, полностью из н/сталь г. нетто 500*495*1090, г.брутто:600*595*1340, 38 кг	29 320	
<b>Шашлычницы электрические</b>				

21301	Шашлычница электрическая Ф3ШЭ	10 шампуров, подъемная крыша, регулирующая уровень тепловой обработки продукта, автоматическое вращение шампуров, колеса со стопорами, полностью из нержавеющей стали, 380В, 7,5 кВт, г. нетто 1200x610x1100; 73кг, г.брутто: 1300x710x1300, 98кг	107 690	
21302	Шашлычница электрическая Ф3ШУЭ	6 шампуров, подъемная крыша, регулирующая уровень тепловой обработки продукта, автоматическое вращение шампуров, колеса со стопорами, полностью из нержавеющей стали, 380В, 6,6 кВт, г. нетто 1200x610x1100; 70кг, г.брутто: 850x710x1300, 96кг	97 960	
21303	Шашлычница электрическая Ф1ШСтЭ	6 шампуров, настольное исполнение, стеклянная задняя и боковые стенки, авт. вращение всех шампуров, подъемная крыша, регулирующая уровень тепловой обработки продукта, сетка для барбекю в комплекте, 220В, 3,5 кВт, г. нетто 550x555x520; 34 кг, г.брутто: 650x655x670, 46кг	46 340	
21304	Шашлычница электрическая Ф6ШшЭ	11 шампуров, подъемная крыша, регулирующая уровень тепловой обработки продукта, автоматическое вращение шампуров, колеса со стопорами, полностью из нержавеющей стали, 380В, 15 кВт, г. нетто 1620x750x1100, , 109кг, г.брутто: 1740x850x1280, 128кг	142 600	
21305	Мангал электрический фбшшэ	винтажный электрический многофункциональный мангал для приготовления шашлыков, стейков, для жарки курицы, барашка, в комплекте 7 шампуров для шашлыка, решетка для стегов, шампур для жарки барашка, шампур для курицы, подсветка зоны приготовления, 2 двери для доступа к емкостям для слива жира, выдвижной инвентарный ящик, 2 стеклянные двери основной камеры для жарки, ферма для установки шампуров и сеток возможно устанавливать на 2-х уровнях, регулируемая по высоте рама с ТЭНами для регулировки уровня тепловой обработки, раздельное включение групп ТЭНов для жарки и подогрева продуктов, выполнен полностью из нержавеющей стали, 380 В, 14 кВт, г.нетто - 1720x1030x2480, 496 кг, г.брутто - Мангал - 1840x1150x2060 мм, 436 кг + Вытяжка 1640x1060x760, 80 кг + Стеклянные двери - 1020x780x200, 30кг / 3 места	539 420	
<b>Печь для картофеля электрическая</b>				
21501	Шкаф жарочный электрический Ф3ШЖЭ	печь для запекания картофеля, 3 ТЭНа, 3 лотка, загрузка 30 кг тепловая витрина г. нетто 480*560*1000; 57кг, 3,60 кВт, г.брутто 550*600*1150, 69кг	58 700	
21501к	Шкаф жарочный электрический Ф3ШЖЭ (кр.)	печь для запекания картофеля, 3 ТЭНа, 3 лотка, загрузка 30 кг тепловая витрина г. нетто 480*560*1000; 57кг, 3,60 кВт, г.брутто 550*600*1150, 69кг	40 290	
<b>Блинницы газовые</b>				
11601	Блинница газовая Ф1БкрГ 380мм	1 поверхность 380 мм, 2,5 кВт, чугунная горелка полностью из н/стали, газ-контроль, пьезорозжиг, производительность - 30 блинов в час, г. нетто 450x500x290, 30кг, г.брутто:520*580*390,35кг	32 450	
11602	Блинница газовая Ф2БкрГ 380мм	2 поверхности по 380 мм, 5 кВт (2x2,5кВт),чугунная горелка полностью из н/стали, газ-контроль, пьезорозжиг, производительность - 60 блинов в час, г. нетто 800x500x290, 46кг, г.брутто:870*585*405, 56кг	54 890	
<b>Блинницы электрические</b>				
21805	Блинница электрическая Ф1БкрЭ 400 мм	Новый дизайн, специальная форма ТЭНа, позволяющая приготовить идеальные блины большого диаметра, производительность - 30 блинов в час, одна жар. поверхность из чугуна, диаметр рабочей поверхности 400 мм., корпус блинницы полностью из н/стали, термостат 50-320С, раскаточная палочка в комплекте, г. нетто 500x420x140 мм, 3 кВт, 220В, г. брутто 580x510x490 мм, 20 кг	22 530	
21806	Блинница электрическая Ф2БкрЭ 400 мм	Новый дизайн, специальная форма ТЭНа, позволяющая приготовить идеальные блины большого диаметра, производительность - 60 блинов в час, две жар. поверхности из чугуна, диаметр рабочей поверхности 400 мм., корпус блинницы полностью из н/стали, термостат 50-320С, раскаточная палочка в комплекте, г. нетто 840x465x140мм, г. брутто 920x545x240 мм, 6 кВт, 220В	44 580	
21806	Блинница электрическая Ф1БкрЭ 350 мм	Новый дизайн, специальная форма ТЭНа, позволяющая приготовить идеальные блины большого диаметра, производительность - 30 блинов в час, одна жар. поверхность из чугуна, диаметр рабочей поверхности 350 мм., корпус блинницы полностью из н/стали, термостат 50-320С, раскаточная палочка в комплекте, габариты нетто 450x370x140, 11 кг, г. брутто 540x460x490 мм, 17 кг, 2,15 кВт, 220 В	20 260	
21807	Блинница электрическая Ф2БкрЭ (350 мм)	Новый дизайн, специальная форма ТЭНа, позволяющая приготовить идеальные блины большого диаметра, производительность - 60 блинов в час, две жар. поверхности из н/стали, термостат 50-320С, раскаточная палочка в комплекте, г. нетто 740x414x140 мм, 30 кг, г. брутто 820x490x240 мм, 35 кг, 4,3 кВт, 220В	41 570	

21803	Блинница электрическая Ф1БкрЭ 380 мм	Одна жар. поверхность из чугуна, полностью н/сталь г. нетто 380x360(380)x154 мм, 16кг, 2,0 кВт, г.брутто 480x480x304, 20кг	17 410	
21804	Блинница электрическая Ф2БкрЭ 380 мм	Две жар. поверхности из чугуна, полностью н/сталь г. нетто 770x360(380)x154 мм, 4,0 кВт, г.брутто 870x480x304, 35кг	33 450	
<b>Аксессуары для блинниц</b>				
30015	Лопатка для блинницы	Удобная и практичная изготовлена из нержавеющей стали, длина без ручки 350 мм, длина с ручкой 500 мм, ширина 40 мм	840	
30029	Раскаточная палочка	Раскаточная палочка для блинниц из влагоустойчивой древесины, 40x500 мм	710	
<b>Тепловые витрины</b>				
21901	Шкаф тепловой электрический ШТЭ	2 уровня, пароувлажнение, поддон и решетка 465x440 мм, полностью стеклянная, регулировка температуры 50-120 С, материал корпуса нержавеющая сталь, в комплекте поддон и 2 решетки, 220 В, 0,8 кВт, г. нетто 580x590x500;30кг, г.брутто:650*660*570;35кг	32 390	
21902	Витрина тепловая электрическая ВТЭ	2 уровня, пароувлажнение, поддон 754x344 мм, решетка 755x295 мм, полностью стеклянная, регулировка температуры 50-120 С, материал корпуса нержавеющая сталь, в комплекте поддон и решетка, 0,6 кВт, 220 В, г. нетто 810x445x445; 18кг, г.брутто:890*535*690;28кг	32 630	
22138	Витрина тепловая для конвекционного гриля ВГТЭ	Идеальна в качестве стэнда для конвекционных грилей арт. 22135 и 22137, 4 направляющих для противней или решеток, 4 противня 606x650x15мм из н/стали в комплекте, вентилятор конвекции, пароувлажнение, яркая галогенная подсветка камеры(300Вт), электронная панель управления(электронный таймер и термостат), сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла витрины с теплоотражающим покрытием, полностью из н/стали с черным покрытием(на выбор клиента), 30-240 С, 3 кВт, 220В, г.нетто 1030x750x950(1080 с колесами)мм, 184 кг, г.брутто 1100x840x1200мм, 209 кг	171 890	
22161	Витрина тепловая для конвекционного гриля на 24 тушки вгтэ	4 направляющих для противней или решеток, 4 противня из н/стали в комплекте, вентилятор конвекции, пароувлажнение, яркая галогенная подсветка камеры(600Вт), электронная панель управления(электронный таймер и термостат), сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла витрины с теплоотражающим покрытием, полностью из н/стали с черным покрытием(на выбор клиента), 30-240 С, 3 кВт, 220В, г.нетто 830x670x820 мм, 160 кг, г.брутто 1100x840x1200мм,185 кг	166 680	
22120	Витрина тепловая для конвекционного гриля ВгТЭ	5 уровней, пароувлажнение, мех.панель управления, загрузка до 24 тушек, поддон 530x612 мм, противень с перфорацией 530x612, 1 кВт, полностью из н/стали с черным покрытием, 50-120 С, стеклянные передняя и задняя двери, г.нетто: 890x730x720 мм, 78кг; г.брутто: 920x860x1230, 96 кг, в комплекте поддон и решетка	96 450	
21606	Аппарат для подогрева электрический Ф2ПКЭ (200)	мармит продуктов фри с подставкой под пакеты, емкость для подогрева 650x530x200 мм, подсветка, выполнена полностью из нержавеющей стали, г.нетто 670x700x720, 18кг, г.брутто 770x800x870, 28кг, 220 В, 1,6 кВт	41 750	
21603	Аппарат для подогрева электрический Ф2ПКЭ	мармит продуктов фри с подставкой под пакеты, емкость для подогрева 650x530x100 мм, подсветка, выполнена полностью из нержавеющей стали, г.нетто 670x550x610, 16кг, г.брутто 770x710x770, 26кг, 220 В, 1,6 кВт	37 870	
21603к	Аппарат для подогрева электрический Ф2пка	мармит продуктов фри с подставкой под пакеты, емкость для подогрева 650x530x100 мм, подсветка, керамические нагреватели для еще более лучших результатов подогрева, выполнена полностью из нержавеющей стали, г.нетто 670x550x610, 16кг, г.брутто 770x710x770, 26кг, 220 В, 1 кВт	53 110	
30004	Совок для картошки	совок из н/стали с деревянной ручкой, идеален для работы с аппаратами для подогрева картофеля компании GRILL MASTER	630	
<b>Контактные грили/жарочные поверхности и грили Корн-Дог, вафельница</b>				
21702	Гриль электрический Ф2ктЭ	Гриль панини, две риф. чугунные жар. поверхности, подогрев поверхностей с 2-х сторон, терморегулятор 50-320С, фиксацияверхней поверхности в открытом положении, лоток для сбора жира, материал корпуса - н/сталь, 220 В, 2 кВт, г. нетто 457x430x264, 30кг; г.брутто:480x520x350, 35кг	28 010	
21703	Гриль электрический Ф4ктЭ	Гриль панини, 3 риф. чугунные жар. поверхности, подогрев поверхностей с 2-х сторон, 2 терморегулятора 50-300С, фиксацияверхней поверхности в разных положениях, лоток для сбора жира, материал корпуса - н/сталь, 220 В, 3,4 кВт, г. нетто 576x396x244; 36кг, г.брутто:640*450*500; 43кг	41 160	

21705	Плита 1-конфорочная Ф1ПЭ	н/сталь, г. нетто 415x370x220; 22кг; г.брутто:485*440*290; 27кг. 3 кВт, 220 В	16 380	
24026	Поверхность жарочная электрическая ПЖК (настольная)	Комбинированная чугунная жарочная поверхность, 1/2 гладкая, 1/2 рифленая, термостат +50-320С, лоток и выдвижная емкость для сбора жира, размер рабочей поверхности 400x420, исполнение полностью из нержавеющей стали, габаритные размеры нетто 400x520x174 мм, вес нетто 14 кг, вес брутто 18 кг, 3,5 кВт, 220 В, габариты брутто 400x520x174мм	21 280	
24027	Поверхность жарочная электрическая ПЖК (настольная, гладкая)	Гладкая чугунная жарочная поверхность, термостат +50-320С, лоток и выдвижная емкость для сбора жира, размер рабочей поверхности 400x420, исполнение полностью из нержавеющей стали, габаритные размеры нетто 400x520x174 мм, вес нетто 14 кг, 3,5 кВт, вес брутто 18 кг, габариты брутто 400x520x174мм, 220 В	21 390	
24028	Поверхность жарочная электрическая ПЖКБ (настольная)	Комбинированная чугунная жарочная поверхность, 1/2 гладкая, 1/2 рифленая, 2 зоны нагрева, 2 термостата +50-320С, лоток и выдвижная емкость для сбора жира, размер рабочей поверхности 700x425, исполнение корпуса полностью из нержавеющей стали, габаритные размеры нетто 700x520x165 мм, 36кг, 7,2 кВт 380/220В, габариты брутто 800x610x220мм, 41кг, 0,1м/3	47 530	
21704	Поверхность жарочная электрическая Ф2ПЖЭ(КтЭ) (настольная)	Рифленая чугунная жарочная поверхность, 2 термостата 50-320 С, лоток для сбора жира, материал корпуса - полностью из н/сталь, г.нетто 570*270*175; 23кг; 1,7 кВт; г.брутто:640*340*245, 30 кг	22 330	
21707	Поверхность жарочная электрическая Ф2ПЖЭ(КтЭ) (настольная, гладкая)	Гладкая чугунная жарочная поверхность, 2 термостата 50-320 С, лоток для сбора жира, материал корпуса - полностью из н/сталь, г.нетто 570*270*175; 20кг; 1,7 кВт; г.брутто:640*340*245,27кг	23 930	
21704к	Поверхность жарочная электрическая Ф2ПЖЭ(КтЭ) (настольная, комбинированная)	1/2 гладкая, 1/2 рифленая чугунная жарочная поверхность, 2 термостата 50-320 С, лоток для сбора жира, материал корпуса - полностью из н/сталь, г.нетто 570*270*175; 20кг; 1,7 кВт; г.брутто:640*340*245,27кг	24 290	
21706	Поверхность жарочная электрическая Ф1ПЖЭ(КтЭ) (настольная)	Рифленая чугунная жарочная поверхность, 1 термостат 50-320 С, материал корпуса - н/сталь, г.нетто 385*270*175;13кг; 1 кВт; г.брутто:458*340*255,18кг	17 360	
21708	Поверхность жарочная электрическая Ф1ПЖЭ(КтЭ) (настольная, гладкая)	Гладкая чугунная жарочная поверхность 1 термостат 50-320 С, материал корпуса - н/сталь, г.нетто 385*270*175;13кг; 1 кВт; г.брутто:458*340*255,18кг	21 708	
21701	Гриль для сосисок электрический Ф2СвтЭ	корн-дог аппарат, 5 форм, 2 чугунные раб. поверхности, переворотный механизм, термостат 50-320С, полностью из н/стали, материал корпуса - н/сталь, 220 В, 1,6 кВт, г. нетто 570x250x290; 21кг, г.брутто: 605*330*340; 27кг	30 430	
21709	Вафельница электрическая ЭВ/1	электрическая вафельница, выполнена полностью из нержавеющей стали, чугунные рабочие поверхности для формирования и выпечки вафель, термостат 50-300С, световой индикатор работы ТЭНа, рабочая поверхность 260x260 мм, г. нетто 342x413x244 мм, 20 кг, г. брутто 422x490x500 мм, 25 кг, 3 кВт, 220В	21 600	
<b>Фритюрницы электрические</b>				
21601	Фритюрница электрическая Ф1ФрЭ	1 гастроемкость на max/раб 9/6-7л, корзина и фритюрница полностью из н/стали, 220 В, 3кВт, г. нетто 326x430x243; 8,5кг, г.брутто 375*530*485, 16кг	18 360	
21607	Фритюрница электрическая ФР15Э	Новая модель настольной фритюрницы на 10 литров, объем рабочей емкости масла 8 литров, цельнотянутая фритюрная чаша объемом 10 л. с холодной зоной и крапом для слива масла, ручка корзины из термоизолирующего пластика, съемная голова фритюрницы для легкой очистки ванны, корзина из нержавеющей сетки с хромированным покрытием объемом 7,5 л., размеры корзины 200x290x130 мм. Термостат фритюрницы 50-190С. Фритюрница укомплектована крышкой. Мощность 7 кВт, подключение 220В, габариты нетто 311x530x371 мм, габариты брутто: 370x600x390 мм, масса 13 кг	32 450	
21602	Фритюрница электрическая Ф2ФрЭ	2 ванны на max/раб 6,5+6,5/4,5+4,5л, корзина и фритюрница полностью из н/стали, 220 В, 3 кВт, г. нетто 414x426x421; 11,8кг, г.брутто 465*530*485, 16,6кг	26 250	

21604	Аппарат для приготовления пончиков ФЗАПЭ	полезный объем 52л, полностью из н/стали с крышкой из жаропрочного стекла, две съемные поверхности для готовых продуктов, сливной кран, термостат 50-300 С, габарит с площадками для готовых продуктов г. нетто 800x736x258 мм, 380/220 В, 5,4 кВт; 25кг, г.брутто 900x836x408, 40кг	42 890	
21604д	Аппарат для приготовления пончиков ФЗАПЭ (с дозатором)	полезный объем 52л, полностью из н/стали, две съемные поверхности для готовых продуктов, сливной кран, 3-х литровый дозатор для пончиков, производительность 500 пончиков в час, термостат 50-300 С, габарит с площадками для готовых продуктов г. нетто 800x736x258 мм, 380/220 В, 5,4 кВт; 25кг, г.брутто 900x836x408, 40кг	53 150	
21605	Фритюрница электрическая Ф2ФРЭ (чебуречница)	1 емкость на max 12,5/ рабочий 6 л, полностью из н/стали, масса брутто/нетто12.6/18.8 кг, 220 В, 2,6 кВт, г. нетто 400x440x310, 12.6кг, г.брутто 540x500x460	27 760	

#### Кофеварки для кофе по-восточному

211001	Кофеварка электрическая Ф1КФЭ	Аппарат для приготовления кофе на песке, до 7 турок (500 мл), 220 В, 2 кВт, г. нетто 357x346x198;13,5кг, г.брутто:375*350*260;17кг	17 820	
30005	Кварцевый песок	2,5 кг комплект	560	

