

ООО “Компания Адамант”

620078, г. Екатеринбург,
ул. Библиотечная, 62-а, офис 301
тел./факс: (343) 383-40-04,
379-98-15

e-mail: ekb@adamantcom.ru,
adamant15@yandex.ru

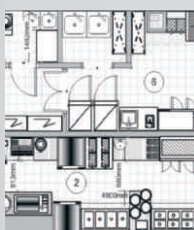
Филиал: 454000, г. Челябинск,
пр. Победы, 160-а, офис 457,
тел./факс: (351) 725-99-49
239-81-77

e-mail: chel@adamantcom.ru

www.adamantcom.ru



Оборудование для ресторанов, кафе
Оборудование для хлебопекарен
Оборудование для супермаркетов



Технологическое проектирование
Сервисное обслуживание (гарантийное
и постгарантийное)



Кухонный инвентарь
Барный инвентарь
Кондитерский инвентарь



Фарфор, хрусталь, стекло
Предметы сервировки
Столовые приборы



Столовый текстиль
Профессиональная одежда (для поваров,
официантов, барменов)



Мебель для баров, кафе, развлекательных
комплексов и гостиниц



Аренда посуды, текстиля,
мебели для проведения банкетов

УВАЖАЕМЫЕ ПАРТНЕРЫ!

Компания АДАМАНТ - один из крупнейших поставщиков технологического оборудования, инвентаря и посуды для оснащения развлекательных центров, баров, ресторанов и отелей в Урало-Сибирском регионе.

Мы предоставляем весь комплекс услуг по созданию предприятий общественного питания. По Вашему желанию мы найдем стилевое решение Вашего заведения, осуществим проектирование, организуем выполнение строительных работ, поставим Вам необходимое оборудование, посуду и инвентарь, разработаем меню.

Среди наших поставщиков:



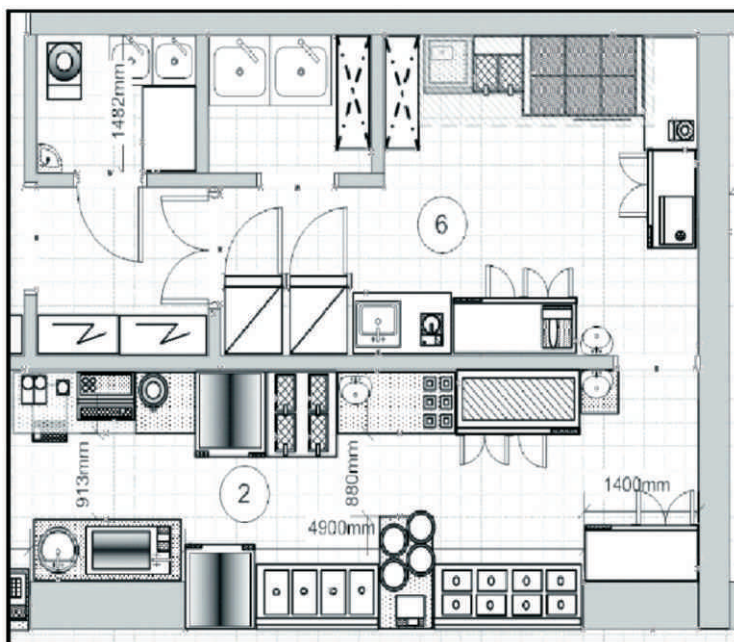
| | |
|--|-----|
| Технологическое проектирование..... | 2 |
| Дизайн интерьеров..... | 3 |
| Запасные части для оборудования..... | 4 |
| Технологическое оборудование..... | 5 |
| Тепловое оборудование..... | 6 |
| Электромеханическое оборудование..... | 28 |
| Барное оборудование..... | 32 |
| Весовое оборудование..... | 40 |
| Посудомоечное оборудование..... | 42 |
| Упаковочное оборудование..... | 45 |
| Измельчители пищевых отходов..... | 47 |
| Оборудование для хлебопекарной и кондитерской промышленности..... | 48 |
| Оборудование для пиццы..... | 56 |
| Холодильное оборудование..... | 58 |
| Оборудование для супермаркетов..... | 62 |
| Нейтральное оборудование..... | 64 |
| Посуда..... | 69 |
| Фарфор..... | 70 |
| Стекло, хрусталь..... | 108 |
| Столовые приборы..... | 120 |
| Сервировка..... | 145 |
| Инвентарь..... | 161 |
| Барный инвентарь..... | 162 |
| Кухонный инвентарь..... | 166 |
| Кондитерский инвентарь..... | 174 |
| Текстиль, униформа..... | 179 |
| Мебель..... | 187 |
| Гостиничная мебель..... | 188 |
| Гостиничные номера..... | 190 |
| Стулья для кинотеатров..... | 191 |
| Стулья..... | 192 |
| Стол..... | 195 |
| Мягкая мебель..... | 196 |
| Пластиковая мебель..... | 198 |
| Оборудование для отелей..... | 198 |
| Нанесение деколя и логотипа..... | 200 |
| Аренда посуды и столового текстиля..... | 200 |

Компания АДАМАНТ решает задачи по проектированию

- предприятий общественного питания,
- гостиниц,
- хлебопекарен,
- супермаркетов,
- кинотеатров,
- торгово-развлекательных комплексов.

Компания АДАМАНТ выполняет:

- план монтажа перегородок;
- план с расстановкой мебели;
- план расстановки электрооборудования;
- план санузлов с расстановкой сантехнического оборудования и раскладка плитки;
- план потолков;
- план полов;
- план электроосвещения;
- необходимые развертки по стенам;
- визуализация основных помещений;
- эскизы портьер;
- архитектурные детали, чертежи на сложные узлы;
- чертежи на изготовление индивидуальной мебели, дверей, деталей интерьера.



При создании дизайн-проекта интерьера Компания Адамант осуществляет авторский надзор - комплекс мероприятий, направленных на обеспечение соответствия строительных и технологических решений на вводимом в эксплуатацию объекте, решениям и показателям, утвержденным Заказчиков в проектной документации.

Авторский надзор предполагать плановое (1 - 3 раза в неделю) посещение объекта для уточнения деталей проекта с производителями работ и внесения корректировок. Также авторский надзор может осуществляться как разовые выезды на объект, совершаемые при возникновении вопросов у производителей работ или у Заказчика.



Дизайн-проект интерьеров представляет собой комплекс работ по разработке индивидуального оформления интерьеров, создания архитектурно-художественного облика объекта в соответствии с его функциональным назначением: развлекательный комплекс, кинотеатр, ресторан, клуб, кафе, бар. Дизайн-проект интерьеров может разрабатываться как отдельный этап проектирования, так и в составе комплексного проекта.

Компания Адамант выполняет:

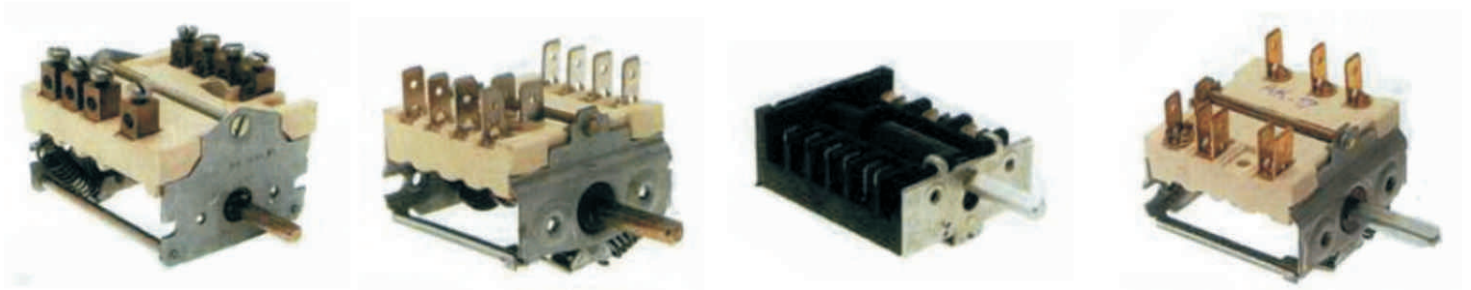
- трехмерные проекции интерьера;
- план возводимых перегородок;
- план потолка с указанием типа покрытия и схемой размещения приборов освещения;
- развертка внутренних поверхностей стен;
- план расстановки мебели и оборудования;
- подбор отделочных материалов;
- подбор мебели: кухонной, мягкой и корпусной;
- подбор аксессуаров: ковров, посуды, картин, фотографий и т. д.;
- подбор текстиля: портьер, покрывал, постельного белья;
- рекомендации по подбору бытовой техники.

Компания АДАМАНТ предлагает:

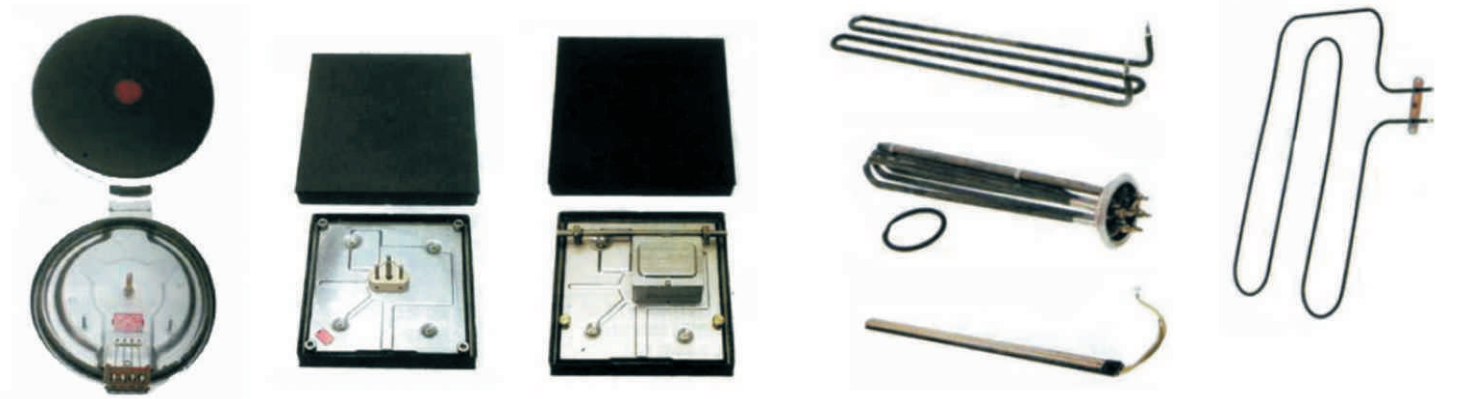
- комплексное декорирование;
- разработку авторских изделий;
- дополнительные работы: роспись мебели и настенную роспись.

Для Вас работает лучший дизайнер города Екатеринбурга, осуществлявший разработку таких объектов, как “Уральские пельмени”, “Пан Сметан”, “Троекуров”, “Гранд-Буфет”.





ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ



ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

НАГРЕВАТЕЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ (ТЭНЫ)



ТЕРМОСТАТЫ



ТЕРМОСТАТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ



ДВИГАТЕЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



■ Пароконвектоматы



Аппараты **CombiMaster** гарантируют превосходное качество приготовления пищи, долгий срок службы, широкий спектр применения и простоту обслуживания. 5 рабочих режимов: пар (100 С), горячий воздух (30 - 300 С), низкотемпературный пар (30 - 99 С), комбинация из пара и горячего воздуха (30 - 300 С), регенерация. Электробезопасность, цифровая индикация температуры, инновационная техника подачи воздуха.



CombiMaster 61 E

| Модель | Мощность, кВт/ Напряжение, В | Вместимость | Габариты (ШхДхВ), мм | Вес, кг |
|----------|---------------------------------|------------------------|-------------------------|------------|
| CM 61 E | 10/380 | 6x1/1 GN | 847x771x757 | 99 |
| CM 62 E | 21/380 | 6x2/1 GN | 1069x971x757 | 133 |
| CM 101 E | 19/380 | 10x1/1 GN | 847x771x1017 | 124,5 |
| CM 102 E | 37/380 | 10x2/1 GN 20x1/1 GN | 1069x971x1017 | 175,5 |
| CM 201 E | 37/380 | 20x1/1 GN | 879x791x1782 | 251,5 |
| CM 202 E | 62/380 | 20x2/1 GN | 1084x996x1782 | 326 |

Пароконвектоматы **серии SCC** заменяют до 40 - 50% кухонного оборудования, предназначенного для термообработки продуктов. Пароконвектоматы оснащены системой SelfCooking Control, позволяющей при самых оптимальных параметрах приготовления обеспечить качество блюд и минимизировать потери их массы при тепловой обработке.

| Модель | Мощность, кВт/ Напряжение, В | Вместимость | Габариты (ШхДхВ), мм | Вес, кг |
|---------|---------------------------------|------------------------|-------------------------|------------|
| SCC 61 | 10/380 | 6x1/1 GN | 847x771x757 | 99 |
| SCC 62 | 21/380 | 6x2/1 GN | 1069x971x757 | 133 |
| SCC 101 | 19/380 | 10x1/1 GN | 847x771x1017 | 124,5 |
| SCC 102 | 37/380 | 10x2/1 GN 20x1/1 GN | 1069x971x1017 | 175,5 |
| SCC 201 | 37/380 | 20x1/1 GN | 879x791x1782 | 251,5 |
| SCC 202 | 62/380 | 20x2/1 GN | 1084x996x1782 | 326 |



SCC 61

Аксессуары для пароконвектоматов: термopодставки, комплекты кондитерских направляющих, решетки для кур, корзины для фритюра.



Пароконвектоматы серии FX отличаются функциональной насыщенностью. В моделях используется более 20 патентов, принадлежащих ANGELO PO. Патенты распространяются как на чисто технологические аспекты: способ генерации пара, способ контроля влажности, так и инновации в области эргономики. Принципиально новый тип панели управления на основе сенсорного OLED экрана.

| Модель | Мощность, кВт/ Напряжение, В | Вместимость | Габариты (ШхДхВ), мм | Особенность |
|---------|---------------------------------|-------------|-------------------------|-------------|
| FX101E1 | 17,3/380 | 10x1/1 GN | 920x874x975 | Душ |
| FX101E3 | 17,3/380 | 10x1/1 GN | 920x874x975 | Авт. мойка |
| FX61E1 | 10,1/380 | 6x1/1 GN | 920x874x730 | Душ |
| FX61E3 | 10,1/380 | 6x1/1 GN | 920x874x730 | Авт. мойка |
| FX101E1 | 17,3/380 | 10x1/1 GN | 920x874x975; | Душ |
| FX201E3 | 34,3/380 | 20x1/1 GN | 929x892x1795 | Авт. мойка |
| FM1011E | 17/380 | 10x1/1 GN | 976x770x1040 | |



FX101E1

Аксессуары для пароконвектоматов: тележки, подставки, коптильни.



FX201E3

Модели E3 и E2 - цифровые, программируемые, с ручкой управления выбора данных и интерактивным показом. Функции приготовления: выдержка, дельта Т, разогрев, банкет, низкая температура, пастеризация, копчение, автоматический режим готовки, установленный пользователем, любимые рецепты, мультименю для приготовления с 2 термозондами или с основным термозондом + мультитаймер на 20 гастроемкостей, автоматическая мойка, долгое ополаскивание и короткое полоскание.

Модели E1 цифровые, программируемые (6 программ в 3 стадиях) с ручкой управления выбора данных. 6 программ приготовления/разогревания, автоматическое охлаждение, вентилятор с 2 скоростями, функция ECO для сокращения потребления и дополнительная мощность (газовые модели), ручная подача пара.

АОС автоматические системы управления процессами приготовления, влажность Ur2, полностью управляемый вентилятор AWC и температурное состояние PTM. АРМ автоматический контроль мощности (газ), RDC. Самодиагноз с тревогами дисфункций. Непрерывное освещение рабочей камеры галогеновой лампой. Хранение данных НАССР.



Пароконвектоматы Gierre - это доступная цена в сочетании с высоким качеством оборудования. Высокие технические характеристики выгодно отличают их от других производителей. Каждый вид пароконвектомата гарантирует простую и удобную регулировку режима работы и температуры. Внутренняя подсветка камеры, полуавтоматический увлажнитель для удобства пользования.



| Модель | Характеристики |
|----------|---|
| FEV 122M | 876x850x1220мм, 380В, 15,4кВт, 12xGN1/1, без пароген |
| FEV 124M | 876x850x1220мм, 380В, 17,9кВт, 12xGN1/1 с пароген |
| FEV 62M | 876x850x750мм, 3/7,9кВт, 6xGN1/1, без пароген. |
| FEV 64M | 876x850x750мм, 3/9,1кВт, 6xGN1/1, с пароген. |
| FEV 64P | 916x925x750мм, 9,2кВт, 6xGN1/1, 100кг с п/ген, программ |

Electrolux

Разработанные для ресторанов, гостиниц, малых и крупных магазинов, пароконвектоматы Electrolux обладают высокотехнологичными свойствами. Все печи выпускаются пяти основных размеров как газового, так и электрического нагрева, что позволяет подобрать оборудование, идеально отвечающее потребностям Закачика. В моделях серии AOS используется 5 международных патентов.



| Модель | Характеристики |
|------------|--|
| AOS061GAGI | 895x845x830мм, 6xGN1/1, бойлерный, Air-o-steam A |
| AOS061GCG1 | 895x845x830мм, 6 GN1/1, Air-o-convect, инжекторный |
| AOS101ECA1 | 895x845x1080мм, 10xGN1/1, 380В, 17,5кВт, Air-o-convect |
| AOS102EAA1 | 1208x1065x1058мм, 380В, 25кВт, 10xGN1/1, TouchLine |
| AOS102EBA2 | 1065x1208x1058мм, 10xGN1/1, 380В, 25кВт, mod.B |
| AOS201EBA2 | 957x993x1795мм, 20xGN1/1, 380В, 34,5кВт, mod.B |



Пароконвектоматы Convotherm представлены в бойлерном исполнении (серия Premium OB с парогенератором) и с инжекторным способом парообразования (серия Individual OS, впрыск воды осуществляется непосредственно на турбину в рабочей камере). Используемые в пароконвектоматах технологии позволяют сократить потери веса при тепловой обработке, снизить расходы на энергоресурсы.



| Модель | Характеристики |
|----------|--|
| OB 6.10 | 932x805x852мм, 12кВт, 7xGN1/1 |
| OB 6.20 | 1217x1027x895мм, 20кВт, 7xGN2/1 или 14xGN1/1 |
| OS 10.10 | 932x805x1120мм, 20кВт, 11xGN1/1 |
| OS 10.20 | 1217x1027x1120мм, 35кВт, 11xGN2/1 или 22xGN1/1 |
| OS 20.20 | 1232x1055x1952мм, 70кВт, 20xGN2/1 или 40xGN1/1 |

■ Печи конвекционные



Печи серии E43, E44 выполнены из эмалированной стали, печи серии Basic Line и Pr Line - из пищевой нержавеющей стали. Позволяют работать в двух режимах: конвекция, конвекция с добавлением пара (с буквами UMI в артикуле). У всех моделей кроме E44 EКУ механическая панель управления. У модели E44 EКУ - электронная. Внутренняя подсветка камер.



| Модель | Характеристики |
|------------|---|
| E43 | 600x595x560мм, вместим. 4x(430x345мм), 2,7кВт, 220В |
| E43UMI | 600x595x560мм, вместим. 4x(430x345мм), 2,7кВт, 220В |
| E44 | 860x775x605мм, вместим. 4x(400x600мм), 6,4кВт, 220В |
| E44UMI | 860x775x605мм, вместим. 4x(400x600мм), 6,4кВт, 220В |
| E44 P UMI | 760x955x540мм, вместим. 4x(600x400мм), 6,6кВт, 220В |
| E46 PE VAP | 965x830x610мм, вместим. 4x(600x400мм), 6,8кВт, 220В |
| E64 P VAP | 965x830x770мм, вместим. 6x(600x400мм), 9,2кВт, 220В |



Во всех моделях конвекционных печей Piren на дверце двойное стекло, которое легко моется, предусмотрена система охлаждения дверцы и подсветка галогенными лампочками. Дверцы печей открываются на 180 градусов.



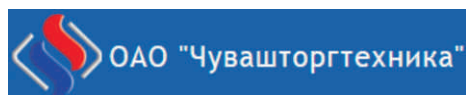
| Модель | Характеристики |
|-----------|---|
| G904RXS | 920x850x590мм, 8,4кВт, 4х GN 1/1, 0-280 С |
| G906RXS D | 920x870x785мм, 380В, 8,4кВт, 6хGN 1/1 |
| G910RXS D | 920x1160x870мм, 389В, 12,4кВт, 10хGN1/1 |



Конвекционные печи Unox - это печи с электронной панелью управления. Система AIR.Maxi обеспечивает оптимальную циркуляцию воздуха внутри камеры, система STEAM.Maxi - быстрое насыщение камеры паром. Удобная конструкция, простота использования, высокие технические характеристики оборудования открывают широкие возможности по выпечке разнообразных изделий.



| Модель | Характеристики |
|-----------|--|
| XVC 055 | 574x737x498мм, 220В, 3,4кВт, 3хGN2/3 |
| XVC 1005P | 866x972x1866мм, 380В, 29,7 кВт, 20хGN1/1 |
| XVC 105 | 750x782x468мм, 220В, 3,4кВт, 3хGN1/1 |
| XVC 205 | 574x758x632мм, 220В, 5,1 кВт, 5хGN 2/3 |
| XVC 305 | 750x792x625мм, 380 В, 6 кВт, 5хGN 1/1 |



Компания ОАО "Чувашторгтехника" выпускает оборудование, не уступающее по своим техническим характеристикам многим зарубежным аналогам. Печи представлены в бойлерном и инжекторном исполнении. Панель управления во всех моделях - электронная. Подсветка рабочей камеры, быстрый выход на рабочий режим, равномерное распределение температуры внутри духовки.



| Модель | Характеристики |
|--------------|---|
| PKA 10-1/1ПМ | 840x795,5x1068,5мм, 380В, 12,5кВт, 10хGN1/1 |
| PKA 20-1/1ПП | 890x864x1764мм, 20хGN 1/1 |
| PKA 6-1/1ВМ | 840x795x788мм, 380В, 9,5кВт |
| PKA 6-1/1ПМ | 840x795x788мм, 380В, 9,5кВт, 6хGN1/1 |

■ Плиты индукционные, газовые, электрические

HEIDEBRENNER

60-ти летний опыт работы позволяет фирме изготавливать тепловое оборудование высочайшего качества с практически неограниченным сроком эксплуатации. Экологичность, экономичность, быстрота, чистота и надежность - вот основные преимущества использования плит Heidebrenner.



| Модель | Характеристики |
|--------|--|
| 732137 | 1300/2400x1000x700/1050мм, ВОК, инд., 1-2конф. 16/24кВт д. 400мм |
| 721146 | 700/1400/2100x700/1400x650/850, инд. плита-табурет, 1-4 конф. 16/24кВт |
| 70052 | 750/1300/2400x750/1300x850/1050, инд., 1-4 конф. д. 300мм 5/18кВт |
| 732118 | 460/920x460/920x850, ВОК, инд., 1-4 конф. 3,5/5/8 кВт д. 850мм |
| 8926 | 700x700x850мм, 20,5кВт, 4-конф, газовый жарочный шкаф |
| 8927 | 700x700x850мм, 15,3кВт, 4-конф. электр. жар. шкаф 2,63кВт |



Плиты Angelo Po - идеальное решение для ресторанов средней производительности. Отличаются высокой эффективностью. Стекло-керамическая поверхность герметично встроена в плиту, что исключает накопление продуктов разложения и брызг в местах недоступных для очистки, значительно облегчает процесс уборки.



| Модель | Характеристики |
|----------|--|
| 6VTIW | настольная, 350x600x220, 380В, 5кВт, индукц. |
| 6VTIM | настольная, 350x600x220, 380В, 5кВт, индукц. |
| 0G0VT1I | 350x700x240, 380В, 3,5+3,5кВт, индукц. |
| 1G1PE2EV | 700x700x900, 380В, 15,6кВт, с эл.духовкой, вытяжкой, 4-х конфор. |
| 2G0FA0 | 1050x700x240 газ (настол.), 6-х конфор. |
| 2G1PE2E | 1050x700x900, 380В, 21кВт, с эл.духовкой, вытяжкой, 6-х конфор. |

Electrolux

Конструкция индукционных плит основана на самых передовых технологиях, среди которых определение совместимости поставленной на плиту посуды с технологией индуктивного нагрева. Стеклокерамическая поверхность встроена в плиту, что значительно облегчает процесс уборки.



| Модель | Характеристики |
|------------------|---|
| 601655 | 325x400x180, диам. 310мм, индук. |
| 599011 | 400x470x185мм, 220В, 3,5кВт, настол, индук. |
| 602107 | 600x325x130, 220В, 3,6кВт 2зоны, индук. |
| 602110 | 325x600x160, 3,6кВт, 2 конфорки, индук. |
| ЕНК1 283518 | 600x600x500мм, 380В, 5кВт, напольная, 1-конф.. |
| QCE400 | 400x730x250, 380В, 5,2кВт, 2-конф. |
| ZBTTE1 210107 | 400x930x250, 380В, 8 кВт, настольная, 2-конф. |



Плиты Sirman легко устанавливаются на любую плоскую поверхность на кухне, в ресторанах или в обеденных залах для экспозиции или для приготовления особых блюд перед клиентом, благодаря отсутствию дыма и запахов.



| Модель | Характеристики |
|-----------------------|---------------------------|
| P.I. 2,5 кВт | 322x440x90, 220В, 2,5кВт |
| P.I. 2,5 кВт встроен. | 322x500x115, 220В, 2,5кВт |



Плиты Tespolux отличаются надежностью и удобством. Сплошная рабочая поверхность позволяет перемещать наплитную посуду по плите, без риска опрокинуть или расплескать содержимое.



