Тепловое оборудование 2

Холодильное оборудование 24

Электромеханическое оборудование 31

Барное оборудование 42

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Грили контактные	3
Грили роликовые	5
Аппараты для хот-догов	6
Фритюрницы	7
Блинницы	10
Поверхности жарочные	11
Плита индукционная	13
Плита индукционная WOK	13
Мармиты для первых блюд	14
Печи для пиццы	15
Печи конвейерные для пиццы	16
Печь СВЧ	17
Витрины тепловые настольные	18
Тостер конвейерный	19
Рисоварки	20
Термосы для риса	21
Подогреватели для полотенец	22

Грили контактные

Современный тренд в ресторанном бизнесе - продукты, приготовленные на гриле. Тепловая обработка происходит максимально быстро с минимальной потерей вкусовых свойств продукта.
Преимуществом данного гриля, который также называют прижимным, является наличие двух жарочных поверхностей, вследствие чего тепло в толще продукта распределяется быстро и равномерно, исключая не прогретые участки. Рабочие поверхности (нижняя и верхняя) имеют независимую регулировку температуры, что позволяет настраивать рабочий режим в зависимости от выбранного продукта и сокращает потребление электроэнергии.



Гриль контактный ML-D

Savoye - модель рассчитана на приготовление стейков, гамбургеров, сосисек, рыбы и др.

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	310
Ширина нетто, мм	380
Высота нетто, мм	210
Мощность, кВт	1,8
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	18

Описание
Корпус из нерж. стали
Поверхность нагрева рифленная
Температура от 50 до 300 °С
Рабочая поверхность чугунная
Нижняя поверхность 220х230 мм
Верхняя поверхность 210х220 мм
Съемный поддон для сбора лишнего жира
В комплекте скребок для легкой очистки

MASTER LEE

Грили контактные



Гриль контактный ML-P

Panini - модель специально разработана для приготовления панини, может быть использована и для других блюд.

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	430
Ширина нетто, мм	380
Высота нетто, мм	210
Мощность, кВт	2,2
Напряжение, В	220
Вес, кг	22

Описание
Корпус из нерж. стали
Поверхность нагрева рифленная
Температура от 50 до 300 °С
Рабочая поверхность чугунная
Нижняя поверхность 340х230 мм
Верхняя поверхность 330х220 мм
Съемный поддон для сбора лишнего жира
В комплекте скребок для легкой очистки



Гриль контактный ML-O

Majestic - двойная модель разработана для одновременного приготовления варьирования разных блюд.

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	570
Ширина нетто, мм	380
Высота нетто, мм	210
Мощность, кВт	3,6
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	33

Описание
Корпус из нерж. стали
Две секции
Поверхность нагрева рифленная
Температура от 50 до 300 °С
Рабочая поверхность чугунная
Нижняя поверхность 480х230 мм
Верхние (две) поверхности 210х220 мм
Съемный поддон для сбора лишнего жира
В комплекте скребок для легкой очистки

Грили роликовые



Гриль роликовый ML-05

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	585
Ширина нетто, мм	255
Высота нетто, мм	225
Мощность, кВт	2,2
Напряжение, В	220
Вес, кг	9,9

Описание
Корпус из нерж. стали
5 роликов
Ручка регулировки температуры
Термостат

Гриль роликовый идеально подходит для предприятий быстрого питания. Обжаренные на нем сосиски и колбаски имеют чрезвычайно аппетитный вид!
Обжарка происходит равномерно.
Принцип действия заключается в том, что ролики непрерывно вращаются, поджаривая продукт равномерно со всех сторон.
Внутри каждого ролика встроен свой ТЭН, для поддержания заданной температуры.



Гриль роликовый ML-07

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	585
Ширина нетто, мм	330
Высота нетто, мм	225
Мощность, кВт	1,4
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Корпус из нерж. стали
7 роликов
2 зоны нагрева
2 ручки регулировки температуры

Аппараты для хот-догов



Аппарат для приготовления хот-догов ML -TW

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	467
Ширина нетто, мм	300
Высота нетто, мм	385
Мощность, кВт	0,7
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	9

Описание
3 насадки-штыря для булочек
Насадки d = 15,2 мм
Высота насадки 194 мм
Пароварка для приготовления сосисок
Регулятор температуры колбы (пароварки)
Корпус из нерж. стали



Аппарат для приготовления хот-догов ML-HHD-1

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	467
Ширина нетто, мм	300
Высота нетто, мм	335
Мощность, кВт	0,6
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	10

Описание
4 насадки-штыря для булочек
Насадки d = 15,2 мм
Высота насадки 194 мм
Пароварка для приготовления сосисок
Регулятор температуры колбы (пароварки)
Корпус из нерж. стали

Скорее всего, именно с хот-догов начал свою историю fast-food. И сегодня трудно найти более популярный продукт в системе быстрого питания. Данный аппарат быстро и без труда сделает все, что нужно для хот-дога. Представленные модели доводят сосиску до готовности на паровой бане, тепловые штыри подогревают булки. Несколько несложных манипуляций оператора - и хот-дог.

Фритюрницы



Фритюрница на 1 емкость ML- FROS (4 л)

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	210
Ширина нетто, мм	400
Высота нетто, мм	320
Мощность, кВт	2
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Корпус из нерж. стали
Настольная
1 ванна 4 л
Температура от 0 до 200°С
Корзина 150х220х135 мм



Фритюрница на 2 емкости ML-FRDS (4 л)

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	435
Ширина нетто, мм	400
Высота нетто, мм	320
Мощность, кВт	2*2
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Корпус из нерж. стали
Настольная
2 ванны по 4 л
Температура от 0 до 200°С
Корзина 150х220х135 мм

Фритюрница по популярности на кухне занимает второе место после плиты. Ее можно увидеть практически в любом заведении общепита. Ее преимущество заключается в достаточно простой конструкции и высокой скорости приготовления блюда. И именно это делает ее незаменимой в предприятиях типа fast-food.

