10.03.2015

Наименование оборудования	Модель	Производитель	Габаритные размеры без упаковки, мм	Розн (EUR)
Фритюрницы				
Фритюрница одна ванна объемом 4л, разогрев от 50 до 180С, 2 кВт, 220 В, вес нетто-5кг, брутто-6кг	FT4	FIMAR (Италия)	285x430x315	115
Фритюрница, две ванны объемом 4л,два термостата, разогрев от 50 до 180С, 4 кВт, 220 Вт, вес нетто-8кг, брутто-10кг	FT44	FIMAR (Италия)	475x430x315	211
Фритюрница одна ванна объемом 8л, разогрев от 50 до 180С, 3.25 кВт, 220 В, вес нетто-6кг, брутто-7кг	FT8	FIMAR (Италия)	335x430x330	153
Фритюрница, две ванны объемом 8л, два термостата, разогрев от 50 до 180С, 6.5 кВт, 220 Вт, вес нетто-11кг, брутто-13кг	FT88	FIMAR (Италия)	610x430x330	286
Фритюрница одна ванна емкость 12л, вместимость масла 10 л, разогрев от 0 до 190С, кран для слива масла, 6кВт, 380 В, вес нетто-11,5кг, брутто-12кг, аналог SF9	FR10R	FIMAR (Италия)	275x530x365	329
Фритюрница две ванны емкость 2x12л, вместимость масла 2x10 л, разогрев от 0 до 190С, краны для слива масла, 12кВт, 380 В, вес нетто-19кг, брутто-20кг, аналог SF99	FR1010R	FIMAR (Италия)	565x530x365	573
Фритюрница, одна ванна объемом 6л, 3кВт, 220 В	EF061L	PYHL (Китай)	190x460x315	$89
Фритюрница, две ванны объемом 6л, 6кВт, 220 В	EF062	PYHL (Китай)	385x460x315	$172
Фритюрница, одна ванна объемом 10л, 3кВт, 220 В	EF101A	PYHL (Китай)	275*465*310	$89
Фритюрница, одна ванна объемом 10л, 3кВт, 220 В	EF101B	PYHL (Китай)	275*465*310	$81
Фритюрница, две ванны объемом 10л, 6кВт, 220 В	EF102B	PYHL (Китай)	560*465*310	$150
Фритюрница, 1 ванна, 6л, 2,5кВт, 220В, 6кг	ET-ZL5	VIATTO	285x460x300	$71
Фритюрница, 2 ванны, объем ванны 6л, 5кВт, 220В	ET-ZL6	VIATTO	560x460x310	$142
Фритюрница электрическая настольная, 1 ванна 6л, платформа для стока масла, 6кВт, 380В. Мощность фритюрницы 1 кВт x 1 литр масла позволяет получить идеальный фритюр.	FR6/5	TECNOINOX (Италия)	275x440x270	531
Фритюрница электрическая, 1 ванна 14л, на закрытой подставке, 10.8кВт, 380В	FRS35E7	TECNOINOX (Италия)	350x700x850	1357
Фритюрница электрическая, 2 ванны по 14л, на закрытой подставке, 21.6кВт, 380В	FRS70E7	TECNOINOX (Италия)	700x700x850	2308
Фритюрница, одна ванна объемом 8 л, 7,5 кВт, 380 В, вес - 14,5 кг	FR35ES/6/0	TECNOINOX (Италия)	350x600x300	837
Фритюрница, одна ванна объемом 8 л, 7,5 кВт, 220 В, вес - 14,5 кг	FR35ES/6/1	TECNOINOX (Италия)	350x600x300	826
Фритюрница, две ванны объемом 8+8 л, 15 кВт, 380 В, вес - 26 кг	FR70ES/6/0	TECNOINOX (Италия)	700x600x300	1443
Фритюрница, одна ванна объемом 8 л, 7,5 кВт, 380 В, вес - 15,5 кг	FR35ES/0	TECNOINOX (Италия)	350x650x280	886
Фритюрница, одна ванна объемом 8 л, 7,5 кВт, 220 В, вес - 15,5 кг	FR35ES/1	TECNOINOX (Италия)	700x650x280	873
Фритюрница, две ванны объемом 8+8 л, 15 кВт, 380 В, вес - 30 кг	FR70ES/0	TECNOINOX (Италия)	700x650x280	1518
Фритюрница, одна ванна объемом 8 л, 7,5 кВт, 380 В, вес - 18 кг	FR35ES7	TECNOINOX (Италия)	350x700x280	1103
Фритюрница, две ванны объемом 8+8 л, 15 кВт, 380 В, вес - 31 кг	FR70ES7	TECNOINOX (Италия)	700x700x280	1895
Фритюрница, одна ванна объемом 8 л, 7,5 кВт, 380 В, вес - 19 кг	FR4ES7	TECNOINOX (Италия)	400x700x280	1220
Фритюрница, две ванны объемом 8+8 л, 15 кВт, 380 В, вес - 40 кг	FR8ES7	TECNOINOX (Италия)	800x700x280	2101
Фритюрница напольная, одна ванна объемом 8 л, 7,5 кВт, 380 В, вес - 28 кг	FR4FES7	TECNOINOX (Италия)	400x700x900	1464
Фритюрница напольная, две ванны объемом 8+8 л, 15 кВт, 380 В, вес - 43 кг	FR8FES7	TECNOINOX (Италия)	800x700x900	2416
Фритюрница электрическая, 1 ванна 10л, настольная, 7,5 кВт, 380В	70/40 FRE-T 10	Modular (Италия)	400x700x280	891
Фритюрница электрическая, 2 ванны 10л, настольная, 15 кВт, 380В	70/70 FRE-T 10	Modular (Италия)	700x700x280	1537
Фритюрница электрическая, 1 ванна 10л, на закрытой подставке, 7,5 кВт, 380В	70/40 FRE 10	Modular (Италия)	400x700x850	1265
Фритюрница электрическая, 2 ванны 10л, на закрытой подставке, 15 кВт, 380В	70/70 FRE 10	Modular (Италия)	700x700x850	2032
Фритюрница электрическая настольная, 1 ванна 10 л, 6 кВт, 380 В, вес нетто - 16 кг, вес брутто — 22 кг	E6F10-3B	BERTO'S (Италия)	300x600x290	957
Аппараты для попкорна				
Аппарат для попкорна, 1,35 кВт, производительность — до 5 кг/час, 220 В, вес нетто 24,9 кг, брутто — 26 кг	ET-POP6A-R	Gastrotop	560x417x770	$207
Аппарат для попкорна, 1,35 кВт, производительность — до 5 кг/час, 220 В, вес нетто 24,9 кг, брутто — 26 кг	ET-POP6A-R	VIATTO	560x417x770	$207
Аппараты для сахарной ваты				
Аппарат для сахарной ваты, 8 порций/мин, чаша из нерж.стали, 220 В, 0,85кВт, 15 кг	H014	Gastrotop	430x430x500	$350
Аппарат для сахарной ваты с прозрачным куполом, чаша из нерж.стали диам.520 мм, производительность: 1 порция за 30 сек., 1.03 кВт, 220 В, вес нетто -16.4 кг, брутто — 17.8 кг	ET-MF01	VIATTO	520x520x850	$362
Оборудование для темперирования				

Машина для темперирования шоколада, емкость 5 л (3 кг), машина и емкость из нерж.стали, защитная крышка из прозрачного пластика, воздушное охлаждение, 0.3 кВт, 220В, 20 кг	MINITEMPER	Pavoni (Италия)	420x400x400	1388
Рисоварки / термосы для риса				
Рисоварка, 4 л, корпус из нерж.стали, емкость с антипригарным покрытием, 1.55 кВт, 220В, 8.1 кг	SQ-8155	Gastrotop	480x400x315	$126
Рисоварка, 5.4 л, корпус из нерж.стали, емкость с антипригарным покрытием, 1.95 кВт, 220В, 9 кг	SQ-8195	Gastrotop	480x400x335	$134
Термос для риса, корпус из нерж.стали, 13 л, 103 Вт, 220В, 8.2 кг	SW-8000	Gastrotop	480x385x380	$126
Мармиты				
Мармит водяного обогрева, настольный, с краном, терморегулятор, GN 1/1 150 мм, материал корпуса — нерж.сталь, 220В, 1,2 кВт, 7,4 кг (гастроемкость в комплект не входит)	ZCK165BT	Gastrotop	575*340*237	$95
Мармит универсальный, водяного обогрева, настольный, без крана, температурный режим 0-90 С, GN 1/1 h150, 1,2кВт, 220В (гастроемкости в комплект не входят), вес нетто/брутто 10кг/11кг	BM 11	FORCAR (Италия)	540x330x220	206
Мармит универсальный, водяного обогрева, температурный режим 0-90 С, настольный, с краном, GN 1/1 h150, 1,2кВт, 220В (гастроемкости в комплект не входят), вес нетто/брутто 10кг/11кг	BMV 11	FORCAR (Италия)	540x330x220	237
Мармит универсальный, водяного обогрева, температурный режим 0-90 С, настольный, без крана, 2xGN 1/1 h150, 1,2+1,2кВт, 220В (гастроемкости в комплект не входят), вес нетто/брутто 17,5 кг/19кг	BM 21	FORCAR (Италия)	660x540x220	324
Мармит универсальный, водяного обогрева, температурный режим 0-90 С, настольный, с краном, 2xGN 1/1 h150, 1,2+1,2кВт, 220В (гастроемкости в комплект не входят), вес нетто/брутто 18,5 кг/20кг	BMV 21	FORCAR (Италия)	660x540x220	380
Супница электрическая, емкость 10л, 0,6кВт, 220В, корпус алюминий, внутри нержавеющая сталь, вес нетто/брутто 7,5 кг/8кг	B8001	FORCAR (Италия)	350x350x360	162
Подогреватель супа, электрический, емкость 5л, нерж сталь, 0,3кВт, 230В, 3,3кг.	SB 5700S	Gastrotop	d.270xh.370	$62
Подогреватель супа, электрический, емкость 5л, крашен сталь, 0,3кВт, 230В, 3,3кг.	SB 5700	Gastrotop	d.270xh.370	$58
Подогреватель супа, электрический, емкость 10л, 0.4кВт, 220В, корпус из нержавейки	SB-6000S	Gastrotop	d.330xh.370	$89
Подогреватель супа, электрический, общий объем 10 л, полезный объем 9 л, 0.4кВт, 220В, корпус из окрашенной стали, 4.7 кг	SB-6000	Gastrotop	d.330xh.370	$68
Чафинг-диш с откатной крышкой на 1 гастроемкость 1/1 GN, нержавеющая сталь, 2 горелки, 11,2 кг	ZCK101-1A	Gastrotop	658*470*450	$155
Чафинг-диш со съемной крышкой, электрический, на 1 гастроемкость 1/1 GN, нержавеющая сталь, 1,6 кВт, 220В, 8.65 кг	ZCK100S	Gastrotop	618*360*330	$121
Аппараты для sous-vide				
Аппарат для sous-vide, 20 л, макс.температура 85 С, размеры емкости GN1/1 (530*327*150мм), 2 кВт, 220 В	SV-20	VIATTO	570x370x310	$1 167
Тостеры				
Тостер, 3 сетки, таймер от 1 до 15 мин, 2 кВт, 220В, вес нетто-7,8кг, брутто-9,1кг	TOP/3	FIMAR (Италия)	460x280x250	165
Тостер, 6 сеток, таймер от 1 до 15 мин, 3 кВт, 220В, вес нетто-10,8кг, брутто-12,6кг	TOP/6	FIMAR (Италия)	460x280x360	230
Плиты индукционные				
Плита индукционная настольная, 1 конф., электронная панель управления,термостат, регулировка мощности, 220 В, 3 кВт, 4,8 кг	JDL-C30A1	Gastrotop	330x390x80	$149
Плита индукционная настольная, 1 конф., электронная панель управления,термостат, регулировка мощности, 220 В, 3 кВт, 4,8 кг	JDL-C30A1	VIATTO	330x390x80	$149
Плита индукционная настольная, 1 конф., электронная панель управления, регулировка мощности, 3,5 кВт, 220 В, вес нетто/брутто — 8/11 кг	PFD/35	FIMAR (EASYLINE), Китай	343x440x120	215
Плита индукционная настольная, 1 конф., электронная панель управления, регулировка мощности, таймер, корпус из пластика, поверхность — стеклокерамика, 2 кВт, 220 В, вес нетто/брутто — 2,3/2,8 кг	PFD/20	FIMAR (EASYLINE), Китай	290x370x44	68
Грили контактные				
Контактный гриль, верхняя и нижняя рабочие поверхности рифленые 240x230 мм, разогрев до 300С, 1.7 кВт, 220 В, вес нетто-18кг, брутто-20кг	PE25R	FIMAR (Италия)	340x360x200	341
Контактный гриль, верхняя рабочая поверхность рифленая, нижняя гладкая 240x230 мм, разогрев до 300С, 1.7 кВт, 220 В, вес нетто-18кг, брутто-20кг	PE25L	FIMAR (Италия)	340x360x200	341
Контактный гриль, верхняя и нижняя рабочая поверхность рифленые 350x230 мм, разогрев до 300С, 2.5 кВт, 220 В, вес нетто-25кг, брутто-27кг	PE35R	FIMAR (Италия)	450x360x200	389

