



ООО "ТМ-Урал"

г. Екатеринбург, ул. Высоцкого 40А тел +7(343)385-99-10  
e-mail: [torg@tmural.ru](mailto:torg@tmural.ru) [www.tmural.ru](http://www.tmural.ru)

17.01.2017

№ п/п	Наименование оборудования	Модель	Производитель	Габаритные размеры	Цена (руб)
201	<b>Плиты индукционные 700 серия</b>				0
202	Плита индукционная настольная, 4 конфорки, электронная панель управления с цифровой индикацией, регулировка температуры (60-240 °С), таймер, съемный жировой фильтр, корпус из н.с. AISI 430, регулируемые по высоте ножки, рабочая поверхность - стеклокерамика 6мм, 12 кВт, 380В, вес нетто 35,8 кг, вес брутто 42 кг	<b>I7- 4Т</b>	КОБОР	700x700x240	96 872
203	Плита индукционная на открытой подставке, 4 конфорки, электронная панель управления с цифровой индикацией, регулировка температуры (60-240 °С), таймер, съемный жировой фильтр, корпус из н.с. AISI 430, регулируемые по высоте ножки, рабочая поверхность - стеклокерамика 6мм, 12 кВт, 380В, вес нетто 45,4 кг, вес брутто 53 кг	<b>I7- 4S</b>	КОБОР	700x700x870	104 391
204	Плита индукционная на полужакрытой подставке, 4 конфорки, электронная панель управления с цифровой индикацией, регулировка температуры (60-240 °С), таймер, съемный жировой фильтр, корпус из н.с. AISI 430, регулируемые по высоте ножки, рабочая поверхность - стеклокерамика 6мм, 12 кВт, 380В, вес нетто 52,6кг, вес брутто 60 кг	<b>I7- 4S1</b>	КОБОР	700x700x870	107 437
205	Плита индукционная настольная, 2 конфорки, электронная панель управления с цифровой индикацией, регулировка температуры (60-240 °С), таймер, съемный жировой фильтр, корпус из н.с. AISI 430, регулируемые по высоте ножки, рабочая поверхность - стеклокерамика 6 мм, 6 кВт, 220 В, вес нетто 21 кг	<b>I7-2Т</b>	КОБОР	400x700x240	57 834
206	Плита индукционная на открытой подставке, 2 конфорки, электронная панель управления с цифровой индикацией, регулировка температуры (60-240 °С), таймер, съемный жировой фильтр, корпус из н.с. AISI 430, регулируемые по высоте ножки, рабочая поверхность - стеклокерамика 6 мм, 6 кВт, 220 В, вес нетто 30 кг	<b>I7-2S</b>	КОБОР	400x700x870	64 795
207	Подставка открытая под индукционную плиту I7-2Т открытая, корпус из н.с. AISI 430, каркас проф. труба 40x40мм, полка сплошная, регулируемые по высоте ножки, вес нетто 9 кг.	<b>P7-2S</b>	КОБОР	400x700x670	7 616
208	<b>Плиты индукционные 900 серия</b>				0
209	Плита индукционная настольная, 2 конфорки, электронная панель управления с цифровой индикацией, регулировка температуры (60-240 °С), таймер, съемный жировой фильтр, корпус из н.с. AISI 430, регулируемые по высоте ножки, рабочая поверхность - стеклокерамика 6 мм, 6 кВт, 220 В, вес нетто 26 кг, вес брутто 33 кг	<b>I9-2Т</b>	КОБОР	400x900x240	62 481
210	Плита индукционная на открытой подставке, 2 конфорки, электронная панель управления с цифровой индикацией, регулировка температуры (60-240 °С), таймер, съемный жировой фильтр, корпус из н.с. AISI 430, регулируемые по высоте ножки, рабочая поверхность - стеклокерамика 6 мм, 6 кВт, 220 В, вес нетто 36 кг, вес брутто 43 кг	<b>I9-2S</b>	КОБОР	400x900x870	70 132
211	Подставка открытая под индукционную плиту I9-2Т открытая, корпус из н.с. AISI 430, каркас проф. труба 40x40мм, полка сплошная, регулируемые по высоте ножки, вес нетто 10 кг	<b>P9-2S</b>	КОБОР	400x900x670	8 355
212	<b>Плиты электрические</b>				0
213	Электроплита, 1 конфорка, без жарочного шкафа, нерж.сталь, габариты конфорки 530x325 мм, площадь конфорки 0,17 кв.см., время разогрева не более 30 мин., инвентарная полка, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 4кВт, 50кг	<b>ПЭ-0.17С</b>	ПРОММАШ, Саратов	520x800x850	27 581
214	Электроплита, 1 конфорка, без жарочного шкафа, раб.поверхность и лиц.панели- нерж.сталь, габариты конфорки 530x325 мм, площадь конфорки 0,17 кв.см., время разогрева не более 30 мин., инвентарная полка, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 4кВт, 50кг	<b>ПЭ-0.17СП</b>	ПРОММАШ, Саратов	520x800x850	26 881
215	Электроплита, 2 конфорки, со шкафом для инвентаря, габариты конфорки — 420x290 мм, площадь конфорки 0,12 кв.см., раб.поверхность и лицевые панели- нерж.сталь, время разогрева не более 30 мин., ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 6кВт, 80кг	<b>ПЭ-0.24ИП</b>	ПРОММАШ, Саратов	700x800x850	30 957

216	Электроплита, 2 конфорки, с жар.шкафом, раб.поверхность и лицевые панели-нерж.сталь, габариты конфорки 530х325 мм, площадь конфорки 0,17 кв.см., в комплекте 4 емкости 530х325х40мм, время разогрева не более 30 мин, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 13 кВт, 180кг	<b>ПЭ-0.34ШП</b>	ПРОММАШ, Саратов	1000х800х850	47 709
217	Электроплита, 2 конфорки, с жар.шкафом, габариты конфорки 420х290 мм, площадь конфорки 0,12 кв.см., раб.поверхность и лицевые панели-нерж.сталь, в комплекте 2 емкости 530х325х40мм, время разогрева не более 30 мин, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 8.5 кВт, 80 кг	<b>ПЭ-0.24ШП</b>	ПРОММАШ, Саратов	550х800х850	45 799
218	Электроплита, 2 конфорки, без жар. шкафа, нерж.сталь, габариты конфорки 530х325 мм, площадь конфорки 0,17 кв.см., инвентарная полка, время разогрева не более 30 мин, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 8кВт, 120кг	<b>ПЭ-0.34С</b>	ПРОММАШ, Саратов	865х800х850	35 327
219	Электроплита, 2 конфорки, без жар. шкафа, раб.поверхность и лицевые панели-нерж.сталь, габариты конфорки 530х325 мм, площадь конфорки 0,17 кв.см., время разогрева не более 30 мин, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 8кВт, 120кг	<b>ПЭ-0.34СП</b>	ПРОММАШ, Саратов	865х800х850	34 053
220	Электроплита, 2 конфорки, с жар. шкафом, лиц.панели нерж.сталь, в комплект входит 2 противня 530х545х30 мм, 380В, 9 кВт, 125 кг	<b>ПЭМ 2-020</b>	Гомельторгмаш	560х805х840	35 524
221	Электроплита, 2 конфорки, без жар.шкафа, лиц.панели нерж.сталь, 380В, 6 кВт, 97 кг	<b>ПЭМ 2-03</b>	Гомельторгмаш	510х805х840	25 647
222	Электроплита, 2 конфорки(300х300 мм), с жарочным шкафом размера 329х595х290мм-3,2 кВт, 2 цельнотянутых противня (530х325мм), 400/230 В 8,8кВт, 125 кг, лицевая нержавеющейка	<b>ЭП-2ЖШ</b>	Abat	550х850(895)х860	43 355
223	Электроплита, 2 конфорки, с жарочным шкафом, (разборная. плита+жар.шкаф).лицевая нерж конфорка КЭ-0,12/2,5Р, 380В, 8,15(5+3,15)кВт, 140(63+77)кг, Объем камеры жар.шкафа 90л. размер протвинеи 650х325х30, время разогрева конф - 25 мин. нерж.сталь	<b>ПЭ-0,24М</b>	Тулаторгтехника	950х545х850	36 002
224	Электроплита, 2 конфорки, без жарочного шкафа, настольная, конфорка КЭ-0,12/3,0 Р, лицевая . нерж., 380В 2N~, 6,0кВт, 65кг, время разогрева конфорки — до 30 мин.	<b>ПЭ-0,24Н настольная</b>	Тулаторгтехника	950х545х285	19 556
225	Электроплита, 2 конфорки, без жарочного шкафа, на открытой поставке, конфорка КЭ-0,12/3,0 Р, облиц. нерж., 380В 2N~, 6,0кВт, 75кг, время разогрева конфорки — до 30 мин.	<b>ПЭ-0,24Н на подставке</b>	Тулаторгтехника	950х545х850	20 742
226	Электроплита, 2 конфорки, без жарочного шкафа, на поставке с дверцами, конфорка КЭ-0,12/3,0 Р, лицевая. нерж., 380В 2N~, 6,0кВт, 90кг, время разогрева конфорки — до 30 мин.	<b>ПЭ-0,24Н с дверцами</b>	Тулаторгтехника	950х545х850	25 881
227	Электроплита, 3 конфорки, без жар. шкафа, габариты конфорки 530х325 мм, площадь конфорки 0,17 кв.см., раб.поверхность и лицевые панели-нерж.сталь, инвентарная полка, время разогрева не более 30мин, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 12кВт, 150 кг	<b>ПЭ-0.51СП</b>	ПРОММАШ, Саратов	1200х800х850	45 344
228	Электроплита, 3 конфорки, без жар. шкафа, габариты конфорки 530х325мм, площадь конфорки 0,17 кв.см., нерж.сталь, инвентарная полка, время разогрева не более 30 мин, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 12кВт, 150 кг	<b>ПЭ-0.51С</b>	ПРОММАШ, Саратов	1200х800х850	46 800
229	Электроплита, 3 конфорки, с жар.шкафом, габариты конфорки 530х325 мм, площадь конфорки 0,17 кв.см., раб.стол - нерж.сталь, в комплекте 4 емкости 530х325х40мм, время разогрева не более 30 мин, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 17 кВт, 200 кг	<b>ПЭ-0.51ШП</b>	ПРОММАШ, Саратов	1200х800х850	56 364
230	Электроплита, 3 конфорки, с жар.шкафом, габариты конфорки 530х325 мм, площадь конфорки 0,17 кв.см., раб.стол и лиц.панели — нерж.сталь, в комплекте 4 емкости 530х325х40мм, время разогрева не более 30 мин, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 17 кВт, 200 кг.	<b>ПЭ-0.51ШП-1</b>	ПРОММАШ, Саратов	1200х800х850	61 914
231	Электроплита, 3 конфорки, с жар.шкафом, нерж.сталь, габариты конфорки 530х325 мм, площадь конфорки 0,17 кв.см., в комплекте 4 емкости 530х325х40 мм, время разогрева не более 30 мин, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 17 кВт, 200кг	<b>ПЭ-0.51Ш</b>	ПРОММАШ, Саратов	1200х800х850	68 287
232	Электроплита, 3 конфорки, с жар. шкафом, лиц.панели нерж.сталь, в комплект входит 2 противня 530х545х30 мм, 380 В, 12 кВт, 180 кг	<b>ПЭМ 3-010</b>	Гомельторгмаш	560х1035х850	50 498
233	Электроплита, 3 конфорки, без жар. шкафа, лиц.панели нерж.сталь, 380 В, 9 кВт, 100 кг	<b>ПЭМ 3-020</b>	Гомельторгмаш	510х1035х850	35 046
234	Электроплита, 4 конфорки, с жар.шкафом, нерж.сталь, габариты конфорки — 420х290 мм, площадь конфорки 0,12 кв.см., в комплекте 4 емкости 530х325х40 мм, время разогрева не более 30 мин, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 17 кВт, 182 кг	<b>ПЭ-0.48Ш</b>	ПРОММАШ, Саратов	1200х800х850	69 016
235	Электроплита, 4 конфорки, с жар.шкафом, габариты конфорки - 420х290мм, площадь конфорки 0,12 кв. см., раб.поверхность и лиц.панели — нерж.сталь, в комплекте 4 емкости 530х325х40мм, время разогрева не более 30 мин, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 17 кВт, 182 кг	<b>ПЭ-0.48ШП</b>	ПРОММАШ, Саратов	1200х800х850	57 578
236	Электроплита, 4 конфорки, без жар.шкафа, нерж.сталь, габариты конфорки - 420х290мм, площадь конфорки 0,12 кв. см., инвентарная полка, время разогр. 30 мин, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 12 кВт, 140кг	<b>ПЭ-0.48С</b>	ПРОММАШ, Саратов	1200х800х850	45 525