Фритюрницы



Фритюрница на 1 емкость ML-FR0B (8 л)

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	265
Ширина нетто, мм	430
Высота нетто, мм	345
Мощность, кВт	3,25
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Корпус из нерж. стали
Настольная
1 ванна 8 л
Температура от 0 до 200°С



Фритюрница на 2 емкости ML- FRDB (8 л)

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	550
Ширина нетто, мм	430
Высота нетто, мм	345
Мощность, кВт	3,5*2
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Корпус из нерж. стали
Настольная
2 ванна по 8 л
Температура от 0 до 200°С

Предлагаемые модели выполнены в настольной версии, не требуют сложного монтажа, их легко перемещать при необходимости, занимают небольшую площадь в рабочей зоне.

Фритюрницы



Фритюрница ML-121V

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	316
Ширина нетто, мм	555
Высота нетто, мм	382
Мощность, кВт	4
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Корпус из нерж. стали
Настольная
Ванна на 12 л
Кран для слива
Регулятор температуры



Фритюрница ML-122V

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	630
Ширина нетто, мм	555
Высота нетто, мм	382
Мощность, кВт	2*4
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Корпус из нерж. стали
Настольная
2 ванны по 12 л
Кран для слива
2 независимых регулятора температуры

Блинницы

Блины повсеместно являются популярнейшим блюдом. Свидетельство этому- широкое распространение такого формат общепитаа, как "блинная". Основным оборудованием в них являются блинницы.



Блинница ML-35

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	450
Ширина нетто, мм	460
Высота нетто, мм	230
Мощность, кВт	3
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	13

Описание
Корпус из нерж. стали
Рабочая поверхность выполнена из чугуна с антипригарным покрытием
1 конфорка, диаметр 350 мм
Температура от 50 до 300°С



Блинница ML-35-2

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	870
Ширина нетто, мм	460
Высота нетто, мм	230
Мощность, кВт	2*3
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	27

Описание
Корпус из нерж. стали
2 чугунные рабочие поверхности с антипригарным покрытием
2 конфорки диаметром по 350 мм
Температура от 50 до 300°С

Круглые конфорки, разогретые до необходимой температуры, за считанные минуты позволят вам приготовить горячий свежий блин: вылив жидкое тесто на одну конфорку, вы начинаете процесс выпекания. А перевернув его на другую конфорку - заканчиваете. Далее в дело идут начинки и топпинги. Контроль температуры обеспечивается регулировочными термостатами.

Поверхности жарочные

Поверхность жарочная - разновидность гриля.
Другое название – открытая сковорода.
Предназначена для жарки мяса, рыбы, сосисок, колбасок, овощей, яиц. Она может встраиваться в технологическую линию, либо использоваться автономно.



Поверхность жарочная ML-822

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	730
Ширина нетто, мм	475
Высота нетто, мм	230
Мощность, кВт	4,4
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Настольная комбинированная жарочная поверхность - 2/3 - гладкая, 1/3 - рифленая, исполнение - сталь
2 термостата
2 зоны нагрева
Температурный режим до 320°С



Поверхность жарочная ML-821

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	550
Ширина нетто, мм	450
Высота нетто, мм	230
Мощность, кВт	3
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Настольная рифленая жар. поверхность, исполнение - сталь
1 термостат
1 зона нагрева
температурный режим до 320°С

Время выхода на рабочий режим 10 -12 минут. Для сбора отработанного масла и жиров служит специальный канал, соединенный со съемным выдвижным контейнером, что очень удобно для ухода и чистки.



Поверхность жарочная ML-820

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	730
Ширина нетто, мм	500
Высота нетто, мм	230
Мощность, кВт	4,5
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Настольная гладкая жар. поверхность, исполнение - сталь
Корпус из нерж. стали
2 термостата
2 зоны нагрева
температурный режим от 50 до 320°С



Поверхность жарочная ML-818

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	550
Ширина нетто, мм	430
Высота нетто, мм	230
Мощность, кВт	3
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Настольная. Гладкая поверхность, исполнение - сталь
Корпус из нерж. стали
1 термостат
1 зона нагрева
Температурный режим от 50 до 320°С

Плита индукционная

Плита индукционная позволит вам приготовить пищу гораздо быстрее, чем обычная электрическая плита. Так как нагревается только посуда, конфорка остаётся холодной- вы не обожжётесь о поверхность этой плиты.



Плита индукционная ML-350639

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	340
Ширина нетто, мм	410
Высота нетто, мм	130
Мощность, кВт	3,5
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Настольная
Корпус из нерж. сталь
Электронная панель управления
Цифровой дисплей
Термостат
Требуется посуда для индукционных плит

Снятая с плиты посуда отключает нагрев, что делает её очень экономичной. Хорошо подходит для блоков наглядной кулинарии, открытых кухонь, предприятий формата free-flow.

Плита индукционная WOK

Индукционный WOK используется для приготовления блюд паназиатской кухни. Используется в тандеме со специальной сковородой WOK с выпуклым дном. Традиция приготовления пришла к нам из Юго-Восточной Азии.





Плита индукционная WOK ML-310426

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	340
Ширина нетто, мм	450
Высота нетто, мм	130
Мощность, кВт	3,1
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Варочная керамическая панель с углублением WOK
Настольная
Корпус из нерж. стали
Электронная панель управления
Таймер
Термостат
Диаметр конфорки - 250 мм (внутренний) и 270 мм внешний
Сковорода в комплект не входит

Основным правилом приготовления на WOKе является непрерывное перемешивание готовящейся еды, так как температура сковороды в месте соприкосновения с зоной нагрева плиты сильно разнится с температурой у верхнего края. Сковорода для индукционного WOKа может использоваться только специальная, из ферро-магнитного сплава, с ярлыком «индукция».