Контактный гриль, верхняя рабочая поверхность рифленая, нижняя гладкая 350x230 мм, разогрев до 300С, 2.5 кВт, 220 В, вес нетто-25кг, брутто-27кг	PE35L	FIMAR (Италия)	450x360x200	389
Контактный гриль, верхняя и нижняя рабочие поверхности рифленые 520x230 мм, разогрев до 300С, 3.4 кВт, 220 В, вес нетто-33кг, брутто-40кг	PE50R	FIMAR (Италия)	620x360x200	564
Контактный гриль, ерхняя рабочая поверхность рифленая, нижняя гладкая 520x230мм, разогрев до 300С, 3.4 кВт, 220 В, вес нетто-33кг, брутто-40кг	PE50L	FIMAR (Италия)	620x360x200	564
Контактный гриль, верхняя рабочая поверхность рифленая, нижняя 1/2 рифленая+1/2 гладкая 520x230мм, разогрев до 300С, 3.4 кВт, 220 В, вес нетто-33кг, брутто-40кг	PE50M	FIMAR (Италия)	620x360x200	564
Контактный гриль, верхняя и нижняя рабочие поверхности рифленые 260x230 мм, разогрев до 300 С, 2,2кВт, 220В, вес нетто/брутто 19/21 кг	EG-02	FIMAR (EASYLINE), Китай	410x305x210	254
Контактный гриль, две прижимные поверхности, верхние поверхности - рифленые, нижняя поверхность - ½ гладкая, ½ рифленая; разогрев до 300 С, 3,6 кВт, 220 В, вес нетто/брутто — 25/27 кг	EG-03	FIMAR (EASYLINE), Китай	570x305x210	352
Контактный гриль, верхняя и нижняя поверхности рифленые, 1,7кВт, 220В, вес нетто 19 кг, вес брутто - 20 кг	PSR LD	BERTO'S (Италия)	340x350x200	457
Контактный гриль, верхняя поверхность рифленая, нижняя гладкая, 1,7 кВт, 220В, вес нетто - 17 кг, вес брутто - 18 кг	PSL LD	BERTO'S (Италия)	340x350x200	483
Контактный гриль, верхняя и нижняя поверхности рифленые, 3,4 кВт, 220В/380В, вес нетто - 34 кг, вес брутто - 41,4 кг	PDR/LD	BERTO'S (Италия)	620x350x200	738
Контактный гриль, верхняя поверхность рифленая, 1/2 нижней гладкая, 3,4 кВт, 220В/380В, вес нетто - 33 кг, вес брутто - 40,4 кг	PDM/LD	BERTO'S (Италия)	620x350x200	742
Контактный гриль, верхняя и нижняя рабочая поверхность рифленые, 1.8 кВт, 220 В	GH-811	PYHL (Китай)	290*305*210	$193
Контактный гриль, верхняя и нижняя рабочая поверхность рифленые, 3.6 кВт, 220 В	GH-813	PYHL (Китай)	570*305*210	$337
Лавовый гриль, настольный, 2.5 кВт, 220 В, вес нетто/брутто — 10/12 кг	140	Rollergrill (Франция)	300x525x160	251
Лавовый гриль, настольный, двойная модель, 2x2.5 кВт, 220 В, вес нетто/брутто - 25/27 кг	140 D	Rollergrill (Франция)	590x500x305	492
Лава для гриля серии 140, 1,5 кг	F07001	Rollergrill (Франция)		13
Гриль вертикальный электрический (аппарат для шаурмы), 4 ТЭНа, посекторная регулировка ТЭНов, макс.диам.мяса 470мм, макс. загрузка мяса 10 кг, регулируемая полезная высота для приготовления 280/320мм, нерж.сталь, 3 уровня мощности, 2,8 кВт, 220В, вес нетто/брутто — 21,5/56,5 кг	GYR40	FIMAR (Италия)	510x530x750	1060
Гриль вертикальный электрический (аппарат для шаурмы), 6 ТЭНов посекторная регулировка ТЭНов, макс.диам.мяса 470мм, макс. загрузка мяса 30 кг, регулируемая полезная высота для приготовления 410/460мм, нерж.сталь, 3 уровня мощности, 4,2 кВт, 380В, вес нетто/брутто — 26/61 кг	GYR60	FIMAR (Италия)	510x530x870	1212
Гриль вертикальный электрический (аппарат для шаурмы), 8 ТЭНов посекторная регулировка ТЭНов, макс.диам.мяса 470мм, макс. загрузка мяса 65 кг, регулируемая полезная высота для приготовления 590/640мм, нерж.сталь, 3 уровня мощности, 5,6 кВт, 380В, вес нетто/брутто — 29,5/64,5 кг	GYR80	FIMAR (Италия)	510x530x1060	1333
Гриль вертикальный электрический (аппарат для шаурмы), 10 ТЭНов, посекторная регулировка ТЭНов, макс.диам.мяса 470мм, макс. загрузка мяса 85 кг, регулируемая полезная высота для приготовления 710/760 мм, нерж.сталь, 3 уровня мощности, 7 кВт, 380В, вес нетто/брутто — 33,5/68,5 кг	GYR100	FIMAR (Италия)	510x530x1220	1409
Нож электрический для шаурмы для грилей GYR, с вертикальной рукояткой, регулировкой толщины реза, диаметр лезвия 95 мм	ACCOLGYR95	FIMAR (Италия)		242
Вафельницы				
Вафельница (брюссельские вафли 3x5 ячеек, 20x25 мм), разогрев до 300 С, 1.6 кВт, 220 В, вес нетто/брутто - 19/21 кг	GES 10	Rollergrill (Франция)	305x440x230	528
Вафельница (бельгийские вафли 4x6 ячеек, 15x18 мм), разогрев до 300 С, 1.6 кВт, 220 В, вес нетто/брутто - 19/21 кг	GES 20	Rollergrill (Франция)	305x440x230	528
Вафельница (объемные вафли на палочке 4 шт x 230мм), разогрев до 300 С, 1.6 кВт, 220 В, вес нетто/брутто - 19/21 кг	GES 23	Rollergrill (Франция)	305x440x230	570
Вафельница (квадратный лист с рисунком в виде ромбов 8x8мм), разогрев до 300 С, 1.6 кВт, 220 В, вес нетто/брутто - 19/21 кг, комплектуется деревянным конусом для формирования рожков	GES 40	Rollergrill (Франция)	305x440x230	528
Вафельница (круглая d-180мм, 10x10 ячеек), разогрев до 300 С, 1.6 кВт, 220 В, вес нетто/брутто - 19/21 кг	GES 70	Rollergrill (Франция)	305x440x230	528

Вафельница (круглая d-185мм), разогрев до 300 С, 1.6 кВт, 220 В, вес нетто/брутто - 19/21 кг (аналог GES 70)	GES 75	Rollergrill (Франция)	305x440x230	528
Тарталетница серии COOKMATIC (без формы) для формования и выпечки тарталеток из сладкого или пресного теста. Оснащение: электр. таймер со звуковым сигналом, механизм, регулирующий толщину стенок и дна, электр. термостаты для верхней и нижней форм. Производительность 700 шт/час. Рабочая температура 80-250С. Время выпечки до 10 мин, 2,8 кВт, 220В, 22 кг	Cookmatic	Pavoni (Италия)	530x440x380	1725
Форма для тарталетницы Cooktmatic круглая с зубчатым краем, Ø по верху 68 мм, Ø дна 43.5 мм, высота 18.5 мм, 13 шт, 11 кг	A	Pavoni (Италия)	365x315x55	879
Форма для тарталетницы Cooktmatic круглая с зубчатым краем, Ø по верху 47 мм, Ø дна 36 мм, высота 15 мм, 30 шт, 11 кг	B	Pavoni (Италия)	365x315x55	879
Форма для тарталетницы Cooktmatic круглая с гладким краем, Ø по верху 41 мм, Ø дна 23.5 мм, высота 16 мм, 30 шт, 11 кг	D	Pavoni (Италия)	365x315x55	879
Форма для тарталетницы Cooktmatic вафля плоская, 170x140мм, толщина 2-5 мм, 4 шт, 11 кг	L	Pavoni (Италия)	365x315x55	879
Форма для тарталетницы Cooktmatic - «орешек», 40x34 мм, высота 18.5 мм, 30 шт, 11 кг	N	Pavoni (Италия)	365x315x55	879
Форма для тарталетницы Cooktmatic - «орешек», 38x32 мм, высота 16 мм, 30 шт, 11 кг	5	Pavoni (Италия)	365x315x55	879
Форма для тарталетницы Cooktmatic - «грибок», 40x35 мм, высота 17.5 мм, 30 шт, 11 кг	Y	Pavoni (Италия)	365x315x55	879
Форма W - круглая тарталетка с гладким краем 80 мм, h-20 мм, 9 шт, 11кг	W	Pavoni (Италия)	365x315x55	879
Грили роликовые				
Гриль роликовый для сосисок, 5 роликов, 0.5 кВт, 220В, 6 кг	RG-5	PYHL (Китай)	440x251x181	$143
Гриль роликовый для сосисок, 7 роликов, 0.7 кВт, 220В, 9.4 кг	RG-7	PYHL (Китай)	440x323x181	$168
Гриль роликовый для сосисок, 5 роликов, прозрачный экран, 1 кВт, 220В	ET-R2-5	VIATTO	585x270x380	$137
Гриль роликовый для сосисок, 7 роликов, прозрачный экран, 1,4 кВт, 220В	ET-R2-7	VIATTO	585x345x405	$152
Аппарат для хотдогов, на 40 сосисок, 3 тэна, 0.65 кВт, 220 В, вес нетто/брутто — 9/11 кг	CS 3 E	Rollergrill (Франция)	440x300x400	379
Грили-саламандер				
Гриль Salamander электрический, мобильная верхняя поверхность, 3,3 кВт, 220В/380В, вес нетто - 47 кг, вес брутто - 61 кг	SA/E 60	BERTO'S (Италия)	600x580x585	1 440
Гриль Salamander электрический, мобильная верхняя поверхность, 4,7кВт, 220В/380В, вес нетто 48 кг, вес брутто 58,8 кг	SA/E 60-E	BERTO'S (Италия)	600x580x585	1 466
Гриль Salamander электрический, мобильная верхняя поверхность, 2 кВт, 220В	SE40/0	TECNOINOX (Италия)	400x450x500	1 375
Гриль Salamander электрический, мобильная верхняя поверхность, 4 кВт, 220В	SE60/0	TECNOINOX (Италия)	600x450x500	1 521
Гриль Salamander электрический, мобильная верхняя поверхность, 4 кВт, 380В	SE60/4	TECNOINOX (Италия)	600x450x500	1 521
Гриль Salamander электрический, мобильная нижняя поверхность, 2 кВт, 220В	SEL1/0	TECNOINOX (Италия)	550x400x350	700
Гриль Salamander электрический, мобильная нижняя поверхность, 4 кВт, 380В	SEL2/0	TECNOINOX (Италия)	750x400x350	975
Гриль Salamander электрический, регулируемая высота решетки, 2 кВт, 220В	SEF1/0	TECNOINOX (Италия)	540x400x390	444
Гриль Salamander электрический, регулируемая высота решетки, 4 кВт, 380В	SEF2/0	TECNOINOX (Италия)	790x400x390	556
Гриль Salamander электрический, мобильная верхняя поверхность, 1,7 кВт, 380В	SE-GN 2/3	Modular (Италия)	380x450x500	919
Гриль Salamander электрический, мобильная верхняя поверхность, 3,4 кВт, 380В	SE-GN 1/1	Modular (Италия)	680x450x500	1 032
Гриль Salamander электрический, полезная высота 70-210 мм, решетка 400x290 мм, 3 уровня мощности, 2,2 кВт, 220 В, вес нетто/брутто — 15/17 кг	RS/40	FIMAR (Италия)	600x370x400	276
Гриль Salamander электрический, полезная высота 70-210 мм, решетка 670x290 мм, 3 уровня мощности, 3,2 кВт, 220 В, вес нетто/брутто — 21/23 кг	RS/70	FIMAR (Италия)	880x370x400	401
Гриль Salamander электрический, мобильная верхняя поверхность, полезная высота 110-270мм, решетка 530x325 мм, плавная регулировка мощности, 4,7 кВт, 380 В, вес нетто/брутто — 47/59 кг	SAL/600MB	FIMAR (Италия)	600x560x620	1 401
Тепловые поверхности				
Тепловая поверхность, для выкладки пиццы, горячих блюд, и т.д., нерж.сталь, рабочая температура 0-90 С, 0.25кВт, 220В, вес нетто/брутто 4 кг/5кг	PC 4750	FORCAR (Италия)	500x350x60	130
Тепловая поверхность, для выкладки пиццы, горячих блюд, и т.д., нерж.сталь, рабочая температура 0-90 С, 0.45кВт, 220В, вес нетто/брутто 9 кг/10кг	PC 4752	FORCAR (Италия)	900x450x60	164
Тепловая поверхность, для выкладки пиццы, горячих блюд, и т.д., нерж.сталь, рабочая температура 0-90 С, 0.6кВт, 220В, вес нетто/брутто 10 кг/11кг	PC 4754	FORCAR (Италия)	1000x500x60	207

Тепловая поверхность, для выкладки пиццы, горячих блюд, и т.д., с инфракрасным подогревом (1лампа), нерж.сталь, рабочая температура 0-90 С, 0.25+0.25кВт, 220В, вес нетто/брутто 11 кг/13кг	PCI 4711	FORCAR (Италия)	450x640x800	301
Тепловая поверхность, для выкладки пиццы, горячих блюд, и т.д., с инфракрасным подогревом (2лампы), нерж.сталь, рабочая температура 0-90 С, 0.45+0.5кВт, 220В, вес нетто/брутто 19 кг/21кг	PCI 4712	FORCAR (Италия)	850x640x800	399
Тепловая поверхность, для выкладки пиццы, горячих блюд, и т.д., с инфракрасным подогревом (3лампы), нерж.сталь, рабочая температура 0-90 С, 0.6+0.75кВт, 220В, вес нетто/брутто 28кг/31кг	PCI 4713	FORCAR (Италия)	1270x680x800	498
Блинницы				
Блинница, 2кВт, 220В, d.350, вес нетто-12кг, брутто-14кг	CRP	FIMAR (Италия)	350x370x120	398
Блинница двойная, 4кВт, 380В, d.350x2, вес нетто-23кг, брутто-25кг	CRP2	FIMAR (Италия)	710x370x120	643
Блинница, 1 поверхность диам. 400 мм, 2,75 кВт, 220В, вес нетто/брутто — 16/18 кг	CRP4	FIMAR (Италия)	400x470x120	466
Блинница, 2 поверхности диам. 400 мм, 5,5 кВт, 380В, , вес нетто/брутто — 29/35 кг	CRP42	FIMAR (Италия)	810x470x120	750
Блинница, одинарная эмалированная чугунная поверхность диаметром 400 мм, 3,6 кВт, 220 В, вес нетто/брутто — 14/19 кг	CFE 400	Rollergrill (Франция)	ф 400x160	303
Блинница, 1 поверхность из эмалированного чугуна диам. 350 мм, 3 кВт, 220В, термостат, вес нетто/брутто — 14,5/18 кг	CSE 350	Rollergrill (Франция)	450x500x240	423
Блинница,2 поверхности из эмалированного чугуна диам. 350 мм,3,2 кВт, 380/220В, 2 термостата, вес нетто/брутто — 29/31кг	CDE 350	Rollergrill (Франция)	860x500x240	751
Блинница,2 поверхности из эмалированного чугуна диам. 400 мм,3,2 кВт, 380/220В, 2 термостата, вес нетто/брутто — 34/36кг	CDE 400	Rollergrill (Франция)	860x500x240	777
Блинница, 1 поверхность из эмалированного чугуна на 6 блинчиков диам. 110 мм , общий диам.поверхности 400 мм, 3,6 кВт, 220В, термостат, вес нетто/брутто — 18/20 кг	CSE 406	Rollergrill (Франция)	450x500x240	513
Блинница, 2-е поверхности диам. 400мм, Линия Luxury - Европейские стандарты CE, корпус нерж AISI 304, рабочая поверхность чугунная, светящийся переключатель вкл./выкл., световой индикатор нагревания и терморегулятор на каждую рабочую поверхность, бортик для защиты от брызг, 2x3,6кВт, 220В (по запросу 380В), вес нетто 46кг, брутто 51кг	CECIG4AO	Krampouz (Франция)	860x470x195	1 354
Грили для кур				
Гриль для кур, карусельный на 20/25 кур (5 спиц под заказ), 8,5 кВт, 380 В, вес нетто/брутто — 93/96 кг	RBE 25	Rollergrill (Франция)	850x700x850	3 332
Гриль-шаурма электрический, загрузка 25кг, 4 ТЭНа, регул.расстояния, 5,8 кВт, 380 В, вес нетто/брутто — 31/34 кг	GR 60 E	Rollergrill (Франция)	580x660x870	1 044
Тепловой шкаф для RBE 25, вентилируемый, на 10 гастроемкостей GN 1/1 (!!! в комплекте только 10 решеток), 1,5 кВт, 220 В, вес нетто/брутто — 80/83 кг	RE 2	Rollergrill (Франция)	850x700x1050	1 898
Поверхности жарочные				
Жарочная поверхность, настольная, гладкая, 400x400 мм, 3 кВт, 220 В, вес нетто/брутто — 19/20 кг	PSF 400 E	Rollergrill (Франция)	420x475x230	376
Жарочная поверхность, настольная, гладкая,3,5 кВт, 380 В, вес нетто/брутто — 29/30 кг	PSF 600 E	Rollergrill (Франция)	600x475x230	541
Жарочная поверхность с гладкой поверхностью, 2кВт, 220В, вес 25 кг	EG-410	PYHL (Китай)	415*520*253	$216
Жарочная поверхность с гладкой поверхностью, 3.2кВт, 220В, вес 40 кг	EG-610	PYHL (Китай)	610x422x300	$314
Жарочная поверхность с гладкой поверхностью, 3кВт, 220В, вес 25 кг	EG-548	PYHL (Китай)	555*473*293	$158
Жарочная поверхность с комбинированной поверхностью, 3кВт, 220В, вес 25 кг	EG-548-2	PYHL (Китай)	555*473*293	$166
Печи для приготовления пиццы				
Печь для пиццы подовая, глухая дверца, камера 405x405x110 мм, рабочая t от 50 до 500 С, 2,2 кВт, 220 В, вес нетто 27 кг, вес брутто 35 кг	MICRO 1C / MICROV 1C	FIMAR (Италия)	555x460x290	522
Печь для пиццы подовая, глухая дверца, 2 камеры 405x405x110 мм, рабочая t от 50 до 500 С, 4,4 кВт, 380 В, вес нетто 54 кг, вес брутто 63 кг.	MICROV 2C	FIMAR (Италия)	555x460x530	952
Печь для пиццы, подовая,камера 500*500*110, рабочая t от 50 до 500 С, 6 кВт, 380 В, вес нетто-66кг, 79кг	MINI	FIMAR (Италия)	780x600x530	1114
Печь для пиццы, подовая, 1 камера 610*610*140, рабочая t от 50 до 500 С, 4,2 кВт, 380 В, вес нетто-66кг, брутто-86кг	FME 4	FIMAR (Италия)	900x735x420	993
Печь для пиццы, подовая, 2 камеры 610*610*140, рабочая t от 50 до 500 С, 8.4 кВт, 380 В, вес нетто-114кг, брутто-139кг	FME 4+4	FIMAR (Италия)	900x735x750	1710
Подставка для печи, вес нетто-30кг, брутто-31кг	FME 4+4	FIMAR (Италия)		232