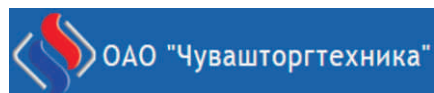
| Модель | Характеристики |
|----------|---|
| PCC35E7 | 350x700x280мм, 380В, 4,3кВт, стеклокерамич. пов-ть |
| PPF70E7 | 700x700x850мм, 380В, 12,7кВт, сплошн. пов-ть |
| PFS105E7 | 1050x700x850мм, 380В, 20,3кВт, с духовкой |
| 660405 | 700x700x280мм, 14кВт, индук. |



Kovinastroj (Kogast) - одна из самых крупных производителей профессионального оборудования для кухни в Восточной Европе. Основной философией компании является производство надежного и современного оборудования для профессиональной кухни с в сочетании с низким энергопотреблением во время его эксплуатации.



| Модель | Характеристики |
|-------------------|--|
| ES-40 | 400x600x340мм, 220В, 4кВт, конфорки D1x220 и 1x180мм |
| ES-T27/P 55822 | 400x700x900, 380В, 5 кВт, на открытой подставке |
| ES-60 | 600x600x340, 380В, 8кВт, конфорки D 2x220 и 2x180мм |
| ESC-T47/1 55829 | 800x700x900, 380В, 14,5кВт, стеклокерамическая поверхность |
| ESC-T49/1 55885 | 800x900x900, 380В, 19,5 кВт, с духовкой |
| ES-T67/1K-0 55835 | 1200x700x900, 380В, 21,7 кВт, с конвекц. духовкой |
| ES-T69/1-0 55890 | 1200x900x800, 380В, 20,9кВт, с духовкой |



Плиты ОАО "Чувашторгтехника" идеально подходят для использования на предприятиях общественного питания малого и среднего размера. Оптимальная конструкция плит позволит

максимально использовать пространство помещения. Антикоррозийная облицовка из нержавеющей стали позволит сохранить внешний вид и характеристики плит.



| Модель | Характеристики |
|----------|--|
| ЭПК-27Н | 400x760x470, 380В, 5 кВт, 2-конф. |
| ЭП-2ЖШ | 550x850x860, 380В, 9,2кВт, с жар. шкафом, 2-конф. |
| ЭПК-47ЖШ | 800x760x960, 380В, 14,6кВт, с жар. шкафом, 4-конф. |
| ЭПК-47Н | 800x760x470, 380В, 10 кВт, настольная, 4-конф. |
| ПКГ-49ЖШ | 1050x897x560, газ. духовка, 4-конф. |
| ЭП-4ЖШ | 1050x850x860, 380В, 16,6кВт, с жар. шкафом духов., 4-конф. |

■ Котлы пищеварочные



Пищеварочные котлы Angelo Po выполнены из нержавеющей стали. Емкость герметично сварена в корпус котла, вокруг верхней части емкости имеется углубление для сбора конденсата и накипи. Котлы снабжены двойной системой защиты, исключающей возникновение аварийных ситуаций в процессе эксплуатации.



| Модель | Характеристики |
|---------|---|
| 1G1PI1E | 700x700x900мм, 380В, 9кВт, 60л |
| 191PI2E | 800x900x720мм, 380В, 14кВт, с ножками, 150л |

Electrolux Все котлы оборудованы встроенным сливным краном большого диаметра, встроенным краном для подачи горячей и холодной воды. Котлы с непосредственным нагревом подходят для приготовления блюд на водной основе. Котлы с косвенным нагревом гарантируют деликатное кипение блюд на молочной основе.

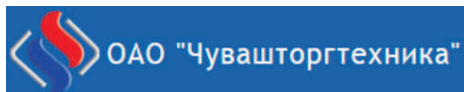


| Модель | Характеристики |
|---------------------|---|
| QPNEI861 178738 | 800x730x850, 380В, 9,4кВт, косв. нагрев |
| ZPISG215A 210287 | 800x930x850, 100л, газ |
| EVE100 232101 | 1028x780x900, 380 В, 15кВт, 100л |

HACKMAN Котлы Hackman серии PROVENO готовят любые блюда. Использование системы контроля гарантирует приготовление пищи в оптимальные для каждого блюда сроки. Многофункциональный таймер делает управление котлом предельно простым. Для различных функций предусмотрены отдельные дисплеи и кнопки управления.



| Модель | Характеристики |
|--------|--------------------------------------|
| 150E | 1350x920x900, 380В, 25,5кВт |
| 200E | 1350x920x900, 200 л, 400 В, 35,5 кВт |



Котлы имеют два режима работы: варки и кипячения. Нагрев воды осуществляется способом "пароводяной рубашки". При отсутствие воды автоматически срабатывает отключение нагрева. Опрокидываемые котлы имеют пульт программного управления, а также обладают возможностью регулирования температуры внутри "пароводяной рубашки".



| Модель | Характеристики |
|--------------|--|
| КПЭМ-60/7 Т | 800x860x1090, 380В, 9кВт |
| КПЭМ-100/9 Т | 840x970x1110, 13,5 кВт, 380В, 100л |
| КПЭМ-100-ОР | 860x1188x1158мм, 380В, 15кВт, опрокид. |



Котлы выполнены из нержавеющей стали, оборудованы шаровым вентилем, через который заливается вода в пароводяную рубашку, и отдельным вентилем для контроля уровня воды в пароводяной рубашке. Крышка имеет пружину и крепится к каркасу петель, ножки регулируются по высоте. Электрические котлы оснащены термическими предохранителями, которые в случае высокой температуры отключают электропитание нагревателей.



| Модель | Характеристики |
|------------------|---------------------------------|
| ЕК-Т7/80-О 55872 | 800x700x900, 380В, 14,1кВт, 80л |
| ЕК-Т7/80-Р 55871 | 800x700x900, 380В, 14,1кВт, 80л |
| РК-Т7/80-Р 55873 | 800x700x900, 80л, газ |

■ Грили контактные, лавовые



Предлагаем модели с газовым и электрическим нагревом. Оригинальные запатентованные конструкции грилей гарантирует высокую производительность, равномерный нагрев и удобство повседневного использования.



| Модель | Характеристики |
|-----------------------|--|
| 1G0GRE | 700x700x240мм, 380В, 8,1кВт |
| 190GRG | 800x900x240мм, 18кВт, газ |
| Гриль контактный 6FTL | 350x600x220мм, 380В, 4,2кВт, наст., гл. ров. |
| Гриль контактный 6FTR | 350x600x220, 380В, 4,2кВт, наст., реф. пов. |

Electrolux

Оборудование оснащено специальными, защищенными от контакта с жиром нагревательными элементами. Благодаря высокой эффективности теплопередачи, гарантируется высокая производительность и великолепное качество блюд. Благодаря системе радиального нагрева полностью отсутствует риск подгорания пищи.



| Модель | Характеристики |
|-------------------------------|--|
| Гриль контактный DRLH 602086 | 325x600x180, 2,8кВт |
| Гриль контактный PGRR1 602117 | 260x435x235, 1,55кВт, ребрист. поверхность |
| Гриль лавовый QGG400T 178694 | 400x730x250, чугу. решетка, газ |
| Гриль лавовый QGG800T 178695 | 800x730x250мм, газ |
| Гриль-мангал QGE400T 178696 | 400x730x250, 380В, 6 кВт, н/ж решетка |
| Гриль-мангал QGE800 178693 | 800x730x850, 380В, 12кВт, чугунная решетка |



Жарочная поверхность грилей имеет жиросборник для стекающей жидкости и снабжена по периметру бортиками для предотвращения разбрызгивания жира. Термостат позволяет регулировать температуру рабочей поверхности.



| Модель | Характеристики |
|-------------------------------|--|
| Гриль лавовый PZ-T89/LG 55917 | 800x900x900, на открытой подставке, газ |
| Гриль-сковорода открытая | 400x600x340мм, 380В, 4,5кВт, гладкая пов., сталь |



Грили Citecinox выполнены из нержавеющей стали. Функциональные элементы герметично соединены между собой. Ванночка для сбора жиров обеспечивают легкую чистку и обслуживание оборудования.



| Модель | Характеристики |
|---------------|--|
| GR70E7 660200 | 600x600x280, 380В, 8,1 кВт, настольный |
| GR35E7 660120 | 350x700x280, 380В, 4 кВт, настольный |

ROLLER GRILL



| Модель | Характеристики |
|---------------------------|--|
| Гриль для кур RBE12 | 800x350x955мм, 6,6кВт, 3 шампур, 12 кур, с тепл. пол |
| Гриль для кур RBE20 | 940x445x1250мм, 11квт, 5 шамп.,20 кур |
| Гриль для кур RBE25 | 850x700x940мм, 8,5кВт, 5 корзинок, 25 кур |
| Гриль контактный PANINI | 430x385x220, 3кВт |
| Гриль лавовый 140 | 305x555x135мм, 220В, 2,5кВт |
| Гриль лавовый 140D | двойной, 590x500x305, 2x2,5кВт, 220В, защитный |
| Гриль саламандра SEF 80Q | 800x505x450, 380В, 4,4кВт, фиксированный |
| Гриль саламандра SEM 600B | 600x590x590, 220В, 3,0кВт, 2зоны нагрева, регулирует |
| Гриль шаурма Gr40E | 510x610x720мм, 5кВт, 2 нагр. эл, на 15 кг мяса |
| Гриль шаурма GR60E | 580x660x870, 380В, 5,8кВт |
| Гриль для хот-догов CS 3E | 440x300x400 220Вт, 0,65кВт |

SIRMAN



| Модель | Характеристики |
|-------------------------|---|
| Гриль контактный CORT L | 380x435x500 (откр.), 2,1квт, ребр-плоск. |
| Гриль контактный CORT R | 380x435x500 (откр.), 2,1квт, ребр. |
| Гриль роликовый GW-5 | 5 роликов, 8 сосисок одновр. 450x230x170 |
| Гриль роликовый GW-7 | 7 роликов, 12 сосисек одновременно, 560x300x170 |
| Гриль саламандра PRO | 400x545x510, 220В, 1,7кВт, 1 зона нагрева |
| Гриль саламандра PRO I | 600x545x510, 220В, 3,4 кВт, 2 зоны нагрева |

zanolli Грили производства Zanolli отличают высокое качество, хорошие эксплуатационные характеристики и современный дизайн. Они просты в применении, процесс приготовления курицы полностью автоматизирован.



| Модель | Характеристики |
|--------------------|-------------------------|
| Гриль для кур 20/G | 20 кур, 4 вертела, газ |
| Гриль для кур 40/G | 40 кур, 8 вертелов, газ |



Компания "SIKOM" выпускает электрические грили карусельного типа и грили с подвесами. Птица или мясо закладываются в люльки, жарятся и легко извлекаются без повреждений. Оригинальная конструкция вертела позволяет работать с каждой курицей отдельно, при этом тушки не соприкасаются друг с другом и не контактируют с нагретыми частями вертела.



| Модель | Характеристики |
|-------------------------|--|
| Гриль для кур МК-3.8.1В | Гриль на 8 кур с тепловой витриной на 8 кур, электр. |
| Гриль для кур МК-3.12 | Гриль на 12 кур электр. |



В грилях Alto-Shaam применяется оригинальное решение - быстрое приготовление и деликатное сохранение продукта в течение длительного времени, не вынимая его из камеры.



| Модель | Характеристики |
|--------------------------------|--|
| Гриль для кур AR-7E CURV GLASS | 28кур, двойн гнут стекл, ручн управл, цвет - бург/черн |
| AR-7E CURV GLASS DLX | 28 кур, электрон упр, дв гнут стекл, цвет - бург/черн |



Грили компании "Atesy" - это простое и удобное оборудование. Отличаются хорошими эксплуатационными характеристиками, высокой степенью надежностью и качеством приготовленных блюд.



| Модель | Характеристики |
|----------------------------|---|
| Гриль для кур КОМАНДОР-2/2 | 960x510x940, 220В, 4кВт, на 12 кур |
| Гриль шаурма ЭЛ-2 | 28 кур, электрон упр, дв гнут стекл, цвет - бург/черн |

■ Макароноварки



| Модель | Характеристики |
|-------------------|---|
| Серия 600 6CP | 350x600x220 мм, настольная, 380В, 4,2кВт, 15л, без корзин |
| Серия 700 0G1CP1E | 350x700x900мм, 380В, 9кВт, 1 ванна, 26л |
| Серия 900 091CP1E | 400x900x720мм, 380В, 12кВт, с ножками, 40л, 1 ванна |

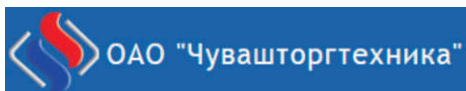
■ Electrolux



| Модель | Характеристики |
|----------|--|
| QCPE400 | 400x730x850мм, 380В, 6кВт, 1x24,5 л, без корзин |
| LE159390 | 500x900x800мм, 1x40л, 380В, 11,4 кВт, Therma 900 |



| Модель | Характеристики |
|-------------|--|
| ЕКТ-40 | 400x600x340мм, 1/3,5кВт, в компл. 2x1/3 и 2x1/6 GN |
| ЕКТ-Т47/V-T | 400x700x900мм, 380В, 4,5кВт, 3xGN1/3, без корзин |
| ЕКТ-Т49/V | 400x900x900, 380В, 9 кВт, без корзин |



| Модель | Характеристики |
|-----------|---------------------------|
| ЭВК-40/1Н | 400x760x470, 380В, 7,5кВт |
| ЭВК-80/2Н | 800x760x470, 380В, 15кВт |



| Модель | Характеристики |
|--------|----------------------------------|
| CP70E7 | 700x700x850, 380В, 9,6кВт, 2x23л |

■ Фритюрницы



| Модель | Характеристики |
|---------|---|
| 6FR | 350x600x220мм, 380В, 4,5кВт, 5л, без корзин |
| 0G0FR3E | 350x700x240мм, 380В, 7,3кВт, 9л |
| 1G0FR4E | 700x700x240мм, 380В, 7,3кВт, 9Л+9Л |



| Модель | Характеристики |
|--------|-------------------------------------|
| FR35E7 | 350x700x850мм, 380В, 10,8кВт, 1x14л |
| FR70E7 | 700x700x280мм, 380 В, 12кВт, 2x8л |

Beckers



| Модель | Характеристики |
|----------|---|
| FB 4+4 | 440x380x270мм, 0,2x2кВт, 6+6кг/ч, 2 сетки 135x220x105мм |
| FR 10 | 265x370x255мм, 3,5 кВт, 16кг/ч, сетка 220x270x100мм |
| FR 10+10 | 530x370x255мм, 2x3,5кВт, 16+16кг/ч, 2 сетки 220x27 |
| FR 6 | 260x320x230мм, 3кВт, 12кг/ч, сетка 210x210x100, 6л |
| FR 6+6 | 525x320x230мм, 2x3кВт, 12+12кг/ч, 2сетки 210x210x100мм |

Electrolux



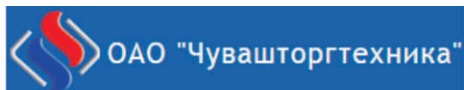
| Модель | Характеристики |
|----------|--|
| QFRE455 | 400x730x850мм, 380В, 10кВт, 1x15л |
| QFRE460 | 400x730x850мм, 380В, 8,7кВт, 1x14л, внешние ТЭНы |
| QFRE470T | 400x730x250мм, 2x5л |
| QFRE481 | 400x730x850мм, 380В, 5,4кВт, 1x7л, внешние ТЭНы |



KOGAST



| Модель | Характеристики |
|----------|---------------------------------------|
| EF-40/1 | 400x600x340мм, 3/5, 4кВт, 380В, 1x10л |
| EF-40/2 | 400x600x340мм, 3/6кВт, 380В, 2x5л |
| EF-T7/14 | 400x700x900мм, 380В, 11,1кВт, 1x14л |
| EF-T7/28 | 800x700x900мм, 380В, 22,2 кВт, 2x14л |
| EF-9/28M | 800x900x875мм, 2x14л, 380В, 22,2кВт |
| EF-T9/14 | 400x900x900мм, 380В, 11,1кВт, 1x13 л |



| Модель | Характеристики |
|-----------|-----------------------------|
| ЭФК-40/1Н | 400x760x470мм, 380В, 7,5кВт |
| ЭФК-40/2Н | 400x760x470мм, 380В, 7,5кВт |
| ЭФК-80/2Н | 800x760x470мм, 380В, 15кВт |

■ Электрические сковороды



| Модель | Характеристики |
|---------|---|
| 1G1BR1E | 700x700x900мм, 380В, 9кВт, 54л |
| 191BR1E | 800x900x720мм, 12кВт, 380В, 85л, с ножками |

⊠ Electrolux



| Модель | Характеристики |
|---------|---|
| QBRE800 | 800x730x850мм, 380В, 11кВт, 60л |
| ZBRTE3S | 800x930x850мм, 380 В, 80л |
| QBRG80 | 800x730x850мм, 60л, дно угл. сталь, газ |

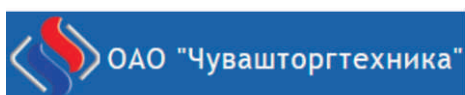
—HACKMAN—



| Модель | Характеристики |
|------------|--|
| 110 PMD | 1100x730x900мм, 3Ф, 16кВт, ручн. опрокид., ванна |
| 85 PMD | 750x730x900мм, 380В, 12кВт, ручн. опрокид., чаша 75x50x1 |
| PRINCE 500 | 830x820x920мм, 3Ф, 7,5кВт, ручн. опрокидыв. |



| Модель | Характеристики |
|-------------|---|
| ЕКР-Т7/40SL | 800x700x900мм, 380В, 6,5кВт, емкость 40л, чугун |
| ЕКР-Т9/120 | 1200x900x900, 380В, 15кВт, 120л |



| Модель | Характеристики |
|----------------|----------------------------------|
| ЭСК-80-0,27-40 | 800x860x940мм, 380В, 9 кВт, 40 л |
| ЭСК-90-0,27-40 | 840x905x925мм, 380В, 9 кВт, 40 л |

■ Кипятильники



| Модель | Характеристики |
|--------|--|
| WB-10 | 290x290x405, 220В, 1,5кВт, 10 литров, залив. |
| WB-15 | 310x310x420, 220В, 1,5кВт, 15 литров, залив. |
| WB-20 | 310x310x523, 220В, 1,5кВт, 20 литров, залив. |

Animo



| Модель | Характеристики |
|----------|--|
| СВ 2X10W | Произв. 60л/ч, съемн. 2 контейнера+1 кипятильник, проточ., 380В |
| СВ 2x20 | Произв. 90 л/ч, съемн. 2 контейнера +1 кипятильник проточ., 380В |

Термаль



| Модель | Характеристики |
|------------|--|
| КНЭ-100-01 | 100л, нерж., 10кВт, 380 В, 250x250x360мм |
| КНЭ-150-01 | 150л, 13,5 кВт, 250x250x360мм, 6,5кг |
| КНЭ-25-01 | 25л/ч, 220В, 3кВт, 220x160x330мм |

iterma



| Модель | Характеристики |
|----------|---------------------------------|
| КНЭ-100Н | 400x272x400, 380В, 9кВт, 100л/ч |
| КНЭ-50Н | 400x272x400, 380В, 6кВт, 50л/ч |

■ Рисоварки



| Модель | Характеристики |
|---------------------|--|
| STARFOOD SF 8195/SS | 5,4л, 1,95кВт |
| SARO AA414 | 395x395x285мм, 220В, 1,6 Квт, 4,2л, нерж.сталь |
| JeJu JTS-8155 | 475x455x370мм, 220В, 1,55кВт |
| JeJu JTS-8195 | 475x455x370мм, 220В, 1,95кВт |
| Gastrotop SW-8000 | 480x385x380мм, 220В, 0,1кВт |

■ Чебуречницы



| Модель | Характеристики |
|------------------|--|
| Чебуречница-mini | с краном для слива масла, 455x430x320мм, Вванны 12л, Vфритюра - 6 л, 220В, 3кВт, 10,5 кг |
| Чебуречница | с краном для слива масла, 660x470x280мм, Вванны 25л, Vфритюра - 13 л, 220В, 6кВт, 12.2кг |

■ Микроволновые печи



| Модель | Характеристики |
|--------------------|--|
| MINNEAPOLIS Wp1000 | 520x442x312, 25л, бур мощн, таймер 60мин |
| AID0005 | 510x370x300мм, 220В, 9кВт, печь на 20л |
| AID0006 | 553x520x306мм, 220В, 10кВт, печь на 31л |
| AID0009 | 464x557x368мм, 220В, 13кВт, печь на 26л |

■ Мармиты для супа



| Модель | Характеристики |
|----------------|--------------------|
| AIRHOT SB-5700 | 280x280x395, 5,7 л |
| AIRHOT SB-6000 | 340x340x395, 10 л |

■ Блинницы



| Модель | Характеристики |
|---------|---|
| APZ0001 | 370x440x160мм, 220В, 2,4кВт, блинница 350мм |
| APZ0002 | 760x440x160мм, 380В, 4,8кВт, блинниц 2, 350мм |
| APZ0008 | 350x370x250мм, 220В, 2кВт, блинница 350мм |
| APZ0009 | 710x370x250мм, 380В, 4кВт, блинниц 2, 350мм |

■ Пончиковые аппараты



| Модель | Характеристики |
|-----------------|--|
| Гольфстрим-1/1М | с краном, 455x430x590, Vванны 12л, Vдозат. 6л, Vфритюра 6л, 220В, 3кВт, 200 пончиков/час, 12кг |
| Гольфстрим-2 | с краном, 650x470x640, Vванны 22л, Vдозат. - 6л, Vфрит. 12 л, 220В, 6кВт, 300 пончиков/час, 14.9кг |

■ Тандыр

Тандыр - это восточная печь-гриль, предназначенная для приготовления пищи, нагрев блюда в которой происходит за счет излучения от предварительно нагретых изнутри стенок. Специальная теплоизоляция камеры гарантирует безопасную температуру поверхности тандыра. Имеется возможность задания температуры и автоматического поддержания ее уровня с помощью термостата (от +50 до +250 С). Таймер - от 0 до 180 минут, возможность работы без таймера.



