



EKSI
EKSIHO.RU

Выбор
профессионалов





ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKSI предлагает широкий спектр профессионального технологического оборудования, посуды и кухонного инвентаря для предприятий быстрого обслуживания, ресторанов, кафе, баров, пиццерий, мини-цехов при супермаркетах, небольших хлебопекарных и кондитерских производств, а также предприятий торговли.

EKSI — одна из наиболее полных бюджетных линеек профессионального оборудования, доступная по цене и достойная по качеству.

Оборудование EKSI производится с использованием новейших технологий, современных материалов и комплектующих, проходит обязательный контроль качества. Вся продукция имеет сертификаты соответствия в системе ЕАС.

Тщательный отбор производителей позволяет предложить нашим клиентам продукт с наиболее выгодным соотношением цены и качества, а наличие оборудования на складе позволит осуществить поставки в кратчайшие сроки.

Привлекательная цена, богатый ассортимент и широкий модельный ряд позволяют комплексно решать самые сложные и интересные задачи, связанные с оснащением заведений общественного питания, объектов торговли и мини-производств.

Контроль качества товаров и сертификация ЕАС позволяют гарантировать соблюдение всех норм и требований, предъявляемых к оборудованию для профессиональной кухни, хлебопекарных производств и предприятий ретейла.

Торговая марка EKSI — это полная линейка оборудования и профессионального кухонного инвентаря. Специалисты компании разработают технологический проект, помогут подобрать и приобрести необходимое оборудование и аксессуары, выполнят доставку, монтаж, обучение персонала и осуществят послепродажное обслуживание.

Постоянное наличие запчастей и комплектующих к оборудованию на складах Москвы и регионов.





Механическое оборудование	4
Барное оборудование	7
Оборудование для фастфуда	10
Оборудование для фанфуда	17
Хлебопекарное оборудование	18
Оборудование для приготовления пиццы	20
Оборудование для мясопереработки	22
Нейтральное оборудование	25
Наплитная посуда и инвентарь	28
Термоконтейнеры	39
Моющие средства	41

ОВОЩЕРЕЗКИ

Овощерезки предназначены для нарезания фруктов, сырых и вареных овощей.

Модель EVC-300 – электромеханическая, HFB-6 – полностью механическая, напряжение 220 В.

В комплект поставки EVC-300 входят ножи:

- терка 7 мм;
- терка 4 мм;
- терка 3 мм;
- слайсер 4 мм;
- слайсер 2 мм;
- нож-сбрасыватель.

В модели HFB-6 резак оснащен 6 ножами, режет овощи и фрукты на дольки - 6 шт.



Модель	Мощность, кВт	Производительность, кг/ч	Габариты, мм
EVC-300	0,55	300	560x230x510
HFB-6	-	-	355x260x485

Отдельно можно приобрести дополнительные диски для овощерезки EVC-300:

- режущий диск H-8, толщина нарезки 8 мм;
- режущий диск Hn-2.5, брусок 2,5x2,5 мм;
- комплект для нарезки кубиком 10x10x10 мм (режущий диск H-10 – 1 шт., подрезная решетка D-10 – 1 шт.).

К этим товарам рекомендуем:

Лотки из нержавеющей стали ВТ135 (стр. 33)



КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ

Предназначены для очистки картофеля и корнеплодов (свеклы, моркови, лука) от кожуры.

Рабочий бункер полностью покрыт абразивным материалом.

Модель PP 8 без бокового абразива.



PP 20

Модель	Производительность, кг/ч	Загрузка, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	Габариты, мм
PP 15	165	15	220	0,75	640x520x1220
PP 20	225	20	220	0,95	670x540x1260
PP 8	95	8	220	0,37	430x430x725

МЯСОРУБКИ

Мясорубки предназначены для получения фарша из мяса, рыбы и мясопродуктов, набивки колбас на предприятиях общественного питания. Все мясорубки EKSI подключаются к сети с напряжением 220 В.

Комплектация:

Модели ТС22, ТЈ12F с купатницей.
 В моделях ММ120, ММ220 в комплекте шнек, нож, функция «реверс».
 В модели ММ220А – 2 ножа, 3 подрезные решетки (полный унгер).



ММ120

Модель	Производительность, кг/ч	Мощность, кВт	Габариты, мм
ММ120	120	0,75	460x250x440
ММ220	220	1,1	602x454x262
ММ220А	220	1,1	602x454x262
ТС22	220	0,75	410x240x450
ТЈ12F	120	0,5	400x190x410

СЛАЙСЕРЫ

Предназначены для нарезки гастрономических продуктов на ломтики заданной толщины.

- Корпус выполнен из анодированного алюминия.
- Лезвия выполнены из специальной износостойкой легированной стали.
- Встроенное заточное устройство.
- Мягкое и плавное перемещение лотка.
- Термический блокиратор, останавливающий машину автоматически в случае перегрева двигателя.
- Корпус слайсера HBS-275A выполнен в красном цвете.
- Модель SL-5.5T предназначена для нарезки томатов, полностью механическая. В комплекте 10 ножей.



HBS-220A



SL-5.5T

Модель	Мощность, кВт	Диаметр ножа, мм	Толщина нарезаемого продукта, мм	Габариты, мм	Масса, кг
HBS-220A	0,12	220	0,2-12	498x435x380	14,4
HBS-250A	0,15	250	0,2-12	537x460x400	15,5
HBS-275A	0,25	275	0,2-15	597x520x495	19,1
HBS-300A	0,25	300	0,2-15	620x520x470	24,3
SL-5.5T	-	-	5,5	430x200x195	5

МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ

Предназначены для приготовления различных видов теста и кондитерских масс.

Планетарное вращение месильного органа (вращение как вокруг своей оси, так и вокруг оси дежи) позволяет осуществлять более равномерный промес тестовой массы по всему объему дежи.

Модели VFM5A и VFM5D оснащены защитным экраном, который обеспечивает безопасность при работе, комплектуются 1 дежой из нержавеющей стали и 3 насадками.

У модели VFM5A имеется вариатор скорости.

У модели VFM-7 в комплекте венчик, лопатка, крюк, подъемная головка.



VFM5D

Модель	Емкость чаши, л	Напряжение, В	Мощность, кВт	Частота вращения, об./мин	Габариты, мм	Масса, кг
VFM5A	5	220	0,3	85-530	422x255x475	21
VFM5D	5	220	0,37	115-505	430x270x525	29
VFM-7	7	220	0,8	115-505	410x205x395	13

РУЧНОЙ МИКСЕР НМ-10000

Погружной стержень длиной 420 мм выполнен из нержавеющей стали, имеет режим пульсации, 10000 оборотов в минуту, ножи с титановым покрытием.



НМ-10000

Модель	Напряжение, В	Мощность, кВт	Объем, л	Габариты, мм	Масса, кг
НМ-10000	220	0,5	50	786x215x215	3

КУТТЕР

Предназначен для измельчения, приготовления тонких фаршей, эмульсий, взбитых сливок, для размалывания и перемешивания.

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Плавная регулировка скорости от 1100 до 2800 об./мин.
- Крышка выполнена из пластика.



HR-9

Модель	Мощность, кВт	Объем, л	Габариты, мм	Масса, кг
HR-9	0,95	9	470x290x435	23



БАРНЫЕ БЛЕНДЕРЫ

Блендеры предназначены для приготовления молочных и фруктовых коктейлей.

- Ножи выполнены из нержавеющей стали, легко дробят лед и твердые ингредиенты (орехи, фрукты и др.).
- Съемная крышка позволяет добавлять ингредиенты в процессе смешивания.
- Плавная регулировка скорости и режим пульсации, механическая панель управления.
- Материал корпуса и стакана – пластик; B20 pro материал корпуса – нержавеющая сталь.
- Просты в эксплуатации, мытье и сборке.
- Прорезиненные ножки.
- Мерный стакан.

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм	Масса, кг	Объем стакана, л	Скорость вращения ножей, об./мин	Цвет корпуса	Цвет контейнера
B010	1,5	205x230x510	4,2	2	25000	черный	голубой
B20P	1,5	210x230x520	5,5	2	37000	черный	белый
B20 pro	1,5	210x230x520	5,5	2	37000	металлик	белый



B20 pro



B010



B20P

К этим товарам рекомендуем:

Стрейнер
BST03
(стр. 34)



Джиггер
J122
(стр. 34)



МИКСЕРЫ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

- Двигатель с шариковым подшипником.
- Устойчивость миксера обеспечивается за счет цельнометаллического корпуса.
- Стаканы миксеров выполнены из нержавеющей стали.
- Управление обеспечивают 3 кнопки: понижение, повышение скорости, вкл./выкл.
- Объем стакана 1 л. Представлены модели на 1 и 2 стакана.
- Напряжение 220 В.



DM-1



DM-2

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм	Масса, кг	Объем стакана, л	Количество скоростей	Скорость вращения, об./мин
DM-1	0,4	232x200x497	3,7	1	2	8000/16000
DM-2	2x0,4	332x187x483	7,2	2x1	2	10000/15000

СОКОВЫЖИМАЛКИ

Соковыжималки предназначены для приготовления сока из цитрусовых.