Печь для пиццы, подовая, 2 камеры 720*720*140, рабочая t от 50 до 500 С, 12 кВт, 380 В, вес нетто-146кг, брутто-173кг	FML 4+4	FIMAR (Италия)	1010x850x750	1856
Подставка для печи, вес нетто—39кг, брутто-40кг	FML 4+4	FIMAR (Италия)		293
Печь для пиццы, размер камеры 410x420x130, температура до +300С, 4.3кВт, 220 В, вес 43кг	PEO-40x1	PYHL (Китай)	766x630x440	$359
Печь для пиццы, размер камеры 410x420x130, температура до +300С, 4.3кВт, 380 В, вес 43кг	PEO-40x1	PYHL (Китай)	766x630x440	$359
Печь для пиццы, на 2 пиццы d.40 см, размер камеры 850x420x130, температура до +300С, 5.19кВт, 380В, 64 кг	PEO-40x2	PYHL (Китай)	1130x620x360	$478
Печь для пиццы, одна камера на 2 уровня 330x330x100мм, каждый уровень на одну пиццу диам.300 мм, глухая дверца, макс.температура 350 С, 1.8кВт, 220В, вес нетто -28.6 кг, вес брутто- 31 кг	EP-2M	VIATTO	480x470x360	$280
Печь для пиццы электрическая, 2 камеры 400x400x115мм, каждая камера на одну пиццу диам.300 мм, макс.температура 350 С, 2.4 кВт, 220В, вес нетто-38.5 кг, вес брутто-41 кг	EP-2	Gastrotop	585x570x430	$367
Печь для пиццы электрическая, 2 камеры 400x400x115мм, каждая камера на одну пиццу диам.300 мм, макс.температура 350 С, 2.4 кВт, 220В, вес нетто-38.5 кг, вес брутто-41 кг	EP-2	VIATTO	585x570x430	$367
Печь для пиццы электрическая, 2 камеры 500x500x115мм, каждая камера на одну пиццу диам.до 450 мм, макс.температура 350 С, 3 кВт, 220В, вес нетто-43.5 кг, вес брутто-45.5 кг	EP-218	Gastrotop	685x675x430	$459
Печь для пиццы электрическая, 2 камеры 500x500x115мм, каждая камера на одну пиццу диам.до 450 мм, макс.температура 350 С, 3 кВт, 220В, вес нетто-43.5 кг, вес брутто-45.5 кг	EP-218	VIATTO	685x675x430	$459
Печь для пиццы CIT EP 65 4/MC, подовая, на подставке CIT EP 65/BM 100, 1 камера 650x600x120, 4 пиццы (Ø28), подходит для размещения 1 противня 400x600мм, макс температура 370С, мощность 4,2 кВт, 380В, 95 кг.	CIT EP 65 4/MC + CIT EP 65/BM 100	Zanolli (Италия)	940x820x350	2304
Печь для пиццы CIT EP 65 4+4/MC, подовая, на подставке CIT EP 65/BM 100, 2 камеры 650x600x120, 4+4 пиццы (Ø28), подходит для размещения 1+1 противня 400x600мм, макс температура 370С, мощность 4,2+4,2 кВт, 380В, 145 кг.	CIT EP 65 4+4/MC + CIT EP 65/BM 100	Zanolli (Италия)	940x820x590	2950
Печь для пиццы CIT 6 F MC, подовая, на подставке CIT 6 F BM, 1 камера 1050x700x160, 6 пицц (Ø30), подходит для размещения 2 противней 400x600мм, электромеханическая панель управления, макс температура 400С, мощность 8,8 кВт, 380В, 125 кг.	CIT 6 F MC + CIT 6 F BM/ CITIZEN 6/MC EM + CITIZEN 6/BM 124	Zanolli (Италия)	1370x960x400	3375
Печь для пиццы CIT 6+6 F MC, подовая, на подставке CIT 6+6 F BM, 2 камеры 1050x700x160, 6+6пиццы (Ø30), подходит для размещения 2+2 противня 400x600мм, электромеханическая панель управления, макс температура 400С, мощность 8,8+8,8 кВт, 380В, 248 кг.	CIT 6+6 F MC + CIT 6+6 F BM/ CITIZEN 6+6/MC EM + CITIZEN 6+6/BM 94	Zanolli (Италия)	1370x960x715	5092
Печь для пиццы, одна камера 430x430 мм на 1 пиццу диам.430 мм, таймер, 2 терморегулятора, инфракрасные кварцевые ТЭНы, 3кВт, 220В, вес нетто/брутто — 30/32 кг	PZ 430 S	Rollergrill (Франция)	670x580x270	636
Печь для пиццы, одна камера 430x660мм, на 1 пиццу или 1 противень 600x400, таймер, 2 терморегулятора, инфракрасные кварцевые ТЭНы, 5 кВт, 380В, вес нетто/брутто — 58/60 кг	PZ 4302 D	Rollergrill (Франция)	895x580x270	1017
Печи конвекционные Garbin				
Печь конвекционная с пароувлажнением, на 5 противней GN 2/3, механическая панель управления, расстояние между уровнями 65 мм, макс.темп. 280 С, регулируемое пароувлажнение, вентилятор с реверсом, 3,5 кВт, 220В, 56 кг, в комплекте 2 решетки, дверца открывается в сторону (аналог печи 25G VAP)	523M	GARBIN (Италия)	635x705x690	1933
Печь конвекционная с пароувлажнением, на 5 противней GN 2/3, электронная панель управления (20 программ), расстояние между уровнями 65 мм, макс.темп. 280 С, регулируемое пароувлажнение, вентилятор с реверсом, 3,5 кВт, 220В, 56 кг, в комплекте 2 решетки, щуп, дверца открывается в сторону (аналог печи 25GE VAP)	523D	GARBIN (Италия)	635x705x690	2127
Печь конвекционная, механическая панель управления, на 4 противня 330x460 (4 противня входят в комплект), расстояние между листами 80 мм,дверца открывается вниз, температура до +270С, 3,3 кВт, 230 В, 30 кг	43P	GARBIN (Италия)	650x770x500	607
Печь конвекционная с пароувлажнением на 3 уровня 460x330 или GN 2/3 (в комплекте 3 противня 460x330), механическая панель управления, ручное пароувлажнение, расстояние между уровнями 80 мм, 2,6 кВт, 220В, 29 кг, дверца открывается вниз	PICCOLO-M	GARBIN (Италия)	640x600x550	584

Печь конвекционная с пароувлажнением на 3 уровня 460x330 или GN 2/3 (в комплекте 3 противня 460x330), электронная панель управления (99 программ), регулируемое пароувлажнение, расстояние между уровнями 80 мм, 2,6 кВт, 220В, 29 кг, дверца открывается вниз	*PICCOLO-D*	*GARBIN (Италия)*	*640x600x550*	*796*
Печь конвекционная с пароувлажнением на 4 уровня 460x330 или GN2/3 (в комплекте 4 противня 460x330), механическая панель управления, ручное пароувлажнение, расстояние между уровнями 80 мм, 2,6 кВт, 220В, 46 кг, дверца открывается вниз (аналог модели 43DX UMI)	*BRAVO-M*	*GARBIN (Италия)*	*640x600x640*	*618*
Печь конвекционная с пароувлажнением на 4 уровня 460x330 или GN2/3 (в комплекте 4 противня 460x330), электронная панель управления (99 программ), расстояние между уровнями 80 мм, 2,6 кВт, 220В, 46 кг, дверца открывается вниз	*BRAVO-D*	*GARBIN (Италия)*	*640x600x640*	*859*
Печь конвекционная с пароувлажнением, электронная панель управления, на 4 противня 330x460 (4 противня входят в комплект), расстояние между листами 80мм, дверца открывается вниз, температура до +270С, 3,3 кВт, 230В, 30 кг	*43PE VAP*	*GARBIN (Италия)*	*650x770x500*	*734*
Печь конвекционная с пароувлажнением, механическая панель управления, на 4 противня 600x400 (в комплекте), расстояние между листами 80мм, темп. реж. 50-270С, 6 кВт, 380В, полностью нержавейка, 2 вентилятора, с реверсом, 60кг	*44 PX UMI*	*GARBIN (Италия)*	*860x775x605*	*1172*
Печь конвекционная с пароувлажнением на 3 уровня 600x400 или GN 1/1 (в комплекте 3 противня 600x400), механическая панель управления, ручное пароувлажнение, расстояние между уровнями 80 мм, 4,2 кВт, 380В, 61 кг, дверца открывается вниз, (аналог модели 36PX UMI)	*DELIZIOSO-M*	*GARBIN (Италия)*	*780x720x540*	*1031*
Печь конвекционная с пароувлажнением на 3 уровня 600x400 или GN 1/1 (в комплекте 3 противня 600x400), электронная панель управления, регулируемое пароувлажнение, расстояние между уровнями 80 мм, 4,2 кВт, 380В, 61 кг, дверца открывается вниз	*DELIZIOSO-D*	*GARBIN (Италия)*	*780x720x540*	*1284*
Печь конвекционная с пароувлажнением на 4 уровня 600x400 или GN1/1 (в комплекте 4 противня 600x400), механическая панель управления, ручное пароувлажнение, расстояние между уровнями 80 мм, 2 вентилятора с реверсом, 6,9кВт, 380В, 71 кг, дверца открывается вниз, (аналог модели 44PX UMI)	*SUPERIORE-M*	*GARBIN (Италия)*	*780x720x650*	*1203*
Печь конвекционная с пароувлажнением на 4 уровня 600x400 или GN1/1 (в комплекте 4 противня 600x400), электронная панель управления (99 программ), расстояние между уровнями 80 мм, 2 вентилятора с реверсом, 6,9кВт, 380В, 71 кг, дверца открывается вниз	*SUPERIORE-D*	*GARBIN (Италия)*	*780x720x650*	*1465*
Печь конвекционная с пароувлажнением, электронная панель управления, на 4 противня 600x400 (4 противня входят в комплект), расстояние между листами 80мм, дверца открывается вниз, температура до +270С, 6,6 кВт, 230/400 В, 50 кг	*44PE VAP*	*GARBIN (Италия)*	*760x955x540*	*1304*
Печь конвекционная с пароувлажнением, механическая панель управления, на 4 противня 600x400 (2 противня входят в комплект), расстояние между листами 80мм, дверь открывается в сторону, температура до +270С, 6,8 кВт,400В, 60 кг	*46P VAP*	*GARBIN (Италия)*	*965x830x610*	*1681*
Печь конвекционная с пароувлажнением на 4 уровня 600x400, механическая панель управления, регулируемое пароувлажнение, расстояние между уровнями 80 мм, 2 вентилятора с реверсом, макс.температура 280 С, 7,1кВт, 380В, 82 кг, в комплекте 2 решетки, дверца открывается в сторону, аналог печи 46P VAP	*4M*	*GARBIN (Италия)*	*980x840x630*	*1890*
Печь конвекционная с пароувлажнением, электронная панель управления, на 4 противня 600x400 (2 противня входят в комплект), расстояние между листами 80мм, дверь открывается в сторону, температура до +270С, 6,8 кВт,400В, 60 кг	*46PE VAP*	*GARBIN (Италия)*	*965x830x610*	*1877*
Печь конвекционная с пароувлажнением на 4 уровня 600x400, электронная панель управления (20 программ), регулируемое пароувлажнение, расстояние между уровнями 80 мм, 2 вентилятора с реверсом, макс.температура 280 С, 7,1кВт, 380В, 82 кг, в комплекте 2 решетки, дверца открывается в сторону аналог печи 46P VAP	*4D*	*GARBIN (Италия)*	*980x840x630*	*2104*

