



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 (руб)
339	Расстоечные камеры (нержавейка), печи конвекционные				0
340	Расстоечная камера ШРТ-4ЭШ (4 полки-решетки ,стекл. дверь, част. нерж, с подставкой, 1300x1022x650 мм.), 99кг., 1,3 кВт, 220 В.Чебоксары	ШРТ-4ЭШ	Abat	1300x1022x650	40 788
341	Расстоечная камера ШРТ-4ЭШ (4 полки-решетки ,стекл. дверь, част. нерж, с подставкой и крышкой, 1300x1022x650 мм.),1,3 кВт, 220В,99кг., Чебоксары	ШРТ-4ЭШ с подставкой и крышкой	Abat	1300x1022x650	47 306
342	Шкаф расстоечный, 4 уровня GN1/2 (в комплект не входят), из нерж.стали, макс.температура 85 С, 0,8 кВт, 220В, 40 кг	ШРТ-4-02 210000009836	Abat	520x680x512	32 492
343	Расстоечная камера ШРТ-6ЭШ (6 полок-решеток ,стекл. дверь, част. нерж, с подставкой и крышкой, 1300x1022x650 мм.),1,7 кВт, 220В, 120кг., Чебоксары	ШРТ-6ЭШ с подставкой и крышкой	Abat	1300x1022x650	61 231
344	Расстоечная камера ШРТ-6ЭШ (6 полок-решеток ,стекл. дверь, част. нерж, 1300x1022x650 мм.),1,7 кВт, 220В, 120кг., Чебоксары	ШРТ-6ЭШ	Abat	1300x1022x650	47 997
345	Шкаф расстоечный, 8 уровней, 600x400, для конвекц.печей КЭП, 1,2 кВт, температура до +110 С, 220В, 65 кг, противни в комплект не входят	ШРТ-8	Abat	800x600x800	38 516
346	Шкаф расстоечный, эмалированная камера, 8 уровней, 600x400, для конвекц.печей КЭП, 1,2 кВт, температура до +110 С, 220В, 100 кг, противни в комплект не входят	ШРТ-8Э	Abat	800x600x800	29 529
347	Шкаф расстоечный, 8 уровней GN1/2 (в комплект не входят), камера из эмалир. черного металла, макс.температура 85 С, 0,8 кВт, 220В, 55 кг, под конвекционные печи КПП-4-1/2П и КПП-4-1/2Э	ШРТ-8-02Э 210000009923	Abat	625x685x800	28 048
348	Шкаф расстоечный, 8 уровней GN1/2 (в комплект не входят), из нерж.стали, макс.температура 85 С, 0,8 кВт, 220В, 55 кг, под конвекционные печи КПП-4-1/2П и КПП-4-1/2Э	ШРТ-8-02 210000009869	Abat	625x685x800	36 837
349	Шкаф расстоечный, 8 уровней, 460x330 и 435x320 (противни в комплект не входят), камера из эмалир. черного металла, макс.температура 85 С, 0,8 кВт, 220В, 60 кг, под конвекц. печи КПП и ПКЭ	ШРТ-8-01Э 210000009922	Abat	625x685x800	28 838
350	Шкаф расстоечный, 8 уровней, 460x330 и 435x320 (противни в комплект не входят), из нерж.стали, макс.температура 85 С, 0,8 кВт, 220В, 60 кг, под конвекц. печи КПП и ПКЭ	ШРТ-8-01 210000011227	Abat	625x685x800	38 121
351	Шкаф для расстойки теста, на 8 уровней GN 2/1 (БЕЗ противней), облиц. Нерж., диапазон регулирования температур: 20-90°С, 220В, 2 кВт, 65 кг.(комплектуется кронштейнами для установки противней меньшего размера) для печи ПК 650 У	РТ-650 (под печь)	Тулаторгтехника	795x950x850	26 278
352	Шкаф для расстойки теста, на 8 уровней GN 1/1 (БЕЗ противней), облиц. Нерж., диапазон регулирования температур: 20-90°С, 220В, 2 кВт, 50 кг.(комплектуется кронштейнами для установки противней меньшего размера) Для печи ПК 530 У	РТ-530 (под печь)	Тулаторгтехника	795x650x850	23 640
353	Шкаф для расстойки теста, , на 8 противней 435x330, облиц. Нерж., диапазон регулирования температур: 20-90°С, 220В, 2 кВт, 45 кг, для печи ПК 435 У	РТ-435 (под печь)	Тулаторгтехника	700x650x850	19 796
354	Шкаф расстоечный на 9 противней 435x330 (противни не входят в комплект), расстояние между листами 75 мм, внутренние размеры камеры — 420x435x695 мм. диапазон температур 30-40С. 1.5кВт. 220В. 25кг	Р 93-01	Enteco, Белоруссия	595x532x925	23 150
355	Шкаф расстоечный на 9 противней 600x400 (противни не входят), расстояние между листами 75мм, внутренние размеры камеры — 655x480x695 мм, диапазон температур 30-40С. 1.5кВт. 220В. 40кг	Р 94-01	Enteco, Белоруссия	860x590x925	36 529
356	Печь конвекционная с пароувлажнением, механическая панель управления, корпус нерж. сталь, на 3 GN1/1 или 3 противня 530*325 (противни и гастроемкости в комплект не входят). Диапазон регулирования температур: 50-290°С. Таймер: 0-60 мин + ручное управление. 380В. 6 кВт. 65 кг.	ПКУ 530	Тулаторгтехника	640x795x800	36 757
357	Печь конвекционная с пароувлажнением, механическая панель управления, корпус нерж.сталь, на 3 противня 435*330 мм (противни в комплект не входят) Диапазон регулирования температур: 50-290°С. Таймер: 0-60 мин + ручное управление. 380В. 3,5 кВт. 60 кг	ПКУ 435	Тулаторгтехника	700x625x735	32 287

358	Печь конвекционная, без пароувлажнения, кол-во уровней — 4, размер противней 442x325 мм, расстояние между уровнями 75 мм, электромеханическое управление, корпус и камера печи из нерж стали, дверца опрокидывающаяся из термостойкого стекла, рабочая температура 30-280°С, 220 В, 2,85 кВт, вес 31 кг, комплект: противень — 4 шт	КП-4 «ТОСКАНА»	Атеси	560x640x575	50 184
359	Печь конвекционная, с пароувлажнением, кол-во уровней — 4, размер противней 600x400 мм, расстояние между уровнями 75 мм, электромеханическое управление, корпус и камера печи из нерж стали, дверца опрокидывающаяся из термостойкого стекла, рабочая температура 30-280°С, 220/380 В, 3,4 кВт, вес 39 кг, комплект: противень — 4 шт	КП-4-1/1У «ТОСКАНА»	Атеси	750x695x550	110 894
360	Печь конвекционная, с пароувлажнением, кол-во уровней — 4, размер противней 442x325 мм, расстояние между уровнями 75 мм, электромеханическое управление, корпус и камера печи из нерж стали, дверца опрокидывающаяся из термостойкого стекла, рабочая температура 30-280°С, 220 В, 2,85 кВт, вес 33 кг, комплект: противень — 4 шт	КП-4У «ТОСКАНА»	Атеси	560x640x575	53 320
361	Печь конвекционная с пароувлажнением, 4 уровня 600x400, из нерж. стали, электромеханическая панель управления, температурный режим до 270 С, 6,5 кВт, 400/230В, 57,5кг, противни в комплект не входят	КЭП-4 110000009279	Abat	800x835x514	76 539
362	Печь конвекционная с пароувлажнением, 4 уровня 600x400, из нерж. стали, электронная панель управления (99 программ), температурный режим до 270 С, 6,5 кВт, 400/230В, 57,5кг, противни в комплект не входят	КЭП-4П 110000008926	Abat	800x835x514	83 748
363	Печь конвекционная с пароувлажнением, 4 уровня 600x400, духовка эмалир. черного металла, корпус нерж. сталь, электромеханическая панель управления, температурный режим до 270 С, 6,5 кВт, 400/230В, 57,5кг, противни в комплект не входят	КЭП-4Э 210000009803	Abat	800x835x514	69 033
364	Конвекционная печь с пароувлажнением (инжектор), на 6 уровней для противней 600x400 мм, панель управления электромеханическая, 2 двигателя, материал изготовления камеры и корпуса нерж сталь, максимальная температура в камере 270 °С, аварийный терморегулятор на 320 °С, реверсивный вентилятор диаметром 200 мм, таймер, подсветка, 10,5 кВт, 400 В, вес 95 кг	КЭП-6	Abat	865x895x830	115 055
365	Конвекционная печь с инжекторным пароувлажнением, 6 уровней, 400x600 мм, расстояние между уровнями 80мм, электронная панель управления, до 99 программ, 4 этапа программирования, температурный режим до 270°С, 10,5 кВт, 400 В, внутренняя поверхность рабочей камеры и корпус изделия нерж стали AISI 304, подсветка, вес 95 кг, противни в комплект не входят	КЭП-6П 110000026896	Abat	865x880x830	121 770
366	Конвекционная печь с пароувлажнением (инжектор), на 6 уровней для противней 600x400 мм, панель управления электромеханическая, 2 двигателя, материал изготовления внутренней поверхности рабочей камеры и боковые панели изделия эмаль, максимальная температура в камере 270°С, аварийный терморегулятор 320°С, реверсивный вентилятор диаметром 200 мм, таймер, подсветка, 10,5 кВт, 400 В, вес 95 кг	КЭП-6Э	Abat	865x895x830	105 574
367	Конвекционная печь с инжекторным пароувлажнением, 10 уровней, 400x600 мм, расстояние между уровнями 80мм, электромеханическая панель управления, температурный режим до 270°С, 15,5 кВт, 400 В, внутренняя поверхность рабочей камеры и боковые панели эмаль, таймер, подсветка, вес 120 кг, противни в комплект не входят	КЭП-10Э 110000019527	Abat	865x930x1140	132 338
368	Конвекционная печь с инжекторным пароувлажнением, 10 уровней, 400x600 мм, расстояние между уровнями 80мм, электромеханическая панель управления, температурный режим до 270°С, 15,5 кВт, 400 В, внутренняя поверхность рабочей камеры и корпус изделия нерж стали AISI 304, таймер, подсветка, вес 120 кг, противни в комплект не входят	КЭП-10 110000009760	Abat	865x930x1140	142 312
369	Конвекционная печь с инжекторным пароувлажнением, 10 уровней, 400x600 мм, расстояние между уровнями 80мм, электронная панель управления, до 99 программ, 4 этапа программирования, температурный режим до 270°С, 15,5 кВт, 400 В, внутренняя поверхность рабочей камеры и корпус изделия нерж стали AISI 304, подсветка, вес 120 кг, противни в комплект не входят	КЭП-10П 110000026897	Abat	865x930x1140	152 978
370	Подставка под конвекционные печи КЭП-6 (6 уровней 600x400 мм), нерж сталь, регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками, допустимая нагрузка на столешницу 200 кг, вес 26 кг	ПК-6-6/4	Abat	840x700x770(800)	19 653
371	Печь конвекционная, 4 уровня 435x320, из эмалир. черного металла, электромеханическая панель управления, температурный режим до 270 С, 3,2 кВт, 230В, 50кг, противни в комплект входят	ПКЭ-4Э 210000000181	Abat	610x635x514	34 467
372	Печь конвекционная с пароувлажнением, 4 уровня 460x330, из нерж. стали, электронная панель управления, 99 программ, температурный режим до 270 С, 3,5 кВт, 230В, 45кг, (противни в комплект не входят)	КПП-4П 2100000809802	Abat	625x765x514	63 305