Представлены модели с прижимным механизмом, оснащенные крышкой с рычагом, позволяющей избежать контакта человека с продуктом (J50A, J60), модели без крышки (J40-C, J40-D, J50) и механическая модель JH 2.

- Материал корпуса в моделях J40-C и J40-D изготовлен из пластика, в остальных моделях – из нержавеющей стали.
- Скорость вращения ножей в моделях J40-C, J40-D, J50, J50A – 1800 об./мин, в модели J60 – 980 об./мин.
- Во всех моделях предусмотрено съемное сито и 2 съемные насадки. Наклонный корпус. Напряжение 220 В.

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм	Масса, кг	Цвет корпуса
J40-C	0,18	348x245x395	5	черный
J40-D	0,18	348x245x395	5	металлик
J50	0,18	340x240x420	5,5	металлик
J50A	0,23	335x202x475	8,8	металлик
J60	0,23	287x212x396	10,5	металлик
JH 2	-	288x188x380	6,3	металлик



J50A



J40-C



JH 2

ЛЬДОДРОБИТЕЛЬ

Льдодробитель предназначен для измельчения льда, получения ледяной крошки. Дробленый лед присутствует в рецептуре разнообразных коктейлей, поэтому данный аппарат прекрасно подойдет для баров и кафе.

- Корпус выполнен из алюминия.
- Нож изготовлен из нержавеющей стали.
- Управление осуществляется одной кнопкой – вкл./выкл.



IC-65

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм	Масса, кг	Производительность, кг/ч	Скорость вращения, об./мин	Напряжение, В
IC-65	0,18	400x180x310	8	65	1400	220

КОФЕВАРКИ

Кофеварки предназначены для приготовления кофе из молотых зерен.

- Аппараты выполнены из нержавеющей стали.
- Модель СМ-1 оснащена подставкой для кофейника, и нагревательной плитой, позволяющей поддерживать температуру уже приготовленного напитка.
- Кофейник С1 для СМ-1 приобретается дополнительно. Изготовлен из стекла и пластика. Объем 1,5 л.
- СР15А - кофеварка гейзерного типа. В верхней части находится фильтр-ситечко из нержавеющей стали, куда засыпается чай или молотый кофе. Вода нагреваясь от ТЭНов поднимается вверх по пластиковой трубке, которая находится в кофеварке, заваривает содержимое. Использование бумажных фильтров не предусмотрено.
- Ручной залив воды.
- Напряжение 220 В.



Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм	Масса, кг
СМ-1	2,1	219x419x470	5
СР15А	1,2	340x340x600	4,6

ВИТРИНЫ ТЕПЛОВЫЕ НАСТОЛЬНЫЕ

Предназначены для закусочных, пивных, баров, пекарен. С панорамным обзором, поддерживают температуру до +90 °С, имеют подсветку. Витрины НВ-13 и НВ-815 используются для выкладки пиццы. Модель НВ-815 имеет автоматически вращающуюся внутреннюю конструкцию.



Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм	Количество уровней, шт.	Рабочая температура, °С
НВ-13	0,85	500x450x770	4	0...+60
НВ-1Р	0,85	350x425x500	3	+30...+90
НВ-2Р	1,2	660x470x600	4	+30...+90
НВ-60-2	1,95	900x480x590	4	0...+60
НВ-815	0,65	490x490x810	4	0...+60
НВ-838	0,85	730x770x730	2	+30...+90
НВ-838-3	1,2	1140x690x710	2	+30...+90

К этим товарам рекомендуем:



НВ-838-3

НВ-815

НВ-1Р

Блюда из нержавеющей стали ОР25 (стр. 33)



Щипцы ТНГ21 (стр. 32)





ФРИТЮРНИЦЫ

Фритюрницы выполнены из нержавеющей стали. Представлены модели с одной и двумя емкостями. Модели с двумя емкостями оснащены двумя независимыми панелями управления. Оборудование рассчитано на напряжение 220 В.



HEF-12L-2

Модель	Объем емкости, л	Мощность, кВт	Габариты, мм
HEF-4L	4	2	210x380x305
HEF-4L-2	2x4	2x2	430x380x305
HEF-10L-2	2x10	2x3	560x465x310
HEF-10L	10	3	275x465x310
HEF-18L	18	4,5	340x600x600
HEF-6L	6	2	190x460x315
HEF-6L-2	2x6	2x2,5	540x425x300
HEF-12L-2	2x12	6,5	580x550x410
HEF-8L-2	2x8	2x3,25	540x425x350
HEF-8L	8	3,25	265x425x350



HEF-18L



HEF-4L-2



HEF-8L

СТАНЦИЯ ДЛЯ ФАСОВКИ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

Предназначены для подогрева и сохранения уже готового продукта в теплом состоянии. Деликатный подогрев продукта (не более +60 °С) осуществляется сверху, что позволяет хранить картофель в горячем виде достаточно долго без потери качества.



HWC-8

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм
HWC-8	0,6	800x700x650

КОНТАКТНЫЕ ГРИЛИ

Грили выполнены из нержавеющей стали. Рабочая поверхность изготовлена из чугуна, в модели ЕС-1А – из стеклокерамики. Представлены одинарные и двойные модели. Температура регулируется от +50 до +300 °С. Нагрев осуществляется одновременно сверху и снизу. В модели HEG-813 температура двух рабочих поверхностей регулируется независимо. Напряжение 220 В.



HEG-813

Модель	Тип рабочих поверхностей	Мощность, кВт	Габариты, мм
HEG-811E	рифленные	2,2	430x300x210
HEG-811	рифленные	1,8	290x395x210
HEG-813	двойные, рифленные	2x1,8	570x395x210
ЕС-1А	верх рифленый, низ гладкий, материал поверхностей - стеклокерамика	1,6	340x480x170

ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Предназначение – жарка мясных, рыбных и овощных блюд. Жарочные поверхности снабжены по периметру бортиками для предотвращения разбрызгивания жира. Термостат позволяет регулировать температуру нагрева рабочей поверхности от +50 до +300 °С. Корпус и жарочная поверхность выполнены из нержавеющей стали.



HEG-500

Модель	Тип рабочей поверхности	Мощность, кВт	Габариты, мм
HEG-822	1/2 гладкая 1/2 рифленая	4,4	730x470x240
HEG-821	рифленая	3	550x450x230
HEG-820	гладкая	4,4	730x470x240
HEG-500	гладкая	3	500x520x320
HEG-818	гладкая	3	550x430x240
HEG-818А	гладкая	3	550x430x240



HEG-818А



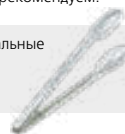
HEG-821



HEG-820

К этим товарам рекомендуем:

Щипцы универсальные
УТ12L
(стр. 32)



ГРИЛЬ С ВУЛКАНИЧЕСКОЙ ЛАВОЙ

Лавовый гриль используется для приготовления широкого спектра продуктов. Прибор позволяет не использовать жир в процессе готовки и сохраняет в готовом блюде микроэлементы и витамины. Вулканическая лава отличается более высокой теплоотдачей, тем самым превосходя обычный древесный уголь. Благодаря лавовому камню, который отлично впитывает в себя стекающие жир и сок, сводится к минимуму появление запаха, гари и дыма в процессе приготовления блюд. В комплект входит лавовый камень.



HEL-928

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм	Масса, кг
HEL-928	5	460x600x400	30

ГРИЛИ РОЛИКОВЫЕ

Роликовые грили предназначены для обжаривания сосисок, сарделек, колбасок и выполнены из нержавеющей стали, покрытие роликов – тефлон. Терморегулятор позволяет устанавливать температуру от +50 до +300 °С. Предусмотрен съемный поднос для сбора жира. Оборудование рассчитано на напряжение 220 В.



ННД-05В

Модель	Количество роликов, шт.	Мощность, кВт	Габариты, мм
ННД-05В	5	1	580x250x215
ННД-07В	7	1,1	580x330x215
ННД-09В	9	1,8	580x410x215

ГРИЛИ САЛАМАНДРА

Необходимы в заведениях общественного питания для того, чтобы облегчить и ускорить приготовление блюд. Можно также применять для разогрева уже готовых блюд и приготовления горячих бутербродов. Обеспечивают равномерную прожарку продукта. Основное предназначение - колеровка и окончательная доготовка блюд с расплавленным сыром, рыбы и мяса. Гриль создает румяную корочку на продуктах. Грили HES-600 и HES-450 имеют подвижную верхнюю часть, регулирующуюся по высоте. Грили саламандра выполнены из нержавеющей стали. Терморегулятор позволяет устанавливать температуру от +50 до +300 °С. Грили оснащены решеткой и поддоном для сбора жира. Напряжение 220 В.