Печь конвекционная с пароувлажнением на 6 уровней 600x400, механическая панель управления, регулируемое пароувлажнение, расстояние между уровнями 80 мм, 2 вентилятора с реверсом, макс.температура 280 С, 9,6 кВт, 380В, 102 кг, в комплекте 2 решетки, дверца открывается в сторону (аналог модели 64P VAP)	*6M*	*GARBIN (Италия)*	*980x840x790*	*2173*
Печь конвекционная с пароувлажнением, электронная панель управления, 20 программ, на 6 противней 600x400 (2 противня входят в комплект), расстояние между листами 80 мм, дверь открывается в сторону, температура до +270С,9,2 кВт, 400 В, 70 кг	*64PE VAP MN*	*GARBIN (Италия)*	*965x830x770*	*2285*
Печь конвекционная с пароувлажнением на 6 уровней 600x400, электронная панель управления (20 программ), регулируемое пароувлажнение, расстояние между уровнями 80 мм, 2 вентилятора с реверсом, макс.температура 280 С, 9,6кВт, 380В,102 кг, в комплекте 2 решетки, дверца открывается в сторону (аналог модели 64PE VAP)	*6D*	*GARBIN (Италия)*	*980x840x790*	*2444*
Печь конвекционная с пароувлажнением на 10 уровней 600x400, механическая панель управления, регулируемое пароувлажнение, расстояние между уровнями 80 мм, 3 вентилятора с реверсом, макс.темп. 280 С, 14.4 кВт, 380В, 126 кг, в комплекте 2 решетки, дверца открывается в сторону (аналог модели 104P VAP)	*10M*	*GARBIN (Италия)*	*980x840x1090*	*3021*
Печь конвекционная с пароувлажнением на 10 уровней 600x400, электронная панель управления (20 программ), регулируемое пароувлажнение, расстояние между уровнями 80 мм, 3 вентилятора с реверсом, макс.температура 280 С, 14.4кВт, 380В,126 кг, в комплекте 2 решетки, дверца открывается в сторону (аналог модели 104PE VAP)	*10D*	*GARBIN (Италия)*	*980x840x1090*	*3292*
Печь конвекционная с пароувлажнением на 5 уровней GN1/1, механическая панель управления, регулируемое пароувлажнение, расстояние между уровнями 65 мм, 2 вентилятора с реверсом, макс.темп. 280 С, 7,1 кВт, 380В, 82 кг, в комплекте 2 решетки, дверца открывается в сторону (аналог модели 45G VAP)	*5M*	*GARBIN (Италия)*	*980x840x630*	*1750*
Печь конвекционная с пароувлажнением, электронная панель управления, 20 программ, на 4 гастроемкости GN 1/1 (в комплекте 2 решетки),щуп, расстояние между уровнями 75мм, дверь открывается в сторону, температура до +270С, 6,8 кВт, 400В, 60 кг	*45GE VAP MN*	*GARBIN (Италия)*	*965x830x610*	*1877*
Печь конвекционная с пароувлажнением на 5 уровней GN1/1, электронная панель управления (20 программ), регулируемое пароувлажнение, расстояние между уровнями 65 мм, 2 вентилятора с реверсом, макс.температура 280 С, 7,1 кВт, 380В, 82 кг, в комплекте 2 решетки, щуп, дверца открывается в сторону (аналог модели 45GE VAP)	*5D*	*GARBIN (Италия)*	*980x840x630*	*2019*
Печь конвекционная с пароувлажнением на 7 уровней GN1/1, механическая панель управления, регулируемое пароувлажнение, расстояние между уровнями 65 мм, 2 вентилятора с реверсом, макс.температура 280 С, 9,6 кВт, 380В, 102 кг, в комплекте 2 решетки, дверца открывается в сторону (аналог модели 61G VAP)	*7M*	*GARBIN (Италия)*	*980x840x790*	*2171*
Печь конвекционная с пароувлажнением на 7 уровней GN1/1, электронная панель управления (20 программ), регулируемое пароувлажнение, расстояние между уровнями 65 мм, 2 вентилятора с реверсом, макс.температура 280 С, 9,6 кВт, 380В, 102 кг, в комплекте 2 решетки, щуп, дверца открывается в сторону, (аналог модели 61GE VAP)	*7D*	*GARBIN (Италия)*	*980x840x790*	*2444*
Печь конвекционная с пароувлажнением, механическая панель управления, на 10 гастроемкостей GN 1/1 (в комплекте 2 решетки), расстояние между уровнями 75мм, дверь открывается в сторону, температура до +270С, 13,7 кВт, 400 В, 110 кг	*101G VAP*	*GARBIN (Италия)*	*965x830x1070*	*2905*
Печь конвекционная с пароувлажнением на 12 уровней GN1/1, механическая панель управления, регулируемое пароувлажнение, расстояние между уровнями 65 мм, 3 вентилятора с реверсом, макс.темп. 280 С, 14,4 кВт, 380В, 126 кг, в комплекте 2 решетки, дверца открывается в сторону (аналог модели 101G VAP)	*12M*	*GARBIN (Италия)*	*980x840x1090*	*3021*

Печь конвекционная с пароувлажнением на 12 уровней GN1/1, электронная панель управления (20 программ), регулируемое пароувлажнение, расстояние между уровнями 65 мм, 3 вентилятора с реверсом, макс.температура 280 С, 14,4 кВт, 380В, 126 кг, в комплекте 2 решетки, щуп, дверца открывается в сторону, (аналог модели 101GE VAP)	12D	GARBIN (Италия)	980x840x1090	3292
Противень 433x333 (для печей модели 43DX, 43DX UMI)	TEG023	GARBIN (Италия)		13
Противень 600x400 (для печей модели 44, 46, 64, 104)	TEG022	GARBIN (Италия)		22
Противень 330x460 (для печей модели 43P, 43P UMI)	TEG024	GARBIN (Италия)		13
Решетка 433x333 (для печей модели 43DX, 43 DX UMI)	GRI012	GARBIN (Италия)		16
Решетка 600x400 (для печей модели 44, 46, 64, 104)	GRI013	GARBIN (Италия)		24
Противень 433x333 (для печей модели 43)		Россия		516р.
Печи конвекционные Giorik				
Печь конвекционная на 4 противня 450x340 (входят в комплект), механическая панель управления, расстояние между уровнями 75мм, 2.85 кВт, 220В, макс.темп. 285 С, нерж.сталь, 38 кг	T043M	Giorik (Италия)	600x595x560	582
Печь конвекционная с пароувлажнением, на 4 противня 450x340 (входят в комплект), механическая панель управления, расстояние между уровнями 75мм, 2.75 кВт, 220В, макс.темп. 285 С, нерж.сталь, 38 кг	T043MH	Giorik (Италия)	600x595x560	610
Печь конвекционная с пароувлажнением, на 4 противня 600x400 (входят в комплект), механическая панель управления, расстояние между уровнями 75мм, 6,2 кВт, 380В, макс.темп. 285 С, нерж.сталь, 38 кг	T04MI	Giorik (Италия)	860x775x605	1 213
Конвекционная печь кондитерская с пароувлажнением (впрыск), на 5 уровней GN1/1 или 600x400, электронная панель управления (99 программ, 9 шагов программирования), расстояние между уровнями 74 мм, щуп, система мойки, 2 скорости вентилятора, реверс, температурный режим 50˚С-280˚С, 6.3 кВт, 380 В, вес нетто 65 кг	MPE5W	Giorik (Италия)	870x730x600	2 240
Конвекционная печь кондитерская с пароувлажнением (впрыск), на 7 уровней GN1/1 или 600x400, электронная панель управления (99 программ, 9 шагов программирования), расстояние между уровнями 74 мм, щуп, система мойки, 2 скорости вентилятора, реверс, температурный режим 50˚С-280˚С, 9.6 кВт, 380 В, вес нетто 95 кг	MPE7W	Giorik (Италия)	870x730x780	2 835
Конвекционная печь кондитерская с пароувлажнением (впрыск), на 10 уровней GN1/1 или 600x400, электронная панель управления (99 программ, 9 шагов программирования), расстояние между уровнями 74 мм, щуп, система мойки, 2 скорости вентилятора, реверс, температурный режим 50˚С-280˚С, 12.6 кВт, 380 В, вес нетто 100 кг	MPE10W	Giorik (Италия)	870x730x980	3 167
Конвекционная печь гастрономическая, с регулируемым пароувлажнением (инжектор), на 5 уровней GN1/1 или 600x400, электронная панель управления (99 программ, 9 шагов программирования), расстояние между уровнями 74 мм, щуп, система мойки, 2 скорости вентилятора, реверс, температурный режим 50˚С-280˚С, 6.3 кВт, 380 В, вес нетто 65 кг	MDE5W	Giorik (Италия)	870x730x600	2 357
Конвекционная печь гастрономическая, с регулируемым пароувлажнением (инжектор), на 7 уровней GN1/1 или 600x400, электронная панель управления (99 программ, 9 шагов программирования), расстояние между уровнями 74 мм, щуп, система мойки, 2 скорости вентилятора, реверс, температурный режим 50˚С-280˚С, 9.6 кВт, 380 В, вес нетто 95 кг	MDE7W	Giorik (Италия)	870x730x780	3 125
Конвекционная печь гастрономическая, с регулируемым пароувлажнением (инжектор), на 10 уровней GN1/1 или 600x400, электронная панель управления (99 программ, 9 шагов программирования), расстояние между уровнями 74 мм, щуп, система мойки, 2 скорости вентилятора, реверс, температурный режим 50˚С-280˚С, 12.6 кВт, 380 В, вес нетто 100 кг	MDE10W	Giorik (Италия)	870x730x980	3 491
Конвекционная печь гастрономическая, с регулируемым пароувлажнением (инжектор), на 5 уровней GN1/1 или 600x400, механическая панель управления, расстояние между уровнями 74 мм, 2 скорости вентилятора, реверс, температурный режим 50˚С-280˚С, 6.3 кВт, 380 В, вес нетто 65 кг	MME52	Giorik (Италия)	870x730x600	2 007

Конвекционная печь гастрономическая, с регулируемым пароувлажнением (инжектор), на 7 уровней GN1/1 или 600x400, механическая управления, расстояние между уровнями 74 мм, 2 скорости вентилятора, реверс, температурный режим 50˚C-280˚C, 9.6 кВт, 380 В, вес нетто 95 кг	*MME72*	*Giorik (Италия)*	*870x730x780*	*2 793*
Конвекционная печь гастрономическая, с регулируемым пароувлажнением (инжектор), на 10 уровней GN1/1 или 600x400, механическая панель управления, расстояние между уровнями 74 мм, 2 скорости вентилятора, реверс, температурный режим 50˚C-280˚C, 12.6 кВт, 380 В, вес нетто 100 кг	*MME102*	*Giorik (Италия)*	*870x730x980*	*2 968*
Пароконвекционная печь, бойлер/инжектор, электрическая, на 6 уровней GN1/1, сенсорная панель управления "Touch control" (до 500 программ, 9 шагов программирования), расстояние между уровнями 70 мм, щуп, автоматическая система мойки, температурный режим 50˚C-300˚C, 6 скоростей вентилятора, 11.4кВт, 380 В, вес нетто 107 кг	*SBHE061W*	*Giorik (Италия)*	*850x770x780*	*6 372*
Пароконвекционная печь, бойлер/инжектор, электрическая, на 10 уровней GN1/1, сенсорная панель управления "Touch control" (до 500 программ, 9 шагов программирования), расстояние между уровнями 70 мм, щуп, автоматическая система мойки, температурный режим 50˚C-300˚C, 6 скоростей вентилятора, 16.7кВт, 380 В, вес нетто 140 кг	*SBHE101W*	*Giorik (Италия)*	*850x770x1060*	*8 211*
Пароконвекционная печь, инжекторная, электрическая, на 6 уровней GN1/1, электронная панель управления (99 программ, 9 шагов программирования), расстояние между уровнями 70 мм, щуп, автоматическая система мойки, 6 скоростей вентилятора, температурный режим 50˚C-300˚C, 10.4кВт, 380 В, вес нетто 107 кг	*SBPE061W*	*Giorik (Италия)*	*850x770x780*	*4 663*
Пароконвекционная печь, инжекторная, электрическая, на 10 уровней GN1/1, электронная панель управления (99 программ, 9 шагов программирования), расстояние между уровнями 70 мм, щуп, автоматическая система мойки, 6 скоростей вентилятора, температурный режим 50˚C-300˚C, 15кВт, 380 В, вес нетто 140 кг	*SBPE101W*	*Giorik (Италия)*	*850x770x1060*	*5 975*
Пароконвекционная печь, бойлер/инжектор, электрическая, на 6 уровней GN1/1, электронная панель управления (99 программ, 9 шагов программирования), расстояние между уровнями 70 мм, щуп, душ, температурный режим 50˚C-300˚C, 6 скоростей вентилятора, 11.4 кВт, 380 В, вес нетто 107 кг	*SBME61*	*Giorik (Италия)*	*850x770x780*	*4 819*
Пароконвекционная печь, бойлер/инжектор, электрическая, на 10 уровней GN1/1, электронная панель управления (99 программ, 9 шагов программирования), расстояние между уровнями 70 мм, щуп, душ, температурный режим 50˚C-300˚C, 6 скоростей вентилятора, 16.7 кВт, 380 В, вес нетто 140 кг	*SBME101*	*Giorik (Италия)*	*850x770x1060*	*6 232*
Пароконвекционная печь, инжекторная, электрическая, на 6 уровней GN1/1, сенсорная панель управления "Touch control" (до 500 программ, 9 шагов программирования), расстояние между уровнями 70 мм, щуп, автоматическая система мойки, 6 скоростей вентилятора, температурный режим 50˚C-300˚C, 10.4кВт, 380 В,вес нетто 107 кг	*SBTE061W*	*Giorik (Италия)*	*850x770x780*	*5 975*
Пароконвекционная печь, инжекторная, электрическая, на 10 уровней GN1/1, сенсорная панель управления "Touch control" (до 500 программ, 9 шагов программирования), расстояние между уровнями 70 мм, щуп, автоматическая система мойки, 6 скоростей вентилятора, температурный режим 50˚C-300˚C, 15.7кВт, 380 В, вес нетто 140 кг	*SBTE101W*	*Giorik (Италия)*	*850x770x1060*	*7 808*
Пароконвекционная печь компактная, бойлер/инжектор, электрическая, на 6 уровней GN1/1 (глубиной 40мм и 20мм) 4 уровня GN1/1 (глубиной 65 мм), сенсорная панель управления "Touch control" (до 500 программ, 9 шагов программирования), щуп, автоматическая система мойки, температурный режим 50˚C-300˚C, 6 скоростей вентилятора, 7.9 кВт, 380 В, вес нетто 80 кг (панель управления сверху)	*KH061W*	*Giorik (Италия)*	*519x803x770*	*5 185*
Пароконвекционная печь компактная, бойлер/инжектор, электрическая, на 10 уровней GN1/1 (глубиной 40мм и 20мм), 6 уровней GN1/1 (глубиной 65 мм), сенсорная панель управления "Touch control" (до 500 программ, 9 шагов программирования), щуп, автоматическая система мойки, температурный режим 50˚C-300˚C, 6 скоростей вентилятора, 14.8 кВт, 380 В, вес нетто 98 кг (панель управления сверху)	*KH101W*	*Giorik (Италия)*	*519x803x1010*	*6 306*