#### Газовые водонагреватели

11701	Самовар газовый Ф1СГ	Автономный газовый водонагреватель, газовая мощность 2,9 кВт, 19лг.нетто:300*300*723;20кг; г.брутто:370*370*793;25кг	37 000	
-------	----------------------	--	--------	---

### ГАЗОВОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ GRILL MASTER

#### Плиты с открытым пламенем 800-900 серия

Артикул	Модель	Описание		
50001	Плита 4-х горелочная газовая Ф4ПДГ/800 (с комбинированной духовкой)	4 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газовая мощность плиты 33 kW (3x6,5 кВт; 1x9 кВт), газ/контроль, полностью из н/стали, большая камера духовки 4xGN 2/1 из н/стали с таймером на 120 минут и подсветкой, дверь со стеклом(закаленным) : сверху ТЭН 1,5 kW, снизу горелка 4,5 kW, управление с помощью термостата, полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x800x1050, 160кг, г.брутто: 950x950x1200, 185 кг.	159 470	
50001г	Плита 4-х горелочная газовая Ф4ПДГ/800 (с газовой духовкой)	в дополнение к плите 50001 - духовка 4xGN 2/1 из н/стали дверь со стеклом(закаленным), стрелочный термометр, подсветкой: сверху горелка 4,5 kW, снизу горелка 4,5 kW, управление горелками с помощью 2-х газовых термостатов 50-270С, полностью из н/стали, газовая мощность 37,5 kW, 3 горелки по 6,5 кВт, 1 - 9 кВт, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x800x1050, 161кг, г.брутто: 890x890x1250, 186кг.	181 290	
50001э	Плита 4-х горелочная газовая Ф4ПДГ/800 (с электрической духовкой)	в дополнение к плите 50001, духовка 4xGN 2/1 из н/стали мощность духовки 4,5 кВт, с таймером 120мин, шаг между уровнями 90 мм, с подсветкой камеры духовки. Дверь духовки из закаленного стекла, исполнение плиты и духовки - полностью из н/стали г.нетто 800x800x1050, 159кг, 3 горелки по 6,5 кВт, 1 - 9 кВт, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.брутто: 950x950x1200, 184кг, общая газовая мощность 28,5 кВт	168 200	
50002	Плита 4-х горелочная газовая Ф4ПГ/800 (на подставке)	4 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газовая мощность 28,5 kW, газ/контроль, 3 горелки по 6,5 кВт, 1 - 9 кВт, подставка полностью разборная с 1 нейтральной полкой, плита и подставка из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г. нетто: 800x800x1050, 68 кг; г.брутто: 870x870x650, 0,5м, 83 кг	101 400	
50003	Плита 4-х горелочная газовая Ф4ПГ/800 (настольная)	4 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газовая мощность 28,5 kW, газ/контроль, 3 горелки по 6,5 кВт, 1 - 9 кВт, плита полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x800x400 60кг, брутто: 890x890x650, 85кг	92 490	
50004	Плита 6-ти горелочная газовая Ф6ПДГ/800 (с комбинированной духовкой)	6 профессиональных горелок класса Heavy Duty, газовая мощность плиты 48,5 kW (4x6,5 кВт, 2x9 кВт, 1x4,5 кВт), газ/контроль, полностью из н/стали, духовка 4xGN 2/1 из н/стали, дверь духовки со стеклом(закаленным), духовка с таймером 120 минут и подсветкой: сверху ТЭН 1,5 kW, снизу горелка 4,5 kW полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто1180x800x1050, 170кг; г.брутто: 1250x880x1250, 208 кг.	218 400	
50004г	Плита 6-ти горелочная газовая Ф6ПДГ/800 (с газовой духовкой)	в дополнение к плите 50004 - духовка 4xGN 2/1 из н/стали, расстояние между противнями 90 мм, с подсветкой и стрелочным термометром, дверь духовки со стеклом(закаленным): сверху в духовке горелка 4,5 kW, снизу горелка 4,5 kW, управление температурой в духовке с помощью 2-х газовых термостатов 50-270С, полностью из н/стали, съемная конструкция плиты и духовки, 6 профессиональных горелок класса Heavy Duty общая газовая мощность 53 kW(4x6,5 кВт, 2x9 кВт, 2x4,5 кВт), настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто: 1180x800x1050, 170кг; г.брутто: 1250x880x1250, 208 кг.	236 610	
50004э	Плита 6-ти горелочная газовая Ф6ПДГ/800 (с электрической духовкой)	в дополнение к плите 50004 - духовка 4xGN 2/1 из н/стали, расстояние между противнями 90 мм, с таймером, подсветкой, дверь духовки со стеклом(закаленным): сверху в духовке ТЭН 1,5 kW, снизу ТЭН 3kW, управление температурой в духовке с помощью 2-х термостатов 50-300 С, духовка полностью из н/стали, горелки плиты 6 профессиональных горелок класса Heavy Duty , общая газовая мощность плиты 44 кВт (4x6,5 кВт, 2x9 кВт), съемная конструкция плиты и духовки, габариты плиты с духовкой, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте); г.нетто: 1180x800x1050, 170кг; г.брутто: 1250x880x1250, 208 кг.	227 600	

50005	Плита 6-ти горелочная газовая Ф6ПГ/800 (на подставке)	6 профессиональных горелок класса Heavy Duty, 4 горелки по 6.5 кВт, 2 - 9 кВт, газовая мощность 44 kW, газ/контроль, подставка полностью разборная из н/стали с 1 нейтральной полкой из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1180x800x1050, г.брутто: 1330x950x600, масса 122 кг.	143 270	
50006	Плита 6-ти горелочная газовая Ф6ПГ/800 (настольная)	6 профессиональных горелок класса Heavy Duty, 4 горелки по 6.5 кВт, 2 - 9 кВт, газовая мощность 44 kW, газ/контроль, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1180x800x400, 136кг, брутто: 1330x950x620, 161 кг.	129 500	
50044	Плита газовая Ф1ДГ/800 (на подставке, для WOK сковород)	1 чугунная горелка повышенной мощности 18 кВт с запальной системой розжига класса Heavy Duty, газконтроль, стенд полностью из н/стали, плита полностью из н/стали, чугунная решетка большого диаметра, разборная конструкция плиты и стенда, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 420x800x1050 40кг, г.брутто: 500x890x1200, 61кг, газовая мощность 18 кВт	91 070	
50060	Плита 6-ти горелочная газовая Ф6ПГ/1000 (на подставке, подход с 2-х сторон)	Островного типа, 6 профессиональных горелок класса Heavy Duty, система газконтроль на всех горелках, подход с двух сторон, газовая мощность 54 кВт, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто1500x1100x900мм, 130кг, 1600x1190x1080, 172кг	149 880	
50029	Плита 4-х горелочная газовая Ф4ПГ/900 (на подставке, решетка из н./стали)	900 линия, 4 профессиональные горелки класса Heavy Duty -31 kW с запальной системой розжига, 2 горелки по 6,5 кВт, 2 по 9 кВт, уникальная решетка горелок из н/стали, запальный розжиг, газ-контроль всех горелок, разборный стенд с нейтральной полкой, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x900x1050, 120кг, г.брутто: 890x1000x650 мм, 145 кг . плита полностью из н/стали	133 880	
50030	Плита 4-х горелочная газовая Ф4ПДГ/900 (с газовой духовкой, решетка из н./стали)	900 линия, 4 профессиональных горелок класса Heavy Duty -40 кВт с запальной системой розжига, 2 горелки по 6,5 кВт, 2 по 9 кВт, 2 горелки духовки-9 кВт, 2 газовых термостата духовки, газ-контроль всех горелок, таймер на 120 минут, подсветка духовки, формат духовки GN 2/1, 4 уровня, дверца духовки со стеклом уникальная решетка горелок раб. стола из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x900x1050, 200кг, г.брутто: 890x1050x1250 мм, 225кг. полностью из н/стали	170 670	
<b>Аксессуары и опции к плитам 800 серии</b>				
30006	Решетка L800 для плиты чугунная	профессиональная чугунная решетка горелок плиты специального дизайна, подходит ко всем плитам 800 серии с горелками открытого пламени, для плит с 4 горелками необходимы 2 решетки, для плит с 6 горелками 3 решетки, цена за 1 решетку	5 370	
30007	Решетка для газовой плиты, нержавеющая сталь, 800 линия	профессиональная решетка горелок плиты специального дизайна, подходит ко всем плитам 800 серии с горелками открытого пламени, обеспечивает использование всей площади и легкое перемещение на поверхности плиты налитной посуды разного размера, для плит с 4 горелками необходимы 2 решетки, для плит с 6 горелками 3 решетки, цена за 1 решетку	6 650	
<b>Жарочные поверхности 800 серия</b>				
50007	Поверхность жарочная газовая с духовкой Ф2ЖТЛПЖДГ	2 специальные горелки с запальной системой розжига, газовая мощность поверхности 27,5 kW, чугунная рабочая поверхность, 1/2 рифленая, 1/2 гладкая, духовка GN 2/1 из н/стали с таймером и подсветкой: сверху ТЭН 1.5 kW, снизу горелка 4.5 kW с термостатическим управлением, электророзжиг, газ/контроль, полностью из н/стали, настроена на метан, г.нетто 800x800x1050, 188кг, г.брутто:950x950x1200, 213кг.	145 700	
50008	Поверхность жарочная газовая Ф2ПЖГ/800 (на подставке)	2 специальные горелки с запальной системой розжига, газовая мощность 23 kW, чугунная рабочая поверхность, 1/2 рифленая, 1/2 гладкая, электророзжиг, газ/контроль, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x800x1050, 94 кг, г.брутто:860x860x610, 99 кг.	112 680	
50017	Поверхность жарочная газовая Ф2ПЖГ/800 (настольная)	2 специальные горелки с запальной системой розжига, газовая мощность 23 kW, чугунная рабочая поверхность, 1/2 рифленая, 1/2 гладкая, электророзжиг, газ/контроль, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x800x320 108кг, г.брутто: 950x950x620, 133 кг.	97 890	
50065	Поверхность жарочная газовая Ф1ПЖГ/800 (открытый стенд)	1 специальная горелка по всей площади рабочей поверхности, газовая мощность 11,5 kW, чугунная рабочая поверхность, полностью рифленая поверхность, электророзжиг, газ/контроль, поддон для сбора жира, бортик по всему периметру жарочной поверхности. Стенд полностью разборный из нержавеющей стали с 1 полкой, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 420x800x1050, 75кг, г.брутто:510x950x650мм, 100кг	61 430	

50086	Поверхность жарочная газовая Ф1ПЖГ/800 (закр. стенд)	1 специальная горелка по всей площади рабочей поверхности, газовая мощность 11,5 kW, чугунная рабочая поверхность, полностью рифленая поверхность, электророзжиг, газ/контроль, поддон для сбора жира, бортик по всему периметру жарочной поверхности. Стенд из нержавеющей стали с дверцей, внутри 1 полка и 1 направляющая для противня /ёмкости GN 1/1, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 420x800x1050, 67кг, г.брутто:510x950x650мм, 92кг	78 940	
50087	Поверхность жарочная газовая Ф1ПЖГ/800 (настольная)	1 специальная горелка по всей площади рабочей поверхности, газовая мощность 11,5 kW, чугунная рабочая поверхность, полностью рифленая поверхность, электророзжиг, газ/контроль, поддон для сбора жира, бортик по всему периметру жарочной поверхности, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 420x800x330, 55кг, г.брутто:510x950x650мм, 80кг	55 280	
<b>Плиты с закрытым пламенем</b>				
50031	Плита со сплошной поверхностью газовая Ф4ЖТЛСПГ (на подст	стальная рабочая поверхность, 2 специальные горелки, газовая мощность 23 kW, электророзжиг, газ контроль, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x800x1050, 88кг, г.брутто:950x950x600, 108 кг.	106 700	
50010	Плита со сплошной поверхностью газовая Ф5ЖТЛСПДГ (с комбинированной духовкой)	стальная рабочая поверхность, 2 специальные горелки, газовая мощность плиты 27,5 kW (2x11,5 кВт, 1x4,5 кВт), электророзжиг, газ контроль, духовка GN 2/1 из н/стали с таймером и подсветкой: сверху ТЭН 1,5 kW, снизу горелка 4,5 kW полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x800x1050, 220кг, г.брутто:950x950x1250, 245кг.	165 570	
50011	Плита со сплошной поверхностью газовая Ф6ЖТЛСПГ (на подст	стальная рабочая поверхность, 3 специальные горелки, газовая мощность 34,5 kW, электророзжиг, газ контроль, н/сталь, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1180x800x1050, 135кг, г.брутто: 1270x860x600, 160кг.	150 670	
50012	Плита со сплошной поверхностью газовая Ф6ЖТЛСПДГ (с комбинированной духовкой)	стальная рабочая поверхность, 3 специальные горелки, газовая мощность плиты 39 kW (3x11 кВт, 1x4,5 кВт), электророзжиг, газ контроль, н/сталь, большая духовка GN 2/1, из н/стали, 90 мм между противнями, с таймером и подсветкой: сверху ТЭН 1,5 kW, снизу горелка 4,5 kW полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1180x800x1050, 255кг, г.брутто: 1330x950x1250, 280кг.	197 390	
50036	Плита со сплошной поверхностью газовая Ф6ЖТЛСПДГ (с газовой духовкой)	стальная рабочая поверхность, 3 специальные горелки поверхности, общая газовая мощность плиты 43,5 kW (3x11,5 кВт; 2x4,5 кВт), электророзжиг, газ контроль, н/сталь, духовка GN 2/1 с подсветкой и стрелочным термометром, 2 газовых термостата : сверху горелка 4,5 kW, снизу горелка 4,5 kW, плита полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1180x800x1050, 256кг, г.брутто: 1330x950x1200, 281кг.	217 270	
<b>Плиты с закрытым и открытым пламенем</b>				
50009	Плита газовая Ф4ЖТЛСПГ (1+2) (на подставке)	2 горелки с запальной системой розжига класса Heavy Duty (1x6,5, 1x9 kW), 1 специальная горелка закрытого горения 11,5 kW, 1 стальная варочная панель, открытая подставка с полкой, полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x800x1050, 151кг, г.брутто: 890x890x650, 176кг, 27kW	107 840	
50020n	Плита газовая Ф6ЖТЛСПГ(п) (2+2) (на подставке)	2 горелки с запальной системой розжига класса Heavy Duty(1x6,5, 1x9 kW), 2 специальные горелки закрытого горения 11,5 kW, газовая мощность 38,5 kW, электророзжиг, газ контроль, полностью разборная подставка с 1 нейтральной полкой, полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1180x800x1050, 96 кг., г.брутто:1330x950x600, 121кг	134 510	
50081	Плита газовая Ф6ЖТЛСПГ(п) (1+4) (на подставке)	1 горелка закрытого пламени, мощностью 11,5kW, 4 горелки открытого пламени 2x6,5 kW, 2x9 kW, чугунные горелки открытого типа с запальной системой розжига класса Heavy Duty, общая газовая мощность 42,5 kW, электророзжиг, газ контроль, полностью разборная подставка с 1 нейтральной полкой, полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1180x800x1050, 120кг, г.брутто:1330x950x600, 145кг.	145 380	
50072	Плита газовая с комбинированной духовкой Ф6ЖТЛСПДГ(п) (1+4)	1 горелка закрытого пламени мощностью 11,5kW, чугунные горелки открытого типа с запальной системой розжига класса Heavy Duty(2x6,5 kW, 2x9 kW), духовка из н/стали 4xGN 2/1, расстояние между противнями 90 мм с таймером, подсветкой, сверху в духовке ТЭН 1,5 kW, снизу горелка 4,5 kW с термостатическим управлением, дверь духовки из н/стали со стеклом(закаленным) общая газовая мощность 47 kW, электророзжиг, газ контроль, разборная конструкция плиты и духовки, с 1 нейтральной полкой, полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1180x800x1050, 180кг, г.брутто:1330x950x600, 205кг	253 130	