HES-600

К этим товарам рекомендуем:

Щипцы TNG43
(стр. 32)



Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм	Масса, кг
HES-450	2,8	450x450x470	36
HES-600	4	600x450x470	45
HES-938	2,2	580x390x380	15,8

ГРИЛЬ ШАУРМА

Аппараты для шаурмы предназначены для быстрого приготовления предварительно замаринованного свиного, бараньего или куриного мяса. Полученный продукт используют на профессиональной кухне для приготовления шаурмы. Эксплуатация аппаратов для шаурмы довольно проста: мясо насаживается на вертикальную спицу, которая вращается вокруг своей оси, обеспечивая равномерное обжаривание без пригорания. Аппарат имеет три независимые рабочие зоны, которые можно регулировать в процессе жарки в соответствии с высотой и диаметром куска мяса. Дно гриля герметично, мотор привода расположен снизу и полностью защищен от попадания жира или мясного сока.



HEE-E2

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм	Масса, кг
HEE-E2	9,6	534x607x960	31

ГРИЛИ ДЛЯ КУР

Модели карусельного типа. В съемные корзины укладываются тушки птицы. Корзины медленно вращаются, мясо обжаривается равномерно со всех сторон. В них удобно загружать продукт, а за счет их большой вместимости одновременно можно готовить большую партию кур гриль. Корзины закреплены таким образом, что при повороте всегда остаются в горизонтальном положении.

- Предназначены для жарки домашней птицы целиком.
- Корпус выполнен из нержавеющей стали, задняя стенка и дверцы – из термостойкого стекла.
- Панель управления оснащена таймером и терморегулятором.
- Галогеновые лампы подсветки.
- Съемные вертел и корзины.
- Поддон для сбора жира.



HEJ-268

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм	Загрузка, шт.	Масса, кг
HEJ-266	4,5	810x630x610	8-12	65
HEJ-268	6	1010x630x880	12-16	81

БЛИННИЦЫ

Оборудование предназначено для выпекания блинов. Жарочная поверхность изготовлена из чугуна. Напряжение 220 В. В зависимости от модели предусмотрены одна или две жарочные поверхности, температурный режим которых регулируется отдельно.



HCM-2

Модель	Диаметр рабочей поверхности, мм	Мощность, кВт	Габариты, мм
HCM-1	350	3	490x450x230
HCM-2	2x350	2x3	860x490x235
HCM-400	400	2,2	450x450x180

ВАФЕЛЬНИЦЫ

EKSI предлагает целую линейку оборудования для производства вафель – круглых или квадратных. Жарочная поверхность выполнена из чугуна, обладает высокими теплопроводными свойствами. Понятная панель управления с таймером и регулировкой температуры.

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм	Форма вафель
IWB-1S	1,6	300x380x250	квадратная
HWB-1	1	250x360x270	круглая
HWB-2	2	500x360x270	круглая



HWB-1



IWB-1S



HWB-2

РИСОВАРКИ

Корпус – нержавеющая сталь, антипригарное покрытие. Рисоварка со съемной емкостью поставляется в комплекте с мерной чашкой и ложкой. После приготовления риса рисоварка переходит в режим хранения приготовленного продукта.



RC-5.4L

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Объем, л
RC-4L	455x455x370	1,55	3,9
RC-5.4L	455x455x380	1,95	5,4

ХОТ-ДОГ АППАРАТ

Хот-дог аппарат включает в себя пароварку для приготовления сосисок и подогреватель для булочек. Приготовление сосисок занимает около одной минуты, разогрев булочек на штырях – около 30 секунд. Материал емкости пароварки – ругох. Корпус выполнен из нержавеющей стали. Напряжение 220 В.



HND-1

Модель	Количество штырей для булочек, шт.	Мощность, кВт	Габариты, мм	Масса, кг
HND-1	4	0,6	575x335x430	9,7

ТОСТЕРЫ

Тостеры на 4 или 6 кусочков полностью выполнены из нержавеющей стали. Перфорация стенок корпуса обеспечивает хорошее охлаждение нагревательного элемента. Модель НЕТ-300 - конвейерного типа. Мощность 220 В.

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм	Масса, кг
НЕТ-300	1,94	370x420x380	16
НЕТ-4	2,24	370x210x225	4
НЕТ-6	3,24	460x210x225	5



НЕТ-300



НЕТ-4

ЛАМПЫ ДЛЯ ПОДОГРЕВА

Лампу для подогрева НВ-819С можно устанавливать над порционной тарелкой для поддержания блюда в теплом состоянии перед подачей. Простая конструкция, инфракрасный нагрев, 3 лампы. Лампа для подогрева выполнена под габаритность GN 1/1.

Лампа НТС-2F имеет стеклокерамическую поверхность с подогревом, 2 инфракрасные лампы и 2 рабочие поверхности под габаритности GN 1/1, каждая поверхность имеет свой термостат и регулятор температуры от +0 до +90 °С.



НТС-2F



НВ-819С

Модель	Мощность, кВт	Напряжение, В	Габариты, мм	Масса, кг	Количество ламп, шт.
НТС-2F	0,8	220	730x580x550	14	2
НВ-819С	0,75	220	810x350x440	0,75	3

МАРМИТЫ

Предназначены для сохранения в горячем состоянии супов, соусов и гарниров до раздачи их потребителю. Вместимость модели ВМ165ВЗ – одна габаритность GN 1/1, 3 габаритности GN 1/3 или 2 габаритности GN 1/2. Глубина – 150 мм. Габаритности и крышки не входят в комплект. Модель ВМ165ВТЗ: в комплекте 3 габаритности GN 1/3 с крышками.



ВМ165ВТЗ

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм
НВМ-23	1,5	905x350x315
ВМ165ВЗ	1,2	535x335x240
ВМ165ВТЗ	1,2	572x370x220

МАКАРОНОВАРКА

С использованием настольной макаронovарки можно приготовить пельмени, вареники, макаронные изделия, кукурузу и фрикадельки.

- Термостат позволяет регулировать температуру воды от +30 до +110 °С.
- Сетчатые корзины в комплекте.
- Ручной залив воды, кран для слива воды.
- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304.



НЕН-4А

Модель	Мощность, кВт	Напряжение, В	Габариты, мм	Масса, кг	Кол-во корзин, шт.
НЕН-4А	4	220	450x530x450	12,8	4

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ ШОКОЛАДА

Подогреватель для шоколада НВ-23 выполнен из нержавеющей стали. Оборудование оснащено тремя ТЭНами, температуру которых можно независимо регулировать с помощью трех термостатов.



НВ-23

Модель	Мощность, кВт	Напряжение, В	Габариты, мм	Масса, кг
НВ-23	2	220	230x640x180	9

МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

Микроволновые печи предназначены для приготовления и быстрого разогрева блюд, а также для размораживания продуктов.

Печи выполнены из нержавеющей стали, оснащены функцией гриля.

Модель WD1400L23 имеет механическое управление, 8 режимов мощности, таймер на 30 минут, диаметр вращающегося блюда – 230 мм.

Модель WDE900L30 имеет электронное управление, таймер на 95 минут, выполнена из нержавеющей стали, 8 режимов мощности, диаметр вращающегося блюда – 315 мм.



WD1400L23

Модель	Мощность, кВт	Объем камеры, л	Габариты, мм
WDE900L30	0,9	30	417x539x300
WD1400L23	0,9	23	483x398x281

ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИКИ

Подогреватели воды с ручным заливом, выполненные из нержавеющей стали, имеют безопасные ручки из термоизоляционного материала.

Нагреватели оснащены защитой от нагрева без воды, индикатором уровня воды, терморегулятором (+90...+95 °С). Термостат автоматически поддерживает температуру.



WB-20

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Объем, л
WB-10	290x290x405	2	10
WB-15	310x310x420	2,5	15
WB-20	310x310x523	2,5	20
WB-30	390x390x420	3	30



АППАРАТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОПКОРНА

Аппараты для приготовления попкорна подходят для уличной торговли, парков развлечений и т.д. Корпус выполнен из нержавеющей стали, боковые панели – из закаленного стекла. В оборудовании предусмотрен котел с антипригарным покрытием и инфракрасная лампа, подогревающая готовый попкорн. Прозрачный корпус демонстрирует продукт и является дополнительным стимулом для его покупки. Производительность: 8 унций (стандартный размер порций измеряется в унциях). Производительность в час: 160 порций по 1 унции (1 унция = 28 грамм). Время нагрева – 5-6 минут.

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм	Комплектация
HP-6C	1,4	500x4200x770	-
HP-CC	1,4	940x450x1540	тележка
HW-P8	1,9	900x420x740	витрина



HP-CC



HP-6C



HW-P8

АППАРАТ ДЛЯ САХАРНОЙ ВАТЫ

Аппарат для сахарной ваты привлечет много клиентов, а низкая себестоимость одной порции позволит окупить оборудование за несколько недель. Диаметр чаши 400 мм, корпус выполнен из нержавеющей стали. Если аппарат будет эксплуатироваться на улице, по правилам СЭС требуется колпак, который приобретается отдельно (PC-C3).



HEC-01

Модель	Напряжение, В	Мощность, кВт	Производительность чаши, шт./мин	Диаметр чаши, мм	Габариты, мм
HEC-01	220	0,9	4-6	400	460x460x500

МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ

Используются для замеса различных видов теста (бисквитное, песочное, дрожжевое и т.д.), приготовления кремов и других кондитерских масс.

Планетарное вращение месильного органа (вращение как вокруг своей оси, так и вокруг оси дежи) позволяет осуществлять более равномерный промес замешиваемой массы по всему объему дежи.