MASTER LEE

Мармиты для первых блюд



Мармит ML-6

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	330
Ширина нетто, мм	330
Высота нетто, мм	360
Мощность, кВт	0,4
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	4,7

Описание
Для первых блюд
Настольный
Корпус - металл, окрашен в черный цвет
С терморегулятором
Емкость 10 л



Мармит ML-6A

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	375
Ширина нетто, мм	375
Высота нетто, мм	400
Мощность, кВт	0,4
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	5,8

Описание
Для первых блюд
Настольный
Корпус - металл, окрашен в черный цвет
С терморегулятором
Емкость 13 л



Мармит ML-6S

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	330
Ширина нетто, мм	330
Высота нетто, мм	360
Мощность, кВт	0,4
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	4,4

Описание
Для первых блюд
Настольный
Нерж. сталь
С терморегулятором
Емкость 10 л

Мармит для первых блюд, также называемый «супницей», предназначен для содержания в горячем состоянии первых блюд - супов, бульонов. Мармиты просты в использовании. Обычно выставляются на суповые станции в линиях самообслуживания.

Мармит оснащен регулировочным термостатом. Удобный механизм фиксации открытой крышки. Внутренний контейнер цилиндрической формы легко снимается, что удобно для ухода и чистки.

Печи для пиццы

В профессиональной печи для пиццы под (дно камеры) выполнен из огнеупорного камня - шамота. Тип управления электромеханический, на панели термометр, показывающий текущую температуру в камере. Дверца оснащена смотровым жаропрочным стеклом, внутренняя подсветка.



Печь для пиццы ML-4

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	975
Ширина нетто, мм	815
Высота нетто, мм	415
Мощность, кВт	4,5
Напряжение, В	380
Количество фаз	3
Вес, кг	100

Описание
Корпус - крашенный (черный) металл
Внутренний размер камеры 650x650x140 мм
Температура от 50 до 500°С
Загрузка на 4 пиццы диаметром 320 мм



Печь для пиццы ML-44

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	975
Ширина нетто, мм	815
Высота нетто, мм	745
Мощность, кВт	9
Напряжение, В	380
Количество фаз	3
Вес, кг	161

Описание
Корпус - крашенный (черный) металл
Размер внутренней камеры 650*650*140 мм
Температура от 50 до 500°С
Загрузка на 8 пицц диаметром 320 мм

Печи конвейерные для пиццы



Печь конвейерная для пиццы ML-1

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	1320
Ширина нетто, мм	555
Высота нетто, мм	420
Мощность, кВт	6,7
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Настольная, для пиццы
Оснащена конвейерной лентой и электронной панелью управления
Размер конвеера 980х355 мм
Производительность 16 пицц/час диаметром 300 мм
Температура от 50 до 320°С



Печь конвейерная для пиццы ML-2

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	1520
Ширина нетто, мм	740
Высота нетто, мм	1130
Мощность, кВт	10,3
Напряжение, В	380
Количество фаз	3

Описание
Напольная, для пиццы
Оснащена конвейерной лентой и электронной панелью управления
Размер конвеера 1420х510 мм
Температура от 50 до 320°С
Производительность 20 пицц/час диаметром 460 мм

Представленные модели печей конвейерных предназначены для пиццерий со средней проходимостью. Аналоговая панель позволяет регулировать направление и скорость движения конвейера, а также степень нагрева верхних и нижних ТЭНов.

Легкость и простота в обслуживании не требует специальных навыков для работы с печью, а надежность конструкции создает оптимально удобные условия для эксплуатации.

Печи СВЧ



Печь СВЧ ML259T2H-S

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	344
Ширина нетто, мм	340
Высота нетто, мм	281
Мощность, кВт	1,4
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	14,5

Описание
Электронная панель управления
Корпус из нерж. стали
Объем камеры 25 л
Предназначена для приготовления, разогрева, размораживания
5 программ
3 программы для гриля
Цифровой таймер на 30 мин
Звуковой сигнал



Печь СВЧ ML-900SL25-5S

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	420
Ширина нетто, мм	483
Высота нетто, мм	281
Мощность, кВт	1,4
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	14,5

Описание
Механическая панель управления
Корпус из нерж. стали
Объем камеры 25 л
Предназначена для быстрого разогрева и приготовления блюд
Программы разморозки, гриля
Цифровой таймер на 30 мин
Звуковой сигнал

Профессиональная микроволновая печь отличается от бытовой высокой мощностью и повышенной износостойкостью, так как оборудование будет использоваться многократно в течение дня. Она имеет несколько программ, которые позволяют не только разогреть уже готовое блюдо, но и разморозить,
приготовить некоторые блюда, а также воспользоваться

Витрины тепловые настольные



Витрина тепловая, как правило, устанавливается в зоне выдачи готовых блюд. Приготовленные блюда хранятся в горячем состоянии и в любой момент готовы к выдаче посетителю. Идеальна для заведений fast-food и street-food, для фуд-кортов. Витрина имеет внутреннюю подсветку, что делает более привлекательной выложенную в ней продукцию, побуждая посетителя к импульсной покупке. Встроенный увлажнитель предотвращает пересыхание продуктов.