60021п	Плита газовая с комбинированной духовкой Ф6ЖТЛСПДГ(п) (2+2)	2 горелки закрытого типа 11.5x2, 2 чугунные горелки открытого типа с запальной системой розжига класса Heavy Duty (1x6,5 kW; 1x9 kW), газовая мощность 43 kW, духовка GN 2/1 из н/стали с таймером и подсветкой: сверху ТЭН 1.5 kW, снизу горелка 4.5 kW с термостатическим управлением, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1180x800x1050, 207кг, г.брутто:1330x950x1200, 230 кг, электророзжиг, газ контроль, н/сталь	195 180	
60021пг	Плита газовая с газовой духовкой Ф6ЖТЛСПДГ(пг) (2+2)	2 горелки закрытого типа по 11,5 kW, 2 чугунные горелки открытого типа с запальной системой розжига класса Heavy Duty (1x6,5 kW, 1x9 kW), газовая мощность 47,5 kW, духовка GN 2/1 из н/стали, подсветкой и стрелочным термометром: сверху горелка 4.5 kW, снизу горелка 4.5 kW, духовка с термостатическим управлением, дверь духовки со стеклом(закаленным), настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1180x800x1050, 207кг, г.брутто:1330x950x1200, 232 кг, электророзжиг, газ контроль, н/сталь	208 510	
<b>Сковороды газовые 800-900 серии</b>				
13062	Сковорода газовая ФЗСГ/900	газовая горелка, 28,5 kW, электророзжиг, газ контроль, чаша - пиш. чугун, угол подъема 60 гр, рабочий объем-90 л., S - 50, на закрытом стенде, регулируемые ножи, настроена на метан. г.нетто 1144x990x1040, 315кг., г.брутто: 1210x1070x1100, 338кг; полностью из н/стали	225 940	
13016	Сковорода газовая Ф2ЖТЛСЖГ (мод.и.)	2 горелки, 15 kW, электророзжиг, газ контроль, чаша - пиш. чугун, угол подъема 60 гр, объем-50 л., S - 30, на закрытом стенде, настроена на метан, г.нетто 850x800(904)x900(978) 168кг, г.брутто: 1050x880x985, 198 кг., полностью из н/стали	143 130	
<b>Газовые жарочные и подовые шкафы</b>				
13083	Шкаф пекарский подовый газовый ШЖГ/1	Подовый газовый шкаф на 2 пекарских противня 600x400, про-ть за 1 цикл выпечки - 24 буханки (форма Л7)/14 батонov/10 багетов, большая рабочая камера, выполненная полностью из нержавеющей стали. Электронная система розжига горелок с комплексной системой газ-контроль, электронная панель управления, раздельное управления температурой нагрева горелки свода и пода, 16 программируемых режимов работы, таймер, режим отложенного запуска печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 40-300С, шибер, яркая подсветка секции, дверь секции с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия. Для работы на природном и баллонном газе.Газовая мощность 6 кВт, 220 В, настроен на метан, габаритные размеры нетто 1388x987x763 мм, брутто 1478x1077x1013 мм	173 430	
13085	Шкаф пекарский подовый газовый ШЖГ/1 (400 С, с паровлажне	Специальная версия шкафа, рассчитанная на выпечку при температурах до +400С. В конструкции шкафа применяется жаростойкая нержавеющая сталь и система охлаждения - электроники управления печи. Секции на 2 пекарских противня 600x400 с бойлерным паровлажнением, про-ть за 1 цикл выпечки - 24 буханки (форма Л7)/14 батонov/10 багетов, большая рабочая камера, выполненная полностью из нержавеющей стали. Печь может использоваться в качестве газовой печи для пиццы. Электронная система розжига горелок с комплексной системой газ-контроль, электронная панель управления, раздельное управления температурой нагрева горелки свода и пода, 16 программируемых режимов работы, таймер, режим отложенного запуска печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 40-400С, шибер, яркая подсветка секции, дверь с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия. Для работы на природном и баллонном газе.Газовая мощность 6 кВт + 3 кВт, 220 В, настроен на метан, габаритные размеры нетто 1388x1086x763 мм, брутто 1478x1077x1013 мм	215 280	
13080	Шкаф пекарский подовый газовый ШЖГ/2	2 цельные секции на 4 пекарских противня 600x400, про-ть за 1 цикл выпечки - 48 буханок(форма Л7)/28 батонov/20 багетов, большая рабочая камера, выполненная полностью из нержавеющей стали. Электронная система розжига горелок с комплексной системой газ-контроль, 16 программируемых режимов работы, таймер каждой секции,режим отложенного запуска печи, раздельная регулировка температуры свода и пода печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 40-300С, шибер каждой секции, яркая подсветка каждой секции, двери секций с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия. Для работы на природном и баллонном газе. Подставка с колесами, оснащенными стопорами в комплекте, газовая мощность 12кВт, 220 В, настроен на метан, габаритные размеры нетто 1388x987x1512 мм, масса 253 кг, брутто 1478x1077x1762 мм, 280 кг	279 080	
13082	Шкаф пекарский подовый газовый ШЖГ/2 (с паровлажнением)	2 цельные секции на 4 пекарских противня 600x400 с бойлерным паровлажнением, про-ть за 1 цикл выпечки - 48 буханок(форма Л7)/28 батонov/20 багетов, большая рабочая камера, выполненная полностью из нержавеющей стали. Электронная система розжига горелок с комплексной системой газ-контроль, 16 программируемых режимов работы, таймер каждой секции,режим отложенного запуска печи, раздельная регулировка температуры свода и пода печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 40-300С, шибер каждой секции, яркая подсветка каждой секции, двери секций с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия. Для работы на природном и баллонном газе. Подставка с колесами, оснащенными стопорами в комплекте, газовая мощность 12кВт + 6 кВт, 220 В, настроен на метан, габаритные размеры нетто 1388x1086x1512 мм, масса 255 кг, брутто 1478x1176x1762 мм, 282 кг	328 250	
13086	Шкаф пекарский подовый газовый ШЖГ/2 (400 С, с паровлажнением)	Специальная версия шкафа, рассчитанная на выпечку при температурах до +400С. В конструкции шкафа применяется специальная жаростойкая нержавеющая сталь. 2 цельные секции на 4 пекарских противня 600x400 с бойлерным паровлажнением, про-ть за 1 цикл выпечки - 48 буханок(форма Л7)/28 батонov/20 багетов, большая рабочая камера, выполненная полностью из жаростойкой нержавеющей стали. Электронная система розжига горелок с комплексной системой газ-контроль, 16 программируемых режимов работы, таймер каждой секции,режим отложенного запуска печи, раздельная регулировка температуры свода и пода печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 40-400С, шибер каждой секции, яркая подсветка каждой секции, двери секций с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия. Для работы на природном и баллонном газе. Подставка с колесами, оснащенными стопорами в комплекте, газовая мощность 12кВт + 6 кВт, 220 В, настроен на метан, габаритные размеры нетто 1388x1086x1512 мм, масса 257 кг, брутто 1478x1176x1762 мм, 284 кг	379 320	

13090	Шкаф пекарский подовый газовый ШЖГ/3 (с паровлажнением)	3 разборные секции на 6 пекарских противней 600x400 с бойлерным паровлажнением, про-ть за 1 цикл выпечки - 72 буханки (форма Л7)/42 батона/30 багетов, большая рабочая камера, выполненная полностью из нержавеющей стали. Электронная система розжига горелок с комплексной системой газ-контроль, 16 программируемых режимов работы, таймер каждой секции, режим отложенного запуска печи, раздельная регулировка температуры свода и пода печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 40-300С, шиббер каждой секции, яркая подсветка каждой секции, двери секций с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия. Для работы на природном и баллонном газе. Подставка с колесами, оснащенными стопорами в комплекте, газовая мощность 18 кВт + 9 кВт, 220 В, настроен на метан, габаритные размеры нетто 1389x1086x1747 мм, масса 375 кг, брутто 1478x1176x1960 мм, 400 кг	516 770	
13092	Шкаф пекарский подовый газовый ШЖГ/3 (400 С, с паровлажнением)	Специальная версия шкафа, рассчитанная на выпечку при температурах до +400С.3 разборные секции на 6 пекарских противней 600x400 с бойлерным паровлажнением, про-ть за 1 цикл выпечки - 72 буханок(форма Л7)/42 батона/30 багетов, большая рабочая камера, выполненная полностью из нержавеющей стали. Электронная система розжига горелок с комплексной системой газ-контроль, 16 программируемых режимов работы, таймер каждой секции, режим отложенного запуска печи, раздельная регулировка температуры свода и пода печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 40-400С, шиббер каждой секции, яркая подсветка каждой секции, двери секций с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия. Для работы на природном и баллонном газе. Подставка с колесами, оснащенными стопорами в комплекте, газовая мощность 18кВт + 9 кВт, 220 В, настроен на метан, габаритные размеры нетто 1389x1086x1747 мм, масса 376 кг, брутто 1478x1176x1960 мм, 401 кг	562 580	
30037	Плита 865x660x20мм	Камень подовый для ШЖГ/1, ШЖГ/2, ШЖГ/3 и ШПЭ/1/2/3. Вулканический подовый камень для 1 секции. Расширяет функционал печей модельного ряда ШЖГ и выступает прекрасным аккумулятором тепла, габаритные размеры нетто: 865x660x20 мм	10 120	
40016	Подставка под шкаф ШЖГ/1	Подставка под газовый пекарский шкаф на колесах со стопорами, материал изготовления - н.сталь и сталь с порошковым покрытием, 12 направляющих под противни 600x400, г. нетто 1382x895x849 мм, г. Брутто 1390x900x1100 мм	29 500	
13015	Духовка газовая Ф1ЖТЛДГ	1 горелка 4.5 kW, 1 ТЭН 1.5 kW, большой внутренний объем, расстояние между направляющими 90 мм, электророзжиг, газ контроль, таймер жарочного шкафа, формат противней GN 2/1, 4 шт, термостатическое управление горелкой и ТЭНом, н/сталь, настроена на метан, г.нетто 800x800x680, 70кг, г.брутто: 950x950x980, 95кг.	68 430	
13036	Духовка газовая Ф2ЖТЛДГ	жарочный шкаф GN 2/1 с таймером, подсветкой и стрелочным термометром, 4 уровня, большая жарочная камера, 2 газовых термостата 50-270 С: сверху горелка 4.5 kW, снизу горелка 4.5 kW, электророзжиг, шкаф полностью из н/стали, настроена на метан, г.нетто 800x800x680, 73 кг, г.брутто: 950x950x980, 95кг.	83 830	
13076	Духовка газовая Ф2ЖТЛДг (2 секции)	2-х секционный жарочный шкаф формата GN 2/1, с таймерами секций на 120 минут, подсветкой и стрелочными термометрами каждой секции, 4 уровня в каждой секции, большая жарочная камера 90 мм между уровнями, 2 газовых термостата 50-270 С с автоматическим поддержанием заданной температуры, сверху в камере горелка 4.5 kW, снизу горелка 4.5 kW, электророзжиг, модульный шкаф выполнен полностью из н/стали, настроена на метан, г.нетто 800x800x1500, 152 кг, г.брутто: 840x880x1580, 168 кг.	164 330	
<b>Котлы газовые</b>				
13026	Котел газовый Ф1КПГ/60	специальная газовая горелка 12,8 kW, газ-контроль, электророзжиг, емкость на 60 литров, прямой нагрев, система конвекции воздуха, сливной кран и кран для мойки в комплекте, полностью из н/стали, настроен на метан, г.нетто 760x900x1050, 128кг, г.брутто: 850x1000x1250, 153кг.	163 680	
13058	Котел газовый Ф1КПГ/100	специальная газовая горелка 16 kW, газ-контроль, электророзжиг, емкость на 100 литров, прямой нагрев, система конвекции воздуха, сливной кран и кран для мойки в комплекте, полностью из н/стали, настроен на метан, г.нетто: 858x988x1050 мм, 102кг, г.брутто: 950x1100x1250, 129кг.	214 020	
13083	Котел газовый Ф1КПГ/150	специальная газовая горелка 20 kW, газ-контроль, электророзжиг, емкость на 150 литров, прямой нагрев с системой конвекции воздуха, сливной кран и кран для мойки в комплекте, полностью из н/стали, настроен на метан, г.нетто 860x930x1050мм, 120кг, г.брутто: 1000x1050x1250, 145кг.	237 260	
13084	Котел газовый Ф1КПГ/250	специальная газовая горелка 36 kW, газ-контроль, электророзжиг, емкость на 250 литров, прямой нагрев с системой конвекции воздуха, сливной кран и кран для мойки в комплекте, полностью из н/стали, настроен на метан, г.нетто 960x980x1050мм, 145кг, г.брутто: 1050x1050x1250, 181кг.	301 100	
<b>Фриторницы газовые</b>				

13068п	Фритюрница газовая Ф1ФРГ/800	газовая фритюрница 800 линии на закрытом стенде, 1 фритюрная ванна 13 литров, 1 корзина, 1 специальная горелка, с электророзжигом, полный газконтроль, 1 газовый термостат плавно регулирующий температуру масла от +40-190С, газовая мощность 10,7 kW, настроена на метан, г.нетто 420x800x1050 мм, 60кг, г.брутто: 510x950x1340, 97кг, полностью из н/стали	80 610	
13074п	Фритюрница газовая Ф2ФРГ/800	газовая фритюрница 800 линии на закрытом стенде с дверцами, 2 фритюрные ванны по 15+15 литров/рабочий 9+9 л 2 корзина, 2 специальные горелки, с электророзжигом, полный газконтроль, 2 газовых термостата плавно регулирующих температуру масла от +40-190С, газовая мощность 21,4 kW, настроена на метан, г.нетто 840x800x1050, 91кг; г.брутто: 920x870x1350, 114кг; полностью из н/стали	143 810	
<b>Макаронварка/газоварка</b>				
13066	Макаронварка газовая Ф1МВГ/800	1 специальная горелка, газовая мощность 10,7 kW, , электророзжиг, газ/контроль, сливной кран, 3 специальные сетки для продуктов из н/стали, полезный объем 20 литров, поворотный кран из полированной н/стали, настроена на метан, г.нетто 500x800x1050мм 70кг, г.брутто: 560x840x1110мм, 86кг.	75 570	
<b>ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ GRILL MASTER S600 NEW</b>				
<b>Плиты с горелками открытого пламени, 600 серия</b>				
50037	Плита 2-х горелочная газовая Ф2ПГ/600 (закрытый стенд)	2 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газконтроль, закрытая подставка с дверцами, полностью из н/стали, разборная конструкция плиты, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x600x1050, 50кг, г.брутто: 950x750x1200, 75кг. 13 кВт	82 130	
50037о	Плита 2-х горелочная газовая Ф2ПГ/600 (открытый стенд)	2 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газконтроль, открытая подставка с полкой, полностью из н/стали, разборная, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x600x1050, 45кг, г.брутто: 950x750x600, 70кг. 13 кВт	64 560	
50039	Плита 2-х горелочная газовая Ф2ПДГ/600 (с комбинированной духовкой)	2 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газконтроль, комбинированная(сверху ТЭН, снизу горелка) духовка со стеклянной дверцей, подсветкой и таймером полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x600x1050, 127кг, г.брутто: 950x750x1200, 152кг. 17,5 кВт (2x6,5 кВт; 1x4,5 кВт)	101 410	
50018	Плита 2-х горелочная газовая Ф2ЖТЛПГ (усиленная, на подставке)	2 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газовая мощность 18 kW, увеличенные решетки горелок, запальный розжиг, газ контроль, н/сталь, полки из н/стали, подставка полностью разборная, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1000x600x1050, 58кг, г.брутто: 1150x750x600, 83кг.	78 900	
50019	Плита 2-х горелочная газовая Ф2ЖТЛПГ (усиленная, настольная)	2 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газовая мощность 18 kW, увеличенные решетки горелок, запальный розжиг, газ контроль, н/сталь, полки из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1000x600x400, 48кг, г.брутто: 1150x750x630, 73кг.	67 480	
50055	Плита 3-х горелочная газовая Ф3ПГ/600 (настольная)	3 профессиональных горелки класса Heavy Duty, газовая мощность 19,5 kW, газконтроль, настольный вариант, полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1120x600x400, 50кг, г.брутто1220x660x520, 64кг. 13,5 кВт	76 330	
50043	Плита 3-х горелочная газовая Ф3ПГ/600 (закрытый стенд)	3 профессиональных горелки класса Heavy Duty, газовая мощность 19,5 kW, газконтроль, подставка с дверцами и полками, полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1120x600x1050, 65кг, г.брутто: 1220x750x1200, 90кг. 13,5 кВт	104 090	
50043о	Плита 3-х горелочная газовая Ф3ПГ/600 (открытый стенд)	3 профессиональных горелки класса Heavy Duty, газовая мощность 19,5 kW, газконтроль, разборная подставка с нейтральной полкой из нержавеющей стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 1120x600x1050, 61кг, г.брутто: 1220x750x1200, 86кг. 13,5 кВт	91 070	

50059	Плита газовая Ф 1ПГ/600 (для WOK сковород)	1 чугунная горелка повышенной мощности 18 кВт с запальной системой розжига класса Heavy Duty, газконтроль, подставка с дверцами полностью из н/стали, плита полностью из н/стали, чугунная решетка большого диаметра, специальный поручень из н/стали, разборная конструкция плиты и закрытого стэнда, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x600x1050 40кг, г.брутто: 950x750x1200, 61кг, газовая мощность 18 кВт	85 350	
30008	Решетка L600 для плиты чугунная	профессиональная чугунная решетка горелок плиты специального дизайна, подходит ко всем плитам 600 серии с горелками открытого пламени, для плит с 2 горелками необходимы 2 решетки, для плит с 3 горелками 3 решетки, цена за 1 решетку	4 580	
<b>Газовые жарочные поверхности</b>				
50050	Поверхность жарочная газовая Ф 1ПЖГ/600 (настольная)	стальная жарочная поверхность, полностью гладкая, специальная горелка, электророзжиг, газконтроль, полностью из н/стали, разборная, настольный вариант, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x600x330, 69кг, г.брутто: 950x750x630, 94кг. 15.4 кВт	54 100	
13051	Поверхность жарочная газовая Ф 1ПЖГ/600 (закрытый стэнд)	стальная жарочная поверхность, полностью гладкая, специальная горелка, электророзжиг, газконтроль, закрытый стэнд с дверцами, полностью из н/стали, разборная, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x600x1050, 106кг, г.брутто: 950x750x1350, 131кг. 15.4 кВт	72 140	
13051o	Поверхность жарочная газ. Ф 1ПЖГ/600 (откр. стэнд)	стальная жарочная поверхность, полностью гладкая, специальная горелка, электророзжиг, газконтроль, подставка с полкой, полностью из н/стали, разборная, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x600x1050, 101кг, г.брутто: 950x750x700, 126кг 15.4 кВт	61 150	
<b>Нейтральный элементы 600 серии</b>				
13056	Стол-тумба 600 серии (450x600 мм)	составной элемент 600 линии, стол на закрытой подставке с 2 полками без дверей, полностью из н/стали, г.нетто450x600x1050, 33кг, г.брутто: 600x750x700, 58кг.	26 820	
<b>ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ СЕРИИ GRILL MASTER S500</b>				
50013	Плита 2-х горелочная газовая Ф2ЖТЛПГ (настольная)	2 профессиональные чугунные горелки, газовая мощность 13 kW, газ контроль, полностью из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x500x400, 31кг, г.брутто: 870x560x620, 60кг.	48 740	
50014	Плита 2-х горелочная газовая Ф2ЖТЛПГ (на подставке)	2 профессиональные чугунные горелки, газовая мощность 13 kW, газ контроль, полностью из н/стали, 1 нейтральная полка из н/стали, настроена на метан (сопло на пропан в комплекте), г.нетто 800x500x1050, 53кг, г.брутто: 950x650x630, 78кг.	53 530	
духовки комплектуются противнем и решеткой из нержавеющей стали				
<b>ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТЕПЛОВЫЕ ЛИНИИ GRILL MASTER S800/S900</b>				
Артикул	Модель	Описание		
<b>Жарочные поверхности и грили 800 серии</b>				
24001	Поверхность жарочная электрическая Ф2ЖТЛПЖЭ (на подставке)	г. нетто 800x800x900, 93 кг, 2 жарочные поверхности (1/2 гладкая, 1/2 рифленая) из чугуна, 2 пакетных выключателя(4 позиции), рабочая температура ~300С, мощность 8 кВт, 380 В, разборная конструкция плиты, исполнение полностью из нержавеющей стали, г.брутто 900x900x700, 123 кг, объем 0,6 м3	78 420	
24044	Поверхность жарочная электрическая Ф2ЖТЛПЖЭ (настольная)	г. нетто 800x800x340, 93 кг, 2 жарочные поверхности (1/2 гладкая, 1/2 рифленая) из чугуна, 2 пакетных выключателя(4 позиции), рабочая температура ~300С, мощность 8 кВт, исполнение полностью из нержавеющей стали, г.брутто 900x900x600, 118кг	70 260	
<b>Индукционные плиты NEW</b>				
60013	Плита 1- о конфорочная индукционная Ф 1ИП (настольная)	электрическая индукционная настольная 1-о конфорочная плита Ф1ИП, размер конфорки 320x340 мм, толщина стекла 4 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, увеличенная в диаметре катушка - 230 мм, 10 уровней мощности, мощность нагрева 3.5 кВт, диапазон температур 40-280 С, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на конфорку до 30 кг, min диаметр посуды 100 мм, выполнена полностью из нерж.стали, габариты нетто 440x520x183, 12 кг, габариты брутто 530x610x220, 17 кг	29 430	