Пароконвекционная печь компактная, бойлер/инжектор, электрическая, на 6 уровней GN2/3 (глубиной 40мм и 20мм), 4 уровня GN2/3 (глубиной 65 мм), сенсорная панель управления "Touch control" (до 500 программ, 9 шагов программирования), щуп, автоматическая система мойки, температурный режим 50˚С-300˚С, 6 скоростей вентилятора, 5.7 кВт, 220В, вес нетто 65 кг	*KH0623W*	*Giorik (Италия)*	*519x628x770*	*4 901*
Пароконвекционная печь компактная, инжекторная, электрическая, на 6 уровней GN1/1 (глубиной 40мм и 20мм), 4 уровня GN1/1 (глубиной 65 мм), электронная панель управления (99 программ, 9 шагов программирования), температурный режим 50˚С-300˚С, 6 скоростей вентилятора, 6.9 кВт, 380 В, вес нетто 80 кг (панель управления сверху)	*KP061*	*Giorik (Италия)*	*519x803x770*	*3 362*
Пароконвекционная печь компактная, инжекторная, электрическая, на 10 уровней GN1/1 (глубиной 40мм и 20мм), 6 уровней GN1/1 (глубиной 65 мм), электронная панель управления (99 программ, 9 шагов программирования), температурный режим 50˚С-300˚С, 6 скоростей вентилятора, 13.8 кВт, 380 В, вес нетто 98 кг (панель управления сверху)	*KP101*	*Giorik (Италия)*	*519x803x1010*	*4 408*
Пароконвекционная печь компактная, инжекторная, электрическая, на 6 уровней GN2/3 (глубиной 40мм и 20мм), 4 уровня GN2/3 (глубиной 65 мм), электронная панель управления (99 программ, 9 шагов программирования), температурный режим 50˚С-300˚С, 6 скоростей вентилятора, 4.7 кВт, 220В, вес нетто 65 кг, (панель управления сверху)	*KP0623*	*Giorik (Италия)*	*519x628x770*	*3 043*
Противень 420x330	*PT19*	*Giorik (Италия)*		*14*
Печи конвекционные Foinox				
Противень 409x315x8 мм (для печей SPEEDY ONE и SPEEDY TWO)	*TASSPEDYALL / TASSPEEDY46*	*FOINOX (Италия)*	*409x315x8*	*19*
Печи конвекционные Unox				
Серия Chef Top				
Пароконвекционная печь, инжекторная, электрическая, электронная панель управления, щуп в комплекте, 3 уровня GN 2/3, расстояние между уровнями 67мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С-260°С, 3,6 кВт, 230В, вес 41 кг	*XVC 055 E*	*UNOX (Италия)*	*574x762x574*	*1 945*
Пароконвекционная печь, инжекторная, электронная панель управления, щуп в комплекте, 3 уровня GN 1/1, расстояние между уровнями 67мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С- 260°С, 3,6 кВт, 230В, вес 48 кг	*XVC 105 E*	*UNOX (Италия)*	*750x762x572*	*2 161*
Пароконвекционная печь, инжекторная, электрическая, электронная панель управления, щуп в комплекте, 3 уровня GN 1/1, расстояние между уровнями 67мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С-260°С, 5,1 кВт, 230/400В, вес 48 кг	*XVC 105EP*	*UNOX (Италия)*	*750x762x574*	*2 507*
Пароконвекционная печь, инжекторная, электронная панель управления, щуп в комплекте, 5 уровней GN 2/3, расстояние между уровнями 67мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С- 260°С, 3,4 кВт, 230В, вес 48 кг	*XVC 205 E*	*UNOX (Италия)*	*574x773x708*	*2 261*
Пароконвекционная печь, инжекторная, электронная панель управления, щуп в комплекте, 5 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 67мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С- 260°С, 6 кВт 400/230В, вес 62кг	*XVC 305 E*	*UNOX (Италия)*	*750x773x707*	*2 714*
Пароконвекционная печь, инжекторная, электронная панель управления, щуп в комплекте, 5 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 67мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С- 260°С, 6 кВт 400/230В, вес 62кг + Средство для чистки кухонных духовок и плит, 5л, 1/4 Easy Work	*XVC 305 E + 30722*	*UNOX (Италия)*	*750x773x707*	*2 714*
Пароконвекционная печь, инжекторная, электрическая, электронная панель управления, щуп в комплекте, 5 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 67мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С-260°С, 9,4кВт, 230/400В, вес 62кг	*XVC 305EP*	*UNOX (Италия)*	*750x773x708*	*3 372*
Пароконвекционная печь, инжекторная, газовая, электронная панель управления, щуп в комплекте, 5 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 67мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С-260°С, электрическая мощность 0,4 кВт, газовая мощность 11,7 кВт, 230В, вес 76кг	*XVC 315EG*	*UNOX (Италия)*	*750x773x918*	*4 020*
Пароконвекционная печь, инжекторная, электронная панель управления, щуп в комплекте, 7 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 67мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С- 260°С, 8,2 кВт, 400/230 В, вес 79кг	*XVC 505 E*	*UNOX (Италия)*	*750x773x895*	*3 413*

Пароконвекционная печь, инжекторная, электронная панель управления, щуп в комплекте, 7 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 67мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С- 260°С, 8,2 кВт, 400/230 В, вес 79кг + Средство для чистки кухонных духовок и плит, 5л, 1/4 Easy Work	*XVC 505 E + 30722*	*UNOX (Италия)*	*750x773x895*	*3 413*
Пароконвекционная печь, инжекторная, электрическая, электронная панель управления, щуп в комплекте, 7 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 67мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С-260°С, 11,9 кВт, 400 В, вес 79кг	*XVC 505EP*	*UNOX (Италия)*	*750x773x896*	*4 193*
Пароконвекционная печь, газовая, инжекторная, электронная панель управления, щуп в комплекте, 7 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 67мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С- 260°С, газовая мощность 16,8 кВт (14445 ккал/час), эл.мощность 0.7 кВт, вес 93 кг	*XVC 515 EG*	*UNOX (Италия)*	*750x773x1107*	*4 841*
Пароконвекционная печь, инжекторная, электронная панель управления, щуп в комплекте, 10 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 67мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С- 260°С, 11,9 кВт, 400В, вес 86 кг	*XVC 705 E*	*UNOX (Италия)*	*750x773x1042*	*4 358*
Пароконвекционная печь, инжекторная, электронная панель управления, щуп в комплекте, 10 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 67мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С- 260°С, 11,9 кВт, 400В, вес 86 кг + Средство для чистки кухонных духовок и плит, 5л, 1/4 Easy Work	*XVC 705 E + 30722*	*UNOX (Италия)*	*750x773x1042*	*4 358*
Пароконвекционная печь, инжекторная, электрическая, электронная панель управления, щуп в комплекте, 10 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 67мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С-260°С, 18,7 кВт, 400В, вес 86 кг	*XVC 705EP*	*UNOX (Италия)*	*750x773x1043*	*5 576*
Пароконвекционная печь, газовая, инжекторная, электронная панель управления, щуп в комплекте, 10 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 67мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С- 260°С, газовая мощность 19,5 кВт (16765 ккал/час), эл.мощность 0.7 кВт, вес 100 кг	*XVC 715 EG*	*UNOX (Италия)*	*750x773x1254*	*6 268*
Пароконвекционная печь, инжекторная, электронная панель управления, в комплекте с тележкой и щупом, 20 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 66мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С- 260°С, 29,7 кВт, 400В, вес 177кг	*XVC 1005 EP*	*UNOX (Италия)*	*860x997x1866*	*8 665*
Пароконвекционная печь, инжекторная, электрическая, электронная панель управления, в комплекте с тележкой и щупом, 20 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 66мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С-260°С, 29,7 кВт, 400В, вес 177кг , дверца открывается слева	*XVC 1005EPL*	*UNOX (Италия)*	*866x997x1863*	*9 337*
Пароконвекционная печь, инжекторная, газовая, электронная панель управления, в комплекте с тележкой и щупом, 20 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 66мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С-260°С, электрическая мощность 1,7 кВт, газовая мощность 35 кВт, 230В, вес 200кг	*XVC 1015EG*	*UNOX (Италия)*	*866x997x2071*	*10 374*
Пароконвекционная печь, инжекторная, газовая, электронная панель управления, в комплекте с тележкой и щупом, 20 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 66мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С-260°С, электрическая мощность 1,7 кВт, газовая мощность 35кВт, 30В, вес 200кг, дверца открывается влево	*XVC 1015EGL*	*UNOX (Италия)*	*866x997x2071*	*10 684*
Пароконвекционная печь, инжекторная, электрическая, электронная панель управления, в комплекте с тележкой и щупом, 20 уровней GN 2/1, расстояние между уровнями 66мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С-260°С, 46,7 кВт, 400В, вес 190кг	*XVC 4005EP*	*UNOX (Италия)*	*866x1237x1863*	*12 856*
Пароконвекционная печь, инжекторная, электрическая, электронная панель управления, в комплекте с тележкой и щупом, 20 уровней GN 2/1, расстояние между уровнями 66мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С- 260°С, 46,7 кВт, 400В, вес 190кг , дверца открывается слева	*XVC 4005EPL*	*UNOX (Италия)*	*866x1237x1863*	*13 055*
Пароконвекционная печь, инжекторная, газовая, электронная панель управления, в комплекте с тележкой и щупом, 20 уровней GN 2/1, расстояние между уровнями 66мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С-260°С,электрическая мощность 9кВт, газовая мощность 35 кВт, 400 В, вес 220кг	*XVC 4015EG*	*UNOX (Италия)*	*866x1237x2071*	*15 388*

Пароконвекционная печь, инжекторная, газовая, электронная панель управления, в комплекте с тележкой и щупом, 20 уровней GN 2/1, расстояние между уровнями 66мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С-260°С, электрическая мощность 9 кВт, газовая мощность 35 кВт, 400В, вес 220кг, дверца открывается слева	*XVC 4015EGL*	*UNOX (Италия)*	*866x1237x2071*	*15 723*
Пароконвекционная печь, инжекторная, электрическая, электронная панель управления, щуп в комплекте, 10 уровней GN 2/1, расстояние между уровнями 80мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С-260°С, 28 кВт, 400В, вес 165кг	*XVC 2005EP*	*UNOX (Италия)*	*860x1135x1217*	*7 262*
Пароконвекционная печь, инжекторная, газовая, электронная панель управления, щуп в комплекте, 10 уровней GN 2/1, расстояние между уровнями 80мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С-260°С, электрическая мощность 4,9 кВт, газовая мощность 20,5 кВт 400 В, вес 185кг	*XVC 2015EG*	*UNOX (Италия)*	*860x1135x1425*	*8 687*
Пароконвекционная печь, инжекторная, электрическая, электронная панель управления, щуп в комплекте, 6 уровней GN 2/1, расстояние между уровнями 80мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С-260°С, 18,5кВт, 400В, вес 150 кг	*XVC 1205EP*	*UNOX (Италия)*	*860x1135x897*	*6 081*
Пароконвекционная печь, инжекторная, газовая, электронная панель управления, щуп в комплекте, 6 уровней GN 2/1, расстояние между уровнями 80мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С-260°С, электрическая мощность 3,3 кВт, газовая мощность 18,4 кВт, 230 В, вес 170кг	*XVC 1215EG*	*UNOX (Италия)*	*860x1135x1105*	*6 993*
Пароконвекционная печь, инжекторная, электрическая, электронная панель управления, щуп в комплекте, 20 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 66мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С- 260°С, 29,7кВт, 400В, вес 183 кг	*XVC 905EP*	*UNOX (Италия)*	*866x997x1863*	*7 953*
Пароконвекционная печь, инжекторная, электрическая, электронная панель управления, щуп в комплекте, 20 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 66мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С-260°С, 29,7кВт, 400В, вес 183 кг, дверца открывается слева	*XVC 905EPL*	*UNOX (Италия)*	*866x997x1863*	*8 252*
Пароконвекционная печь, инжекторная, газовая, электронная панель управления, щуп в комплекте, 20 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 66мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С-260°С, электрическая мощность 1,7 кВт, газовая мощность 35кВт, 230 В, вес 206кг	*XVC 915EG*	*UNOX (Италия)*	*866x997x2071*	*9 251*
Пароконвекционная печь, инжекторная, газовая, электронная панель управления, щуп в комплекте, 20 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 66мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С-260°С, электрическая мощность 1,7 кВт, газовая мощность 35кВт, 230 В, вес 206кг, дверца открывается слева	*XVC 915EGL*	*UNOX (Италия)*	*866x997x2071*	*9 512*
Серия Chef Lux				*0*
Конвекционная печь с пароувлажнением, электрическая, инжекторная, в комплекте с вкатной тележкой на 20 уровней GN2/1, расстояние между уровнями 66 мм, механическая панель управления, макс.темп. 260С, 46,7 кВт, 400В, 190кг (без щупа)	*XV 4093*	*UNOX (Италия)*	*866x1237x1863*	*9 555*
Конвекционная печь с пароувлажнением, электрическая, инжекторная, в комплекте с вкатной тележкой на 20 уровней GN1/1, расстояние между уровнями 66 мм, механическая панель управления, макс.темп. 260С, 29,7 кВт, 400В, 177кг (без щупа)	*XV 1093*	*UNOX (Италия)*	*866x997x1863*	*6 949*
Конвекционная печь с пароувлажнением, на 5 гастроемкостей GN1/1, расстояние между уровнями 67 мм, механическая панель управления, макс.темп. 260С, 7,1 кВт, 380В, 67кг (без щупа)	*XV393*	*UNOX (Италия)*	*750x773x772*	*1 732*
Конвекционная печь с пароувлажнением, на 7 гастроемкостей GN1/1, расстояние между уровнями 67 мм, механическая панель управления, макс.темп. 260С, 10.5 кВт, 380В, 80кг (бещ щупа)	*XV 593*	*UNOX (Италия)*	*860x900x957*	*2 220*
Конвекционная печь с пароувлажнением, газовая, инжекторная, на 12 уровней GN1/1, расстояние между уровнями 67 мм, механическая панель управления, макс.темп. 260С, электрическая мощность 1кВт, газовая мощность 20 кВт, 230В, 134кг (без щупа)	*XV 813 G*	*UNOX (Италия)*	*860x882x1464*	*4 474*
Конвекционная печь с пароувлажнением, на 12 гастроемкостей GN1/1, расстояние между уровнями 67 мм, механическая панель управления, макс.темп. 260С, 15.8 кВт, 380В, 112кг (бещ щупа)	*XV 893*	*UNOX (Италия)*	*860x900x1277*	*3 289*