373	Печь конвекционная с пароувлажнением, на 4 уровня GN1/2, камера из эмалир. черного металла, корпус из нерж. стали, электромеханическая панель управления, температурный режим до 270 С, 3.5 кВт, 220 В, 38 кг (гастроёмкости в комплект не входят)	КПП-4-1/2Э 210000809806	Abat	520x765x514	49 281
374	Печь конвекционная с пароувлажнением, 4 уровня GN1/2, из нерж. стали, электронная панель управления, 99 программ, температурный режим до 270 С, 3.5 кВт, 230В, 38 кг. (гастроёмкости в комплект не входят)	КПП-4-1/2П 210000009817	Abat	520x765x514	60 836
375	Печь конвекционная с пароувлажнением, 4 уровня 460x330, камера из эмалир. черного металла, электромеханическая панель управления, температурный режим до 270 С, 3.5 кВт, 230В, 45кг, (противни в комплект не входят)	КПП-4Э 210000809804	Abat	625x765x514	49 873
376	Подставка под десятиуровневые конвекционные печи КЭП-10П, КЭП-10, КЭП-10Э, 5 уровней 600x400 мм, вся нерж, допустимая нагрузка на столешницу 200 кг, вес 27 кг	ПК-10-6/4 110000019249	Abat	840x700x650	21 036
377	Подставка ПК-8 под конвекционные печи КЭП, GN (в комплект не входят)	ПК-8 110000009835	Abat	800x730x800	16 493
378	Подставка ПК-8-01 под конвекционные печи КПП и ПКЭ	ПК-8-01 110000009819	Abat	625x660x800	16 197
379	Подставка ПК-8-02 под конвекционные печи КПП-1/2 и мини-пароконвектоматы ПКА 6-1/3П и ПКА 6-1/2П (8 уровней под GN-1/2 и GN-1/3 (гастроёмкости в комплект не входят), 21кг	ПК-8-02 110000009828	Abat	520x660x800	14 419
380	Конвекционная печь, на 4 противня 435x330 (входят в комплект), механическая панель управления, дверь открывается сверху вниз, подсветка камеры, 2 вентилятора без реверса, расстояние между противнями 70мм, диапазон температур 50-290С, нержавейка, размеры духового шкафа 455*410*360, 2,75 кВт, 220В, вес нетто - 35 кг	ДН 43-01 Гольфстрим	Гольфстрим (Белорусия)	595x605x600	26 204
381	Пароконвекционная печь, на 4 противня 435x330 (входят в комплект), механическая панель управления, дверь открывается сверху вниз, подсветка камеры, 2 вентилятора без реверса, расстояние между противнями 70мм, диапазон температур 50-290С, нержавейка, размеры духового шкафа 455*410*360. 2.75 кВт. 220В. вес нетто - 35 кг	ДН 43-01 ПАР Гольфстрим	Гольфстрим (Белорусия)	595x605x600	27 419
382	Конвекционная печь, на 4 противня 435x330 мм (входят в комплект), расстояние между противнями 70 мм, внутренние размеры камеры — 445x410x360 мм, нерж.сталь, диапазон температур 50-290 С, 2.6 кВт, 220В, 35кг	ДН-43 Enteco	Enteco, Белоруссия	595x605x600	30 279
383	Конвекционная печь с функцией пароувлажнения, на 4 противня 435x330 (входят в комплект), расстояние между противнями 70 мм, внутренние размеры камеры — 445x410x360 мм, нерж.сталь, диапазон температур 50-290 С, 2.6 кВт, 220В, 35кг	ДН-43 ПАР Enteco	Enteco, Белоруссия	596x605x600	31 687
384	Пароконвекционная печь, на 4 противня 600x400 (входят в комплект), расстояние между противнями 80 мм, внутренние размеры камеры — 690x500x360 мм, нерж.сталь, диапазон температур 50-290 С, 6.6 кВт, 220В, 60кг	ПН-44 ПАР 2	Enteco, Белоруссия	830x735x600	64 342
385	Конвекционная печь с функцией пароувлажнения, на 6 противней 600x400 мм (в комплект не входят), расстояние между противнями 80мм, внутренние размеры камеры — 485x685x565 мм, нерж.сталь, диапазон температур 50-290С, 8.5 кВт, 380В, 86кг	ПН-64 ПАР 2 / ПН-64 ПАР 2-03	Enteco, Белоруссия	872x830x775	100 870
386	Печи для пиццы				0
387	Печь электрическая для пиццы на 4 пиццы d.350мм, рабочая температура 20-450 С, размер камеры 700x700x150мм, 6.2 кВт, 400/230В, 130 кг	ПЭП-4	Abat	1000x850x350	53 133
388	Печь электрическая для пиццы на 2 пиццы, размер камеры 515x540x125 мм, рабочая температура 20- 450 С, облицовка из краш.металла, дверка и рамка — эмалированные, жарочный шкаф — оцинковка, 4.8кВт, 220В, 87 кг	ПЭП-2	Abat	820x755x375	43 059
389	Печь электрическая для пиццы 1 камера на 6 пицц, с крышкой, размер камеры 1050x780x180 мм, рабочая температура 20- 450 С, облицовка из краш.металла, дверка и рамка — эмалированные, жарочный шкаф — оцинковка, 9,6кВт, 400/230В, 116 кг	ПЭП-6-01	Abat	1365x1035x325	64 984
390	Печь для пиццы, подовая, одноуровневая, для приготовления 4 стандартных пицц диаметром 30см, внутренние размеры камеры - 620x620x155мм, корпус нерж.сталь, дно выложено 4 керамическими плитами, диапазон температур 80-500С, 4.5кВт, 380В, 80кг	Ш 43	Enteco, Белоруссия	830x860x435	59 501
391	Печь для пиццы, электромеханическое управление, одна камера, размеры камеры 620x500x120 мм, вместимость 4 пиццы диаметром 250мм, корпус окраш сталь, передняя панель и рабочая камера — нерж сталь, рабочая поверхность — огнеупорный шамотный камень, рабочая температура 50-500°С, дверца глухая, подсветка в камере, 380 В, 5 кВт, вес 40 кг	ПП-1-1/400 «РИАЛЬТО КЛАССИК»	Атеси	915x715x360	73 113

392	Печь для пиццы, электромеханическое управление, одна камера, размеры камеры 660х660х140 мм, вместимость 4 пиццы диаметром 330мм, корпус и камера — нерж сталь, рабочая поверхность — огнеупорный шамотный камень, рабочая температура 50-500°С, дверца с термостойким стеклом, подсветка в камере, 380 В, 4,7 кВт, вес 83 кг.	ПП-1-4/320 «РИАЛЬТО КЛАССИК»	Атеси	980х945х415	87 627
393	Печь для пиццы, электромеханическое управление, две камеры, размеры камеры 620х500х120 мм, вместимость 4 пиццы диаметром 250мм в одну камеру, корпус окраш сталь, передняя панель и рабочая камера — нерж сталь, рабочая поверхность — огнеупорный шамотный камень, рабочая температура 50-500°С, дверцы глухие, подсветка в камере, 380 В, 7,5 кВт, вес 74 кг	ПП-2-2/400 «РИАЛЬТО КЛАССИК»	Атеси	915х715х530	100 521
394	Печь для пиццы, электромеханическое управление, две камеры, размеры камеры 660х660х140 мм, вместимость 4 пиццы диаметром 330мм в одну камеру, корпус и камера — нерж сталь, рабочая поверхность — огнеупорный шамотный камень, рабочая температура 50-500°С, дверцы с термостойким стеклом, подсветка в камере, 380 В, 9,4 кВт, вес 126 кг.	ПП 2-8/320 «РИАЛЬТО КЛАССИК»	Атеси	980х945х750	134 623
395	Печь для пиццы конвейерная, нерж, 6,1кВт, 220В, температура +100...450град.С, вес нетто — 43,11кг, брутто - 46,60 Москва	Печь для пиццы Риальто	Атеси	1180х600х430	83 158
396	Подставка под печь для пиццы ПЭП-4, окрашенная, 43 кг.,Макс.нагруз. на полку 140кг.	ПП-4	Abat	1000х765х855	8 395
397	Подставка под печь для пиццы ПЭП-2, крашенная, 34 кг, Макс.нагрузка на полку 140кг.	ПП-2	Abat	820х615х855	7 703
398	Подставка под печь для пиццы ПЭП-6-01, крашенная, 33 кг, Макс.нагрузка на полку 140кг.	ПП-6	Abat	1300х980х650	9 678
596	Пароконвектоматы программируемые				0
597	Пароконвектомат программируемый бойлерный, 120 установленных программ + 360 доп программ (до 4 этапов приготовления), 12 режимов работы, разъем USB для записи данных, автоматическая мойка, 6 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 70мм, материал нерж, щуп в комплекте, без гастроемкостей, темп режим 30-2700С, 9,5кВт, 400В, 120кг	ПКА 6-1/1ПП2	Abat	840х800х775	310 006
598	Пароконвектомат программируемый бойлерный, 120 установленных программ + 360 доп программ (до 4 этапов приготовления), 12 режимов работы, разъем USB для записи данных, автоматическая мойка, 10 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 70мм, материал нерж, щуп в комплекте, без гастроемкостей, темп режим 30-2700С, 12,5кВт, 400В, 155кг	ПКА 10-1/1ПП2	Abat	840х800х1055	336 967
599	Пароконвектомат программируемый, бойлерный, возможность записи до 110 программ приготовления, 20 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 65 мм, материал нерж, многоточечный щуп, регулировка влажности, 5 скоростей вращения вентилятора, встроенная система охлаждения слива, вентилируемая дверь духовки, двухходовой механизм открывания дверки, система закрывания двери "свободные руки", 6 программ мойки, макс температура 270°С, 35 кВт, 400 В, вес 285 кг, в комплекте: GN 1/1-40 - 10 шт, GN 1/1-20 - 10 шт, средство моющее Neodisher Combi Clean - 0,7 л, средство ополаскивающее Neodisher TS - 0,7 л, тележка для GN 1/1	ПКА20-1/1ПМ-01 110000009876	Abat	807,5х890х1780	по запросу
600	Пароконвектомат программируемый бойлерный, 120 установленных программ + 360 доп программ (до 4 этапов приготовления), 12 режимов работы, разъем USB для записи данных, автоматическая мойка, 20 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 70мм, материал нерж, щуп в комплекте, без гастроемкостей, темп режим 30-2700С, 35кВт, 400В, 285кг	ПКА 20-1/1ПП2	Abat	807,5х890х1780	543 078
601	Тележка передвижная для пароконвектоматов ПКА-20-1/1ПП2, вместимость 20 гастроемкостей GN 1/1, съемная ручка, поворотные колеса, материал нерж сталь, максимальная нагрузка на один уровень 4 кг, вес 29 кг	ТП 20-1/1 110000008706	Abat	470х690х1647,5	37 375
602	Пароконвектоматы				0
603	Пароконвектомат ПКА 6-1/3П с парогенератором, верхняя панель управления, 6 уровней GN 1/3, программируемый (99 программ), нерж, сталь, черный дизайн, 3,2 кВт, 220В, 45 кг (гастроемкости в комплект не входят)	ПКА 6-1/3П (210000009870)	Abat	520х593х691	89 476
604	Пароконвектомат ПКА 6-1/2П с парогенератором, верхняя панель управления, 6 уровней GN 1/2, программируемый (99 программ), реверс, нерж сталь, черный дизайн, 4,6 кВт, 380 В, 50кг	ПКА 6-1/2П (210000019101)	Abat	520х735х691	111 894
605	Пароконвектомат бойлерного типа, 6 уровней GN1/1, мощность 9,5 кВт, 400/230В, 120кг, 3х-канальный щуп, регулировка влажности, 5 скоростей вращения вентилятора	ПКА6-1/1ПМ 110000007111	Abat	840х800х775	188 927
606	Пароконвектомат инжекторного типа, 6 уровней GN1/1, мощность 9,5 кВт, 400/230В, 110кг, 3х-канальный щуп, регулировка влажности, 5 скоростей вращения вентилятора+110 программ	ПКА6-1/1ВМ2 11000009175	Abat	840х800х775	164 632

