



ООО "ТМ-Урал"

г. Екатеринбург, ул. Высоцкого 40А тел +7(343)385-99-10

e-mail: torg@tmural.ru www.tmural.ru

17.01.2017

№ п/п	Наименование оборудования	Модель	Производитель	Габаритные размеры	Цена (евро)
1	Фритюрницы				
2	Фритюрница одна ванна объемом 4л, разогрев от 50 до 180С, 2 кВт, 220 В, вес нетто-5кг, брутто-6кг	FT4	FIMAR (Италия)	285x430x315	125
3	Фритюрница, две ванны объемом 4л, два термостата, разогрев от 50 до 180С, 4 кВт, 220 В, вес нетто-8кг, брутто-10кг	FT44	FIMAR (Италия)	475x430x315	221
4	Фритюрница одна ванна объемом 8л, разогрев от 50 до 180С, 3.25 кВт, 220 В, вес нетто-6кг, брутто-7кг	FT8	FIMAR (Италия)	335x430x330	167
5	Фритюрница, две ванны объемом 8л, два термостата, разогрев от 50 до 180С, 6.5 кВт, 220 В, вес нетто-11кг, брутто-13кг	FT88	FIMAR (Италия)	610x430x330	296
6	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	343
7	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	585
8	Фритюрница электрическая, одна ванна объемом 6л, вместимость масла 4л., разогрев до 190С, 2,5кВт, 220 В, вес нетто-4,5кг, брутто-5кг	FR/4	FIMAR (Италия)	175x440x310	138
9	Фритюрница электрическая, две ванны объемом 6+6л, вместимость масла 4+4л., разогрев до 190С, 5кВт, 220 В, вес нетто-10кг, брутто-10,5кг	FR/4+4	FIMAR (Италия)	380x420x330	248
10	Фритюрница электрическая, одна ванна объемом 10л, вместимость масла 8л., разогрев до 190С, 3кВт, 220 В, вес нетто-9,5кг, брутто-10кг	FR/8	FIMAR (Италия)	270x490x365	190
11	Фритюрница электрическая, две ванны объемом 10+10л, вместимость масла 8+8л., разогрев до 190С, 6кВт, 220 В, вес нетто-17кг, брутто-18кг	FR/8+8	FIMAR (Италия)	565x490x365	335
12	Фритюрница, одна ванна объемом 6л, 3кВт, 220 В	EF061L	PYHL (Китай)	190x460x315	\$104
13	Фритюрница, две ванны объемом 6л, 6кВт, 220 В	EF062	PYHL (Китай)	385x460x315	\$182
14	Фритюрница, одна ванна объемом 10л, 3кВт, 220 В	EF101A	VIATTO by Pyhl (Китай)	275*465*310	\$104
15	Фритюрница, одна ванна объемом 10л, 3кВт, 220 В	EF101B	VIATTO by Pyhl (Китай)	275*465*310	\$94
16	Фритюрница, две ванны объемом 10л, 6кВт, 220 В	EF102B	VIATTO by Pyhl (Китай)	560*465*310	\$174
17	Фритюрница, 1 ванна, объем ванны — 10 л, объем заливаемого масла — 6л, 2,5кВт, 220В, 6кг	ET-ZL5	VIATTO	285x460x300	\$83
18	Фритюрница, 2 ванны, объем ванны — 10 л, объем заливаемого масла — 6л, 5кВт, 220В	ET-ZL6	VIATTO	560x460x310	\$143
19	Фритюрница электрическая настольная, 1 ванна 6л, платформа для стока масла, 6кВт, 380В. Мощность фритюрницы 1 кВт х 1 литр масла позволяет получить идеальный фритюр.	FR6/5	TECNOINOX (Италия)	275x440x270	577
20	Фритюрница электрическая, 1 ванна 8л, настольная, 6кВт, 380В	FR35E7	TECNOINOX (Италия)	350x700x280	1 060
21	Фритюрница электрическая, 2 ванны по 8л, настольная, 12кВт, 380В	FR70E7	TECNOINOX (Италия)	700x700x280	1 852
22	Фритюрница электрическая, 1 ванна 14л, на закрытой подставке, 10.8кВт, 380В	FRS35E7	TECNOINOX (Италия)	350x700x850	1 476
23	Фритюрница электрическая, 2 ванны по 14л, на закрытой подставке, 21.6кВт, 380В	FRS70E7	TECNOINOX (Италия)	700x700x850	2 509
24	Фритюрница, одна ванна объемом 8 л, 7,5 кВт, 380 В, вес - 14,5 кг	FR35ES/6/0	TECNOINOX (Италия)	350x600x300	910
25	Фритюрница, одна ванна объемом 8 л, 7,5 кВт, 220 В, вес - 14,5 кг	FR35ES/6/1	TECNOINOX (Италия)	350x600x300	898
26	Фритюрница, две ванны объемом 8+8 л, 15 кВт, 380 В, вес - 26 кг	FR70ES/6/0	TECNOINOX (Италия)	700x600x300	1 570
27	Фритюрница, одна ванна объемом 8 л, 7,5 кВт, 380 В, вес - 15,5 кг	FR35ES/0	TECNOINOX (Италия)	350x650x280	963
28	Фритюрница, одна ванна объемом 8 л, 7,5 кВт, 220 В, вес - 15,5 кг	FR35ES/1	TECNOINOX (Италия)	700x650x280	950