Конвекционная печь с пароувлажнением, газовая, инжекторная, на 7 уровней GN1/1, расстояние между уровнями 67 мм, механическая панель управления, макс.темп. 260С, электрическая мощность 0,7кВт, газовая мощность 17,5 кВт, 230В, 108кг (без щупа)	*XV 513 G*	*UNOX (Италия)*	*860x882x1144*	*3 127*
Серия Baker Top				*0*
Пароконвекционная кондитерская печь, инжекторная, электронная панель управления, 4 уровня 600x400, расстояние между уровнями 80мм, встроенная система очистки, щуп, темп.режим 30 °С- 260°С, 7.6 кВт, 230/400В, вес 63 кг	*XBC 405 E*	*UNOX (Италия)*	*860x882x709*	*2 919*
Пароконвекционная кондитерская печь, инжекторная, электронная панель управления, 4 уровня 600x400, расстояние между уровнями 80мм, встроенная система очистки, щуп, темп.режим 30 °С- 260°С, 7.6 кВт, 230/400В, вес 63 кг + Средство для чистки кухонных духовок и плит, 5л, 1/4 Easy Work	*XBC 405 E + 30722*	*UNOX (Италия)*	*860x882x709*	*2 919*
Пароконвекционная кондитерская печь, инжекторная, электронная панель управления, 6 уровней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, встроенная система очистки, щуп, темп.режим 30 °С- 260°С, 10,1 кВт, 400В, вес 89 кг	*XBC 605 E*	*UNOX (Италия)*	*860x882x897*	*3 495*
Пароконвекционная кондитерская печь, инжекторная, электронная панель управления, 6 уровней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, встроенная система очистки, щуп, темп.режим 30 °С- 260°С, 10,1 кВт, 400В, вес 89 кг + Средство для чистки кухонных духовок и плит, 5л, 1/4 Easy Work	*XBC 605 E + 30722*	*UNOX (Италия)*	*860x882x897*	*3 495*
Пароконвекционная кондитерская печь, инжекторная, электронная панель управления, 10 уровней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, встроенная система очистки, щуп, темп.режим 30 °С- 260°С, 15.2 кВт, 400В, вес 121 кг	*XBC 805 E*	*UNOX (Италия)*	*860x882x1217*	*5 057*
Пароконвекционная кондитерская печь, инжекторная, электронная панель управления, 10 уровней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, встроенная система очистки, щуп, темп.режим 30 °С- 260°С, 15.2 кВт, 400В, вес 121 кг + Средство для чистки кухонных духовок и плит, 5л, 1/4 Easy Work	*XBC 805 E + 30722*	*UNOX (Италия)*	*860x882x1217*	*5 057*
Пароконвекционная кондитерская печь, инжекторная, электронная панель управления, в комплекте с вкатной тележкой на 16 уровней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, встроенная система очистки, щуп, темп.режим 30 °С- 260°С, 29.7 кВт, 400В, 177 кг	*XBC 1005 E*	*UNOX (Италия)*	*860x997x1866*	*8 470*
Пароконвекционная кондитерская печь, инжекторная, электрическая, электронная панель управления, в комплекте с вкатной тележкой на 16 уровней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, встроенная система очистки, щуп, темп.режим 30 °С-260°С, 29.7 кВт, 400В, 177 кг, дверца открывается слева	*XBC 1005EL*	*UNOX (Италия)*	*866x997x1863*	*9 164*
Пароконвекционная кондитерская печь, инжекторная, газовая, электронная панель управления, в комплекте с вкатной тележкой на 16 уровней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, встроенная система очистки, щуп, темп.режим 30 °С- 260°С, электрическая мощность 1,7кВт, газовая мощность 35 кВт, 230В, 200 кг	*XBC 1015EG*	*UNOX (Италия)*	*866x997x2071*	*10 201*
Пароконвекционная кондитерская печь, инжекторная, газовая, электронная панель управления, в комплекте с вкатной тележкой на 16 уровней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, встроенная система очистки, щуп, темп.режим 30 °С-260°С, электрическая мощность 1,7кВт, газовая мощность 35 кВт, 230В, 200 кг, дверца открывается слева	*XBC 1015EGL*	*UNOX (Италия)*	*866x997x2071*	*10 460*
Пароконвекционная кондитерская печь, инжекторная, электрическая, электронная панель управления на 16 уровней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, встроенная система очистки, щуп, темп.режим 30 °С-260°С, 29.7 кВт, 400В, 183 кг	*XBC 905E*	*UNOX (Италия)*	*866x997x1863*	*7 867*
Пароконвекционная кондитерская печь, инжекторная, электрическая, электронная панель управления на 16 уровней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, встроенная система очистки, щуп, темп.режим 30 °С-260°С, 29.7 кВт, 400В, 183 кг, дверца открывается слева	*XBC 905EL*	*UNOX (Италия)*	*866x997x1863*	*8 126*

Пароконвекционная кондитерская печь, инжекторная, газовая, электронная панель управления, на 16 уровней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, встроенная система очистки, щуп, темп.режим 30 °С-260°С, электрическая мощность 1,7кВт, газовая мощность 35 кВт, 230В, 206 кг	XBC 915EG	UNOX (Италия)	866x997x2071	9 120
Пароконвекционная кондитерская печь, инжекторная, газовая, электронная панель управления, на 16 уровней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, встроенная система очистки, щуп, темп.режим 30 °С-260°С, электрическая мощность 1,7кВт, газовая мощность 35 кВт, 230В, 206 кг, дверца открывается слева	XBC 915EGL	UNOX (Италия)	866x997x2071	9 425
Пароконвекционная кондитерская печь, газовая, инжекторная, электронная панель управления, щуп в комплекте, 6 уровней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С- 260°С, газовая мощность 18,4 кВт (15820 ккал/час), эл.мощность 0.7 кВт, вес 109 кг	XBC 615 EG	UNOX (Италия)	860x882x1105	4 712
Пароконвекционная кондитерская печь, газовая, инжекторная, электронная панель управления, щуп в комплекте, 10 уровней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, встроенная система очистки, темп.режим 30 °С- 260°С, газовая мощность 20,5 кВт (17630 ккал/час), эл.мощность 1 кВт, вес 135 кг	XBC 815 EG	UNOX (Италия)	860x882x1425	6 484
Печь подовая, статическая, независимое управление, на 1 противень 600x400, 2.7кВт, 230В, 62 кг.	XB262E	UNOX (Италия)	860x880x400	2 432
Печь подовая, статическая, независимое управление, на 2 противня 600x400, 5.7кВт, 400В, 100 кг.	XB264E	UNOX (Италия)	860x1150x400	2 693
Серия Baker Lux				0
Конвекционная печь кондитерская с пароувлажнением на 6 противней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, механическая панель управления, макс.темп. 260 С, 10.5 кВт, 380В, 80кг (без щупа)	XB 693	UNOX (Италия)	860x900x957	2 220
Конвекционная печь кондитерская газовая, с пароувлажнением, инжекторная, на 6 противней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, механическая панель управления, макс.темп. 260 С, электрическая мощность 0,7кВт, газовая мощность 17.5 кВт, 230В, 108кг (без щупа)	XB 613G	UNOX (Италия)	860x882x1144	3 127
Конвекционная печь кондитерская с пароувлажнением на 10 противней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, механическая панель управления, макс.темп. 260 С, 15.8 кВт, 380В, 112кг (без щупа)	XB 893	UNOX (Италия)	860x900x1277	3 289
Конвекционная печь кондитерская газовая, с пароувлажнением, инжекторная, на 10 противней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, механическая панель управления, макс.темп. 260 С, электрическая мощность 1кВт, газовая мощность 20 кВт, 230В, 134кг (без щупа)	XB 813G	UNOX (Италия)	860x882x1464	4 474
Конвекционная печь кондитерская с пароувлажнением на 6 противней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, электронная панель управления, макс.темп. 260 С, 10.5 кВт, 380В, 80кг (без щупа)	XB 695	UNOX (Италия)	860x900x957	2 476
Конвекционная печь кондитерская с пароувлажнением на 10 противней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, электронная панель управления, макс.темп. 260 С, 15.8 кВт, 380В, 112кг (без щупа)	XB 895	UNOX (Италия)	860x900x1277	3 536
Конвекционная печь кондитерская с пароувлажнением, с вкатной тележкой на 16 противней 600x400, расстояние между уровнями 80 мм, механическая панель управления, макс.темп. 260 С, 29.7 кВт, 380В, 177 кг (тележка входит в комплект)	XB 1083	UNOX (Италия)	866x997x1863	6 602
Серия Line Miss				0
Конвекционная печь, сенсорная панель управления Touch, 99 программ, 3 уровня 460x330, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°С, 3 кВт, 230В, вес 25 кг (в комплекте TG305 — 3шт.)	XFT 110	UNOX (Италия)	600x655x429	778
Конвекционная печь с пароувлажнением, механическая панель управления, 3 уровня 460x330, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°С, 3 кВт, 230В, вес 25 кг (в комплекте TG305 — 3шт.)	XFT 113	UNOX (Италия)	600x655x429	666
Конвекционная печь с пароувлажнением, сенсорная панель управления Touch, 99 программ, 3 уровня 460x330, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°С, 3 кВт, 230В, вес 25 кг (в комплекте TG305 — 3шт.)	XFT 115	UNOX (Италия)	600x655x429	847

Конвекционная печь с пароувлажнением, сенсорная панель управления Touch, 99 программ, 3 уровня 460x330, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°C, 3 кВт, 230В, вес 25 кг, дверца открывается в сторону (в комплекте TG305 — 3шт.)	XFT 119	UNOX (Италия)	600x655x429	1 141
Конвекционная печь, сенсорная панель управления Touch, 99 программ, 4 уровня 460x330, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°C, 3 кВт, 230В, вес 31 кг (в комплекте TG305 - 4шт.)	XFT130	UNOX (Италия)	600x651x509	784
Конвекционная печь, с пароувлажнением, механическая панель управления, 4 уровня 460x330, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°C, 3 кВт, 230В, вес 31 кг (в комплекте TG305 - 4шт.)	XFT133	UNOX (Италия)	600x651x509	674
Конвекционная печь, с пароувлажнением, сенсорная панель управления Touch, 99 программ, 4 уровня 460x330, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°C, 3 кВт, 230В, вес 31 кг (в комплекте TG305 - 4шт.)	XFT135	UNOX (Италия)	600x651x509	888
Конвекционная печь, сенсорная панель управления Touch, 99 программ, 3 уровня 600x400, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°C, 3,3 кВт, 230В, вес 40 кг	XFT 180	UNOX (Италия)	800x774x429	1 155
Конвекционная печь с пароувлажнением, механическая панель управления, 3 уровня 600x400, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°C, 3,3 кВт, 230В, вес 40 кг	XFT 183	UNOX (Италия)	800x774x429	968
Конвекционная печь, с пароувлажнением, сенсорная панель управления Touch, 99 программ, 3 уровня 600x400, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°C, 3,3 кВт, 230В, вес 40 кг	XFT185	UNOX (Италия)	800x770x429	1 147
Конвекционная печь, с пароувлажнением, сенсорная панель управления Touch, 99 программ, 3 уровня 600x400, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°C, 4.7 кВт, 230/400В, вес 40 кг	XFT 188	UNOX (Италия)	800x774x429	1 288
Конвекционная печь, сенсорная панель управления Touch, 99 программ, 4 уровня 600x400, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°C, 6.5 кВт, 230/400В, вес 49 кг	XFT190	UNOX (Италия)	800x770x509	1 355
Конвекционная печь с пароувлажнением, механическая панель управления, 4 уровня 600x400, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°C, 6.5 кВт, 230/400В, вес 49 кг	XFT 193	UNOX (Италия)	800x774x509	1 228
Конвекционная печь с пароувлажнением, сенсорная панель управления Touch, 99 программ, 4 уровня 600x400, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°C, 6.5 кВт, 230/400В, вес 49 кг	XFT195	UNOX (Италия)	800x770x509	1 472
Конвекционная печь с пароувлажнением, сенсорная панель управления Touch, 99 программ, 4 уровня 600x400, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°C, 6.5 кВт, 230/400В, вес 49 кг, дверца открывается в сторону	XFT 199	UNOX (Италия)	800x774x509	1 954
Серия Line Micro				
Конвекционная печь на 3 противня 342x242, механическая панель управления, расстояние между уровнями 70 мм, темп.режим макс.260°C, 2.7 кВт, 230В, 16 кг (в комплекте TG205 — 3шт.)	XF003	UNOX (Италия)	480x523x402	432
Конвекционная печь на 3 противня 460x330, механическая панель управления, расстояние между уровнями 70 мм, темп.режим макс.260°C, 2.7 кВт, 230В, 20 кг (в комплекте TG305 — 3шт.)	XF013	UNOX (Италия)	600x587x402	475
Конвекционная печь на 4 противня 460x330, механическая панель управления, расстояние между уровнями 75 мм, темп.режим макс.260°C, 3 кВт, 230В, 22 кг (в комплекте TG305 — 4шт.)	XF023	UNOX (Италия)	600x587x472	510
Конвекционная печь на 4 противня 600x400, механическая панель управления, расстояние между уровнями 75 мм, темп.режим макс.260°C, 5,3/3,2 кВт, 230/400 В, 44 кг	XF043	UNOX (Италия)	800x706x472	951
Подставки и аксессуары для печей				0
Душ-разбрызгиватель для печей Unox	XC 202	UNOX (Италия)		110
Душ для печей Unox	XC 208	UNOX (Италия)		110
Подставка для печей **XF/XFT** моделей 110;113;115;119;130;133;135 , 8 уровней 460x330, расстояние между уровнями 70мм, 12 кг	XR 130	UNOX (Италия)	598x518x782	325
Подставка для печей **XF/XFT** моделей 180;183;185;188;190;193;195;199 , 8 уровней 600x400, расстояние между уровнями 70мм, 13 кг	XR 190	UNOX (Италия)	798x599x782	350
Подставка для печей серии XVC Evolution, 10 кг (может комплектоваться направляющими XR 717 на 7 емкостей)	XR 118	UNOX (Италия)	732x546x692	332
Направляющие для подставки XR118 на 7 уровней 1/1GN, расстояние между уровнями 60 мм, 2кг	XR 717	UNOX (Италия)		98