607	Пароконвектомат бойлерного типа, 10 уровней GN1/1, расстояние между уровнями 70 мм, электронная панель управления, возможность записи 110 собственных программ приготовления, макс температура 270°C, поддержание температуры в камере +/- 1°C, 5 скоростей вращения вентилятора, таймер до 10 часов, система регулировки влажности (от 0 до 100%), полуавтоматическая мойка, душ, 3х-канальный щуп, мощность 12,5 кВт, 400/230В, 146кг,	ПКА 10-1/1ПМ2 110000019449	Abat	840x800x1055	212 234
608	Пароконвектомат бойлерного типа, 10 уровней GN1/1, мощность 12,5 кВт, 400/230В, 145кг, 3х-канальный щуп, регулировка влажности, 5 скоростей вращения вентилятора	ПКА10-1/1ПМ 110000007415	Abat	840x800x1055	212 234
609	Пароконвектомат инжекторного типа, 10 уровней GN1/1, мощность 12,5 кВт, 400/230В, 130кг, 3х-канальный щуп, регулировка влажности, 5 скоростей вращения вентилятора +110 программ	ПКА10-1/1ВМ2 110000019265	Abat	840x800x1055	181 618
610	Пароконвектомат бойлерного типа, 6 уровней GN1/1, 10 кВт, 380В, электронная панель управления, щуп, душирующее устройство, вес нетто — 115кг, брутто — 120, гастроемкости в комплект не входят	АПК-6-1/1 Рубикон	Атеси	945x845x740	173 203
611	Пароконвектомат бойлерного типа, 10 уровней GN1/1, 19 кВт, 380В, электронная панель управления, щуп, душирующее устройство, вес нетто — 135кг, брутто - 142 кг, гастроемкости в комплект не входят	АПК-10- 1/1Рубикон	Атеси	945x845x1010	194 339
612	Пароконвектомат инжектор., 6 уровней GN 2/3(325x354 мм), 380В, 6,5 кВт.(гастроемкости в комплект не входят), вес нетто — 57 кг, брутто — 61 кг,	АПК-6-2/3-2 Рубикон	Атеси	740x725x600	102 909
613	Вытяжные зонты ЗВВ, устанавливаемые на пароконвектоматы Abat				0
614	Зонт вытяжной встраиваемый для пароконвектомата ПКА-6 1/3П, воздухопроизводительность 1400м3/ч, 1 вентилятор, 1 лабиринтный фильтр, мощность 120Вт. 230В, вес нетто 18,5кг	ЗВВ-600	Abat	520x786x286	15 406
615	Зонт вытяжной встраиваемый для пароконвектомата ПКА-6 1/2П, воздухопроизводительность 1400м3/ч, 1 вентилятор, 1 лабиринтный фильтр, мощность 120Вт. 230В, вес нетто 20кг	ЗВВ-700	Abat	520x922x286	15 703
616	Зонт вытяжной встраиваемый для пароконвектомата ПКА-6 1/1 и ПКА-10 1/1, воздухопроизводительность 1400м3/ч, 1 вентилятор, 2 лабиринтных фильтра, мощность 120Вт. 230В, вес нетто 30кг	ЗВВ-800	Abat	843x1058x286	20 542
617	Подставки под пароконвектоматы				0
618	Подставка под пароконвектомат (ПКА 6-1/1ВМ2, ПМ, ПП2), 6 уровней GN 1/1, вся нерж сварная, допустимая нагрузка на столешницу 200 кг, вес 26 кг	ПК-6МС 110000019617	Abat	840x700x770(800)	19 653
619	Подставка под пароконвектомат (ПКА 10-1/1ВМ2, ПМ, ПП2), 10 уровней GN 1/1, вся нерж сварная, допустимая нагрузка на столешницу 200 кг, вес 27 кг	ПК-10МС 110000019616	Abat	840x700x640(670)	21 628
620	Подставка под пароконвектомата предназначена для установки на ней пароконвектоматов типа ПКА6,направляющие на 6 уровней GN1/1, вся нерж.,26 кг., Доп.нагрузка на столешницу- 200кг.	ПК-6М	Abat	840x700x770(800)	15 999
621	Подставка под пароконвектомата предназначена для установки на ней пароконвектоматов типа ПКА10,направляющие на 10 уровней GN1/1, вся нерж.,27 кг., Доп.нагрузка на столешницу- 200кг.	ПК-10М	Abat	840x700x640(670)	18 270
622	Подставка под пароконвектомат ПКА-6-1/3П, 6 уровней GN1/1, из нерж.стали, каркас из квадратной трубы, регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками, 22 кг., Доп.нагрузка на столешницу-50кг.	ПК-6-13	Abat	600x600x893(923)	12 246
623	Подставка под пароконвектомат АПК-10-1/1, нерж.сталь, вес нетто — 22,59, брутто — 24,42	ПДП-2/700	Атеси	842x586x700	15 375
624	Подставка под пароконвектомат АПК-6-1/1, нерж.сталь, вес нетто — 26,55, брутто — 28,70	ПДП-2/960	Атеси	842x586x960	20 531
625	Подставка под пароконвектомат АПК-6-2/3, нерж.сталь, вес нетто — 17 кг, брутто — 21,40	ПДП-2/960М	Атеси	632x484x960	16 400
626	Шкафы расстоечные для пароконвектоматов				0
627	Шкаф расстоечный теплового 10 уровней GN 1/1, для пароконвектомата, 80кг, 2,53 кВт,220В., Чебоксары	ШРТ-10-1/1М	Abat	840x730x980	53 429

№ п/п	Наименование оборудования	Модель	Производитель	Габаритные размеры	Цена (евро)
139	Печи для приготовления пиццы				
140	Печь для пиццы подовая, камера 405x405x110 мм, рабочая t от 50 до 500 С, 2,2 кВт, 220 В, вес нетто 27 кг, вес брутто 35 кг	MICROV 1C	FIMAR (Италия)	555x460x290	552
141	Печь для пиццы подовая, 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	1 008
142	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	1 134
143	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	1 014

144	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	1 660
145	Подставка для печи, вес нетто-30кг, брутто-31кг	FME 4+4	FIMAR (Италия)		184
146	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	1 895
147	Подставка для печи, вес нетто—39кг, брутто-40кг	FML 4+4	FIMAR (Италия)		243
148	Печь для пиццы, на 1 пиццу d.35 см, размер пода 440x440, температура +50... +300 С, 4.3кВт, 220 В, вес 33кг	PEO-40x1	PYHL (Китай)	766x630x440	\$408
149	Печь для пиццы, на 1 пиццу d.35 см, размер пода 440x440, температура +50... +300 С, 4.3кВт, 380 В, вес 33кг	PEO-40x1	PYHL (Китай)	766x630x440	\$408
150	Печь для пиццы, на 2 пиццы d.35 см, размер пода 820x440, температура +50...+300С, 5.19кВт, 380В, 50 кг	PEO-40x2	PYHL (Китай)	1130x620x360	\$542
151	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	\$296
152	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	\$389
153	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	\$486
154	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	2 431
155	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	3 226
156	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	3 581
157	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	5 402
158	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	672
159	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	1 011
160	Печь для пиццы, подовая, 1 камера 660*660*140, рабочая t от 50 до 500 С, передняя панель из нержавеющей стали, боковые и задняя стенки из окрашенной листовой стали, механическая панель управления, независимое управление верхним и нижним ТЭНом, подсветка, вместимость 4 пиццы 32см 4.7 кВт 380 В, вес нетто-76кг, брутто-84кг	Alfa 4	Prismafood (Италия)	975x924x413	828
161	Печь для пиццы, подовая, 2 камеры 660*660*140, рабочая t от 50 до 500 С, передняя панель из нержавеющей стали, боковые и задняя стенки из окрашенной листовой стали, механическая панель управления, подсветка, независимое управление верхним и нижним ТЭНом, вместимость 8 пицц 32см 9.4 кВт 380 В, вес нетто-129кг, брутто-137кг	Alfa 44	Prismafood (Италия)	975x924x745	1 396
162	Печи конвекционные Garbin				
163	Печь конвекционная с пароувлажнением, на 5 уровней GN 2/3, механическая панель управления, расстояние между уровнями 70 мм, макс.темп. 280 С, регулируемое пароувлажнение, вентилятор с реверсом, 3,5 кВт, 220В, 54,5 кг, в комплекте 2 решетки GN 2/3, дверца открывается в сторону (аналог печи 25G VAP)	523M	GARBIN (Италия)	635x742x695	2 083
164	Печь конвекционная с пароувлажнением, на 5 уровней GN 2/3, электронная панель управления (20 программ), расстояние между уровнями 70 мм, макс.темп. 280 С, регулируемое пароувлажнение, вентилятор с реверсом, 3,5 кВт, 220В, 54,5 кг, в комплекте 2 решетки GN 2/3, щуп, дверца открывается в сторону (аналог печи 25GF VAP)	523D	GARBIN (Италия)	635x742x695	2 292