- 3 скорости вращения месильного органа.
- Тип трансмиссии – зубчатая.
- Комплекуются:

- дежей из нержавеющей стали;
- венчиком для белково- и бисквитно-взбивных сортов теста, а также различных видов крема;
- лопаткой для песочных сортов теста и различных видов крема;
- крюком для замеса некрутого дрожжевого теста.



Модель	Объем дежи, л	Частота вращения, об./мин	Мощность, кВт	Напряжение, В	Габариты, мм	Масса, кг
EJ-10 BF	10	148/244/480	0,6	220	485x370x590	58
EJ-20 BF	20	172/279/538	1,1	220/380*	550x420x780	83
EJ-30 BF	25	172/279/538	1,5	220*/380	550x440x810	94
EJ-40 B	40	120/187/520	1,5	220*/380	620x550x1100	180

* по заказу

ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННЫЕ

Оборудование предназначено для выпечки кондитерских изделий, пирожков, булочек и разогрева готовых блюд.

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Вентилятор обеспечивает равномерное распределение тепла в пекарной камере.
- Быстрый выход на рабочий режим +250 °С за 7 минут.
- Печи снабжены регулятором температуры от 0 до +250 °С.
- Таймер на 120 минут.



Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм	Масса, кг
NEO-08	3,8	780x600x580	40
NEO-07	2,2	600x550x580	30

ТЕСТОМЕСЫ СПИРАЛЬНЫЕ

Используются для интенсивного замеса теста (влажностью 39-54 %) из пшеничной и ржаной муки.

- Одна или две скорости вращения месильного органа: первая скорость предназначена для перемешивания сырья, вторая – для замеса теста.
- Механическая панель управления.
- Вращающаяся дежа и все соприкасающиеся с тестом детали выполнены из нержавеющей стали.
- Защитная решетка из нержавеющей стали с окошком для внесения ингредиентов.
- Материал корпуса – окрашенная сталь.



ES-N-30

Модель	Объем дежи, л	Частота вращения, об./мин		Мощность, кВт	Напряжение, В	Габариты, мм	Масса, кг
		месил. органа	дежи				
ES-N-20	20	185	15	0,75	220	690x380x730	120
ES-N-30	30	137/206	13/19	0,85/1,1	380	755x440x910	135
ES-N-40	40	114/230	10/21	1,1/2,2	380	912x480x1060	186
ES-N-50	50	114/230	10/21	1,5/2,4	380	608x531x1016	198

ПЕЧИ ПОДОВЫЕ

Предназначены для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий, не требующих паровлажнения.

Также в них можно жарить, запекать, разогревать блюда из овощей, мяса, рыбы и других продуктов.

- Нагрев печи осуществляется с помощью инфракрасных труб, расположенных в верхней и нижней части каждой камеры.
- Количество ИК-труб для каждого яруса: 6 сверху и 6 снизу.
- Могут различаться количеством ярусов – 1, 2, 3 шт.
- Температура верхних и нижних ИК-труб регулируется отдельно для каждого яруса.
- Каждый ярус имеет под из стали.
- Температура печи регулируется до максимального значения +300 °С.
- **ВНИМАНИЕ:** печи не имеют паровлажнения.
- Электромеханическая панель управления.
- Материал печи – нержавеющая сталь.
- Печи без таймера, с подсветкой.
- Электрические характеристики: 380 В/50 Гц/ 3 ф.



ESL-9

Модель	Мощность, кВт	Внутренние размеры камеры, мм	Количество ярусов, шт.	Масса, кг	Габариты, мм
ESL-3	9	1295x655x210	1	135	1655x770x530
ESL-6	18	1295x655x210	2	255	1655x770x1240
ESL-9	27	1295x655x210	3	345	1655x770x1540

АКСЕССУАРЫ

Передвижная тележка предназначена для применения в кондитерских, пекарных цехах для транспортировки противней с готовой продукцией.

- Исполнение из нержавеющей стали.
- Размеры противней 400х600 мм.
- Сборно-разборная конструкция.
- Расстояние между направляющими 8,5 см.



PJ-15

Модель	Количество направляющих, шт.	Габариты, мм
PJ-15	15	620x470x1735



Оборудование для приготовления пиццы



ТЕСТОМЕСЫ

Тестомесы небольшого объема могут применяться в малых пекарнях, кондитерских цехах, пиццериях и на предприятиях общественного питания.

За счет спиральной формы месильного органа замес на этом оборудовании происходит быстро и качественно.

- Особая форма спирали позволяет достичь идеального перемешивания за несколько минут.
- Дежа и спираль из нержавеющей стали.
- Представлены одно- и двухскоростными моделями.
- Имеют защитное устройство для безопасной работы.
- Имеются модели со съемной дежей и подъемной головой (НВ), что облегчает процесс очистки.



SDM 30 2V



SDM 30HB TR

Модель	Мощность, кВт	Напряжение, В	Емкость дежи, л	Вместимость по тесту, кг	Габариты, мм	Масса, кг
Тестомесы с фиксированной дежой						
SDM 10 MN	0,5	220	8	6	290x600x610	40
SDM 20 MN	0,75	220	21	17	400x630x700	59
SDM 20 TR	0,75	380	21	17	400x630x700	59
SDM 20 2V	0,75/1	380	21	17	400x630x700	59
SDM 30 MN	1,1	220	32	25	440x680x780	90
SDM 30 TR	1,1	380	32	25	440x680x780	90
SDM 30 2V	1,1/1,5	380	32	25	440x680x780	90
SDM 40 MN	1,5	220	41	36	495x800x798	104
SDM 40 TR	1,5	380	41	36	495x800x798	104
SDM 40 2V	1,5/2	380	41	36	495x800x798	104
SDM 50 MN	1,5	380	48	43	495x800x798	109
SDM 50 TR	1,5	380	48	43	495x800x798	109
SDM 50 2V	1,5/2	220	48	43	495x800x798	109
Тестомесы с подъемной головой и съемной дежой						
SDM 20HB MN	0,75	220	21	17	390x670x730	75
SDM 20HB TR	0,75	380	21	17	390x670x730	75
SDM 20HB 2V	0,75/1	380	21	17	390x670x730	75
SDM 30HB MN	1,1	220	32	25	430x740x810	95
SDM 30HB TR	1,1	380	32	25	430x740x810	95
SDM 30HB 2V	1,1/1,5	380	32	25	430x740x810	95
SDM 40HB MN	1,5	220	41	36	480x810x830	106
SDM 40HB TR	1,5	380	41	36	480x810x830	106
SDM 40HB 2V	1,5/2	380	41	36	480x810x830	106
SDM 50HB MN	1,5	220	48	43	480x810x830	108
SMP 50HB TR	1,5	380	48	43	480x810x830	108
SMP 50HB 2V	1,5/2	380	48	43	480x810x830	108

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Модель НЕР-1-1 идеально подходит для выпекания пиццы. Температура верхних и нижних нагревательных элементов регулируется. Оборудование имеет подовый камень и термометр для контроля температуры внутри.



НЕР-1-1

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм	Температура нагрева, °С	Количество камер, шт.
НЕР-1-1	7,2	910x1120x430	0...+350	1

Оборудование для приготовления пиццы

Печи E/Start также предназначены для выпечки пиццы в пиццериях, на предприятиях общественного питания и в малых пекарнях.

Производство: Италия.

- Одноярусные и двухъярусные модели.
- Каждый ярус оснащен керамическим подом, аккумулирующим тепло.
- Регулировка температуры в пределах от +50 до +500 °С.
- Каждый ярус оснащен отдельным управлением и термометром.
- Двери со стеклянными окошками и подсветкой для контроля процесса выпечки.



E/Start 66

Модель	Вместимость печи, форма d 33 см	Внутренние размеры камеры, мм	Мощность, кВт	Габариты, мм	Масса, кг
Одноярусные модели					
E/Start 4	4	660x660x140	4,2	900x735x420	93
E/Start 6	6	660x995x140	7,2	900x1020x420	126
Двухъярусные модели					
E/Start 44	4+4	660x660x140	8,4	900x735x750	163
E/Start 66	6+6	660x995x140	14,4	900x1020x750	218



Оборудование для мясопереработки



ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ

Ленточные пилы предназначены для нарезки на куски свежего и замороженного мяса, рыбы и птицы. Настольное исполнение. Подходят для использования в магазинах, супермаркетах, цехах разделки.

Модель	Исполнение	Диаметр колеса, мм	Макс. высота пропила, мм	Макс. ширина пропила, мм	Длина полотна, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Габариты рабочего стола, мм	Габариты, мм	Масса, кг
HLS-1650A	анодированный алюминий	210	240	360	1650x1637PI	220	0,75	437x465	465x460x875	39
HLS-1650	нержавеющая сталь	210	240	360	1650x1637PI	220	0,75	437x465	465x460x866	43

Ленточные пилы серии HLS предназначены для разделки свежих или замороженных мясных продуктов, в т.ч. с костями.

Ленточные пилы разработаны для небольших цехов, столовых, баров, ресторанов, магазинов.

