

## Печи для пиццы



Под из природного материала, придающего хрусткость продукту. Цифровая панель с электронными элементами управления. Функция турбозапуска. Автоматический таймер с предупредительным сигналом. Таймер с ручной установкой предупредительного сигнала выключения. Двойное антибликовое освещение галогенной лампой в каждой камере. Выдвижная передняя разгрузочная полка. Ножи на колёсиках с тормозом. Просматриваемая дверца печи со специальным теплоотражающим стеклом. Вытяжка с системой управления. *Высота печи:* чтобы получить полную высоту, с подставкой, добавьте 935 мм.

	PM722ED	PM732ED
Ø254, Ø355, Ø406, Ø457 мм	12, 8, 4, 2	22, 12, 6, 4
камера, мм	710x710x210/245	1065x710x210/245
	1125x905x820	1480x905x820
	400 В/50/3	
	13,4	19
	260	400



### RG-100 1002

215x425x495

230 В/1/50 Гц

0,25

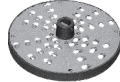
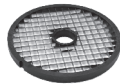
16,4

Настольная овощерезка перерабатывает до 400 порций в день, 5 кг/мин. Бункер подачи Ø170 мм h150 мм на 1,65 л, труба подачи Ø56 мм. Класс защиты аппарата IP44, кнопка - IP65. 1 скорость (350 об/мин). Корпус из анодированного и полированного алюминиевого сплава, ножи из нержавеющей стали/ алюминия/ армированного полиамида Ø185 мм, высокопрочные нержавеющие лезвия. Крупный полукруглый загрузочный бункер, диски моются в посудомоечной машине. Функция автоматического пуска/ останова для непрерывной работы. Устройство подачи для нарезки под углом, подходит для приготовления блюд азиатской кухни, супов. Планетарный редуктор. Ручки для удобства перемещения. *Функции:* нарезка ломтиком, кубиком, соломкой, волнистым ломтиком, шинкование, натирание, измельчение фруктов, овощей, сухарей, сыра, орехов, грибов и пр.



### 63114 (2 мм), 63104 (10 мм), 63089 (4 мм)

Диск для нарезки ломтиком/спайсер: нарезка твёрдых и мягких овощей, фруктов, грибов и т.п.; нарезка кубиком при совмещении с решёткой для нарезки кубиком; нарезка картофеля фри при совмещении с решёткой для картофеля фри.



### 83292 (10x10 мм)

Решётка для нарезки кубиком в комбинации с диском для нарезки ломтиком 3-10мм, мягким ломтиком 8-10мм.

### 63122 (2x2 мм)

Диск для нарезки соломкой (жюльен) твёрдых продуктов для супов, салатов, сервировки, тушения и т.д., для нарезки картофеля фри округлой формы.

### 83216 (6 мм)

Тёрка/измельчитель для натирания моркови и капусты для салатов, измельчения орехов, сухарей, для натирания сыра на пиццу и шинкования капусты.



Высококачественная нержавеющая дежа, спираль, защитная решётка, корпус из толстой нержавеющей стали. Окрашено нетоксичными порошками, пригодными для контакта с пищевыми продуктами. Цепной привод, редукторный двигатель. Стандартный таймер на 12-60 кг.

	IM18D	IM25D
замес, кг	18	25
мука, кг	12	17
дежа, л	20	33
мм	697x390x690	762x430x770
	400 В/50/3	
кВт	0,6/0,8	1/1,4
кг	65	95



	PB007	PL008
мм	Контейнер для теста	Крышка
	600x400x70	600x400 h20
	(570x370 h60)	
л	13	
кг	1,30	0,90

Полипропиленовый контейнер для теста с прочным основанием и боковинами, 600x400 h70 мм, пластик пригодный для использования с пищевыми продуктами, 13 л, 1,30 кг.

Полипропиленовая крышка к контейнеру для теста, 600x400 мм, пластик пригодный для использования с пищевыми продуктами, 0,90 кг.



Перфорированная лопата "ITALIA 3D", 170x33x3 см, 0,84 кг. Отсеивает лишнюю муку. Лёгкая, из сплава алюминия. Уменьшает трение пиццы на 30%.



Лопата для выпекания и вращения пиццы в печи «Venezia» из нержавеющей стали, 0,65 кг, 135x20x3 см.



Латунная щётка с натуральной щетиной, 170x22x8 см, 1,12 кг



Графин для масла/ укуса из нержавеющей стали «Friulana» на 0,75 л, 22x9x21 см, 0,41 кг.



Комплект на 5 малых предметов из нержавеющей стали на рабочий стол, 30x38x16 см, 2,30 кг.