Витрина тепловая ML -14

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	500
Ширина нетто, мм	450
Высота нетто, мм	770
Мощность, кВт	0,85
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	27

Описание
Витрина тепловая настольная
Корпус-металл с напылением
Панорамные стеклянные стенки
4 направляющие под гастроемкости (в комплект не входят)
Температурный режим от 20 до 80°С
Пароувлажнение
Подсветка

Витрина тепловая ML -13

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	400
Ширина нетто, мм	450
Высота нетто, мм	770
Мощность, кВт	0,85
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	27

Описание
Витрина тепловая настольная
Корпус-металл с напылением
Панорамные стеклянные стенки
Для демонстрации продуктов 4 крутящиеся полки
Температурный режим от 20 до 80°С
Пароувлажнение
Подсветка

Тостер конвейерный

Тостер конвейерный используется для поджарки ломтиков хлеба или разогрева булочек, приготовления горячих закусок. Как правило, устанавливается в зоне «шведского стола» в ресторанах гостиниц, может использоваться и в предприятиях быстрого обслуживания. Представленная модель отличается высокой производительностью. Конструкция надежна. Панель управления позволяет регулировать скорость ленты конвейера и температуру (независимый контроль) верхних и нижних



Тостер конвейерный ML -450

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	418
Ширина нетто, мм	468
Высота нетто, мм	387
Мощность, кВт	2,64
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	20

Описание
Конвейерный настольный
Корпус - нерж. сталь
Производительность 300-350 тостов/час

Рисоварка - аппарат, с помощью которого возможно приготовить рис всех сортов, а также крупы. Данные модели оснащены функцией автоматического поддержания риса в разогретом состоянии, в них также возможен разогрев готовых блюд.



Рисоварка ML -8195/SS

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	475
Ширина нетто, мм	455
Высота нетто, мм	370
Мощность, кВт	1,95
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	8

Описание
Корпус из нерж. стали
Объем бака 5,4 л
С терморегулятором



Рисоварка ML -8195/Wood

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	475
Ширина нетто, мм	455
Высота нетто, мм	370
Мощность, кВт	1,95
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	8

Описание
Корпус под дерево
Объем бака 5,4 л
С терморегулятором

Благодаря терморегулятору, рис можно приготовить в соответствии с собственными предпочтениями. Основными потребителями этого оборудования являются суши-бары, рестораны паназиатской кухни.

Термосы для риса

Основной задачей термоса является сохранение тепла того или иного продукта. В данном случае речь идет о стабилизации состояния свежеприготовленного риса в течение нескольких часов.



Термос для риса ML-8000/SS

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	455
Ширина нетто, мм	455
Высота нетто, мм	406
Мощность, кВт	0,12
Напряжение, В	220
Вес, кг	9,5

Описание
Корпус из нерж. стали
Объем бака 13 л
С терморегулятором



Термос для риса ML-8000/Wood

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	455
Ширина нетто, мм	455
Высота нетто, мм	406
Мощность, кВт	0,12
Напряжение, В	220
Вес, кг	9,5

Описание
Корпус-под дерево
Объем бака 13 л
С терморегулятором

Важным условием сохранения такого продукта, без нарушения его консистенции, является поддержание температуры не ниже 65°С. Термос также может использоваться для доставки горячей пищи. Крышка снабжена изолирующей полимерной прокладкой. Термоизолированные ручки облегчают переноску.

Подогреватели для полотенец

Подогреватели для полотенец вошли в обиход наших ресторанов вместе с восточной кухней и традицией подавать перед трапезой горячие влажные салфетки.



Подогреватель д/полотенец ML-18F

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	450
Ширина нетто, мм	275
Высота нетто, мм	355
Мощность, кВт	0,18
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	6

Описание
1 камера с откидной дверцей
Корпус-металл (белая эмаль)
2 решетки
Объем камеры - 18 л
Температура от 65 до 80°С



Подогреватель д/полотенец ML-18S

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	450
Ширина нетто, мм	275
Высота нетто, мм	355
Мощность, кВт	0,18
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	6

Описание
1 камера с распашной дверцей
Корпус-металл (белая эмаль)
2 решетки
Объем камеры - 18 л
Температура от 65 до 80°С

Представленное оборудование предназначено для подогрева и поддержания полотенец в теплом, влажном состоянии. Выдвижные решетки позволят нагревать полотенца партиями.

Подогреватели для полотенец



Подогреватель д/полотенец ML-32S

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	450
Ширина нетто, мм	430
Высота нетто, мм	450
Мощность, кВт	0,32
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	10

Описание
2 раздельные камеры с независимыми дверцами (в каждой по 2 решетки)
Корпус-металл (белая эмаль)
2 термостата
Объем камер – 2х18 л
Температура от 65 до 80°С

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Льдогенераторы	25
Ледодробители	26
Витрины холодильные настольные для топингов	27
Витрины холодильные кондитерские	29

Льдогенераторы



Льдогенератор ML-12_ pl

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	297
Ширина нетто, мм	362
Высота нетто, мм	378
Мощность, кВт	0,145
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	18

Описание
Объем бункера 1,1 кг
Настольный
Корпус - пластик
Лед пальчиковый
Заливной
Производительность 12 кг/сут.



Льдогенератор ML-12_ss

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	297
Ширина нетто, мм	362
Высота нетто, мм	378
Мощность, кВт	0,145
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	19

Описание
Объем бункера 1,1 кг
Настольный
Корпус – нерж. сталь с ж/к дисплеем
Лед пальчиковый
Заливной
Производительность 12 кг/сут.

Льдогенератор заливного типа незаменим там, где есть сложности в подведении водопровода и канализации. Так как сложного монтажа не требуется, данный тип льдогенераторов может быть установлен повсеместно: в любом предприятии питания, где необходим лед.

Сброс порции льда происходит через каждые 6 - 12 минут в специальный бункер для хранения готового льда. Льдогенератор останавливается автоматически по мере заполнения бункера.



Ледодробитель ML-100

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	420
Ширина нетто, мм	260
Высота нетто, мм	520
Мощность, кВт	0,3
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	7

Описание
Корпус-алюминий
Производительность 65 кг/ч
Частота 50 Гц

Дробленый лед входит в состав большого количества коктейлей и холодных напитков, например frappe.
Дробилка льда быстро превратит кубики льда в ледяную крошку.