- HLS-1650A выполнена из анодированного алюминия, стол – из нержавеющей стали AISI 304, HLS-1650 выполнена полностью из нержавеющей стали.
- Регулятор ширины реза.
- Ручное натяжное устройство для полотен.
- В комплекте 1 полотно.
- При выключении питания полотно останавливается через 3 с.



HLS-1650

ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

Предназначены для перемешивания различных масс высокой вязкости, таких как густой фарш, творог, крутое тесто для пельменей и др. Могут быть использованы на предприятиях по производству пищевых продуктов и предприятиях общественного питания.

- Внутренняя поверхность дежи покрыта листами из нержавеющей стали; все детали, соприкасающиеся с мукой, никелированные.
- Легко подвергаются санитарно-гигиенической обработке.
- Кнопка автоматической остановки работы всех механизмов машины на любых режимах работы.
- Кнопка автоматического переворота дежи.
- Кнопка реверсивного движения месильного вала для облегчения выгрузки.
- Ускоренное вращение вала с лопастями в обратном режиме.
- Продолжительность замеса 10-20 мин.
- Имеется поворотная крышка для защиты от попадания посторонних предметов в тесто.
- Замес теста происходит за счет вращения вала с шестью лопастями.
- Равномерность замеса достигается за счет перемещения теста между лопастями на валу и тремя лопастями, прикрепленными к внутреннему корпусу дежи.

Не рекомендуется открывать крышку во время работы, т.к. отсутствует блокировка работы тестомеса при ее открывании.
РЕКОМЕНДАЦИИ: мойку и обработку дежи и месильного вала растительным маслом следует проводить ежедневно.

Боковые швы дежи требуют тщательной смазки.



JNJ 50

Модель	Напряжение, В	Мощность, кВт	Масса замеса, кг	Скорость вращения, об./мин	Габариты, мм	Масса, кг
JNJ 25	380 В/3 фазы	1,5	25	26	880x482x920	340
JNJ 50	380 В/3 фазы	3,55	50	26	1110x630x1070	400

ФАРШЕМЕШАЛКИ

Лопастные фаршемешалки применяются при производстве всех видов колбас, а также при производстве ветчины, мясных хлебов, при посоле кусочков мяса размером до 500 г. Машины можно использовать также для перемешивания любых видов салатов и смесей. Месильный орган: вал с четырьмя лопастями. Односкоростной.



BX70A

Модель	Макс. объем загрузки, л	Скорость двигателя, об./мин	Скорость вращения вала с лопастями, об./мин	В комплекте	Напряжение, В	Мощность, кВт	Габариты, мм	Масса, кг
VX35A	35	1450	75	реверс	220	0,75	720x510x1100	136
VX50A	50					1,1	850x500x1150	152
VX70A	70					1,5	1020x500x1065	178
VX100A	100					1,5	1010x556x1100	223

- Дежа и лопасти выполнены из нержавеющей стали AISI 304.
- Имеют механическую панель управления.
- Выгрузка дежи осуществляется за счет ручки.
- Напольные модели с колесами.
- 1 скорость смешивания.
- Укомплектованы валом с 4 лопастями, кроме (VX35A – 3 лопасти) и защитной крышкой.
- При открытии крышки валы блокируются.
- Просты в обслуживании и санитарной обработке, надежны и долговечны.

УЛЬТРАФИОЛЕТОВЫЕ ЛАМПЫ ДЛЯ УНИЧТОЖЕНИЯ НАСЕКОМЫХ

Предназначены для уничтожения летающих насекомых. Применяются на кухнях, в продовольственных магазинах, барах, больницах, производственных помещениях, птицефермах, животноводческих фермах и т.д. Ловушка привлекает мух, слепней и других летающих насекомых с помощью ультрафиолетовой лампы и уничтожает их электрическим микроразрядом. Погибшие насекомые падают в поддон лампы, откуда их легко удалить. Ловушку можно использовать и без поддона. Аппарат пригоден для круглосуточной эксплуатации и эффективен также и при дневном свете. Подвешивается на цепочку и снабжен выключателем. Ультрафиолетовый свет – это естественный и свободный от адохимикатов способ борьбы с любыми летающими насекомыми. Электролитическое покрытие предотвращает коррозию металлических решеток.

Модель	В/Гц	Мощность, Вт	Площадь действия, м ²		Количество ламп, шт.	Материал	Наличие электролитического покрытия решеток	Габариты, мм	Масса, кг
			при подвесе к потолку	при установке на стену					
E-100-2S	220/50	20	160	80	2x10 Вт	нерж. сталь	-	383x130x300	6
E-150-2S		30	250	120	2x15 Вт		да	470x130x330	7
E-200-2		40	350	200	2x20 Вт	окр. металл	-	620x130x365	8,5
E-400-2S		80	600	300	2x40 Вт		нерж. сталь	да	620x130x365



ПОЛКИ НАСТЕННЫЕ

Предназначены для хранения и временной расстановки посуды и инвентаря в горячих цехах и моечных отделениях профессиональных кухонь, столовых, комбинатов питания. Настенные полки позволяют оптимальным образом использовать имеющееся пространство, особенно при дефиците такового.

Полки полностью выполнены из нержавеющей стали AISI 430:

- не требуют специального ухода;
- повышенная стойкость к коррозии;
- долговечность;
- толщина полки и креплений 0,8 мм;
- нагрузка до 20 кг.



ПНк-123028

Крепление к стене - тип «Косынка». Возможна перфорация по заказу. Перфорированные полки наиболее часто устанавливают над моечными ваннами.

Модель	Габариты, мм
Полки сплошные	
ПНк-103028	1000x300x280
ПНк-123028	1200x300x280
ПНк-803028	800x300x280

МОЕЧНЫЕ ВАННЫ

Моечные ванны – цельнотянутые, ножки выполнены из оцинкованной стали (возможно исполнение каркаса из окрашенной и нержавеющей стали по заказу).

- Раковина из нержавеющей стали.
- Регулируемые по высоте ножки.
- Разборный каркас позволяет значительно снизить затраты на транспортировку и хранение на складе.
- Широкий типоразмерный ряд, возможно исполнение с бортом.
- По заказу возможна дополнительная комплектация сифоном с разрывом струи.



Ванна
односекционная

СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ

Столы оснащены решетчатой полкой для хранения инвентаря, выполненной из оцинкованной стали. Возможен вариант со сплошной полкой (по заказу). Швеллеры решетчатых полок между собой сварены, к каркасу крепятся болтовыми соединениями.

- Столы пристенные с бортом, высота борта – 100 мм.
- Регулируемые по высоте ножки, отступ от задней стенки – 100 мм.
- Каркас разборный, уголок 40x40x1,5 мм выполнен из оцинкованной стали, все детали имеют вальцовку или двойной подгиб.
- Столешница изготовлена из нержавеющей стали AISI 430 – 0,8 мм.



Стр-1006086Б

Стол-купе Стн-купе 1006086

- Каркас сварной из нержавеющей стали, труба 40x40 мм.
- Толщина стенки трубы 1,2 мм.
- Двери-купе.
- Дно стола оснащено ребром жесткости.
- Без борта.
- Возможен вариант с полкой посередине (по заказу).



Стн-купе 1006086

Стол с варенной ванной СТВ-506085

- Стол с бортом.
- Вварена цельнотянутая ванна 400x400x250 мм из нержавеющей стали AISI 304; оснащена отверстием под смеситель.
- Низ – п-образная обвязка. Фарук с трех сторон на глубину ванны.
- Каркас разборный – уголок 40x40x1,2 мм из оцинкованной стали; регулируемые ножки.

Столы **центральные** (без борта) устанавливаются в центре кухонного помещения и обеспечивают возможность четырехстороннего доступа к рабочей поверхности.

Столы **пристенные** (с бортом) устанавливаются около стен. Борт предохраняет продукты питания от падения на пол и от соприкосновения их с поверхностью стены.

Модель	Габариты, мм
Столы пристенные с бортом	
Стр-1006086Б	1000x600x860
Стр-1206086Б	1200x600x860
Стр-1506086Б	1500x600x860
Стр-606086Б	600x600x860
Столы центральные	
Стр-1506086	1500x600x860
Стр-1206086	1200x600x860
Стр-1006086	1000x600x860
Стол-купе	
Стн-купе 1006086	1000x600x860
Стол с варенной ванной	
СТВ-506085	500x600x850

СТЕЛЛАЖИ КУХОННЫЕ

Предназначены для установки на предприятиях общественного питания, в цехах хлебопекарной и мясоперерабатывающей промышленности. Используются для складирования и хранения пищевых продуктов, кухонного инвентаря и промышленных товаров. Широкий типоразмерный ряд позволяет повысить эффективность использования производственных площадей.

- Разборный каркас позволяет значительно снизить затраты на транспортировку и хранение на складе.
- Полки (4 шт.) сплошные, выполнены из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм. Оснащены продольным ребром жесткости, которое крепится ко дну полки и позволяет увеличить нагрузку.
- Стойки – уголок 40x40x1,5 мм, выполнены из оцинкованной стали.
- Нагрузка на полку – 100 кг равномерно распределенного веса.
- Регулируемые по высоте опоры.
- Конструкция допускает многократную сборку.
- По заказу возможны следующие варианты исполнения полок:
 - сплошные из окрашенной стали;
 - перфорированные из нержавеющей стали;
 - перфорированные из окрашенной стали.