Тандыр возможно установить на кухне или в зале ресторана. Прямоугольный стальной корпус на колесах, позволяет легко перемещать его из одного помещения в другое



| Модель | Характеристики |
|---------|---|
| GH T310 | 530x530x670мм, 1,2кВт, диаметр загрузочного отверстия - 310 мм, высота камеры - 500мм |
| GH T440 | 730x730x905мм, 2,4кВт, диаметр загрузочного отверстия - 440 мм, высота камеры - 700мм |

■ Вафельницы



| Модель | Характеристики |
|-----------|---|
| AQZ0001 | 305x400x230мм, 220В, 1,5кВт, на 2 вафли, кубик |
| AQZ0002 | 550x400x230мм, 220В, 3кВт, на 4 вафли, цветок |
| A370.1502 | 285x355x245мм, 220В, 2,2кВт, д. 21см, цветок |
| A370.1603 | 600x355x245мм, 220В, 4кВт, двойная, д. 21см, цветок |

■ Лапшерезки



| Модель | Описание |
|-------------|------------------------------------|
| IMPERIA 650 | Лапшерезка электрическая |
| IMPERIA 100 | Лапшерезка ручная, механич. привод |
| IMPERIA 740 | Лапшерезка ручная |
| IMPERIA 700 | Лапшерезка электрическая |

■ Витрины тепловые



| Модель | Характеристики |
|-----------|----------------------------------|
| ED2-48 | Витрина настольная одноуровневая |
| ED2-72 | Витрина настольная одноуровневая |
| ED2-96 | Витрина настольная одноуровневая |
| HSM-48/5S | Витрина настольная трехуровневая |



| Модель | Характеристики |
|----------------|--|
| C.BI.A VLC 150 | 500x330x240мм, 220В, без полок, золотистая |
| C.BI.A VLC 250 | 500x330x370мм, 220В, 2 уровня, золотистая |
| C.BI.A VLC 270 | 700x330x370мм, 220В, 2 уровня, золотистая |
| C.BI.A VLC 370 | 700x330x430, 220В, 3 уровня, золотистая |



| Модель | Характеристики |
|-------------------|---|
| HOT BASE PROTETTA | 720x670x800мм, надстр + галоген лампа |
| HOT S.B. GLASS | 1400x630x520, +30/+100, для выпечки, цвет темный орех |
| HOT S.B. | 1400x630x520, +30/+100, цвет темный орех |



■ Мясорубки



| Модель | Характеристики |
|-----------|--|
| T-SWF 82 | Мясорубка, 700x400x500мм; 380В; 1,9кВт; 300кг/час, полунгер |
| TW-R 70 | Мясорубка, 415x253x520мм; 380В; 0,83кВт; 150кг/час |
| TW-70/TFS | Мясорубка/Мясорыхлитель, 672x253x520мм; 380В; 0,83кВт; 150кг/час+2300порц./час |
| TFS | Мясорыхлитель, 457x200x520мм; 380В; 0.65кВт; 2300порц./час |



| Модель | Характеристики |
|--------|--|
| 22/RS | Мясорубка, подача мяса 56мм, реверс, решетки, ножи 10мм/20мм/30мм |
| 32/TN | Мясорубка, 520x320x550мм, 53 кг, насадка, полн. унгер с насадкой, 3 фазы, 2,2кВт |
| 12/T | Мясорубка/Измельчитель сыра, 670x300x460; 27кг, 3 фазы, 1,1 кВт |
| 22/AE | Мясорубка/Измельчитель сыра, 630x350x480; 27кг, 3 фазы, 1,1 кВт |



| Модель | Характеристики |
|---------------|---|
| MASTER 30 | Мясорубка/фаршем., до 750кг/ч, 380в, 2,9кВт |
| TC-12 DENVER | Мясорубка, 366x377x374, 220В, 0,37кВт, 160 кг/час |
| TC-22 NEVADA | Мясорубка, 512x390x428, 220В, 1,1кВт |
| TC-32 BUFFALO | Мясорубка, 428x470x510мм, до 700кг/ч, 2,8квт, 380в, полн. Унгер |
| TC-42 MONTANA | Мясорубка, 557x960x736мм, 380В, 5,2кВт, 1200-1300 кг/час, полн. Унгер |

■ Овощерезки

robot coupe®



| Модель | Характеристики |
|--------------|--|
| CL 20 | 40кг/ч, 1500 об/мин, слайсер 2 мм и 4 мм, терка 2 мм, соломка 4x4 мм и 8x8 мм |
| CL 25 | 60кг/ч, 1500 об/мин, слайсер 2 мм и 4 мм, терка 2 мм, соломка 4x4 мм и 8x8 мм |
| CL 30 bistro | 80 кг/ч, 275 об/мин, слайсер 2 мм, 4 мм, терка 2 мм, соломка 4x4 мм, комплект для нарезки кубиком 10x10 мм |

Electrolux



| Модель | Характеристики |
|------------|---|
| TRS 603312 | 550x270x485;0.37кВт;220в;до250кг/ч;б/дисков |
| TRS 603313 | 252x500x502;0.5кВт;380в;до250кг/ч;б/дисков |
| TRS 603314 | 252x500x502, 380В, 0,75кВт, 2скор. |

SIRMAN

F **fimar**



| Модель | Характеристики |
|----------|--|
| 2000R | 0,37кВт, 220В, 220x610x520мм, 255об/мин |
| 2000R C | 0,37кВт, 220В, 220x610x520мм, 255об/мин, набор из 5 |
| VC 55 MF | 580x300x540, 220В, 0,55кВт, 5 дисков в комплекте, 15 |
| VC 65 MS | 655x315x535, 220В, 0,75кВт, 5 дисков в комплекте, 18 |

■ Овощечистки



Предлагаем машины картофелеочистительные периодического действия, предназначенные для очистки картофеля и корнеплодов (свеклы, моркови) от кожуры производства ОАО "Торгмаш", Беларусь. Машины надежны, удобны в работе. Бункер выполнен из нержавеющей стали. Имеется разгрузочный люк, при открытии которого происходит самопроизвольная выгрузка очищенного продукта.



| Модель | Характеристики |
|----------|--|
| МОК-150М | 650x450x930мм, произв. 150 кг/час, 0,75кВт, 380В |
| МОК-300М | 650x450x1000мм, 380В, 0,75кВт, произв. 300кг/ч |

Electrolux



| Модель | Характеристики |
|--------|--|
| T125F | 565x880x1425мм, 380В, 0,9кВт, с абраз.диском и фильт |
| T10E | 440x690x680, 380В, 0,37кВт, загр. 10Кг, с диском |
| T10E1 | 440x690x680, 220В, 0,37кВт, загр.10кг, с диском |
| T5S | 424x390x590, 220В, 0,12 кВт, загр. 5Кг, с диском |

■ Лукочистки



| Модель | Характеристики |
|--------|--|
| 16K | 150 кг/ч; 0,25кВт, перфориров. цилиндр |
| 18K | 280 кг/час, 0,37кВт, перфориров. цилиндр |
| 20K | 400 кг/ч, 0,55кВт, перфориров. цилиндр |
| 25K | 800 кг/ч, 1,5кВт, перфориров. цилиндр |

■ **Слайсеры****RHENINGHAUS**

Слайсеры Rheninghaus зарекомендовали себя на рынке как универсальные промышленные слайсеры высокой степени надежности. Широкий модельный ряд, отвечающий специфическим нуждам потребителей: слайсеры для резки колбасных изделий, мяса, сыра, твердых продуктов, рыбы, слайсеры косой нарезки гастрономии.



| Модель | Характеристики |
|--------------|--|
| Stellina 220 | нож 220мм, нарезка 180x160мм, толщина 15мм |
| Argenta 250 | нож 250мм, нарезка 220x175мм, толщина 15мм |
| Argenta 280 | нож 250мм, нарезка 235x190мм, толщина 15мм |
| Prima 250 | нож 250мм, нарезка 230x185мм, толщина 15мм |



| Модель | Характеристики |
|--------|---|
| ES 220 | нож 220мм, 0,14 кВт, размер резака 230x155, 220В, встр.зат.ус |
| ES 250 | нож 250мм, размер резака 230x175мм, 220В, встр. заточ. устр |
| ES 275 | нож 275мм, размер резака 230x190мм, 220В, встр. зат. устр. |
| ES 300 | нож 300мм, размер резака 245x220мм, 220В, встр. зат. устр. |



| Модель | Характеристики |
|-------------|---|
| MIRRA 220 | нож 220мм, нарезка 230x235мм, 220В, 0,125кВт, встр.зат.ус |
| MIRRA 220 | снабжен тефлоновым ножом для резки сыра |
| MIRRA 250 V | нож 250мм, нарезка 160x205мм, 0,125кВт, встр. заточ. устройство |
| MIRRA 300 | нож 300мм, нарезка 215x250мм, 0,16кВт, встр. заточ. устройство |

■ Блендеры

Hamilton Beach Good Thinking



| Модель | Характеристики |
|---------|--|
| 1G 912 | 2 скорости, стакан поликарбонат 1,2л |
| HVB250 | 2 скорости, пульсация, стакан поликарбонат 1,3л, 4 ножа, нерж. сталь |
| HVB250S | 2 скорости, пульсация, стакан из нерж. стали 0,946л, 4 ножа |
| HVB908 | 2 скорости, пульсация, стакан поликарбонат с фильтром 1,3л |

VEMA



| Модель | Характеристики |
|---------|---|
| FR 2002 | 1 стакан пластик., 1,25л, 0,2кВт, 150x150x450мм |
| FR 2003 | 2 стакана пластик. 1,25л, 2x0,2кВт, 300x140x440мм |
| FR 2055 | 1 стакан из нержав. Стали 1,25л, 150x150x500мм, 0,2 кВт, 220В |

SIRMAN



| Модель | Характеристики |
|----------------|---|
| DRAGONE | 213x200x460мм, 0,3кВт, 220В, 1,5л, стекл. стакан, хром корпус |
| DRAGONE VV | 213x200x416мм, 0,45кВт, стекл. стакан, хром корпус |
| ORIONE FIVE VV | 245x260x540мм, 0,75кВт, 220В, стакан 5л, нерж. Сталь |
| ORIONE INOX VV | 200x200x470мм, 0,75кВт 2л, нерж. сталь, вариатор скорости. |
| ORIONE VV | 200X200X470мм, 220В, 0,75кВт, алюм. корпус, стакан 2л |



| Модель | Характеристики |
|--------|--|
| P100 | 1пласт.стакан1,7л;10/15тыс.об/мин;корп.сер.метал |
| P100D | 2пласт.стакана1,7л;10/15тыс.об/мин;корп.сер.мета |
| P100V | 1пласт.стакан1,7л;вариатор скор.;корп.сер.метал. |
| P102 | 1нерж.стакан1,7л;10/15тыс.об/мин;корп.сер.метал. |
| P102D | 2нерж.стакана1,7л;10/15тыс.об/мин;корп.сер.мета |

■ Миксеры барные



| Модель | Характеристики |
|-----------|---|
| SIRIO 1 | мол.кокт, 1ст, 1 скорость, 0,1кВт, 14000 об/мин |
| SIRIO 1+ | мол.кокт., пласт. стак., 0,1кВт, 220В, 14000 об/мин |
| SIRIO 1VV | мол.коктейль, 1стакан, вариатор, 0,1кВт, 220В, 4000-14000об/мин |
| SIRIO 1VV | для frozen coffee, 14000об/мин, 0,1 кВт |



| Модель | Характеристики |
|----------|---|
| FL2005/L | 160x200x550мм, 0,15кВт, 220В, 16000 об/мин |
| FL2006/L | 400x200x300мм, 16000 об/мин, стакан нерж/ст |
| FL2027/L | 400x200x550мм, 16000 об/мин, стакан нерж/ст |



| Модель | Характеристики |
|--------|--|
| F4 | 1 нерж. стакан 0,8л, 15тыс.об/мин., корп. серый |
| F4D | 2 нерж. стакана 0,8л, 15тыс.об/мин., корп. серый |
| F4T | 3 нерж. стакана 0,8л, 15тыс.об/мин., корп. серый |

■ Кофемашины

LA CIMBALI



| Модель | Характеристики |
|------------------|---|
| M 21 Junior Dt1 | 320x470x430мм, 1 группа, 2,4л бойлер, 220В, 2,3 кВт |
| M 22 Premium C/2 | 2 группы, бойлер 2,4л, 220В, 1,4кВт, 770x510x465мм, автоматич. подача воды |
| M 22 Plus DT/2 | 2 группы, бойлер 10л, 220/380В, 4,1кВт, 770x510x465мм, система дозирования кофенепитков |
| M 28 Select DT/2 | 2 группы, бойлер 5л, 220В, 3,1кВт, 570x510x465мм |
| M 32 Bistro DT/1 | 1 группа, бойлер 2,5л, 220В, 2,3кВт, 380x510x465мм, ЖК дисплей, система контроля продаж, система дозир. |

schaerer[®]
coffee comes to life



| Модель | Характеристики |
|--------------|--|
| SIENA | 314x412x402мм, 2,2кВт, 220В, бойлер 2,5л, 2 группы |
| SIENA-2 | 314x508x403мм, 2,2 кВт, 220В, бойлер 2,5л, 2 группы, автом. приготвл. капучино и латте-макиато |
| SIENA-2 FEWA | 314x508x403мм, 2,2 кВт, 220В, бойлер 2,5л, 2 группы, автом. приготвл. капучино, подкл. к водопров. |
| Coffee Vito | 330x814x583мм, 2,2 кВт, 230В, 2 группы, бойлер 4,5л |

СМА



| Модель | Характеристики |
|-----------|--|
| SAE/2 | 2группы, автомат по объему, бойлер10,5 |
| SME/1 | 1группа, автомат по объему, бойлер 6л, цвет "орех" |
| SME/1 JUN | 1группа, автомат по объему, бойлер 5л, ротац. помпа, цвет "орех" |
| SME/2 | 2группы, автомат по объему, бойлер 10,5л, цвет "орех" |
| SME/4 | 4группы, автомат по объему, бойлер 23л, цвет "орех" |

■ Льдогенераторы



| Модель | Характеристики |
|-----------|--|
| ACM 25 AE | 380x390x640мм, куб, 10кг/сут, бункер 3,5л |
| ACM 46 AS | 390x600x640мм, куб, 24,5 кг/сут, бункер 9кг |
| ACM 46 WS | 390x600x640мм, куб, 24,5 кг/сут, бункер 9кг |
| ACM 56 AS | 390x600x690мм, куб, 31,5 кг/сут, бункер 12,5кг |
| ACM 56 WS | 390x600x690мм, куб, 31,5кг/сут, бункер 12,5кг |
| ACM 86 AS | 530x600x800мм, куб, 38 кг/сут, бункер 19 кг |

■ Electrolux



| Модель | Характеристики |
|-----------|--|
| RIMC024SW | 345x400x590мм, кубик, 24 кг/сут, 220В, 0,32кВт |
| RIMC143SW | 840x740x1075мм, кубик, 143кг/сут, 220В, 1кВт |



| Модель | Характеристики |
|---------|---|
| 104.400 | 490x530x880мм, 220В, 0,32кВт, кубик, 40кг/сут |
| 104.300 | 400x500x760мм, 220В, 0,36кВт, кубик, 18кг/сут |
| 104.220 | 405x515x640мм, 220В, 0,36кВт, кубик, 19кг/сут |
| 104.230 | 405x560x770мм, 0,4кВт, кубик, 26кг/сут |
| 104.240 | 540x610x900мм, 220В, 0,54кВт, кубик, 26кг/сут |
| 104.290 | 715x610x945мм, 220В, 0,77кВт, кубик, 85кг/сут |

■ Аппараты для приготовления горячего шоколада



| Модель | Описание |
|---------|-----------------------------|
| EAB0001 | Машина на 5л, 200x200x500мм |
| A150518 | Машина на 10 л |
| A150519 | Машина на 5л |

■ Соковыжималки

BORK
INDUSTRIAL



| Модель | Характеристики |
|---------------------|--|
| JU CUN 24150 SI | Корпус-нерж.сталь, пластиковый контейнер д/мякоти, алмазная заточка ножей фильтра, кувшин с крышкой емкостью - 1л, 13 000 об./мин, 2-е скорости, щетка д/очистки в комплекте |
| BORK JU CUP 9911 BK | Корпус-нерж.сталь, чаша д/мякоти-нерж.сталь, 2-а сменных фильтра из нерж.стали, пылезащитный пластиковый чехол в комплекте |
| 21095 SI | Корпус-эмалиров.метал, пластиковый контейнер д/мякоти, кувшин с крышкой, крышка со встроенным сепаратором пены, емкостью - 1л, 2 скорости, щетка д/очистки (в комплекте). |



Cunill



| Модель | Характеристики |
|----------|--|
| Acid 1/G | д/цитрус., автомат, 1300 об/мин, 0,29кВт, 180x280x360мм |
| Acid 1/S | д/цитрус., автомат, 1300 об/мин, 0,29кВт, 180x280x360мм |
| Acid 1/C | д/цитрус., автомат, 1300 об/мин, 0,29кВт, 180x280x360мм |
| Acid 2/S | д/цитрус., п/автомат, 1300 об/мин, 0,27Вт, 180x280x360мм |
| Acid 2/C | д/цитрус., п/автомат, 0,27кВт, 180x280x360, 1300об/мин |

SANTOS



| Модель | Характеристики |
|--------------|---|
| 10C | д/цитрусовых, автомат, 1500 об./мин., корпус хромир. сталь, раб.узел-нерж.сталь, произв-ть 20-40 л/час |
| Santos 58 | универсальный, цвет- нерж.сталь., производ. 60л/час, скорость 3000 об/мин. |
| EVOLUTION 70 | д/цитрусовых, автомат, 1500 об./мин., корпус хромир. сталь, раб.узел-нерж.сталь, произв-ть 20-50 л/час, 1500 об/мин., высота исп. |

SIRMAN



| Модель | Характеристики |
|----------------|--|
| APOLLO | д/цитрусовых, 210x210x280мм, 0,15кВт, корпус и чаша пластиковые |
| APOLLO (рычаг) | д/цитрусовых, 210x260x390мм, 0,15кВт, корпус пласт., чаша краш. |
| APOLLO ECO | 210x210x310мм, 220В, 0,15кВт, 320об/мин, корпус и чаша пластиковые, стакан 220мм |

VEMA



| Модель | Характеристики |
|---------|--|
| CE2047L | 250x400x460мм, для овощей и тв. плодов, 0,4кВт |
| CE2083L | 250x350x460мм, алюм. корпус, с контейнером |
| SP2016 | 220x220x490мм, для цитрусовых |
| SP2061 | 190x230x300мм, 6 кг, 230 В, 0,07кВт |
| SP2067L | 10x240x300мм, хром, 0,07кВт, 5кг |
| SP2072L | 200x310x360мм, 220В, 0,45кВт, хром |

■ Барные комбайны


MASCAR



| Модель | Характеристики |
|--------|---|
| P511 | блендер (пластик стакан)+соковыж. д/ц |
| P515 | блендер (пластик)+миксер(пластик) + соковыж. рычаг(д/ц), метал |
| P520 | блендер (пластик)+измельч.льда + соковыж. рычаг(д/ц), метал. |
| P550 | блендер(пластик)+миксер(пластик)+изм.льда+ соковыж. рычаг (д/ц) |


VEMA



| Модель | Характеристики |
|----------|---|
| GR2014V | 530x250x540мм, бленд., соковыж., миксер, крош.льда, 0,65кВт |
| GR2021A | 420x330x520мм, бленд., соковыж., миксер, 0,7кВт |
| TRFL2012 | 500x350x430мм, измельчит. льда, бленд., 5,5 кВт |

■ Диспенсеры для горячих напитков



| Модель | Характеристики |
|-------------------|---|
| ANIMO CN 10E | 355x355x515мм, 20 л, 220В |
| ANIMO MWR 10 | 270x270x430мм, 3,2кВт, 10л |
| CIOCAB | 5л, 220В, 0,9кВт, водяная баня +30-+90С |
| VEMA CI 2080/5/TR | 5л, 260x320x500мм, 0,75кВт, 220В, д/гор. шокол., глинтвейна |
| VEMA CI 2080/8 | 8л, 260x320x500мм, 0,85кВт, 220В, д/гор. шокол., глинтвейна |

■ Граниторы



| Модель | Характеристики |
|--------------|---|
| CAB CARESS 1 | 200x400x680мм, охл. сок/йогурт "мокрый снег", 1 емк.х5,5л |
| CAB CARESS 2 | 2 емкости 5,5 литров |
| CAB FABY 1 | 200x480x840мм, 30 кг, 0,53кВт, 1 емк.х10л |
| CAB FABY 2 | 400x480x840мм, 55 кг, 0,85кВт, 2 емк.х10л |
| CAB FABY 3 | 600x480x840мм, 75кг, 1,1кВт, 3 емк.х10л |

■ Сокоохладители



| Модель | Характеристики |
|---------------|--|
| CAB LUKE 2X6Л | 2 емкости по 6л;220в;+2/+9 |
| CAB LUKE 2X9Л | 300x300x690мм, 22кг, 2 емк.х9, 0,11кВт |
| CAB LUKE 3X6Л | 450x300x600мм, 28 кг, 3 емк.х6л, 0,11кВт |
| CAB LUKE 3X9Л | 3 емк.х9л, 220В, +2/+9 |

■ Минихолодильники



| Модель | Описание |
|---------|---|
| 700050 | Минихолодильник 0-10С |
| 700072G | Минихолодильник 72л, 4-10С |
| 700073G | Минихолодильник д/вина, 4-10С |
| 700075 | Минихолод. д/охл. алк. напитков -10-12С |
| 700080 | Минихолодильник 18-20С |
| BBZ0001 | Мини-бар 0 +6С 30л |
| BBZ0002 | Мини-бар 0 +6С 40л |
| BBZ0003 | Мини-бар +8 +12С 40л |
| BBZ0004 | Мини-бар +8 +12С 50л |

CAS

■ Весы порционные

Весы **серии SW** имеют компараторный и счетный режим, большой (25 мм), легко читаемый жидкокристаллический одно или двух строчный дисплей. Питание производится от батареи или от сети, индикация разрядки батареи. Наличие функции усреднения нестабильного результата, автовыключения, диагностика неисправностей.



| Модель | Габариты, мм | Платформа, мм | Предел взвешивания, кг | Дискретность, г | Масса весов, кг |
|--------|--------------|---------------|------------------------|-----------------|-----------------|
| SW-2 | 260x287x137 | 239x190 | 2 | 1 | 2,7 |
| SW-5 | 260x287x137 | 239x190 | 5 | 1 | 2,7 |
| SW-10 | 260x287x137 | 239x191 | 10 | 5 | 2,7 |
| SW-20 | 260x287x138 | 239x192 | 20 | 10 | 2,7 |

Весы **серии AD** обладают повышенной точностью.