Витрины холодильные настольные для топингов



Данная модель окажется хорошим подспорьем в пиццериях, предприятиях фаст-фуда, в зонах наглядной кулинарии. Возможность устанавливать в охлаждаемом объеме гастроемкости с различными продуктами-компонентами многих и многих блюд делает эту витрину поистине многофункциональной.

Витрина холодильная настольная ML12-I

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	1200
Ширина нетто, мм	335
Высота нетто, мм	225
Мощность, кВт	0,18
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Настольная
На 5 GN1/4 (гастроемкости в комплект не входят)
Температура от 0 до 10°С
Прямое стекло
Охлаждение статика

Витрина холодильная настольная ML12-II

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	1200
Ширина нетто, мм	395
Высота нетто, мм	225
Мощность, кВт	0,18
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Настольная
На 4 GN1/3 (гастроемкости в комплект не входят)
Температура от 0 до 10°С
Прямое стекло
Охлаждение статика

Ее можно установить на настенной полке, над охлаждаемым столом, на барной стойке рабочее место будет компактным и удобным. А ингредиенты для ваших блюд будут храниться при нужной температуре.

Витрины холодильные настольные для топингов



Витрина холодильная настольная ML15-I

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	1500
Ширина нетто, мм	395
Высота нетто, мм	225
Мощность, кВт	0,18
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Настольная
На 7 GN1/4 (гастроемкости в комплект не входят)
Температура от 0 до 10°С
Прямое стекло
Охлаждение статика



Витрина холодильная настольная ML15-II

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	1500
Ширина нетто, мм	395
Высота нетто, мм	225
Мощность, кВт	0,18
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Настольная
На 6 GN1/3 (гастроемкости в комплект не входят)
Температура от 0 до 10°С
Прямое стекло
Охлаждение статика

Витрины холодильные кондитерские

Витрина кондитерская холодильная предназначена для демонстрации кондитерских изделий посетителям кафе, ресторанов и других заведений.
Различают витрины кондитерские по типу размещения (настольные или напольные), отличия могут быть также в дизайне и качестве отделки. Представленные модели обладают привлекательным внешним видом и изготовлены из лучших материалов.



Витрина холодильная ML-170/70 (белый)

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	427
Ширина нетто, мм	383
Высота нетто, мм	827
Мощность, кВт	0,4
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Настольная
Цвет белый
Температура от 2 до 8°С
4-х уровневая (3 решетки)
Объем 70 л
Подсветка
Агрегат – нижнее расположение
Панорамные стеклянные стенки



Витрина холодильная ML-170/85 (серебро)

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	427
Ширина нетто, мм	383
Высота нетто, мм	927
Мощность, кВт	0,4
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Настольная
Цвет серебро
Температура от 2 до 8°С
4-х уровневая (3 решетки)
Объем 85 л
Подсветка
Агрегат – нижнее расположение
Панорамные стеклянные стенки



Витрина холодильная ML-170/40 (красный)

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	427
Ширина нетто, мм	383
Высота нетто, мм	772
Мощность, кВт	0,4
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Настольная
Цвет красный
Температура от 2 до 8°С
4-х уровневая (3 решетки)
Объем 85 л
Подсветка
Агрегат – нижнее расположение
Панорамные стеклянные стенки

Витрины холодильные кондитерские



Витрина холодильная ML-110L

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	750
Ширина нетто, мм	775
Высота нетто, мм	640
Мощность, кВт	0,3
Вес, кг	64,8

Описание
Настольная
Температура от 2 до 10 °С
Внутренняя подсветка
Цифровой температурный дисплей
Автоматическая разморозка
Переднее стекло - гнутое
Задние двери – раздвижные
Два уровня (съемная полка-решетка)

Витрина кондитерская холодильная предназначена для демонстрации кондитерских изделий посетителям кафе, ресторанов и других заведений, а также может использоваться для встройки в технологическую линию

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Миксеры планетарные	32
Мясорубки	34
Овощерезка	36
Аппарат для формовки пельменей	37
Слайсеры	38
Машины тестомесильные	40

Миксеры планетарные



Миксер планетарный ML-M5A

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	422
Ширина нетто, мм	255
Высота нетто, мм	475
Мощность, кВт	0,37
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Подъемная, фиксированная головка
Дежа из нерж. стали объемом 5 л
В комплекте - венчик, лопатка, крюк
Плавное изменение скоростей
Защитный экран

Миксер планетарный – это современное оборудование для приготовления мягкого теста и кондитерских смесей в больших объемах. Такие агрегаты способны тщательно взбивать подготовленную массу за минимальный промежуток



Миксер планетарный ML-B5 D

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	360
Ширина нетто, мм	290
Высота нетто, мм	450
Мощность, кВт	0,37
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Фиксированная головка
Дежа из нерж. стали объемом 5 л
В комплекте - венчик, лопатка, крюк
Плавное изменение скоростей 115/505 об/мин
Защитный экран

Миксеры планетарные применяются в основном в мучных и кондитерских цехах, пекарнях для приготовления сливок, безе, крема и тестовых масс. Кроме котла (дежи) из нержавеющей стали имеет стандартный набор насадок: венчик, лопатка (плоский взбиватель) и крюк для теста.

Миксеры планетарные



Миксер планетарный ML-M8

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	490
Ширина нетто, мм	260
Высота нетто, мм	520
Мощность, кВт	0,37
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Фиксированная головка
Ручка д/подъема дежи
Дежа из нерж. стали объемом 8 л
В комплекте - венчик, лопатка, крюк
Плавное изменение скоростей 85/530 об/мин
Защитный экран



Миксер планетарный ML-B8

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	440
Ширина нетто, мм	300
Высота нетто, мм	580
Мощность, кВт	0,37
Напряжение, В	220
Количество фаз	1

Описание
Фиксированная головка
Ручка д/подъема дежи
Дежа из нерж. стали объемом 8 л
В комплекте - венчик, лопатка, крюк
3 фиксированные скорости: 125/280/550 об/мин
Защитный экран



Мясорубка ML-12

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	200
Ширина нетто, мм	400
Высота нетто, мм	420
Мощность, кВт	0,65
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	30

Описание
Корпус из нерж. стали
Производительность не более 120 -150 кг/час
Функция "реверс"
Комплектация: шнек, решетка с отверстиями диаметром 5 мм, подрезной нож
½ UNGER

Мясорубки являются незаменимым помощником в мясных и кулинарных цехах на предприятиях общественного питания. Они предназначены для приготовления фарша разной степени измельчения.