Снс-100500180

Модель	Габариты, мм
Снс-100400180	1000x400x1800
Снс-120400180	1200x400x1800
Снс-120500180	1200x500x1800
Снс-150500180	1500x500x1800
Снс-100500180	1000x500x1800



МАРМИТЫ И ДИСПЕНСЕРЫ

Мармит является незаменимым атрибутом шведского стола. Служит для поддержания оптимальной температуры блюд при помощи водяной бани. Представлен широкий модельный ряд наиболее популярных мармитов для шведского стола и линии раздачи: мармиты для первых блюд, с подогревом за счет использования горелки, с возможностью подогрева на индукционной плите и с электрическим подключением.



Мармит для первых блюд
51588, 0,4 кВт, 10 л



Мармит прямоугольный
с крышкой RollTop
721R61-1, 60x34x37 см, 9 л



Мармит настольный 1/1,
складное основание
751L63-1, 58x35,2x30,2 см, 9 л



Мармит прямоугольный
с двумя емкостями для супа
61383, 66x49x46 см, 2x4,5 л



Мармит прямоугольный
771L63-1, 60x34x37 см



Мармит индукционный
прямоугольный 1/1
62593, 58x44x26 см, 8,5 л



Мармит индукционный
квадратный 2/3
60293, 40x40x21 см, 4,8 л



Мармит
индукционный круглый
60293, 44x48x26 см, 5 л



Нагревательный элемент 305
для мармита 721R61-1,
30x20x2 см, 0,35 кВт, 220 В



Диспенсер для сока
90212, 7 л



Диспенсер для мюсли
90123, 7 л



Диспенсер для кофе
80123, 11 л

ГАСТРОЕМКОСТИ

Эргономичные гостроемкости идеальны для выкладки и хранения продуктов, надежны в использовании и имеют широкую область применения: гостиницы и предприятия индустрии гостеприимства, предприятия общественного питания с линиями раздачи, кейтеринговые компании, магазины и супермаркеты, фабрики-кухни, кулинарные цеха.



Артикул	GN 1/1	Глубина
11020E	Гостроемкость 1/1	20 мм
11040E	Гостроемкость 1/1	40 мм
11065E	Гостроемкость 1/1	65 мм
11100E	Гостроемкость 1/1	100 мм
11150E	Гостроемкость 1/1	150 мм
11200E	Гостроемкость 1/1	200 мм
11000C	Крышка для 1/1	



Артикул	GN 1/2	Глубина
12020E	Гостроемкость 1/2	20 мм
12040E	Гостроемкость 1/2	40 мм
12065E	Гостроемкость 1/2	65 мм
12100E	Гостроемкость 1/2	100 мм
12150E	Гостроемкость 1/2	150 мм
12200E	Гостроемкость 1/2	200 мм
12000C	Крышка для 1/2	



Артикул	GN 1/3	Глубина
13020E	Гастроёмкость 1/3	20 мм
13040E	Гастроёмкость 1/3	40 мм
13065E	Гастроёмкость 1/3	65 мм
13100E	Гастроёмкость 1/3	100 мм
13150E	Гастроёмкость 1/3	150 мм
13200E	Гастроёмкость 1/3	200 мм
13000C	Крышка для 1/3	



Артикул	GN 1/4	Глубина
14065E	Гастроёмкость 1/4	65 мм
14100E	Гастроёмкость 1/4	100 мм
14150E	Гастроёмкость 1/4	150 мм
14200E	Гастроёмкость 1/4	200 мм
14000C	Крышка для 1/4	



Артикул	GN 1/6	Глубина
16065E	Гастроёмкость 1/6	65 мм
16100E	Гастроёмкость 1/6	100 мм
16150E	Гастроёмкость 1/6	150 мм
16200E	Гастроёмкость 1/6	200 мм
16000C	Крышка для 1/6	



Артикул	GN 1/9	Глубина
19065E	Гастроёмкость 1/9	65 мм
19100E	Гастроёмкость 1/9	100 мм
19000C	Крышка для 1/9	



Артикул	GN 2/3	Глубина
23020E	Гастроёмкость 2/3	20 мм
23040E	Гастроёмкость 2/3	40 мм
23065E	Гастроёмкость 2/3	65 мм
23100E	Гастроёмкость 2/3	100 мм
23150E	Гастроёмкость 2/3	150 мм
23200E	Гастроёмкость 2/3	200 мм
23000C	Крышка для 2/3	



Артикул	GN 1/1	Глубина	Разделители
11040E-PF	Гастроёмкость перфорированная	40 мм	300AB для 1/1 530 мм
11065E-PF	Гастроёмкость перфорированная	65 мм	312AB для 1/2 325 мм
11100E-PF	Гастроёмкость перфорированная	100 мм	

ГАСТРОЕМОСТИ ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА

Гастронормируемые лотки из поликарбоната идеально подходят для выкладки, хранения и транспортировки продуктов. Легкие, прочные, штабелируемые.

Прозрачный цвет позволяет без труда идентифицировать, какие продукты находятся внутри лотка.

Термостойкость от -40 до +99 °С.

Артикул	Размер	Глубина	Цвет
EK-P112 clear	Гастроёмкость 1/1	65 мм	прозрачный
EK-P114 clear	Гастроёмкость 1/1	100 мм	прозрачный
EK-P118 clear	Гастроёмкость 1/1	200 мм	прозрачный
EK-P122 clear	Гастроёмкость 1/2	65 мм	прозрачный
EK-P122 black	Гастроёмкость 1/2	65 мм	черный
EK-P124 clear	Гастроёмкость 1/2	100 мм	прозрачный
EK-P128 clear	Гастроёмкость 1/2	200 мм	прозрачный
EK-P132 clear	Гастроёмкость 1/3	65 мм	прозрачный
EK-P134 clear	Гастроёмкость 1/3	100 мм	прозрачный
EK-P136 clear	Гастроёмкость 1/3	150 мм	прозрачный
EK-P142 clear	Гастроёмкость 1/4	65 мм	прозрачный
EK-P144 clear	Гастроёмкость 1/4	100 мм	прозрачный
EK-P11HC clear	Крышка с ручками 1/1		прозрачный
EK-P12HC clear	Крышка с ручками 1/2		прозрачный
EK-P12SL white	Крышка герметичная 1/2		белый
EK-P13HC clear	Крышка с ручками 1/3		прозрачный
EK-P14HC clear	Крышка с ручками 1/4		прозрачный



НАПИТНАЯ ПОСУДА

Посуда изготовлена из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 304 (18/10).

- Дно типа «сэндвич» (нержавеющая сталь–алюминий–нержавеющая сталь) открытого типа.
- Точечное крепление ручек.
- На ручки нанесена информация о стали «Cr 18 Ni10».
- Матовая внешняя поверхность.
- Широкий ассортимент кастрюль и котлов в комплекте с крышками; сотейники и сковороды различных диаметров.

СОТЕЙНИКИ



Артикул	Диаметр	Высота, см	Объем, л
E_070014	16	7	1,4
E_110022	16	11	2,2
E_120030	18	12	3
E_140050	22	14	5

КАСТРЮЛИ И КОТЛЫ С КРЫШКАМИ



Артикул	Диаметр	Высота, см	Объем, л
E_400028	16	14	2,8
E_200030	18	12	3
E_700050	20	17	5
E_500065	24	15	6,5
E_600080	26	16	8



Артикул	Диаметр	Высота, см	Объем, л
E_400107	24	24	10,7
E_800140	32	18	14
E_900200	30	29	20
E_300230	36	23	23
E_500355	36	35	35,5



Артикул	Диаметр	Высота, см	Объем, л
E_200400	40	32	40
E_800475	40	40	50
E_100560	48	31	56

СКОВОРОДЫ



Артикул	Диаметр	Высота, см	Объем, л
E_500014	20	5	1,4
E_550023	24	5,5	2,3
E_550032	28	5,5	3,2
E_650050	32	6,5	5



Артикул	Диаметр	Высота, см	Объем, л
E_700081	40	7	8,1
E_650061	36	6,5	6,1

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ

Все доски изготовлены из высококачественного пластика. В ассортименте представлены основные размеры досок для профессиональной кухни: 60х45 см, 53х32,5 см и 45х30 см.

Разделочные доски размером 45х30 см имеют толщину 1,3 см, доски размером 60х45 и 53х32,5 см – 2 см.

Возможность использовать с двух сторон. Этикетка на русском языке.