Светодиодный дисплей, мембранная клавиатура. Наличие функции учета веса тары, автоматической установки с нуля. Высокие технические характеристики. Питание от сети.



| Модель | Габариты, мм | Платформа, мм | Предел взвешивания, кг | Дискретность, г | Масса весов, кг |
|--------|--------------|---------------|------------------------|-----------------|-----------------|
| AD-2,5 | 352x325x95 | 335x210 | 2,5 | 0,5 | 4,7 |
| AD-5 | 352x325x95 | 335x210 | 5 | 1 | 4,7 |
| AD-10 | 352x325x95 | 335x210 | 10 | 2 | 4,7 |
| AD-25 | 352x325x95 | 335x210 | 25 | 5 | 4,7 |

Весы **DB-60H, DB-150H** имеют светодиодный дисплей с поворотной головкой, мембранную клавиатуру. Платформа из нержавеющей стали. Двухдиапазонный режим работы, питание от сети

| Модель | Габариты, мм | Платформа, мм | Предел взвешивания, кг | Дискретность, г | Масса весов, кг |
|---------|--------------|---------------|------------------------|-----------------|-----------------|
| DB-60H | 420x635x765 | 370x500 | 60 | 10 | 19 |
| DB-150H | 420x635x765 | 370x500 | 150 | 20,50 | 19 |



Весы **DB-60S, DB-150S** имеют светодиодный дисплей с поворотной головкой, мембранную клавиатуру, цифровые клавиши для работы в счетном режиме или при дозировании по верхнему или нижнему пределу. Двухдиапазонный режим работы, питание от сети.

| Модель | Габариты, мм | Платформа, мм | Предел взвешивания, кг | Дискретность, г | Масса весов, кг |
|---------|--------------|---------------|------------------------|-----------------|-----------------|
| DB-60S | 420x635x755 | 370x500 | 60 | 10 | 19 |
| DB-150S | 420x635x755 | 370x500 | 150 | 20,50 | 19 |

Весы **серии DL** имеют жидкокристаллический дисплей, мембранную клавиатуру. Питание производится от сети через адаптер или от батареи с автоматическим отключением в перерывах. Платформа из нержавеющей стали. Компараторный и счетный режимы. Функции усреднения показаний веса при нестабильной нагрузке, выборки веса тары из диапазона взвешивания, диагностика неисправностей.

| Модель | Габариты, мм | Платформа, мм | Предел взвешивания, кг | Дискретность, г | Масса весов, кг |
|--------|--------------|---------------|------------------------|-----------------|-----------------|
| DL-60 | 355x610x710 | 300x410 | 60 | 20 | 17 |
| DL-100 | 355x610x710 | 300x410 | 100 | 50 | 17 |
| DL-150 | 420x655x710 | 370x500 | 150 | 50 | 14 |
| DL-200 | 420x655x710 | 370x500 | 200 | 100 | 14 |



Весы **серии PW** предназначены для взвешивания нестабильных грузов.

Корпус и платформа весов выполнена из нержавеющей стали. Жидкокристаллический дисплей, мембранная клавиатура. Питание производится от сети или от батареи. Индикация разрядки батареи.

| Модель | Габариты, мм | Платформа, мм | Предел взвешивания, кг | Дискретность, г | Масса весов, кг |
|--------|--------------|---------------|------------------------|-----------------|-----------------|
| PW-2H | 245x225x65 | 220x150 | 2 | 0,5 | 1,5 |
| PW-5H | 245x225x65 | 220x150 | 5 | 1 | 1,5 |
| PW-10H | 245x225x65 | 220x150 | 10 | 2 | 1,5 |



Весы **серии SW II** - весы эконом-класса повышенной точности, поставляются в двух модификациях: со стойкой и без. Отличаются ярким светодиодным дисплеем. Питание производится от сети и от аккумулятора. Два режима работы: счетный и дозирования. Автоматическое отключение. Вычитание массы тары.

Опции: второй дисплей на задней стенке; платформа в виде чаши; водонепроницаемый кожух из прозрачного пластика

| Модель | Габариты, мм | Платформа, мм | Предел взвешивания, кг | Дискретность, г | Масса весов, кг |
|----------|----------------------------|--------------------|------------------------|-----------------|-----------------|
| SW II-02 | 260x287x137 320x361x444 | 239x190 293x218 | 2 | 0,5 | 2,8 5,5 |
| SW II-05 | 260x287x137 320x361x444 | 239x190 293x218 | 5 | 1 | 2,8 5,5 |
| SW II-10 | 260x287x137 320x361x444 | 239x190 293x218 | 10 | 2 | 2,8 5,5 |
| SW II-30 | 260x287x137 320x361x444 | 239x190 293x218 | 30 | 5 | 2,8 5,5 |



■ Посудомоечные машины



Посудомоечные машины MEIKO соответствуют высочайшим санитарно-гигиеническим, эргономическим и экономическим требованиям. Оборудованы двойными стенками для снижения тепловыделения. Широкий выбор машин конвейерного типа. В зависимости от особенностей предприятия можно выбрать модели с усиленной предварительной мойкой или дополнительной зоной финального ополаскивания. Широкий выбор машин непрерывного действия.

| Модель конвейерного типа | К 200 | К 200 P | К 200 KV | К 400 VP | К 400 VAP |
|-------------------------------------|-------|---------|----------|----------|-----------|
| Кол-во моечных ванн | 1 | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Кол-во циклов мытья и ополаскивания | 2 | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Производит. кассет/час-1скор. | 100 | 100 | 100 | 200 | 230 |
| Производит. тарелок/час-1скор | 1300 | 1800 | 1800 | 3600 | 4140 |
| Производит. кассет/час-2скор. | 510 | 150 | 150 | 300 | 340 |
| Производит. тарелок/час-2скор | 2700 | 2700 | 2700 | 5400 | 6120 |



winterhalter



Принципиальным отличием посудомоечных машин Winterhalter от машин других марок является их конструктивная особенность: форсунки, через которые вода подается на кассету, закреплены неподвижно (в других моделях они вращаются). Таким образом, обработка моющим раствором каждого предмета происходит на протяжении всего процесса мытья, а не только в тот момент, когда рукав вращается под ним. Применение этого технического решения позволило компании Winterhalter добиться блестящих результатов, так как качество мойки напрямую зависит от времени обработки загрязненной поверхности водой под высоким давлением.



Корпус и основные компоненты выполнены из нержавеющей стали марки AISI 304. В стандартном исполнении двойная изоляция дверцы и стенок машины для уменьшения шума и тепловыделения. Комплекуются двумя кассетами, дозатором ополаскивающего средства. Некоторые модели комплектуются сливным насосом.



| Модель | Характеристики |
|----------|---|
| 020 | 425x470x585, 2,9кВт, цикл 120сек, корз. 350x350мм |
| N700 | 585x610x825мм, 4,9кВт, 2 цикла 120/180 сек |
| T1650 DE | 1550x790x1680мм, 24,2кВт, 1650тар/час |
| E1000 | 640x730x1420мм, 6,75кВт, 2 цикла 120/180сек, 30/20 кас/ |
| E50 | 585x635x840, 220В, 4,9кВт, 1 режим -120 сек |

Аксессуары: смягчитель для воды.



COMENDA

Машины купольного типа можно использовать для мытья различной посуды: тарелок, чашек, стаканов, столовых приборов и подносов. Отличаются удобством в использовании, стильным дизайном и безупречная производительностью. Обеспечивают максимальный гигиенический стандарт кухни.

| Модель | Напряжение, В/ Мощность, кВт | Производит., касс./ч | Габариты, мм |
|--------|---------------------------------|-------------------------|--------------|
| C1000E | 380/10,1 | 55/36/24/8 | 625x760x1460 |
| LC 411 | 380/7,75 | 30 | 720x750x1470 |
| LC700 | 380/6,75 | 40/30/20 | |
| LC700 | 380/6,75 | 40/30/20 | |
| LC900 | 380/9,1 | 48/30/20 | |





Станомоечные машины серии BE, BD - машины фронтальной загрузки. Рама и корпус выполнены из нержавеющей стали, вращающиеся моющие и ополаскивающие вертушки - из нержавеющей стали. Дверца с двойной стенкой. Имеется устройство ожидания бойлера для гарантированного ополаскивания при 85°C.



Особенности машин серии BE: микро-датчик безопасности, срабатывающий при открытии дверцы, термостат бака, отрегулированный на постоянную температуру (55°C), возможность использования круглой корзины, электро-механическая панель управления; дозатор ополаскивающего средства.

Особенности машин серии BD: полная термозвуковая изоляция, электронасос с мягким стартом для защиты хрупкой посуды, - цифровое управление, уравновешенная дверца с полуоткрытым положением.

ГРОДНО



Компания ОАО "ГродноТоргМаш" специализируется на производстве посудомоечных машин с 1960 года. Они обеспечивают качественное мытьё посуды и инвентаря с применением моющих средств с подключением как холодному водоснабжению, так и к горячему. Машины имеют высокую производительность. Используемые технологии позволяют экономить энергоэнергию.

ТОРГМАШ



| Модель | Характеристики |
|------------|---|
| ММУ-2000 | 4850x1100x1350мм, 40,8кВт, 380В |
| МПУ-700-01 | 600x800x1400мм, 16,3 кВт, 380В |
| МПУ-700М | 720x850x1500мм, 11,8кВт, 925тар./ч |
| МПК-700К | 640x730x1420мм, 6,75кВт, 2 цикла 120/180сек |

Душирующие устройства



| Модель | Описание |
|---------------|--------------------------------------|
| 922000 | Устройство душирующее д/пароконвект. |
| FRIULI 901120 | Устройство 901120 + смеситель304013 |
| FRIULI 931110 | Устройство 931110 + смеситель 102013 |
| FRIULI 941000 | Штанга без крепления к стене |

Упаковочное оборудование широко используется в пищевой промышленности, сфере торговли и общественного питания для увеличения сроков хранения продуктов. Применяется на пищевых предприятиях, в ресторанах и кулинарных цехах при магазинах для упаковки различных мясных и рыбных полуфабрикатов, сыра, готовых блюд, овощей и фруктов.



■ Вакуумное упаковочное оборудование

Корпус выполнен из нержавеющей стали, выпуклая крышка - из плексиглаза. Одинарный шов шириной 5 мм, одна сварочная планка, манометр для контроля уровня вакуума. Возможность создания вакуума до 99,9%. Эргономичная панель управления позволяет регулировать время вакуумирования и запайки. На панели имеется кнопка экстренной остановки.



| Модель | Характеристики |
|-----------|---|
| EV25 | 320x390x400мм, 0,35кВт, 220В, 5м3/ч, камера 260x300x160, планка 250мм |
| EV30 | 370x440x450мм, камера 310x350x190мм, 0,35кВт, планка 350мм |
| SYSTEM 25 | 320x390x400мм, камера 260x300x160мм, планка |
| ESSENTIAL | 370x530x250мм, камера 310x350x120мм, планка 300мм, 0,35кВт, насос 5м3/ч |



■ Термоусадочные тоннели

Термоусадочные тоннели используются в упаковочных термоусадочных линиях для усадки пленки вокруг продукта. Они рассчитаны на работу в любом помещении и оптимизированы под низкое потребление энергии. Гибкая передача продукта через конвейер. Двойная теплоизоляция для меньших потерь тепла и стабильности усадки. Производительность в 4 - 5 раз больше по сравнению с машинами камерного типа.



| Модель | T 40 | T 80 | T 120 | T 150 |
|-----------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Габариты, мм | 1640x1000x1401 | 2040x1400x1420 | 2440x1800x1420 | 2740x2100x1420 |
| Высота входного окна, мм | 280 | 450 | 450 | 450 |
| Длина камеры, мм | 900 | 900 | 900 | 900 |
| Максим. ширина упаковки, мм | 350 | 700 | 900 | 1300 |
| Напряжение, В | 380 | 380 | 380 | 380 |
| Мощность, кВт | 9,5 | 12 | 19 | 21 |



■ Ручные запайщики пакетов

Настольные механические запайщики пакетов **серии CNT** позволяют запаивать полиэтиленовые пакеты шириной до 200, 300, 400 мм. Применяются в торговых залах супермаркетов и магазинов, в цехах производства и пр.

Допустимые для сварки материалы: полиэтилен низкой плотности, полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид. Максимальная толщина сварочного материала - 0,5 мм.



| Модель | Длина сварочного шва, мм | Ширина шва, мм | Температура нагрева, С | Характеристики, Вт/В | Габариты, мм |
|-----------|--------------------------|----------------|------------------------|----------------------|--------------|
| CNT-200/2 | 200 | 2 | до 150 | 310/110-240 | 75×200×300 |
| CNT-300/2 | 300 | 2 | до 150 | 510/110-240 | 75×200×410 |
| CNT-400/2 | 400 | 2 | до 150 | 700/110-240 | 75×200×510 |

■ Ручные термоупаковочные аппараты

Термоупаковочные аппараты **серии CNW** предназначены для упаковки пищевых продуктов в стрейч пленку ПВХ 450 - 1500 мм. Корпус выполнен из нержавеющей стали. Тефлоновое покрытие, встроенный термостат. Наружное расположение рулона.



| Модель | CNW460 | CNW520 |
|--|-------------|-------------|
| Потребляемая мощность в режиме нагрева, Вт | 175 | 210 |
| Ширина обрезного ножа, мм | 460 | 520 |
| Габаритные размеры, мм | 500x600x150 | 520x600x130 |
| Вес без пленки, кг | 6,5 | 7 |

Термоупаковочный аппарат **СТР320** позволяет герметично упаковывать в пластиковую тару различные пищевые продукты. Новая запатентованная конструкция нагревательного элемента не требует предварительного нагрева и позволяет сократить время запайки до 2-3 секунд. Автоматический контроль температуры, встроенный нож для обрезания пленки по контуру гарантируют высокий уровень безопасности.

| Модель | СТР 320 |
|---------------------------|--------------------------------|
| Габаритные размеры, мм | 305x350x280 |
| Толщина пленки | до 52 микрон |
| Размеры пленки, мм | 150x200 |
| Размеры контейнера №1, мм | 187x137 |
| Глубина контейнеров, мм | 18, 25, 37, 50, 63, 83 |
| Объем контейнеров, мм | 250, 450, 600, 800, 1000, 1400 |
| Размеры контейнера №2, мм | 142x92 |
| Глубина контейнеров, мм | 21, 25, 34, 38, 46, 62 |
| Объем контейнеров, мм | 200, 250, 300, 350, 450, 550 |



Измельчители широко используются в сфере общественного питания для переработки овощей, фруктов, мяса, макарон, риса, яичной скорлупы, орехов, куриных костей и небольших мясных костей. Их устанавливают в пищеблоках ресторанов, баров, кафе, столовых, гостиниц, больниц и т.д. - везде, где особенно важно соблюдение санитарных норм и правил.

При помощи измельчителя пищевые отходы перетираются и без дополнительных затрат удаляются в систему канализации. Таким образом, сокращаются объемы и состав отходов, предназначенных для вывоза, становится легче и дешевле поддерживать чистоту рабочих помещений кухни, не нанося ущерб окружающей среде и предотвращая засор канализационных систем.



Измельчители выполнены из нержавеющей стали, имеют механизмы самозаточки и самоочистки. Не используют ножей и лезвий. Бесшумные.

Модель **LC-50** крепится к стандартной мойке посредством адаптера, модели **серии SS** - как к стандартной, так и к фирменной мойке In Sink



SS-300

| Модель | LC-50-13 | SS-75 | SS-150 | SS-300 |
|-------------------------------------|----------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Мощность, кВт | 0,75 | 0,56 | 1,2 | 2,3 |
| Напряжение, В | 220 | 220* | 220* | 220* |
| Диаметр отверстия в мойке, дюймы/мм | 3,5/ 88, 86 | 6,625/ 168,3** | 6,625/ 168,3** | 6,625/ 168,3** |
| Объем перемалывающей камеры, мл | 2000 | 3000 | 4000 | 5000 |
| Габаритные размеры, мм | 227x362 | 356x432 | 381x483 | 813x458 |
| Вес, кг | 20 | 21,3 | 29,9 | 54 |

* - под заказ 380 кВт

** - мойка типа А, В или С на выбор с размерами чаши 12, 15 или 18 дюймов для каждого типа



LC-50

Для моделей серии SS в комплект поставки входят:

- пускатель с пластиковым корпусом, с защитой от воды;
- соленоидный клапан - при включении пускателя автоматически осуществляется подача воды;
- сифон-прерыватель;
- переходник 1/2" с регулировкой дозировки воды (дозатор);
- переходник для установки измельчителя на моечную раковину с маленьким диаметром сливного отверстия.

Мойка типа А



Мойка типа В



Мойка типа С





■ Конвекционные печи

Особенностью печей серии EUROMAT M является ручное управление, ручное открывание клапана паросброса, ручное пароувлажнение, двойное остекление двери, галогенное освещение пекарной камеры, акустический сигнал окончания выпечки, двухскоростной реверсивный вентилятор. Эффективная система изоляции и пароувлажнения обеспечивает высокое качество приготовления изделий.

| Модель | Мощность, кВт | Подовые листы, мм | Габариты, мм | Вес, кг |
|--------------|---------------|-------------------|---------------|---------|
| EUROMAT B4M | 8,4 | 4х(600х400) | 930х815х745 | 100 |
| EUROMAT B8M | 12,6 | 8х(600х400) | 930х815х1145 | 160 |
| EUROMAT B15M | 20,8 | 15х(600х400) | 1000х815х2025 | 300 |



EUROMAT B8M

Отличительной особенностью конвекционных печей серии Minimat является то, что они занимают очень мало места. Они становятся незаменимыми в таких местах, где организована торговля свежей выпечкой, в бистро, в барах, на бензоколонках и др.

Опции: система пароувлажнения, программное управление, расточный шкаф, вытяжной козырек с пароконденсатором.

| Модель | Мощность, кВт | Подовые листы, мм | Габариты, мм | Вес, кг |
|-----------|---------------|-------------------|--------------|---------|
| MINIMAT 1 | 3,1 | 3х(440х350) | 600х700х560 | 42 |
| MINIMAT 2 | 5,1 | 3х(600х400) | 760х780х595 | 67 |
| MINIMAT 3 | 7,8 | 5х(600х400) | 760х780х745 | 83 |



MINIMAT 3

Печи серии Dibas оснащены сдвигаемой изогнутой дверью с двойным остеклением. Это позволяет не учитывать радиус открывания двери при проектировании рабочей зоны. Удобство в управлении.

| Модель | Мощность, кВт | Подовые листы, мм | Габариты, мм | Вес, кг |
|------------|---------------|-------------------|--------------|---------|
| DIBAS 64 S | 9,6 | 4-5х(600х400) | 930х860х700 | 117 |
| DIBAS 64 Ь | 9,6 | 6-7х(600х400) | 930х860х900 | 142 |
| DIBAS 64 Д | 19 | 8-10х(600х400) | 930х860х1100 | 167 |



DIBAS 64 S



■ Конвекционные печи

Конвекционные печи Eurofours обеспечивают равномерную и однородную выпечку любого изделия из теста. Модели на 4, 5 или 10 противней 40x60, 60x40, 40x80, 46x66, 66x46 и 46x80., выполнены из нержавеющей стали. Дверь с двойным стеклом, галогенное освещение. Электрический клапан выпуска пара. Электронный термостат и термостат безопасности.

■ Подовые печи

Подовые печи состоят из независимых камер высотой 15см или 25см, могут формировать различные комбинации. Модели на 2, 3, 4 или 6 противней 40x60. Быстрый нагрев камеры - не превышает 30 мин. Для контроля равномерности распределения температуры и компенсации понижения температуры при открывании дверцы, разработаны поперечные нагревающие элементы. Для быстрого отвода пара при выгрузке используется вытяжка. Для каждого модуля независимый отвод пара. Печь может устанавливаться на столе на колесах или на регулируемых ножках, или на расстоечном шкафу, имеющем такие же габаритные размеры.



■ Комбинированные печи

Комбинированные печи представляют собой универсальную комбинацию конвекционных и подовых печей для выпечки различных хлебобулочных и кондитерских изделий. Эти печи отличаются надежностью, прочностью и качеством выпечки. Комбинированная печь может устанавливаться на столе на колесах или на регулируемых ножках, а также на расстойный шкаф, имеющий те же габаритные размеры.

■ Ротационные печи

Ротационные печи позволяют выпекать все сорта хлебобулочных и кондитерских изделий. Энергоноситель является электричество, газ или мазут. Загрузка 14, 16 и 18-ярусными тележками. В состав входят 2 парогенератора, обеспечивающие нанесение пара на изделия и 4 конвекционные турбины для равномерного распределения тепла.