Подставка для печей серий XBC Evolution, XB BakerLux, и XV ChefLux, 11 кг (может комплектоваться направляющими XR 727 на 7 противней)	*XR 168*	*UNOX (Италия)*	*842x665x692*	*378*
Направляющие для подставки XR168 на 7 противней 600x400, расстояние между уровнями 60 мм, 3кг	*XR 727*	*UNOX (Италия)*		*107*
Решетка GN1/1, нержавейка	*GRP 806*	*UNOX (Италия)*	*530x235*	*23*
Решетка для приготовления цыплят-гриль на 8 цыплят GN1/1, нержавейка	*GRP 825*	*UNOX (Италия)*	*530x235*	*100*
Противень алюминиевый 460x330	*TG 305*	*UNOX (Италия)*	*460x330x15*	*8*
Противень алюминиевый 600x400	*TG 405*	*UNOX (Италия)*	*600x400x15*	*14*
Противень алюминиевый перфорированный 600x400	*TG 410*	*UNOX (Италия)*	*600x400x15*	*19*
Противень алюминиевый перфорированный с тефлоновым покрытием 600x400	*TG 430*	*UNOX (Италия)*	*600x400x15*	*31*
Противень для багетов алюминиевый перфорированный с тефлоновым покрытием 600x400	*TG 435*	*UNOX (Италия)*	*600x400*	*39*
Противень для жарки FAKIRO GRILL алюминиевый с тефлоновым покрытием GN1/1	*TG 870*	*UNOX (Италия)*	*530x325x16*	*132*
Противень алюминиевый для выпечки FAKIRO GN1/1	*TG 875*	*UNOX (Италия)*	*530x350x16*	*97*
Зонт вытяжной с пароконденсатором, управляется от печи (для моделей XF199, XFT199, XFT195, XF195-B, XF195), 0,2 кВт, 230 В, вес нетто-19 кг, брутто-21 кг	*XC595*	*UNOX (Италия)*	*800x847x261*	*898*
Тележка для противней 600x400, на 16 уровней, расстояние 80 мм, для моделей XBC1005E/1005EL/1015EG/1015EGL, 25кг	*XCB 1001*	*UNOX (Италия)*	*730x555x1790*	*1 292*
Клапан редукционный для регулировки давления, предназначен для понижения вихревых потоков внутри камеры печей серии LineMiss (XF 100/110/113/115/119/130/133/135/180/183/185/188/190/193/195/199-B) при приготовлении деликатных блюд, устанавливается 1 диск на каждый вентилятор, в комплекте 1 шт.	*XC605*	*UNOX (Италия)*	*Ø 124 мм*	*20*
*Клапан редукционный для регулировки давления, предназначен для понижения вихревых потоков внутри камеры печей серии LineMiss Touch (моделей **XFT** 110/113/115/119/130/133/135/180/183/185/188/190/193/195/199) при приготовлении деликатных блюд, устанавливается 1 диск на каждый вентилятор, в комплекте 1 шт.*	*XC606*	*UNOX (Италия)*	*Ø 124 мм*	*20*
Моющие средства Unox				
Средство 2-в-1 (моющее+ополаскивающее) для автоматической мойки Rotor.Klean печей ChefTop Evolution и BakerTop Evolution (XVC...Evolution и XBC...Evolution), 2x5 л	*Det&Rinse DB 1011A0*	*UNOX (Италия)*		*56*
Пароконвектоматы Foinox				
Расстоечные шкафы				
Шкаф медленной готовки, 7 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 70 мм, макс.температура 180°C, 3.2 кВт, 230В, цифровое управление от панели ChefTouch, для моделей XVC 705EP/505EP/305EP/105EP/705E/505E/305E/105E/715EG/515EG/315EG, 63 кг	*XVL 585*	*UNOX (Италия)*	*750x792x961*	*2 319*
Шкаф медленной готовки, 5 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 67 мм, макс.температура 180°C, 3.2 кВт, 230В, цифровое управление от панели ChefTouch, для моделей XVC 705EP/505EP/305EP/105EP/705E/505E/305E/105E/715EG/515EG/315EG, 53 кг	*XVL 385*	*UNOX (Италия)*	*750x792x773*	*1 865*
Расстоечный шкаф (пруфер) на 12 противней 600x400, расстояние между листами 75мм, темп. до 50°C, 2.4 кВт, 230В, полностью нержавейка, управляется от печи, вес 38 кг (для моделей XBC 805E/605E/405E/815EG/615 EG, XB 895/695)	*XL 415*	*UNOX (Италия)*	*862x890x805*	*1 357*
Расстоечный шкаф (пруфер) на 12 противней 600x400, расстояние между листами 75мм, темп. До 70°C, 2.4 кВт, 230В, полностью нержавейка, механическая панель управления, работает независимо от печи (подходит для моделей XB 895/695/893/693), 38 кг	*XL 413*	*UNOX (Италия)*	*862x890x805*	*1 304*
Расстоечный шкаф (пруфер) для вактной тележки на 16 уровней 600x400, электронная панель управления, максимальная температура 50 C, 2,4 кВт, 220 В, 100 кг, для печей XBC 1005E и XB 1083, управляется независимо от печи (тележка не идет в комплекте)	*XL 1005*	*UNOX (Италия)*	*866x950x1879*	*2 710*
Расстоечный шкаф (пруфер) для вактной тележки на 16 уровней 600x400, механическая панель управления, максимальная температура 70 C, 2,4 кВт, 220 В, 100 кг, для печи XBC 1005E и XB 1083, управляется независимо от печи (тележка не идет в комплекте)	*XL 1003*	*UNOX (Италия)*	*866x950x1879*	*2 393*

Расстоечный шкаф (пруфер) на 8 противеней 600x400, расстояние между листами 70мм, темп.до 70°С, 1.2 кВт, 230В, полностью нержавейка, управляется независимо от печи (подходит для моделей XF 199/195/185/188, XFT 199/195/190/193/188/185), 37 кг	XLT193	UNOX (Италия)	800x713x757	872
Расстоечный шкаф (пруфер) на 8 противеней 600x400, расстояние между листами 70мм, темп. до 50°С, 1.2 кВт, 230В, полностью нержавейка, управляется от печи (подходит для моделей XF 199/195/185/188)	XL 195 B	UNOX (Италия)	800x713x757	42 165р.
Расстоечный шкаф (пруфер) на 8 противеней 600x400, расстояние между листами 70мм, темп. до 50°С, 1.2 кВт, 230В, полностью нержавейка, управляется от печи (для моделей XFT 199/195/188/185), 37 кг	XLT195	UNOX (Италия)	800x713x757	872
Расстоечный шкаф (пруфер) на 8 противеней 460x330, расстояние между листами 70мм, темп. до 50°С, 1.2 кВт, 230В, полностью нержавейка, управление от печи (для моделей XFT 135/115/119), 22 кг	XLT135	UNOX (Италия)	600x650x757	696
Расстоечный шкаф (пруфер) на 8 противней 460x330, расстояние между листами 70 мм, темп.до 70°С, 1.2кВт, 220В, управляется независимо от печи (для моделей XF135/130/133/119/115/110/113, XFT130/133/135/110/113/115), 22кг	XLT133	UNOX (Италия)	600x650x757	696
Расстоечный шкаф (пруфер) на 8 противеней 433x333, расстояние между листами 65мм, темп. до 90С, 1.4 кВт, 220В, полностью нержавейка (для печей модели 43DX и 43DX UMI)	83LIX	GARBIN (Италия)	600x530x915	506
Расстоечный шкаф на 8 уровней (460x330 или 2/3GN - в комплект не входят), темп.режим 0...90С, 1,5кВт, 220В, 34кг, под печи Bravo и Piccolo	L8	GARBIN (Италия)	640x630x940	512
Расстоечный шкаф на 9 уровней (600x400 или 1/1GN - в комплект не входят), темп.режим 0...90С, 1,5кВт, 220В, 41 кг, под печи Superiore и Delizioso	L9	GARBIN (Италия)	780x770x920	641
Расстоечный шкаф (пруфер) на 8 противней 450x340 (в комплект не входят), расстояние между уровнями 75 мм, 2 кВт, 220В, нерж.сталь (для печей T043M-T043MH)	P6	Giorik (Италия)	600x530x915	498
Расстоечный шкаф (пруфер) на 12 противней 600x400, механическая панель управления, 2 кВт, 380 В, вес нетто 54 кг (подходит для печей серий MR, MDR, ME, MPE, MDE, MME с размером противня 600x400)	CL912	Giorik (Италия)	920x900x740	1 070
Расстоечный шкаф (пруфер) на 8 противней 600x400, механическая панель управления, 2 кВт, 380 В, вес нетто 43 кг (подходит для печей серий MR, MDR, ME, MPE, MDE, MME с размером противня 600x400)	CL900	Giorik (Италия)	920x725x890	1 070
Расстоечный шкаф на 10 уровней (600x400 или 1/1GN - в комплект не входят), темп.режим 0...90С, 1,5кВт, 220В, 50 кг, под печи 4M/4D/6M/6D/10M/10D	L10	GARBIN (Италия)	980x810x760	892
Расстоечный шкаф на 12 уровней (600x400 или 1/1GN - в комплект не входят), темп.режим 0...90С, 1,5кВт, 220В, 50 кг, под печи 5M/5D/7M/7D/12M/12D	L12	GARBIN (Италия)	980x810x760	815
Расстоечный шкаф на 8 уровней для противней 411x330 мм, 1,4 кВт, 220 В (Для печей SPEEDY)	LEVSSPEEDY F / LEV46	FOINOX (Италия)	600x535x906	441
Пароконвектоматы Rational				
Печь конвекционная с парогенератором на 6 GN 1/1, диапазон температур 30˚С-300˚С, сенсорная панель управления, 1200программ, программы на русском языке, душ, щуп с 6 точками измерения, 5 скоростей вращения вентилятора, автоматическая мойка, 11кВт, 400В, 112,5кг	SCC 5 Senses 61E	Rational (Германия)	847x771x782	8 732
Печь конвекционная с парогенератором на 6 GN 1/1, диапазон температур 30˚С-300˚С, сенсорная панель управления, 1200программ, программы на русском языке, душ, щуп с 6 точками измерения, 5 скоростей вращения вентилятора, автоматическая мойка, 11кВт, 400В, 112,5кг	SCC 5 Senses 61E	Rational (Германия)	847x771x782	8 994
Печь конвекционная газовая с парогенератором на 6 GN 1/1, диапазон температур 30˚С-300˚С, сенсорная панель управления, 1200 программ, программы на русском языке, душ, щуп с 6 точками измерения, 5 скоростей вращения вентилятора, автоматическая мойка, 0,4кВт, 230В, 127кг	SCC 5 Senses 61G	Rational (Германия)	847x771x782	10 843
Печь конвекционная с парогенератором на 10 GN 1/1, диапазон температур 30˚С-300˚С, сенсорная панель управления, 1200 программ, программы на русском языке, душ, щуп с 6 точками измерения, 5 скоростей вращения вентилятора, автоматическая мойка, 18,6кВт, 400В, 132,5кг	SCC 5 Senses 101E	Rational (Германия)	847x771x1042	11 834

Печь конвекционная с парогенератором на 10 GN 1/1, диапазон температур 30˚С-300˚С, сенсорная панель управления, 1200 программ, программы на русском языке, душ, щуп с 6 точками измерения, 5 скоростей вращения вентилятора, автоматическая мойка, 18,6кВт, 400В, 132,5кг	*SCC 5 Senses 101E*	*Rational (Германия)*	*847x771x1042*	*12 189*
Печь конвекционная с парогенератором на 6 GN 2/1, диапазон температур 30˚С-300˚С, сенсорная панель управления, 1200 программ, программы на русском языке, душ, щуп с 6 точками измерения, 5 скоростей вращения вентилятора, автоматическая мойка, 22,3кВт, 400В, 148,5кг	*SCC 5 Senses 62 E*	*Rational (Германия)*	*1069x971x782*	*13 260*
Печь конвекционная с парогенератором на 10 GN 2/1, диапазон температур 30˚С-300˚С, сенсорная панель управления, 1200 программ, программы на русском языке, душ, щуп с 6 точками измерения, 5 скоростей вращения вентилятора, автоматическая мойка, 36,7кВт, 400В, 173кг	*SCC 5 Senses 102E*	*Rational (Германия)*	*1069x971x1042*	*16 082*
Печь конвекционная с парогенераторомт на 20 GN 1/1, диапазон температур 30˚С-300˚С, сенсорная панель управления, 1200 программ, программы на русском языке, душ, щуп с 6 точками измерения, 5 скоростей вращения вентилятора, автоматическая мойка, 37кВт, 400В, 267кг	*SCC 5 Senses 201E*	*Rational (Германия)*	*879x791x1782*	*21 205*
Печь конвекционная с парогенератором на 20 GN 2/1, диапазон температур 30˚С-300˚С, сенсорная панель управления, 1200 программ, программы на русском языке, душ, щуп с 6 точками измерения, 5 скоростей вращения вентилятора, автоматическая мойка, 65,5кВт, 400В, 346кг	*SCC 5 Senses 202E*	*Rational (Германия)*	*1084x996x1782*	*29 121*
Печь конвекционная с парогенератором на 6 GN 1/1, диапазон температур 30˚С-300˚С, 5 режимов работы, 50 программ, содержащих до 6 шагов, электромеханическая панель управления, щуп, без системы самоочистки, с душем, 5 скоростей вращения вентилятора,11кВт,	*CombiMaster® Plus 061, артикул A619100.01.202*	*Rational (Германия)*	*847x771x782*	*6 009*
Печь конвекционная с парогенератором на 6 GN 1/1, диапазон температур 30˚С-300˚С, 5 режимов работы, 50 программ, содержащих до 6 шагов, электромеханическая панель управления, щуп, без системы самоочистки, с душем, 5 скоростей вращения вентилятора,11кВт,	*CombiMaster® Plus 061, артикул A619100.01.202*	*Rational (Германия)*	*847x771x782*	*6 190*
Печь конвекционная с парогенератором на 6 GN 1/1, диапазон температур 30˚С-300˚С, 5 режимов работы, 50 программ, содержащих до 6 шагов, электромеханическая панель управления, щуп, без системы самоочистки, с душем, 5 скоростей вращения вентилятора, 230В,	*CombiMaster® Plus 061 Газ, артикул A619300.30.202*	*Rational (Германия)*	*847x771x782*	*8 070*
Печь конвекционная с парогенератором на 10 GN 1/1, диапазон температур 30˚С-300˚С, 5 режимов работы, 50 программ, содержащих до 6 шагов, электромеханическая панель управления, щуп, без системы самоочистки, с душем, 5 скоростей вращения вентилятора,18,6кВ	*CombiMaster® Plus 101, артикул A119100.01.202*	*Rational (Германия)*	*847x771x1042*	*8 898*
Печь конвекционная с парогенератором на 10 GN 1/1, диапазон температур 30˚С-300˚С, 5 режимов работы, 50 программ, содержащих до 6 шагов, электромеханическая панель управления, щуп, без системы самоочистки, с душем, 5 скоростей вращения вентилятора,18,6кВ	*CombiMaster® Plus 101, артикул A119100.01.202*	*Rational (Германия)*	*847x771x1042*	*9 165*
Печь конвекционная с парогенератором на 10 GN 1/1, диапазон температур 30˚С-300˚С, 5 режимов работы, 50 программ, содержащих до 6 шагов, электромеханическая панель управления, щуп, без системы самоочистки, с душем, 5 скоростей вращения вентилятора, 230В,	*CombiMaster® Plus 101 Газ, артикул A119300.30.202*	*Rational (Германия)*	*847x771x1042*	*10 429*
Печь конвекционная с парогенератором на 6 GN 2/1, диапазон температур 30˚С-300˚С, 5 режимов работы, 50 программ, содержащих до 6 шагов, электромеханическая панель управления, щуп, без системы самоочистки, с душем, 5 скоростей вращения вентилятора, 22,3кВ	*CombiMaster® Plus 062,артикул A629100.01.202*	*Rational (Германия)*	*1069x971x782*	*10 102*
Печь конвекционная с парогенератором на 10 GN 2/1, диапазон температур 30˚С-300˚С, 5 режимов работы, 50 программ, содержащих до 6 шагов, электромеханическая панель управления, щуп, без системы самоочистки, с душем, 5 скоростей вращения вентилятора,36,7кВ	*CombiMaster® Plus 102, артикул A129100.01.202*	*Rational (Германия)*	*1069x971x1042*	*14 512*
Печь конвекционная с парогенератором на 20 GN 1/1, диапазон температур 30˚С-300˚С, 5 режимов работы, 50 программ, содержащих до 6 шагов, электромеханическая панель управления, щуп, без системы самоочистки, с душем, 5 скоростей вращения вентилятора,37кВт,	*CombiMaster® Plus 201, артикул A219100.01.202*	*Rational (Германия)*	*879x791x1782*	*18 181*
Печь конвекционная с парогенератором на 20 GN 2/1, диапазон температур 30˚С-300˚С, 5 режимов работы, 50 программ, содержащих до 6 шагов, электромеханическая панель управления, щуп, без системы самоочистки, с душем, 5 скоростей вращения вентилятора,65,5кВ	*CombiMaster® Plus 202, артикул A229100.01.202*	*Rational (Германия)*	*1084x996x1782*	*24 951*