## Холодильный стол PIZZA3600







Стол для приготовления пиццы с охлаждением циркулирующим воздухом на 3 двери. Снаружи/ изнутри из хромоникелевой стали 18/10, столешница с кромкой с 3-х сторон - гранит/ хромоникелевой стали 18/10; ножки хромоникелевые, регулируемые по высоте. Изоляция стенок - 60 мм. Автоматическая разморозка, энергосберегающее испарение конденсата горячим газом. Дефлектор для равномерного распределения холодного воздуха в камере. Дверной отсек рассчитан на решётки/противни 600x400 мм. Вкл. 7 пар L-образных направляющих из расчёта на отсек и 1 нижнюю решётку для лучшей циркуляции воздуха. Дно выполнено как ванна. Пружинные петли, автоматическое закрытие. Хладагент R 600a (изобутан)/GWP 3; 95 г. Легкосменные магнитные уплотнители. Блок управления справа. Простое обслуживание. Регулировка температуры и управление с помощью термостата с электронным управлением посредством цифрового термоиндикатора и визуального аварийного индикатора, индикаторов охлаждения и разморозки. Переключатель "вкл/выкл" с подсветкой. Класс энергопотребления C, климатический класс 5 (+40°C окр. среды, 40% отн. влажности). Съёмный грязевой фильтр.

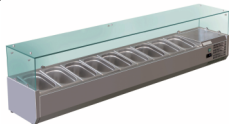
мм	полезный объём - 406 л
	2020x800x1000
	+2/+8°C
кВт	0,3
кг	230 В
	340



## Витрина холодильная RX2000







Снаружи и изнутри: хромоникелевая сталь 18/10 / стеклянная надстройка и хромоникелевая сталь 18/10. Электронное цифровое управление с индикаторами - визуальным аварийным, охлаждения/разморозки, цифровым температурным. Полуавтоматическая разморозка. Переключатель "вкл/выкл" с подсветкой. Вспененный испаритель. Блок управления справа. Охлаждение естественной конвекцией. Хладагент R 600a (изобутан) GWP 3, 155 г. Объем brutto - 78 л. Энергопотребление - 621 кВт/ч в год. Климатический класс 4 (+30°C окр. среды, 55% отн. влажности). *Без застройкиместей.*

	вместимость-9GN1/3 h150 мм
	2000x395x435
	+2/+8°C
	0,122
	230 В
	42



## Холодильник ANY0710







Холодильный шкаф для гастрономии. Хладагент R290. 3 решётки GN 2/1 с рильсановым покрытием 530x650 мм. Класс энергопотребления В. Конструкция из нержавеющей стали (AISI 430/304); наружная шлифовка скотч-брайтом; изоляция высокоплотным ППУ без ГФУ толщиной 85 мм (40 кг/м3), дверцы - толщиной 65 мм; регулируемые по высоте ножки h120/150 из нержавеющей стали; закругленные углы камеры для упрощения очистки; оттаивание горячими парами хладагента, система автоматического испарения конденсата; съёмные (без дополнительных инструментов) держатели под максимальное количество решёток из АБС; боковые потоки воздуха (вентилируемая система охлаждения); самозакрывающиеся дверцы с углом открытия до 100°; запатентованный холодильный моноблок с возможностью эксплуатации в условиях тропического климата (климатический класс 5). Замок, компрессор.

	600 л
	770x820x2025
	+2/+8°C
	0,19
	230 В~50 Гц
	130



## F94-XL-DY-D

Из нержавеющей стали 18/10 AISI 304. Двухслойная изоляция корпуса (тепловая, акустическая - 14 мм). Циклы мойки: 2/3/4, 1/2/3 мин. Производительность: 660/440/330 1320/440/330 тарелок/ч; 60/30/20, 30/20/15 корзин/ч. Извлекаемая сенсорная панель управления с интерактивным графическим дисплеем для вывода температуры мойки, полоскания, полной настройки всех (39) параметров мойки. Вращающийся нижний и верхний моечный, ополаскивающий рукава. Высота увеличенного загрузочного проема - 410 мм. Корзины - 600x500 мм. Рабочая высота - 315 мм. Система непрерывного ополаскивания бойлера. Дозатор ополаскивателя. Счётчик циклов. *Цикл дезинфекции*. Термостат с функцией экономайзера. Самоочищающийся цельнотянутый бак с закругленными углами. Терморегулятор. Запуск цикла системой плавного пуска. Встроенные выдвижные фильтры бака. Микрофильтр насоса PLUS. Автоматическое наполнение бака. Дверца с концевиком. Для мойки корзин/кассет, различных ёмкостей, противней, утвари, любой посуды и стаканов. *В комплекте:* насос для моющего, двойные направляющие. *Принадлежности:* 1 универсальная пластиковая корзина, открытая с обеих сторон; 1 касета под противни на 3 подноса из нержавеющей стали; 1 пластиковая корзина на 22 тарелки; 1 универсальная пластиковая корзина; 2 пластиковых контейнера под столовые приборы.

	бак - 18, бойлер - 5 л
	600x715x860
	водозабор 3/4"G, выпуск воды 32 мм + 1"1/4G
	6,65
	400 В 3N~50 Гц
	82