Опции: варатор скорости турбин, программируемая электронная панель управления, корпус и камера полностью из нержавеющей



■ Пекарские шкафы



| Модель | Характеристики |
|-----------------|---|
| QUASAR 40X60 | Пекарский шкаф, 1000x1420x2340, 150прогр, вент 2скор |
| QUASAR 60X80 | Пекарский шкаф, 1430x1970x2540мм, 150программ, вент с 2скор |
| QUASAR 80X100 | Пекарский шкаф, 1690x2230x2540, 380В, 3ф, лист 800x1000мм |
| QUASAR 80X120 | Пекарский шкаф, 1970x2510x25400, 380В, 3ф, лист800x1200 |
| QUASAR 40X60 | 800(1500)x1650x2000,4(5)кВт, с полом |
| QUASAR 60X80 | 1000(1900)x2050x2300, 5(6)кВт, с полом |
| QUASAR-E 80X100 | 1150(2200)x2450x2300мм |



| Модель | Характеристики |
|-----------------|--|
| PLANET 5/MC | Шкаф пекарский, 800x1250x780;8,25кВт;5листов |
| PLANET 8/MC | Шкаф пекарский, 80x125x106, мощность 12,5кВт; 8 листов 400x600мм |
| PLANET5EL+2T2S | Шкаф пекарский, конвекц 5 уров+2подов печи+подставк+зонд |
| PLANET5GAS+2T2S | Шкаф пекарский, конв.газ 5уров+2подов печи+подставк+зонд |
| PLANET8EL+T2S | Шкаф пекарский, конвекц 8 уровн+подов печь+подставк+зонд |
| ROTOR 1E+T2 | Шкаф пекарский, 1250x1080x2330, 380В, 19кВт,ROTOR (8 ур),T2 |
| T2 POLIS/MC18 | Шкаф пекарский подовый, 1250x920x340мм., 6кВт/380В. на 2 |
| T4 POLIS/MC18 | Шкаф пекарский подовый, 1250x1520x340мм; 10квт;4листа |

ATESY®
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ




| Модель | Характеристики |
|--------|--|
| ЭШВ-2 | Шкаф жарочный, 830x900x1600, 380В, 10кВт, 2х-секционный |
| ЭШВ-3 | Шкаф жарочный, 830x900x1930, 380В, 15кВт, 3х- секционный |

К
KOGAST



| Модель | Характеристики |
|----------------|--|
| 900 CEP KSP-T2 | Шкаф жарочный, 800x875x1690, 380В, 13.2кВт, 2 уровня, нейтр. Стенд |
| 900 CEP KSP-T3 | Шкаф жарочный, 800x700x900, 380В, 17.7кВт, 3-х секционный |
| EP-80 | Шкаф жарочный, 800x540x575, 220В, 15кВт, подставка-печь |

 ОАО "Чувашторгтехника"



| Модель | Характеристики |
|-------------|--|
| ШЖЭ-1-К-2/1 | Шкаф жарочный, 840x897x1040, 380 В, 6 кВт, на подст., конв+увл. |
| ШЖЭ-2-К-2/1 | Шкаф жарочный, 840x933x1475, 380В, 12кВт, на подст., конв+пар. |
| ШЖЭ-3К-2/1 | Шкаф жарочный, 840x933x1475, 380В, 18кВт, конвекция+пароувлажние |
| ЭШ 3-К | Шкаф пекарский, 1300x1083x1650, 380В, 15,6кВт |
| ЭШ-2-К | Шкаф пекарский, 1300x1083x1300, 380В, 10.4кВт |

■ Тестораскаточные машины

Electrolux



| Модель | Характеристики |
|----------|---|
| LMP500 | 1000x835x470, шир.500, толщ 0,1-0,34 мм |
| LMP500BF | 2380x890x1265,380В, 0,75кВт, 1 скор |



| Модель | Характеристики |
|-------------|------------------|
| SF500-1000 | Лента 500x1000мм |
| SF500-850 | Лента 500x850мм |
| SF500B-1000 | Лента 500x1000мм |
| SF500B-850 | Лента 500x850мм |

Rollmatic®



| Модель | Характеристики |
|-----------|---|
| EUROMAT12 | 2880x1000x885, 2кВт, полуавтомат, 600x1200- лента |
| EUROMAT15 | 3480x1000x1225мм, 380В, 2кВт |
| S5B | 1090x805x390мм |

■ Установки для жидкой закваски



| Модель | Характеристики |
|------------------|--|
| PAVAILLER FL 80 | дежа 140л, высота загрузки 1060мм, 220кг, вместимость до 75кг |
| PAVAILLER FL 140 | дежа 210л, высота загрузки 1320мм, 265кг, вместимость до 125кг |

■ Миксеры планетарные



| Модель | Характеристики |
|------------|---|
| AR100 МК1S | 760x110x1600, 380В, 3кВт, 100л, 47-257 об/мин |
| AR200 МК1S | 756x1330x1920, 380В, 4,4кВт, 200л, 47-257об/мин |
| AR60 VL-1S | Корпус белый, 3фаз., 648x1028x1413мм |
| AR40 МК1S | 570x915x1205, 380В, 1,1кВт, 40л, 53-294 об/мин |

⊠ Electrolux



| Модель | Характеристики |
|----------|--|
| Be5 | 5л;330Вт;220В;416x279x487;эл.вариат.скор.;3истр. |
| BMX60ASC | 60л, 1,5кВт, 220В, 1087x570x1445, эл.вариат. скор., Зинс |
| Мб40 | 655x810x1380, 380В, 2,2кВт, 40л |
| ХВВ30 | 575x675x1220, 220В, 1,5кВт, 3скор., электр.вариат |

Rollmatic®



| Модель | Характеристики |
|--------|--|
| BULL20 | Регулирование скорости инвертором,3 скорости |
| BULL40 | Регулирование скорости инвертором,3 скорости |
| BULL60 | Регулирование скорости инвертором,ручной подъем дежи |
| BULL80 | Регулирование скорости инвертором,электрон.подъем Де |

■ Тестоделители



| Модель | Характеристики |
|----------|---------------------------------------|
| И8-ХРД | ручной, 800x510x625мм, 32шт/мин |
| А2-ХПО/5 | 1730x1430x1620мм, 1,47кВт, 9-28шт\мин |
| А2-ХТН | 2700x915x150мм, 3кВт, 20-60шт\мин |

■ Хлеборезы



| Модель | Характеристики |
|------------------|--|
| JAC DURO 450 | 690x750x1280мм, 150кг, 0,49кВт, 220/380В |
| JAC DURO 520 | 790x750x1280мм, 165кг, 0,49кВт, 220/380В |
| JAC ECOMATIC 450 | 690x750x1280мм, 150кг 0,49кВ, 220/380В |

Rollmatic®



| Модель | Характеристики |
|--------------|---|
| CLK 420 S | ручн.упр., ширина резки 420мм, высота резки от 60 до 160 мм |
| GEO | ширина резки 420мм, высота резки 60-160мм |
| MONDIAL M152 | автомат, макс.р-ры хлеба 520 мм, |



| Модель | Характеристики |
|----------|---|
| АХМ-300Т | 1050x590x540, 0.37кВт, 85-160 бат./час, Регул.толщ. |

■ Витрины для хлеба



Модель Domina от компании Sifa имеет экстравагантный дизайн, прямые вертикальные стекла, широкую линейку модулей.



Витрины Eurofours - это оптимальное сочетание цены и качества.



■ Формовщики пиццы



| Модель | Характеристики |
|----------|----------------------------------|
| PZF/30DS | 500x610x770, 3,8кВт, диам. 300мм |
| PZF/35DS | 500x610x770, 3,8кВт, диам. 350мм |
| PZF/40DS | 550x710x845, 5,2кВт, диам.186. |

■ Оборудование для раскатки пиццы



| Модель | Характеристики |
|------------|--|
| GAM R30 | 420x420x700мм;220В;0,37кВт;d пиццы 30см |
| GAM R40 | 520x520x800мм;220В;0,37кВт;d пиццы 40см |
| MEC DSA310 | 440x365x640мм;220В;0,4кВт;d пиццы 30см |
| MEC DSA420 | 550x365x750мм; 220В;0,4кВт; 37кг, d пиццы 40см |

■ Столы для пиццы



| Модель | Характеристики |
|-----------------|--|
| Ps900 | 900x698x1075, 240л, +2/+8, гранит.столеш |
| PZ2600TN-VRX330 | 1510x800x1000мм, -2/+8, 390л, витр.GN1/4, гранит.сто |
| PZ2600TN-VRX380 | 1510x800x1000, -2/+8, 390л, витр. GN1/3, гранит.стол |
| PZ2610TN-VRX380 | 2025x800x990, -2/+8, 580л, витр.GN1//3, , гранит.сто |
| SH 2000/700 | 1360x700x1085мм, +2/+8, 282л, столеш н/ст |

■ Печи для пиццы



| Модель | Характеристики |
|----------|--|
| M4 | 1 камера 70x70x14см, снаружи-нерж.сталь, Увел.окно |
| MD4+4 | 2 камеры 70x70x14 см, снаружи-нерж.сталь |
| Md6 | 1 камера 70x105x14см, снаружи-нерж.сталь |
| MD6+6 | 2 камерс 70x105x14см, снаружи-нерж.сталь |
| MS 6+6 | 2 камеры 70x105x14см, снаружи- |
| SMALL 3T | 2 камеры 50x50x11см,без стекла и |



| Модель | Характеристики |
|------------|--|
| MI4 | 1 камера 72x72x14 см, снаружи-нерж.сталь |
| MI44 | 2 камеры 72x72x14 см, снаружи-нерж.сталь |
| MI66 | 2 камеры 72x108x14 см, снаружи- |
| MI99 | 2 камеры 108x108x14 см, снаружи-нерж.сталь |
| PICCOLO 2T | 1 камера 41x41x11см; из нерж. стали |



| Модель | Характеристики |
|--------|--|
| L110 | 1650x1550x1880мм, 1250кг ,28кВт, 6 пицц 30см/3 пиццы 40см, на дровах |
| L75 | 1300x1220x1650мм, на дровах |
| L P130 | 110 пицц/ч, на дровах |
| L P150 | 1880x2080x1870мм,1650кг, мощность 9 кВт, на дровах |
| V100 | 70 пицц/ч, диаметром 30см, ротационная |

■ Шкафы холодильные, морозильные

POLAIR
Volgograd

Холодильные шкафы Polair могут быть использованы для хранения продуктов питания, напитков, медикаментов, цветов и другой продукции, требующей специальный температурный режим. Модели отличаются различными температурами хранения продукции.

Холодильные шкафы Polair обладают высокой степенью надежности и удобством в управлении.



| Модель | Характеристики |
|---------|--|
| CM105-S | 500 л., глухая металлическая дверь. Темп. 0...+6С. 4 полки 500x530мм. 697x620x2028мм, 0,35кВт |
| CV105-S | 500 л., глухая металлическая дверь. Темп. -5...+5С. 4 полки 500x530мм. 697x620x2028мм, 0,4кВт |
| CB105 | 500 л., глухая металлическая дверь. Темп. -18..0С. 4 полки 595x455мм. 697x620x2028мм, 0,55кВт |
| CB107-S | 700 л., глухая металлическая дверь. Темп. не выше -18С. 4 полки 650x530мм, 735x884x2064мм, 0,55кВт |
| DM105-S | 500 л, стеклянная дверь. Темп. +1...+12С. 4 полки 455x595мм. 697x620x2028мм, 0,35кВт |
| DP107-S | 700 л, стеклянная дверь. Темп. -8...0С. 4 полки 650x530мм. 697x620x2028мм, 0,55кВт |

 **ПОЛЮС**
торговое холодильное оборудование

Холодильные шкафы Полюс - это современный элегантный дизайн Вашего магазина, бара, ресторана, высокая надежность, многофункциональность, значительная экономия в потреблении электроэнергии.



| Модель | Характеристики |
|---------|---|
| ШХ-0,8 | 1200x760x1700мм, статика, термостат, 6 полок, темп. 0...+7С |
| ШХ-0,8С | 1200x760x1700мм, статика, термостат, 6 полок, темп. +1...+12С |
| ШХ-1,0 | 1650x625x1800мм, статика, термостат, 8 полок, темп. 0...+7С |
| ШХ-1,0С | 1650x625x1800мм, статика, термостат, 8 полок, темп. +1...+12С |

■ Шкафы шоковой заморозки

SAGI



| Модель | Характеристики |
|--------|---|
| DM 51 | 745x700x955, +90С до +3С, 20кг/90м., +90С до -18С 12кг/180мин |
| DM31 | 745x700x840мм, без стол, от +90 до +3С |
| IM101 | 800x830x1750мм, +90С до +3С, 42кг/90мин, +90С до -18 25кг/180 |
| IM72 | 1040x1000x1880мм, 7x2/1 GN 60x80 |
| IM101 | 800x830x1750, +90С до +3С 42кг/90мин, +90С до -18 25кг/180 |
| IMR202 | 1400x1375x2260,б/тележки,б/агрегата |

ANGELO PO



| Модель | Характеристики |
|---------|--|
| DS31M | 745x700x900, +90С /+3С 10,8кг/90мин,+90С/-18 |
| DS51M | 745x700x900,от +90С до +3С 20кг/90мин.,5 GN1/1 |
| IS101S | 800x830x1750, от +90С до +3С 42кг/90мин., 10 GN1/1 |
| ISR201R | 1050x1250x2260,+90С/+3С,72кг/120мин |

COOL EQUIPMENT



| Модель | Характеристики |
|--------|--|
| CQF-10 | 800x800x1600,10xGN1/1,+70 до+3С 40кг/90мин |
| CQF-5 | 800x800x930,5xGN1/1,+70 до+3С, 20кг/90мин |

■ Витрины холодильные



| Модель | Характеристики |
|---------------|--|
| HNC-120BE-L-B | раб.темп. +4 гр. С, агрегат слева, цвет черный, витрина для суши |
| HNC-150BE-L-B | раб.темп. +4 гр. С, агрегат слева, цвет черный, витрина для суши |
| HNC-180BE-L-B | раб.темп. +4 гр. С, агрегат слева, цвет черный, витрина для суши |



| Модель | Характеристики |
|----------------------------|--|
| VECI-6 SUCHI GOLD/ЗОЛОТО | 1487x390x340, 220В, 1,6кВт, GN 1/3 - 6 шт., золото, витрина для суши |
| VECI-6 SUCHI SILVER/СЕРЕБР | 1487x390x340, 220В, 1,6кВт, GN 1/3 - 6шт., серебро, витрина для суши |
| VECI-4 GOLD/ЗОЛОТО | 1146x390x224, 220В, 1,6кВт, на GN 1/3-4шт., Золото |
| VECI-4 SILVER/СЕРЕБР | 1146x390x224, 220В, 1,6кВт, на GN 1/3-4 шт.,серебро |
| VECI-4 WALNUT/ОРЕХ | 1146x390x224, 220В, 1,6кВт, на GN 1/3-4 шт., Цветная |



| Модель | Характеристики |
|-----------------|---|
| JOLLY SB | 1070x630x540, +2/+8 настольная, цвет темный орех |
| CINQUE TERRE RF | 1680x876x1550, цвет темный орех |
| JOLLY | 1070x630x1200, +2/+8, 90кг, передвижная, цвет темный орех |
| VALZER RF 1400 | скользящие дверцы, падающий холод сверху, цвет - вишня |



| Модель | Характеристики |
|----------------|---|
| MIX 100 VAC UC | Статич.охл., высок. гнутое стекло, без обшивки |
| MIX 125 VAC UC | Статич. охл., высок. гнутое стекло, без обшивки |
| MIX 150 VAC UC | Статич. охл., высок. гнутое стекло, без обшивки |



| Модель | Характеристики |
|---------|---|
| VHF1000 | 1000x900x475мм, 0,375кВт, 3xGN1/1, |
| VT 550 | 700x700x1830, 220В, 0,5 кВт, цвет - серебристый |
| VT 550G | 700x700x1830, 220В, 0,5 кВт, цвет- |
| VVF 800 | 800x730x600, 220 В, 0,35 кВт |



TECFRIGO



| Модель | Характеристики |
|------------------|---|
| ECOS 6 RI /C TOP | 1170x710x1170, -15/-18, витрина для мороженого, цвет-белый |
| ORIZONT 200Q | 1200x500x715,+4/+10 С,витрина холодильная, настольная, цвет - серебристый |
| ORIZONT 200QSS | 1200x500x715,+4/+10С,дверцы на 2 стор.витрина холодильная, настольная |
| BRIO 135 | 134*75*138;на колесах;3стек полк;двери купе;+3/+10, витрина холодильная |

■ Кассовые боксы



Кассовые боксы серии KM10 изготовлены из металла с полимерным покрытием, бампер - из ударопрочного износостойкого пластика, рабочая поверхность - из нержавеющей стали или противоударного износостойкого пластика.



| Модель | Характеристики |
|-----------|---|
| KM10A.160 | 1640x1090x900мм; без транспортера с узким накопителем, накопитель с наклонным углублением, нержав. Исполнение: кассовый бокс левый/правый |
| KM10B.160 | 1600x1050x900мм; без транспортера с узким накопителем, накопитель с наклонным углублением, нержав. Исполнение: кассовый бокс универсальный |

Кассовые боксы серии KM20 изготовлены из металла с полимерным покрытием, бампер - из ударопрочного износостойкого пластика. Рабочая поверхность из специальной текстурированной нержавеющей стали.



| Модель | Характеристики |
|-----------|--|
| KM20A.180 | 1840x1090x900 мм; без транспортера с широким накопителем, кассовый бокс левый/правый |
| KM20B.160 | 1600x1050x900 мм; без транспортера с широким накопителем, рабочая поверхность из шлифованной нерж. стали, бокс универсальный |

■ Дополнительные аксессуары к кассовым боксам



| Модель | Характеристики |
|----------------------------------|---|
| KM30, KM40, KM100, KM200 | (1) Денежный ящик Flip-Top SFT200 (крышка из нержавеющей стали) |
| KM10A, KM10АП, KM10Б, KM10БГ | (2) Защита сканера (стекло) высота 356 мм, ширина 500 мм |
| KM200ХБ, KM200ХМ, | (3) Разделитель в накопителе |
| KM10БТ, KM20БТ, KM30, KM40 и др. | (4) Разделитель товара, металллич. |
| KM10БТ, KM20БТ, | (5) Пульт с фотоэлементом |

■ Витрины охлаждаемые

HI-COLD


| Модель | Характеристики |
|------------|---|
| VRC 350 I | Полка 535x535мм, 125кг, 600x600(628)x1915мм, +2..+10 град, 0,69кВт |
| VRC 350 RI | Полка 470x470мм вращающ., 135кг, 600x600(628)x1915мм, +2..+10 град, 0,69кВт |


ПОЛЮС
торговое холодильное оборудование

Carboma


| Модель | Характеристики |
|------------------------|--|
| ВХСд-1,2 Полюс Эко | 1180x850x1215мм, выкладка 1100x620мм, 0...+7С, 5кВт |
| ВХСд-1,5 Полюс Эко | 1480x850x1215мм, выкладка 1400x620мм, 0...+7С, 5,4кВт |
| ВХС-1,0 Арго Люкс | 1000x865x630мм, выкладка 920x486мм, 0...+7С, 3,2кВт |
| ВХС-1,5 Арго Люкс | 1500x865x630мм, выкладка 1420x486мм, 0...+7С, 4,2кВт |
| ВХСн-1,0 Арго Люкс | 1000x865x630мм, выкладка 920x486мм, -6...0С, 3,8кВт |
| ВХС-1,5 Арго Люкс | 1500x865x630мм, выкладка 1420x486мм, -6...0С, 5кВт |
| ВХС-1,2 Арго XL | 1260x570x690мм, 1015x470 +2 полки 1005x210 и 1005x260мм, +4...+10С |
| R560C Carboma | 825x645x2050мм, 5полок 720x460, +1...+12С |
| R120C Carboma | 480x500x1100мм, 415x415 +2полки 380x405, +6...+12С |
| ВХСв-1,0 XL Carboma | 1090x370x425мм, выкладка 850x305мм, 0...+8С |
| ВХСв-1,0 Carboma | 1090x370x285мм, выкладка 850x305мм, +5...+10С, 3,3кВт |



■ Стеллажи производственные

Стеллажи серии “Бюджет”, “Лайт”, “Нормал” представляют собой сборно-разборные конструкции. Стеллажи серии “Преимум”, “Эконом” - сварные конструкции. Поставляются со следующими вариантами полок: сплошные, перфорированные и “решетка”. В стандартном исполнении - 4 полки.

| Серия | Габариты (ВхШхГ), мм | Материал стоек |
|-------------------|--------------------------------------|--|
| «Лайт» СтПЛ | 1600/1800/2000х1000/1160 х600/800 | оцинкованная сталь |
| «Бюджет» СтПБ | 1600/1800/2000х1000/1160 х600/800 | сталь с полимерно-порошковым покрытием |
| «Нормал» СтПН | 1600/1800/2000х1000/1160 х600/800 | нержавеющая сталь |
| «Преимум» СтПП | 1600/1800/2000х1000/1160 х600/800 | из профильной нержавеющей трубы |
| «Эконом» СтПЭ0 | 1600/1800/2000х1000/1160 х600/800 | из профильной трубы с полимерно-порошковым покрытием |



■ Стеллажи складские

Представляют собой сборно-разборные металлические конструкции. Все элементы изготовлены из цельногнутого металлического профиля. Стойки рамы и кронштейны ригелей имеют перфорированные отверстия.

| Высота стеллажа, мм | Ширина секции, мм | Глубина ригеля, мм | Высота ригеля, мм |
|---------------------|-------------------|--------------------|-------------------|
| 2000/2500 | 1250 | 600/1000 | 60 |



■ Стеллажи производственные, угловые

Конструкция стеллажей сборно-разборная. Каркас из нержавеющей стали. Поставляются со следующими вариантами полок: сплошными, перфорированными.

| Модель | Габариты, мм | Модель | Габариты, мм |
|------------|------------------|------------|-------------------|
| НСКУВ-4/4Н | 400х400х800х800 | НСКУВ-6/4Н | 600х400х800х1000 |
| НСКУВ-4/5Н | 400х500х900х800 | НСКУВ-6/5Н | 600х500х900х1000 |
| НСКУВ-4/6Н | 400х600х1000х800 | НСКУВ-6/6Н | 600х600х1000х1000 |
| НСКУВ-4/7Н | 400х700х1100х800 | НСКУВ-6/7Н | 600х700х1100х1000 |
| НСКУВ-5/4Н | 500х400х800х900 | НСКУВ-7/4Н | 700х400х800х1100 |
| НСКУВ-5/5Н | 500х500х900х900 | НСКУВ-7/5Н | 700х500х900х1100 |





■ Стеллажи для сушки посуды

Стеллаж предназначен для использования в технологических помещениях предприятий общественного питания для сушки кухонной посуды и инвентаря. Полки выполнены из пищевой нержавеющей стали. Каркас стеллажа разборный. Стеллажи имеют 5 полок, две из которых предназначены для сушки тарелок, а две для сушки стаканов.



| Серия | Габариты (ВхШхГ), мм | Каркас |
|----------------|------------------------------------|--|
| «Лайт» СтПЛп | 1600/1800/2000х 625/825/925х300 | оцинкованная сталь |
| «Бюджет» СтПБп | 1600/1800/2000х 625/825/925х300 | сталь с полимерно-порошковым покрытием |
| «Нормал» СтПНп | 1600/1800/2000х 625/825/925х300 | нержавеющая сталь |

■ Стеллажи-шпильки

Предназначены для кратковременного хранения продуктов, перемещения продуктов внутри доготовочных цехов. Каркас сварен из нержавеющей профильной трубы, полки изготовлены из листовой нержавеющей стали, колесные опоры диаметром 125 мм. Поставляются в двух вариантах: без полок с направляющими, с полками.

| Габариты (ВхШхГ), мм | Размеры противня |
|----------------------|------------------|
| 660х420х1500 | 600х400 |
| 590х345х1500 | 530х325 GN 1/1 |
| 660х420х1800 | 600х400 |
| 590х345х1800 | 530х325 GN 1/1 |



■ Стеллажи для сушки досок



Стеллаж используется для сушки и хранения досок в моечных и производственных цехах. Представляет собой сборную конструкцию, имеет регулируемые по высоте полки. Все детали, выполнены из высококачественной нержавеющей стали. Изготавливается по размерам заказчика.

■ Стеллажи для дефростации

Используются для размещения замороженных продуктов. Полки выполнены таким образом, что вся жидкость от размороженных продуктов стекает через технологические отверстия в емкость расположенную под стеллажом.

■ Столы производственные открытые



Столы серии “Бюджет” СПБ, “Лайт” СПЛ, “Нормал” СПН - разборные. Столы серии “Эконом” СПЭ и “Приемум” СПП имеют сварной каркас

Столешница выполнена из шлифованной нержавеющей стали. Поставляются со следующими вариантами полок: сплошная, перфорированная и «решетка». В ножках стола имеются пазы для возможного регулирования уровня полки.

| Серия | Габариты, мм | Каркас |
|------------------|--|--|
| «Лайт» СПЛ | 600х600х860, 800х600х860...1500х800х860 | из оцинкованной стали |
| «Бюджет» СПБ | 600х600х860, 800х600х860...1500х800х860 | из стали с поли- мерным покрытием |
| «Нормал» СПН | 600х600х860, 800х600х860...1500х800х860 | из нержавеющей стали |
| «Эконом» СПЭ | 600х600х860, 800х600х860...1500х800х860 | из проф. трубы с полимерно-порошк. покрытием |
| «Премиум» СПП | 600х600х860, 800х600х860...1500х800х860 | из профильной нерж. трубы |



Стол с бортом,
полка-решетка

Возможно изготовление производственных столов по эскизам заказчика.

■ Моечные ванны, сварные мойки

В моделях серии “Бюджет” ВМБ каркас выполнен из стали с полимерно-порошковым покрытием, серии “Лайт” ВМЛ - из оцинкованной стали, серии “Нормал” ВМН - из нержавеющей стали, серии “Эконом” ВМЭ - из трубы с полимерно-порошковым покрытием.