29	Фритюрница, две ванны объемом 8+8 л, 15 кВт, 380 В, вес - 30 кг	FR70ES/0	TECNOINOX (Италия)	700x650x280	1 651
30	Фритюрница, одна ванна объемом 8 л, 7,5 кВт, 380 В, вес - 18 кг	FR35ES7	TECNOINOX (Италия)	350x700x280	1 199
31	Фритюрница, две ванны объемом 8+8 л, 15 кВт, 380 В, вес - 31 кг	FR70ES7	TECNOINOX (Италия)	700x700x280	2 061
32	Фритюрница, одна ванна объемом 8 л, 7,5 кВт, 380 В, вес - 19 кг	FR4ES7	TECNOINOX (Италия)	400x700x280	1 327
33	Фритюрница, две ванны объемом 8+8 л, 15 кВт, 380 В, вес - 40 кг	FR8ES7	TECNOINOX (Италия)	800x700x280	2 284
34	Фритюрница наполняемая, одна ванна объемом 8 л, 7,5 кВт, 380 В, вес - 28 кг	FR4FES7	TECNOINOX (Италия)	400x700x900	1 591
35	Фритюрница наполняемая, две ванны объемом 8+8 л, 15 кВт, 380 В, вес - 43 кг	FR8FES7	TECNOINOX (Италия)	800x700x900	2 627
36	Фритюрница электрическая, 1 ванна 10л, настольная, 7,5 кВт, 380В	70/40 FRE-T 10	Modular (Италия)	400x700x280	968
37	Фритюрница электрическая, 2 ванны 10л, настольная, 15 кВт, 380В	70/70 FRE-T 10	Modular (Италия)	700x700x280	1 671
38	Фритюрница электрическая, 1 ванна 10л, на закрытой подставке, 7,5 кВт, 380В	70/40 FRE 10	Modular (Италия)	400x700x850	1 375
39	Фритюрница электрическая, 2 ванны 10л, на закрытой подставке, 15 кВт, 380В	70/70 FRE 10	Modular (Италия)	700x700x850	2 209
40	Аппараты для попкорна				
41	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	\$178
42	Аппараты для сахарной ваты				
43	Аппарат для сахарной ваты с прозрачным куполом, чаша из нерж.стали диам.520 мм, производительность: 1 порция за 30 сек., 1.03 кВт/1.08кВт, 220 В, вес нетто -16.4 кг, брутто — 17.8 кг	ET-MF01	VIATTO	520x520x850	\$329
44	Купол для аппарата сахарной ваты ET-MF-01	ET-MF-JZ-520	VIATTO		\$78
45	Рисоварки / термосы для риса				
46	Рисоварка, 4 л, корпус из нерж.стали, емкость с антипригарным покрытием, 1,55 кВт, 220В, 8.1 кг	SQ-8155	VIATTO	480x400x315	\$134
47	Рисоварка, 5.4 л, корпус из нерж.стали, емкость с антипригарным покрытием, 1,95 кВт, 220В, 9 кг	SQ-8195	VIATTO	480x400x335	\$143
48	Термос для риса, корпус из нерж.стали, 13 л, 103 Вт, 220В, 8,2 кг	SW-8000	VIATTO	480x385x380	\$140
49	Пароварки				
50	Пароварка для кукурузы (кукурузоварка), объем 48 л, закрытый нагревательный элемент, терморегулятор, корпус из нерж.стали, 2,5 кВт, 220 В, вес нетто 6 кг	AG-48	VIATTO	430x430x430	\$129
51	Мармиты				
52	Мармит универсальный, водяного обогрева, настольный, без крана, температурный режим 0-90 С, GN 1/1 h150, 1,2кВт, 220В (гастроёмкости в комплект не входят), вес нетто/брутто 10кг/11кг	BM 11	FORCAR (Италия)	540x330x220	226
53	Мармит универсальный, водяного обогрева, температурный режим 0-90 С, настольный, с краном, GN 1/1 h150, 1,2кВт, 220В (гастроёмкости в комплект не входят), вес нетто/брутто 10кг/11кг	BMV 11	FORCAR (Италия)	540x330x220	260
54	Мармит универсальный, водяного обогрева, температурный режим 0-90 С, настольный, без крана, 2xGN 1/1 h150, 1,2+1,2кВт, 220В (гастроёмкости в комплект не входят), вес нетто/брутто 17,5 кг/19кг	BM 21	FORCAR (Италия)	660x540x220	352
55	Мармит универсальный, водяного обогрева, температурный режим 0-90 С, настольный, с краном, 2xGN 1/1 h150, 1,2+1,2кВт, 220В (гастроёмкости в комплект не входят), вес нетто/брутто 18,5 кг/20кг	BMV 21	FORCAR (Италия)	660x540x220	402
56	Мармит водяного обогрева, настольный, с краном, терморегулятор, GN 1/1 150 мм, материал корпуса — нерж.сталь, 220В, 1,2 кВт, 7,4 кг (гастроёмкость в комплект не входит)	ZCK165BT	VIATTO	575*340*237	\$113
57	Подогреватель супа, электрический, емкость 5л, нерж сталь, 0,3кВт, 230В, 3,3кг.	SB 5700S	VIATTO	d.270xh.370	\$72
58	Подогреватель супа, электрический, емкость 5л, крашен сталь, 0,3кВт, 230В, 3,3кг.	SB 5700	VIATTO	d.270xh.370	\$65
59	Подогреватель супа, электрический, емкость 10л, 0,4кВт, 220В, корпус из нержавеющей стали	SB-6000S	VIATTO	d.330xh.370	\$88
60	Подогреватель супа, электрический, общий объем 10 л, полезный объем 9 л, 0,4кВт, 220В, корпус из окрашенной стали, 4,7 кг	SB-6000	VIATTO	d.330xh.370	\$66
61	Чаффинг-деш с откатной крышкой на 1 гастроёмкость 1/1 GN, нержавеющей сталь, 2 горелки, 11,2 кг	ZCK101-1A	VIATTO	658*470*450	\$180