165	Печь конвекционная на 3 уровня GN 1/2 (в комплекте 2 решетки GN1/2), механическая панель управления, расстояние между уровнями 80 мм, 2,5 кВт, 220В, 31,5 кг, дверца открывается вниз	PICCOLO-M	GARBIN (Италия)	450x585x510	629
166	Печь конвекционная на 3 уровня GN 1/2 в комплекте 2 решетки GN1/2), электронная панель управления (99 программ), расстояние между уровнями 80 мм, 2,5 кВт, 220В, 31,5 кг, дверца открывается вниз	PICCOLO-D	GARBIN (Италия)	450x585x510	857
167	Печь конвекционная с пароувлажнением на 4 уровня 460x330 или GN2/3 (в комплекте 2 противня 460x330 или 2 решетки GN 2/3), механическая панель управления, ручное пароувлажнение, расстояние между уровнями 80 мм, 2,5 кВт, 220В, 39,2 кг, дверца открывается вниз (аналог модели 43DX UMI)	BRAVO-M	GARBIN (Италия)	600x585x590	667
168	Печь конвекционная с пароувлажнением на 4 уровня 460x330 или GN2/3 (в комплекте 2 противня 460x330 или 2 решетки GN 2/3), электронная панель управления (99 программ), расстояние между уровнями 80 мм, 2,5 кВт, 220В, 39,2 кг, дверца открывается вниз	BRAVO-D	GARBIN (Италия)	600x585x590	927
169	Печь конвекционная с пароувлажнением на 3 уровня 600x400 или GN 1/1 (в комплекте 2 противня 600x400 или 2 решетки GN 1/1), механическая панель управления, ручное пароувлажнение, расстояние между уровнями 80 мм, вентилятор с реверсом, 4,2 кВт, 380В, 48,5 кг, дверца открывается вниз, (аналог модели 36PX UMI)	DELIZIOSO-M	GARBIN (Италия)	780x744x575	1 082
170	Печь конвекционная с пароувлажнением на 3 уровня 600x400 или GN 1/1 (в комплекте 2 противня 600x400 или 2 решетки GN 1/1), электронная панель управления, регулируемое пароувлажнение, расстояние между уровнями 80 мм, вентилятор с реверсом, 4,2 кВт, 380В, 48,5 кг, дверца открывается вниз	DELIZIOSO-D	GARBIN (Италия)	780x744x575	1 239
171	Печь конвекционная с пароувлажнением на 4 уровня 600x400 или GN1/1 (в комплекте 2 противня 600x400 или 2 решетки GN 1/1), механическая панель управления, ручное пароувлажнение, расстояние между уровнями 80 мм, 2 вентилятора с реверсом, 7 кВт, 380В, 62,5 кг, дверца открывается вниз, (аналог модели 44PX UMI)	SUPERIORE-M	GARBIN (Италия)	780x768x653	1 223
172	Печь конвекционная с пароувлажнением на 4 уровня 600x400 или GN1/1 (в комплекте 2 противня 600x400 или 2 решетки GN 1/1), электронная панель управления (99 программ), расстояние между уровнями 80 мм, 2 вентилятора с реверсом, 7 кВт, 380В, 62,5 кг, дверца открывается вниз	SUPERIORE-D	GARBIN (Италия)	780x768x653	1 376
173	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, 81,5 кг, в комплекте 2 противня, дверца открывается в сторону, аналог печи 46P VAP	4M	GARBIN (Италия)	980x839x620	2 102
174	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, 81,5 кг, в комплекте 2 противня, дверца открывается в сторону, аналог печи 46P VAP	4D	GARBIN (Италия)	980x839x620	2 283
175	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, 92 кг, в комплекте 2 противня, дверца открывается в сторону (аналог модели 64P VAP)	6M	GARBIN (Италия)	980x839x788	2 317
176	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, 92 кг, в комплекте 2 противня, дверца открывается в сторону (аналог модели 64PF VAP)	6D	GARBIN (Италия)	980x839x788	2 539
177	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 кВт, 380В, 118 кг, в комплекте 2 противня, дверца открывается в сторону (аналог модели 104P VAP)	10M	GARBIN (Италия)	980x839x1086	3 256
178	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 кВт, 380В, 118 кг, в комплекте 2 противня, дверца открывается в сторону (аналог модели 104PF VAP)	10D	GARBIN (Италия)	980x839x1086	3 548

179	Печь конвекционная с пароувлажнением на 5 уровнях GN1/1, механическая панель управления, регулируемое пароувлажнение, расстояние между уровнями 70 мм, 2 вентилятора с реверсом, макс.темп. 280 С, 7,1 кВт, 380В, 81,5 кг, в комплекте 2 решетки GN 1/1, дверца открывается в сторону (аналог модели 45G VAP)	5M	GARBIN (Италия)	980x839x620	1 914
180	Печь конвекционная с пароувлажнением на 5 уровнях GN1/1, электронная панель управления (20 программ), регулируемое пароувлажнение, расстояние между уровнями 70 мм, 2 вентилятора с реверсом, макс.температура 280 С, 7,1 кВт, 380В, 81,5 кг, в комплекте 2 решетки GN 1/1, щуп, дверца открывается в сторону (аналог модели 45GF VAP)	5D	GARBIN (Италия)	980x839x620	2 208
181	Печь конвекционная с пароувлажнением на 7 уровнях GN1/1, механическая панель управления, регулируемое пароувлажнение, расстояние между уровнями 70 мм, 2 вентилятора с реверсом, макс.температура 280 С, 9,6 кВт, 380В, 92 кг, в комплекте 2 решетки GN 1/1, дверца открывается в сторону (аналог модели 61G VAP)	7M	GARBIN (Италия)	980x839x788	2 340
182	Печь конвекционная с пароувлажнением на 7 уровнях GN1/1, электронная панель управления (20 программ), регулируемое пароувлажнение, расстояние между уровнями 70 мм, 2 вентилятора с реверсом, макс.температура 280 С, 9,6 кВт, 380В, 92 кг, в комплекте 2 решетки GN 1/1, щуп, дверца открывается в сторону (аналог модели 61GF VAP)	7D	GARBIN (Италия)	980x839x788	2 634
183	Печь конвекционная с пароувлажнением на 12 уровнях GN1/1, механическая панель управления, регулируемое пароувлажнение, расстояние между уровнями 70 мм, 3 вентилятора с реверсом, макс.темп. 280 С, 14,4 кВт, 380В, 118 кг, в комплекте 2 решетки GN 1/1, дверца открывается в сторону (аналог модели 101G VAP)	12M	GARBIN (Италия)	980x839x1086	3 257
184	Печь конвекционная с пароувлажнением на 12 уровнях GN1/1, электронная панель управления (20 программ), регулируемое пароувлажнение, расстояние между уровнями 70 мм, 3 вентилятора с реверсом, макс.температура 280 С, 14,4 кВт, 380В, 118 кг, в комплекте 2 решетки GN 1/1, щуп, дверца открывается в сторону (аналог модели 101GF VAP)	12D	GARBIN (Италия)	980x839x1086	3 548
185	Пароконвекционная печь инжекторная, на 6 уровнях 600x400 (в комплекте 2 противня), сенсорная панель управления (до 1000 программ, 6 шагов программирования), расстояние между уровнями 80 мм, многоточечный щуп, автоматическая система мойки, макс.температура 280 С, 2 вентилятора с реверсом, 5 скоростей вращения, функция Delta T, система автодиагностики 9,6 кВт 380В вес нетто 92 кг	6S	GARBIN (Италия)	980x780x750	2 978
186	Пароконвекционная печь инжекторная, на 10 уровнях 600x400 (в комплекте 2 противня), сенсорная панель управления (до 1000 программ, 6 шагов программирования), расстояние между уровнями 80 мм, многоточечный щуп, автоматическая система мойки, макс.температура 280 С, 3 вентилятора с реверсом, 5 скоростей вращения, функция Delta T, система автодиагностики 14,1 кВт 380В вес нетто 118 кг	10S	GARBIN (Италия)	980x780x1055	4 467
187	Пароконвекционная печь инжекторная, на 7 уровнях GN1/1 (в комплекте 2 решетки), сенсорная панель управления (до 1000 программ, 6 шагов программирования), расстояние между уровнями 70 мм, многоточечный щуп, автоматическая система мойки, макс.температура 280 С, 2 вентилятора с реверсом, 5 скоростей вращения, функция Delta T, система автодиагностики 9,6 кВт 380В вес нетто 92 кг	7S	GARBIN (Италия)	980x780x750	2 978
188	Пароконвекционная печь инжекторная, на 12 уровнях GN1/1 (в комплекте 2 решетки), сенсорная панель управления (до 1000 программ, 6 шагов программирования), расстояние между уровнями 70 мм, многоточечный щуп, автоматическая система мойки, макс.температура 280 С, 3 вентилятора с реверсом, 5 скоростей вращения, функция Delta T, система автодиагностики 14,1 кВт 380В вес нетто 118 кг	12S	GARBIN (Италия)	980x780x1055	4 467
189	Печь конвекционная, 4 уровня 433x345, механическая панель управления, расстояние между уровнями 70 мм, 2,5 кВт, 220 В, 36 кг, в комплекте 2 противня	СОКИТО	GARBIN (Италия)	600x595x560	531
190	Печь многофункциональная, конвекция+гриль, 4 уровня 433x345, механическая панель управления, расстояние между уровнями 70 мм, отдельная регулировка ТЭНов, включение/отключение конвекции, 3,2 кВт, 220 В, 36 кг, в комплекте 2 противня	СОКИТО-М	GARBIN (Италия)	600x595x560	600
191	Противень 600x400 (NEW) (для печей модели 44, 46, 64, 104)	TEG022	GARBIN (Италия)		25
192	Противень 330x460 (для печей модели 43P, 43P UMI)	TEG024	GARBIN (Италия)		15
193	Противень 600x400 с тефлоновым покрытием	TEG027	GARBIN (Италия)	600x400	156

194	Решетка 433x333 (для печей модели 43DX, 43 DX UMI)	GRI012	GARBIN (Италия)		18
195	Решетка 600x400 (для печей модели 44, 46, 64, 104)	GRI013	GARBIN (Италия)		27
196	Печи конвекционные Унох				
197	Серия Chef Top				
198	Серия CHEFTOP MIND.Maps				
199	Пароконвекционная компактная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, гастрономическая, 5 уровней GN1/1 (гастроемкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 67 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики, 9.2	XECC-0513-EPR (PLUS)	UNOX (Италия)	535x862x649	3 660
200	Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, гастрономическая, 5 уровней GN1/1 (гастроемкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 67 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики, 9.3	XEVC-0511-EPR (PLUS)	UNOX (Италия)	750x773x675	3 508
201	Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, гастрономическая, 7 уровней GN1/1 (гастроемкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 67 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики,	XEVC-0711-EPR (PLUS)	UNOX (Италия)	750x773x843	4 952

202	Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, гастрономическая, 10 уровней GN1/1 (гастроемкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 67 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики,	XEVC-1011-EPR (PLUS)	UNOX (Италия)	750x773x1010	6 603
203	Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, гастрономическая, 20 уровней GN1/1 (гастроемкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 67 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики, 35	XEVC-2011-EPR (PLUS)	UNOX (Италия)	882x1043x1866	12 380
204	Пароконвекционная компактная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, гастрономическая, 5 уровней GN2/3 (гастроемкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 67 мм, щуп в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 2 скорости вентилятора, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики, 5,2	XECC-0523-E1R (ONE)	UNOX (Италия)	535x662x649	2 772
205	Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, гастрономическая, 3 уровня GN1/1 (гастроемкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 67 мм, щуп в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 2 скорости вентилятора, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики, 5	XEVC-0311-E1R (ONE)	UNOX (Италия)	750x773x538	2 361
206	Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, гастрономическая, 5 уровней GN1/1 (гастроемкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 67 мм, щуп в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 2 скорости вентилятора, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики, 7	XEVC-0511-E1R (ONE)	UNOX (Италия)	750x773x675	2 670