60003	Плита 2-х конфорочная индукционная Ф2ИП/800 (настольная)	электрическая, индукционная, 2 зоны нагрева, размер конфорки 320x340 мм, толщина стекла 4 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, увеличенная в диаметре катушка - 230 мм, 10 уровней мощности, мощность 1 зоны 3,5 кВт, диапазон температур 40-280 С, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, min диаметр посуды 100 мм, выполнена полностью из нерж.стали, разборная конструкция плиты и подставки, 7 кВт, габариты нетто 420x800x275, 29кг, брутто 450x860x330, 31кг	67 250	
60004	Плита 2-х конфорочная индукционная Ф2ИП/800 (на подставке)	электрическая, индукционная, 2 зоны нагрева, размер конфорки 320x340 мм, толщина стекла 4 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, увеличенная в диаметре катушка - 230 мм, 10 уровней мощности, мощность 1 зоны 3,5 кВт, диапазон температур 40-280 С, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, min диаметр посуды 100 мм, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, разборная конструкция плиты и подставки, 7 кВт, габариты нетто 420x800x882, 60 кг, брутто 510x890x920, 72 кг	72 310	
60008	Плита 2-х конфорочная индукционная Ф2ИП/800 (на подставке, пнс)	подставка полностью из нержавеющей стали, электрическая, индукционная, 2 зоны нагрева, размер конфорки 320x340 мм, толщина стекла 4 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, увеличенная в диаметре катушка - 230 мм, 10 уровней мощности, мощность 1 зоны 3,5 кВт, диапазон температур 40-280 С, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, min диаметр посуды 100 мм, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, разборная конструкция плиты и подставки, 7 кВт, габариты нетто 420x800x882, 67 кг, брутто 510x890x1000, 72 кг	74 440	
60016	Плита индукционная Ф1ИП/800 (настольная, для WOK сковород)	электрическая, индукционная, 1 зона нагрева, под WOK сковороды диаметром 305 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, 5 уровней мощности, мощность 5 кВт, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, 5 кВт, габариты нетто 420x800x275, 53 кг, брутто 510x890x525, 68 кг	48 300	
60017	Плита индукционная Ф1ИП/800 (настольная, для WOK сковород, с крапом для заливки)	со специальным крапом для заливки, индукционная, 1 зона нагрева, под WOK сковороды диаметром 305 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, 5 уровней мощности, мощность 5 кВт, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, 5 кВт, габариты нетто 420x800x275, 54 кг, брутто 510x890x525, 70 кг	61 680	
60005	Плита индукционная Ф1ИП/800 (на подставке, для WOK сковород)	электрическая, индукционная, 1 зона нагрева, под WOK сковороды диаметром 305 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, 5 уровней мощности, мощность 5 кВт, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, разборная конструкция плиты и подставки, подставка с полкой, 5 кВт, габариты нетто 420x800x882, 67 кг, брутто 510x890x1000, 72 кг	56 010	
60006	Плита индукционная Ф1ИП/800 (для WOK сковород, с крапом для заливки)	со специальным крапом для заливки, индукционная, 1 зона нагрева, под WOK сковороды диаметром 305 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, 5 уровней мощности, мощность 5 кВт, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, разборная конструкция плиты и подставки, подставка с полкой, 5 кВт, габариты нетто 420x800x882, 67 кг, брутто 510x890x700, 72 кг	70 060	
60009	Поверхность жарочная индукционная Ф1ИПЖР/800 (настольная)	настольная индукционная жарочная поверхность(гриль) с плоской поверхностью 700x365 мм из специального сплава(нерж. сталь+алюминий), позволяющего идеально распределить нагрев по всей поверхности, электронная панелью управления с 6 программами приготовления, гриль оснащен лотком для сбора жира и высокими бортами 100 мм, мощность 8 кВт, подключение 380В, габариты нетто 450x800x330 мм, габариты брутто 530x880x580 мм, 0,15 м <sup>3</sup>	112 270	
60011	Поверхность жарочная индукционная Ф1ИПЖР/800 (на подставке)	индукционная жарочная поверхность(гриль) с плоской поверхностью 700x365 мм из специального сплава(нерж. сталь+алюминий), позволяющего идеально распределить нагрев по всей поверхности, электронная панелью управления с 6 программами приготовления, гриль оснащен лотком для сбора жира и высокими бортами 100 мм, мощность 8 кВт, подключение 380В, поставляется на разборной подставке из нерж.стали, габариты нетто 450x800x980 мм, габариты брутто 530x880x580 мм, 0,15 м <sup>3</sup>	118 660	
60001	Плита 4-х конфорочная индукционная Ф4ИП/800 (на подставке)	электрическая индукционная, 4 зоны нагрева, размер конфорки 320x340 мм, толщина стекла 4 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, увеличенная в диаметре катушка - 230 мм, 10 уровней мощности, мощность 1 зоны 3,5 кВт, диапазон температур 40-280 С, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, min диаметр посуды 100 мм, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, разборная конструкция плиты и подставки, 14 кВт, габариты нетто 800x800x882, 54 кг, брутто 890x890x700, 78 кг	113 730	
60015	Плита 4-х конфорочная индукционная Ф4ИП/800 (настольная)	электрическая индукционная, 4 зоны нагрева, размер конфорки 320x340 мм, толщина стекла 4 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, увеличенная в диаметре катушка - 230 мм, 10 уровней мощности, мощность 1 зоны 3,5 кВт, диапазон температур 40-280 С, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, min диаметр посуды 100 мм, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, разборная конструкция плиты и подставки, 14 кВт, габариты нетто 800x800x275, 54 кг, брутто 890x890x330, 78 кг	103 660	

60002	Плита 4-х конфорочная индукционная Ф4ИП/800 (на подставке, пнс)	подставка полностью из нержавеющей стали, электрическая, индукционная, 4 зоны нагрева, размер конфорки 320x340 мм, толщина стекла 4 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, увеличенная в диаметре катушка - 230 мм, 10 уровней мощности, мощность 1 зоны 3.5 кВт, диапазон температур 40-280 С, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, min диаметр посуды 100 мм, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, включая все элементы подставки, разборная конструкция плиты и подставки, 14 кВт, габариты нетто 800x800x882, 54 кг, брутто 890x890x700, 78 кг	114 870	
60014	Плита 6-и конфорочная индукционная Ф6ИП/800 (настольная)	электрическая индукционная плита, 6 зон нагрева, размер конфорки 320x340 мм, толщина стекла 4 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, увеличенная в диаметре катушка - 230 мм, 10 уровней мощности, мощность 1 зоны 3.5 кВт, диапазон температур 40-280 С, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, min диаметр посуды 100 мм, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, 21 кВт, габариты нетто 1180x800x275, 72 кг, брутто 1260x880x460 мм, 80 кг	139 200	
60010	Плита 6-и конфорочная индукционная Ф6ИП/800 (на подставке)	электрическая индукционная плита, 6 зон нагрева, размер конфорки 320x340 мм, толщина стекла 4 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, увеличенная в диаметре катушка - 230 мм, 10 уровней мощности, мощность 1 зоны 3.5 кВт, диапазон температур 40-280 С, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, min диаметр посуды 100 мм, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, разборная конструкция плиты и подставки, 21 кВт, габариты нетто 1180x800x882, 95 кг, брутто 1260x880x460, 113 кг	147 050	
60012	Плита 6-и конфорочная индукционная Ф6ИП/800 (на подставке, пнс)	подставка полностью из нержавеющей стали, электрическая, индукционная плита, 6 зон нагрева, размер конфорки 320x340 мм, толщина стекла 4 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, увеличенная в диаметре катушка - 230 мм, 10 уровней мощности, мощность 1 зоны 3.5 кВт, диапазон температур 40-280 С, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 30 кг, min диаметр посуды 100 мм, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, разборная конструкция плиты и подставки, 21 кВт, габариты нетто 1180x800x882, 95 кг, брутто 1260x880x460, 113 кг	147 780	
<b>Электрические плиты</b>				
24020	Плита электрическая Ф2ЖТЛПэ (настольная)	г. нетто 675x525x240, 30 кг, 2 чугунные конфорки 300x300 мм, 6 кВт, 2 переключателя 4 позиции, 380 В, полностью из н/стали, вес нетто 33 кг г.брутто 760x560x490, 43 кг	34 490	
24010	Плита электрическая Ф2ЖТЛПЭ (на подставке)	г. нетто 800x800x900 мм, 57 кг, 2 конфорки 295x415 мм, 6 кВт, 380 В, плита полностью н/стали, подставка - н/сталь и сталь с порошковыми покрытием, г.брутто 870x870x450, 72 кг	50 800	
24009	Плита электрическая Ф2ЖТЛПДЭ (с духовкой)	г. нетто 800x800x900, 120 кг, 2 конфорки 295x415 мм, 2-а 4-х позиционных переключателя, духовка GN 2/1, 4 направляющих, 90 мм между направляющими, 2 термостата 50-300С, таймер духовки 120 минут, дверь духовки со стеклом, подсветка камеры духовки, плита и духовка полностью из н/стали, разборная конструкция, в комплекте провень и решетка из н/стали, 10.5 кВт, 380 В, г.брутто 890x890x1150, 150 кг	90 830	
24006	Плита электрическая Ф4ЖТЛПэ (на подставке)	г. нетто 900x800x900, 120 кг, 4 конфорки 295x415 мм, 4-е, 4-х позиционных переключателя, 12 кВт, 380В, плита полностью из - н/стали, разборная конструкция плиты и подставки, 112 кг, г.брутто 980x880x450, 132 кг	70 350	
24006	Плита электрическая Ф4ЖТЛПдэ (с духовкой)	г. нетто 900x800x900, 150 кг, 4 конфорки КЭ-0.12, большая духовка GN 2/1, 4 направляющих под противни и гастроёмкости, 90 мм между направляющими, 2 термостата 50-300С, исполнение духовки - внутри и снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки со стеклом(закаленным), подсветка духовки, таймер духовки со звуковой сигнализацией 120 минут, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки противнем и решеткой из нержавеющей стали, разборная конструкция плиты и духовки, исполнение оборудования полностью из нержавеющей стали, 16.5 кВт 380 В, г.брутто 1050x950x1200, 180 кг	110 470	
24008	Плита электрическая Ф4ПдкЭ (с конвекционной духовкой)	г. нетто 900x800x900, 180 кг, 4 конфорки КЭ-0.12, большая духовка GN 2/1, 4 направляющих под противни и гастроёмкости, 90 мм между направляющими, 2 термостата 50-300С, исполнение духовки - внутри и снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки со стеклом(закаленным), подсветка духовки, таймер духовки со звуковой сигнализацией 120 минут, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки противнем и решеткой из нержавеющей стали, разборная конструкция плиты и духовки, 16.7 кВт 380 В, г.брутто 970x880x1050, 191 кг	142 010	
24006г	Плита электрическая Ф4ЖТЛПдэ(г) (с духовкой)	г. нетто 1050x897x860, 165 кг, 4 конфорки КЭ -0,12, 4-х позиционных переключателя, съемные боковые полки плиты +150 мм к рабочей поверхности плиты, большая духовка GN 2/1, 4 направляющих под противни и гастроёмкости, 90 мм между направляющими, 2 термостата 50-300С, исполнение духовки - внутри сталь, снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки глухая, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки 2 противнями из стали, разборная конструкция плиты и духовки, 16.5 кВт 380 В, 16.5 кВт, 380 В, г.брутто: 1130x900x1050мм, 192 кг	92 870	

24025	Плита электрическая Ф4ПДКЭ/900 (с духовкой)	г. нетто 1050x850x860, 141 кг, 4 конфорки КЭ -0,12,4 4-х позиционных переключателя, съемные боковые полки плиты съемные боковые полки плиты +190 мм к рабочей поверхности плиты, увеличенная духовка GN 2/1, 4 направляющих под противни и гастроёмкости, 2 термостата 50-300С, исполнение духовки - внутри сталь, снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки глухая, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки 2 противнями из стали, 18 кВт 380 В, 380 В, г.брутто 1110x880x1070, 1,03м/3,167кг	100 400	
24031	Плита электрическая на подставке Ф4ПЭ/900	Новая модель 900 серии, выполнена полностью из нержавеющей стали, поставляется на закрытом стенде с дверями, г. нетто 900x900x1050, 120 кг, 4 конфорки 295x415 мм, 4-е, 4-х позиционных переключателя, 12 кВт, 380В, плита полностью из - н/стали, разборная конструкция плиты и подставки, 112 кг, г.брутто 980x880x450, 132 кг	85 500	
24012	Плита электрическая Ф6ЖТЛПЭ (на подставке)	г. нетто 1400x800x900, 185 кг, 6 чугунных ТЭНовых конфорок, 295x415 мм, 6 4-х позиционных переключателей, конфорки 295x415 мм, 18 кВт 380В, полностью из н/с, подставка с полкой полностью разборная, разборная конструкция плиты и подставки, исполнение - полностью из нержавеющей стали, г.брутто 1550x950x450, 215 кг	86 350	
24013	Плита электрическая Ф6ЖТЛПДЭ (с духовкой)	г. нетто 1400x800x900, 220 кг, 6 конфорок, большая духовка GN 2/1, 4 направляющих под противни и гастроёмкости, 90 мм между направляющими, 2 термостата 50-300С, исполнение духовки - внутри и снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки со стеклом(закаленным), подсветка камеры духовки, таймер духовки со звуковой сигнализацией 120 минут, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки противнем и решеткой из нержавеющей стали, разборная конструкция плиты и духовки, исполнение оборудования - полностью из нержавеющей стали 22.5 кВт 380В, г.брутто 1470x870x1050, 260 кг	151 010	
24014	Плита электрическая Ф6ПДКЭ (с конвекционной духовкой)	г. нетто 1400x800x900, 260 кг, 6 конфорок, большая духовка GN 2/1, 4 направляющих под противни и гастроёмкости, 90 мм между направляющими, 2 термостата 50-300С, исполнение духовки - внутри и снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки со стеклом(закаленным), подсветка камеры духовки, таймер духовки со звуковой сигнализацией 120 минут, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки противнем и решеткой из нержавеющей стали, разборная конструкция плиты и духовки, 22.7 кВт 380В, г.брутто 1470x900x1060, 303 кг	155 940	
<b>Духовки электрические</b>				
24015	Духовка электрическая Ф2ЖТЛКДЭ (с конвекцией)	г.нетто: 800x800x680, 81 кг, духовка с конвекцией GN 2/1, исполнение духовки - внутри и снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки со стеклом(закаленным), подсветка камеры духовки, таймер духовки со звуковой сигнализацией 120 минут, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки противнем и решеткой из нержавеющей стали, 4,6 кВт, г. брутто: 870x860x850, 110 кг	84 140	
24021	Духовка электрическая Ф2ЖТЛДЭ	г. нетто: 800x800x680, 81 кг, духовка GN 2/1, исполнение духовки - внутри и снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки со стеклом(закаленным), подсветка камеры духовки, таймер духовки со звуковой сигнализацией 120 минут, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки противнем и решеткой из нержавеющей стали, 4,5 кВт, г. брутто: 870x860x850, 110 кг	69 530	
<b>Сковороды электрические</b>				
24016	Сковорода электрическая Ф3ЖТЛСЖЭ	г. нетто 850x800(950)x900(978), 164 кг, 7.6 кВт, 380 В, регулировка температуры 50-320С, чаша-лиц, чугун, угол подъема 60 градусов, рабочий объем - 50 л., корпус - полностью из н/стали, г.брутто 1000x1020x1160, 205 кг	139 550	
24045	Сковорода электрическая Ф6ЖТЛСЖЭ	электрическая мощность 12 кВт, 380 В, чаша - лиц, чугун, угол подъема 60 гр, рабочий объем-90 л., площадь чаши 0,45 м2, регулировка температуры 50-300 С, на закрытом стенде, регулируемые ножки, г. нетто 1142x1011x980, 286 кг., г.брутто:1220x1030x1180, 324кг, полностью из н/стали	177 220	
<b>Котлы пищеварочные электрические</b>				
24017	Котел электрический Ф3КлЭ (ручное управление)	100 л, паровая рубашка, 3 ручные программы, высокоточный электронный термостат, заливной/кран для мойки, сливной кран, 12 кВт, 380 В, г. Нетто: 800x960x1130, 113 кг, полностью из н/стали, г.брутто: 890x1010x1240, 131 кг	217 200	
<b>Фритюрницы электрические</b>				
24022	Фритюрница электрическая ФЖТЛФрЭ	1 ванна, min 8л./ рабочий max 19л., г. нетто 400x860x980, 36 кг, 4,4 кВт, 380В сливной кран, регулировка температуры 50-190 С, полностью из н/стали, г.брутто 470x880x1180, 64 кг	47 410	