62	Чафинг-деш со съёмной крышкой, электрический, на 1 гастроемкость 1/1 GN, нержавеющая сталь, 1,6 кВт, 220В, 8,65 кг	ZCK100S	VIATTO	618*360*330	\$141
63	Подогреватель для шоколада и соусов, на 1 контейнер объемом 1л, «сухой» подогрев, терморегулятор, таймер, 0,17 кВт, 220 В, 2 кг, в комплекте 2 пластиковых контейнера	WI/1	Rollergrill (Франция)	225x175x255	302
64	Аппараты для sous-vide				
65	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	\$1 229
66	Аппарат для sous-vide, ванна 25 л, электронная панель управления, 5 программ готовки, дисплей, температурный режим 0...+95 С, точность температурной обработки +/-0,3 С, корпус и ванна из нерж.стали, сливной кран, защита от сухого хода, 2 кВт, 220 В, вес нетто/брутто 12/14 кг	SV-25	FIMAR (Италия)	522x410x360	1 092
67	Аппарат для sous-vide погружной (термостат), для емкости до 50 л (в комплект не входит), электронная панель управления, 5 программ готовки, дисплей, температурный режим 0...+95 С, точность температурной обработки +/-0,3 С, корпус из нерж.стали, защита от сухого хода, 2 кВт, 220 В, вес нетто/брутто 4 2/5 5 кг	RH-50	FIMAR (Италия)	150x240x390	1 226
68	Тостеры				
69	Тостер, 3 сетки, таймер от 1 до 15 мин, 2 кВт, 220В, вес нетто-7,8кг, брутто-9,1кг	TOP/3	FIMAR (Италия)	460x280x250	182
70	Тостер, 6 сеток, таймер от 1 до 15 мин, 3 кВт, 220В, вес нетто-10,8кг, брутто-12,6кг	TOP/6	FIMAR (Италия)	460x280x360	260
71	Тостер, 1 решетка 350x240 мм, кварцевые нагревательные элементы, производительность — до 150 изделий в час, таймер, 4-позиционный переключатель нагрева, 2 кВт, 220 В, 9 кг	BAR-1000	Rollergrill (Франция)	450x285x305	243
72	Тостер, 2 решетки 350x240 мм, кварцевые нагревательные элементы, производительность — до 300 изделий в час, таймер, 4-позиционный переключатель нагрева, 3 кВт, 220 В, 11 кг	BAR-2000	Rollergrill (Франция)	450x285x420	360
73	Конвейерный тостер, кварцевые нагревательные элементы, производительность — до 540 изделий в час, регулировка скорости конвейера, регулировка верхних и нижних нагревательных элементов, 2,65 кВт, 220 В, 20 кг	CT-540 В	Rollergrill (Франция)	500x680x345	1 123
74	Плиты индукционные				
75	Плита индукционная настольная, 1 конф., электронная панель управления, термостат, регулировка мощности, 220 В, 3 кВт, 4,8 кг	JDL-C30A1	VIATTO	330x390x80	\$186
76	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	251
77	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	85
78	Грили контактные				
79	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	379
80	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	379
81	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	410
82	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	410
83	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	596
84	Контактный гриль, верхняя рабочая поверхность рифленая, нижняя гладкая 520x230мм, разогрев до 300С, 3,4 кВт, 220 В, вес нетто-33кг, брутто-40кг	PE50L	FIMAR (Италия)	620x360x200	596
85	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	596
86	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	308
87	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	437
88	Контактный гриль, верхняя и нижняя поверхности рифленые, 1,7кВт, 220В, вес нетто 19 кг, вес брутто - 20 кг	PSR LD	BERTO'S (Италия)	340x350x200	491

89	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	521
90	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	793
91	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	796
92	Контактный гриль, верхняя и нижняя рабочая поверхность рифленые, 1.8 кВт, 220 В	GH-811	VIATTO by Pyhl (Кумау)	290*305*210	\$186
93	Контактный гриль, верхняя и нижняя рабочая поверхность рифленые, 3.6 кВт, 220 В	GH-813	PYHL (Кумау)	570*305*210	\$322
94	Контактный гриль, верхняя и нижняя поверхности рифленые, 1.8 кВт, 220 В, 13 кг	ET-YP-1A1	VIATTO	310x362x210	\$124
95	Контактный гриль двойной, верхняя и нижняя поверхности рифленые, 3.6 кВт, 220 В, 26 кг	ET-YP-2A1	VIATTO	570x362x210	\$260
96	Лавовый гриль, настольный, 2.5 кВт, 220 В, вес нетто/брутто — 10/12 кг	140	Rollergrill (Франция)	300x525x160	260
97	Лавовый гриль, настольный, двойная модель, 2x2.5 кВт, 220 В, вес нетто/брутто - 25/27 кг	140 D	Rollergrill (Франция)	590x500x305	449
98	Лава для гриля серии 140, 1,5 кг	F07001	Rollergrill (Франция)		14
99	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	1 108
100	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	1 266
101	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	1 393
102	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	1 472
103	Нож электрический для шаурмы для грилей GYR, с вертикальной рукояткой, регулировкой толщины реза, диаметр лезвия 100, 80 Вт, 230 В	ACCOLGYR100	FIMAR (Италия)		214
104	Грили роликовые				
105	Гриль роликовый для сосисок, 5 роликов, 0.5 кВт, 220В, 6 кг	RG-5	VIATTO by Pyhl (Кумау)	440x251x181	\$158
106	Гриль роликовый для сосисок, 7 роликов, 0.7 кВт, 220В, 9.4 кг	RG-7	VIATTO by Pyhl (Кумау)	440x323x181	\$186
107	Гриль роликовый для сосисок, 5 роликов, прозрачный экран, 1 кВт, 220В	ET-R2-5	VIATTO	585x270x380	\$152
108	Гриль роликовый для сосисок, 7 роликов, прозрачный экран, 1,4 кВт, 220В	ET-R2-7	VIATTO	585x345x405	\$179
109	Аппарат для хот-догов, на 40 сосисок, 3 тэна, 0.65 кВт, 220 В, вес нетто/брутто — 9/11 кг	CS 3 E	Rollergrill (Франция)	440x300x400	415
110	Грили-саламандер				
111	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	1 547
112	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	1 574
113	Гриль Salamander электрический, мобильная верхняя поверхность, 2 кВт, 220В	SE40/0	TECNOINOX (Италия)	400x450x500	1 495
114	Гриль Salamander электрический, мобильная верхняя поверхность, 4 кВт, 220В	SE60/0	TECNOINOX (Италия)	600x450x500	1 653
115	Гриль Salamander электрический, мобильная верхняя поверхность, 4 кВт, 380В	SE60/4	TECNOINOX (Италия)	600x450x500	1 653
116	Гриль Salamander электрический, мобильная нижняя поверхность, 2 кВт, 220В	SEL1/0	TECNOINOX (Италия)	550x400x350	761
117	Гриль Salamander электрический, мобильная нижняя поверхность, 4 кВт, 380В	SEL2/0	TECNOINOX (Италия)	750x400x350	1 060