ВМБ-1

| Модель | Габариты, мм | Размеры ванны, мм |
|----------------------------|--------------|----------------------|
| ВМБ-1, ВМЛ-1, ВМН-1, ВМЭ-1 | 500х500х860 | 1 мойка: 400х400х300 |
| ВМБ-1, ВМЛ-1, ВМН-1, ВМЭ-1 | 600х600х860 | 1 мойка: 500х500х300 |
| ВМБ-1, ВМЛ-1, ВМН-1, ВМЭ-1 | 700х700х860 | 1 мойка: 600х600х300 |
| ВМБ-2, ВМЛ-2, ВМН-2, ВМЭ-2 | 1000х500х860 | 2 мойки: 450х400х300 |
| ВМБ-2, ВМЛ-2, ВМН-2, ВМЭ-2 | 1200х600х860 | 2 мойки: 550х500х300 |
| ВМБ-3, ВМЛ-3, ВМН-3, ВМЭ-3 | 1500х500х860 | 3 мойки: 500х500х300 |
| ВМБ-3, ВМЛ-3, ВМН-3, ВМЭ-3 | 1900х600х860 | 3 мойки 460х400х300 |

■ Моечные ванны, цельнотянутые мойки

В моделях серии “Бюджет” ВМБц каркас выполнен из стали с полимерно-порошковым покрытием, серии “Лайт” ВМЛц - из оцинкованной стали, серии “Нормал” ВМНц - из нержавеющей стали, серии “Эконом” ВМЭц - из трубы с полимерно-порошковым покрытием, серии “Премиум” ВМПц - из профильной нержавеющей трубы.

| Модель | Габариты, мм | Размеры ванны, мм |
|--|--------------|----------------------|
| ВМБц-1, ВМЛц-1, ВМНц-1, ВМЭц-1, ВМПц-1 | 500x500x860 | 1 мойка: 400x400x250 |
| ВМБц-1, ВМЛц-1, ВМНц-1, ВМЭц-1, ВМПц-1 | 600x500x860 | 1 мойка: 500x400x250 |
| ВМБц-1, ВМЛц-1, ВМНц-1, ВМЭц-1, ВМПц-1 | 600x600x860 | 1 мойка: 500x500x300 |
| ВМБц-2, ВМЛц-2, ВМНц-2, ВМЭц-2, ВМПц-2 | 1000x500x860 | 2 мойки: 400x400x250 |
| ВМБц-2, ВМЛц-2, ВМНц-2, ВМЭц-2, ВМПц-2 | 1160x500x860 | 2 мойки: 550x400x250 |
| ВМБц-2, ВМЛц-2, ВМНц-2, ВМЭц-2, ВМПц-2 | 1160x600x860 | 2 мойки: 500x500x300 |
| ВМБц-3, ВМЛц-3, ВМНц-3, ВМЭц-3, ВМПц-3 | 1500x500x860 | 3 мойки: 400x400x250 |
| ВМБц-3, ВМЛц-3, ВМНц-3, ВМЭц-3, ВМПц-3 | 1700x500x860 | 3 мойки: 500x400x250 |
| ВМБц-3, ВМЛц-3, ВМНц-3, ВМЭц-3, ВМПц-3 | 1700x600x860 | 3 мойки: 500x500x300 |

Ванны поставляются в собранном виде и комплектуется сливом для воды.

■ Моечные ванны со столом

Ванны односекционные. В моделях серии “Бюджет” ВМБ каркас выполнен из стали с полимерно-порошковым покрытием, серии “Лайт” ВМЛ - из оцинкованной стали, серии “Нормал” ВМН - из нержавеющей стали, серии “Эконом” ВМЭ - из трубы с полимерно-порошковым покрытием, серии “Премиум” ВМП - из профильной нержавеющей трубы.

| Модель, сварная мойка | Габариты, мм | Размеры ванны, мм |
|---|--------------|-------------------|
| ВМБс-1, ВМЛс-1, ВМНс-1, ВМЭс-1, ВМПс-1 | 1000x500x860 | 450x400x300 |
| ВМБс-1, ВМЛс-1, ВМНс-1, ВМЭс-1, ВМПс-1 | 1200x600x860 | 500x500x300 |



| Модель, цельнотянутая мойка | Габариты, мм | Размеры ванны, мм |
|---|--------------|-------------------|
| ВМБсц-1, ВМЛсц-1, ВМНсц-1, ВМЭсц-1, ВМПсц-1 | 1000x500x860 | 450x400x300 |
| ВМБсц-1, ВМЛсц-1, ВМНсц-1, ВМЭсц-1, ВМПсц-1 | 1000x500x860 | 500x500x300 |
| ВМБсц-1, ВМЛсц-1, ВМНсц-1, ВМЭсц-1, ВМПсц-1 | 1160x600x860 | 500x500x300 |

■ Полки настенные

Полки полностью изготовлены из шлифованной нержавеющей стали, и оснащены креплениями к стене и промежуточной полкой. Серия ПТо - это серия открытых полок, серия ПТд - полка с распашными дверцами, серия ПТк - полка с дверцами-купе.

| Модель | Габариты, мм |
|---------------|--------------|
| ПТо, ПТд, ПТк | 600x400x600 |
| ПТо, ПТд, ПТк | 800x400x600 |
| ПТо, ПТд, ПТк | 1000x400x600 |
| ПТо, ПТд, ПТк | 1200x400x600 |



ПТо



ПТк

■ Полки консольные

Полки полностью изготовлены из шлифованной нержавеющей стали. Серия ПКо - серия открытых консольных полок, серия ПКр - серия полок-решеток, серия ПКп - полка с перфорацией.



ПКп



ПКо

| Модель | Габариты, мм |
|---------------|--------------|
| ПКо, ПКр, ПКп | 600x300x300 |
| ПКо, ПКр, ПКп | 800x300x300 |
| ПКо, ПКр, ПКп | 1000x300x300 |
| ПКо, ПКр, ПКп | 1160x300x300 |

■ Полки консольные для сушки посуды

Полки полностью изготовлены из шлифованной нержавеющей стали. Модели ПКс предназначены для сушки стаканов, модели ПКт - для сушки тарелок.

| Модель | Габариты, мм |
|----------|--------------|
| ПКс, ПКт | 570x300x300 |
| ПКс, ПКт | 770x300x300 |
| ПКс, ПКт | 870x300x300 |



ПКт



ПКс

■ Полки консольные для сушки досок

Полка для сушки досок серии ПКд имеет сварную конструкцию из профильной трубы с гнутыми элементами. Размеры: 300x500x300 мм (5 ячеек) или 600x500x300 мм (10 ячеек).



ПОСУДА



Серия Organics



| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|-------------------|------|--------------------|
| с644 | Тарелка 17,8 см | с649 | Салатник 12,7 см |
| с644 | Тарелка 20,3 см | с659 | Салатник 15,3 см |
| с643 | Тарелка 23 см | с648 | Салатник 17,8 см |
| с646 | Тарелка 25,5 см | с650 | Чаша 14x10,5 см |
| с642 | Тарелка 28 см | с641 | Блюдо овал 37 см |
| с645 | Тарелка 30,5 см | с640 | Блюдо овал 51,5 см |
| с681 | Сахарница 28,5 мл | с653 | Чашка 8,5 мл |
| с654 | Кувшин 14,25 мл | с652 | Чашка 28,5 мл |
| с657 | Ваза | с651 | Блюдце 15,3 см |
| с657 | Перечница | с656 | Солонка |

Серия Naturals


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|---------------------|------|-----------------|
| A214 | Тарелка 15,75 см | A121 | Суповая чашка |
| A206 | Тарелка 16,5см | A165 | Блюдце 11,75 см |
| A325 | Тарелка 20,3 см | A158 | Блюдце 14,5 см |
| A212 | Тарелка 23 см | A234 | Чашка 100 мл |
| A356 | Тарелка 27 см | A230 | Чашка 170 мл |
| A344 | Тарелка 30 см | A217 | Чашка 200 мл |
| A215 | Тарелка суп 21,5 см | A152 | Чашка 340 мл |
| A250 | Тарелка суп 30 см | A150 | Чашка 455 мл |
| A141 | Блюдо овал 28 см | A606 | Молочник 143 мл |
| A142 | Блюдо овал 30 см | A601 | Чайник 425 мл |

Серия Simplisity



| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|------------------|------|-------------------|
| 214 | Тарелка 15,75 см | 310 | Салатник 13 см |
| 705 | Тарелка 16,5 см | 309 | Салатник 17 см |
| 213 | Тарелка 17,75 см | 308 | Салатник 21 см |
| 212 | Тарелка 20,25 см | 356 | Салатник 27 см |
| 703 | Тарелка 20,5 см | 344 | Салатник 30 см |
| 211 | Тарелка 23 см | 273 | Молочник 70 мл |
| 210 | Тарелка 25,5 см | 267 | Молочник 143 мл |
| 700 | Тарелка 25,5 см | 265 | Кофейник 310 мл |
| 209 | Тарелка 27 см | A603 | Кофейник 425 мл |
| 710 | Тарелка 28 см | 264 | Кофейник 600 мл |
| 811 | Тарелка 30 см | 263 | Кофейник 853 мл |
| 810 | Тарелка 31,5 см | 205 | Сливочник 27,5 мл |

Серия Ivory



| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|----------------------|------|------------------|
| A214 | Тарелка 15,8 см | A126 | Салатник 16,5 см |
| A212 | Тарелка 20,3 см | A325 | Салатник 20 см |
| A211 | Тарелка 23 см | A234 | Чашка 100 мл |
| A210 | Тарелка 25,5 см | A230 | Чашка 170 мл |
| A209 | Тарелка 27 см | A217 | Чашка 200 мл |
| A226 | Тарелка 30 см | A150 | Чашка 455 мл |
| A215 | Тарелка глуб 21,5 см | A165 | Блюдце 11,8 см |
| A356 | Тарелка глуб 27 см | A218 | Блюдце 15,3 см |
| A344 | Тарелка глуб 30 см | A225 | Блюдце 16,5 см |
| A350 | Тарелка глуб 30 см | A603 | Кофейник 425 мл |
| A141 | Блюдо овал 28 см | A602 | Чайник 853 мл |
| A142 | Блюдо овал 30,5 см | A606 | Сливочник 143 мл |





Серия Asarulco



| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|-------|-----------------------|-------|--------------------|
| 02240 | Тарелка круглая 20 см | 0VA1 | Ваза 120 мл |
| 00221 | Тарелка десерт 21 см | OPS11 | Пепельница 11 см |
| 020D6 | Тарелка овал 26x20 см | OSL08 | Перечница |
| 24128 | Блюдо квадратное | OSB08 | Солонка |
| 00512 | Блюдце 12 см | 01730 | Соусник 300 мл |
| 00716 | Блюдце 16 см | 01736 | Соусник 360 мл |
| 02418 | Салатник 18 см | 01830 | Супница 300 мл |
| 02421 | Салатник 21 см | 01508 | Чашка 80 мл |
| 01330 | Бульонная пара 300 мл | 01518 | Чашка 180 мл |
| 03205 | Креманка 50 мл | 01622 | Чашка 220 мл |
| 03210 | Креманка 100 мл | 01230 | Чайная пара 300 мл |
| 03225 | Креманка 250 мл | 03303 | Чайник 350 мл |
| 03250 | Креманка 500 мл | 03006 | Кофейник 600 мл |



Блюдо 30см



Блюдо овальное
30x24см. 36x28см



Тарелка 16см, 21см, 25см,
27см, 30см



Тарелка глубокая 23см



Бульонная пара 300мл



Салатник 13см, 15см



Кофейная пара 80мл, 90мл



Блюдце 12см, 15см



Кружка 350мл



Чайник 350мл



Молочник 50мл, 105мл,
270мл



Пепельница 11см

Серия Portofino



| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|-------|-----------------------|-------|---------------------|
| 02213 | Тарелка круглая 21 см | 0VA10 | Ваза |
| 00221 | Тарелка десерт 21 см | OSL07 | Перечница |
| 02024 | Тарелка овал 24 см | 03122 | Сахарница 220 мл |
| 02030 | Тарелка овал 30 см | 03210 | Креманка 100 мл |
| 02035 | Тарелка овал 35 см | 03225 | Креманка 250 мл |
| 00513 | Блюдце 13 см | 02535 | Соусник 300 мл |
| 00616 | Блюдце 16 см | 00412 | Фруктовая чаша 12см |
| 00717 | Блюдце 17 см | 01009 | Чайная пара 90 мл |
| 02421 | Салатник 21 см | 01018 | Чайная пара 180 мл |
| 02424 | Салатник 24 см | 01509 | Чашка 90 мл |
| 01836 | Бульонница 360 мл | 01518 | Чашка 180 мл |
| 01236 | Бульон. пара 360 мл | 00337 | Чайник 700 мл |



Блюдо овальное 24см,
30см, 35 см, 39см



Тарелка 17см, 21см,
26см, 28см, 31см



Тарелка глубокая 23см



Блюдце 16см



Бульонная пара 360мл



Салатник 12см, 15см



Кофейная чашка 90мл
Чайная чашка 220мл,
180мл



Чайник 380мл, 700мл



Молочник 100мл



Сахарница 220мл



Солонка, перечница
70мл



Ваза 10мм

Серия Graffiti



| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|-------|----------------------|-------|-----------------|
| 00221 | Тарелка десерт 21 см | 00414 | Салатник 14 см |
| 00028 | Тарелка 28 см | 02420 | Салатник 20 см |
| 02230 | Тарелка 30 см | 02424 | Салатник 24 см |
| 00122 | Тарелка глуб 22 см | 0SL05 | Солонка |
| 00124 | Тарелка глуб 24 см | 0SB05 | Перечница |
| 00511 | Блюдце 11 см | 01508 | Чашка 80 мл |
| 00617 | Блюдце 16 см | 01623 | Чашка 230 мл |
| 02028 | Блюдо овал 28 см | 03214 | Молочник 140 мл |
| 02035 | Блюдо овал 35 см | 03225 | Молочник 250 мл |
| 02043 | Блюдо овал 41 см | 03303 | Чайник 350 мл |
| 04141 | Форма 41x25x8 см | 03005 | Кофейник 500 мл |



Тарелка 21см, 28см, 30см



Тарелка глубокая 22см



Тарелка чаша 16см, 21см,
24см, 28см



Блюдо овальное 28см,
36см, 42см



Тарелка глубокая с широкими
краями 10см, 15см, 20см,
24см, 27см



Салатник 14см, 20см,
22см, 24см



Блюдце 11см, 16см
Чашка 80мл, 210мл, 230мл



Чайник 350мл, 500мл



Молочник 140мл, 250мл



Сахарница 300мл



Солонка, перечница

Серия Party



Салатник скошенный



Миска треугольная



Салатник лодка



Салатник капля

| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|---------|--------------------------|-------|-----------------------|
| 01008 | Пара кофейная 80 мл | 0AF10 | Блюдо 42x6 см |
| 0AD17 | Тарелка ромб 21x15 см | 0AD11 | Блюдо 28x14 см |
| 06806 | Супница 480 мл | 0AD23 | Миска прямоугольная |
| 0AF16 | Блюдо д/улиток | 0AD20 | Миска треуг. 9 см |
| 0AD14 | Блюдо д/сервировки | 0AF15 | Миска треуг. 17 см |
| H010000 | Блюдо 4 отд. | 0AF38 | Миска "слеза" |
| H600000 | Блюдо квадрат 15x15 см | 0AF39 | Миска "слеза" 3x4 см |
| H610000 | Блюдо квадрат 19x19 см | 0AF19 | Миска "листок" |
| 0AD13 | Блюдо глуб 24x10 см | 0AD15 | Миска "лодка" 18x8 см |
| 0AF24 | Блюдо д/багета 36x9 см | 0AD16 | Миска "лодка" 22x9 см |
| 0AF14 | Блюдо 18x15 см, 3 отд. | 0AF11 | Миска "спираль" 17 см |
| H050000 | Блюдо овал 23 см, 2 отд. | 0AF53 | Миска 11,5x11,5x16 см |



Салатник двухсекционный



Салатник трехсекционный



Салатник
четырёхсекционный



Салатник



Салатник лента



Салатник запятая



Тарелка квадратная



Салатник треугольный



Бульонника "Лев"



Менажница



Блюдо и три салатника



Менажница





Серия Bonn


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|------------------|------|--------------------------|
| 130 | Кофейник 250 мл | 016 | Тарелка 15,9 см |
| 160 | Кофейник 600 мл | 030 | Тарелка 30,2 см |
| 215 | Кофейник 1450 мл | 119 | Тарелка глуб 19,1 см |
| 340 | Чайник 350 мл | 023 | Тарелка глуб 23 см |
| 375 | Чайник 690 мл | 819 | Тарелка с краем 19,2 см |
| 705 | Молочник 50 мл | 215 | Тарелка без края 15 см |
| 710 | Молочник 90 мл | 030 | Тарелка без края 29,8 см |
| 715 | Молочник 140 мл | 018 | Блюдо овал 18,2x11,6 см |
| 730 | Молочник 300 мл | 036 | Блюдо овал 36,8x24 см |
| 760 | Розетка 8,2 см | 266 | Салатник 15,5x14 см |
| 050 | Масленка 11x8 см | 274 | Салатник 23x21 см |
| 925 | Сахарница 240 мл | 805 | Соусник 50 мл |
| 001 | Подставка д/яйца | 835 | Соусник 350 мл |

Серия Option



| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|-----------------------|------|------------------------|
| 5159 | Чашка 90 мл | 1215 | Тарелка 15 см |
| 5176 | Чашка 260 мл | 1220 | Тарелка 20,2 см |
| 7009 | Блюдец треуг. 11,1 см | 1226 | Тарелка 26,1 см |
| 6909 | Блюдец 12 см | 1232 | Тарелка 31,8 см |
| 7118 | Блюдец квадрат 15 см | 1915 | Тарелка квадрат 15 см |
| 6918 | Блюдец 15 см | 1932 | Тарелка квадрат 32 см |
| 4705 | Молочник 50 мл | 1511 | Тарелка треуг. 11,1 см |
| 4714 | Молочник 150 мл | 1520 | Тарелка треуг. 20,5 см |
| 4130 | Кофейник 300 мл | 3810 | Салатник 10,8x6,1 см |
| 4335 | Чайник 350 мл | 3014 | Салатник круг 320 мл |
| 2726 | Чашка суповая 260 мл | 3016 | Салатник круг 510 мл |
| 6526 | Чаша 260 мл | 8100 | Ваза 15,3 см |

Серия Mozart


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|------------------|------|-----------------------|
| 5159 | Чашка 80 мл | 1816 | Тарелка 16,8 см |
| 5318 | Чашка 170 мл | 1820 | Тарелка 20,4 см |
| 5118 | Чашка 180 мл | 1830 | Тарелка 30,6 см |
| 5708 | Розетка 8,2 см | 0120 | Тарелка глуб 20,8 см |
| 6909 | Блюдце 11,4 см | 2926 | Суповая чашка 280 мл |
| 6918 | Блюдце 15,6 см | 2028 | Блюдо овал 28x18,5 см |
| 4130 | Кофейник 300 мл | 2036 | Блюдо овал 36x24,1 см |
| 4160 | Кофейник 610 мл | 8100 | Ваза 10 см |
| 4705 | Молочник 50 мл | 7500 | Пепельница 11,5 см |
| 4730 | Молочник 300 мл | 7700 | Подсвечник 9,5 см |
| 3810 | Соусник 100 мл | 4100 | Подставка для яйца |
| 4925 | Сахарница 250 мл | | |



Серия Fine Dining



| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|---------------------|------|--------------------|
| 0016 | Тарелка 16 см | 5113 | Чаша квадрат 13 см |
| 0021 | Тарелка 21 см | 6213 | Чаша овал 13 см |
| 0025 | Тарелка 25 см | 4004 | Подставка д/яйца |
| 0027 | Тарелка 27 см | 2226 | Блюдо овал 26 см |
| 0029 | Тарелка 29 см | 2029 | Блюдо овал 29 см |
| 0031 | Тарелка 31 см | 2036 | Блюдо овал 26 см |
| 0123 | Тарелка глуб 23 см | 4140 | Кофейник 400 мл |
| 1231 | Блюдо круг 31 см | 4350 | Чайник 450 мл |
| 1533 | Блюдо квадрат 33 см | 4924 | Сахарница 240 мл |
| 6928 | Блюдце к суп. Чаше | 4715 | Молочник 150 мл |
| 5128 | Чаша д/супа 280 мл | 4825 | Молочник 1000 мл |
| 3166 | Салатник 16 см | 4042 | Фильтр д/чайника |
| 3168 | Салатник 18 см | 5174 | Чашка 240 мл |

Серия Generation



| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|------------------|------|----------------------|
| 0016 | Тарелка 16 см | 3835 | Соусник 130 мл |
| 0020 | Тарелка 20 см | 4130 | Кофейник 320 мл |
| 0024 | Тарелка 23,5 см | 4160 | Кофейник 620 мл |
| 0027 | Тарелка 27 см | 4020 | Сливочник 30 мл |
| 0029 | Тарелка 29 см | 4715 | Сливочник 170 мл |
| 0031 | Тарелка 31 см | 4730 | Сливочник 300 мл |
| 0034 | Тарелка 34 см | 4750 | Сливочник 500 мл |
| 6968 | Блюдце 15,8 см | 5260 | Чашка 100 мл |
| 3163 | Салатник 13 см | 5268 | Чашка 190 мл |
| 3165 | Салатник 15 см | 5272 | Чашка 220 мл |
| 3168 | Салатник 18,4 см | 5125 | Чашка 250 мл |
| 3171 | Салатник 21,6 см | 5628 | Кружка 280 мл |
| 5372 | Чаша 9,8 см | 7700 | Подсвечник д. 7,7 см |

Серия Event


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|--------------------|------|------------------|
| 0016 | Тарелка 16 см | 3116 | Салатник 16 см |
| 0020 | Тарелка 20 см | 3121 | Салатник 21 см |
| 0023 | Тарелка 23 см | 3810 | Соусник 100 мл |
| 0025 | Тарелка 25 см | 3835 | Соусник 350 мл |
| 0028 | Тарелка 28 см | 5159 | Чашка 90 мл |
| 0031 | Тарелка 31 см | 5118 | Чашка 180 мл |
| 0116 | Тарелка глуб 16 см | 5125 | Чашка 250 мл |
| 0121 | Тарелка глуб 21 см | 5628 | Кружка 280 мл |
| 1831 | Блюдо овал 31 см | 5710 | Розетка 10 см |
| 6918 | Блюдце к суп. чаше | 7700 | Подсвечник |
| 2730 | Чаша д/супа 280 мл | 7508 | Пепельница 8 см |
| 3114 | Салатник 14 см | 7512 | Пепельница 12 см |

Серия Marquis



| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|--------------------|------|--------------------|
| 0016 | Тарелка 16 см | 2023 | Блюдо 22,8x16,2 см |
| 0020 | Тарелка 20 см | 2026 | Блюдо 26,5x18,9 см |
| 0025 | Тарелка 25 см | 2029 | Блюдо 29,4x20,9 см |
| 0028 | Тарелка 28 см | 2033 | Блюдо 33,2x23,5 см |
| 0031 | Тарелка 31 см | 2038 | Блюдо 38,3x27,8 см |
| 0119 | Тарелка глуб 19 см | 4703 | Молочник 30 мл |
| 0120 | Тарелка глуб 20 см | 8100 | Соусник 140 мл |
| 6928 | Блюдце 15,8 см | 4130 | Кофейник 300 мл |
| 2728 | Чаша д/супа 280 мл | 4335 | Чайник 350 мл |
| 3112 | Салатник 12 см | 5170 | Чашка 200 мл |
| 3115 | Салатник 15 см | 4919 | Сахарница 190 мл |
| 3119 | Салатник 19 см | 4020 | Перечница |