237	Электроплита, 4 конфорки, без жар.шкафа, габариты конфорки - 420x290мм, площадь конфорки 0,12 кв. см., раб.поверхность и лиц.панели-нерж.сталь, инвентарная полка, время разогрева не более 30 мин., ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 12 кВт. 140кг	<b>ПЭ-0.48СП</b>	ПРОММАШ, Саратов	1200x800x850	43 791
238	Электроплита, 4 конфорки, с жар.шкафом, лиц.панели нерж.сталь, в комплект входит 2 противня 530x545x30 мм, 380В, 15,8 кВт, 145 кг	<b>ПЭМ 4-010</b>	Гомельторгмаш	850x930x840	56 074
239	Электроплита, 4 конфорки, с жар. шкафом, нерж.сталь, в комплект входит 2 противня 530x545x30 мм, 380В, 15,8 кВт, 145 кг	<b>ПЭМ 4-010-Н</b>	Гомельторгмаш	850x930x840	60 056
240	Электроплита, 4 конфорки, без жар. шкафа, лиц.панели нерж.сталь, 380В, 12 кВт, 125 кг	<b>ПЭМ 4-020</b>	Гомельторгмаш	800x930x840	41 099
241	Электроплита, 4 конфорки (300x300 мм), без жарочного шкафа, на подставке (вся нерж.),400/230 В, 11.2кВт, 99 кг, нерж.сталь	<b>ЭПК-48 П</b>	Abat	840x900x(860)942	49 182
242	Электроплита, 4 конфорки, без жарочного шкафа, на крашенной подставке, конфорка 0,12кв.м.,400/230 В, 12кВт, 120 кг.	<b>ЭП-4 П</b>	Abat	840(1050)x850x860	38 911
243	Электроплита, 4 конфорки, с жарочным шкафом, (лиц. Часть и столешница нерж.), жарочный шкаф с тремя противнями размером 530x470x40мм, внутр. Размеры шкафа 510x538x290мм. 400/230 В. 16кВт. 126кг. Чебоксары	<b>ЭПК-47ЖШ арт.71000000049 2</b>	Abat	800x810x(860)975	55 206
244	Электроплита, 4 конфорки, с жарочным шкафом, (лиц.нерж.), размер духового шкафа 538x535x290мм, 3 цельнотянутых протвinya (530x470x30мм),400/230 В16,8кВт. 155кг. Чебоксары	<b>ЭП-4ЖШ</b>	Abat	840(1050)x850(895)x860	56 194
245	Электроплита, 4 конфорки, с эмалированным жарочным шкафом, в комплекте 3 эмалированных противня 530x470x32 мм, внутр.размеры шкафа 538x535x290мм, размер конфорки 295x417, лиц.нерж, 16,8 кВт, 400/230 В, 155 кг	<b>ЭП-4ЖШ-Э</b>	Abat	840(1050)x850(895)x860	58 268
246	Электроплита, 4 конфорки, с жарочным шкафом нержавеющей, жарочный шкаф с тремя противнями размером 530x470x40мм, и одной решеткой нерж. 530x470мм, внутр. Размеры шкафа 538x535x290мм, 400/230В, 16,8кВт, 155кг, Чебоксары	<b>ЭП-4ЖШ-01</b>	Abat	840(1050)x850(895)x860	64 095
247	Электроплита, 4 конфорки (300x300 мм), жарочный шкаф с конвекцией и пароувлажнением, размер шкафа 538x715x290 мм, температура рабочей поверхности конфорки 480°C, температура жарочного шкафа 20-270°C, потребляемая мощность конфорки 2.8кВт, мощность жарочного шкафа 5.9 кВт, номинальная потребляемая мощность плиты 17.24 кВт,400/230 В, 155 кг, нерж сталь в комплекте 2 противня и решетка	<b>ЭПК-48ЖШ-К-2/1</b>	Abat	840(1050)x850(895)x860	83 452
248	Электроплита, 4 конфорки конфорка КЭ-0,12/2,5Р, с жарочным шкафом, (разборная. плита+жар.шкаф) лицевая часть нерж, 380В, 16,3(10+6,3)кВт, Объем камеры жар.шкафа 150л. размер протвinya 650x530x30 (GN 2/1), время разогрева конф. 25мин. 215(100+115)кг	<b>ПЭ-0,48М</b>	Тулаторгтехника	950x840x850	47 309
249	Электроплита, 4 конфорки, без жарочного шкафа, на подставке, лицевая часть нерж., конфорка КЭ-0,12/2,5Р, 380В, 10кВт, 116кг, время разогрева конф 25мин	<b>ПЭ-0,48Н на подставке</b>	Тулаторгтехника	950x845x850	38 138
250	Электроплита, 4 конфорки, без жарочного шкафа, настольная, конфорка КЭ-0,12/3,0 Р, лицевая. нерж., 380В 2Н~, 12,0кВт, 100кг, время разогрева конфорки — до 30 мин.	<b>ПЭ-0,48Н настольная</b>	Тулаторгтехника	950x840x285	33 867
251	Электроплита, 4 конфорки, без жарочного шкафа, на подставке с дверцами, конфорка КЭ-0,12/3,0 Р, лицевая. нерж., 380В 2Н~, 12,0кВт, 130кг, время разогрева конфорки — до 30 мин.	<b>ПЭ-0,48Н с дверцами</b>	Тулаторгтехника	950x840x850	41 120
252	Электроплита, 4 конфорки, с жарочным шкафом, рабочая поверхность и лиц.панель нерж., габариты конфорки 417x295мм, жарочный шкаф - 577x397x463 мм, в комплект входят 2 противня и 1 пирожный лист, 380В, 15,6 кВт. вес нетто/брутто — 150/220 кг	<b>ПЭЖ-4 (лицевая нержавеющей)</b>	Термаль	860x860x840	62 395
253	Электроплита 4-конфорочная, конфорка 340x340, с жарочным шкафом 2 противня черн 650x530(GN2/1), температура жарочного шкафа +50...+270С, 16 кВт (конфорка — 3 кВт, жарочный шкаф — 4 кВт), 380В, лицевые поверхности нерж., 110 кг. Москва	<b>Традиция-2008 ЭПШЧ 9-4-18Э</b>	Атеси	1050*(780)x900x870	42 886
254	Плита электрическая, 2 квадратных конфорки, без духового шкафа, мощность конфорок 2x3 кВт, 220 В, вес нетто — 70 кг, вес брутто — 83 кг	<b>Традиция - 4 ЭПЧ 9-2-6</b>	Атеси	440(710)x900x870	27 203
255	Плита электрическая, 4 квадратных конфорки, без духового шкафа, мощность конфорок 4x3 кВт, 380 В, вес нетто - 100 кг, все брутто — 117 кг	<b>Традиция - 4 ЭПЧ 9-4-12</b>	Атеси	780(1050)x900x870	38 027
256	Плита электрическая, 6 квадратных кофорок, без духового шкафа, мощность конфорок 6x3 кВт, 380 В, вес нетто - 150 кг, вес брутто — 165 кг	<b>Традиция - 4 ЭПЧ 9-6-17</b>	Атеси	1020(1290)x900x870	47 508
257	Плита электрическая, 4 квадратных конфорки с электрическим статическим духовым шкафом, мощность конфорок 4x3 кВт, мощность духового шкафа 6,4 кВт, вместимость духового шкафа 5xGN2/1, в комплекте гастроемкости: GN 2/1h20 — 2 шт, GN 2/1h40 — 1 шт, 380 В, вес нетто — 140 кг, вес брутто — 158 кг	<b>Традиция - 4 ЭПШЧ 9-4-16</b>	Атеси	780(1050)x900x870	58 291