Мясорубка ML-22

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	245
Ширина нетто, мм	490
Высота нетто, мм	525
Мощность, кВт	0,95
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	35

Описание
Корпус из нерж. стали
Производительность не более 300 кг/час
Функция "реверс"
Комплектация: шнек, подрезная решетка с отверстиями диаметром 5 мм, нож
½ UNGER

Одной из основных характеристик мясорубки является комплект режущего инструмента: "UNGER" (шнек, подрезной нож, двусторонний нож, решетка крупная, двусторонний нож, решетка мелкая) или "1/2UNGER" (шнек, подрезной нож, двусторонний нож, решетка).
Комплект выбирается в зависимости от качества и количества мяса, которое вы собираетесь обрабатывать.

Мясорубки



Мясорубка ML-22A

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	245
Ширина нетто, мм	490
Высота нетто, мм	525
Мощность, кВт	1,1
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	25

Описание
Корпус из нерж. стали
Производительность не более 300 кг/час
Функция "реверс"
Комплектация: шнек, подрезная решетка, 2 решетки с отверстиями диаметром 10 и 6 мм, 2 двухсторонних ножа
Полный UNGER

Использование “полного унгера” позволяет существенно облегчить процесс измельчения мяса и, безусловно, сократить время на его переработку. Именно такой моделью является мясорубка ML-22A

Овощерезка



Овощерезка ML-300

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	650
Ширина нетто, мм	570
Высота нетто, мм	300
Мощность, кВт	0,55
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	26

Описание
Производительность 300кг/час
Скорость 270 об/мин
Толкатель, рычаг
Корпус-силумин (сплав алюминия с кремнием)
Универсальная (для сырых и вареных овощей)
Комплект ножей: терка 7мм, терка 4мм, терка 3мм, слайсер 4мм, слайсер 2мм, нож-сбрасыватель

Данная модель является универсальной, а поставляемый с ней комплект ножей позволяет выполнять нарезку как сырых, так и вареных овощей, а помимо этого - шинковку капусты, тонкое измельчение, протирку крупяных и бобовых продуктов. В комплектации имеется две загрузочные воронки (для нарезки различной формы) и толкатель для подачи продуктов.

Овощерезка - это профессиональное оборудование, предназначенное облегчить труд поваров, сократить время приготовления блюд.

Аппарат для формовки пельменей



Аппарат для формовки пельменей ML-120-5 B

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	990
Ширина нетто, мм	470
Высота нетто, мм	1150
Мощность, кВт	1,1
Напряжение, В	380
Вес, кг	170

Описание
Производительность: 120 кг/ч (7200 шт./ч)
Форма пельменя: полумесяц
Вес пельменя: 16-18 г
Количество ячеек: 6 шт.
дополнительно можно приобрести барабан для изготовления пельменей других форм: «вареник», «треугольник» (самса)

Предназначен для производства традиционных пельменей с мясной, либо смешанной начинкой из мяса и овощей, а также с овощной и другими начинками.

Основные узлы машины: бункер подачи теста, бункер подачи фарша, узел формования пельменей.

Готовое тесто из бункера при помощи шнека подается к узлу формования в виде непрерывной тестовой трубки. При этом фарш под давлением, образуемым двухступенчатым лопастным насосом, заполняет тестовую трубку. На финальном этапе формовочный барабан, имеющий фигурные вырезы, разрезает тестовую трубку на готовые изделия.



Слайсер ML-195

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	460
Ширина нетто, мм	420
Высота нетто, мм	390
Мощность, кВт	0,13
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	11

Описание
Материал корпуса - крашеный алюминий
Диаметр ножа 195 мм
Регулировка толщины нарезки 0,2-12 мм
Точильное устройство



Слайсер ML-220A

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	575
Ширина нетто, мм	465
Высота нетто, мм	415
Мощность, кВт	0,15
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	16

Описание
Материал корпуса - крашеный алюминий
Диаметр ножа 220 мм
Регулировка толщины нарезки 0,2-12 мм
Точильное устройство

Слайсер относится к электромеханическому оборудованию. Основным рабочим элементом является тонко заточенный дисковый нож. Устанавливается, как правило, в холодных и кулинарных цехах предприятий питания. Данная модель используется для нарезки гастрономической продукции. Слайсер может работать продолжительное время без потери режущих свойств.

Слайсеры



Слайсер ML-250A

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	575
Ширина нетто, мм	465
Высота нетто, мм	415
Мощность, кВт	0,15
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	16

Описание
Материал корпуса - крашеный алюминий
Диаметр ножа 250 мм
Регулировка толщины нарезки 0,2-16 мм
Точильное устройство



Слайсер ML-275A

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	615
Ширина нетто, мм	525
Высота нетто, мм	510
Мощность, кВт	0,25
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	20

Описание
Материал корпуса - крашеный алюминий
Диаметр ножа 275 мм
Регулировка толщины нарезки 0,2-16 мм
Точильное устройство

Кроме того все детали и части корпуса, контактирующие с продуктами, изготовлены из специального антикоррозийного, гигиеничного сплава (нержавеющая сталь и анодированный полированный алюминий).