24019	Фритюрница электрическая Ф2ЖТЛФрЭ	2 ванны 13 + 13 л, г. нетто 800x860x980, 67 кг, 7,6 кВт 380В, 2 сливных крана, регулировка температуры 50-190 С, закрытый стенд с дверцами полностью из н/стали, г.брутто 950x1010x1280, 97 кг	88 170	
<b>Нейтральные элементы 800 серии</b>				
40004	Стол-тумба 800 серии (800x800 мм)	Нейтральный элемент 800 линии, выполнен полностью из нержавеющей стали с 3 полками, г. нетто 800x800x1050	49 640	
40005	Стол-тумба 800 серии (500x800 мм)	Нейтральный элемент 800 линии, выполнен полностью из нержавеющей стали с 3 полками, г. нетто 500x800x1050	41 780	
<b>ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ GRILL MASTER S600 NEW</b>				
24032	Плита электрическая Ф2ПЭ/600 (закрытый стенд)	г. нетто 800x600x1050, 60 кг, 2 конфорки, закрытый стенд с дверцами, полностью из н/стали, разборная конструкция, 6 кВт 380 В, г.брутто 950x750x1350, 90 кг	61 190	
24032a	Плита электрическая Ф2ПЭ/600 (открытый стенд)	г. нетто 800x600x1050, 55 кг, 2 конфорки, открытый стенд с полкой, полностью из н/стали, разборная конструкция, 6 кВт 380 В, г.брутто 950x750x700, 85 кг	45 340	
24033	Плита с духовкой электрическая Ф2ПДЭ/600	г. нетто 800x600x1050, 120 кг, 2 конфорки КЭ-0,12, духовка 4 уровня GN 1/1 исполнение духовки - внутри и снаружи нержавеющей сталь, дверь духовки со стеклом(закаленным), подсветка камеры духовки, таймер духовки со звуковой сигнализацией 120 минут, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки противнем и решеткой из нержавеющей стали, разборная конструкция плиты и духовки, 10,5 кВт 380 В, г.брутто 950x750x1350, 150 кг	95 230	
24034	Плита электрическая Ф3ПЭ/600 (закрытый стенд)	г. нетто 1120x600x1050, 80 кг, 3 конфорки, открытый+закрытый стенд с дверцами и полками, полностью из н/стали, разборная конструкция, 9 кВт 380 В, г.брутто 1270x750x1350, 110 кг	82 590	
24034a	Плита электрическая Ф3ПЭ/600 (открытый стенд)	г. нетто 1120x600x1050, 75 кг, 3 конфорки КЭ-0,12, открытый стенд с полкой, полностью из н/стали, разборная конструкция плиты и подставки, 9 кВт 380 В, г.брутто 1270x750x700, 105 кг	71 540	
24030	Фритюрница электрическая Ф2ФЭ/600	2 ванны 13+13 л, 2 сливных крана, регулировка температуры 50-190 С, полностью из н/стали, г. нетто 800x600x1050, 50 кг, 7,6 кВт 380В, г.брутто 950x750x1350, 80 кг	91 240	
24051	Поверхность жарочная электрическая Ф2ПЖЭ/600 (настольная)	чугунная комбинированная жарочная поверхность, 1/2 гладкая, 1/2 рифленая, настольный вариант, полностью из н/стали, 2 зоны нагрева, 2 терморегулятора 50-320С, мощность 7,2 кВт, в комплекте фарфук жарочной поверхности из н/стали, г. нетто 800x600x400, 50 кг, г.брутто 950x750x630, 70кг 380/220В	53 720	
24050	Поверхность жарочная электрическая Ф2ПЖЭ/600 (открытый стенд)	чугунная комбинированная жарочная поверхность, 1/2 гладкая, 1/2 рифленая, настольный вариант, полностью из н/стали, 2 зоны нагрева, 2 терморегулятора 50-320С, мощность 7,2 кВт, в комплекте фарфук жарочной поверхности из н/стали, г. нетто 800x600x1050, 66 кг г.брутто 950x750x630, 90кг, 380/220 В	65 720	
24042	Плита 1-конфорочная Ф1пЭ(1 конфорка,550x550)	1-о конфорочная низкая плита, конфорка 295x415 мм, 3 кВт, 220 В, пакетный выключатель 3 позиции нагрева, полностью из н/стали, г. нетто 550x550x480 мм, 26 кг, брутто 640x640x650 мм, 41 кг	35 110	

24043	Плита 2-конфорочная Ф 1пЭ(2 конфорки,750x750)	2-х конфорочная низкая плита, 2 конфорки образуют поверхность 415x590 мм,общая мощность 6 кВт, 220 В, 2 зоны нагрева с раздельным управлением температуры нагрева, пакетный выключатель 3 позиции нагрева, полка из н/стали, плита полностью из н/стали, г.нетто 750x750x500 мм, 50 кг, г.брутто 810x840x670 мм, 66 кг	48 070	
13056	Стол-тумба 600 серии (450x600 мм)	составной элемент 600 линии, стол на закрытой подставке с 2 полками без дверей, полностью из н/стали, г.нетто 450x600x1050, 33кг, г.брутто: 600x750x700, 53 кг.	25 440	

#### Подставки под плиты и духовки

13071	Подставка под духовку Ф 1/Ф2	выполнена из нержавеющей стали, с дополнительной полкой	17 700	
40001	Подставка под плиту Ф4 GRILL MASTER 800 линии	Подставка под плиту, выполнена из нержавеющей стали и стали с порошковым покрытием, имеет разборную конструкцию, оснащена нейтральной полкой из нержавеющей стали, г. нетто 803x730x653 мм, габариты брутто 830x380x110, масса 18 кг	18 380	
40013	Подставка под плиту Ф2 GRILL MASTER 600 линии	Подставка под плиту, выполнена из нержавеющей стали и стали с порошковым покрытием, имеет разборную конструкцию, оснащена нейтральной полкой из нержавеющей стали	13 130	
40018	Подставка под плиту Ф 1ИП/800, Ф 2ИП/800	Подставка под плиту, выполнена из нержавеющей стали и стали с порошковым покрытием, имеет разборную конструкцию, оснащена нейтральной полкой из нержавеющей стали	13 380	
40014	Подставка под плиту Ф3 GRILL MASTER 600 линии	Подставка под плиту, выполнена из нержавеющей стали и стали с порошковым покрытием, имеет разборную конструкцию, оснащена нейтральной полкой из нержавеющей стали	14 910	
40002	Подставка под плиту Ф6 GRILL MASTER 800 линии	Подставка под плиту, выполнена из нержавеющей стали и стали с порошковым покрытием, имеет разборную конструкцию, оснащена нейтральной полкой из нержавеющей стали, габариты брутто 1420x200x170, масса 23 кг	20 430	

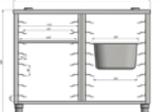
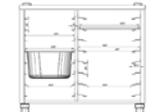
Духовки комплектуются противнем и решеткой

### ПАРОКОНВЕКЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ GRILL MASTER

#### Электрические пароконвектоматы

22105	Пароконвектомат ПКЭБ/6	6 уровней под гастроёмкости GN 1/1 325x530 мм или пекарский лист 600x400 мм, шаг уровней 80мм, электромеханическое управление, 4 режима работы, 2 мощных вентилятора с реверсом, автоматическое поддержание температуры в пределах 50-300С, система автоматического и ручного пароувлажнения 0-100%, двойная система парообразования (парогенератор+инжекционный впрыск), дверь пароконвектомата из двойного термостойкого стекла, открывающееся внутреннее стекло, подсветка камеры, душ, 10,8 кВт в режиме конвекция и пароконвекция, 6,2 кВт в режиме чистого пара, полностью из нерж/стали, г.нетто 960x832x886, 130 кг; г.брутто:1040x912x1136 мм, 155 кг, объем 1,08м3	211 970	
22106	Пароконвектомат ПКЭИ/6	6 уровней под гастроёмкости GN 1/1 325x530 мм или пекарский лист 600x400 мм, шаг уровней 80мм, электромеханическое управление, 3 режима работы, 2 мощных вентилятора с реверсом, автоматическое поддержание температуры в пределах 50-300С, система автоматического и ручного пароувлажнения 0-100%, инжекционная система парообразования, дверь пароконвектомата из двойного термостойкого стекла, открывающееся внутреннее стекло, подсветка камеры, душ, система отвода конденсата с двери, 10,8 кВт, полностью из нерж/стали, г.нетто 960x832x886, 120 кг; г.брутто:1040x912x1136 мм, 145 кг, объем 1,08м3	195 630	
22103	Пароконвектомат ПКЭ/10Г (с парогенератором)	10 уровней под гастроёмкости GN 1/1 325x530 мм или пекарский лист 600x400 мм, шаг уровней 80 мм, электромеханическое управление, 4 режима работы, 3 мощных вентилятора с реверсом, автоматическое поддержание температуры в пределах 50-300С, система автоматического и ручного пароувлажнения, двойная система парообразования (парогенератор+инжекционный впрыск), дверь пароконвектомата из двойного термостойкого стекла, открывающееся внутреннее стекло, подсветка камеры, душ, 16 кВт в режиме конвекция и пароконвекция, 6 кВт в режиме чистого пара, полностью из нерж/стали, г.нетто 1076x867x1114мм, 220кг; г.брутто:1160x1000x1330 мм, 257кг	281 790	
22111	Пароконвектомат ПКЭ/10Г (с парогенератором и рег. скорости)	Новая модель бойлерного пароконвектомата с возможностью регулировки скорости вращения вентиляторов, 10 уровней под гастроёмкости GN 1/1 325x530 мм или пекарский лист 600x400 мм, шаг уровней 80 мм, электромеханическое управление, 4 режима работы, 3 мощных вентилятора с реверсом, автоматическое поддержание температуры в пределах 50-300С, система автоматического и ручного пароувлажнения, двойная система парообразования (парогенератор+инжекционный впрыск), дверь пароконвектомата из двойного термостойкого стекла, открывающееся внутреннее стекло, подсветка камеры, душ, 16 кВт в режиме конвекция и пароконвекция, 6 кВт в режиме чистого пара, полностью из нерж/стали, г.нетто 1076x867x1114мм, 222кг; г.брутто:1160x1000x1330 мм, 259кг	297 950	
40008	Подставка под пароконвектомат ПКЭ/10Г	12 направляющих под гастроёмкости и или пекарские листы 600x400, подходит под пароконвектомат арт.22103 и конвекционную печь арт. 22227, полностью из н/стали, г.нетто: 1070x800x670, 39 кг, г.брутто: 1080x820x870, 42кг	30 500	
40012	Подставка под пароконвектомат ПКЭБ/6	16 направляющих под противни 600x400 мм и гастроёмкости формата GN 1/1 325x530 мм, подходит для моделей пароконвектоматов ПКЭБ/6 и ПКЭИ/6, арт.22105, 22106, со стопорами безопасности, шаг уровней 80 мм, полностью из нержавеющей стали, габариты нетто 960x733x808 мм, масса 32 кг, брутто 980x900x1000 мм	32 740	

#### Газовые пароконвектоматы

13042	Пароконвектомат газовый ПКГ6/Г (бойлерный)	Газовый бойлерный пароконвектомат ПКГ6/Г на 6 гастроемкостей GN 1/1 или противней 600x400 мм. 3 режима: пар, конвекция, пароконвекция. Электрический бойлер для приготовления в режиме "чистый пар", двойная система парообразования - инжекторная и бойлерная. Корпус и камера пароконвектомата выполнены полностью из высококачественной нержавеющей стали, дверь - из двойного закаленного жаропрочного стекла. Внутреннее стекло печи снабжено опцией легкого открытия для чистки. Комплексная система газ-контроль. Два мощных вентилятора печи с функцией реверсного движения для равномерного приготовления. Автоматическая и ручная система регулировки влажности, таймером на 120 минут. Автоматическое поддержание температуры в пределах от 50 до 300С. Газовая мощность 9 кВт, электрическая 6 кВт, настроен на метан, габариты нетто 960x850x960 мм 130 кг, брутто1030x920x1210, 1,14м3, 150 кг	330 260	
13040	Пароконвектомат газовый ПКГ/И	6 уровней под гастроемкости GN 1/1 325x530 мм или лекарский лист 600x400 мм, шаг уровней 80 мм, электромеханическое управление, 2 мощных вентилятора с реверсом, автоматическое поддержание температуры в пределах 75-300С, система автоматического и ручного пароувлажнения, система парообразования - инжекционный впрыск, дверь пароконвектомата из двойного термостойкого стекла, открывающееся внутреннее стекло, подсветка камеры, низкий расход газа, работа от природного и баллонного газа, газовая мощность 9 кВт, 220 В, электрическая мощность 0.5 кВт полностью из нерж/стали, совместим для установки на расстоечный шкаф РПК 7арт.22139, настроен на метан, г.нетто 850x869x960мм, 115 кг, г.брутто:940x960x1210 мм,140кг	253 610	
40010	Подставка под пароконвектомат газовый ПКГ6/Г	8 направляющих под противни/лекарские листы 600x400+8 направляющих под гастроемкости GN1/1, выполнена полностью из нержавеющей стали, с фиксаторами положения пароконвектомата ПКГ6/Г, шаг между уровнями 80 мм, г. нетто 960x790x808 мм, брутто 1050x880x1060 мм	31 820	
40009	Подставка под пароконвектомат газовый ПКГ/И	8 направляющих под противни/лекарские листы 600x400+8 направляющих под гастроемкости GN1/1, выполнена полностью из нержавеющей стали, с фиксаторами положения пароконвектомата ПКГ/И, шаг между уровнями 80 мм, г. нетто 850x790x823 мм, брутто 870x800x830 мм, 0,58м3	31 310	
<b>Конвекционные печи</b>				
22228	Печь конвекционная ФЖШ/1 (один вентилятор)	4 уровня, инжекторное пароувлажнение, 1 мощный вентилятор конвекции пр-во Германия, таймер 120 минут, 2-ное закаленное стекло, регулировка влажности, камера полностью из нерж.стали, с подсветкой камеры, под противни 435x330, 4 противня из нерж. стали в комплекте, подходит под установку на расстоечный шкаф РПК 4 г.нетто 595x613x574, 40кг, полностью из н/стали, 35 кг, 3 кВт 220В, г.брутто 680x700x830, 42кг	43 840	
22218	Печь конвекционная ФЖШ/1	4 уровня, инжекторное пароувлажнение, 2 вентилятора для лучшей выпечки, таймер 120 минут, 2-ное закаленное стекло, регулировка влажности, камера полностью из нерж.стали, под противни 435x330, 4 противня из нерж. стали в комплекте, подходит под установку на расстоечный шкаф РПК 4 г.нетто 595x613x574, 40кг, полностью из н/стали, 40 кг, 2.6 кВт 220В, г.брутто 680x700x830, 47кг	53 810	
22225	Печь конвекционная ФЖШ/2	4 уровня под гастроемкости GN 600x400, шаг уровней 80 мм, инжекторное пароувлажнение, 2 вентилятора с реверсом для лучшего приготовления, таймер 120 минут, 2-ное закаленное стекло, регулировка влажности 0-100%, подходит под установку на расстоечный шкаф РПК 2, камера полностью из н/стали, корпус - нержавеющая сталь, под противни 600x400, без противней, г.нетто 800x840x509, 75 кг, вся из н/стали, 5.8 кВт 220/380В, г.брутто 880x770x765, 80 кг	107 030	
22226	Печь конвекционная ФЖШ/3	6 уровней под гастроемкости GN 1/1 или 600x400, шаг уровней 80 мм, инжекторное пароувлажнение с автоматическим регулируемым режимом 0-100%, 2 вентилятора с реверсом для лучшего качества приготовления, таймер на 120 минут, 2-ное закаленное стекло, внутренне стекло открывающиеся для легкой мойки, подходит под установку на расстоечный шкаф РПК 6, камера полностью из н/стали, корпус-полностью из н/стали, под противни 600x400, поставляется без противней, г.нетто 768x844x774, 84 кг, вся из н/стали, 10.8 кВт 380В, г.брутто 930x924x1024, 99 кг	144 330	
22227	Печь конвекционная ФЖШ/10	10 уровней под гастроемкости GN 1/1 или 600x400, шаг уровней 80 мм, инжекторное пароувлажнение с автоматическим и ручным режимами регулировки влажности 0-100%, 3 вентилятора с реверсом для лучшего качества приготовления, таймер на 120 минут, 2-ное закаленное стекло, внутренне стекло открывающиеся для легкой мойки, режим принудительного пароувлажнения, камера полностью из н/стали, корпус-полностью из н/стали, под противни 600x400 и GN1/1, поставляется без противней, г.нетто 850x843x1217 мм, 138,1 кг, вся из н/стали, 16 кВт 380В, г.брутто 930x920x1450 мм, 163 кг	198 590	
30030	Пекарский лист 435x330 для ФЖШ/1 (алюм.1,5)	для конвекционных печей модель ФЖШ/1, выполнен из пищевого алюминия	850	
30031	Пекарский лист 600x400	для пароконвектоматов, конвекционных и подовых печей GRILL MASTER, выполнен из пищевого алюминия	1 340	
<b>Пароварки с парогенераторами</b>				