258	Плита электрическая, 4 чугунных квадратных конфорки с электрическим статическим духовым шкафом, мощность конфорок 4х3 кВт, мощность духового шкафа 6,4 кВт, вместимость духового шкафа 5хGN2/1, в комплекте гастроемкости: GN 2/1h20 — 2 шт, GN 2/1h40 — 1 шт, 380 В, вес нетто - 140 кг, брутто — 158 кг	<b>Традиция - 4 ЭПШЧ 9-4-16-02</b>	Атеси	780(1050)х900х870	59 491
259	Плита электрическая, 6 квадратных конфорок с электрическим статическим духовым шкафом, мощность конфорок 6х3 кВт, мощность духового шкафа 6,4 кВт, вместимость духового шкафа 5хGN2/1, в комплекте гастроемкости: GN 2/1h20 — 2 шт, GN 2/1h40 — 1 шт, 380 В, вес нетто — 210 кг, вес брутто — 222 кг	<b>Традиция - 4 ЭПШЧ 9-6-24</b>	Атеси	1020(1290)х900х870	74 015
260	Электроплита, 6 конфорок, без жар.шкафа, габариты конфорки — 300х300мм, площадь конфорки 0,09 кв.см., раб.поверхность — нерж.сталь, остальные панели из черн.мет. с покрытием ,в комплекте 4 емкости 530х325х40 мм, время разогрева не более 30 мин, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 20 кВт, 240кг	<b>ПЭ-0.54СП</b>	ПРОММАШ, Саратов	1200х800х850	61 368
261	Электроплита, 6 конфорок, с жар.шкафом, габариты конфорки — 300х300мм, площадь конфорки 0,09 кв.см., раб.поверхность и лиц.панели — нерж.сталь, остальные панели из черн.мет. с покрытием ,в комплекте 4 емкости 530х325х40 мм, время разогрева не более 30 мин, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 20 кВт, 240кг	<b>ПЭ-0.54ШП</b>	ПРОММАШ, Саратов	1200х800х850	70 473
262	Электроплита, 6 конфорок, с жар.шкафом, все панели нерж.сталь,габариты конфорки — 300х300мм, площадь конфорки 0,09 кв.см., в комплекте 4 емкости 530х325х40 мм, время разогрева не более 30 мин, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 20 кВт, 240кг	<b>ПЭ-0.54Ш</b>	ПРОММАШ, Саратов	1200х800х850	77 757
263	Электроплита, 6 конфорок(295х417 мм) -3 кВт, с жарочным шкафом, , размер духового шкафа 538х535х290мм, 3 цельнотянутых противня (530х470х30мм), 400/230 В. 22,8кВт, 215 кг. (лиц.нерж.)	<b>ЭП-6ЖШ</b>	Abat	1265(1475)х850(895)х860	74 563
264	Электроплита, 6 конфорок, с нерж. жарочным шкафом (538х535х290мм) и нейтральным шкафом для хранения посуды, в комплекте 2 противня 530х470х40 и 1 решетка из нерж стали, размер конфорки 295х417, лиц.нерж, 22,8 кВт, 400/230 В, 215 кг	<b>ЭП-6ЖШ-01</b>	Abat	1265(1475)х850(895)х860	81 378
265	Электроплита, 6 конфорок(295х417 мм),с жарочным шкафом- евродуховка с конвекцией и пароувлажнением, размер 538х715х290мм, комплектуется противень-гастроемкость GN 2/1 530х650х40мм-1шт,,GN 1/1 530х325х60мм-2шт, 380В. 23,9кВт. 240 кг. нерж сталь	<b>ЭП-6ЖШ-К-2/1</b>	Abat	1265(1475)х850(895)х860	92 340
266	Электроплита, 6 конфорок(295х417 мм), без жарочного шкафа, облицовка нерж, ножки и нижняя полка из окрашенного металла, 400/230 В, 18кВт, 145 кг	<b>ЭП-6П</b>	Abat	1265(1475)х850х860	52 342
267	Электроплита, 6 конфорок (300х300 мм), на открытой крашеной подставке, 16.8 кВт,400/230 В, 103 кг	<b>ЭПК-67П 710000000939</b>	Abat	1111х750х(860)940	56 194
268	Электроплита 6 конфорки, с жарочным шкафом, (разборная. плита+жар.шкаф) лицевая часть нерж., бока оцинк., конфорка КЭ-0,12/2,5Р, 380В, 21,3(15+6,3)кВт, 270кг. Объем камеры жар.шкафа 150л. размер протвинеи 650х530х30(GN 2/1). время разогрева конф. 30Мин	<b>ПЭ-0,72М</b>	Тулаторгтехника	1385х845х850	63 170
269	Электроплита, 6 конфорок, без жарочного шкафа, настольная, конфорка КЭ-0,12/3,0 Р, лицевая. нерж., 380В 3Н~, 18,0кВт, 140кг, время разогрева конфорки — до 30 мин.	<b>ПЭ-0,72Н настольная</b>	Тулаторгтехника	1380х840х285	43 514
270	Электроплита, 6 конфорок, без жарочного шкафа, на открытой подставке, конфорка КЭ-0,12/3,0 Р, лицевая. нерж., 380В 3Н~, 18,0кВт, 160кг, время разогрева конфорки — до 30 мин.	<b>ПЭ-0,72Н на подставке</b>	Тулаторгтехника	1380х840х850	44 541
271	Электроплита, 6 конфорок, без жарочного шкафа, на подставке с дверцами, конфорка КЭ-0,12/3,0 Р, облиц. нерж., 380В 3Н~, 18,0кВт, время разогрева конфорки — до 30 мин.	<b>ПЭ-0,72Н с дверцами</b>	Тулаторгтехника	1380х840х850	53 161
272	Электроплита, 6 конфорок, с жар.шкафом, лиц.панели нерж.сталь., в комплект входит 2 противня 530х545х30 мм, 380В, 21,8 кВт, 240 кг	<b>ПЭМ 6-010</b>	Гомельторгмаш	850х1345х850	76 623
273	Электроплита, 6 конфорок, без жар. шкафа, лиц.панели нерж.сталь., 380В, 18 кВт, 195 кг	<b>ПЭМ 6-020</b>	Гомельторгмаш	800х1345х850	58 622
274	<b>Плиты газовые</b>				0
275	Плита газовая 4-х горелочная(3-5,5кВт,1-7,5кВт), газовая духовка -8 кВт,комплектуется противнем GN2/1 -1 шт и решеткой GN2/1 -1 шт,снабжена системой поджига и устройством «газ-контроль», нерж сталь,135 кг, в комплект входят дополнительные съемные форсунки под «сжиженный» газ, вн.размеры жарочного шкафа 575х720х400 мм	<b>ПГК-49ЖШ</b>	Abat	800х900х 970	120 190
276	Плита газовая 4-х горелочная(3-5,5кВт,1-7,5кВт), без духовки,снабжена устройством «газ-контроль»,на открытой разборной краш.подставке, 93 кг, в комплект входят дополнительные съемные форсунки под «сжиженный» газ	<b>ПГК-49П</b>	Abat	800х900х970	80 884

277	Плита газовая 6-ти горелочная(4-5,5кВт,2-7,5кВт), газовая духовка -8 кВт,комплектуется противнем GN2/1 -1 шт и решеткой GN2/1 -1 шт,снабжена системой поджига и устройством «газ-контроль», нерж сталь,190 кг, в комплект входят дополнительные съемные форсунки под «сжиженный» газ,вн.размеры жарочного шкафа 575x720x400 мм	ПГК-69ЖШ	Abat	1200x900x970	161 472
278	Плита газовая 6-ти горелочная(4-5,5кВт,2-7,5кВт), без духовки,снабжена устройством «газ-контроль»,на открытой разборной краш.подставке, 132 кг, в комплект входят дополнительные съемные форсунки под «сжиженный» газ	ПГК-69П	Abat	1200x900x970	113 573
279	Газовая плита 2-х горелочная, настольная 700 серия, 2 горелки (3 кВт и 5,5кВт), без духовки, в комплект входят дополнительные съемные форсунки под «сжиженный» газ. 40 кг	ПГК-27Н	Abat	400x700x370	43 849
280	Газовая плита 4-х горелочная ПГК-47Н, настольная 700 серия, горелки (3 x 3 кВт и 1 x 5,5кВт), без духовки, в комплект входят дополнительные съемные форсунки под «сжиженный» газ. 74 кг	ПГК-47Н	Abat	800x750x470	73 872
281	<b>Сковороды</b>				0
282	Сковорода электрическая, вместимость чугунной чаши до 38 л, лицевая часть и крышка нерж.сталь, разогрев до 300С- 30 мин, 6кВт, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 140кг	СЭЧ-0,25	ПРОММАШ, Саратов	1000x800x850	63 282
283	Сковорода электрическая, вместимость чугунной чаши до 38л., нерж.сталь, разогрев до 300С- 30мин, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 6 кВт, 140кг	СЭЧ-0,25Н	ПРОММАШ, Саратов	1000x800x850	70 434
284	Сковорода электрическая, вместимость чугунной чаши до 85л, лицевая часть и крышка нерж.сталь, разогрев до 300С- 30 мин, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 12 кВт, 225 кг	СЭЧ-0,45	ПРОММАШ, Саратов	1440x800x850	78 389
285	Сковорода электрическая, вместимость чугунной чаши 85л, нерж.сталь., разогрев до 300С- 30 мин, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 12 кВт, 225 кг	СЭЧ-0,45Н	ПРОММАШ, Саратов	1440x800x850	85 227
286	Сковорода электрическая предназначена для жарения и тушения мяса и овощей на кухне объектов общественного питания, вместимость чаши из нерж стали 40л (680x525x120 мм) , 380В, 6кВт (лицев.часть, бока нерж.) , 80кг	СЭСМ-0,3Н новая ручка	Тулаторгтехн ика	800x800x850	39 806
287	Сковорода электрическая предназначена для жарения и тушения мяса и овощей на объектах общественного питания, объем чаши из чугуна 40л (660x495x125 мм) , 380В, 6кВт (лицев.часть, бока нерж.) ,НОВАЯ РУЧКА, 125кг	СЭСМ-0,25ЛЧ нов.ручка	Тулаторгтехн ика	800x800x850	55 263
288	Сковорода электрическая предназначена для жарения и тушения мяса и овощей на объектах общественного питания, объем чаши из чугуна 75л (1230x495x125 мм) , 380В, 12кВт, корпус из нерж стали, 225кг	СЭСМ-0,5ЛЧ нов.ручка	Тулаторгтехн ика	1370x800x850	76 599
289	Сковорода электрическая, 400/230В, вн. Разм. Сковороды 577x470x197, 40л, 0,27кв.м.,9 кВт, время разогрева до 230гр.-12мин, 108 кг, (вся нержавейка)	ЭСК-80-0,27-40 (с цельнотянутой чашей)21000000 1591	Abat	800x800x950	78 909
290	Сковорода электрическая, 400/230В, вн. Разм. Сковороды 577x470x197, 40л, 0,27кв.м.,9 кВт, время разогрева до 230гр.-12мин, 116 кг (вся нержавейка)	ЭСК-90-0,27-40 (с цельнотянутой чашей) 210000001586	Abat	840x950x950	78 909
291	Сковорода электрическая, 400/230В, вн. Разм. Сковороды 754x622x197, 70л, 0,47кв.м.,12 кВт,время разогрева до 230гр.-15мин, 140 кг (вся нержавейка)	ЭСК-90-0,47-70 (с цельнотянутой чашей) 210000005862	Abat	840x950x950	87 303
292	<b>Жарочные поверхности</b>				0
293	Жарочная поверхность, гладкая, нерж.сталь, площадь раб.поверхности - 0,24 м2., инвентарный ящик из черн. металла, время разогрева - 20 мин, 6 кВт, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 94 кг	ПЖ-0,24И	ПРОММАШ, Саратов	500x840x850	52 983
294	Жарочная поверхность, рифленая, нерж.сталь, инвентарная полка черн.металл, площадь раб.поверхности - 0,24 м2, время разогрева 20 мин., 6 кВт, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 54 кг	ПЖР-0,24П	ПРОММАШ, Саратов	500x840x850	45 138
295	Жарочная поверхность, рифленая, нерж.сталь, инвентарная полка, площадь раб.поверхности - 0,24 м2, время разогрева 20 мин., 6 кВт, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 54 кг	ПЖР-0,24	ПРОММАШ, Саратов	500x840x850	49 330
296	<b>Шкафы жарочные</b>				0
297	Шкаф жарочный 3-хсекционный, с пароувлажнением, лиц.панели нерж.сталь., в комплект входит 6 противней 530x545x30 мм, 380В, 11,3 кВт, 200 кг	ШЖЭ-00	Гомельторгм аш	850x850x1680	79 650