Тестомес ML-20

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	700
Ширина нетто, мм	440
Высота нетто, мм	725
Мощность, кВт	1,5
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	124

Описание
Фиксированная головка
Объем дежи 20 л
1 скорость 198 об/мин
Механическая панель управления
Защитная решетка
Корпус- эмаль белого цвета
Дежа- нерж.сталь
Загрузка муки 18 кг
Загрузка 12 кг для теста



Тестомес ML-20B

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	700
Ширина нетто, мм	440
Высота нетто, мм	725
Мощность, кВт	1,5
Напряжение, В	380
Количество фаз	1
Вес, кг	124

Описание
Фиксированная головка
Объем дежи 20 л
2 скорости 178/120 об/мин
Механическая панель управления
Защитная решетка
Корпус-эмаль белого цвета
Дежа- нерж.сталь
Загрузка 12 кг для теста
Загрузка муки 18 кг

Машина тестомесильная (спиральный миксер) используется в небольших пекарнях, кондитерских и мучных цехах, пиццериях.
Предназначена для замеса дрожжевого и бездрожжевого теста. Модель проста в эксплуатации и соответствует всем необходимым нормам гигиены и безопасности.

Машины тестомесильные



Тестомес ML-30

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	830
Ширина нетто, мм	490
Высота нетто, мм	790
Мощность, кВт	1,5
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	135

Описание
Фиксированная головка
Объем дежи 30 л
1 скорость 178 об/мин
Механическая панель управления
Защитная решетка
Корпус-эмаль белого цвета
Дежа- нерж. сталь
Загрузка 20 кг для теста
Загрузка муки 25кг



Тестомес ML-40B

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	920
Ширина нетто, мм	510
Высота нетто, мм	880
Мощность, кВт	2,2
Напряжение, В	380
Вес, кг	169

Описание
Фиксированная головка
Объем дежи 40 л
2 скорости 178/120 об/мин
Механическая панель управления
Защитная решетка
Корпус- эмаль белого цвета
Дежа- нерж. сталь
Загрузка 25 кг для теста
Загрузка муки 38 кг

Принцип действия следующий: дежа вращается благодаря электроприводу в одну сторону, одновременно с ней происходит вращение спирали (в противоположную сторону). Комплектация предусматривает защитную крышку, препятствующую попаданию в рабочую зону посторонних предметов. При подъеме крышки машина останавливается.

БАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Аппараты для приготовления горячего шоколада	43
Кипятильники	44
Аппараты для приготовления кофе и чая	46
Сокоохладители	47
Блендер	48
Соковыжиматель для цитрусовых	49
Соковыжиматель универсальный	49
Миксеры для молочных коктейлей	50

Аппараты для приготовления горячего шоколада



Аппарат для приготовления горячего шоколада 5L (белый)

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	410
Ширина нетто, мм	280
Высота нетто, мм	465
Мощность, кВт	1
Напряжение, В	220

Описание
Съемная емкость на 5 литров из прозрачного поликарбоната
Усиленная мешалка для перемешивания вязких жидкостей
Терморегулятор от 30 до 100 °С
Каплесборник
Разборный кран с системой «антизасор»

Аппарат для приготовления горячего шоколада является непременным атрибутом кафе, кофейни, кондитерской, кафетерия. Медленно вращающиеся лопасти, перемешивающие горячий шоколад, аромат какао привлекут внимание посетителей вашего заведения, сделают удобной и легкой работу бармена.



Аппарат для приготовления горячего шоколада 5L (черный)

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	410
Ширина нетто, мм	280
Высота нетто, мм	465
Мощность, кВт	1
Напряжение, В	220

Описание
Съемная емкость на 5 литров из прозрачного поликарбоната
Усиленная мешалка для перемешивания вязких жидкостей
Терморегулятор от 30 до 100 °С
Каплесборник
Разборный кран с системой «антизасор»

Конструкция аппарата проста: лопасти и контейнер легко снимаются для ухода и чистки. Помимо основного предназначения, аппарат для приготовления горячего шоколада может использоваться в качестве диспенсера для горячего молока.



Кипятильник ML-WB10A

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	290
Ширина нетто, мм	290
Высота нетто, мм	405
Мощность, кВт	2
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	2,53

Описание
Заливной
Корпус из нерж. стали
Объем бака 10 л
Тэны в нижней части корпуса
Терморегулятор
Автоматическое поддержание температуры
Защита от сухого хода



Кипятильник ML-WB20A

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	310
Ширина нетто, мм	310
Высота нетто, мм	513
Мощность, кВт	2,5
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	3,43

Описание
Заливной
Корпус из нерж. стали
Объем бака 20 л
Тэны в нижней части корпуса
Терморегулятор
Автоматическое поддержание температуры
Защита от сухого хода

Кипятильник позволяет легко и быстро получить кипяченую воду – основу горячих напитков: чая, кофе, какао, горячего шоколада. Аппарат можно успешно применять как в предприятиях быстрого обслуживания, так и в столовых: на линиях раздачи в зоне самообслуживания.

Кипятильники



Кипятильник ML-WB30A

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	390
Ширина нетто, мм	390
Высота нетто, мм	420
Мощность, кВт	3
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	4,01

Описание
Заливной
Корпус из нерж. стали
Объем бака 30 л
Тэны в нижней части корпуса
Терморегулятор
Автоматическое поддержание температуры
Защита от сухого хода



Кипятильник ML-WB40A

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	390
Ширина нетто, мм	390
Высота нетто, мм	523
Мощность, кВт	3
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	4,42

Описание
Заливной
Корпус из нерж. стали
Объем бака 40 л
Тэны в нижней части корпуса
Терморегулятор
Автоматическое поддержание температуры
Защита от сухого хода

Аппарат прост в эксплуатации. Контроль температуры – с помощью терморегулятора, также имеется сигнальный индикатор включения ТЭНов, сливной кран, «водомерное стекло» позволяет визуально контролировать уровень воды. Кипятильник оборудован защитой от "сухого хода".