207	Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, гастрономическая, 7 уровней GN1/1 (гастроемкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 67 мм, щуп в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 2 скорости вентилятора, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики, 9.9	XEVC-0711-E1R (ONE)	UNOX (Италия)	750x773x843	3 409
208	Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, гастрономическая, 10 уровней GN1/1 (гастроемкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 67 мм, щуп в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 2 скорости вентилятора, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики, 14	XEVC-1011-E1R (ONE)	UNOX (Италия)	750x773x1010	4 293
209	Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, гастрономическая, 20 уровней GN1/1 (гастроемкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 67 мм, щуп в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 2 скорости вентилятора, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики, 20.2	XEVC-2011-E1R (ONE)	UNOX (Италия)	882x1043x1866	8 104
210	Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, гастрономическая, 6 уровней GN2/1 (гастроемкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 80 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики,	XEVC-0621-EPR (PLUS)	UNOX (Италия)	860x1120x843	7 336
211	Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, гастрономическая, 10 уровней GN2/1 (гастроемкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 80 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики,	XEVC-1021-EPR (PLUS)	UNOX (Италия)	860x1120x1163	10 087

212	<p>Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, гастрономическая, 20 уровней GN2/1 (гастроёмкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 67 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики,</p>	XEVC-2021-EPR (PLUS)	UNOX (Италия)	882x1207x1866	16 097
213	<p>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 MASTER.Touch (для моделей XEVC-0511-EPR/ XEVC-0711-EPR/ XEVC-1011-EPR/ XEVC-0311-E1R/ XEVC-0511-E1R/ XEVC-0711-E1R/ XEVC-1011-E1R), вес нетто 63 кг</p>	XEVSC-0711-CR	UNOX (Италия)	750x792x961	2 500
214	<p>Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, газовая, гастрономическая, 5 уровней GN1/1 (гастроёмкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 67 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики,</p>	XEVC-0511-GPR (PLUS GAS)	UNOX (Италия)	750x773x675	4 133
215	<p>Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, газовая, гастрономическая, 7 уровней GN1/1 (гастроёмкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 67 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики,</p>	XEVC-0711-GPR (PLUS GAS)	UNOX (Италия)	750x773x843	5 234

216	<p>Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, газовая, гастрономическая, 10 уровней GN1/1 (гастроёмкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 67 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики,</p>	XEVC-1011-GPR (PLUS GAS)	UNOX (Италия)	750x773x1010	7 147
217	<p>Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, газовая, гастрономическая, 20 уровней GN1/1 (гастроёмкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 67 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики,</p>	XEVC-2011-GPR (PLUS GAS)	UNOX (Италия)	882x1043x1866	13 272
218	<p>Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, газовая, гастрономическая, 6 уровней GN2/1 (гастроёмкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 80 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики,</p>	XEVC-0621-GPR (PLUS GAS)	UNOX (Италия)	860x1120x843	8 719
219	<p>Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, газовая, гастрономическая, 10 уровней GN2/1 (гастроёмкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 80 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики,</p>	XEVC-1021-GPR (PLUS GAS)	UNOX (Италия)	860x1120x1163	11 858

220	Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, газовая, гастрономическая, 20 уровней GN2/1 (гастроемкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 67 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики,	XEVC-2021-GPR (PLUS GAS)	UNOX (Италия)	882x1207x1866	19 182
221	Серия Chef Lux				
222	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. 260C, 46,7 кВт, 400В, 190кг (без шупа)	XV 4093	UNOX (Италия)	866x1237x1863	9 697
223	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. 260C, 29,7 кВт, 400В, 177кг (без шупа)	XV 1093	UNOX (Италия)	866x997x1863	7 053
224	Конвекционная печь с пароувлажнением, на 5 гастроемкостей GN1/1, расстояние между уровнями 67 мм, механическая панель управления, макс.темп. 260C, 7.1 кВт, 380В, 67кг (без шупа)	XV393	UNOX (Италия)	750x773x772	1 729
225	Конвекционная печь с пароувлажнением, на 7 гастроемкостей GN1/1, расстояние между уровнями 67 мм, механическая панель управления, макс.темп. 260C, 10.5 кВт, 380В, 80кг (без шупа)	XV 593	UNOX (Италия)	860x900x957	2 295
226	Конвекционная печь с пароувлажнением, на 12 гастроемкостей GN1/1, расстояние между уровнями 67 мм, механическая панель управления, макс.темп. 260C, 15.8 кВт, 380В, 112кг (без шупа)	XV 893	UNOX (Италия)	860x900x1277	3 298
227	Серия Baker Top				
228	Серия BAKERTOP MIND.Maps				
229	Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, кондитерская, на 4 противня 600x400 (в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 80 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики,	XEBC-04EU-EPR (PLUS)	UNOX (Италия)	860x957x675	3 554

230	<p>Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, кондитерская, на 6 противней 600x400 (в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 80 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положени, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики, 14</p>	XEBC-06EU-EPR (PLUS)	UNOX (Италия)	860x957x843	4 931
231	<p>Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, кондитерская, на 10 противней 600x400 (в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 80 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положени, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики, 21</p>	XEBC-10EU-EPR (PLUS)	UNOX (Италия)	860x957x1163	6 894
232	<p>Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, кондитерская, на 16 противней 600x400 (в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 80 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положени, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики, 35</p>	XEBC-16EU-EPR (PLUS)	UNOX (Италия)	882x1043x1866	12 132
233	<p>Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, кондитерская, 4 противня 600x400 (в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 80 мм, щуп в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), технология Delta T, температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 2 скорости вентилятора, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики, 7,4 кВт, 280В, высота 85 см</p>	XEBC-04EU-E1R (ONE)	UNOX (Италия)	860x957x675	2 828

234	Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, кондитерская, 6 противней 600x400 (в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 80 мм, щуп в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), технология Delta T, температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 2 скорости вентилятора, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики, 9,9 кВт, 380В, вес нетто 100 кг	XEBC-06EU-E1R (ONE)	UNOX (Италия)	860x957x843	3 492
235	Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, кондитерская, 10 противней 600x400 (в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 80 мм, щуп в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), технология Delta T, температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 2 скорости вентилятора, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики, 14,9 кВт, 380В, вес нетто 130 кг	XEBC-10EU-E1R (ONE)	UNOX (Италия)	860x957x1163	4 988
236	Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, кондитерская, 16 противней 600x400 (в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 80 мм, щуп в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), технология Delta T, температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 2 скорости вентилятора, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики, 29,3 кВт, 380В, вес нетто 185 кг (в комплект входят модели)	XEBC-16EU-E1R (ONE)	UNOX (Италия)	882x1043x1866	7 898
237	Печь подовая, статическая, цифровая панель управления BakerTouch (управляется независимо от печи), на 1 противень 600x400, 2,7кВт, 220В, вес нетто 62 кг	XEBDC-01EU-D	UNOX (Италия)	860x880x400	2 460
238	Печь подовая, статическая, цифровая панель управления BakerTouch (управляется независимо от печи), на 2 противня 600x400, 5,7кВт, 380В, вес нетто 100 кг.	XEBDC-02EU-D	UNOX (Италия)	860x1150x400	2 758
239	Печь подовая, статическая, управление от панели печи BAKERTOP MIND.Maps, на 1 противень 600x400, 2,7кВт, 220В, вес нетто 62 кг.	XEBDC-01EU-C	UNOX (Италия)	860x880x400	2 083
240	Печь подовая, статическая, управление от панели печи BAKERTOP MIND.Maps, на 2 противня 600x400, 5,7кВт, 380В, вес нетто 100 кг.	XEBDC-02EU-C	UNOX (Италия)	860x1150x400	2 313
241	Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, газовая, кондитерская, на 6 противней 600x400 (в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 80 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положени, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики,	XEBC-06EU-GPR (PLUS GAS)	UNOX (Италия)	860x957x843	5 321

242	Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, газовая, кондитерская, на 10 противней 600x400 (в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 80 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики,	XEBC-10EU-GPR (PLUS GAS)	UNOX (Италия)	860x957x1163	7 497
243	Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, газовая, кондитерская, на 16 противней 600x400 (в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 80 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики,	XEBC-16EU-GPR (PLUS GAS)	UNOX (Италия)	882x1043x1866	13 075
244	Серия Baker Lux				
245	Конвекционная печь кондитерская с пароувлажнением на 6 противней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, механическая панель управления, макс.темп. 260 C, 10.5 кВт, 380В, 80кг (без шупа)	XB 693	UNOX (Италия)	860x900x957	2 243
246	Конвекционная печь кондитерская с пароувлажнением на 10 противней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, механическая панель управления, макс.темп. 260 C, 15.8 кВт, 380В, 112кг (без шупа)	XB 893	UNOX (Италия)	860x900x1277	3 323
247	Конвекционная печь кондитерская с пароувлажнением на 6 противней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, электронная панель управления, макс.темп. 260 C, 10.5 кВт, 380В, 80кг (без шупа)	XB 695	UNOX (Италия)	860x900x957	2 495
248	Конвекционная печь кондитерская с пароувлажнением на 10 противней 600x400, расстояние между уровнями 80мм, электронная панель управления, макс.темп. 260 C, 15.8 кВт, 380В, 112кг (без шупа)	XB 895	UNOX (Италия)	860x900x1277	3 572
249	Конвекционная печь кондитерская с пароувлажнением, с вкатной тележкой на 16 противней 600x400, расстояние между уровнями 80 мм, механическая панель управления, макс.темп. 260 C, 29.7 кВт, 380В, 177 кг (тележка входит в комплект)	XB 1083	UNOX (Италия)	866x997x1863	7 053
250	Серия Line Miss				
251	Конвекционная печь, сенсорная панель управления Touch, 99 программ, 3 уровня 460x330, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°C, 3 кВт, 230В, вес 25 кг (в комплекте TG305 — 3шт.)	XFT 110	UNOX (Италия)	600x655x429	803
252	Конвекционная печь с пароувлажнением, механическая панель управления, 3 уровня 460x330, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°C, 3 кВт, 230В, вес 25 кг (в комплекте TG305 — 3шт.)	XFT 113	UNOX (Италия)	600x655x429	694
253	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 (в комплекте TG305 — 3шт.)	XFT 115	UNOX (Италия)	600x655x429	872
254	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	1 160
255	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	846