Доски разделочные размером 60х45 см

Артикул	Цвет		Назначение
PCB6420R	красный		сырое мясо
PCB6420G	зеленый		овощи, фрукты
PCB6420Y	желтый		сырая птица, курица
PCB6420B	синий		рыба
PCB6420W	белый		молочные продукты, хлеб
PCB6420Br	коричневый		вареное мясо, колбасы

Доски разделочные размером 53х32,5 см

Артикул	Цвет		Назначение
PCB5320R	красный		сырое мясо
PCB5320G	зеленый		овощи, фрукты
PCB5320Y	желтый		сырая птица, курица
PCB5320BL	синий		рыба
PCB5320W	белый		молочные продукты, хлеб
PCB5320BR	коричневый		вареное мясо, колбасы

Доски разделочные размером 45х30 см

Артикул	Цвет		Назначение
PCB4312R	красный		сырое мясо
PCB4312G	зеленый		овощи, фрукты
PCB4312Y	желтый		сырая птица, курица
PCB4312B	синий		рыба
PCB4312W	белый		молочные продукты, хлеб
PCB4312Br	коричневый		вареное мясо, колбасы



КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ



Половник цельнолитой
LHD65 - 0,07 л, LHD8 - 0,13 л
LHD9 - 0,2 л, LHD10 - 0,25 л
LHD12 - 0,45 л, LHD14 - 0,67 л
LHD16 - 1 л, LHD18 - 1,5 л



Шумовка цельнолитая
SK10, 10 см
SK12, 12 см
SK16, 16 см



Шумовка проволочная
WSK13, 13 см
WSK15, 15 см
WSK18, 18 см
WSK20, 20 см
WSK24, 24 см
WSK28, 28 см

Шумовка сетчатая
WS12N, d 12 см, L 34 см
WS14N, d 14 см, L 36 см
WS18N, d 18 см, L 42 см
WS22N, d 22 см, L 46 см
WS24N, d 24 см, L 52 см



Шумовка проволочная
нержавеющая сталь,
пластиковая ручка
WSL15, d 15 см



Лопатка
CSP07, 18 см
CSP08, 20 см
CSP10, 25 см



Лопатка
OSP10, 25 см



Лопатка
PIC10
PIC12



Лопатка
PPS11, 30 см



Лопатка с деревянной
ручкой PSR1, 26 см



Лопатка для пиццы
PT09, 28 см
PTP9 перфорированная, 28 см



Лопатка кухонная
SPT10, L 46 см



Ложка соусная
SPN10, L 46 см



Ложка гарнирная
SSH10, L 46 см



Ложка гарнирная
BS25PL, L 38 см
BS31PL, L 46 см



Ложка для
спагетти SPG33



Ложка соусная
FPS3, 90 мл
FPS4, 120 мл



Совок
для картофеля фри
CS2, 9x10 см



Совок
SC1, 1200 г
SC2, 1700 г
SC3, 400 г
SC4, 1500 г
SC8, 330 г



Щипцы универсальные
UT07L, 18 см
UT09L, 24 см
UT12L, 30 см
UT16L, 41 см



Щипцы для спагетти
SPT5, 20 см
SPT6, 21 см
TNG65, 19 см



Щипцы для гриля
TNG5, 21 см
TNG6, 24 см



Щипцы для салата
TNG44, 29 см



Щипцы для
кондитерских изделий
TNG21, 20 см



Щипцы кондитерские
TNG56, 19 см



Щипцы для шведского
стола TNG46, 46 см



Щипцы для
кондитерских изделий
TNG52, 22 см



Щипцы
сервировочные
TNG3, 24 см



Щипцы для колбас
и сосисок
TNG43, 24 см



Щипцы для сэндвичей
TNG42, 24 см



Щипцы для бекона
TNG30, 24 см



Щипцы для пирожных
TNG33, 23 см



Щипцы для сахара
TNG15, 12 см
TNG17, 12 см



Венчик, 12 прутьев
WP25P, 25 см
WP30P, 30 см
WP35P, 35 см
WP40P, 40 см



Венчик тяжелый, 16 прутьев
WP25F, 25 см
WP30F, 30 см
WP35F, 35 см
WP40F, 40 см
WP45F, 45 см



Толкушка для
картофеля
VSM10, 25 см
VSM14, 36 см



Терка
2080, 21,5x8,5x6 см
2180, 24,5x10,5x7,5 см



Дуршлаг-сито
SRS 16, d 16 см
SRS 18, d 18 см
SRS 20, d 20 см



Дуршлаг
конический
CST20, d 20 см
CST24, d 24 см



Дуршлаг с ручками
COLE32, d 32 см
COLE36, d 36 см
COLE40, d 40 см



Дуршлаг на подставке
с 2 ручками
COLD05, d 29 см
COLD08, d 34 см



Сито
SS21, 21 см
SS26, 26 см
SS29, 29 см
SS35, 35 см



Миска с крышкой
MB1003, d 16 см, 1,2 л
MB1005, d 20 см, 2 л
MB1008, d 24 см, 4 л



Миска, нержавеющая сталь
TB16, 1 л
TB20, 2 л
TB24, 2,5 л
TB28, 4,5 л
TB32, 6 л
TB36, 9 л
TB40, 14 л



Миска, нержавеющая сталь
MBP02, d 20 см, 1,1 л
MBP03, d 23,5 см, 1,8 л
MBP04, d 28,5 см, 3 л
MBP05, d 29,8 см, 4 л
MBP06, d 34 см, 6,7 л
MBP07, d 37 см, 7,7 л
MBP08, d 41 см, 11,9 л
MBP09, d 44,5 см, 12 л



Лоток с ручками
RR3225, 32x25 см
RR3728, 37x28 см
RR4332, 43x32 см



Лоток для выкладки
BT133, 24x19 см
BT134, 26x20 см
BT135, 29x22 см
BT136, 32x24 см
BT137, 35x26 см



Держатель для чеков
ORA24, 60 см
ORA36, 90 см
ORS24, 60 см
ORS36, 90 см



Стакан для столовых приборов
FC2, 9,5x13 см
FC3, тяжелый, 9,5x13 см



Диспенсеры для столовых приборов
FCH41, 4 отверстия в один ряд
FCH42, 4 отверстия в два ряда



БАРНЫЙ ИНВЕНТАРЬ



Стакан для шейкера,
нержавеющая сталь
BS300, 900 мл



Шейкер барный
с винилом, красный
CSD16 V, 480 мл



Шейкер барный
с винилом, черный
CSR16 V, 480 мл



Шейкер
CSD16, 0,48 л
CSD20, 0,6 л
CSD24, 0,7 л



Стрейнер, BST3



Ложка барная
BRS11K, 28 см



Ложка барная
с вилочкой
BRS10F, 25 см



Ложка барная
с кнопкой
BRS11FH, 28 см



Ложка барная
BRS11S, 28 см



Щипцы для льда
СТ05, 21 см



Щипцы для льда
СТ03, 18 см



Щипцы для льда
СТ11, 18 см



Ложка для мороженого
DS-30, 35 мл
DS-24, 50 мл



Контейнер для бармена
CD5430, 5 лотков



Лейка-гейзер
K85FTS



Лейка-гейзер РРБК
Цвет: черный



Джиггер
J122, 20+40 мл
J123, 25+50 мл

ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ И КОНДИТЕРСКИХ



Нож для пиццы
PCT400, d 10 см



Противень для выпечки
BT11, 60x40x2 см



Форма для выпечки со съемным дном
CPR062RB – d 15 см, CPR082RB – d 20 см
CPR102RB – d 25 см, CPR122RB – d 30 см
CPR142RB – d 35 см



Форма для пиццы алюминиевая
 PTC10 – d 25 см, PTC11 – d 28 см
 PTC12 – d 31 см, PTC14 – d 36 см
 PTC16 – d 41 см



Форма-сетка для пиццы
 PS10 – d 25 см, PS12 – d 31 см
 PS14 – d 36 см, PS16 – d 41 см
 PS18 – d 46 см



Делитель для тортов,
 диаметр 25 см
 PCUT6 – на 6 частей
 PCUT8 – на 8 частей

ПРЕДМЕТЫ СЕРВИРОВКИ



Сахарница
 SBD13, d 13 см



Салфетница
 ND3, 12x7x2 см



Салфетница
 ND13, 13x6,5x2,5 см



Ваза для фруктов,
 нержавеющей сталь
 FB12, 24 см



Ваза для фруктов,
 нержавеющей сталь
 FB15, 23 см



Ваза для фруктов
 на ножке, нержавеющей сталь
 BSD775, 19,5 см



Подставка для торта без
 бортика CKS10, d 31 см



Подставка для торта с
 бортиком CKS3, d 32,5 см



Корзинка овальная
 Q-6001B, 25x16x6,5 см
 Материал: полипропилен
 Цвет: бежевый



Корзинка прямоугольная
 JQ-2054A, 53x32x9 см
 Материал: полипропилен
 Цвет: бежевый



Корзинка круглая
 JQ-6002, d 20 см, h 6,5 см
 Материал: полипропилен
 Цвет: бежевый



Корзинка овальная
 JQ-1001D, 26x20,5x8,5 см
 Материал: полипропилен
 Цвет: бежевый



Корзинка круглая
 BSK101, d 20,3 см
 Цвет: черный



Корзинка овальная
 BSK104, 22,8x16,4x5,7 см
 24x15,2x7 см
 Цвет: черный



Корзинка круглая
 BSK108, d 20 см
 Цвет: бежевый



Поднос сервировочный круглый,
 нержавеющей сталь STR10
 d 25-50 см



Поднос сервировочный, круглый с узором, нержавеющая сталь RCT10, d 25-45 см



Блюдо овальное OP25-OP60 d 25-60 см



Поднос прямоугольный, нержавеющая сталь R51 – 39x26 см TR52 – 45x32 см



Этажерка 3 уровня СКСТ 10 – h 36 см



Комплект подставок 3 шт., нержавеющая сталь RSR1313 13x12x12 см 18x12x18 см 23x12x24 см



Комплект подставок 3 шт., нержавеющая сталь SB152025 15x16x16 см 20x22x22 см 25x26x26 см



Комплект подставок 3 шт., нержавеющая сталь REN678 11x15x15 см 16x18x18 см 22x20x20 см

ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ

Термоконтейнеры из полиэтилена предназначены для хранения и транспортировки пищевых продуктов и приготовленных блюд. Цельная, бесшовная конструкция с теплоизоляцией гарантирует надежность на долгие годы и способствует поддержанию требуемой температуры в течение многих часов без электроприборов и других источников тепла. Внутренний объем позволяет размещать стандартные пищевые лотки и их варианты. Легко моются, не ржавеют, просты в использовании.