22132	Пароварка электрическая Ф2П1Э	1 камера из н/стали, 5 уровней под противни и гастоемкости 650x550 и 325x550; производительность за 1 загрузку - 210шт манты (42шт манты на 1 противень); мощный бойлерный парогенератор из н/стали, безопасное, плавное открытие дверцы с выпуском пара, таймер на 120 минут с сигналом, подставка из н/стали и противень с перфорацией 650x550x15 мм в комплекте, 6 кВт, г.нетто 860x860x1470 мм, 120кг; г.брутто:930x900x1680, 137 кг, Максимальная температура внутри камеры - 102 С	186 450	
22131	Пароварка электрическая Ф2П2Э	2 камеры из н/стали, 10 уровней под противни и гастоемкости 650x550 и 325x550; производительность за 1 загрузку - 420шт манты (42шт манты на 1 противень), 2 мощных бойлерных парогенератора из н/стали, безопасное, плавное открытие дверцы с выпуском пара, таймер на 120 минут с сигналом, подставка из н/стали и противень с перфорацией 650x550x15 мм в комплекте, 12 кВт, г.нетто 860x860x1780 мм, 178кг; г.брутто:930x900x1950, 208кг, Максимальная температура внутри камеры - 102 С	260 160	
<b>Жарочные шкафы</b>				
22301	Шкаф жарочный шжэ/1	2 терморегулятора, температурный режим 50-320 С, 4 уровня для противней 530x470x30, исполнение - лицевые панели нержавеющей сталь, боковые оцинкованная сталь, в комплекте с подставкой и 3 противнями, 4,5 кВт, 220В, г.нетто 800x670x1080мм, 70кг; г.брутто:890x750x1300 мм, 0,86м3, 85кг	43 380	
22302	Шкаф жарочный шжэ/2	2 модульные секции, 2 терморегулятора на каждый модуль, температурный режим 50-320 С, 4 уровня каждой секции для противней 530x470x30, исполнение - лицевые панели нержавеющей сталь, боковые оцинкованная сталь, в комплекте с подставкой и 6 противнями, 9 кВт, 220/380В, г.нетто 800x670x1510 мм, 125кг; г.брутто:860x750x1680, 1,09м3 140кг	82 270	
22303	Шкаф жарочный шжэ/3	3 модульные секции, 2 терморегулятора на каждый модуль, температурный режим 50-320 С, 4 уровня каждой секции для противней 530x470x30, исполнение - лицевые панели нержавеющей сталь, боковые оцинкованная сталь, в комплекте с подставкой и 9 противнями, 13,5 кВт, 220/380В, г.нетто 800x670x1510 мм, 172; г.брутто:860x750x1680, 197кг	121 750	
<b>Мукопросеиватель</b>				
70001	Мукопросеиватель ПМ/1	выполнен полностью из нержавеющей стали, размер ячейки сита 1,2x1,2 мм, производительность 150 кг/ч, съемный бункер для муки, магнитная сепарация, высокопроизводительный генератор колебаний для лучшего просеивания, рыления и насыщения кислородом, мощность 0,09 кВт, г. нетто: 458x626x875, 37 кг; г.брутто 550x716x1125, 48 кг, мм, 0,4м/3	46 440	
<b>Пекарские подовые шкафы</b>				
22309	Шкаф жарочно-пекарский ШПЭ/1	<b>новое поколение подовых шкафов с электронным управлением.</b> на 2 пекарских противня 600x400 или 700x450, про-ть за 1 цикл выпечки - 24 буханки (форма Л7У/14 батонов/10 багетов, большая рабочая камера, выполненная полностью из нержавеющей стали, электронная панель управления, раздельное управления температурой нагрева ТЭНов свода и пода с шагом регулировки температуры один градус, ручное пароувлажнение, 16 программируемых режимов работы, таймер приготовления, режим отложенного запуска печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 40-300С, шибер, яркая подсветка камеры, дверь шкафа с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия. Все элементы шкафа произведены полностью из нержавеющей стали, включая нагревательные элементы, габариты нетто 1312x969x610 мм, 7,3 кВт, 380 В	151 410	
22310	Шкаф жарочно-пекарский ШПЭ/1 (400 С, с парогенератором)	<b>версия шкафа с т.х. температурой приготовления до +400С.</b> на 2 пекарских противня 600x400 или 700x450, про-ть за 1 цикл выпечки - 24 буханки (форма Л7У/14 батонов/10 багетов, большая рабочая камера, выполненная полностью из нержавеющей стали, электронная панель управления, раздельное управления температурой нагрева ТЭНов свода и пода с шагом регулировки температуры один градус, бойлерное пароувлажнение, 16 программируемых режимов работы, таймер приготовления, режим отложенного запуска печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 40-400С, шибер, яркая подсветка камеры, дверь шкафа с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия, максимальная мощность шкафа с работающим бойлерным пароувлажнением 10,3 кВт (7,3 кВт + 3 кВт), 380В Все элементы шкафа произведены полностью из нержавеющей стали, включая нагревательные элементы, габариты нетто 1312x1068x610 мм	172 690	
22307	Шкаф жарочно-пекарский ШПЭ/2	<b>новое поколение подовых секционных шкафов с электронным управлением.</b> на 4 пекарских противня 600x400 или 700x450, про-ть за 1 цикл выпечки - 48 буханок (форма Л7У/28 батонов/20 багетов, большая рабочая камера, выполненная полностью из нержавеющей стали, электронная панель управления, раздельное управления температурой нагрева ТЭНов свода и пода с шагом регулировки температуры один градус, ручное пароувлажнение каждой секции, 16 программируемых режимов работы, таймер приготовления, режим отложенного запуска печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 40-300С, шибер, яркая подсветка каждой камеры, двери секций шкафа с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия. Все элементы шкафа произведены полностью из нержавеющей стали, включая нагревательные элементы, шкаф имеет разборную конструкцию, габариты нетто 1312x969x1152 мм, 14,6 кВт, 380 В	299 450	

22312	Шкаф жарочно-пекарский ШПЭ/2 (400 С, с парогенераторами)	<p><b>версия шкафа с макс. температурой приготовления до +400С</b>, на 4 пекарских противня 600x400 или 700x450, про-ть за 1 цикл выпечки - 48 буханок (форма Л7)/28 батончиков/20 багетов, большая рабочая камера, выполненная полностью из нержавеющей стали, электронная панель управления, раздельное управления температурой нагрева ТЭНов свода и пода с шагом регулировки температуры один градус, бойлерное пароувлажнение каждой секции, 16 программируемых режимов работы, таймер приготовления, режим отложенного запуска печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 40-400С, шибер, яркая подсветка камеры, дверь шкафа с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия, максимальная мощность шкафа с работающим бойлерным пароувлажнением. Все элементы шкафа произведены полностью из нержавеющей стали, включая нагревательные элементы, шкаф имеет разборную конструкцию. габариты нетто 1312x1068x1152 мм, 20.6 кВт (14.6 кВт + 6 кВт), 380 В</p>	327 820	
22304	Шкаф жарочно-пекарский ШПЭ/3	<p><b>новое поколение подовых шкафов с электронным управлением</b>, на 6 пекарских противней 600x400 или 700x450, про-ть за 1 цикл выпечки - 72 буханки (форма Л7)/42 батона/30 багетов, большая рабочая камера секций, выполненная полностью из нержавеющей стали, электронная панель управления, раздельное управления температурой нагрева ТЭНов свода и пода с шагом регулировки температуры один градус, ручное пароувлажнение, 16 программируемых режимов работы, таймер приготовления, режим отложенного запуска печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 40-300С, шибер, яркая подсветка камер секций, дверь секций шкафа с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия, все элементы шкафа произведены полностью из нержавеющей стали, включая нагревательные элементы, шкаф имеет разборную конструкцию. габариты нетто 1312x969x1694 мм 21.9 кВт, 380 В</p>	441 610	
22311	Шкаф жарочно-пекарский ШПЭ/3 (400 С, с парогенераторами)	<p><b>версия шкафа с макс. температурой приготовления до +400С</b>, на 6 пекарских противней 600x400 или 700x450, про-ть за 1 цикл выпечки - 72 буханки (форма Л7)/42 батона/30 багетов, большая рабочая камера секций, выполненная полностью из нержавеющей стали, электронная панель управления, раздельное управления температурой нагрева ТЭНов свода и пода с шагом регулировки температуры один градус, бойлерное пароувлажнение каждой секции, 16 программируемых режимов работы, таймер приготовления, режим отложенного запуска печи, автоматическое поддержание температуры в пределах 40-400С, шибер в каждой секции, яркая подсветка камер, дверь секций шкафа с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия, максимальная мощность шкафа с работающим бойлерным пароувлажнением 30.9 кВт. Все элементы шкафа произведены полностью из нержавеющей стали, включая нагревательные элементы, шкаф имеет разборную конструкцию. габариты нетто 1312x1068x1152 мм, 30.9 кВт, 380 В</p>	483 430	
30038	Плита 720x296x20мм	Комплект камней для ШЖЭ из 3 шт. Расширяет функционал печей модельного ряда ШЖЭ и выступает прекрасным аккумулятором тепла. (Цена за комплект)	10 920	
22241	Шкаф жарочно-пекарский ШЖЭ/4 (секционный, н/сталь, бкн)	<p>4 идентичные разборные секции, верхняя секция без крыши, нижняя без ног, большая рабочая камера секций (высота камеры 230 мм), 6 направляющих под притивень 600x400 или 700x450, 2 высокоточных терморегулятора на каждую секцию 50-320 С, подсветка и пароувлажнение в каждой камере, двери секций с большим закаленным стеклом, 48 ТЭНов, усиленные двухходовые шарниры двери шкафа 21.6 кВт, 220/380 кВт, облицовка шкафа - нержавеющая сталь, возможность установки шкафа в до 5 ярусов; производительность за 1 выпечку - 96шт хлеб формовой (форма Л7); поставляется без противней, г.нетто 1230x935x1560 мм, 415кг; г.брутто:1330x1035x1810, 449кг</p>	263 230	
22230	Шкаф жарочно-пекарский ШЖЭ/3 (секционный, н/сталь)	<p>3 разборные секции, исполнение всех элементов печи из нержавеющей стали, большая рабочая камера(высота камеры 230 мм), 6 направляющих под притивень 600x400 или 700x450, 2 высокоточных терморегулятора на каждую секцию 50-320С, 2 цифровых термометра на каждую секцию, подсветка и пароувлажнение в каждой камере, двери секций с большим закаленным стеклом, 36 ТЭНов, усиленные двухходовые шарниры двери шкафа 16.3 кВт, 220/380 В, облицовка шкафа - полностью нержавеющая сталь, внутренняя камера печи, включая пода - полностью нержавеющая сталь, возможность установки шкафа в 4, 5, 6 ярусов; производительность за 1 выпечку - 72шт хлеб формовой (форма Л7); г.нетто 1230x950x1315 мм, 285кг; г.брутто:1300x980x1500; 340кг</p>	252 490	
22115	Шкаф жарочно-пекарский ШЖЭ/3 (секционный, н/сталь)	<p>3 разборные секции, большая рабочая камера(высота камеры 230 мм), 6 направляющих под притивень 600x400 или 700x450, 2 высокоточных терморегулятора на каждую секцию 50-320 С, подсветка и пароувлажнение в каждой камере, двери секций с большим закаленным стеклом, 36 ТЭНов, усиленные двухходовые шарниры двери шкафа 16.2 кВт, 220/380 В, облицовка шкафа - нержавеющая сталь, камера - сталь, возможность установки шкафа в 4, 5 ярусов; производительность за 1 выпечку - 72шт хлеб формовой (форма Л7); г.нетто 1230x935x1315 мм, 285кг; г.брутто:1300x980x1500; 340кг</p>	198 550	
22223	Шкаф жарочно-пекарский ШЖЭ/3 (секционный, н/сталь, бкн)	<p>3 идентичные разборные секции, верхняя секция без крыши, нижняя без ног, большая рабочая камера(высота камеры 230 мм), 6 направляющих под притивень 600x400 или 700x450, 2 высокоточных терморегулятора на каждую секцию 50-320 С, подсветка и пароувлажнение в каждой камере, двери секций с большим закаленным стеклом, 36 ТЭНов, усиленные двухходовые шарниры двери шкафа 16.2 кВт, облицовка шкафа - полностью нержавеющая сталь, возможность установки шкафа в 4, 5 ярусов; производительность за 1 выпечку - 72шт хлеб формовой (форма Л7); поставляется без противней, г.нетто 1230x935x1370 мм, 311кг; г.брутто:1330x1035x1620; 344кг</p>	196 850	
22116к	Шкаф жарочно-пекарский ШЖЭ/3 (секционный, кр. металл+н/сталь)	<p>3 разборные секции, большая рабочая камера(высота камеры 230 мм), 2 высокоточных терморегулятора на каждую секцию 50-320 С, подсветка и пароувлажнение в каждой камере, двери секций с большим закаленным стеклом, усиленные двухходовые шарниры двери шкафа, 36 ТЭНов, 16.2 кВт, лицевая часть - н/сталь, боковые панели и крыша - сталь с порошковым покрытием, возможность установки шкафа в 4, 5 ярусов; производительность за 1 выпечку - 72шт хлеб формовой (форма Л7); поставляется без противней, г.нетто 1230x950x1315 мм, 285кг; г.брутто:1300x980x1500; 340кг</p>	184 340	
22122	Шкаф жарочно-пекарский ШЖЭ/3 (цельный, кр. металл)	<p>3 не разборные секции, большая рабочая камера(высота камеры 230 мм), 2 высокоточных терморегулятора на каждую секцию 50-320 С, подсветка и пароувлажнение в каждой камере, двери секций с большим закаленным стеклом, усиленные двухходовые шарниры двери шкафа, 36 ТЭНов, 16.2 кВт, крашенный металл; производительность за 1 выпечку - 72шт хлеб формовой (форма Л7);поставляется без противней,г.нетто 1230x950x1315 мм, 285кг; г.брутто:1300x980x1500; 340кг</p>	157 030	

22117к	Шкаф жарочно-пекарский ШЖЭ/2 (секционный, кр. металл+н/сталь)	4 направляющих под противни 600x400 мм или 700x450 мм, 2 разборные секции, 2 высокоточных терморегулятора на каждую секцию, большая рабочая камера секции (высота камеры 230 мм), подсветка в каждой камере, пароувлажнение всех камер, двери секций с большим стеклом из н/стали, 24 ТЭНа, 10,8 кВт, 220/380 В, исполнение - лицевые панели нержавеющей сталь, боковые - сталь с порошковым покрытием; производительность за 1 выпечку - 48шт хлеб формовой (форма Л7); поставляется без противней, г.нетто 1230x935x1000;230кг; г.брутто:1330x1035x1250; 255кг	133 370	
22124к	Секция хлебопекарная ШЖЭ/1 с вулканическим камнем (кр. металл+н/сталь)	2 направляющих под противни 600x400 мм или 700x450 мм, 2 терморегулятора, под шкафа- натуральный вулканический камень, большая камера с высотой 230 мм, подсветка в камере, дверь с большим стеклом, 12 ТЭНов, 8,8 кВт, 380 В, лицевая н/сталь, поставляется без противней, г. нетто 1230x935x570 мм;140кг; г.брутто:1330x1035x820;160кг	85 810	
22125к	Секция хлебопекарная ШЖЭ/1 (кр.металл+н/сталь)	2 направляющих под противни 600x400 мм или 700x450 мм, 2 терморегулятора, подсветка в камере, пароувлажнение, дверь со стеклом из н/стали, большая камера высотой 230 мм 12 ТЭНов, 5,4 кВт, 220 В, исполнение - лицевые панели нержавеющей сталь, боковые и сталь с порошковым покрытием; производительность за 1 выпечку - 24 шт хлеб формовой (форма Л7); поставляется без противней, г.нетто 1230x935x570 мм;118кг; г.брутто:1330x1035x820; 143 кг	66 750	
22224	Секция хлебопекарная ШЖЭ/1 (н/с, б/кн)	модуль для сборки шкафа в любое количество секций, 2 терморегулятора, подсветка в камере, пароувлажнение, дверь со стеклом, большая камера высотой 230 мм 12 ТЭНов, 5,4 кВт, исполнение - корпус полностью из нержавеющей стали, камера - нержавеющая сталь; производительность за 1 выпечку - 24 шт хлеб формовой (форма Л7); поставляется без противней, г.нетто 1230x935x390 мм;118кг; г.брутто:1330x1035x640; 143 кг	75 600	
40017	Подставка под шкаф подовый ШПЭ/1	Подставка под электрический пекарский шкаф на колесах со стопорами, материал изготовления - н.сталь и сталь с порошковым покрытием, 12 направляющих под противни 600x400, г. нетто 1382x895x849 мм, г. брутто 1390x900x1100 мм	29 500	
22201	Подставка под хлебопекарную печь (н/сталь)	6 направляющих под противни 600x400 мм+6 направляющих под 600x400 либо 700x450, подходит для моделей арт.22115, арт.22223, арт 22116к, 22122, 22230.нетто 1220x820x520, 24кг, г.брутто 1240x840x720, 26кг, полностью из н/стали	25 740	
22202	Подставка под хлебопекарную печь (крашенный металл)	6 направляющих под противни 600x400 мм+6 направляющих под 600x400 либо 700x450, подходит для моделей арт.22115, арт.22223, арт 22116к, 22122, 22230.нетто 1230x930x525, 26кг, г.брутто 1250x950x775, 28кг, порошковый окрас	11 490	
40003	Подставка под хлебопекарную печь (кр.)	г. нетто 1220x810x540 мм, порошковый окрас, подходит под установку всех шкафов серии ШЖЭ/3 арт.22115, арт.22223, арт 22116к, 22122, , а также для модели ШЖЭ/2	6 720	
22209	Подставка под секцию ШЖЭ/1 (н/сталь)	г.нетто 1221x814x851, полностью из н/сталь, 10 направляющих под противни 600x400+10 направляющих под 600x400мм, либо 700x450мм, общее количество противней: 30шт 600x400мм, либо 20шт 600x400мм и 10шт 700x450мм, брутто 1311x905x900, 40кг, подходит в качестве стелде для шкафов арт. 22125к,22124к, 22117к	28 760	
22210	Подставка под секцию ШЖЭ/1 (крашенный металл)	г.нетто 1221x814x851,порошковый окрас, 5 направляющих под противни 310x700,мм, 5 секций под 465x700, брутто 1311x905x900, 40кг, подходит в качестве стелде для шкафов арт. 22125к,22124к, 22117к	12 400	
<b>Аппараты для венгерского калача</b>				
21221	Калач венгерский АТЭ/6	итальянские двигатели, собственный двигатель на каждый валик, производительность 6 трдельников(калачей), 1 камеры, двери с жаропрочными стеклами, 1 термостат на 50-300 С, 6 прямых валиков в комплекте, 3 ТЭНа, г.нетто 371x695x666 , 24,5 кг, г.брутто 460x650x860 31кг, 220 В, 1,6 кВт	62 000	
21205	Калач венгерский Ф6ШМЭ	новые итальянские двигатели, собственный двигатель на каждый валик, производительность 12 трдельников(калачей), 2 камеры, двери с жаропрочными стеклами, 2 термостата на 50-300 С, раздельное включение камер, 12 валиков в комплекте 6 ТЭНов, г.нетто 314x630x877, 40 кг, г.брутто 370x700x980, 64кг, 220 В, 4,85 кВт	92 920	
30032	Валик (трдло) калача венгерского	Оptionальный валик для трдельника прямого типа, материал изготовления - бук	2 250	