ML-6A

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	330
Ширина нетто, мм	330
Высота нетто, мм	480
Мощность, кВт	1,15
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	4

Описание
Заливной
Корпус из нерж. стали
Объем бака 6 л
Без термостата
Защита от сухого хода
Кран с 2-мя режимами: непрерывный и автоматическое прерывание
Сито для заваривания чая или кофе

ML-10A

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	330
Ширина нетто, мм	330
Высота нетто, мм	560
Мощность, кВт	1,52
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	4,4

Описание
Заливной
Корпус из нерж. стали
Объем бака 10 л
Без термостата
Защита от сухого хода
Кран с 2-мя режимами: непрерывный и автоматическое прерывание
Сито для заваривания чая или кофе

ML-15A

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	300
Ширина нетто, мм	300
Высота нетто, мм	560
Мощность, кВт	1,52
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	5,5

Описание
Заливной
Корпус из нерж. стали
Объем бака 15 л
Без термостата
Защита от сухого хода
Кран с 2-мя режимами: непрерывный и автоматическое прерывание
Сито для заваривания чая или кофе



Аппарат для приготовления кофе и чая – проливного типа.

Внутри находится съемный фильтр-сито, куда засыпается молотый кофе или чай. При необходимости аппарат может быть использован в качестве кипятильника. Может использоваться в предприятиях быстрого обслуживания, выездных обслуживаниях, кофе-брейках, в кейтеринге.

Сокоохладители



Сокоохладитель ML-2S

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	430
Ширина нетто, мм	430
Высота нетто, мм	640
Мощность, кВт	0,32
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	26,5

Описание
Две емкости по 12 литров
Система перемешивания и охлаждения
Температура от 3 до 8°С
Цвет корпуса желтый

Сокоохладитель - незаменимый атрибут маленького бистро, предприятий фаст-фуда, летних веранд. Охлажденный напиток в течение рабочего дня хранится при температуре от +3 до +8°С, что делает его поистине освежающим, утоляющим жажду. Можно использовать и соки, содержащие мякоть.



Сокоохладитель ML-3S

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	630
Ширина нетто, мм	430
Высота нетто, мм	640
Мощность, кВт	0,412
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	33,5

Описание
Три емкости по 12 литров
Система перемешивания и охлаждения
Температура от 3 до 8°С
Цвет корпуса желтый

Аппарат оснащен перемешивающими лопастями. Сокоохладитель всегда привлекает внимание посетителей. Конструкция проста в эксплуатации и легко разбирается для мытья и чистки.

Блендер



Блендер ML-767

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	430
Ширина нетто, мм	300
Высота нетто, мм	340
Мощность, кВт	1,5
Напряжение, В	220
Количество фаз	1
Вес, кг	4,2

Описание
Объем стакана 2 литра
Поликарбонат
Корпус-пластик
Скорость вращения 22000-28000 об/мин
Плавная регулировка скорости
Оснащен механическими кнопками
Стакан с делениями
Режим пульсации

Блендер - один из основных инструментов бармена. Везде, где нужно быстро измельчить и смешать различные ингредиенты, превратить их в смузи, коктейль, соус и т.п., без блендера просто не обойтись. Причем все происходит, как правило, на глазах посетителя. В баре, фито-баре, кофейне, детском кафе. Перечислять можно долго... Но, может, просто включить блендер?

Соковыжиматель для цитрусовых



Соковыжиматель ML- 205

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	300
Ширина нетто, мм	190
Высота нетто, мм	340
Мощность, кВт	0,18
Напряжение, В	220
Вес, кг	5

Описание
Максимальная продолжительность непрерывной работы: 30 мин.
Электродвигатель оборудован тепловой защитой
Корпус литой алюминиевый
Прочная чашка из поликарбоната

Меню современных заведений в секторе HORECA невозможно представить без такого напитка как fresh juice. Этот полуавтоматический соковыжиматель легко превратит в сок апельсины, лимоны, грейпфруты, лаймы и т.п. И бокал с солнечным напитком приблизит ваших посетителей к бодрости, долголетию и здоровью.

Соковыжиматель универсальный



Соковыжиматель универсальный ML-200 Juicer

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	330
Ширина нетто, мм	220
Высота нетто, мм	450
Мощность, кВт	0,8
Напряжение, В	220
Вес, кг	5

Описание
Максимальная продолжительность работы - 30 мин.
Контейнер из поликарбоната для сока
Бункер для отходов
Фильтр и лезвия из нержавеющей стали
Мотор с защитой от перегрева
Корпус из нержавеющей стали

Число людей, любителей натурального сока, растет день ото дня. Сок, приготовленный из свежих фруктов, ягод, овощей, содержит огромное количество витаминов и микроэлементов, так необходимых для нашего здоровья.Профессиональный соковыжиматель за минуты превратит в сок яблоки, морковь, сельдерей, свеклу, имбирь и многое другое. Бесшумный электродвигатель, современный дизайн, простота в эксплуатации, высокая производительность.

Миксеры для молочных коктейлей



Миксер ML-025 (1 стакан)

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	190
Ширина нетто, мм	135
Высота нетто, мм	510
Мощность, кВт	0,4
Напряжение, В	220
Вес, кг	2,5

Описание
Объем стакана- 0,9 л
Регулировка скорости
Корпус - сталь
Стакан – металлический



Миксер ML-028 (2 стакана)

Технические характеристики	
Длинна нетто, мм	330
Ширина нетто, мм	160
Высота нетто, мм	495
Мощность, кВт	0,4x2
Напряжение, В	220
Вес, кг	6

Описание
Объем стакана- 0,9 л*2
Регулировка скорости
Корпус - сталь
Стакан – металлический

Классический бар, кафетерий, детское кафе, кофейня - во всех этих заведениях в меню обязательно присутствует молочный коктейль. Установка стакана запускает миксер в работу, несколько секунд...
И коктейль - готов!