256	Конвекционная печь, с пароувлажнением, механическая панель управления, 4 уровня 460х330, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°С, 3 кВт, 230В, вес 31 кг (в комплекте TG305 - 4шт.)	XFT133	UNOX (Италия)	600х651х509	701
257	Конвекционная печь, с пароувлажнением, сенсорная панель управления Touch, 99 программ, 4 уровня 460х330, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°С, 3 кВт, 230В, вес 31 кг (в комплекте TG305 - 4шт.)	XFT135	UNOX (Италия)	600х651х509	891
258	Конвекционная печь, сенсорная панель управления Touch, 99 программ, 3 уровня 600х400, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°С, 3,3 кВт, 230В, вес 40 кг	XFT 180	UNOX (Италия)	800х774х429	1 196
259	Конвекционная печь с пароувлажнением, механическая панель управления, 3 уровня 600х400, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°С, 3,3 кВт, 230В, вес 40 кг	XFT 183	UNOX (Италия)	800х774х429	1 019
260	Конвекционная печь, с пароувлажнением, сенсорная панель управления Touch, 99 программ, 3 уровня 600х400, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°С, 3,3 кВт, 230В, вес 40 кг	XFT185	UNOX (Италия)	800х770х429	1 247
261	Конвекционная печь, с пароувлажнением, сенсорная панель управления Touch, 99 программ, 3 уровня 600х400, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°С, 4,7 кВт, 230/400В, вес 40 кг	XFT 188	UNOX (Италия)	800х774х429	1 346
262	Конвекционная печь, сенсорная панель управления Touch, 99 программ, 4 уровня 600х400, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°С, 6,5 кВт, 230/400В, вес 49 кг	XFT190	UNOX (Италия)	800х770х509	1 466
263	Конвекционная печь с пароувлажнением, механическая панель управления, 4 уровня 600х400, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°С, 6,5 кВт, 230/400В, вес 49 кг	XFT 193	UNOX (Италия)	800х774х509	1 204
264	Конвекционная печь с пароувлажнением, сенсорная панель управления Touch, 99 программ, 4 уровня 600х400, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°С, 6,5 кВт, 230/400В, вес 49 кг	XFT195	UNOX (Италия)	800х770х509	1 512
265	Конвекционная печь с пароувлажнением, сенсорная панель управления Touch, 99 программ, 4 уровня 600х400, расстояние между уровнями 75мм, темп.режим макс.260°С, 6,5 кВт, 230/400В, вес 49 кг, дверца открывается в сторону	XFT 199	UNOX (Италия)	800х774х509	1 984
266	Зонт вентиляционный, для печей XFT200/199/195/188/185, управляется от печи, 0,2 кВт, 220В	XC595	UNOX (Италия)	800х847х261	910
267	Зонт вентиляционный, для печей XFT140/119/135/115, управляется от печи, 0,2 кВт, 220В	XC535	UNOX (Италия)	600х722х261	835
268	Серия Line Micro				
269	Конвекционная печь на 3 противня 342х242, механическая панель управления, расстояние между уровнями 70 мм, темп.режим макс.260°С, 2,7 кВт, 230В, 16 кг (в комплекте TG205 — 3шт.)	XF003	UNOX (Италия)	480х523х402	449
270	Конвекционная печь на 3 противня 460х330, механическая панель управления, расстояние между уровнями 70 мм, темп.режим макс.260°С, 2,7 кВт, 230В, 20 кг (в комплекте TG305 — 3шт.)	XF013	UNOX (Италия)	600х587х402	491
271	Конвекционная печь на 4 противня 460х330, механическая панель управления, расстояние между уровнями 75 мм, темп.режим макс.260°С, 3 кВт, 230В, 22 кг (в комплекте TG305 — 4шт.)	XF023	UNOX (Италия)	600х587х472	494
272	Конвекционная печь на 4 противня 600х400, механическая панель управления, расстояние между уровнями 75 мм, темп.режим макс.260°С, 5,3/3,2 кВт, 230/400 В, 44 кг	XF043	UNOX (Италия)	800х706х472	971
273	Подставки и аксессуары для печей				
274	Подставка для печей XF/XFT моделей 110;113;115;119;130;133;135, 8 уровней 460х330, расстояние между уровнями 70мм, 12 кг	XR 130	UNOX (Италия)	598х518х782	351
275	Подставка для печей XF/XFT моделей 180;183;185;188;190;193;195;199, 8 уровней 600х400, расстояние между уровнями 70мм, 13 кг	XR 190	UNOX (Италия)	798х599х782	391
276	Подставка для печей серии XVC Evolution, 10 кг (может комплектоваться направляющими XR 717 на 7 емкостей)	XR 118	UNOX (Италия)	732х546х692	333
277	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)	842х665х692	380
278	Тележка вкатная для печей CHEFTOP MIND.Maps на 20 гастремкостей GN1/1, расстояние 66 мм (для моделей XEVC-2011-EPR/ XEVC-2011-GPR/ XEVC-2011-E1R), вес нетто 25 кг	XEVTC-2011	UNOX (Италия)	743х564х1700	1 387
279	Душ для печей Unox MIND.Maps	XHC001	UNOX (Италия)		124
280	Подставка под печи CHEFTOP MIND.Maps, открытая (для моделей XEVC-0511-EPR/ XEVC-0711-EPR/ XEVC-1011-EPR/ XEVC-0311-E1R/ XEVC-0511-E1R/ XEVC-0711-E1R/ XEVC-1011-E1R), 10 кг	XWVRC-0011-H	UNOX (Италия)	732х546х692	410
281	Направляющие для подставки XWVRC-0011-H на 7 уровней GN1/1, расстояние между уровнями 60 мм, вес нетто 2 кг	XWVLC-0711-H	UNOX (Италия)		104

282	Тележка вкатная для печей BAKERTOP MIND.Mars на на 16 уровней 600x400, расстояние 80 мм (для моделей XEBC-16EU-EPR и XEBC-16EU-E1R), вес нетто 25 кг	XEBTC-16EU	UNOX (Италия)	730x555x1790	1 355
283	Подставка под печи BAKERTOP MIND.Mars, открытая (для моделей XEBC-04EU-EPR/ XEBC-06EU-EPR/ XEBC-10EU-EPR/ XEBC-04EU-E1R/ XEBC-06EU-E1R/ XEBC-10EU-E1R), вес нетто 11 кг	XWARC-00EF-H	UNOX (Италия)	842x665x692	468
284	Направляющие для подставки XWARC-00EF-H на 7 уровней 600x400, расстояние между уровнями 60 мм, вес нетто 3 кг	XWALC-07EF-H	UNOX (Италия)		114
285	Тележка вкатная для печей CHEFTOP MIND.Mars на 20 гастроемкостей GN2/1, расстояние 67 мм (для моделей XEVC-2021-EPR/ XEVC-2021-GPR), вес нетто 72 кг	XEVTC-2021	UNOX (Италия)	743x783x1717	1 650
286	Подставка под печи CHEFTOP MIND.Mars, открытая (для моделей XEVC-0621-EPR/XEVC-1021-EPR), 12 кг	XWVRC-0021-H	UNOX (Италия)		589
287	Направляющие для подставки XWVRC-0021-H на 7 уровней GN2/1, расстояние между уровнями 60 мм, вес нетто 4 кг	XWVLC-0721-H	UNOX (Италия)		157
288	Подставка средняя под печи CHEFTOP MIND.Mars, открытая (для моделей XEVC-0511-EPR/ XEVC-0711-EPR/ XEVC-1011-EPR/ XEVC-0311-E1R/ XEVC-0511-E1R/ XEVC-0711-E1R/ XEVC-1011-E1R), 9 кг	XWVRC-0011-M	UNOX (Италия)	732x546x434	324
289	Зонт вытяжной с пароконденсатором для электрических печей CHEFTOP MIND.Mars, 0.1 кВт, 220 В (для моделей XEVC-0511-EPR/ XEVC-0711-EPR/ XEVC-1011-EPR/ XEVC-0311-E1R/ XEVC-0511-E1R/ XEVC-0711-E1R/ XEVC-1011-E1R), не подходит для газовых печей	XEVHC-HC11	UNOX (Италия)	750x956x240	1 231
290	Зонт вытяжной с пароконденсатором для электрических печей BAKERTOP MIND.Mars, 0.1 кВт, 220 В (для моделей XEBC-04EU-EPR/ XEBC-06EU-EPR/ XEBC-10EU-EPR/ XEBC-04EU-E1R/ XEBC-06EU-E1R/ XEBC-10EU-E1R) не подходит для газовых печей	XEBHC-HCEU	UNOX (Италия)	860x1145x240	1 287
291	Подставка средняя под печи BAKERTOP MIND.Mars, открытая (для моделей XEBC-04EU-EPR/ XEBC-06EU-EPR/ XEBC-10EU-EPR/ XEBC-04EU-E1R/ XEBC-06EU-E1R/ XEBC-10EU-E1R), 9 кг	XWARC-00EF-M	UNOX (Италия)	842x665x434	373
292	Решетка GN1/1, нержавейка	GRP 806	UNOX (Италия)	530x235	28
293	Решетка хромированная 600x400	GRP 405	UNOX (Италия)	600x400	16
294	Решетка для приготовления картофеля-фри и различных продуктов на пару, GN 1/1, глубина 40 мм, нерж.сталь	GRP 815	UNOX (Италия)	530x325	68
295	Решетка для приготовления цыплят-гриль на 8 цыплят GN1/1, нержавейка	GRP 825	UNOX (Италия)	530x235	99
296	Противень алюминиевый 460x330	TG 305	UNOX (Италия)	460x330x15	8
297	Противень алюминиевый 600x400	TG 405	UNOX (Италия)	600x400x15	16
298	Противень алюминиевый перфорированный 600x400	TG 410	UNOX (Италия)	600x400x15	18
299	Противень алюминиевый перфорированный с тефлоновым покрытием 600x400	TG 430	UNOX (Италия)	600x400x15	32
300	Противень для багетов алюминиевый перфорированный с тефлоновым покрытием 600x400	TG 435	UNOX (Италия)	600x400	41
301	Противень для жарки FAKIRO GRILL алюминиевый с тефлоновым покрытием GN1/1	TG 870	UNOX (Италия)	530x325x16	127
302	Противень алюминиевый для выпечки FAKIRO GN1/1	TG 875	UNOX (Италия)	530x350x16	95
303	Тележка для противней 600x400, на 16 уровней, расстояние 80 мм, для моделей XBC1005E/1005EL/1015EG/1015EGL, 25кг	XCB 1001	UNOX (Италия)	730x555x1790	1 256
304	Газовое оборудование Unox				
305	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 шупа)	XV 813 G	UNOX (Италия)	860x882x1464	4 644
306	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 шупа)	XV 513 G	UNOX (Италия)	860x882x1144	3 174
307	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 шупа)	XB 613G	UNOX (Италия)	860x882x1144	3 174