118	Гриль Salamander электрический, регулируемая высота решетки, 2 кВт, 220В	SEF1/0	TECNOINOX (Италия)	540x400x390	483
119	Гриль Salamander электрический, регулируемая высота решетки, 4 кВт, 380В	SEF2/0	TECNOINOX (Италия)	790x400x390	604
120	Гриль Salamander электрический, мобильная верхняя поверхность, 1,7 кВт, 380В	SE-GN 2/3	Modular (Италия)	380x450x500	1 000
121	Гриль Salamander электрический, мобильная верхняя поверхность, 3,4 кВт, 380В	SE-GN 1/1	Modular (Италия)	680x450x500	1 122
122	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	289
123	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	419
124	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	1 510
125	Тепловые поверхности				
126	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	138
127	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
128	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	206
129	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	352
130	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	442
131	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	551
132	Поверхности жарочные				
133	Жарочная поверхность, настольная, гладкая, 400x400 мм, 3 кВт, 220 В, вес нетто/брутто — 19/20 кг	PSF 400 E	Rollergrill (Франция)	420x475x230	373
134	Жарочная поверхность, настольная, гладкая, 3,5 кВт, 380 В, вес нетто/брутто — 29/30 кг	PSF 600 E	Rollergrill (Франция)	600x475x230	540
135	Жарочная поверхность с гладкой поверхностью, 2кВт, 220В, вес 25 кг	EG-410	PYHL (Китай)	415*520*253	\$223
136	Жарочная поверхность с гладкой поверхностью, 3.2кВт, 220В, вес 40 кг	EG-610	PYHL (Китай)	610x422x300	\$324
137	Жарочная поверхность с гладкой поверхностью, 3кВт, 220В, вес 25 кг	EG-548	VIATTO by Pyhl (Китай)	555*473*293	\$163
138	Жарочная поверхность с комбинированной поверхностью, 3кВт, 220В, вес 25 кг	EG-548-2	VIATTO by Pyhl (Китай)	555*473*293	\$171

№ п/п	Наименование оборудования	Модель	Производитель	Размеры, мм	Цена, руб.
477	Грили, тепловые витрины				0
478	Серия "S-DESIGN": сосисочные грили, паровые блоки, витрина для пиццы				0
479	Паровой блок для сосисок и булочек, резервуар для воды, система контроля уровня пара, влажности и нагрева, вертикальная загрузка, 50 сосисок, 30 булочек, 0,8 кВт, 220В, 8,5кг	МК-1.35	Сиком	470x410x425	24 737
480	Паровой блок для сосисок и булочек, объемный резервуар для воды, система контроля уровня пара, влажности и нагрева, фронтальная загрузка, 100 сосисок, 50 булочек, 1,6 кВт, 220В, 9,5кг	МК-1.50	Сиком	380x430x420	26 084
481	Паровой блок для сосисок и булочек, объемный резервуар для воды, система контроля уровня пара, влажности и нагрева, фронтальная загрузка, на 150 сосисок и 70 булочек, 1,6 кВт, 220В, 11кг	МК-1.70	Сиком	480x430x420	28 569
482	Гриль карусельный, сосисочный, в верхней части вертел с люльками на 22 сосиски, в нижней части отделение для подогрева булочек, 220В, 1,4кВт, 19,5 кг	МК-1.22	Сиком	370x400x610	38 504