Серия Update



| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|----------------------|------|-----------------------|
| 3525 | Тарелка 10 см | 7752 | Форма прямоуг. 9 см |
| 3435 | Тарелка 14 см | 7753 | Форма прямоуг 14 см |
| 3436 | Тарелка 21 см | 7672 | Форма овал 34 см |
| 3460 | Тарелка 21,5 см | 4720 | Чашка 90 мл |
| 3437 | Тарелка 26,5 см | 5012 | Чашка 99 мл |
| 3438 | Тарелка глуб 22 см | 4723 | Чашка 220 мл |
| 3449 | Тарелка глуб 30 см | 5315 | Кружка 300 мл |
| 3439 | Тарелка д/пиццы 31см | 5010 | Кружка б/ручки 300 мл |
| 3324 | Блюдо овал 34 см | 2964 | Чаша 500 мл |
| 3526 | Блюдце 8 см | 2926 | Чаша 1,5л 19x10,5 см |
| 3504 | Блюдце 15 см | 2943 | Чаша 4л 26x14 см |
| 7708 | Форма крышка 20 см | 7717 | Ложка |

Серия Abra Cadabra



| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|-----------------|------|-------------------|------|----------------|
| 7745 | Поднос 20x9 см | 7762 | Поднос 44x11,5 см | 7761 | Блюдце д/чашки |
| 7744 | Поднос 24x24 см | 6010 | Чашка 6 см 270 мл | | |





Серия Puzzle



| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|--------|--------------------|--------|-----------------------|
| 520055 | Тарелка 21 см | V909 | Миска 17,5 см |
| 520042 | Тарелка 21 см | 510022 | Миска 22x12x4 см |
| 520034 | Тарелка 26 см | 510012 | Миска 4-х угольная |
| 520035 | Тарелка 30 см | 510014 | Миска "звезда" |
| 520038 | Тарелка глуб 23 см | 520015 | Подставка 16 см |
| 510030 | Блюдо 27 см | 510041 | Подставка д/подогрев. |
| 510040 | Блюдо 35 см | 520020 | Подставка д/зубочист. |
| 510010 | Миска 10 см | 5100/4 | Набор д/ масла |
| 510015 | Миска 15 см | 510009 | Подсвечник 8 см |
| 520016 | Миска 16 см | 520053 | Чашка 90 мл |
| 510016 | Миска 16 см | 520054 | Чашка 220 мл |



Серия Kaszub-Hel


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|--------------------|------|-------------------|
| 255 | Блюдо овал 24 см | 680 | Чашка 90 мл |
| 356 | Блюдо овал 25,5 см | 600 | Чашка 150 мл |
| 257 | Блюдо овал 28 см | 601 | Чашка 200 мл |
| 358 | Блюдо овал 30 см | 602 | Кружка 200 мл |
| 360 | Блюдо овал 33 см | 6005 | Молочник 150 мл |
| 262 | Блюдо овал 38 см | 6006 | Молочник 300 мл |
| 263 | Блюдо д/рыбы 38 см | 6002 | Молочник 500 мл |
| 617 | Бульонница 320 мл | 673 | Кофейник 400 мл |
| 616 | Бульонница 300 мл | 674 | Кофейник 600 мл |
| 614 | Салатник 14 см | 682 | Соусник 200 мл |
| 618 | Салатник 16 см | 678 | Горчичница 100 мл |
| 621 | Салатник 21 см | 679 | Сахарница 200 мл |
| 623 | Салатник 23 см | 2112 | Селедочница 24 см |
| 626 | Салатник 26 см | 266 | Подсвечник 11 см |

Серия Merkurs


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|-------------------|------|-------------------|
| 754 | Блюдо овал 23 см | 701 | Чашка 200 мл |
| 758 | Блюдо овал 29 см | 7001 | Молочник 30 мл |
| 760 | Блюдо овал 34 см | 7005 | Молочник 150 мл |
| 762 | Блюдо овал 38 см | 773 | Кофейник 300 мл |
| 714 | Салатник 13 см | 773 | Кофейник 600 мл |
| 718 | Салатник 15 см | 785 | Солонка 6 см |
| 719 | Салатник 18 см | 786 | Перечница 6 см |
| 721 | Салатник 21 см | 779 | Сахарница 200 мл |
| 717 | Бульонница 320 мл | 782 | Соусник 300 мл |
| 771 | Блюдце 11 см | 797 | Ваза 11 см |
| 712 | Блюдце 14 см | 798 | Ваза 16 см |
| 715 | Блюдце 16 см | 766 | Подсвечник 5,5 см |
| 789 | Салфетница | 7322 | Пепельница 10 см |

Серия Europe



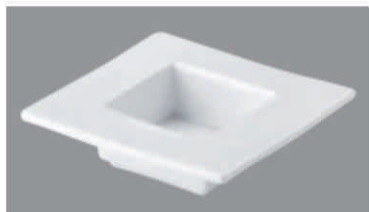
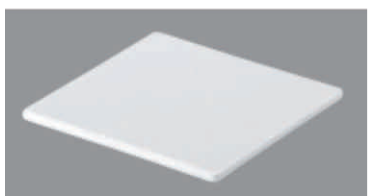
| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|----------|------------------|----------|------------------|
| 241328BL | Блюдо 28x19,5 см | 121313B | Блюдце 13,3 см |
| 241332BL | Блюдо 32x21 см | 121315B | Блюдце 15 см |
| 241334BL | Блюдо 34x23 см | 121316B | Блюдце 16,5 см |
| 171312BL | Салатник 250 мл | 121318BL | Блюдце 17,8 см |
| 171340BL | Салатник 450 мл | 361305B | Молочник 50 мл |
| 171365BL | Салатник 650 мл | 361310B | Молочник 100 мл |
| 171321BL | Салатник 1000 мл | 361315B | Молочник 150 мл |
| 171325BL | Салатник 1800 мл | 361335B | Молочник 350 мл |
| 211316B | Тарелка 16,5 см | 331335BX | Чайник 350 мл |
| 111310BL | Чашка 100 мл | 331336BX | Кофейник 350 мл |
| 111313BL | Чашка 120 мл | 331380BX | Кофейник 650 мл |
| 111313BL | Чашка 180 мл | 111318B | Сахарница 200 мл |
| 111330BL | Чашка 300 мл | 461309BT | Пепельница |
| 121312B | Блюдце 12,5 см | 271340BL | Подставка д/яйца |

Серия Paris



| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|----------|-------------------|----------|------------------|
| 210115BL | Тарелка 17 см | 112809BL | Чашка мокка 9 мм |
| 210117BL | Тарелка 18,5 см | 112820BL | Чашка 20 мл |
| 210118BL | Тарелка 20 см | 112830BL | Чашка 30 мл |
| 210120BL | Тарелка 21,5 см | 992830BX | Чашка с блюдцем |
| 210121BL | Тарелка 24,5 см | 122813BL | Блюдце для мокка |
| 210124BL | Тарелка 27 см | 122816BL | Блюдце чайное |
| 210127BL | Тарелка 31 см | 122818BL | Блюдце большое |
| 200123BL | Тарелка глубокая | 362815BL | Молочник 15 мл |
| 210131BL | Блюдо 17x11,4 см | 362835BL | Молочник 35 мл |
| 240117BL | Блюдо 20x13,5 см | 332835BX | Чайник 35 мл |
| 240120BL | Блюдо 22,5x15,5см | 332860BX | Чайник 60 мл |
| 240126BL | Блюдо 25,1x17,2см | 332880BX | Чайник 80 мл |
| 240155BL | Блюдо 55x37,4см | 332855BX | Кофейник 55 мл |





| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|-------|-----------------------|-------|-------------------------|
| 17204 | Тарелка 14 см 5014.17 | 17237 | Кокотница 6 см 4153.06 |
| 17214 | Тарелка 15 см 4074.15 | 17216 | Кокотница 6 см 3978 |
| 17205 | Тарелка 17 см 5014.17 | 17224 | Кокотница 6 см 3962.06 |
| 17212 | Тарелка 19 см 4074.19 | 17288 | Кокотница 6,5x3 см |
| 17209 | Тарелка 20 см 5018.20 | 17222 | Кокотница 7x5 см |
| 17206 | Тарелка 23 см 5014.23 | 17225 | Кокотница 8 см 3962.08 |
| 17239 | Тарелка 23 см 3823.23 | 17223 | Кокотн. 8x5,6 см 975.08 |
| 17210 | Тарелка 23 см 5018.23 | 17203 | Кокотница 100 мл "лев" |
| 17213 | Тарелка 25 см 4074.25 | 17229 | Чаша "курица" 16x21 см |
| 17211 | Тарелка 30 см 5018.30 | 17228 | Чаша "курица" 23x17 см |
| 17240 | Тарелка 31 см 3823.31 | 17227 | Чаша "утка" 23x17 см |
| 17241 | Тарелка 34 см 3823.34 | 17215 | Соусник 80 мл 4093 |
| 17266 | Тарелка д/пиццы 3964ц | 17201 | Соусник 100мл 4922010 |
| 17263 | Салатник 26 см | 17265 | Масленка 3837 |
| 17218 | Блюдо 17 см "спираль" | 17383 | Держатель изогн. 4232 |
| 17219 | Блюдо 40 см "S" 3824 | 17326 | Клоша мини |
| 17220 | Блюдо 20 см д/оливок | 17264 | Ложка чайная 1935 |
| 17236 | Блюдо 24x12 см | 17281 | Ваза |



Фарфор White Dream



Тарелка 15см, 17,5см,
20см, 22,5см, 30см



Тарелка квадратная
17,5см, 20см, 22,5см,
26см, 27,5см



Блюдо прямоугольное
30x18см, 24см



Блюдо овальное 20см,
22,5см, 26см, 30см, 32см



Блюдо для пиццы 31см



Блюдо ракушка 10см,
20см, 26см, 30см



Чайник "Вевил" 500мл,
700мл



Чайник "Америка" 400мл



Чайник "CHOCOLATE"
400мл, 700мл



Кофейная пара "Паула"
70мл



Чайная пара
90мл, 200мл, 300мл



Чайная пара "CHICAGO"
200мл

Фарфор серии Бистро



Фарфор серии Доломит



Фарфор для суши-баров



Серия Convention



| Артикул | Наименование |
|---------|-------------------------|
| 192810 | Бокал д/коньяка 50.5cl |
| 175478 | Бокал д/коньяка 500мл |
| 175481 | Бокал д/пива 40cl |
| 175481 | Бокал для "Cherry" 12cl |
| 175447 | Рюмка для ликера 7.2cl |
| 175447 | Рюмка для ликера 7.2cl |
| 175545 | Рюмка для шнапса 4.6cl |
| 175433 | Фужер д/бел вина 19.5cl |
| 192807 | Фужер д/шампан 102cl |

Серия Mondial



| Артикул | Наименование |
|---------|------------------------|
| 133948 | Бокал д/коньяка 56cl |
| 133951 | Бокал д/пива 39cl |
| 138260 | Рюмка для ликера 7cl |
| 167703 | Фужер д/вина 20cl |
| 185534 | Фужер д/мартини 21cl |
| 133920 | Фужер для вина 25cl |
| 133903 | Фужер д/крас вина 32cl |
| 174487 | Фужер для воды 41.5cl |
| 133934 | Фужер д/шампанс 19cl |

Серия Diva



| Артикул | Наименование |
|---------|------------------------|
| 104096 | Бокал д/воды/1 377 |
| 104102 | Фужер бордо |
| 105709 | Фужер д/вина 132мл |
| 104101 | Фужер д/лик 125мл |
| 105704 | Фужер д/роз вина 315мл |
| 105702 | Фужер д/шампанс. |
| 104100 | Фужер д/шампан. 76 |
| 104112 | Декантер 1л |

Серия Pure


| Артикул | Наименование |
|---------|-----------------------|
| 112412 | Фужер д/вина 0 |
| 112413 | Фужер д/вина 1 |
| 112415 | Фужер д/шампанского 7 |
| 112417 | Фужер для виски 60 |
| 112419 | Фужер 79 |
| 112843 | Стопка 35 |
| 113743 | Штоф 0,5л |
| 113755 | Фужер д/мартини 86 |

Серия Classico


| Артикул | Наименование |
|---------|----------------------|
| 106219 | Фужер 408 мл 0 |
| 106220 | Фужер д/вина 545мл 1 |
| 106221 | Фужер д/вина 312мл 2 |
| 106222 | Фужер д/вина 220мл 3 |
| 106223 | Фужер д/шамп 210мл 7 |
| 106226 | Фужер бордо 645мл |
| 106227 | Фужер бургунд 814мл |
| 106296 | Фужер д/пива 300мл |
| 106354 | Фужер д/розов 340мл |

Серия Santos


| Артикул | Наименование |
|---------|--------------------------|
| 110458 | Фужер д/вина 400мл 0 |
| 110459 | Фужер д/воды 500мл 1 |
| 110485 | Фужер д/бел вина 280мл 2 |
| 110488 | Фужер д/шамп 227мл |
| 110496 | Фужер д/кр вина 626мл |
| 110499 | Фужер д/кр вина 730мл |

Серия Vina


| Артикул | Наименование |
|---------|---------------------------|
| 110458 | Фужер д/вина 400мл 0 |
| 110459 | Фужер д/воды 500мл 1 |
| 110485 | Фужер д/бел вина 280мл (2 |
| 110488 | Фужер д/шамп 227мл |
| 110496 | Фужер д/кр вина 626мл |
| 110499 | Фужер д/кр вина 730мл |

Серия Tossa


| Артикул | Наименование |
|---------|-------------------------|
| 101342 | Рюмка для водки 79 мл |
| 101343 | Фужер Tumbler 245 мл |
| 101271 | Фужер Tumbler 225 мл |
| 193569 | Фужер для виски 285 мл |
| 193586 | Фужер Longdrink 345мл |
| 193572 | Рюмка для граппы 135 мл |
| 101345 | Чаша стекл 240 мм |
| 194062 | Графин д/виски 750 мл |

Серия Banquet


| Артикул | Наименование |
|---------|--------------------------|
| 128058 | Бокал д/коньяка 35cl |
| 128061 | Бокал д/пива 40cl |
| 128044 | Рюмка д/ликера 6.5cl |
| 128089 | Стакан высокий Н/В 54cl |
| 128075 | Стакан низкий О/Ф 40cl |
| 974258 | Стакан высокий Н/В 42cl |
| 974230 | Фужер "блюдец" д/ша 25cl |
| 974244 | Стакан д/сока 32cl |

Серия Excelsior



| Артикул | Наименование |
|---------|-------------------------|
| 815889 | Бокал д/коньяка 37cl |
| 816902 | Бокал д/коньяка 43cl |
| 815858 | Бокал д/шампанск 255 мл |
| 815925 | Бокал Роза 35cl |
| 815827 | Фужер д/вина 23cl |
| 815813 | Фужер д/вина 27cl |
| 815875 | Фужер д/ликера 13.6cl |
| 791899 | Фужер д/шампанс 15cl |

Серия Ivento



| Артикул | Наименование |
|---------|------------------------|
| 743596 | Фужер д/бордо 130мл |
| 743616 | Фужер д/бургунд 140 мл |
| 743656 | Фужер д/шампанского |
| 743636 | Фужер д/вина |
| 743646 | Фужер д/вина 200 мл |

Серия Fortissimo



| Артикул | Наименование |
|---------|------------------------|
| 381826 | Фужер для бордо 200 мл |
| 755846 | Фужер для бургундского |
| 772876 | Фужер для бургундского |
| 755916 | Фужер для шампанского |

Серия Edition



| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|---------------------|------|----------------------|
| 0105 | Рюмка д/водки 70мл | 5007 | Фужер д/шамп150мл |
| 5000 | Фужер д/бордо 590мл | 5010 | Фужер д/вина 680мл |
| 5001 | Фужер д/вина 450мл | 5011 | Фужер д/воды 680мл |
| 5002 | Фужер д/вина 360мл | 0621 | Фужер д/бренди 400мл |
| 5003 | Фужер д/вина 240мл | 0628 | Фужер д/март 210мл |

Серия Invitation



| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|-------------------------|------|---------------------|
| 000 | Фужер д/бордо 540мл | 1000 | Фужер д/бург 610мл |
| 0100 | Фужер д/вина 440мл | 0700 | Фужер д/шамп 180мл |
| 0200 | Фужер д/вина 350мл | 2800 | Фужер д/марти 280мл |
| 0300 | Фужер д/вина 250мл | 3500 | Фужер д/ликер 75мл |
| 3200 | Фужер д/маргариты 340мл | 0500 | Стопка 70 мл |

Серия Sensual



| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|----------------------|------|----------------------|
| 0000 | Фужер д/бордо 930мл | 1000 | Фужер д/бург 890мл |
| 0100 | Фужер д/вина 710мл | 0900 | Фужер д/шамп 220мл |
| 0200 | Фужер д/вина 490мл | 2800 | Фужер мартини 440 мл |
| 2100 | Фужер д/бренди 720мл | 1400 | Стакан д/сока 300мл |
| 1600 | Фужер д/виски 590мл | 3800 | Фужер д/бург 730мл |

Серия Maxima


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|---------------------|------|----------------------|
| 0200 | Фужер д/вина 150мл | 0700 | Фужер д/шамп 170мл |
| 0100 | Фужер д/вина 350мл | 2100 | Фужер д/бренди 400мл |
| 2800 | Фужер д/марти 450мл | 1100 | Фужер д/воды 260мл |
| 3500 | Фужер д/ликер 100мл | 0500 | Стопка 60мл |

Серия Signum


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|---------------------|------|------------------------|
| 000 | Фужер д/бордо 750мл | 1000 | Фужер д/бургунд. 780мл |
| 0100 | Фужер д/вина 450мл | 0700 | Фужер д/шамп 180мл |
| 0200 | Фужер д/вина 340мл | 2800 | Фужер д/мартини 185мл |
| 0300 | Фужер д/вина 240мл | 1800 | Фужер д/бренди 180мл |
| 1100 | Фужер д/воды 260мл | 0500 | Стопка 65 мл |

Серия Mondo


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|---------------------|------|------------------------|
| 0400 | Фужер д/вина 140мл | 1000 | Фужер д/бургунд. 460мл |
| 0300 | Фужер д/вина 190мл | 0700 | Фужер д/шамп 150мл |
| 0200 | Фужер д/вина 270мл | 2200 | Фужер роз вин 260мл |
| 0100 | Фужер д/вина 350мл | 2800 | Фужер д/мартини 180мл |
| 0000 | Фужер д/бордо 450мл | 2100 | Фужер д/бренди 400мл |

Серия Imperial Plus


| Артикул | Наименование |
|---------|-----------------------------|
| 44703* | Фужер для вина 250мл |
| 44809* | Фужер для вина 300мл |
| 44272* | Фужер для вина 345мл |
| 44704* | Фужер д/шампан. флюте 215мл |
| 44705* | Фужер для вина 200мл |

Серия Bistro


| Артикул | Наименование |
|---------|-------------------------|
| 44134* | Рюмка 60мл |
| 44415* | Фужер для вина 165мл |
| 44412* | Фужер для вина 210мл |
| 44410* | Фужер д/мартини 170мл |
| 44419* | Фужер д/шамп 190мл |
| 44787* | Фужер д/маргариты 250мл |
| 44411* | Фужер для воды 260мл |
| 44136* | Фужер 275мл |
| 44417* | Фужер для пива 300мл |

Серия Tulipe


| Артикул | Наименование |
|---------|------------------------|
| 44164* | Рюмка 60мл |
| 44160* | Фужер д/шампанск 200мл |
| 44167* | Фужер для вина 200мл |
| 44163* | Фужер д/вина 240мл |
| 44162* | Фужер для воды 320мл |
| 44169* | Фужер для пива 370мл |

Серия Side


| Артикул | Наименование |
|---------|-----------------------|
| 42484* | Стопка 60мл |
| 42435* | Стакан О/Ф 230мл |
| 42884* | Стакан О/Ф 330мл |
| 42594* | Стакан Н/В 95мл |
| 42438* | Стакан Н/В 220мл |
| 42439* | Стакан Н/В 285мл |
| 42469* | Стакан Н/В 300мл |
| 42894* | Стакан Н/В 365мл 26cl |

Серия Casablanca


| Артикул | Наименование |
|---------|----------------------|
| 52734* | Стопка 30мл |
| 52862* | Стакан О/Ф 200мл |
| 52694* | Стакан О/Ф 240мл |
| 52705* | Стакан О/Ф 270мл |
| 51258* | Фужер для вина 245мл |
| 52713* | Стакан Н/В 285мл |
| 52706* | Стакан Н/В 365мл |

Серия Irish Coffee


| Артикул | Наименование |
|---------|------------------------|
| 55351* | Бокал Айриш кофе 250мл |
| 55141* | Бокал Айриш кофе |
| 55341* | Кружка 250 мл |
| 44159* | Кружка Айриш кофе |

Бокалы для коньяка



| Артикул | Наименование |
|---------|--------------------------|
| 44805 * | Бокал для коньяка 160мл |
| 44483* | Бокал для коньяка 250мл |
| 44816 * | Бокал для коньяка 300 мл |
| 44188 * | Бокал для коньяка 398 мл |

Креманки



| Артикул | Наименование |
|---------|------------------------|
| 41116* | Креманка айс вил 130мл |
| 41016* | Креманка айс вил 250мл |
| 51078* | Креманка Канада |
| 51088* | Креманка арктик |

Салатники



| Артикул | Наименование |
|---------|----------------|
| 53543* | Салатник 12 см |
| 53553* | Салатник 14 см |
| 53563* | Салатник 17 см |
| 53573* | Салатник 20 см |

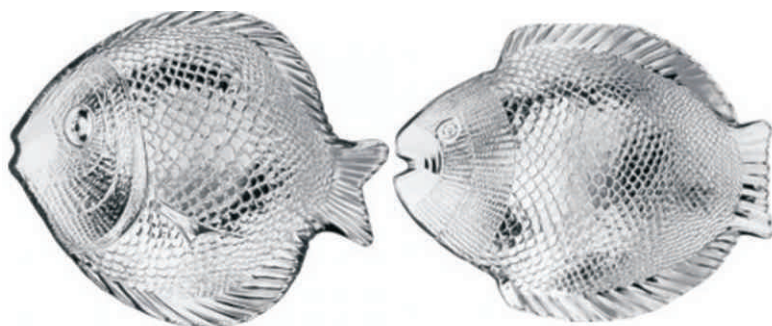
Вазы для цветов



| Артикул | Наименование |
|---------|--------------------------|
| 80146* | Ваза д/цветов 20см Флора |
| 43846* | Ваза д/цветов 26см Флора |
| 43767* | Ваза 26,5см Флора |
| 43856* | Ваза 30см Флора |

Для пива


| Артикул | Наименование |
|---------|---------------------------|
| 42116* | Бокал д/пива 300мл |
| 42126* | Бокал д/пива 500мл |
| 42477* | Бокал д/пива 0,5л Pub |
| 42207* | Бокал д/пива 0,5л Jubilee |
| 42177* | Стакан для пива 400мл |
| 42756* | Стакан для пива 0.5л |
| 55299* | Кружка пивн. 300мл |
| 55109* | Кружка пивн. 330мл |
| 55129* | Кружка пивная 500мл 26cl |
| 55229* | Кружка пивн. 670мл |

Серия Marine


| Артикул | Наименование |
|---------|------------------------|
| 10256* | Блюдо для рыбы 196x160 |
| 10257* | Блюдо для рыбы 260x210 |
| 10258* | Блюдо д/рыбы 360x250 |
| 97159* | Набор тарелок д/рыбы |

Кувшины


| Артикул | Наименование |
|---------|----------------------|
| 80101* | Кувшин 0,5л "JUG" |
| 80111* | Кувшин 1л Vacchus |
| 80050* | Кувшин 1 Frigo |
| 80051* | Кувшин 1л с крышкой |
| 80102* | Кувшин 1.0л "JUG" |
| 43414* | Кувшин 1.5 с крышкой |