308	Конвекционная печь кондитерская газовая, с парувлажнением, инжекторная, на 10 противней 600х400, расстояние между уровнями 80мм, механическая панель управления, макс.темп. 260 С, электрическая мощность 1кВт, газовая мощность 20 кВт 230В 134кг (без шупа)	XB 813G	UNOX (Италия)	860x882x1464	4 540
309	Расстоечные шкафы				
310	Расстоечный шкаф (пруфер) на 12 противней 600х400, расстояние между листами 75мм, темп. до 50°С, 2,4 кВт, 230В, полностью нержавеющей, управляется от печи, вес 38 кг (для моделей XBC 805E/605E/405E/815EG/615 EG. XB 895/695)	XL 415	UNOX (Италия)	862x890x805	1 375
311	Расстоечный шкаф (пруфер) на 12 противней 600х400, расстояние между листами 75мм, темп. До 70°С, 2,4 кВт, 230В, полностью нержавеющей, механическая панель управления, работает независимо от печи (подходит для моделей XB 895/695/893/693). 38 кг	XL 413	UNOX (Италия)	862x890x805	1 398
312	Расстоечный шкаф (пруфер) на 8 противней 600х400, расстояние между листами 70мм, темп.до 70°С, 1,2 кВт, 230В, полностью нержавеющей, 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	900
313	Расстоечный шкаф (пруфер) на 8 противней 600х400, расстояние между листами 70мм, темп. до 50°С, 1,2 кВт, 230В, полностью нержавеющей, управляется от печи (для моделей XFT 199/195/188/185). 37 кг	XLT195	UNOX (Италия)	800x713x757	900
314	Расстоечный шкаф (пруфер) на 8 противней 460х330, расстояние между листами 70мм, темп. до 50°С, 1,2 кВт, 230В, полностью нержавеющей, управление от печи (для моделей XFT 135/115/119). 22 кг	XLT135	UNOX (Италия)	600x650x757	718
315	Расстоечный шкаф (пруфер) на 8 противней 460х330, 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	718
316	Расстоечный шкаф (пруфер) для вкатной тележки на 16 уровней 600х400, управляется от панели печи BAKERTOP MIND.Maps, макс.температура 50 С, 2,4 кВт, 220 В, (для печей XEBC-16EU-EPR и XEBC-16EU-E1R), вес нетто 100 кг (тележка не идет в комплекте)	XEBC-16EU-D	UNOX (Италия)	866x950x1879	3 199
317	Расстоечный шкаф (пруфер) для вкатной тележки на 16 уровней 600х400, механическая панель управления, максимальная температура 70 С, 2,4 кВт, 220 В, (для печей XEBC-16EU-EPR и XEBC-16EU-E1R), вес нетто 100 кг, управляется независимо от печи (тележка не идет в комплекте)	XEBC-16EU-M	UNOX (Италия)	866x950x1879	2 848
318	Расстоечный шкаф (пруфер) на 12 противней 600х400, расстояние между листами 75мм, темп. до 50°С, 2,4 кВт, 220В, управляется от печи BAKERTOP MIND.Maps (для моделей XEBC-04EU-EPR/ XEBC-06EU-EPR/ XEBC-10EU-EPR/ XEBC-04EU-E1R/ XEBC-06EU-E1R/ XEBC-10EU-E1R), вес нетто 45 кг	XEBC-12EU-C	UNOX (Италия)	862x890x762	1 483
319	Расстоечный шкаф (пруфер) на 8 противней 600х400, расстояние между листами 75мм, темп. до 50°С, 2,4 кВт, 220В, управляется от печи BAKERTOP MIND.Maps (для моделей XEBC-04EU-EPR/ XEBC-06EU-EPR/ XEBC-10EU-EPR/ XEBC-04EU-E1R/ XEBC-06EU-E1R/ XEBC-10EU-E1R), вес нетто 42 кг	XEBC-08EU-C	UNOX (Италия)	862x890x623	1 446
320	Расстоечный шкаф на 8 уровней (460х330 или 2/3GN - в комплект не входят), расстояние между уровнями 70 мм, темп.режим 0...90С, 1,5кВт, 220В, 33,5 кг, под печи Bravo	L8	GARBIN (Италия)	636x580x938	548
321	Расстоечный шкаф на 9 уровней (600х400 или 1/1GN - в комплект не входят), расстояние между уровнями 70 мм, темп.режим 0...90С, 1,5кВт, 220В, 40,5 кг, под печи Superiore и Delizioso	L9	GARBIN (Италия)	776x695x932	687
322	Расстоечный шкаф на 12 уровней (600х400 или 1/1GN - в комплект не входят), расстояние между уровнями 70 мм темп.режим 0...90С, 1,5кВт, 220В, 49,6 кг, под печи 4M/4D/5M/5D/6M/6D/6S/7M/7D/7S/10M/10D/10S/12M/12D/12S	L12	GARBIN (Италия)	980x740x760	872
323	Пароконвектоматы Rational				
324	Печь конвекционная с парогенератором на 6 GN 2/3, диапазон температур 30°С-300°С, сенсорная панель управления, 1200программ, программы на русском языке, душ, шуп с 6 точками измерения, 5 скоростей вращения вентилятора, автоматическая мойка, светодиодная подсветка каждого уровня, трехспойная дверца 5,7кВт 400В 72кг	RATIONAL SelfCookingCenter® XS 6 2/3 арт.В608100.01	Rational (Германия)	655x555x567	560 872р.
325	Печь конвекционная с парогенератором на 6 GN 1/1, диапазон температур 30°С-300°С, сенсорная панель управления, 1200программ, программы на русском языке, душ, шуп с 6 точками измерения, 5 скоростей вращения вентилятора, автоматическая мойка, светодиодная подсветка каждого уровня, трехспойная дверца 11кВт 400В 110кг	RATIONAL SelfCookingCenter® 061 арт.В618100.01	Rational (Германия)	847x776x782	701 461р.

326	Печь конвекционная газовая с парогенератором на 6 GN 1/1, диапазон температур 30°C-300°C, сенсорная панель управления, 1200 программ, программы на русском языке, душ, щуп с 6 точками измерения, 5 скоростей вращения вентилятора, автоматическая мойка, светодиодная подсветка каждого уровня, трехслойная дверца 0.4кВт 230В 123кг	RATIONAL SelfCookingCenter® 061 G арт.В618300.30	Rational (Германия)	847x776x782	836 844р.
327	Печь конвекционная с парогенератором на 10 GN 1/1, диапазон температур 30°C-300°C, сенсорная панель управления, 1200 программ, программы на русском языке, душ, щуп с 6 точками измерения, 5 скоростей вращения вентилятора, автоматическая мойка, светодиодная подсветка каждого уровня, трехслойная дверца 18.6кВт 400В 135кг	RATIONAL SelfCookingCenter® 101 арт.В118100.01	Rational (Германия)	847x776x1042	964 044р.
328	Печь конвекционная газовая с парогенератором на 10 GN 1/1, диапазон температур 30°C-300°C, сенсорная панель управления, 1200 программ, программы на русском языке, душ, щуп с 6 точками измерения, 5 скоростей вращения вентилятора, автоматическая мойка, светодиодная подсветка каждого уровня, трехслойная дверца 0.4кВт 230В 152кг	RATIONAL SelfCookingCenter® 101 G арт.В118300.30	Rational (Германия)	847x776x1042	1 109 097р.
329	Печь конвекционная с парогенератором на 6 GN 2/1, диапазон температур 30°C-300°C, сенсорная панель управления, 1200 программ, программы на русском языке, душ, щуп с 6 точками измерения, 5 скоростей вращения вентилятора, автоматическая мойка, светодиодная подсветка каждого уровня, поуровневая сигнализация в комплекте, трехслойная дверца, 22.3кВт 400В 151кг	RATIONAL SelfCookingCenter® 062 арт.В628100.01	Rational (Германия)	1069x976x782	1 048 101р.
330	Печь конвекционная газовая с парогенератором на 6 GN 2/1, диапазон температур 30°C-300°C, сенсорная панель управления, 1200 программ, программы на русском языке, душ, щуп с 6 точками измерения, 5 скоростей вращения вентилятора, автоматическая мойка, светодиодная подсветка каждого уровня, поуровневая сигнализация в комплекте, трехслойная дверца, 0.4кВт 230В 168кг	RATIONAL SelfCookingCenter® 062 G арт.В628300.30	Rational (Германия)	1069x976x782	1 211 750р.
331	Печь конвекционная с парогенератором на 10 GN 2/1, диапазон температур 30°C-300°C, сенсорная панель управления, 1200 программ, программы на русском языке, душ, щуп с 6 точками измерения, 5 скоростей вращения вентилятора, автоматическая мойка, светодиодная подсветка каждого уровня, поуровневая сигнализация в комплекте, трехслойная дверца, 36.7кВт 400В 185кг	RATIONAL SelfCookingCenter® 102 арт.В128100.01	Rational (Германия)	1069x976x1042	1 356 059р.
332	Печь конвекционная газовая с парогенератором на 10 GN 2/1, диапазон температур 30°C-300°C, сенсорная панель управления, 1200 программ, программы на русском языке, душ, щуп с 6 точками измерения, 5 скоростей вращения вентилятора, автоматическая мойка, светодиодная подсветка каждого уровня, поуровневая сигнализация в комплекте, трехслойная дверца, 0.4кВт 230В 204кг	RATIONAL SelfCookingCenter® 102 G арт.В128300.30	Rational (Германия)	1069x976x1042	1 567 316р.
333	Печь конвекционная с парогенератором на 20 GN 1/1, диапазон температур 30°C-300°C, сенсорная панель управления, 1200 программ, программы на русском языке, душ, щуп с 6 точками измерения, 5 скоростей вращения вентилятора, автоматическая мойка, светодиодная подсветка каждого уровня, трехслойная дверца 37кВт 400В 268кг	RATIONAL SelfCookingCenter® 201 арт.В218100.01	Rational (Германия)	879x791x1782	1 637 239р.
334	Печь конвекционная газовая с парогенератором на 20 GN 1/1, диапазон температур 30°C-300°C, сенсорная панель управления, 1200 программ, программы на русском языке, душ, щуп с 6 точками измерения, 5 скоростей вращения вентилятора, автоматическая мойка, светодиодная подсветка каждого уровня, трехслойная дверца 0.4кВт 230В 299кг	RATIONAL SelfCookingCenter® 201 G арт.В218300.30	Rational (Германия)	879x791x1782	1 849 240р.
335	Печь конвекционная с парогенератором на 20 GN 2/1, диапазон температур 30°C-300°C, сенсорная панель управления, 1200 программ, программы на русском языке, душ, щуп с 6 точками измерения, 5 скоростей вращения вентилятора, автоматическая мойка, светодиодная подсветка каждого уровня, трехслойная дверца 65.5кВт 400В 351кг	RATIONAL SelfCookingCenter® 202 арт.В228100.01	Rational (Германия)	1084x996x1782	2 346 139р.
336	Печь конвекционная газовая с парогенератором на 20 GN 2/1, диапазон температур 30°C-300°C, сенсорная панель управления, 1200 программ, программы на русском языке, душ, щуп с 6 точками измерения, 5 скоростей вращения вентилятора, автоматическая мойка, светодиодная подсветка каждого уровня, трехслойная дверца 0.4кВт 230В 381кг	RATIONAL SelfCookingCenter® 202 G арт.В228300.30	Rational (Германия)	1084x996x1782	2 640 708р.
337	Печь конвекционная с парогенератором на 6 GN 1/1, диапазон температур 30°C-300°C, 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, арткул A619100.01.202	Rational (Германия)	847x771x782	482 766р.
338	Печь конвекционная с парогенератором на 6 GN 1/1, диапазон температур 30°C-300°C, 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, арткул A619300.30.202	Rational (Германия)	847x771x782	623 356р.