483	Гриль карусельный, сосисочный, в верхней части вертел с люльками на 44 сосиски, в нижней части отделение для подогрева булочек, 220В, 1,4кВт, 24кг	МК-1.44	Сиком	520x400x610	40 989
484	Тепловая витрина, кол-во тарелок для пиццы-3 шт, возможна доп.комплектация разнообразными типами вертелов, объем 40 л, 220 В, 1,35кВт, 21,5кг	ВН-1,40(МК-1.40)	Сиком	410x400x610	31 053
485	Серия МК-3: грили карусельные и тепловые витрины				0
486	Гриль карусельный для приготовления кур (на 8 кур), прозрачные дверь и задняя стенка, 220 В, 3,35 кВт, 23 кг	МК-3.0 (МК-У)	Сиком	580x460x520	25 851
487	Гриль карусельный, прозрачные дверь и задняя стенка, на 8 кур, может комбинироваться с витриной ВН-4.3, 220В, 3,35 кВт, 30 кг	МК-3.8.1	Сиком	580x540x550	38 272
488	Гриль карусельный со встроенной в верхней части витриной, на 8 кур, прозрачные дверь и задняя стенка, 220В, 3,2кВт, 39 кг	МК-3.8.1В	Сиком	580x540x750	40 989
489	Гриль карусельный, на 12 кур, прозрачные дверь и задняя стенка, может комбинироваться с вириной ВН-4.3, 220В, 5,1кВт, 33кг	МК-3.12	Сиком	785x540x550	42 231
490	Серия МК-8: грили карусельные				0
491	Гриль карусельный, на 8 кур, прозрачные дверь и задняя стенка, 220 В, 3,5 кВт, 33 кг	МК-8.8	Сиком	650x650x580	49 374
492	Гриль карусельный со встроенной сбоку витриной, на 8 кур, прозрачные дверь и задняя стенка, 220В, 3,55кВт, 44кг	МК-8.8В	Сиком	850x650x580	60 552
493	Гриль карусельный, на 12 кур, прозрачные дверь и задняя стенка, 380В, 5,1кВт, 41кг	МК-8.12	Сиком	850x650x580	55 894
494	Гриль карусельный со встроенной сбоку витриной, на 12 кур, прозрачные дверь и задняя стенка, 380В, 5,0кВт, 54кг	МК-8.12В	Сиком	1030x650x580	64 589
495	Гриль карусельный, на 16 кур, прозрачные дверь и задняя стенка, 380В, 7кВт, 51кг	МК-8.16	Сиком	1030x650x580	60 552
496	Серия МК-10: шампурные грили электрические большой вместимости				0
497	Гриль электрический двухрядный 7-шампурный, длина шампура 908 мм, кол-во кур на шампуре 5, система регулировки нагрева ТЭНов, ярусная система освещения, технологический поддон с краном для слива, 380 В, 10,5 кВт, 65 кг	МК-10.42Э	Сиком	1275x500x1030	84 618
498	Гриль электрический однорядный 4-шампурный, длина шампура 908 мм, кол-во кур на шампуре 5, система регулировки нагрева ТЭНов, ярусная система освещения, технологический поддон с краном для слива, 380 В, 10,5 кВт, 57 кг	МК-10.41Э	Сиком	1275x365x1005	70 488
499	Гриль электрический двухрядный 11-шампурный, длина шампура 908 мм, кол-во кур на шампуре 5, система регулировка нагрева ТЭНов, ярусная система освещения, технологический поддон с краном для слива, 380 В, 15,5 кВт, 98 кг	МК-10.62Э	Сиком	1275x500x1365	117 378
500	Гриль электрический однорядный 6-шампурный, длина шампура 908 мм, кол-во кур на шампуре 5, система регулировки нагрева ТЭНов, ярусная система освещения, технологический поддон с краном для слива, 380 В, 15,5 кВт, 90 кг	МК-10.61Э	Сиком	1275x365x1340	98 746
501	Гриль электрический двухрядный 15-шампурный, длина шампура 908 мм, кол-во кур на шампуре 5, система регулировка нагрева ТЭНов, ярусная система освещения, технологический поддон с краном для слива, 380 В, 20,5 кВт, 130 кг	МК-10.82Э	Сиком	1250x500x1700	147 809
502	Гриль электрический однорядный 8-шампурный, длина шампура 908 мм, кол-во кур на шампуре 5, система регулировка нагрева ТЭНов, ярусная система освещения, технологический поддон с краном для слива, 380 В, 20,5 кВт, 128 кг	МК-10.81Э	Сиком	1270x365x1675	121 104
503	Серия МК-16: конвекционные грили				0
504	Гриль конвекционный, на 16 кур, возможность комбинирования и попеременного использования режимов конвекции и ИК-нагрева, 5 кВт, 380 В, 58 кг	МК-16.16	Сиком	1030x550x690	69 557
505	Гриль конвекционный, на 16 кур, возможность комбинирования и попеременного использования режимов конвекции и ИК-нагрева, встроенная тепловая витрина на 200 л, 7,5 кВт, 380 В, 117 кг	МК-16.16В	Сиком	1030x550x1550	101 696
506	Серия МК-21: универсальные конвекционные грили и витрины класса люкс				0
507	Гриль конвекционный, на 20 кур, возможность комбинирования и попеременного использования режимов конвекции и ИК-нагрева, механическая панель управления, люльки в комплект поставки не входят, 7,7кВт, 380В, 85кг	МК-21М	Сиком	880x600x800	95 021
508	Гриль конвекционный, на 20 кур, возможность комбинирования и попеременного использования режимов конвекции и ИК-нагрева, электронная панель управления, люльки в комплект поставки не входят, 7,7кВт, 380В, 85кг	МК-21А	Сиком	880x600x800	111 168
509	Конструктивное решение серии МК-21 позволяет компоновать оборудование в колонны «витрина-гриль», «витрина-витрина» и «гриль-гриль», и позволяет создавать на ограниченных площадях полнофункциональные рабочие станции гриль-баров.				0