298	Шкаф жарочный 3-х секционный, евро.дух.конвекц., пароувлажнение евродуховка размер 538x715x290мм, Каждая духовка имеет 1 решетку и 1 противень GN 2/1 530x325x60мм, разд. Регулировка тенов, подставка, вся нерж., 400/230В, 17.9кВт, 190кг	<b>ШЖЭ-3-К-2/1</b>	Abat	840(900)x900x1500	131 350
299	Шкаф жарочный 3-хсекционный предназначен для жарки полуфабрикатов из рыбы,мяса и овощей и выпечки мелкостручных кулинарных изделий,размер каждой секции 538x535x290мм, по 3 цельнотянутых противня (530x470x30мм в каждой секции.лицевая нерж. 400/230В, 14.4кВт, 190 кг	<b>ШЖЭ-3</b>	Abat	840(900)x900x1500	71 996
300	Шкаф жарочный, 3-секционный, камера внутри изгот. Из нерж. стали, внутренние размеры камеры 538x535x290 мм, размеры противня 530x470x30 (6 противней в комплекте), 14.4кВт, 400/230 В, 190 кг	<b>ШЖЭ-3-01</b>	Abat	840(900)x900x1500	92 241
301	Шкаф жарочный 3х секционный, лицевая часть нерж, бока оцинк.в секции 3 противня470x580, Внутр. разм. Камеры (500x600x370мм), разд. Регул тэнов, 380В, 15 кВт, вес нетто — 206.18кг, брутто - 222.90	<b>ЭШВ-3</b>	Атеси	840x820x1820	72 344
302	Шкаф жарочный 3-секционный, внутренние размеры жарочной камеры 675x560x365, вместимость секции 4 гастроемкости GN2/1, съемные направляющие, лицевая часть нерж, рабочая температура +50...+270С, 12 кВт, 380В, вес нетто 110 кг (В комплект каждой секции входят по 2 противня (гастроемкости): GN2/1x20мм – 1шт., GN2/1x40мм – 1шт.)	<b>ШЖ-3Э АЛЕНТА</b>	Атеси	780x780x1550	55 924
303	Шкаф жарочный 3-х секционный предназначен к эксплуатации на кухнях предприятий общественного питания для тепловой обработки продуктов в рабочих камерах шкафов при температуре от 50 до 300С., разборный (нижний+средний+верхний),лицевая часть нерж, объем секции 150л.,по 2 цельнотянутых противня (650x530x30мм), (GN 2/1) в секции, 380В, 18,9кВт, 328кг	<b>ШЖ-150 (трехсекционный)</b>	Тулаторгтехника	950x830x1850	63 425
304	Шкаф жарочный 2-х секционный, евро.дух.конвекц., пароувлажнение евродуховка размер 538x715x290мм, Каждая духовка имеет 1 решетку и 1 противень GN 2/1 530x325x65мм, разд. Регулировка тенов, подставка, вся нерж., 380/220В, 12кВт, 150кг	<b>ШЖЭ-2-К-2/1</b>	Abat	840(900)x900x1510	96 982
305	Шкаф жарочный 2-хсекционный предназначен для жарки полуфабрикатов из рыбы,мяса и овощей и выпечки мелкостручных кулинарных изделий,размер каждой секции 538x535x290мм, по 3 цельнотянутых противня 530x470x30мм вкаждой секции.лицевая нерж. 400/230В, 9.6кВт, 150 кг	<b>ШЖЭ-2</b>	Abat	840(900)x900x1510	52 342
306	Шкаф жарочный, 2-секционный, камера внутри изгот. Из нерж. стали, внутренние размеры камеры 538x535x290 мм, размеры противня 530x470x30 (4 противня в комплекте), 9.6 кВт, 400/230 В, 150 кг	<b>ШЖЭ-2-01</b>	Abat	840(900)x900x1510	67 749
307	Шкаф жарочный 2х секционный, предназначен к эксплуатации на кухнях предприятий общественного питания для тепловой обработки продуктов в рабочих камерах шкафов при температуре от 50 до 300С,разборный, лицевая часть нерж,объем секции 150л., по 2 цельнотянутых противня (650x530x30мм), (GN 2/1)в секции, 380В, 12.6(6.3+6.3)кВт, 220 кг	<b>ШЖ-150 (двухсекционный)</b>	Тулаторгтехника	950x830x1430	45 066
308	Шкаф жарочный 2х секционный, лицевая часть нерж, бока оцинк.в секции 3 противня470x580, Внутр. разм. Камеры (500x600x370мм), разд. Регул тэнов,380В, 10кВт, вес нетто — 154.29кг, брутто - 166.80, Москва	<b>ЭШВ-2</b>	Атеси	830x900x1610	52 275
309	Шкаф жарочный 2-х секционный, лиц.часть нерж. сталь, в комплекте 4 противня 680x500x30 мм, сплошная полка, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 10кВт, 200кг, Саратов	<b>2ШЖЭ-1,36П-03</b>	ПРОММАШ, Саратов	1000x800x1605	56 627
310	Шкаф жарочный 2-х секционный, с пароувлажнением, лиц.панели нерж.сталь., в комплект входит 4 противня 530x545x30 мм, 380В, 7,6 кВт, 170кг	<b>ШЖЭ-02</b>	Гомельторгмаш	850x850x1680	58 622
311	Шкаф жарочный 1-о секционный, лицевая часть нерж, бока и подставка крашенные, 3 противня 530x470x30мм, Внутр. разм. Камеры (538x535x290мм), разд. регул тэнов 380/220В, 4.8кВт, 90кг. Чебоксары	<b>ШЖЭ-1</b>	Abat	840(900)x900x1080	30 912
312	Шкаф жарочный, односекционный, нерж.сталь, в комплекте 2 противня 680x500x30 мм., сплошная полка, ~ 3 ф, 220 / 380 В, 50 Гц, 5кВт, 80 кг, Саратов	<b>ШЖЭ-0,68Е</b>	ПРОММАШ, Саратов	1000x800x1050	41 979
313	Шкаф жарочный 1-о секционный, лицевая часть, бока нерж. Объем камеры 150л., 2 цельнотянутых противня (650x530x30мм),(GN 2/1), 220В, 6,3кВт, 116кг, Тула	<b>ШЖ-150 (односекционный)</b>	Тулаторгтехника	950x830x850	25 932
314	Шкаф жарочный 1-о секционный, лицевая часть нерж, бока оцинк.в секции 3 противня470x580, Внутр. разм. Камеры (500x600x370мм), разд. регул тэнов, 220В, 5кВт, вес нетто — 91.76кг, брутто - 99.20, Москва	<b>ЭШВ-1</b>	Атеси	830x800x1480	30 237
315	Шкаф жарочный 1-о секционный, евро.дух.конвекц., пароувлажнение евродуховка размер 538x715x290мм, комплектуется противень-гастроемкость GN 2/1 530x325x65мм-1шт, решетка, разд. Регулировка тенов, подставка, вся нерж. 380/220В, 5.95кВт, 90кг, Чебоксары	<b>ШЖЭ-1-К-2/1</b>	Abat	840(900)x900x1080	56 194