решетка, нерж.сталь, 1/1 GN	6010.1101	Rational (Германия)	325x530	40
емкость Combi Fry, с перфорацией, 1/2 GN	6019.1250	Rational (Германия)	325x265x50	49
емкость (решетка) Combi Fry, с перфорацией, 1/1 GN	6019.1150	Rational (Германия)	325x530x50	101
решетка Combi Grill-Rost, 1/1 GN	6035.1017	Rational (Германия)	325x530	135
гастроемкость 1/2 GN h 20, с гранитной эмалью	6014.1202	Rational (Германия)	325x265x20	52
гастроемкость 1/2 GN h 40, с гранитной эмалью	6014.1204	Rational (Германия)	325x265x40	61
гастроемкость 1/2 GN h 60, с гранитной эмалью	6014.1206	Rational (Германия)	325x265x60	75
противень для жарки и выпекания с антипригарным покрытием, 1/1 GN	6013.1103	Rational (Германия)	325x530	64
противень алюминиевый, перфорированный, с антипригарным покрытием, 1/1 GN	6015.1103	Rational (Германия)	325x530	64
Противень 600x400 багетный	3013001	Convotherm (Германия)		3 458р.
насадка для приготовления цыплят-гриль, на 10 шт., 1/1 GN	6035.1010	Rational (Германия)	325x530	64
Моющие средства Rational				0
Таблетки для очистки пароконвектоматов SCC с системой Care Control, 100 шт.	56.00.210	Rational (Германия)		70
Таблетки для ополаскивания пароконвектоматов SCC без системы Care Control, 50 шт.	56.00.211	Rational (Германия)		45
Таблетки Care для пароконвектоматов SCC с системой Care Control, 150 шт.	56.00.562	Rational (Германия)		82
Средство моющее для пароконвектоматов, 10 л	9006.0136	Rational (Германия)		50
Средство ополаскивающее для пароконвектоматов, 10 л	9006.0137	Rational (Германия)		50
Удалитель накипи для пароконвектоматов, 10 л	6006.0110	Rational (Германия)		50
Подставки и аксессуаров для печей и пароконвектоматов				
Подставка UG I для пароконвектоматов 61/101, все стороны открыты	60.30.320	Rational (Германия)		505
Подставка UG I для пароконвектоматов 62/102, все стороны открыты	60.30.324	Rational (Германия)		625
Подставка UG II для пароконвектоматов 61/101, боковые стенки и столешница, 14 пар направляющих размером GN 1/1	60.30.328	Rational (Германия)		1 122
Подставка UG II для пароконвектоматов 62/102, боковые стенки и столешница, 14 пар направляющих размером GN 1/1	60.30.331	Rational (Германия)		1 275
Подставка UG II Backenorm для пароконвектоматов 61/101, боковые стенки и столешница, 14 пар направляющих размером 600x400	60.30.836	Rational (Германия)		1 368
Подставка US III для пароконвектоматов 61/101, боковые и задняя стенки и столешница, 14 пар направляющих	60.30.334	Rational (Германия)		1 368
Подставка US III для пароконвектоматов 62/102, боковые и задняя стенки и столешница, 14 пар направляющих	60.30.339	Rational (Германия)		1 657
Подставка US IV для пароконвектоматов 61/101, полностью закрытая, створчатые дверцы, 14 пар направляющих	60.30.344	Rational (Германия)		1 988
Подставка US IV для пароконвектоматов 62/102, полностью закрытая, створчатые дверцы, 14 пар направляющих	60.30.348	Rational (Германия)		2 164
Печи конвекционные Electrolux				
Печь пароковекционная бойлерная на 6 GN 1/1, диапазон температур 25˚С-300˚С, сенсорная панель управления, 1000 программ, программы на русском языке, душ, щуп с 6 точками измерения, 3 скорости вращения вентилятора, автоматическая мойка, 10,1кВт, 400В, 132кг	Air-O-Steam Touchline 61 (267200)	Electrolux (Италия)	990x950x1060	6 755
Печь пароковекционная бойлерная на 10 GN 1/1, диапазон температур 25˚С-300˚С, сенсорная панель управления, 1000 программ, программы на русском языке, душ, щуп с 6 точками измерения, 3 скорости вращения вентилятора, автоматическая мойка, 17,5кВт, 400В, 156кг	Air-O-Steam Touchline 101 (267202)	Electrolux (Италия)	1000x960x1270	8 768
Печь пароковекционная бойлерная на 6 GN 1/1, диапазон температур 25˚С-300˚С, электромеханическая панель управления, щуп, 3 скорости вращения вентилятора, автоматическая мойка, 10,1кВт, 400В, 132кг	Air-O-Steam 61B (268200)	Electrolux (Италия)	990x950x1060	5 455
Печь пароковекционная бойлерная на 10 GN 1/1, диапазон температур 25˚С-300˚С, электромеханическая панель управления, щуп, 3 скорости вращения вентилятора, автоматическая мойка, 17,5кВт, 400В, 156кг	Air-O-Steam 101B (268202)	Electrolux (Италия)	990x950x1270	6 827
Печь пароковекционная инжекторная на 6 GN 1/1, диапазон температур 25˚С-300˚С, сенсорная панель управления, 1000 программ, программы на русском языке, щуп, 3 скорости вращения вентилятора, автоматическая мойка, 10,1кВт, 400В, 118кг	Air-O-Convect Touchline 61 (266200)	Electrolux (Италия)	898x915x808	6 454
Печь пароковекционная инжекторная на 10 GN 1/1, диапазон температур 25˚С-300˚С, сенсорная панель управления, 1000 программ, программы на русском языке, щуп, 3 скорости вращения вентилятора, автоматическая мойка, 17,5кВт, 400В, 139кг	Air-O-Convect Touchline 101 (266202)	Electrolux (Италия)	898x915x1058	7 875

Печь конвекционная на 6 GN 1/1, диапазон температур 25˚С-300˚С, механическая панель управления, 7,7кВт, 400В, 79,5кг	Crosswise 6GN 1/1 (260705)	Electrolux (Италия)	860x746x633	3 085
Печь конвекционная на 10 GN 1/1, диапазон температур 25˚С-300˚С, механическая панель управления, 17,3кВт, 400В, 121,2кг	Crosswise 10GN 1/1 (260706)	Electrolux (Италия)	890x900x970	3 935
Печи СВЧ				
Печь СВЧ с грилем, объем камеры 25 л, электромеханическая панель управления, корпус и камера из нерж.стали, поворотный столик диам. 315 мм, функция разморозки, мощность гриля 1 кВт, мощность СВЧ 0,9 кВт, общая потребляемая мощность 1.45 кВт, 220 В, вес нетто/брутто - 16/17.5 кг	MWG952-25EN	EUROTEC RIGA (Италия)	513x430x306	217
Печь СВЧ, сенсорная панель управления, корпус и камера из нержавеющей стали, ручка из алюминия, объем камеры 25 л, полноразмерный фиксированный керамический поднос GN1/2 (без поворотного столика), 10 уровней мощности, 10 программирующих кнопок управления, потребляемая мощность 1,55 кВт, 220В, вес нетто-14.1 кг, вес брутто — 16.2 кг	MWP 1052-25E	EUROTEC RIGA (Италия)	510x430x310	307
Печь СВЧ с грилем, корпус, ручка и камера из нерж.стали, мощность СВЧ 0,9 кВт, мощность гриля 1 кВт, максимальная потребляемая мощность 1,2 кВт, объем камеры 23 л, 220В, 14.1кг	D90D23SL-YR	VIATTO	483x400x281	$146
Печь СВЧ , емкость 23л, с функцией гриль, 1.45 кВт, мощность на выходе 0.9кВт, 220 В, нерж., вес нетто 17 кг, брутто-19кг	MF911	FIMAR (EASYLINE), Китай	510x415x290	245
Печь СВЧ , объем камеры 25 л, с функцией гриль, электромеханическая панель управления, общая мощность 1.45 кВт, мощность на выходе 0.9кВт, 220 В, корпус и камера из нерж.стали, вес нетто/брутто — 16/17,5 кг (аналог MF911)	MF914	FIMAR (EASYLINE), Китай	513x430x306	245
Печь СВЧ , объем камеры 25л, с конвекцией, функцией гриль, 2.5 кВт, мощность на выходе: микроволны 0.9 кВт/ конвекция 2.4 кВт / гриль 1.4 кВт, 220 В, нерж., вес нетто 18 кг, брутто-20 кг	MC1452	FIMAR (EASYLINE), Китай	513x466x305	305
Печь СВЧ, емкость камеры 30л, неподвижный под, 1.6 кВт, мощность на выходе 1кВт, 220 В, нерж., вместимость GN 2/3, вес нетто 15 кг, брутто-17кг	ME1630	FIMAR (EASYLINE), Китай	545x460x325	529
Печь СВЧ, емкость камеры 35л, неподвижный под, 3 кВт, мощность на выходе 1,8 кВт, 220 В, нерж., вместимость GN 2/3, вес нетто 30,5 кг, брутто-32,5 кг	MC1800	FIMAR (EASYLINE), Китай	570x512x370	1191
Электрокипятильники, заливные				
Аппарат для приготовления чая и кофе, защита от сухого хода, сито для заваривания, объем 6 л, 1.15 кВт, 220В, 3.4 кг	CP06	Gastrotop	d 227x445	$66
Аппарат для приготовления чая и кофе, защита от сухого хода, сито для заваривания, объем 10 л, 1.15 кВт, 220В, 4.5 кг	CP10	Gastrotop	d 260x468	$71
Электрокипятильник, открытый ТЭН, одинарные стенки бака, управляется термостатом, защита от сухого хода, металлическая крышка, объем 10 л, 3 кВт, 220В, 3,5 кг	KSY-10	PYHL (Китай)	d 232x390	$106
Электрокипятильник, открытый ТЭН, одинарные стенки бака, управляется термостатом, защита от сухого хода, металлическая крышка, объем 20 л, 3 кВт, 220В, 4,5 кг	KSY-20	PYHL (Китай)	d 286x460	$123
Электрокипятильник, открытый ТЭН, одинарные стенки бака, управляется термостатом, защита от сухого хода, металлическая крышка, объем 30 л, 3 кВт, 220В, 5кг	KSY-30	PYHL (Китай)	d 322x505	$139
Электрокипятильник, открытый ТЭН, одинарные стенки бака, управляется термостатом, защита от сухого хода, металлическая крышка, объем 40 л, 3 кВт, 220В, 5кг	KSY-40	PYHL (Китай)	d 355x455	$152
Электрокипятильник, открытый ТЭН, одинарные стенки бака, с выключателем, защита от сухого хода, стеклянная крышка, объем 18 л, 1.5 кВт, 220В, 5.5 кг	WH-18	PYHL (Китай)	d 326x518	$77
Электрокипятильник, открытый ТЭН, одинарные стенки бака, термостат, защита от сухого хода, металлическая крышка, с выключателем, объем 19 л, 2.5 кВт, 220В, 3кг	WB-20	PYHL (Китай)	d 372x450	$93
Электрокипятильник, открытый ТЭН, одинарные стенки бака, термостат, защита от сухого хода, металлическая крышка, с выключателем, объем 30 л, 3 кВт, 220В, 4кг	WB-30	PYHL (Китай)	d 428x482	$102
Электрокипятильник, открытый ТЭН, одинарные стенки бака, термостат, защита от сухого хода, металлическая крышка, с выключателем, объем 40 л, 3 кВт, 220В, 5кг	WB-40	PYHL (Китай)	d 428x568	$108
Электрокипятильник, двойные стенки бака, открытый ТЭН, с выключателем, защита от сухого хода, термостат, стеклянная крышка, объем 9 л, 0.95 кВт, 220Вг	WE-9	PYHL (Китай)	d 284x450	$79

Электрокипятильник, двойные стенки бака, открытый ТЭН, с выключателем, защита от сухого хода, , термостат, стеклянная крышка, объем 23 л, 2 кВт, 220В, 7 кг	*WE-23*	*PYHL (Китай)*	*d 366x583*	*$104*
Электрокипятильник, двойные стенки бака, открытый ТЭН, с выключателем, защита от сухого хода, , термостат, стеклянная крышка, объем 26 л, 2 кВт, 220В, 7.6 кг	*WE-26*	*PYHL (Китай)*	*d 366x633*	*$114*
Электрокипятильник заливной, термостат, защита от сухого хода, открытый ТЭН, одинарные стенки, объем 10 л, 2 кВт, 220 В, 2,73 кг	*WB-10*	*VIATTO*	*d 230×420*	*$58*
Электрокипятильник заливной, термостат, защита от сухого хода, открытый ТЭН, одинарные стенки, объем 15 л, 2,5 кВт, 220 В, 3,5 кг	*WB-15*	*VIATTO*	*d 265×450*	*$62*
Электрокипятильник заливной, термостат, защита от сухого хода, открытый ТЭН, одинарные стенки, объем 20 л, 2,5 кВт, 220 В, 3,9 кг	*WB20*	*VIATTO*	*d 265×550*	*$71*
Электрокипятильник заливной, термостат, защита от сухого хода, открытый ТЭН, одинарные стенки, объем 30 л, 3 кВт, 220 В, 4,17 кг	*WB-30*	*VIATTO*	*d 350×450*	*$80*
Электрокипятильник заливной, термостат, защита от сухого хода, открытый ТЭН, одинарные стенки, объем 40 л, 3 кВт, 220 В, 4,56 кг	*WB-40*	*VIATTO*	*d 350×550*	*$88*
Кипятильник настенный подключаемый, объём 20 л, нерж.сталь, термостат, темп.режим 0...97 С, 3.2кВт, 220 В	*WKI 20N 3kW*	*Animo (Нидерланды)*	*d.304x580*	39 900,00р.