510	Тепловые витрины				0
511	Тепловая витрина на 16 кур, 1,25 кВт, 220 В, 3 полки и 1 поддон, 32 кг, С-Петербург	ВН-4.3	Сиком	590x540x600	28 569
512	Тепловая витрина для начос, объем 80 л, 3 полки, 220 В, 0,55 кВт, 16,5 кг	ВН-1.30Н	Сиком	520x400x610	28 801
513	Тепловая витрина для кур, объем 80 л, 3 полки, 220 В, 0,55 кВт, 16,5 кг	ВН-1.30К	Сиком	520x400x610	28 801
514	Тепловая витрина к грилю МК-21, механическая панель управления, объем 200л, 1кВт, 65кг	ВН-4.21М (МК-4.21М)	Сиком	880x600x960	43 473
515	Тепловая витрина к грилю МК-21, электронная панель управления, объем 200л, 1кВт, 65кг	ВН-4.21 А (МК-4.21А)	Сиком	880x600x960	47 200
516	Грили Командор				0
517	Гриль карусельный для приготовления кур (на 8 кур, 4 садка), дверцы из закаленного стекла, задняя стенка из нерж.стали, макс.температура 250 С, 3,6кВт, 220В, вес нетто — 25 кг	Командор-4Э	Атеси	640x475x505	25 686
518	Гриль карусельный для приготовления кур (на 12 кур, 4 садка), 220В, 6кВт, 55кг, Москва, вес нетто — 55,60 кг, брутто — 60 кг	Командор-5М	Атеси	890x510x570	37 218
519	Гриль карусельный для приготовления кур (на 8 кур, 4 садка), 220В, 3,6кВт, 46кг, Москва, вес нетто — 46,25 кг, брутто — 50 кг	Командор-4М	Атеси	660x510x570	36 080
520	Гриль для приготовления кур (на 15 кур), 220В, 6,5 кВт, вес нетто — 59 кг, брутто — 65 кг, Москва	Командор-2/3М	Атеси	963x508x976	51 906
521	Гриль для кур, 3 шампура, на 15 кур, задняя стенка стеклянная, макс.темп. 250 С, 220В, 6,5 кВт, вес нетто -60 кг	Командор-2/3 С	Атеси	963x508x976	51 906
522	Гриль для кур, на 15 кур, 3 шампура, макс.темп. 250С, 220В, 6,4 кВт, вес нетто - 40,2 кг, вес брутто — 46 кг	Командор 2/3Э	Атеси	930x460x825	39 852
523	Гриль для приготовления кур (на 10 кур), 220В, 4кВт, вес нетто - 45кг, брутто — 50 кг, Москва	Командор-2/2М	Атеси	963x508x696	44 802
524	Гриль для кур газовый, 5 шампуров, на 20 кур, 3 горелки, полностью из нерж. Стали, тепловая мощность 11 кВт, вес нетто- 85 кг, брутто — 92 кг	Командор-2/5 газ	Атеси	1060x570x980	55 206
525	Гриль для кур, на 15 кур, 2 ряда шампуров (3 шампура для жарки кур, 2 шампура для поддержания кур в горячем состоянии), макс.темп. 250С, 220В, 7,3кВт, вес нетто - 52,8кг, вес брутто — 53,4кг	Командор-2/5 Э	Атеси	930x560x825	43 911
526	Гриль для приготовления кур (на 6 кур 1 шампур), 220В, 3кВт, вес нетто - 30кг, брутто — 32 кг Москва	Командор-2/1М	Атеси	963x508x416	35 793
527	Электрофритюрницы				0
528	Электрофритюрница, 1 ванна, вместимость GN1/3 глубина 150мм, рабочий диапазон температур +50...+190°C, макс объем масла 2,5л, макс загрузка продукта 1.6л, 220В, 2.3кВт, вес 5.5кг, крышка в комплекте	Панда-ЕВРО-1х1/3-Э	Атеси	208x553x295	5 822
529	Электрофритюрница, 1 ванна, вместимость GN1/2 глубина 150мм, рабочий диапазон температур +50...+190°C, макс объем масла 4,5л, макс загрузка продукта 3л, 220В, 4кВт, вес 6.5кг, крышка в комплекте	Панда-ЕВРО-1х1/2-Э	Атеси	296x553x295	9 686
530	Электрофритюрница, 1 ванна, вместимость GN1/1 глубина 150мм, рабочий диапазон температур +50...+190°C, макс объем масла 10л, макс загрузка продукта 7.6л, 220В, 2х4кВт, вес 11.3кг, крышка в комплекте	Панда-ЕВРО-1х1/1-Э	Атеси	562x553x295	15 252
531	Электрофритюрница, 1 ванна, вместимость GN1/1 глубина 200мм, рабочий диапазон температур +50...+190°C, макс объем масла 15л, макс загрузка продукта 12л, 220В, 2х4кВт, вес 11.3кг, крышка в комплекте	Панда-ЕВРО-1х1/1	Атеси	562x568x342	21 658
532	Электрофритюрница (1 ванна G1/3. 1 садок, с крышкой, Вванны=8л, Vфритюра max=4л), 220В, 2,3 кВт, вес нетто-6,11кг, брутто - 6,60 Москва	Панда-ЕВРО-1х1/3	Атеси	210x545x325	7 359
533	Электрофритюрница (2 ванны G1/3. 2 садка, с крышкой, Вванны=2х8л, Vфритюра max=2х4л), 220В, 4,6кВт,(2х2,3 кВт), вес нетто- 10,27кг, брутто - 11,10 кг, Москва	Панда-ЕВРО-2х1/3	Атеси	386x545x325	12 976
534	Электрофритюрница (1 ванна G1/2. 1 садок, с крышкой, Вванны=13л, Vфритюра =7 л), 220В, 4кВт, вес нетто -6,94кг., вес брутто — 7,50 кг, Москва	Панда-ЕВРО-1х1/2	Атеси	300x545x325	12 033
535	Электрофритюрница (2 ванна G1/2, 2 садка, с крышкой, Вванны=2х13л, Vфритюра max=2х7л), 220В, 2х4кВт, вес нетто-12,12кг, брутто — 13,10 кг. Москва	Панда-ЕВРО-2х1/2	Атеси	562x545x325	23 585
536	Электрофритюрница настольная, 1 цельнотянутая ванна объемом 5,7 л, размер корзины GN 1/3, нерж сталь, разогрев от 20-190°C, максимальная загрузка продукта 0,5 кг, 2 кВт, 230 В, вес 5 кг	ЭФК-20-1/3Н	Abat	434x185x274	16 493
537	Электрофритюрница настольная, 1 цельнотянутая ванна объемом 8.5 л, 2.8кВт, 220В, 6,7 кг	ЭФК-30-1/2Н	Abat	434x274x274	17 974
538	Электрофритюрница, одна ванна V=6 л, 220 В, 2,5 кВт, 7,5 кг	ЭФ-6Н	Сиком	545x695x260	19 873
539	Электрофритюрница одна ванна V= 12 л, 220 В, 5 кВт, 14 кг	ЭФ-12Н	Сиком	1010x560x260	22 357
540	Чебуречницы				0
541	Чебуречница, ванна GN 1/1 H=150 мм, Vфритюра max=14 л, из нерж.стали, 220В, 3,9 кВт, вес нетто — 6 кг	Чебуречница ЕВРО	Атеси	605x330x275	12 751