316	Шкаф жарочный 1-о секционный, с пароувлажнением, лиц.панели нерж.сталь., в комплект входит 2 противня 530x545x30 мм, 220В, 3,8 кВт, 80кг	ШЖЭ-01	Гомельторгмаш	850x850x1170	32 338
317	<b>Шкафы пекарские</b>				0
318	Шкаф пекарский электрический, 3-х секционный, черн.металл, дверцы оцинк.металл, разм.противней 450x650x20 (2шт в секции), производительность белых батонов 60 шт в час, температура до 300 градусов, 380В, 15,6кВт, 382кг	ШПЭСМ-3	Торгмаш, Люберцы	1200x1040x1500	80 911
319	Шкаф пекарский электрический, 2-х секционный, черн. металл, дверцы оцинк.металл, разм.противней 450x650x20 (2шт в секции), производительность белых батонов 40 шт в час, температура до 300 градусов, 380В, 10,4кВт, 340кг	ШПЭСМ-3.02	Торгмаш, Люберцы	1205x1040x1205	68 740
320	Шкаф пекарский электрический, 2-х секционный, (с отдельной регулировкой ТЭНов), черн. металл, дверцы оцинк.металл, разм.противней 450x650x20 (2шт в секции), производительность белых батонов 40 шт в час, температура до 300 градусов, 380В, 10,4кВт, 340кг	ШПЭСМ-3.02 (М)	Торгмаш, Люберцы	1205x1040x1205	70 953
321	Шкаф пекарский электрический, 3-х секционный, (с отдельной регулировкой ТЭНов) черн. металл, дверцы оцинк.металл.,разм. противней 450x650x20 (2шт в секции), производительность белых батонов 60 шт в час, температура до 300 градусов, 380В, 15,6кВт, 382кг	ШПЭСМ-3(М)	Торгмаш, Люберцы	1200x1040x1500	89 210
322	Шкаф пекарский электрический, 3-х секционный, с пароувлажнением, (с отдельной регулировкой ТЭНов) черн. металл, дверцы оцинк.металл.,разм. противней 450x650x20 (2шт в секции), производительность белых батонов 60 шт в час, температура до 300 градусов, 380В, 15,6кВт, 382кг	ШПЭСМ-3(М)с п/ув.	Торгмаш, Люберцы	1200x1040x1500	91 285
323	Шкаф пекарский электрический, 3-х секционный, черн.металл, дверцы оцинк.металл, разм.противней 450x650x20 (2шт в секции), производительность белых батонов 60 шт в час, температура до 300 градусов, 380В, 15,6кВт, 382кг, в обрешетке	ШПЭСМ-3 в обрешетке	Торгмаш, Люберцы	1200x1040x1500	85 406
324	Шкаф пекарский электрический, 2-х секционный, черн. металл, дверцы оцинк.металл, разм.противней 450x650x20 (2шт в секции), производительность белых батонов 40 шт в час, температура до 300 градусов, 380В, 10,4кВт, 340кг, в обрешетке	ШПЭСМ-3.02 в обрешетке	Торгмаш, Люберцы	1205x1040x1205	73 235
325	Шкаф пекарский электрический, 2-х секционный, (с отдельной регулировкой ТЭНов), черн. металл, дверцы оцинк.металл, разм.противней 450x650x20 (2шт в секции), производительность белых батонов 40 шт в час, температура до 300 градусов, 380В, 10,4кВт, 340кг, в обрешетке	ШПЭСМ-3.02 (М) в обрешетке	Торгмаш, Люберцы	1205x1040x1205	75 448
326	Шкаф пекарский электрический, 3-х секционный, (с отдельной регулировкой ТЭНов) черн. металл, дверцы оцинк.металл.,разм. противней 450x650x20 (2шт в секции), производительность белых батонов 60 шт в час, температура до 300 градусов, 380В, 15,6кВт, 382кг, в обрешетке	ШПЭСМ-3(М) в обрешетке	Торгмаш, Люберцы	1200x1040x1500	93 705
327	Шкаф пекарский электрический, 3-х секционный, с пароувлажнением, (с отдельной регулировкой ТЭНов) черн. металл, дверцы оцинк.металл.,разм. противней 450x650x20 (2шт в секции), производительность белых батонов 60 шт в час, температура до 300 градусов, 380В, 15,6кВт, 382кг, в обрешетке	ШПЭСМ-3(М)с п/ув. в обрешетке	Торгмаш, Люберцы	1200x1040x1500	95 780
328	Шкаф пекарский электрический, 2-х секционный, под хлебные формы №7(24шт на секцию)- в комплект не входят, 380/220В, 10,4кВт, вн. Размеры шкафа 1000x800x180мм, 311кг (с отдельной регулировкой ТЭНов) лицев. часть нерж.боковая и задняя часть облицовка, Пекарские шкафы не комплектуются противнями, в данных шкафах ТЭНовы закрываются подовыми листами, на которые уже возможна установка противней или хлебных форм. Также возможна установка в одну секцию двух противней размером 530x470, которыми комплектуются плиты ЭП и жарочные шкафы ШЖЭ (как из черного металла, так и из нержавеющей). Чебоксары	ЭШ-2к	Abat	1300x980x1320	83 452
329	Шкаф пекарский электрический, 3-х секционный, под хлебные формы №7(24шт на секцию)- в комплект не входят, 380/220В, 14,4-15,6кВт, вн. Размеры шкафа 1000x800x180мм, 410кг (с отдельной регулировкой ТЭНов) лицев. часть нерж.боковая и задняя часть облицовка, без противней, Пекарские шкафы не комплектуются противнями, в данных шкафах ТЭНовы закрываются подовыми листами, на которые уже возможна установка противней или хлебных форм. Также возможна установка в одну секцию двух противней размером 530x470(рядом ставят), которыми комплектуются плиты ЭП и жарочные шкафы ШЖЭ (как из черного металла, так и из нержавеющей). Чебоксары	ЭШ-3к	Abat	1300x980x1650	114 067

330	Шкаф пекарский электрический, 4-х секционный, под хлебные формы №7(24шт на секцию)- в комплект не входят, 380/220В, 19,2-20,8кВт, вн. Размеры шкафа 1000x800x180мм, 510кг, (с отдельной регулировкой ТЭНов) лицев. часть нерж.боковая и задняя часть облицовка, без противней, Пекарские шкафы не комплектуются противнями, в данных шкафах ТЭНы закрываются подовыми листами, на которые уже возможна установка противней или хлебных форм. Также возможна установка в одну секцию двух противней размером 530x470, которыми комплектуются плиты ЭП и жарочные шкафы ШЖЭ (как из черного металла, так и из нержавеющей).Чебоксары	ЭШ-4к	Abat	1300x980x1670	148 040
331	Шкаф жарочно-пекарский 1-о секционный, нерж, 5,5кВт, 220В, площадь пода камеры 0,77м², внутр. Размеры камеры 1095x725x180, противни GN2/1(530x650мм, глуб. До150мм) 2шт, 116кг	ЭШП-1с(у)	Тулаторгтехника	1370x860x985	30 114
332	Шкаф жарочно-пекарский 2-х секционный, нерж, 11кВт, 380В, площадь пода камеры 0,77м², внутр. Размеры камеры 1095x725x180, противни GN2/1(530x650мм, глуб. До150мм) 4шт, 200кг	ЭШП-2с(у)	Тулаторгтехника	1370x860x1330	48 324
333	Шкаф жарочно-пекарский 3-х секционный, нерж, 16,5кВт, 380В, площадь пода камеры 0,77м², внутр. Размеры камеры 1095x725x180, противни GN2/1(530x650мм, глуб. До150мм) 6шт, 290кг	ЭШП-3с(У)	Тулаторгтехника	1370x860x1330	70 293
334	Шкаф жарочно-пекарский 4-х секционный, нерж, 22кВт, 380В, площадь пода камеры 0,77м², внутр. Размеры камеры 1095x725x180, противни GN2/1(530x650мм, глуб. До150мм) 8шт, 343кг	ЭШП-4с(у)	Тулаторгтехника	1370x860x1670	88 879
335	Шкаф жарочно-пекарский 1-о секционный, оцинкованная сталь 5,5кВт, 220В, площадь пода камеры 0,77м², внутр. Размеры камеры 1095x725x180, противни GN2/1(530x650мм, глуб. До150мм) 2шт, 116кг	ЭШП-1с(у) (оцинкованная сталь)	Тулаторгтехника	1370x860x985	25 520
336	Шкаф жарочно-пекарский 2-х секционный, оцинкованная сталь 11кВт, 380В, площадь пода камеры 0,77м², внутр. Размеры камеры 1095x725x180, противни GN2/1(530x650мм, глуб. До150мм) 4шт, 200кг	ЭШП-2с(у) (оцинкованная сталь)	Тулаторгтехника	1370x860x1330	44 503
337	Шкаф жарочно-пекарский 3-х секционный, оцинкованная сталь 16,5кВт, 380В, площадь пода камеры 0,77м², внутр. Размеры камеры 1095x725x180, противни GN2/1(530x650мм, глуб. До150мм) 6шт, 290кг	ЭШП-3с(у) (оцинкованная сталь)	Тулаторгтехника	1370x860x1330	61 856
338	Шкаф жарочно-пекарский 4-х секционный, оцинкованная сталь 22кВт, 380В, площадь пода камеры 0,77м², внутр. Размеры камеры 1095x725x180, противни GN2/1(530x650мм, глуб. До150мм) 8шт, 370кг	ЭШП-4с(у) (оцинкованная сталь)	Тулаторгтехника	1370x860x1670	80 902
339	<b>Расстоечные камеры (нержавейка), печи конвекционные</b>				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.(комплектуются 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°C, 220В, 2 кВт, 50 кг.(комплектуется кронштейнами для установки противней меньшего размера) Для печи ПК 530 У	<b>РТ-530 (под печь)</b>	Тулаторгтехника	795x650x850	23 640
353	Шкаф для расстойки теста, на 8 противней 435x330, облиц. Нерж., диапазон регулирования температур: 20-90°C, 220В, 2 кВт, 45 кг, для печи ПК 435 У	<b>РТ-435 (под печь)</b>	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	<b>Р 93-01</b>	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	<b>Р 94-01</b>	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°C. Таймер: 0-60 мин + ручное управление. 380В. 6 кВт. 65 кг.	<b>ПКУ 530</b>	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°C. Таймер: 0-60 мин + ручное управление. 380В. 3,5 кВт. 60 кг	<b>ПКУ 435</b>	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°C, 220 В, 2,85 кВт, вес 31 кг, комплект: противень — 4 шт	<b>КП-4 «ТОСКАНА»</b>	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°C, 220/380 В. 3,4 кВт. вес 39 кг. комплект: противень — 4 шт	<b>КП-4-1/1У «ТОСКАНА»</b>	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°C, 220 В. 2,85 кВт. вес 33 кг. комплект: противень — 4 шт	<b>КП-4У «ТОСКАНА»</b>	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	<b>КЭП-4 110000009279</b>	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	<b>КЭП-4П 110000008926</b>	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	<b>КЭП-4Э 210000009803</b>	Abat	800x835x514	69 033
364	Конвекционная печь с пароувлажнением (инжектор), на 6 уровнях 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	<b>КЭП-6</b>	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°C, 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	<b>КЭП-6П 110000026896</b>	Abat	865x880x830	121 770
366	конвекционная печь с пароувлажнением (инжектор), на 6 уровнях 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°C, аварийный терморегулятор 320°C, реверсивный вентилятор диаметром 200 мм, таймер, подсветка, 10,5 кВт, 400 В, вес 95 кг	<b>КЭП-6Э</b>	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°C, 15,5 кВт, 400 В, внутренняя поверхность рабочей камеры и боковые панели эмаль, таймер, подсветка, вес 120 кг, противни в комплект не входят	<b>КЭП-10Э 110000019527</b>	Abat	865x930x1140	132 338