30033	Валик (трдло) конусный калача венгерского	Оptionальный валик для трдельника конусного типа, материал изготовления - бук	2 390	
30036	Валик (трдло) калача венгерского металлический	Оptionальный валик для трдельника прямого типа, материал изготовления - высококачественная нержавеющий сталь	2 530	
40007	Подставка под валики для Ф6ШМЭ	подставка из нержавеющей стали для валиков аппарата для калача Ф6ШМЭ, габаритные размеры нетто 852x252x69мм, 5кг, габариты брутто 700x300x100, 7кг	3 810	
<b>Расстоечные шкафы</b>				
22153	Расстоечный шкаф РПК 1 (дпк)	идеален для работы с пекарскими шкафами моделей ШЖЭ, дно из н/стали с жалюзи, перестановка направления открывания стеклянных дверей, корпус окрашен порошковой краской(слоньяв кость), полки из нерж. стали, плавная регулировка температуры (30-50), 6 направляющих с полками из нерж.стали под противни 600x400(12 шт) или 700x450 мм (12 шт), шаг между уровнями - 22 см, производительность за 1 загрузку - 144шт хлеб формовой (форма Л7); г. нетто 800x994x1660, 100кг; г.брутто:890x1070x1910; 155кг, 2 кВт	83 280	
22151	Расстоечный шкаф РПК 1 (н/с)	для тяжелых условий эксплуатации, идеален для работы с пекарскими шкафами моделей ШЖЭ, терморегулятор, пароувлажнение, стеклянные двери, плавная регулировка температуры (30-60 С), 6 направляющих из нерж. стали с полками из нерж.стали под противни 600x400(12 шт) или 700x450(12 шт) мм; шаг между уровнями 220 мм, выполнена полностью из нержавеющей стали; производительность за 1 загрузку - 144шт хлеб формовой (форма Л7); г. нетто: 800x994x1660, 127 кг; г.брутто: 890x1070x1910, 160кг, 2 кВт	118 470	
22149	Расстоечный шкаф РПК 2	идеально подходит в качестве стенда для конвекционной печи ФЖШ/2. Терморегулятор 30-110 С, пароувлажнение, распашные стеклянные двери с чёрной окантовкой, подсветка камеры, плавная регулировка температуры, 8 направляющих под противни 600x400 с шагом между уровнями 75 мм; расстоечный шкаф выполнен полностью из нержавеющей стали, г.нетто 800x810x810 мм, 56 кг, г.брутто 890x905x1058 мм, 76 кг, 1,2 кВт	51 160	
22148	Расстоечный шкаф РПК 4	идеально подходит в качестве стенда для конвекционной печи ФЖШ/1. Терморегулятор 30-110 С, пароувлажнение, распашные стеклянные двери с чёрной окантовкой, плавная регулировка температуры, 8 направляющих под противни 435x330 с шагом между уровнями 75 мм; расстоечный шкаф выполнен полностью из нержавеющей стали, г. нетто 595x600x822 мм, 38 кг; г. брутто 680x660x1020, 54кг, 0,8 кВт	36 790	
22133	Расстоечный шкаф РПК 6	идеально подходит в качестве стенда для конвекционной печи ФЖШ/3. Терморегулятор 30-110 С, пароувлажнение, распашные стеклянные двери с чёрной окантовкой, плавная регулировка температуры, 8 направляющих под противни 600x400; шаг уровней 75 мм, расстоечный шкаф выполнен полностью из нержавеющей стали, габаритные размеры нетто 850x783x808, 58 кг, брутто 950x900x1060 мм, 75 кг, 1,2 кВт	55 930	
22139	Расстоечный шкаф РПК 7	идеально подходит в качестве стенда для газового пароконвектомата ПКГ/И арт 13040. Терморегулятор 30-110 С, пароувлажнение, распашные стеклянные двери с чёрной окантовкой, плавная регулировка температуры, 8 направляющих под противни 600x400; шаг уровней 75 мм, расстоечный шкаф выполнен полностью из нержавеющей стали, габаритные размеры нетто 850x831x808, 62 кг, габариты брутто 950x950x1060, 77 кг, 1,2 кВт	56 380	
22140	Расстоечный шкаф РПК 8	идеально подходит в качестве стенда для конвекционной печи арт 22227. Терморегулятор 30-120 С, пароувлажнение, распашные стеклянные двери с чёрной окантовкой, плавная регулировка температуры, 8 направляющих под противни 600x400 или 325x530 (GN 1/1); шаг уровней 75 мм, расстоечный шкаф выполнен полностью из нержавеющей стали, габаритные размеры нетто 850x730x660, 55 кг, габариты брутто 950x810x910, 70 кг, 1,1 кВт, 220В	62 100	
22220	Расстоечный шкаф РПК 5 (6)	терморегулятор 30-110 С, пароувлажнение, стеклянные двери, подсветка камеры, 6 направляющих под противни 600x400/ 850x530/690x450 с шагом между уровнями 100 мм, 0,9 кВт, г.нетто 960x830x850мм;70кг;выполнена полностью из нержавеющей стали г.брутто:1050x915x1100; 95кг; может использоваться в качестве стенда для печей	66 390	
22130	Расстоечный шкаф РПК 5	терморегулятор 30-110 С, пароувлажнение, стеклянные двери, подсветка камеры,принимает 9 противней 325x530 или 600x400 или 700x450/460 с шагом между уровнями 95 мм,полностью из н/стали, 1 кВт, г.нетто 700x906x1190 мм; 84кг; г.брутто:800x960x1440; 109кг	80 400	

22126	Расстоечный шкаф РПК 3	терморегулятор 30-110 С, пароувлажнение, стеклянные двери, подсветка камеры, размеры противней возможных к использованию: 325x530, 600x400, 700x450/460, 12 направляющих с шагом между уровнями 100 мм, выполнена полностью из нержавеющей стали, 2 кВт, г.нетто 1230x908x850 мм, 98кг; г.брутто:1330x970x1100; 123кг; подходит для установки в качестве стэнда для печей ППЭ/1 и секций ШЖЭ/1	100 460	
-------	------------------------	--	---------	---

### ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЦЦЫ GRILL MASTER

Артикул	Модель	Описание		
---------	--------	----------	--	--

Газовые печи для пиццы				
13053	Печь универсальная газовая угп/1	2 горелки, 1 подовая, 1 горелка открытого пламени свода печи, рабочая температура до 400 С, дверца печи со стеклом, подсветка камеры, вулканический камень на поде, разовая загрузка 2-3 пиццы 280-300 мм., настроена на метан, г.нетто: 1226x717x777, 150 кг; г.брутто 1300x750x900, 212кг; газовая мощность 26,6 кВт	138 520	

13024	Печь универсальная газовая УГП/1 (каменный под)	3 горелки-36 кВт, 2 газовых термостата 100-340 С и 1 газовый кран для доп. горелки, пилотный розжиг всех горелок, система газ-контроль для всех горелок, под печи - вулканический камень (толщина 30 мм + 1500С), свод камеры - высококачественная нержавеющая сталь, термометр печи для контроля температуры 0-500 С, 2 регулируемые заслонки в камере для регулировки тепловых потоков, габариты раб. зоны 1240x720x200 мм, г.нетто 1940x1250x730мм, 660кг, г.брутто 2040x1350x980, 710кг полностью из н/стали, на 3 пиццы, диаметр 400 мм+ 4 пиццы диаметр 310 мм, настроена на метан	349 870	
-------	---	--	---------	---

13034	Печь универсальная газовая УГП/1(под печи - металл)	3 горелки-36 кВт, 2 газовых термостата 100-340 С и 1 газовый кран для доп. горелки, пилотный розжиг всех горелок, система газ-контроль для всех горелок, под печи - металл, свод камеры - высококачественная нержавеющая сталь, термометр печи для контроля температуры 0-500 С, 2 регулируемые заслонки в камере для регулировки тепловых потоков, габариты раб. зоны 1240x720x200 мм, г.нетто 1940x1250x730 мм, 612кг, г.брутто 2040x1350x980, 662кг, полностью из н/стали, на 3 пиццы, диаметр 400 мм+ 4 пиццы диаметр 310 мм, настроена на метан	322 400	
-------	---	--	---------	--

13057	Подставка (стенд) для печи угп/1 (стационарный)	подходит для печи угп/1 арт. 13053, 1250(1500)x580x900, порошковый окрас черного цвета, полки из н/стали, 2 полки для принадлежностей, 6 направляющих под противни, ящики для теста 600x400 мм, крепеж для лопат для пицц	16 590	
-------	---	---	--------	---

13057в	Подставка (стенд) для угп/1 (передвижной)	подходит для печи угп/1 арт. 13053, порошковый окрас черного цвета, выдвигаемая полка из н/стали+стационарная полка из н/стали, крепеж для лопат, колеса со стопорами, г.нетто 1225x580x840 мм	16 540	
--------	---	--	--------	---

13031	Подставка (стенд) для печи УГП/1	подходит для печи УГП/1 арт. 13024, арт. 13034, г.нетто 1565x980x900, порошковый окрас черного цвета, 2 полки из н/стали, 6 направляющих для GN1/1 или GN 2/полки из н/стали, 66 кг, габариты брутто 1600x990x900, 70 кг	27 100	
-------	----------------------------------	--	--------	---

### Электрические печи для пиццы

70009	Печь для пиццы ппэ/1-хс	печь на 1 пиццу до 400 мм в диаметре, 2 терморегулятора 50-500С, подсветка в камере, дверь печи с большим смотровым стеклом, раздельное включение и регулировка верхних/нижних ТЭНов, материал изготовления печи полностью из нержавеющей стали(камера и облицовка), каменный под печи имеет толщину 20 мм, что вместе с мощными ТЭНами позволяет выпекать пиццу в неаполитанском стиле при температуре более 450С, размер камеры печи 405x405x110 мм, габариты нетто 555x570x333, 21 кг, 3 кВт, 220В, габариты брутто 635x630x580 мм, 32 кг	49 080	
-------	-------------------------	--	--------	---

70010	Печь для пиццы ппэ/2-хс	двойная печь для пиццы в модульном исполнении, общая загрузка 2 пиццы до 400 мм в диаметре, 2 терморегулятора 50-500С в каждой печи, подсветка в камерах, двери печи с большим смотровым стеклом, раздельное включение и регулировка верхних/нижних ТЭНов, материал изготовления печи полностью из нержавеющей стали(камера и облицовка), каменные поды печи имеют толщину 20 мм, что вместе с мощными ТЭНами позволяет выпекать пиццу в неаполитанском стиле при температуре более 450С, размеры камер печей 405x405x110 мм, габариты нетто 555x570x631 мм, 42 кг, 6 кВт, 220В, габ. брутто 635x650x880 мм, 62 кг, 0,37 м <sup>3</sup>	93 560	
-------	-------------------------	---	--------	---

70011	Печь для пиццы ппэ/1-хс/рб	эксклюзивное предложение, печь на 1 пиццу до 400 мм в диаметре с вращающимся с подом, 2 терморегулятора 50-500С, подсветка в камере, дверь печи с большим смотровым стеклом, раздельное включение и регулировка верхних/нижних ТЭНов, клавиша включения вращения подового камня, материал изготовления печи полностью из нержавеющей стали(камера и облицовка), каменный под печи имеет толщину 20 мм, что вместе с мощными ТЭНами позволяет выпекать пиццу в неаполитанском стиле при температуре более 450С, размер камеры печи 405x405x110 мм, габариты нетто 615x586x363, 40 кг, 3 кВт, 220В, габ. брутто 635x630x580 мм, 60 кг	81 500	
-------	----------------------------	---	--------	---

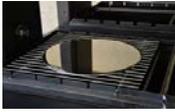
70006	Печь для пиццы ППЭ/1-4-35	печь на 4 пиццы до 350 мм в диаметре, 2 терморегулятора 50-500С, подсветка в камере, дверь печи с большим смотровым стеклом, раздельное включение и регулировка верхних/нижних ТЭНов, подсветки, печь укомплектована стрелочным термометром 0-500С, материал изготовления печи полностью из нержавеющей стали(камера и облицовка), каменный под печи имеет толщину 20 мм, что вместе с мощными ТЭНами позволяет выпекать пиццу в неаполитанском стиле при температуре более 450С, крыша и боковые стенки облицовки покрыты спец. покрытием вишневого цвета, размер камеры печи 720x720x140 мм, габариты нетто 1005x950x458 мм, 85кг, 8,2 кВт, 380В, габариты брутто 1095x1060x708 мм, 105 кг	91 530	
-------	---------------------------	--	--------	---

70007	Печь для пиццы ППЭ/1-4-35(с эл. панелью управления)	инновационная печь на 4 пиццы до 350 мм в диаметре с программируемой электронной панелью управления с большим цветным дисплеем, с системой перераспределения тепловых потоков нижних и верхних групп ТЭНов, с подсветкой в камере, дверь печи с панорамным смотровым стеклом, материал изготовления печи - полностью из нержавеющей стали(камера и облицовка), каменный под печи имеет толщину 20 мм, что вместе с мощными ТЭНами позволяет выпекать пиццу в неополитанском стиле при температуре более 450С. Система перераспределения тепловых потоков позволяет в считанные минуты перенастроить печь под разные типы пиццы. Крыша и боковые стенки облицовки покрыты спец. покрытием внешнего цвета, размер камеры печи 720х720х140 мм, габариты нетто 1005х950х458 мм, 85кг, 8.3 кВт, 380В, габариты брутто 1095х1060х708 мм, 105 кг	152 250	
22134	Печь для пиццы ппэ/1	на 2 пиццы 310 мм, 2 терморегулятора 50-400 С, стрелочный термометр 500 С, подсветка в камере, 2-ая стеклянная дверь, шиббер, 5 кВт 220В, полностью из н/стали, включая внешние и внутренние панели, под из вулканического камня(+1500С) 30 мм, г.нетто 930х559х418 мм; 50кг; г.брутто:1035х660х670; 75кг	70 330	
22127	Печь для пиццы ППЭ/1	на 4 пиццы 310 мм, 2 терморегулятора 50-400 С, стрелочный термометр 500С, подсветка в камере, 2-ая стеклянная дверь, 5.8 кВт 220/380В, полностью из нерж.стали, включая внешние и внутренние панели, под из вулканического камня(+1500С) 30 мм, г.нетто 930х930х370 мм; 109кг; г.брутто:1040х1000х630;131кг	88 660	
22128	Печь для пиццы ППЭ/2	на 8 пицц 310 мм, 4 терморегулятора 50-400С, 2 стрелочных термометра 500С, подсветка в камерах, полностью стеклянные двери камер, 2-ые стеклянные двери, устанавливается зазор в зазор, 11.6 кВт, 220/380В полностью из н/сталь, включая внешние и внутренние панели, под из вулканического камня(+1500С) 30 мм, г.нетто 930х930х720 мм, 187кг; г.брутто:1000х980х960, 215кг	161 520	
22129	Печь для пиццы ППЭ/3	на 12 пицц 310 мм, 6 терморегуляторов 50-400С, 3 стрелочных термометра 500С, подсветка в камерах, полностью стеклянные двери камер, 2-ые стеклянные двери, устанавливается зазор в зазор, 17.4 кВт, 220/380В полностью из н/сталь, включая внешние и внутренние панели, под из вулканического камня(+1500С) 30 мм, г.нетто 930х930х1070мм;262кг; г.брутто:1040х1000х1330; 287кг	237 050	
22211	Подставка под печь для пиццы (н/сталь)	г.нетто 930х830х850; 20кг; г.брутто: 950х850х1150, 22кг; 5 направляющих под противни 650х530 мм, шаг между направляющими 120 мм полностью из н/сталь	21 810	
40015	Подставка под печь для пиццы (сталь+н./сталь)	подставка под печь для пиццы ппэ1-4-35 арт.70005, а также для колонн из печей ППЭ 1-4-35 выполнена из нержавеющей стали и стали, покрытой порошковой краской, снабжена колесами с тормозами, выдвижной полкой из н/стали, крепежем для лопат. В подставке предусмотрено размещение лещиков для теста и или противней/листов размером 600х400 мм в количестве 4 шт. г.нетто 829х829х834, г.брутто 840х840х845, 0,6 м/3, 50 кг	19 400	
22211nc	Подставка под печь для пиццы ппэ/1	г.нетто 930(1190)х500х904; 25кг; г.брутто: 950х850х1050; 30кг; для печей серии ппэ/1 арт. 22134, ппэ/1-хс арт.70009, 70011 хс-рб, выдвижная полка, на колесках, крепеж для лопат, выполнена полностью н/сталь	18 300	
22211cn	Подставка под печь для пиццы ппэ/1 (спец./покр.)	г.нетто 930(1190)х500х904; 25 кг; г.брутто: 950х850х1050; 30кг; г.брутто: 950х850х1050; 25кг; для печей серии ппэ/1 арт. 22134, ппэ/1-хс арт.70009, арт.70011 хс-рб, выдвижная полка, на колесках, крепеж для лопат, н/сталь+порошковое покрытие	16 860	
<b>Прессы для пиццы</b>				
22216	Пресс для пиццы Ф2ПЦЭМ/35	электромеханическая панель управления(электронные регуляторы температуры, таймер механический), 2-е раздельно подогреваемые поверхности из полированной н/стали,сверхточные цифровые терморегуляторы, регулировка толщины продукта 1-8 мм, диаметр готового продукта до 350 мм, таймер, подсветка рабочего пространства, защитный козырек из нержавеющей стали, бесшумная работа, до 400 крастов в час, полностью из н/стали, г.нетто 420х620х700мм, 115 кг, г.брутто 500х720х900мм, 142 кг, 3,6 кВт, 380 В	224 940	
22250	Пресс для пиццы Ф2ПЦЭ (350, формирующий борт)	Специальная форма рабочих поверхностей, позволяющих сформировать красивый, естественный борт, механическое управление, 2 подогреваемые поверхности из полированной н/стали, регулировка толщины продукта 1-8 мм, диаметр готового продукта до 350-360 мм, до 250 крастов в час, полностью из н/стали, 3 кВт, г.нетто 380х573х883 мм; 54кг; г.брутто:450х840х930; 67кг, 220 В	93 440	