542	Чебуречница предназначена для приготовления различных продуктов в разогретом масле(фритюре) на предприятиях общественного питания, с краном для слива, Vванны=14л, Vfритюра max=9л, 220В, 3,9 кВт, вес нетто — 8,80 кг, брутто — 9.50 кг	Чебуречница-mini-M	Атеси	730x505x270	17 609
543	Чебуречница предназначена для приготовления различных продуктов в разогретом масле(фритюре) на предприятиях общественного питания, с краном для слива, Vванны=23л, Vfритюра max=14 л, 220В, 7,8кВт, вес нетто — 12,67, брутто- 13.70кг	Чебуречница-M	Атеси	930x505x270	24 979
544	Чебуречница, одна ванна, V max=6л, кран для слива масла, 220В, 2,5 кВт, 7,5 кг	ЭФ-6НЧ	Сиком	695x545x260	18 631
545	Чебуречница, одна ванна, V max=12л, кран для слива масла, 220В, 5 кВт, 14 кг	ЭФ-12НЧ	Сиком	620x905x260	19 873
546	Чебуречница, одна ванна, V max=18л, кран для слива масла, 380В, 7,5 кВт, 22,5 кг	ЭФ-18НЧ	Сиком	1655x550x260	28 569
547	Пончиковые аппараты и автоматы				0
548	Пончиковый аппарат, производительность 200 шт/час, дозатор ручной, съемный, разборный, подходит для мытья в посудомоечной машине, вакуумная запатентованная головка дозатора формирует пончик правильной формы при любой густоте теста (в т.ч на пончиковых смесях типа Теграл Ринго), фторопластовый поршень дозатора препятствует подпеканию теста, регулировка массы пончика от 20 до 40 г, одновременное приготовление пончиков в ванне 15 шт, время приготовления пончика 40 с, кран для слива масла, поддон для выкладки готовых изделий, объем ванны 16 л, объем фритюра 8 л, объем дозатора 6 л, рабочий диапазон температур +50...+190°С, 220 В, 3,0 кВт, 10 кг, в комплекте: кулинарный пинцет	Гольфстрим-1/1М-2	Атеси	770x505x550	26 742
549	Пончиковый аппарат, производительность 300 шт/час, два блока нагрева с независимым включением, дозатор ручной, съемный, разборный, подходит для мытья в посудомоечной машине, вакуумная запатентованная головка дозатора формирует пончик правильной формы при любой густоте теста (в т.ч на пончиковых смесях типа Теграл Ринго), фторопластовый поршень дозатора препятствует подпеканию теста, регулировка массы пончика от 20 до 40 г, одновременное приготовление пончиков в ванне 25 шт, время приготовления пончика 40 с, кран для слива масла, поддон для выкладки готовых изделий, объем ванны 23 л, объем фритюра 10 л, объем дозатора 6 л, рабочий диапазон температур +50...+190°С, 220 В, 7,8 кВт, 15 кг, в комплекте: кулинарный пинцет	ГОЛЬФСТРИМ-2 М-2	Атеси	970x505x550	30 975
550	Пончиковый аппарат (с краном), Vванны=26л, Vдозатора=6л, Vfритюра=10л, 300 понч/час. 220В, 7,8кВт, вес нетто — 12 кг, брутто — 13 кг, Москва	Гольфстрим-2М	Атеси	970x505x550	30 371
551	Пончиковый аппарат (чебур.ЭФ-12НЧ+ручной дозатор), произв. 300 шт/час, объем фритюра 12л, объем дозатора 7л, 220В, 5,0кВт, 17 кг.	ПР-7М	Сиком	620x1010x620	29 555
552	Пончиковый аппарат(фрит. ЭФ-12Н+дозатор Д-4 на подвесе), произв. 300пончиков/час, объем фритюра 12л, объем дозатора 7л, 220В, 5,0кВт, 17,5кг	ПРФ-11/300М	Сиком	900x550x325	60 878
553	Пончиковый аппарат (автоматический дозатор+фритюрная ванна), произв. 300 шт/час, объем фритюра 12л, объем дозатора 7л, 380В, 5,1кВт, 23 кг.	ПРФ-11/300А	Сиком	1330x560x600	79 189
554	Пончиковый автомат, произв. дрожжевых пончиков 450шт/час, смесевых — 600 шт/час, объем фритюра 16л, объем дозатора 7л, 380В, 5,1кВт, 30кг	ПРФ-11/900	Сиком	1200x550x600	158 379
555	Пончиковый автомат, произв. дрожжевых пончиков 225 шт/ч, смесевых пончиков - 300 шт/ч, мини-пончиков 1200 шт/ч, объем фритюра 7,5 л, объем дозатора 7л, 380В, 2,7 кВт, 27 кг	ПРФ-11/1200	Сиком	1200x370x600	166 571
556	Пончиковый автомат, произв. дрожжевых пончиков 450 шт/ч, смесевых пончиков - 600 шт/ч, мини-пончиков 2400 шт/ч, объем фритюра 16 л, объем дозатора 7л, 380В, 5,15 кВт, 32 кг	ПРФ-11/2400	Сиком	1200x480x600	173 397
557	Пончиковый автомат (фритюрная ванна+модернизированный привод дозатора ПРФ-11D), произв. 300 шт/ч, объем фритюра 12 л, объем дозатора 7л, 380В, 5,1 кВт, 23 кг	ПРФ-11/300AD	Сиком	1330x560x600	88 747
558	Пончиковый автомат (фритюрная ванна+модернизированный привод дозатора ПРФ-11D), произв. дрожжевых пончиков 450 шт/ч, смесевых пончиков - 600 шт/ч, объем фритюра 16 л, объем дозатора 7л, 220/380В, 5,15 кВт, 30 кг	ПРФ-11/900D	Сиком	1200x550x600	167 936
559	Пончиковый автомат (фритюрная ванна+модернизированный привод дозатора ПРФ-11D), произв. дрожжевых пончиков 225 шт/ч, смесевых пончиков - 300 шт/ч, мини-пончиков - 1200 шт/ч, объем фритюра 7,5 л, объем дозатора 7л, 380В, 2,7 кВт, 27 кг	ПРФ-11/1200D	Сиком	1200x370x600	167 936
560	Пончиковый автомат (фритюрная ванна+модернизированный привод дозатора ПРФ-11D), произв. дрожжевых пончиков 450 шт/ч, смесевых пончиков - 600 шт/ч, мини-пончиков 2400, объем фритюра 16 л, объем дозатора 7л, 380В, 5,15 кВт, 32 кг	ПРФ-11/2400D	Сиком	1200x480x600	177 493