368	Конвекционная печь с инжекторным пароувлажнением, 10 уровней, 400х600 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	<b>КЭП-10 110000009760</b>	Abat	865х930х1140	142 312
369	Конвекционная печь с инжекторным пароувлажнением, 10 уровней, 400х600 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	<b>КЭП-10П 110000026897</b>	Abat	865х930х1140	152 978
370	Подставка под конвекционные печи КЭП-6 (6 уровней 600х400 мм), нерж сталь, регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками, допустимая нагрузка на столешницу 200 кг, вес 26 кг	<b>ПК-6-6/4</b>	Abat	840х700х770(800)	19 653
371	Печь конвекционная, 4 уровня 435х320, из эмалир. черного металла, электромеханическая панель управления, температурный режим до 270 С, 3,2 кВт, 230В, 50кг. противни в комплект входят	<b>ПКЭ-4Э 210000000181</b>	Abat	610х635х514	34 467
372	Печь конвекционная с пароувлажнением, 4 уровня 460х330, из нерж. стали, электронная панель управления, 99 программ, температурный режим до 270 С, 3,5 кВт, 230В, 45кг. (противни в комплект не входят)	<b>КПП-4П 2100000809802</b>	Abat	625х765х514	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 (гастроемкости в комплект не входят)	<b>КПП-4-1/2Э 2100000809806</b>	Abat	520х765х514	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. (гастроемкости в комплект не входят)	<b>КПП-4-1/2П 210000009817</b>	Abat	520х765х514	60 836
375	Печь конвекционная с пароувлажнением, 4 уровня 460х330, камера из эмалир. черного металла, электромеханическая панель управления, температурный режим до 270 С, 3,5 кВт, 230В, 45кг. (противни в комплект не входят)	<b>КПП-4Э 2100000809804</b>	Abat	625х765х514	49 873
376	Подставка под десятиуровневые конвекционные печи КЭП-10П, КЭП-10, КЭП-10Э, 5 уровней 600х400 мм, вся нерж, допустимая нагрузка на столешницу 200 кг, вес 27 кг	<b>ПК-10-6/4 110000019249</b>	Abat	840х700х650	21 036
377	Подставка ПК-8 под конвекционные печи КЭП, GN (в комплект не входят)	<b>ПК-8 110000009835</b>	Abat	800х730х800	16 493
378	Подставка ПК-8-01 под конвекционные печи КПП и ПКЭ	<b>ПК-8-01 110000009819</b>	Abat	625х660х800	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 (гастроемкости в комплект не входят), 21кг	<b>ПК-8-02 110000009828</b>	Abat	520х660х800	14 419
380	Конвекционная печь, на 4 противня 435х330 (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	<b>ДН 43-01 Гольфстрим</b>	Гольфстрим (Белорусия)	595х605х600	26 204
381	Пароконвекционная печь, на 4 противня 435х330 (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	<b>ДН 43-01 ПАР Гольфстрим</b>	Гольфстрим (Белорусия)	595х605х600	27 419
382	Конвекционная печь, на 4 противня 435х330 мм (входят в комплект), расстояние между противнями 70 мм, внутренние размеры камеры — 445х410х360 мм, нерж.сталь, диапазон температур 50-290 С, 2,6 кВт, 220В, 35кг	<b>ДН-43 Enteco</b>	Enteco, Белоруссия	595х605х600	30 279
383	Конвекционная печь с функцией пароувлажнения, на 4 противня 435х330 (входят в комплект), расстояние между противнями 70 мм, внутренние размеры камеры — 445х410х360 мм, нерж.сталь, диапазон температур 50-290 С, 2,6 кВт, 220В, 35кг	<b>ДН-43 ПАР Enteco</b>	Enteco, Белоруссия	596х605х600	31 687
384	Пароконвекционная печь, на 4 противня 600х400 (входят в комплект), расстояние между противнями 80 мм, внутренние размеры камеры — 690х500х360 мм, нерж.сталь, диапазон температур 50-290 С, 6,6 кВт, 220В, 60кг	<b>ПН-44 ПАР 2</b>	Enteco, Белоруссия	830х735х600	64 342
385	Конвекционная печь с функцией пароувлажнения, на 6 противней 600х400 мм (в комплект не входят), расстояние между противнями 80мм, внутренние размеры камеры — 485х685х565 мм, нерж.сталь, диапазон температур 50-290С, 8,5 кВт, 380В, 86кг	<b>ПН-64 ПАР 2 / ПН-64 ПАР 2-03</b>	Enteco, Белоруссия	872х830х775	100 870
386	<b>Печи для пиццы</b>				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 крышей, 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 660x660x140 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	980x945x415	87 627
393	Печь для пиццы, электромеханическое управление, две камеры, размеры камеры 620x500x120 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	915x715x530	100 521
394	Печь для пиццы, электромеханическое управление, две камеры, размеры камеры 660x660x140 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	980x945x750	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	1180x600x430	83 158
396	Подставка под печь для пиццы ПЭП-4, окрашенная, 43 кг., Макс.нагруз. на полку 140кг.	ПП-4	Abat	1000x765x855	8 395
397	Подставка под печь для пиццы ПЭП-2, крашенная, 34 кг, Макс.нагрузка на полку 140кг.	ПП-2	Abat	820x615x855	7 703
398	Подставка под печь для пиццы ПЭП-6-01, крашенная, 33 кг, Макс.нагрузка на полку 140кг.	ПП-6	Abat	1300x980x650	9 678
399	<b>Кипятильники, электроводонагреватели, баки электрические</b>				0
400	Кипятильник электрический, производительность 50\100 л/ч, 380В, 6\9кВт, 8,5кг, Челябинск НПО "КАСКАД"	КНЭ-50\100	НПО КАСКАД	300x250x470	11 637
401	Кипятильник электрический, производительность 50\100 л/ч, 380В, 6\9кВт, 10кг, Челябинск НПО "КАСКАД"	КНЭ-50\100Б	НПО КАСКАД	370x320x570	12 491
402	Кипятильник электрический, наливной, автоматический, 10л, 89-92С, 2кВт, 220В, Челябинск НПО "КАСКАД"	КНА-10	НПО КАСКАД	300x250x470	8 088
403	Кипятильник электрический, наливной, автоматический, 25л, 89-92С, 2,5кВт, 220В, Челябинск НПО "КАСКАД"	КНА-25	НПО КАСКАД	370x320x570	8 959
404	Кипятильник электрический, нерж.сталь, производительность 100л/ч, время нагрева воды до t кипения — 6 мин, 380В, 9кВт, 12,7 кг	ЭКГ-100	Гомельторгм аш	350x430x455	23 736
405	Кипятильник электрический, нерж.сталь, производительность 50л/ч, время нагрева воды до t кипения — 6 мин, 380В, 6кВт, 12,2 кг	ЭКГ-50	Гомельторгм аш	350x430x455	23 099
406	Кипятильник электрический, нерж.сталь, производительность 25л/ч, время нагрева воды до t кипения — 6 мин, 380В, 3кВт, 12,7 кг	ЭКГ-25	Гомельторгм аш	350x430x455	22 780
407	Кипятильник электрический, непрерывного действия, корпус и рабочая часть нерж. сталь, производительность 150л/ч, 380В, 13,5кВт, 6,5кг, Челябинск	КНЭ-150-01 нерж.	Дебис	250x250x360	13 021
408	Кипятильник электрический, непрерывного действия, корпус и рабочая часть нерж. сталь, производительность 100л/ч, 380В, 10кВт, 6,5кг, Челябинск	КНЭ-100-01 нерж.	Дебис	250x250x360	10 808
409	Кипятильник электрический, непрерывного действия, корпус и рабочая часть-термопластик, производительность 100л/ч, 380В, 10кВт, 6,5кг, Челябинск	КНЭ-100-01 термопластик.	Дебис	250x250x360	9 845
410	Кипятильник электрический, непрерывного действия, корпус нерж.сталь, рабочая часть термопластик, производительность 100л/ч, 380В, 10кВт, 6,5кг, Челябинск	КНЭ-100-01 нерж+пластик	Дебис	250x250x360	10 010
411	Кипятильник электрический, непрерывного действия, корпус и рабочая часть нерж. сталь, производительность 50 л/ч, 380В, 6кВт, 6,5кг, Челябинск	КНЭ-50-01 нерж.сталь	Дебис	250x250x360	10 615