339	Печь конвекционная с парогенератором на 10 GN 1/1, диапазон температур 30°C-300°C, 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	714 851р.
340	Печь конвекционная с парогенератором на 10 GN 1/1, диапазон температур 30°C-300°C, 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	805 602р.
341	Печь конвекционная с парогенератором на 6 GN 2/1, диапазон температур 30°C-300°C, 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	780 311р.
342	Печь конвекционная с парогенератором на 10 GN 2/1, диапазон температур 30°C-300°C, 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	1 120 999р.
343	Печь конвекционная с парогенератором на 20 GN 1/1, диапазон температур 30°C-300°C, 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	1 404 410р.
344	Печь конвекционная с парогенератором на 20 GN 2/1, диапазон температур 30°C-300°C, 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	1 927 345р.
345	Оригинальные емкости Rational				
346	решетка, нерж.сталь, 1/1 GN	6010.1101	Rational (Германия)	325x530	2 975р.
347	емкость Combi Fry, с перфорацией, 1/2 GN	6019.1250	Rational (Германия)	325x265x50	3 645р.
348	емкость (решетка) Combi Fry, с перфорацией, 1/1 GN	6019.1150	Rational (Германия)	325x530x50	7 513р.
349	решетка Combi Grill-Rost, 1/1 GN	6035.1017	Rational (Германия)	325x530	10 042р.
350	Емкость GN 1/1 h 20, с гранитной эмалью	6014.1102	Rational (Германия)	325x530	6 546р.
351	гастроёмкость 1/2 GN h 20, с гранитной эмалью	6014.1202	Rational (Германия)	325x265x20	3 868р.
352	гастроёмкость 1/2 GN h 40, с гранитной эмалью	6014.1204	Rational (Германия)	325x265x40	4 538р.
353	гастроёмкость 1/2 GN h 60, с гранитной эмалью	6014.1206	Rational (Германия)	325x265x60	5 579р.
354	Гастроёмкость Multibaker 1/1	60.71.157	Rational (Германия)	325x530	7 439р.
355	противень для жарки и выпекания с антипригарным покрытием, 1/1 GN	6013.1103	Rational (Германия)	325x530	4 761р.
356	Форма для приготовления гриля и пиццы	60.70.943	Rational (Германия)		12 199р.
357	насадка для приготовления цыплят-гриль, на 10 шт., 1/1 GN	6035.1010	Rational (Германия)	325x530	4 761р.
358	Подставки и аксессуары для печей и пароконвектоматов				
359	Подставка UG I для пароконвектоматов 61/101, все стороны открыты	60.30.320	Rational (Германия)		37 565р.
360	Подставка UG I для пароконвектоматов 62/102, все стороны открыты	60.30.324	Rational (Германия)		46 491р.
361	Подставка UG II для пароконвектоматов 61/101, боковые стенки и столешница, 14 пар направляющих размером GN 1/1	60.30.328	Rational (Германия)		83 387р.
362	Подставка UG II для пароконвектоматов 62/102, боковые стенки и столешница, 14 пар направляющих размером GN 1/1	60.30.331	Rational (Германия)		94 768р.
363	Подставка UG II Вакелорт для пароконвектоматов 61/101, боковые стенки и столешница, 14 пар направляющих размером 600x400	60.30.836	Rational (Германия)		102 355р.
364	Подставка US III для пароконвектоматов 61/101, боковые и задняя стенки и столешница, 14 пар направляющих	60.30.334	Rational (Германия)		101 686р.
365	Подставка US III для пароконвектоматов 62/102, боковые и задняя стенки и столешница, 14 пар направляющих	60.30.339	Rational (Германия)		123 183р.
366	Подставка US IV для пароконвектоматов 61/101, полностью закрытая, створчатые дверцы, 14 пар направляющих	60.30.344	Rational (Германия)		147 805р.
367	Подставка US IV для пароконвектоматов 62/102, полностью закрытая, створчатые дверцы, 14 пар направляющих	60.30.348	Rational (Германия)		160 897р.

368	Печи конвекционные Electrolux				
369	Печь пароконвекционная 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	7 035
370	Печь пароконвекционная 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	9 131
371	Печь пароконвекционная 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	5 680
372	Печь пароконвекционная 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	6 990
373	Печь пароконвекционная 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	6 489
374	Печь пароконвекционная 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	7 917
375	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	3 101
376	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	3 956
377	Печи конвейерные Roller Grill				
378	Печь конвейерная электрическая, поверхность нагрева 300x370 мм, кварцевые нагревательные элементы, регулировка скорости конвейера, регулировка мощности нагрева (100% и 50%). 3 кВт. 220 В. 22 кг	CT-3000 B	Rollergrill (Франция)	470x720x385	1 138
379	Печи конвекционные Roller Grill				
380	Печь конвекционная с пароувлажнением (впрыск), 4 уровня GN1/1 или 600*400, макс.температура 300 С, таймер, 2 скорости вращения вентилятора, реверс, 6 кВт, 380 В, 59 кг (противни, гасстроемкости и решетки в комплекте не входят)	FC-110 E	Rollergrill (Франция)	795x720x600	1 654
381	Печь конвекционная компактная, внутренний объем 28 л, размер камеры 320x325x265 мм, кварцевые нагревательные элементы, термостат, макс.температура 230 С, таймер, 1.5 кВт, 220 В, 20 кг, дверца открывается вниз. в комплекте 2 решетки. 1 противень для выпечки	FC-280	Rollergrill (Франция)	460x550x355	441
382	Печь конвекционная компактная, внутренний объем 38 л, размер камеры 415x350x265 мм, кварцевые нагревательные элементы, термостат, макс.температура 230 С, таймер, 2.4 кВт, 220 В, 21 кг, дверца открывается вниз. в комплекте 3 решетки. 1 противень для выпечки	FC-380	Rollergrill (Франция)	550x550x355	516
383	Печь конвекционная компактная, вертикальная, 5 уровней, внутренний объем 28 л, размер камеры 260x330x320 мм, термостат, макс.температура 230 С, таймер, 1.5 кВт, 220 В, 20 кг, дверца открывается в сторону, в комплекте: 2 перфорированных противня 255x310 мм, 1 противень для выпечки	FCV-280	Rollergrill (Франция)	370x535x495	459
384	Печь конвекционная многофункциональная, с пароувлажнением (помпа для впрыска) и кварцевым грилем. 4 уровня GN2/3, внутренний объем 60 л, размер камеры 470x370x350 мм, кварцевые нагревательные элементы, термостат, макс.температура 300 С, таймер, 3 кВт, 220 В, 38 кг, дверца открывается вниз. в комплекте 4 решетки 450x340 мм	FC-60 P	Rollergrill (Франция)	595x610x590	987
385	Печи СВЧ				
386	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	\$150
387	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	271
388	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	334

389	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), Kumaй	545x460x325	595
390	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), Kumaй	570x512x370	1 321
391	СВЧ-печь, объем камеры 25,5л, мощность СВЧ 1000Вт, 1 уровень мощности, механический таймер до 6 минут, размер камеры:305x346x200, корпус снаружи/изнутри из нержавеющей стали, вес нетто 14.5 кг	RMS510DS	Menumaster	508x397x305	\$309
392	СВЧ-печь, объем камеры 25,5л, мощность СВЧ 1100Вт, 5 уровней мощности, разморозка, электронная панель управления, память на 20 блюд, размер камеры:305x346x200, корпус снаружи/изнутри из нержавеющей стали, вес нетто 14.5 кг	RMS510TS	Menumaster	508x397x305	\$392
393	СВЧ-печь, объем камеры 34л, мощность СВЧ 1100Вт, 4 уровня мощности, разморозка, электромеханическая панель управления, размер камеры:368x349x216, корпус снаружи/изнутри из нержавеющей стали, вес нетто 18.6 кг	RCS511DSE	Menumaster	559x438x350	\$499
394	СВЧ-печь, объем камеры 34л, мощность СВЧ 1100Вт, 5 уровней мощности, разморозка, электронная панель управления, память на 100 блюд, размер камеры:368x349x216, корпус снаружи/изнутри из нержавеющей стали, вес нетто 18.6 кг	RCS511TS	Menumaster	559x438x350	\$605
395	СВЧ-печь, объем камеры 34л, мощность СВЧ 1800Вт, 5 уровней мощности, разморозка, электронная панель управления, память на 100 блюд, размер камеры:362x416x226, корпус снаружи/изнутри из нержавеющей стали, вес нетто 29 кг	RFS518TS	Menumaster	552x514x362	\$1 087
396	СВЧ-печь, объем камеры 17л, мощность СВЧ 1400Вт, 11 уровней мощности, разморозка, электронная панель управления, память на 100 блюд, размер камеры:330x305x171, корпус снаружи/изнутри из нержавеющей стали, вес нетто 30 кг	DEC14E2	Menumaster	425x578x343	\$1 221
397	СВЧ-печь, объем камеры 17л, мощность СВЧ 1800Вт, 11 уровней мощности, разморозка, электронная панель управления, память на 100 блюд, размер камеры:330x305x171, корпус снаружи/изнутри из нержавеющей стали, вес нетто 30 кг	DEC18E2	Menumaster	425x578x343	\$1 401
398	СВЧ-печь, объем камеры 17л, мощность СВЧ 2100Вт, 11 уровней мощности, разморозка, электронная панель управления, память на 100 блюд, размер камеры:330x305x171, корпус снаружи/изнутри из нержавеющей стали, вес нетто 30 кг	DEC21E2	Menumaster	425x578x343	\$1 614
399	СВЧ-печь, объем камеры 9л, мощность СВЧ 2400Вт, 11 уровней мощности, разморозка, электронная панель управления, память на 100 блюд, размер камеры:298x222x136, корпус снаружи/изнутри из нержавеющей стали, вес нетто 32 кг	MOC5241	Menumaster	346x473x451	\$3 495
400	СВЧ-печь+конвекция+инфракрасное излучение, объем камеры 39л, мощность СВЧ 1400Вт, мощность ИК 3000Вт, температурный режим 65-270С, 11 уровней мощности, разморозка, электронная панель управления, память на 360 блюд, размер камеры:406x381x254, корпус снаружи/изнутри из нержавеющей стали, вес нетто 52 кг (подходит металлическая посуда)	MXP5221	Menumaster	638x651x524	\$8 800
401	СВЧ-печь+конвекция+инфракрасное излучение, объем камеры 39л, мощность СВЧ 2200Вт, мощность ИК 3000Вт, температурный режим 65-270С, 11 уровней мощности, разморозка, электронная панель управления, память на 360 блюд, размер камеры:406x381x254, корпус снаружи/изнутри из нержавеющей стали, вес нетто 52 кг (подходит металлическая посуда)	MXP5223	Menumaster	638x651x524	\$8 800