561	Блинные аппараты				0
562	Блинный аппарат (блины прямоугольной формы), 120 блинов (220x220мм)/час, толщина 1-4мм, 220В, 3,5кВт, 24 кг	РК-1.1	Сиком	700x250x250	43 691
563	Блинный автомат, производительность до 280 шт/час, время разогрева 10-15 мин, 3,5 кВт, 220 В, 65 кг	РК-2.1	Сиком	750x780x520	232 107
564	Рабочая поверхность с прямоугольной жаровней и 8 гастроемкостями, 2 встроенных блока с гастроемкостями (по 4 в каждом) 3,5 кВт, 220 В, 62 кг	РК-1.2.1	Сиком	1030x800x530	74 531
565	Блинный аппарат, 1 рабочая поверхность из чугуна, диам.поверхности 400 мм, терморегулятор, темп.режим 50-250°С, световой индикатор нагрева, время разогрева 15 мин., 2,5 кВт, 220 В, 22 кг	РК-3.1	Сиком	450x490x230	20 560
566	Блинный аппарат, 2 рабочие поверхности из чугуна, диам.1 поверхности 400 мм, терморегулятор и световой индикатор нагрева каждой поверхности, темп.режим 50-250°С, время разогрева 15 мин., 5 кВт, 380 В, 40 кг	РК-3.2	Сиком	860x470x170	33 732
567	Технологическая подставка под РК 1.2 С-Петербург	Т-РК-1.2	Сиком		33 692
568	Технологическая подставка под РК 2.1 С-Петербург	Т-РК 2.1	Сиком		34 623
569	Блинная станция для установки блинного аппарата БА-2/5 (в комплект не входит), состоит из стола с 2-мя бортами, холдерами для гастроемкостей, 2-мя сплошными полками внизу и надстройкой для хранения одноразовой посуды и салфеток; оснащена защитным стеклом; конструктивные элементы из нерж.стали, стойки из трубы, конструкция разборная, в комплект входят гастроемкости: GN-1/2 Н-150 -1шт, GN-1/3 Н-100 — 1шт, GN-1/4 Н-150 — 1шт, GN-1/6 Н-100 — 9шт, GN-1/9 Н-100 — 6 шт	БС-1500/700П	Атеси	1500x740x1660	55 288
570	Блинный аппарат газовый, одна рабочая поверхность из чугуна диам. 360 мм, тепловая мощность 3,8 кВт, производительность 30 блинов/час, вес нетто-20 кг	БА-1 газ	Атеси	420x470x220	13 796
571	Блинный аппарат газовый, две рабочие поверхности из чугуна диам. 360 мм, тепловая мощность 7,6 кВт, производительность 60 блинов/час, вес нетто-35 кг	БА-2 газ	Атеси	810x470x220	24 323
572	Блинный аппарат, две рабочие поверхности, 220В, 5кВт, 120 блинов/час, вес нетто - 27,84кг, брутто - 30,10 Москва	БА-2/5	Атеси	806x444x220	18 921
573	Блинный аппарат, одна рабочая поверхность, 220В, 2,5кВт, 60 блинов/час, вес нетто — 18,22 кг,брутто- 19,70 кг Москва	БА-1/2.5	Атеси	406x444x220мм	10 557
574	Установки для приготовления мяса электрические, газовые				0
575	Установка для приготовления мяса электрическая, 2 тэна, 220В, 3кВт, 25кг, Москва, вес нетто — 16,70, брутто — 17,70	Шаурма 2ЭЛ М	Атеси	452x668x737	27 624
576	Установка для приготовления мяса "шаверма" электрическая, вместимость 30 кг, 2 ТЭНа, 220 В, 5 кВт, 18 кг	МК-2.2Э	Сиком	500x590x750	27 946
577	Установка для приготовления мяса "шаверма" электрическая с приводом, 220В, 5,05 кВт, 21кг	МК-2.2ЭП	Сиком	590x500x920	32 605
578	Установка для приготовления мяса "шаверма" электрическая, вместимость 50 кг, 3 ТЭНа, 380 В, 7,5 кВт, 22 кг	МК-2.3Э	Сиком	600x590x1050	31 674
579	Установка для приготовления мяса "шаверма" электрическая с приводом, вместимость 50 кг, 3 тэна 380 В, 7,6 кВт, 25 кг	МК-2.3ЭП	Сиком	500x590x1220	36 021
580	Установка для приготовления мяса электрическая, 3 тэна, 220В, 4,5кВт вес нетто — 23 кг, брутто -0 24 кг, Москва	Шаурма 3 ЭЛ М	Атеси	452x668x893	31 631
581	Установка для приготовления мяса электрическая, 4 тэна, 220В, 6кВт, вес нетто — 20кг, вес брутто — 22,5кг	Шаурма-4 ЭЛ М	Атеси	452x668x1050	34 799
582	Установка для пригот. мяса газовая, 2 горелки, 8 шампуров для шашлыка, кг, Москва, вес нетто -20 кг, брутто — 21 кг	Шаурма 2М	Атеси	452x670x950	19 198
583	Установка для пригот. мяса газовая, 3 горелки, 12 шампуров для шашлыка, эквивалент 11кВт, вес нетто — 26 кг, брутто — 27,70 Москва	Шаурма 3М	Атеси	452x670x1245	23 975
584	Шашлычницы				0
585	Шашлычница электрическая "Кебаб", независимый привод для каждого ряда шампуров, съемный поддон-жиросборник, 4 шампура, 220 В, 2,63 кВт, 23,5 кг	МК-22.4Э	Сиком	560x460x560	42 231
586	Шашлычница электрическая "Кебаб", независимый привод для каждого ряда шампуров, съемный поддон-жиросборник, 8 шампуров, 220 В, 5,13 кВт, 32 кг	МК-22.8Э	Сиком	860x460x560	59 620
587	Шашлычница электрическая "Кебаб", независимый привод для каждого ряда шампуров, съемный поддон-жиросборник, 12 шампуров, 220 В, 7,63 кВт, 40 кг	МК-22.12Э	Сиком	1160x460x560	70 488
588	Грили				0
589	Гриль контактный ГК-2/3.1Р (510x423x210, 2 верхние пов-ти рифленые, нижняя поверхность рефленная,3,1кВт,220В), 20,5кг, Москва	ГК-2/3.1Р	Атеси	510x423x210	20 725
590	Гриль роликовый для сосисок 1,5кВт, 220В, 12 сосисок, время разогрева до макс. Температуры 7мин, раб. Температура +50 +350град.9,9кг	Грати 5/500	Атеси	585x264x226	17 251
593	Коптильни электрические				0
594	Коптильня электрическая двухуровневая, нерж.сталь, 2 реле времени и термостат, съемный поддон-жиросборник, объем 30 л., 220В, 2,4 кВт, 22 кг	КР-1.30	Сиком	500x560x340	55 894

595	Коптильня электрическая двухуровневая, нерж.сталь, 2 реле времени и термостат, съемный поддон-жироборник, объем 60 л., 220В, 4 кВт, 34 кг	КР-1.60	Сиком	990x500x340	64 589
-----	---	---------	-------	-------------	--------