412	Кипятильник электрический, непрерывного действия, корпус и рабочая часть-термопластик, производительность 50 л/ч, 380В, 6кВт, 6,5кг, Челябинск	<b>КНЭ-50-01 термопластик</b>	Дебис	250x250x360	9 446
413	Кипятильник электрический, непрерывного действия, корпус нерж.сталь, рабочая часть термопластик, производительность 50 л/ч, 380В, 6кВт, 6,5кг, Челябинск	<b>КНЭ-50-01 нерж+пластик</b>	Дебис	250x250x360	9 666
414	Кипятильник электрический, непрерывного действия, корпус и рабочая часть нерж. сталь, производительность 25л/ч, 220В, 2,5кВт, 6,5кг, Челябинск	<b>КНЭ-25-01 нерж.</b>	Дебис	250x250x360	9 171
415	Кипятильник электрический непрерывного действия, нерж, прямоугольный, производительность 100 л/ч, вместимость бака 8,2 л, время нагрева воды до кипения -11мин, 380В, 12кВт, вес нетто/брутто — 28/30 кг	<b>КЭНД-100</b>	Термаль	485x382x800	23 918
416	Кипятильник электрический непрерывного действия, нерж, , производительность 100л/ч, время нагрева воды до кипения 4мин, вместимость емкости для сбора кипятка 7,8л., 380В, 9,6 кВт, вес нетто/брутто —10,5/12 кг	<b>КЭНД-100-03</b>	Термаль	302x400x517	18 718
417	Кипятильник электрический непрерывного действия, нерж, прямоугольный, производительность 100л/ч, вместимость емкости для сбора кипятка 5л,время нагрева воды до кипения 4 мин, 380В, 12кВт, вес нетто/брутто —16/17,5 кг	<b>КЭНД-100-04</b>	Термаль	227x368x408	21 244
418	Кипятильник электрический непрерывного действия, прямоугольный, нерж, производильность 50 л/ч, 380В, 6кВт, вес нетто/брутто — 23/25 кг	<b>КЭНД-50</b>	Термаль	485x385x570	22 135
419	Кипятильник электрический непрерывного действия, нерж, , производительность 50л/ч, время нагрева воды до кипения 6мин, вместимость емкости для сбора кипятка 7,8л, 380В, 6 кВт, вес нетто/брутто — 10/11,5 кг	<b>КЭНД-50-03</b>	Термаль	302x400x517	18 124
420	Кипятильник электрический, нарж., 380В, 6кВт, производительность 50л/час, Москва, вес нетто — 12 кг, брутто - 13	<b>АКНЭ-50</b>	Атеси	370x420x360	21 873
421	Кипятильник электрический, нерж, производительность 100л/ч, 380В, 12кВт, вес нетто — 13кг, брутто — 14 кг, Москва	<b>АКНЭ-100</b>	Атеси	370x420x360	22 294
422	Электроводонагреватель проточный, min250 л/ч, 380В, 15кВт, 15кг, Гродно	<b>ЭВПЗ-15</b>	Гродторгмаш	315x255x530	20 789
423	Электроводонагреватель проточный, производительность 360 л/ч, 380В, 24кВт, 18кг	<b>ЭВПЗ-24</b>	Гродторгмаш	330x230x530	26 526
424	Электроводонагреватель проточный, производительность 420 л/ч, 380В, 30кВт, 18кг	<b>ЭВПЗ-30</b>	Гродторгмаш	330x230x530	27 433
425	Водонагреватель аккумуляторный, емкость резервуара 50л, 220В, 1,6кВт, 18кг	<b>ЭВАД 50/1,6М</b>	Гродторгмаш	360x370x840	14 595
426	Водонагреватель аккумуляторный, емкость резервуара 80л, 220В, 1,6кВт, 24кг	<b>ЭВАД 80/1,6М</b>	Гродторгмаш	360x370x1240	16 152
427	Водонагреватель аккумуляторный оснащен змеевиком, позволяющим в отопительный сезон для нагрева воды вместо электроэнергии использовать тепло от системы центрального или местного водяного отопления, и сократить расход электроэнергии., емкость резервуара 80л, 220В, 1,6кВт, 26кг	<b>ЭВАД 80/1,6-01М</b>	Гродторгмаш	360x370x1240	19 913
428	Водонагреватель аккумуляторный, емкость резервуара 100л, 220В, 1,6кВт, 28кг	<b>ЭВАД 100/1,6М</b>	Гродторгмаш	360x370x1480	17 433
429	Бак для нагрева воды, электрический, 20л, нерж. 220В, 2кВт, вес нетто/брутто —6/7 кг	<b>БЭ-20/2</b>	Термаль	227x368x408	6 187
430	Бак для нагрева воды, электрический, 20л, нерж. 220В, 2кВт, вес нетто/брутто — 5/6 кг	<b>БЭ-20/3</b>	Термаль	295x410x470	10 176
431	Кипятильник воды 15 литров, наливного типа,предназначен для кипячения воды и раздачи горячей воды для приготовления чая или кофе, терморегулятор 30-110° С,время нагрева до кипения -30 мин, 3 кВт, 220В, 6кг, корпус -нерж. сталь AISI 304 -1 мм	<b>КВЭ-15</b>	Abat	Диаметр x Высота 306x385, с краном 404x408x386 мм	11 061
432	Кипятильник воды 30 литров, наливного типа, предназначен для кипячения воды и раздачи горячей воды для приготовления чая или кофе, терморегулятор 30-110° С,время нагрева до кипения -60 мин, 3 кВт, 220В,7,8кг,корпус -нерж. сталь AISI 304 -1 мм	<b>КВЭ-30</b>	Abat	Диаметр x Высота 306x605, с краном 445 мм x608 мм	12 345
433	Кипятильник электрический непрерывного действия (проточный), прямоугольный, корпус из нерж стали, производительность 50 л/ч, объем кипяточного сосуда 7,5 л, время разогрева до кипения 6 мин, вместимость сборника кипятка 6 л. 6.6 кВт. 400 В. вес 13 кг	<b>КЭН-50</b>	Abat	355x685x385	26 072
434	Кипятильник электрический непрерывного действия (проточный), прямоугольный, корпус из нерж стали, производительность 100 л/ч, объем кипяточного сосуда 7,5 л, время разогрева до кипения 6 мин, вместимость сборника кипятка 7 л. 13.2 кВт. 400 В. вес 16 кг	<b>КЭН-100</b>	Abat	355x685x385	28 739
435	<b>Салат-бары</b>				0

436	Охлаждаемый салат-бар, температурный диапазон от +2 до +10°C, вместимость 8 x GN 1/1 (2 ряда по 4 габаритности), одна полка с подсветкой, внизу нейтральный открытый шкаф, регулируемые ножки, направляющие для подносов, материал изготовления нерж сталь, 0,65 кВт, 230 В, вес 235 кг	<b>ПВВ(Н)-140СМ-01</b>	Abat	1500x1395(2045)x1420	157 521
437	Охлаждаемый салат-бар, температурный диапазон от +2 до +10°C, вместимость 12 x GN 1/1 (2 ряда по 6 габаритности), одна полка с подсветкой, внизу нейтральный открытый шкаф, регулируемые ножки, направляющие для подносов, материал изготовления нерж сталь, 0,65 кВт, 230 В, вес 300 кг	<b>ПВВ(Н)-140СМ-02</b>	Abat	2120x1395(2045)x1420	206 407
438	<b>Котлы</b>				0
439	Котел пищеварочный предназначен для приготовления бульонов, третьих блюд и для кипячения воды на предприятиях общественного питания, объем котла-60л, полн.нерж., паровая рубашка, 400/230В, 9,1кВт, 94кг; Диаметр котла-425 мм.	<b>КПЭМ-60/7Т</b>	Abat	800x850x(860)1040	102 117
440	Котел пищеварочный предназначен для приготовления бульонов, третьих блюд и для кипячения воды, объем котла- 60л, полн.нерж., паровая рубашка, 400/230В, 9,1кВт, 95кг; Диаметр котла-425 мм.	<b>КПЭМ-60/9Т</b>	Abat	640x1010x(860)1030	101 228
441	Котел пищеварочный предназначен для приготовления бульонов, третьих блюд и для кипячения воды на предприятиях общественного питания, объем котла-100л, полн.нерж., паровая рубашка, 400/230В, 18,1кВт, 123,3кг; Диаметр котла-652 мм.	<b>КПЭМ-100/9Т</b>	Abat	840x1000x(860)1030	119 696
442	Котел пищеварочный предназначен для приготовления бульонов, третьих блюд и для кипячения воды на предприятиях общественного питания, объем котла-160л, полн.нерж., паровая рубашка, 400/230В, 18,1кВт, 128кг; Диаметр котла-652 мм.	<b>КПЭМ-160/9Т</b>	Abat	840x1000x(860)1030	121 672
443	Котел пищеварочный предназначен для приготовления бульонов, третьих блюд и для кипячения воды на предприятиях общественного питания, объем котла-250 л, полн.нерж., паровая рубашка, 400/230В, 18,1кВт, 158кг; Диаметр котла-652 мм.	<b>КПЭМ-250/9Т</b>	Abat	840x1000x(1110)1290	135 597
444	Котел пищеварочный стационарный, паровая рубашка, объем котла - 400 л, полностью нерж., сливной кран, 400В, 36,2кВт, 205кг (Внимание: не предназначен для приготовления повидла, джема и мусса.)	<b>КПЭМ-400Т</b>	Abat	1160x1160x1446	213 617
445	Котел пищеварочный стационарный косвенного нагрева, предназначен для работы с внешним источником пара, паровая рубашка, объем котла - 160 л, полностью нерж., сливной кран, 111кг	<b>КПЭМ-160П</b>	Abat	925x925x1080	114 067
446	Котел пищеварочный стационарный косвенного нагрева, предназначен для работы с внешним источником пара, паровая рубашка, объем котла - 250 л, полностью нерж., сливной кран, 125кг	<b>КПЭМ-250П</b>	Abat	1066x1065x1116	124 338
447	Котел пищеварочный стационарный косвенного нагрева, предназначен для работы с внешним источником пара, паровая рубашка, объем котла - 400л, полностью нерж., сливной кран, 170кг	<b>КПЭМ-400П</b>	Abat	1066x1065x1446	177 668
448	Котел пищеварочный электрический с негерметичной крышкой, объем 250 л, нерж. сталь, цилиндрический сосуд, пароводяная рубашка, устройство наливное, сливн. кран, автомат. управление, три режима работы (варка, разогрев, варка на пару), время разогрева 55 мин, 30 кВт, ~ 3 ф, 380 В, 50 Гц, вес 280 кг	<b>КПЭ-250</b>	ПЕНЗМАШ, Пенза	1210x1150x1310	150 548
449	Котел пищеварочный с не герметичной крышкой, объем 60 л, нерж.сталь, цилиндрический сосуд, пар. рубашка, слив. кран, время разогрева до 95С — 40 мин, габариты варочного сосуда — 512x298,5 мм, 9,6кВт, ~ 3 ф, 380 В, 50 Гц, 98 кг. Саратов	<b>КЭ-60Ц</b>	ПРОММАШ, Саратов	800x800x850	115 458
450	Котел пищеварочный с не герметичной крышкой, объем 100 л, нерж.сталь, цилиндрический сосуд, пар. рубашка, слив.кран, время разогрева до 95С — 40 мин, габариты варочного сосуда — 512x483,5 мм, 18,9 кВт, ~ 3 ф, 380 В, 50 Гц, 120кг. Саратов	<b>КЭ-100Ц</b>	ПРОММАШ, Саратов	800x800x850	122 674
451	Котел пищеварочный с не герметичной крышкой, 2 сосуда по 75 л., нерж.сталь, 2 цилиндрических сосуда, 2 пар. рубашки, 2 слив. крана, время разогрева до 95С — 40 мин, габариты варочного сосуда — 512x402,5 мм, 24 кВт, ~ 3 ф, 380 В, 50 Гц, 194 кг. Саратов	<b>КЭ-150Ц</b>	ПРОММАШ, Саратов	1500x800x850	208 980
452	Котел пищеварочный с негерметичной крышкой, объем 100 л, нерж.сталь, сосуд прямоугольной формы, пар. рубашка, слив.кран, время разогрева до 95С — 40 мин, габариты варочного сосуда — 512x402,5 мм, 24 кВт, ~ 3 ф, 380 В, 50 Гц, 120 кг	<b>КЭ-100К</b>	ПРОММАШ, Саратов	800x800x850	142 376