22217	Пресс для пиццы Ф2ПЦЭ (350)	Специальная форма рабочих поверхностей, механическое управление, 2 подогреваемые поверхности из полированной н/стали, регулировка толщины продукта 1-8 мм, диаметр готового продукта до 350 мм, до 250 крастов в час, полностью из н/стали, 3 кВт, г.нетто 380x573x883 мм; 54кг; г.брутто:450x840x930; 67кг, 220 В	91 920	
22214	Пресс для пиццы Ф2ПЦЭ (300, с бортом)	формирующий борт, механическое управление, 2 подогреваемые поверхности из н/стали, регулировка толщины продукта до 300 мм, до 250 крастов в час, полностью из н/стали, 3 кВт, 220 В, г.нетто 380x573x883 мм; 64кг; г.брутто:450x790x1100; 85кг	125 730	
22219	Пресс для пиццы Ф2ПЦЭ (200, с бортом)	формирующий борт, механическое управление, 2 подогреваемые поверхности из н/стали, регулировка толщины продукта 2-8 мм, диаметр готового продукта до 200 мм, до 250 крастов в час, полностью из н/стали, 3 кВт, 220 В, г.нетто 380x573x883 мм; 56кг; г.брутто:450x790x1100; 71кг	125 110	
22231	Пресс для пиццы Ф2ПЦЭ (250, с бортом)	формирующий борт, механическое управление, 2 подогреваемые поверхности из н/стали, регулировка толщины продукта 2-8 мм, диаметр готового продукта до 250 мм, до 250 крастов в час, полностью из н/стали, 3 кВт, 220 В, г.нетто 380x573x883 мм; 56кг; г.брутто:450x790x1100; 71кг	125 590	
22222	Пресс для пиццы Ф2ПЦЭ (150, с бортом)	формирующий борт, механическое управление, 2 подогреваемые поверхности из н/стали, регулировка толщины продукта 2-8 мм, диаметр готового продукта до 150 мм, до 250 крастов в час, полностью из н/стали, 3 кВт, 220 В, г.нетто 380x573x883 мм; 60кг; г.брутто:450x790x1100; 70кг	123 920	
22215	Подставка под пресс для пиццы (н/сталь)	г.нетто 618x775x900мм, 41кг, г.брутто 718x875x1150, 61кг, 5 направляющих под противни или ящики для теста формата 600x400, колесами со стопорами, н/сталь/сталь с покрытием	36 560	
<b>Аксессуары для пиццы</b>				
30009	Лопата для пиццы 310 мм	300x800 мм, пищевой алюминий	2 310	
30010	Лопата для пиццы с перфорацией 310мм	300x800 мм, пищевой алюминий, рабочая поверхность с перфорацией	2 460	
30011	Лопата для пиццы 350 мм	350x800 мм, пищевой алюминий	3 780	
30012	Лопата для пиццы с перфорацией 350мм	350x800 мм, пищевой алюминий, рабочая поверхность с перфорацией	4 710	
<b>УГОЛЬНЫЕ МАНГАЛЫ GRILL MASTER</b>				
Артикул	Модель	Описание		
<b>Мангалы на твердом топливе</b>				
11340	Мангал настольный HOT GRILL GM150	Универсальный, портативный, настольный и безопасный HOT GRILL от GRILL MASTER, выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали толщиной 2 мм, комплектуется подставкой, 3 шампурами, решеткой для жарки и специальными крюками-съемниками, подставка и мангал оснащены удобными ручками для переноски, габаритные размеры с подставкой 255x194x221 мм	11 500	

11341	Мангал настольный HOT GRILL GM300	Универсальный, портативный, настольный и безопасный HOT GRILL от GRILL MASTER, выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали толщиной 2 мм, комплектуется подставкой, 3 шампурами, решеткой для жарки и специальными крюками-съемниками, подставка и мангал оснащены удобными ручками для переноски, габаритные размеры с подставкой 400x194x221 мм	15 250	
11342	Мангал настольный HOT GRILL GM300PLUS	Универсальный, портативный, настольный и безопасный HOT GRILL от GRILL MASTER, выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали толщиной 2 мм, комплектуется подставкой, 3 шампурами, решеткой для жарки и специальными крюками-съемниками, подставка и мангал оснащены удобными ручками для переноски, габаритные размеры с подставкой 400x339x221 мм	18 100	
11309	Гриль-мангал на древесном угле УМБ/2	Винтажный стиль, выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской и лаком, 4 сетки для жарки стейков/рыбы/шашлыка 20 шампуров для шашлыка, 2 центральных шампура из нержавеющей стали для жарки барашка/попрусенка/кабана/ с механическим и электрическим приводами и приводом для регулировки шампура по горизонтали, 2 центральных шампура из нержавеющей стали для жарки дичи с механическим и электрическим приводами и приводом для регулировки шампура по горизонтали, регулируемое поддувало, 2 выдвижных отсека для золы, 2 подкатных стола со столешницами из натурального гранита с нейтральными полками, кочерга и лопата, вытяжка в винтажном стиле, масса 400 кг; кочерга и лопата для углей, подходит для открытой вернады, габаритные размеры мангала в комплекте 2182x1460x900, эквивалентная мощность 78 кВт	868 380	
11313	Гриль-мангал на древесном угле УМБ/3	Винтажный стиль, выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской и лаком, 8 сеток для жарки стейков/рыбы/шашлыка 40 шампуров для шашлыка, 4 шампура из нержавеющей стали для жарки барашка/попрусенка/кабана/ с механическим и электрическим приводами, а также приводом для регулировки шампура по горизонтали, 4 шампура из нержавеющей стали для жарки дичи с механическим и электрическим приводом приводами (регулировка шампура по горизонтали) регулируемое поддувало, 4 выдвижных отсека для золы, 2 подкатных стола со столешницами из натурального гранита с нейтральными полками, 2 кочерги и 2 лопаты, 2 вытяжки в винтажном стиле, масса 800 кг; подходит для открытой вернады, габаритные размеры мангала в комплекте 3360x1460x900, эквивалентная мощность 156 кВт	1 565 600	
11318	Гриль-мангал на древесном угле УМБ (без тумб)	Винтажный стиль, выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской и лаком, 1 сетка для жарки стейков/рыбы/шашлыка 5 шампуров для шашлыка, 1 центральный шампур из нержавеющей стали для жарки барашка/попрусенка/кабана/ с механическим и электрическим приводом(регулировка шампура по горизонтали), 1 центральный шампур из нержавеющей стали для жарки дичи с механическим и электрическим приводом(регулировка шампура по горизонтали), 2 выдвижных отсека 1 - для золы, 1 для инвентаря, 2 приставные тумбы(столешница из нерж.стали) - опция, кочерга и лопата, габаритные размеры мангала без тумб 1182x796x900, габаритные размеры мангала с тумбами 2182x796x900 мм, масса 150 кг	326 350	
11308	Гриль-мангал на древесном угле УМБ ( с тумбами)	Винтажный стиль, выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской и лаком, 1 сетка для жарки стейков/рыбы/шашлыка 5 шампуров для шашлыка, 1 центральный шампур из нержавеющей стали для жарки барашка/попрусенка/кабана/ с механическим и электрическим приводом(регулировка шампура по горизонтали), 1 центральный шампур из нержавеющей стали для жарки дичи с механическим и электрическим приводом(регулировка шампура по горизонтали), 2 выдвижных отсека 1 - для золы, 1 для инвентаря, 2 приставные тумбы(столешница из нерж.стали) - опция, кочерга и лопата, габаритные размеры мангала без тумб 1182x796x900, габаритные размеры мангала с тумбами 2182x796x900 мм, масса 150 кг	348 940	
11324	PALERMO GRILL GM	Роскошный островной гриль-мангал с увеличенным очагом из шамотного камня с зольниками из чугуна, мангал выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской(на выбор клиента), облицован молдингами из нержавеющей стали, толщина столешницы мангала 3 мм(выполнена из нерж. стали), мангал укомплектован: 4 решетками для жарки стейков/рыбы/шашлыка, 2 решетки имеют раздельную механическую регулировку по горизонтали, 2 решетки - совместную, 10 шампурами для шашлыка, 1 шампуром из нержавеющей стали для жарки барашка/попрусенка/кабана/ с механическим и электрическим приводом с регулировкой шампура по горизонтали, 1 шампуром из нержавеющей стали для жарки дичи с механическим и электрическим приводом регулировка шампура по горизонтали, 5 выдвижными ящиками, кочергой и лопатой, размеры мангала в комплекте 1310x1640x1355, эквивалентная мощность 90 кВт	1 284 000	
11319	PALERMO GRILL GM (PARILLA)	Роскошный гриль-мангал PARILLA с двумя раздельными подъемными решетками, увеличенным очагом из шамотного камня, с зольниками из чугуна, мангал выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской(на выбор клиента), облицован молдингами из нержавеющей стали, толщина столешницы мангала 3 мм(выполнена из нерж. стали), мангал укомплектован: 2 решетками для жарки стейков/рыбы/шашлыка, решетки имеют раздельную механическую регулировку по горизонтали, 3 выдвижными ящиками, кочергой и лопатой, размеры мангала в комплекте 1178x821x1355, эквивалентная мощность 45 кВт	652 700	

11320	PALERMO GRILL GM (BASE)	<p><b>Роскошный гриль-мангал PALERMO BASE</b> с двумя подъемными решетками, увеличенным очагом из шамотного камня, с зольниками из чугуна, мангал выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской(на выбор клиента), облицован молдингами из нержавеющей стали, толщина столешницы мангала 3 мм(выполнена из нерж. стали), мангал укомплектован: 2 решетками для жарки стейков/рыбы/шашлыка, решетки имеют совместную механическую регулировку по горизонтали, 10 шампурами для шашлыка, 1 шампуром из нержавеющей стали для жарки барашка/поросенка/кабана с механическим и электрическим приводом с регулируемой шампура по горизонтали, 1 шампуром из нержавеющей стали для жарки дичи с механическим и электрическим приводом регулировка шампура по горизонтали, 2 выдвижными ящиками, кочергой и лопатой, размеры мангала в комплекте 1314x821x1246, эквивалентная мощность 45 кВт</p>	590 000	
11322	Гриль-мангал УММ/1 (BASE)	<p>Обновленная и усовершенствованная модель гриль-мангала с увеличенным очагом из шамотного кирпича, с чугунными колосниками. Произведен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской черного цвета в базовой версии, облицован молдингами из нержавеющей стали, оснащен яркой подсветкой, толщина столешницы гриля 3 мм(выполнена из нерж. стали), гриль-мангал укомплектован: 2 уровнями и 2 фермами для расположения решеток и шампуров; 2 решетки для жарки стейков/рыбы/шашлыка, центральный шампур из нержавеющей стали для жарки курицы, барашка, поросенка, кабана с электрическим и механическим приводом(литая поворотная ручка из нержавеющей стали), с плавной регулируемой шампура по вертикали, 10 шампуров для шашлыка, кочерга и совок для золы и углей, выдвижной отсек для золы и выдвижной инвентарный ящик, задний фартур гриля, регулируемая вытяжка, подходит для открытой и закрытой веранды, габаритные размеры нетто 1243x776x2228, масса 350 кг, габариты брутто 1350x1000x1840, масса брутто 373 кг</p>	435 000	
11321	Гриль-мангал УММ/3 (ROBATA)	<p>Обновленная и усовершенствованная модель гриль-мангала с увеличенным очагом из шамотного кирпича, с чугунными колосниками. Обеспечивает полный функционал ROBATA GRILL. Произведен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской черного цвета в базовой версии, облицован молдингами из нержавеющей стали, оснащен яркой подсветкой, толщина столешницы гриля 3 мм(выполнена из нерж. стали), гриль-мангал укомплектован: 2 решетками для жарки из нержавеющей стали, 4 сетками-решетками из нержавеющей стали для стейков/рыбы, овощей; 5 уровней для решеток, выдвижной ящик для золы и инвентарный ящик, подъемный механизм решеток для жарки, подходит для открытой и закрытой веранды, габаритные размеры нетто 1243x776x2228, масса 340 кг, габариты брутто 1350x1000x1840, масса брутто 365 кг</p>	375 000	
11323	УММ (дровник)	<p>Оptionальный элемент обновленного модельного ряда гриль-мангалов. Произведен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской черного цвета в базовой версии, облицован молдингами из нержавеющей стали, оснащен яркой подсветкой, толщина столешницы гриля 3 мм(выполнена из нерж. стали). Обеспечивает функционал разделочного стола и дровника, подходит для эксплуатации на открытой и закрытой веранды, габаритные размеры нетто 1243x776x2228, габариты брутто 1350x1000x1840</p>	270 000	
11312	Гриль-мангал на древесном угле УММ/1 (для открытой веранды)	<p>Винтажный стиль, полностью из нержавеющей стали, некоторые элементы мангала могут быть покрыты спец. покрытием(цвет по желанию заказчика), 2 уровня для расположения платформ для сеток и шампуров, сетка для жарки стейков/рыбы/шашлыка с механическим приводом(регулировка по вертикали), центральный шампур из нержавеющей стали для жарки курицы, барашка, поросенка, кабана с электрическим приводом (литая поворотная ручка в винтажном стиле) и механической, плавной регулируемой шампура по вертикали, выдвижной отсек для золы, регулируемая вытяжка, задний фартур мангала (доп.опция), яркая подсветка зоны приготовления, 2 тумбы из нержавеющей стали с открывающимися дверями (1 полка в каждой тумбе), габаритные размеры нетто 2078x796(730)x2240, масса 420 кг, габариты брутто - 3 места мангал 1360x800x1860 310 кг, 2 тумбы - 970x800x1100 100 кг, вытяжка - 1220x800x900 65 кг, комплект поставки: мангал, 1 шампур для птицы, 1 шампур для барашка, 2 решетки-сетки из нержавеющей стали для стейков/рыбы, 10 шампуров для шашлыка, 2 тумбы кочерга и лопата для углей, эквивалентная мощность 39 кВт</p>	389 340	
11306	Мангал multifunctional угольный УММ/2 (ROBATA)	<p>Многофункциональный мангал, работающий на твердом топливе, 2 решетки для жарки из нержавеющей стали, 4 сетки из нержавеющей стали для стейков/рыбы, овощей, 5 уровней для сеток, 2 выдвижных ящика для золы, подъемный механизм решеток для жарки, 4 гастростоек для соусов различной вместимости, очаг мангала выполнен из чугуна, г.нетто 1000x827(630)x1422, 220кг; габариты брутто 1060x880x1580 мм, 258 кг, эквивалентная мощность 39 кВт</p>	266 920	

11314	Мангал многофункциональный угольный УММ/2 (ROBATA L1200)	Многофункциональный мангал, работающий на твердом топливе, 2 решетки для жарки из н/стали, 4 сетки из н/стали для стейков/рыбы, овощей, 5 уровней для сеток, 2 выдвижных ящика для золы, подъемный механизм решеток для жарки, регулируемая опора для гастроемкостей (4 гастроемкости для соусов различной вместимости в комплекте+4 можно установить опционально), очаг мангала выполнен из чугуна, регулируемое поддувало, съемный фартук мангала в комплекте, габаритные размеры мангала 1200x987(730)x1422, габариты брутто 1300x900x1700 мм, 220 кг, эквивалентная мощность 4 кВт	354 290	
11310	Мангал многофункциональный угольный УММ/2 (ROBATA, L2000)	Многофункциональный мангал, работающий на твердом топливе, 4 решетки для жарки из н/стали, 5 уровней для сеток 8 сеток из н/стали для стейков/рыбы, овощей, 2 выдвижных ящика для золы, 4 выдвижных инвентарных ящика, подъемный механизм решеток для жарки, 2 регулируемых поддувала, 8 гастроемкостей для соусов различной вместимости, очаг мангала выполнен из чугуна, габаритные размеры мангала 2000x827(630)x1422, габариты брутто 2100x820x1700 мм, 394 кг, эквивалентная мощность 78 кВт	511 110	
30023	Зонт вытяжной для Robata Grill L1000	Вытяжка-выполнена полностью из н/стали, установка подвесного и/или пристенного типа, габаритные размеры нетто 1200x830x800, опция: установка искрогасителя., брутто 1290x920x850мм	51 400	
30024	Зонт вытяжной для Robata Grill L1200	Вытяжка-выполнена полностью из н/стали, установка подвесного и/или пристенного типа, габаритные размеры нетто 1400x830x800, опция: установка искрогасителя., брутто 1490x920x850мм	56 250	
30027	Зонт вытяжной для Robata Grill L1000 с искрогасителем	Вытяжка для ROBATA GRILL GRILL MASTER с искрогасителем, полностью из н/стали, установка подвесного и/или пристенного типа, габаритные размеры 1200x830	59 460	
30028	Зонт вытяжной для Robata Grill L1200 с искрогасителем	Вытяжка для ROBATA GRILL GRILL MASTER выполнена полностью из н/стали, установка подвесного и/или пристенного типа, габаритные размеры нетто 1400x830	75 530	
30025	Искрогаситель	Искрогаситель сетчатый, выполнен полностью из н/стали, габаритные размеры нетто 340x330x250 мм, пропускная способность до 2550 м/ч	20 100	
<b>Опции для мангалов</b>				
30014	Шампур для жарки барашка/поросенка/кабана для мангалов УММ/УМБ	полностью из нержавеющей стали со специальными крепежами для тушки, длина рабочей части шампура 990 мм, сечение шампура 20x20 мм	9 660	
30016	Решетка для стейков мангала УММ	полностью из нержавеющей стали, идеальна для приготовления барбекю размеры 450x400 мм, шаг прутьев 25 мм, диаметр 6 мм	10 060	
30017	Шампур для шашлыков для мангала УММ	выполнен полностью из нержавеющей стали, длина рабочей части 450 мм, общая длина 625 мм, ширина шампура 18 мм, толщина металла 2 мм	490	
30018	Гриль-противень 46x33 см	идеальна для гриля, материал изготовления чугун, рифленая, габариты 445x335 мм, шаг рифления 15 мм	7 160	
30019	Жарочная поверхность из полированной н/стали для мангала УММ	идеальна для приготовления рыбы, стейков, выполнена полностью из полированной нержавеющей стали, диаметр 350 мм, толщина металла 6 мм, имеет специальный противоскользящий стопор	9 340	
30020	Шампур (спица) для жарки дичи/курицы для мангала УММ	3 курицы 1.8-2 кг, 5-6 цыплят 1.2-1.3 кг, выполнен полностью из нержавеющей стали, длина рабочей части шампура 990 мм, диаметр центральной спицы 14 мм, диаметр боковых спиц 6 мм, зажим(замок) шампура в комплекте	2 350	

30039	<b>Ферма для шампуров и решеток</b>	(поставляется без шампуров и решетки в комплекте)	<b>7 150</b>	
30022	<b>Фартук задний для мангала УММ/1 (н./сталь)</b>	фартук мангала задний для мангалов УММ/1 арт. 11307, 11311 и 11312, предназначен для защиты стены от жара, жира, отражает тепло, выполнен полностью из нержавеющей стали	<b>8 920</b>	
30026	<b>Комплект освещения для мангала УММ</b>	2 специальных жаростойких светильника мощностью 40W каждый, мягкий теплый свет, винтажная ручка включения освещения	<b>16 020</b>	
30040	<b>Комплект колес для гриль-мангалов УММ</b>	Комплект колёс со стопорами для гриль-мангалов	<b>12 600</b>	

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47    Казахстан (772)734-952-31    Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.mastergrill.nt-rt.ru> || [mga@nt-rt.ru](mailto:mga@nt-rt.ru)