За счет специальной конструкции термоконтейнеры легко штабелируются, что обеспечивает компактность при транспортировке пищи. Это является существенным преимуществом при организации доставки продуктов автотранспортом.

Благодаря теплоизоляции теплопотери блюд составляют примерно 1,5-2 °C в час.

Термоконтейнер с горизонтальной загрузкой G03

Вместимость:

GN 1/1 глубиной 6,5 см – 6 шт.,

GN 1/1 глубиной 10 см – 4 шт.,

GN 1/1 глубиной 15 см – 3 шт.,

GN 1/1 глубиной 20 см – 2 шт.

Также могут быть размещены габаритности размеров 1/2 и 1/3.

Герметичная дверь.

Наличие вентиляционного клапана.

Соответствует гигиеническим требованиям.

Тележка для термоконтейнера GC03

Тележка для перевозки термоконтейнеров изготовлена из ударопрочного пластика. Оснащена усиленными роликами.





Термоконтейнеры с вертикальной загрузкой

Герметичная крышка оснащена вентиляционным клапаном.

Материал: полипропилен, цвет: серый.

X05 – GN 1/1, h 15 см, 19,5 л

наружный размер – 65x45x25 см,

внутренний размер – 51x31x16 см

X06 – GN 1/1, h 20 см, 25,5 л

наружный размер – 65x45x30 см,

внутренний размер – 51x31x21 см



Термоконтейнеры для напитков

Материал: полипропилен, цвет: серый.

T07 – 20 л, наружный размер – 46x30x50 см

T09 – 35 л, наружный размер – 50x40x58 см



Термоконтейнеры для супа

Предназначены для перевозки первых блюд.

Загрузка продукта происходит через герметичную крышку сверху.

Крышка оснащена вентиляционным клапаном.

Материал: полипропилен, цвет: серый.

T15 – 20 л, наружный размер – 46x30x50 см,

внутренний размер – 32x20x32 см

T13 – 35 л, наружный размер – 50x40x58 см,

внутренний размер – 40x30x35 см

T05 – 45 л, наружный размер – 45x45x60 см,

внутренний размер – 33x33x45 см



Тележка для льда

Оснащена сливной полкой и краном для слива подтаявшей воды.

Может вмещать около 57 кг льда.

Материал: полипропилен, цвет: серый.

C09 gray W, 120 л



ЕКSI рекомендует профессиональные моющие средства CLEAN EQ для мытья и ухода за оборудованием и поверхностями. Профессиональная химия CLEAN EQ включает полный спектр моющих и ополаскивающих средств для кухни, пищевых производств и заведений общественного питания.



Соответствуют современным стандартам качества:

- Многоступенчатая система контроля качества на каждом этапе производства



Безопасны и экологичны



Сертификаты соответствия ГОСТам:

- Гарантия качества
- Отсутствие претензий со стороны проверяющих органов



Отличный результат очистки:

- Всегда следуйте инструкции!
- Для предприятий различного профиля



МОЮЩИЕ И УХАЖИВАЮЩИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Alkadem N/CC, 12 кг

Печи, фритюрницы, мармиты, гастроемкости, жарочные поверхности, грили, пароварки

Применяется для ручной и полуавтоматической мойки теплового технологического оборудования, противней и выпечных форм.

Эффективно удаляет засохшие и пригоревшие органические загрязнения, в т. ч. углеводы, белок, растительные и животные жиры, масляные нагары, копильные смолы, отложения дымового дегтя. Не рекомендовано применять для мойки алюминиевых поверхностей!



Acidem N/CMS, 1 кг

Электрокипятильники, бойлеры, кофемашины

Применяется для очистки нагревательных элементов и стенок в бойлерах, кофемашинах и аналогичном тепловом оборудовании.

Эффективно удаляет широкий спектр кислоторастворимых загрязнений и неорганические отложения (известковый налет, накипь, окалину).



Alkadem Neo, 500 мл

Поверхности оборудования

Применяется для ухода и защиты поверхностей и оборудования из нержавеющей стали. Обработанные поверхности приобретают равномерную окраску с матовым блеском. Наносится методом распыления.

Способствует защите материала. Защитный слой удаляется при мойке. Очень экономичен. Препарат биологически разлагается минимум на 90 %, не содержит пестицидов и хлорированных углеводородов.



МОЮЩИЕ И УХАЖИВАЮЩИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ МЕХАНИЧЕСКОГО И НЕЙТРАЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Alkadem Uni, 5 кг

Рабочие поверхности и оборудование

Применяется для ручной мойки посуды, инвентаря, технологического оборудования и поверхностей. Обладает хорошими чистящими и обезжиривающими свойствами. Эффективно в широком диапазоне температур. Не оказывает на поверхность коррозионного воздействия.



Alkadem Activ, 5 кг

Рабочие поверхности и оборудование

Применяется для ручной мойки сильнозагрязненного технологического оборудования, контейнеров, конвейеров и помещений.

Обладает хорошими моющими и обезжиривающими свойствами. Эффективно удаляет сильные жировые и белковые загрязнения, промышленную грязь, свежие минеральные налеты.

Необходима дополнительная проверка перед мойкой поверхностей из алюминия и сплавов легких металлов.



Alkadem Neo, 500 мл

Поверхности оборудования

Применяется для ухода и защиты поверхностей и оборудования из нержавеющей стали. Обработанные поверхности приобретают равномерную окраску с матовым блеском. Наносится методом распыления. Способствует защите материала.

Защитный слой удаляется при мойке. Очень экономичен. Препарат биологически разлагается минимум на 90 %.



МОЮЩИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ ПОСУДЫ, ИНВЕНТАРЯ, ЭЛЕМЕНТОВ ОБОРУДОВАНИЯ

Alkadem N/A220, 12 кг

Посудомоечные машины

Подходит для мойки посуды из фарфора, стекла, нержавеющей стали и искусственных материалов. Эффективно размягчает и удаляет пищевые остатки, жировые и белковые загрязнения, расщепляет крахмал.

Жесткость воды не должна превышать 5 °Ж.

Не подходит для мойки посуды из алюминия и сплавов легких металлов!



Alkadem N/A400, 12 кг

Посудомоечные машины

Применяется для отбеливания и мойки посуды из фарфора, стекла, пластика, нержавеющей стали. Эффективно размягчает и удаляет пищевые остатки, жировые и белковые загрязнения, кофейный и чайный налеты, пивной камень, хмелевые смолы, расщепляет крахмал.

Подходит для жесткой воды. Не подходит для мойки посуды из алюминия и сплавов легких металлов!



ОПОЛАСКИВАЮЩИЕ СРЕДСТВА

Acidem N/GL, 10 кг

Посудомоечные и стаканомоечные машины

Применяется для ополаскивания посуды. Хорошо смачивает стеклянные и глазурованные поверхности, ускоряет высыхание, не оставляет разводов и придает блеск. Рекомендуется использовать в мягкой воде.



Acidem N/TS, 10 кг

Посудомоечные машины

Кислотное средство, применяется для ополаскивания посуды из фарфора, высококачественной стали и искусственных материалов. Хорошо смачивает и ускоряет высыхание поверхности, не оставляет разводов и придает блеск.



Предотвращает образование известкового налета, промывает сопла и камеры.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ

Acidem N/SP, 10 кг

Посудомоечные машины, варочные котлы, бойлеры

Эффективно удаляет соли жесткости, известковые отложения, мочевого камень, коррозионные налеты, жировые и белковые загрязнения. Не использовать для мойки чугунных и алюминиевых поверхностей!



Моющие и ухаживающие средства CLEANEQ отличаются оптимальным соотношением цены и качества.

Продукция CLEANEQ производится в соответствии с актуальными санитарно-эпидемиологическими нормами и требованиями и рекомендуется для профессионального использования на предприятиях общественного питания, торговли, а также для оснащения гостиниц, фитнес-центров и производственных предприятий.



Благодарим за доверие!
Дзякуем за давер!
Сіздің сенім үшін рахмет!
Thank you for your confidence!
Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen!
Grazie per il credito!