453	Котел пищеварочный с не герметичной крышкой, объем 160 л, нерж.сталь, сосуд прямоугольной формы, пар. рубашка, слив. кран, время разогрева до 95С — 50 мин, габариты варочного сосуда — 727х473,5х577мм, 24 кВт, ~ 3 ф, 380 В, 50 Гц. 144 кг. Саратов	<b>КЭ-160К</b>	ПРОММАШ, Саратов	1200x800x850	160 543
454	Котел пищеварочный с не герметичной крышкой, объем 250 л, нерж.сталь, сосуд прямоугольной формы, пар. рубашка, слив. кран, 30кВт, время разогрева до 95С — 55 мин, габариты варочного сосуда — 1077х473,5х577мм, 30 кВт, ~ 3 ф, 380 В. 50 Гц. 180 кг. Саратов	<b>КЭ-250К</b>	ПРОММАШ, Саратов	1500x800x850	171 775
455	Котел пищеварочный с герметичной крышкой, объем 100 л, нерж.сталь, сосуд прямоугольной формы, пар. рубашка, слив.кран, время разогрева до 95С — 40 мин, габариты варочного сосуда — 577х473,5х417 мм, 18,9 кВт, ~ 3 ф, 380 В, 50 Гц. 122 кг. Саратов	<b>КЭ-100</b>	ПРОММАШ, Саратов	800x800x850	153 938
456	Котел пищеварочный с герметичной крышкой, объем 160 л, нерж.сталь, сосуд прямоугольной формы, пар. рубашка, слив. кран, время разогрева до 95С — 50 мин, габариты варочного сосуда — 727х473,5х577 мм, 24 кВт, ~ 3 ф, 380 В, 50 Гц. 150 кг. Саратов	<b>КЭ-160</b>	ПРОММАШ, Саратов	1200x800x850	172 931
457	Котел пищеварочный с герметичной крышкой, объем 250 л, нерж.сталь, сосуд прямоугольной формы, пар. рубашка, слив. кран, 30кВт, время разогрева до 95С — 55 мин, габариты варочного сосуда — 1077х473,5х577 мм, 30 кВт, ~ 3 ф, 380 В. 50 Гц. 185кг. Саратов	<b>КЭ-250</b>	ПРОММАШ, Саратов	1500x800x850	181 686
458	<b>Котлы опрокидывающиеся</b>				0
459	Котел пароварочный секционный, опрокидывающийся, объем 60л., емкость нерж.сталь, 380В, 9,45кВт, 155 кг	<b>КПЭС-60/5</b>	Гомельторгмаш	980x1000x1120	111 510
460	Котел пищеварочный предназначен для приготовления бульонов, супов, третьих блюд и для кипячения воды на предприятиях общественного питания, объем котла-60л, паровая рубашка, время разогрева не более 40мин. ручное опрокидывание, диаметр котла 423мм, 400/230В, 9,1кВт, 86,5кг	<b>КПЭМ-60-ОР</b>	Abat	962x638x1140	89 674
461	Котел пищеварочный предназначен для приготовления бульонов, супов, третьих блюд и для кипячения воды на предприятиях общественного питания, объем котла-100л, паровая рубашка, ручное опрокидывание, диаметр котла -650 мм, 400/230В, 18,1кВт, 106кг	<b>КПЭМ-100-ОР</b>	Abat	1190x861x1140	109 820
462	Котел пищеварочный КПЭМ-160-ОР (160 литров, 100 °С, пар. рубашка, ручное опрокидывание), 131кг; 18,1 кВт; 400/230В., Чебоксары	<b>КПЭМ-160-ОР</b>	Abat	1206x861x1205	120 783
463	Котел пищеварочный на 60л. опрокидывающийся без миксера, паровая рубашка, программное управление, время разогрева не более 40мин, диаметр котла 425мм, 400/230В, 9,2кВт, 205кг. Чебоксары	<b>КПЭМ-60-О</b>	Abat	1135x784x1210	219 740
464	Котел пищеварочный на 60 л электрический, цельнотянутый, опрокидывающийся, с миксером, пароводяная рубашка 3-120°С, функция охлаждения, опрокидывание электрическое, USB-порт, 50 пользовательских программ (5 шагов), нижний привод миксера, реверс миксера, нагрев 3-120°С, охлаждение 120-3°С, ручной душ, залив воды по выбору - мерный или ручной, ступенчатая регулировка скорости миксера (десять шагов) в диапазоне 0-140 обор/мин, диаметр котла 425 мм, (9,1) 9,9 кВт, 400 В, вес 232 кг, комплект поставки: монтажная бетониремая в под рама	<b>КПЭМ-60-ОМ2 с миксером 110000018909</b>	Abat	1132x821x1173	339 436
465	Котел пищеварочный на 160 л электрический, цельнотянутый, опрокидывающийся, с миксером, пароводяная рубашка 3-120°С, функция охлаждения, опрокидывание электрическое, USB-порт, 50 пользовательских программ (5 шагов), нижний привод миксера, реверс миксера, нагрев 3-120°С, охлаждение 120-3°С, ручной душ, залив воды по выбору - мерный или ручной, ступенчатая регулировка скорости миксера (десять шагов) в диапазоне 0-140 обор/мин, диаметр котла 425 мм, (18,1) 21 кВт, 400 В, вес 274 кг, комплект поставки: монтажная бетониремая в под рама	<b>КПЭМ-160-ОМ2 с миксером 110000018908</b>	Abat	1363x895x1164	374 693
466	Котел пищеварочный на 250 л электрический, цельнотянутый, опрокидывающийся, с миксером, пароводяная рубашка 3-120°С, функция охлаждения, опрокидывание электрическое, USB-порт, 50 пользовательских программ (5 шагов), нижний привод миксера, реверс миксера, нагрев 3-120°С, охлаждение 120-3°С, ручной душ, залив воды по выбору - мерный или ручной, ступенчатая регулировка скорости миксера (десять шагов) в диапазоне 0-140 обор/мин, диаметр котла 792 мм, (27,1) 28,7 кВт, 400 В, вес 345 кг, комплект поставки: монтажная бетониремая в под рама	<b>КПЭМ-250-ОМ2 с миксером 110000018910</b>	Abat	1510x1057x1330	444 417

467	Котел пищеварочный на 250 л электрический, цельнотянутый, опрокидывающийся, с миксером и сливным краном, пароводяная рубашка 3-120°C, функция охлаждения, опрокидывание электрическое, USB-порт, 50 пользовательских программ (5 шагов), нижний привод миксера, реверс миксера, нагрев 3-120°C, охлаждение 120-3°C, ручной душ, залив воды по выбору - мерный или ручной, ступенчатая регулировка скорости миксера (десять шагов) в диапазоне 0-140 обор/мин, диаметр котла 792 мм, (27,1) 28,7 кВт, 400 В, вес 345 кг, комплект поставки: монтажная бетонизируемая в пол рама	<b>КПЭМ-250-ОМ2 с миксером и сливным краном 110000018929</b>	Abat	1510x1057x133 0	459 231
468	Котел пищеварочный на 250 л электрический, цельнотянутый, опрокидывающийся, без миксера, пароводяная рубашка, опрокидывание электрическое, пульт программного управления, угол опрокидывания 100 град, регулировка температуры «пароводяной рубашки» 20-120°C, душирующее устройство, диаметр котла 792 мм, 27,2 кВт, 400/230 В, вес 305 кг	<b>КПЭМ-250 О</b>	Abat	1460x1020x136 0	309 018
469	Котел пищеварочный 350л. опрокидывающийся без миксера, 400/230В, 36,2кВт, 330кг, полн.нерж., паровая рубашка, програмное управление, Чебоксары	<b>КПЭМ-350 О</b>	Abat	1510x1020x136 0	335 288
470	Котел пищеварочный на 350 л электрический, цельнотянутый, опрокидывающийся, с миксером, пароводяная рубашка 3-120°C, функция охлаждения, опрокидывание электрическое, USB-порт, 50 пользовательских программ (5 шагов), нижний привод миксера, реверс миксера, нагрев 3-120°C, охлаждение 120-3°C, ручной душ, залив воды по выбору - мерный или ручной, ступенчатая регулировка скорости миксера (десять шагов) в диапазоне 0-140 обор/мин, диаметр котла 792 мм, (36,1) 37,7 кВт, 400 В, вес 385 кг, комплект поставки: монтажная бетонизируемая в пол рама	<b>КПЭМ-350 ОМ2 с миксером 110000018913</b>	Abat	1510x1057x133 0	471 082
471	Котел пищеварочный на 350 л электрический, цельнотянутый, опрокидывающийся, с миксером и сливным краном, пароводяная рубашка 3-120°C, функция охлаждения, опрокидывание электрическое, USB-порт, 50 пользовательских программ (5 шагов), нижний привод миксера, реверс миксера, нагрев 3-120°C, охлаждение 120-3°C, ручной душ, залив воды по выбору - мерный или ручной, ступенчатая регулировка скорости миксера (десять шагов) в диапазоне 0-140 обор/мин, диаметр котла 792 мм, (36,1) 37,7 кВт, 400 В, вес 385 кг, комплект поставки: монтажная бетонизируемая в пол рама	<b>КПЭМ-350 ОМ2 с миксером и сливным краном 110000019567</b>	Abat	1510x1057x133 0	485 402
472	Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся с миксером, для приготовления бульонов, первых, вторых и третьих блюд и для кипячения воды на предприятиях общественного питания, с паровой рубашкой, объем котла 60л, ручное опрокидывание, откидная крышка с фиксатором, нижний съемный миксер, скорость вращения миксера 15-120 об/мин, 10,2 кВт, 380В, 133 кг. Диаметр котла-425 мм	<b>КПЭМ-60-ОМР</b>	Abat	1036x682x1163	165 817
473	Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся с миксером, для приготовления бульонов, первых, вторых и третьих блюд и для кипячения воды на предприятиях общественного питания, с паровой рубашкой, объем котла 100 л, ручное опрокидывание, откидная крышка с фиксатором, нижний съемный миксер, скорость вращения миксера 15-120 об/мин, 19,7 кВт, 380В, 151 кг. Диаметр котла-652 мм	<b>КПЭМ-100-ОМР</b>	Abat	1266x861x1170	181 915
474	Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся с миксером, для приготовления бульонов, первых, вторых и третьих блюд и для кипячения воды на предприятиях общественного питания, с паровой рубашкой, объем котла 160 л, ручное опрокидывание, откидная крышка с фиксатором, нижний съемный миксер, скорость вращения миксера 15-120 об/мин, 19,7 кВт, 380В, 163 кг. Диаметр котла-652 мм	<b>КПЭМ-160-ОМР</b>	Abat	1266x861x1243	189 618