Серия Atelier


| Артикул | Наименование |
|---------|---------------------------|
| C320 | Рюмка 120мл |
| C319 | Бокал д/шампанского 270мл |
| C315 | Бокал д/мартини 300мл |
| C317 | Бокал д/белого вина 440мл |
| C316 | Бокал д/вина 610мл |
| C314 | Бокал д/кр.вина 700мл |
| C315 | Бокал д/вина 700мл |
| C315 | Бокал д/вина 800мл |

Серия Magnifico


| Артикул | Наименование |
|---------|---------------------------|
| C337 | Бокал д/шампанского 320мл |
| C336 | Бокал д/вина 350мл |
| C335 | Бокал д/вина 460мл |
| C334 | Бокал д/вина 590мл |
| C338 | Бокал д/вина 700мл |
| C339 | Бокал д/вина 850мл |
| C359 | Рюмка д/ликера 70мл |
| RM801 | Стакан д/воды 500мл |

Серия Palace


| Артикул | Наименование |
|---------|-------------------------|
| C354 | Бокал д/шампан 235мл |
| C345 | Бокал д/бел. вина 325мл |
| C353 | Бокал д/воды 320мл |
| C351 | Бокал д/кр вина 365мл |
| C352 | Бокал д/вина 570мл |
| C358 | Бокал д/вина 420мл |
| C357 | Бокал д/вина 480мл |
| PM833 | Стакан для воды 400мл |

Серия Michelangelo Masterpiece



| Артикул | Наименование |
|---------|----------------------------|
| C145 | Бокал шамп 200мл 23,1см |
| C271 | Бокал кр. вино 480мл 22см |
| C280 | Фужер д/коктейля 550мл |
| C183 | Рюмка ликер 70мл 14,5см |
| C142 | Бокал шамп 190мл 20,5см |
| C182 | Бокал б. вино 190мл 18,1см |
| C211 | Фужер 215мл 17,2см |
| C180 | Бокал д/воды 235мл 19,1см |

Серия Michelangelo Masterpiece



| Артикул | Наименование |
|---------|----------------------------|
| PM232 | Стопка 60мл |
| PM228 | Стакан д/сока, вина 240мл |
| PM229 | Стакан д/сока 265мл |
| PM227 | Стакан д/виски, вода 290мл |
| PM300 | Стакан д/виски 350мл |
| PM233 | Стакан д/напитков 390мл |

Серия Parma



| Артикул | Наименование |
|---------|---------------|
| RM309 | Салатник 13см |
| RM306 | Салатник 8см |

Серия Palace, толщина стали 3,0 мм


| Артикул | Наименование | Длина, см |
|---------|------------------------|-----------|
| 0001 | Ложка столовая | 21 |
| 0002 | Вилка столовая | 21 |
| 0003 | Нож столовый | 23,4 |
| 0004 | Ложка десертная/закус. | 18,2 |
| 0005 | Вилка закусочная | 18,2 |
| 0006 | Нож закусочный | 21 |
| 0007 | Ложка чайная | 14,7 |
| 0008 | Ложка кофейная | 10,8 |
| 0010 | Половник | 28,8 |
| 0011 | Ложка сервировочная | 24,1 |
| 0012 | Вилка сервировочная | 24,1 |
| 0013 | Половник для соуса | 14 |
| 0014 | Ложка для салата | 25 |
| 0015 | Вилка для салата | 25 |
| 0059 | Ложка для риса | 26 |

Серия Synthesis, толщина стали 3,0 мм


| Артикул | Наименование | Длина, см |
|---------|------------------------|-----------|
| 0001 | Ложка столовая | 21 |
| 0002 | Вилка столовая | 21,2 |
| 0003 | Нож столовый | 22,5 |
| 0004 | Ложка десертная/закус. | 18,3 |
| 0005 | Вилка закусочная | 18,2 |
| 0006 | Нож закусочный | 20,1 |
| 0007 | Ложка чайная | 14,8 |
| 0008 | Ложка кофейная | 10,9 |
| 0010 | Половник | 26,9 |
| 0011 | Ложка сервировочная | 24,9 |
| 0012 | Вилка сервировочная | 25,1 |
| 0013 | Половник для соуса | 16,4 |
| 0017 | Вилка для торта | 16,1 |

Серия Palladium, толщина стали 3,0 мм


| Артикул | Наименование | Длина, см |
|---------|------------------------|-----------|
| 0001 | Ложка столовая | 20,8 |
| 0002 | Вилка столовая | 20,6 |
| 0003 | Нож столовый | 23,6 |
| 00СС | Нож столовый Н.Н | 24,9 |
| 0004 | Ложка десертная/закус. | 18,1 |
| 0005 | Вилка закусочная | 18,2 |
| 0006 | Нож закусочный | 21,2 |
| 00СD | Нож десертный Н.Н | 22,5 |
| 0007 | Ложка чайная | 14,6 |
| 0008 | Ложка кофейная | 11 |
| 0010 | Половник | 27,2 |
| 0011 | Ложка сервировочная | 24,1 |
| 0012 | Вилка сервировочная | 24 |
| 0013 | Половник для соуса | 17 |
| 0017 | Вилка для торта | 15,5 |

Серия Vittoriale, толщина стали 3,0 мм


| Артикул | Наименование | Длина, см |
|---------|--------------------------|-----------|
| 0001 | Ложка столовая | 20,9 |
| 0002 | Вилка столовая | 20,9 |
| 0003 | Нож столовый | 24 |
| 00СС | Нож столовый полая ручка | 24,5 |
| 0004 | Ложка десертная/закус. | 18,8 |
| 0005 | Вилка закусочная | 18,6 |
| 0006 | Нож закусочный | 21,5 |
| 0007 | Ложка чайная | 14,5 |
| 0008 | Ложка кофейная | 12 |
| 0010 | Половник | 28,2 |
| 0011 | Ложка сервировочная | 24,2 |
| 0012 | Вилка сервировочная | 24 |
| 0013 | Половник для соуса | 17,8 |

Серия Savoy, толщина стали 3,0 мм



| Артикул | Наименование | Длина, см |
|---------|---------------------------|-----------|
| 0001 | Ложка столовая | 20,8 |
| 0002 | Вилка столовая | 20,9 |
| 0003 | Нож столовый | 23 |
| 00СС | Нож столовый полая ручка | 24,5 |
| 0004 | Ложка десертная/закус. | 18 |
| 0005 | Вилка закусочная | 18,1 |
| 0006 | Нож закусочный | 20 |
| 00СD | Нож десертный полая ручка | 21,3 |
| 0007 | Ложка чайная | 14,9 |
| 0008 | Ложка кофейная | 11 |
| 0010 | Половник | 28 |
| 0011 | Ложка сервировочная | 25,5 |
| 0012 | Вилка сервировочная | 25,5 |
| 0013 | Половник для соуса | 17,4 |
| 0017 | Вилка для торта | 16,1 |

Серия Romanino, толщина стали 3,5 мм



| Артикул | Наименование | Длина, см |
|---------|------------------------|-----------|
| 0001 | Ложка столовая | 20,8 |
| 0002 | Вилка столовая | 20,8 |
| 0003 | Нож столовый | 23 |
| 0004 | Ложка десертная/закус. | 18,7 |
| 0005 | Вилка закусочная | 18,7 |
| 0006 | Нож закусочный | 21,15 |
| 0007 | Ложка чайная | 14,4 |
| 0008 | Ложка кофейная | 11,6 |
| 0010 | Половник | 29 |
| 0011 | Ложка сервировочная | 24 |
| 0012 | Вилка сервировочная | 23,5 |
| 0013 | Половник для соуса | 18,8 |
| 0017 | Вилка для торта | 15,3 |

Серия Swing, толщина стали 3,0 мм


| Артикул | Наименование | Длина, см |
|---------|------------------------|-----------|
| 0001 | Ложка столовая | 20,8 |
| 0002 | Вилка столовая | 20,9 |
| 0003 | Нож столовый | 22,5 |
| 0004 | Ложка десертная/закус. | 18,7 |
| 0005 | Вилка закусочная | 18,7 |
| 0006 | Нож закусочный | 20,5 |
| 0007 | Ложка чайная | 14,6 |
| 0008 | Ложка кофейная | 11,8 |
| 0010 | Половник | 28 |
| 0011 | Ложка сервировочная | 25,5 |
| 0012 | Вилка сервировочная | 25,5 |
| 0013 | Половник для соуса | 17,4 |
| 0017 | Вилка для торта | 15,4 |
| 0020 | Лопатка для торта | 23 |
| 0028 | Вилка для рыбы | 18,1 |

Серия Olivia, толщина стали 3,0 мм


| Артикул | Наименование | Длина, см |
|---------|------------------------|-----------|
| 0001 | Ложка столовая | 23 |
| 0002 | Вилка столовая | 23 |
| 0003 | Нож столовый | 24,5 |
| 0004 | Ложка десертная/закус. | 19,8 |
| 0005 | Вилка закусочная | 19,7 |
| 0006 | Нож закусочный | 21,4 |
| 0007 | Ложка чайная | 16,5 |
| 0008 | Ложка кофейная | 11 |
| 0010 | Половник | 29 |
| 0011 | Ложка сервировочная | 26 |
| 0012 | Вилка сервировочная | 26 |
| 0013 | Половник для соуса | 14,9 |
| 0014 | Ложка для салата | 26 |

Серия Cambridge


| Артикул | Наименование | Длина, см |
|---------|------------------------|-----------|
| 0001 | Ложка столовая | 19,6 |
| 0002 | Вилка столовая | 19,6 |
| 00L3 | Нож столовый штампов | 22 |
| 0004 | Ложка десертная/закус. | 17,8 |
| 0005 | Вилка закусочная | 17,7 |
| 00L6 | Нож закусочный штампов | 19,4 |
| 0007 | Ложка чайная | 14,1 |
| 0008 | Ложка кофейная | 11,5 |
| 0010 | Половник | 26,9 |
| 0011 | Ложка сервировочная | 22 |
| 0012 | Вилка сервировочная | 21,9 |
| 0013 | Половник для соуса | 17,9 |
| 0017 | Вилка для торта | 15,1 |
| 0020 | Лопатка для торта | 22,8 |
| 0028 | Вилка для рыбы | 18 |

Серия Stresa


| Артикул | Наименование | Длина, см |
|---------|------------------------|-----------|
| 0001 | Ложка столовая | 19,6 |
| 0002 | Вилка столовая | 19,6 |
| 0003 | Нож столовый | 22,2 |
| 00L3 | Нож столовый штампов | 22 |
| 0004 | Ложка десертная/закус. | 17,8 |
| 0005 | Вилка закусочная | 17,7 |
| 0006 | Нож закусочный | 19,5 |
| 00L6 | Нож закусочный штампов | 19,4 |
| 0007 | Ложка чайная | 14,1 |
| 0008 | Ложка кофейная | 11,5 |
| 0010 | Половник | 26,9 |
| 0011 | Ложка сервировочная | 22 |
| 0012 | Вилка сервировочная | 21,9 |
| 0013 | Половник для соуса | 17,9 |

Серия Gamma, толщина стали 2,5 мм


| Артикул | Наименование | Длина, см |
|---------|------------------------|-----------|
| 0001 | Ложка столовая | 19,6 |
| 0002 | Вилка столовая | 19,6 |
| 0003 | Нож столовый | 21 |
| 00L3 | Нож столовый штампов | 21,6 |
| 0004 | Ложка десертная/закус. | 17,8 |
| 0005 | Вилка закусочная | 17,9 |
| 0006 | Нож закусочный | 19,1 |
| 0007 | Ложка чайная | 13,7 |
| 0008 | Ложка кофейная | 12,3 |
| 0010 | Половник | 27,5 |
| 0011 | Ложка сервировочная | 22 |
| 0012 | Вилка сервировочная | 22,4 |
| 0013 | Половник для соуса | 18 |
| 0015 | Вилка для салата | 21,8 |
| 0017 | Вилка для торта | 15,9 |

Серия America, толщина стали 2,5 мм


| Артикул | Наименование | Длина, см |
|---------|------------------------|-----------|
| 0001 | Ложка столовая | 19,5 |
| 0002 | Вилка столовая | 19,5 |
| 0003 | Нож столовый | 21 |
| 00L3 | Нож столовый штампов | 21,5 |
| 0004 | Ложка десертная/закус. | 17,8 |
| 0005 | Вилка закусочная | 17,1 |
| 0006 | Нож закусочный | 18,7 |
| 00L6 | Нож закусочный штампов | 18,9 |
| 0007 | Ложка чайная | 13,3 |
| 0008 | Ложка кофейная | 11,6 |
| 0010 | Половник | 28 |
| 0011 | Ложка сервировочная | 22 |
| 0012 | Вилка сервировочная | 22,3 |

Серия Leonardo, толщина стали 3,0 мм


| Артикул | Наименование | Длина, см |
|---------|---------------------------|-----------|
| 0001 | Ложка столовая | 20,8 |
| 0002 | Вилка столовая | 20,7 |
| 0003 | Нож столовый | 24 |
| 00СС | Нож столовый полая ручка | 23,8 |
| 0004 | Ложка десертная/закус. | 17,5 |
| 0005 | Вилка закусочная | 17,7 |
| 0006 | Нож закусочный | 21,5 |
| 00СD | Нож десертный полая ручка | 20,6 |
| 0007 | Ложка чайная | 14,5 |
| 0008 | Ложка кофейная | 11,8 |
| 0010 | Половник | 28 |
| 0011 | Ложка сервировочная | 23,5 |
| 0012 | Вилка сервировочная | 23,8 |
| 0013 | Половник для соуса | 18 |
| 0015 | Вилка для салата | 23 |

Серия Pitagora, толщина стали 3,0 мм


| Артикул | Наименование | Длина, см |
|---------|--------------------------|-----------|
| 0001 | Ложка столовая | 20,4 |
| 0002 | Вилка столовая | 20,6 |
| 0003 | Нож столовый | 23,2 |
| 00СС | Нож столовый полая ручка | 24,5 |
| 0004 | Ложка десертная/закус. | 17,7 |
| 0005 | Вилка закусочная | 18,4 |
| 0006 | Нож закусочный | 21 |
| 0007 | Ложка чайная | 14,5 |
| 0008 | Ложка кофейная | 11,9 |
| 0010 | Половник | 27,7 |
| 0011 | Ложка сервировочная | 23,5 |
| 0012 | Вилка сервировочная | 23,7 |
| 0013 | Половник для соуса | 17,4 |

Серия Bristol, толщина стали 2,5 мм


| Артикул | Наименование | Длина, см |
|---------|------------------------|-----------|
| 0001 | Ложка столовая | 19,6 |
| 0002 | Вилка столовая | 19,6 |
| 0003 | Нож столовый | 22,7 |
| 0004 | Ложка десертная/закус. | 18 |
| 0005 | Вилка закусочная | 17,7 |
| 0006 | Нож закусочный | 19,7 |
| 0007 | Ложка чайная | 13,6 |
| 0008 | Ложка кофейная | 11,7 |
| 0010 | Половник | 26,7 |
| 0011 | Ложка сервировочная | 22,9 |
| 0012 | Вилка сервировочная | 23,5 |
| 0013 | Половник для соуса | 17,5 |
| 0017 | Вилка для торта | 14,6 |
| 0020 | Лопатка для торта | 124,1 |
| 0028 | Вилка для рыбы | 18,5 |

Серия Filet толщина стали 2,5 мм


| Артикул | Наименование | Длина, см |
|---------|------------------------|-----------|
| 0001 | Ложка столовая | 20,9 |
| 0002 | Вилка столовая | 20,7 |
| 0003 | Нож столовый | 23,4 |
| 0004 | Ложка десертная/закус. | 18,5 |
| 0005 | Вилка закусочная | 18,5 |
| 0006 | Нож закусочный | 21,5 |
| 0007 | Ложка чайная | 14,6 |
| 0008 | Ложка кофейная | 12 |
| 0010 | Половник | 27,5 |
| 0011 | Ложка сервировочная | 24 |
| 0012 | Вилка сервировочная | 24,1 |
| 0013 | Половник для соуса | 18 |
| 0017 | Вилка для торта | 15,2 |

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ ПОД ЗАКАЗ

Толщина стали более 4 мм



Bramante



Ellade



Hermitage

Толщина стали 4 мм



Millenium



Octavia



Privilege

Толщина стали 4 мм



Ritz

Settecento

Толщина стали 3 мм



Baguette

Bernini

Byron

Толщина стали 3 мм



Tecna



Concept



Elite

Толщина стали 2,5 мм



Beta



Brasilia



Expo

Толщина стали 2,5 мм



Tema



Hotel



Ischia

Толщина стали 2,5 мм



Pagaia



Maitre



Sabrina

Толщина стали 2 мм



Sirio



Solaris



Superamerica

Толщина стали 2 мм



Australia



Superga



Uno

Толщина стали 2 мм



Aida



Dolphin



Valencia

Толщина стали 1,5 мм



Marina



Flavia



Snake

Серия Bamboo


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|-----------------|------|-------------------|
| 01 | Ложка столовая | 44 | Ложка сервиров |
| 08 | Вилка столовая | 45 | Вилка сервиров |
| 11 | Нож столовый | 49 | Вилка рыбная |
| 19 | Нож стейковый | 50 | Нож рыбный |
| 25 | Ложка десертная | 55 | Вилка для торта |
| 26 | Вилка десертная | 58 | Лопатка для торта |
| 27 | Нож десертный | 36 | Ложка чайная |
| 36 | Половник | 37 | Ложка кофейная |

Серия Linea Q


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|-----------------|------|-------------------|
| 01 | Ложка столовая | 44 | Ложка сервиров |
| 08 | Вилка столовая | 45 | Вилка сервиров |
| 11 | Нож столовый | 49 | Вилка рыбная |
| 19 | Нож стейковый | 50 | Нож рыбный |
| 25 | Ложка десертная | 55 | Вилка для устриц |
| 26 | Вилка десертная | 58 | Лопатка для торта |
| 27 | Нож десертный | 36 | Ложка чайная |
| 40 | Половник | 37 | Ложка кофейная |

Серия Imagine


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|-----------------|------|-------------------|
| 01 | Ложка столовая | 44 | Ложка сервиров |
| 08 | Вилка столовая | 45 | Вилка сервиров |
| 11 | Нож столовый | 49 | Вилка рыбная |
| 19 | Нож стейковый | 50 | Нож рыбный |
| 25 | Ложка десертная | 55 | Вилка для устриц |
| 26 | Вилка десертная | 58 | Лопатка для торта |
| 27 | Нож десертный | 67 | Ложка для Ice Tea |
| 40 | Половник | 73 | Нож для масла |

Серия Triennale


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|-----------------|------|--------------------|
| 01 | Ложка столовая | 44 | Ложка сервиров |
| 08 | Вилка столовая | 45 | Вилка сервиров |
| 11 | Нож столовый | 49 | Вилка рыбная |
| 19 | Нож стейковый | 50 | Нож рыбный |
| 25 | Ложка десертная | 53 | Половник для соуса |
| 26 | Вилка десертная | 70 | Шпатель для масла |
| 27 | Нож десертный | 36 | Ложка чайная |
| 40 | Половник | 37 | Ложка кофейная |

Серия Twist


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|-----------------|------|-------------------|
| 01 | Ложка столовая | 44 | Ложка сервиров |
| 08 | Вилка столовая | 45 | Вилка сервиров |
| 11 | Нож столовый | 49 | Вилка рыбная |
| 69 | Ложка для соуса | 50 | Нож рыбный |
| 25 | Ложка десертная | 55 | Вилка для устриц |
| 26 | Вилка десертная | 58 | Лопатка для торта |
| 27 | Нож десертный | 36 | Ложка чайная |
| 40 | Половник | 37 | Ложка кофейная |

Серия Saint Bonnet


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|-----------------|------|-------------------|
| 01 | Ложка столовая | 44 | Ложка сервиров |
| 08 | Вилка столовая | 45 | Вилка сервиров |
| 14 | Нож столовый | 49 | Вилка рыбная |
| 20 | Нож стейковый | 50 | Нож рыбный |
| 25 | Ложка десертная | 56 | Вилка для устриц |
| 26 | Вилка десертная | 58 | Лопатка для торта |
| 30 | Нож десертный | 62 | Вилка для мяса |
| 40 | Половник | 63 | Нож для мяса |

Серия Laurier - посеребренные


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|-----------------|------|-------------------|
| 01 | Ложка столовая | 44 | Ложка сервиров |
| 08 | Вилка столовая | 45 | Вилка сервиров |
| 14 | Нож столовый | 49 | Вилка рыбная |
| 20 | Нож стейковый | 50 | Нож рыбный |
| 25 | Ложка десертная | 55 | Вилка для торта |
| 26 | Вилка десертная | 58 | Лопатка для торта |
| 30 | Нож десертный | 36 | Ложка чайная |
| 40 | Половник | 37 | Ложка кофейная |

Серия Filet Toiras - посеребренные


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|-----------------|------|-------------------|
| 01 | Ложка столовая | 44 | Ложка сервиров |
| 08 | Вилка столовая | 45 | Вилка сервиров |
| 14 | Нож столовый | 49 | Вилка рыбная |
| 20 | Нож стейковый | 50 | Нож рыбный |
| 25 | Ложка десертная | 55 | Вилка для устриц |
| 26 | Вилка десертная | 58 | Лопатка для торта |
| 30 | Нож десертный | 36 | Ложка чайная |
| 40 | Половник | 37 | Ложка кофейная |

Серия Contour - посеребренные


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|-----------------|------|-------------------|
| 01 | Ложка столовая | 44 | Ложка сервиров |
| 08 | Вилка столовая | 47 | Вилка сервиров |
| 14 | Нож столовый | 49 | Вилка рыбная |
| 20 | Нож стейковый | 50 | Нож рыбный |
| 25 | Ложка десертная | 56 | Вилка для устриц |
| 26 | Вилка десертная | 58 | Лопатка для торта |
| 30 | Нож десертный | 73 | Нож для масла |
| 40 | Половник | 74 | Нож для сыра |

Серия Baguette - посеребрённые


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|-----------------|------|-------------------|
| 01 | Ложка столовая | 44 | Ложка сервиров |
| 08 | Вилка столовая | 45 | Вилка сервиров |
| 11 | Нож столовый | 49 | Вилка рыбная |
| 19 | Нож стейковый | 50 | Нож рыбный |
| 25 | Ложка десертная | 55 | Вилка для торта |
| 26 | Вилка десертная | 58 | Лопатка для торта |
| 27 | Нож десертный | 36 | Ложка чайная |
| 40 | Половник | 37 | Ложка кофейная |

Серия Continental - посеребрённые


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|-----------------|------|-------------------|
| 01 | Ложка столовая | 44 | Ложка сервиров |
| 08 | Вилка столовая | 45 | Вилка сервиров |
| 11 | Нож столовый | 49 | Вилка рыбная |
| 19 | Нож стейковый | 50 | Нож рыбный |
| 25 | Ложка десертная | 55 | Вилка для торта |
| 26 | Вилка десертная | 58 | Лопатка для торта |
| 27 | Нож десертный | 36 | Ложка чайная |
| 40 | Половник | 37 | Ложка кофейная |

Серия Petit Baroque


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|-----------------|------|-------------------|
| 01 | Ложка столовая | 44 | Ложка сервиров |
| 08 | Вилка столовая | 45 | Вилка сервиров |
| 11 | Нож столовый | 49 | Вилка рыбная |
| 19 | Нож стейковый | 50 | Нож рыбный |
| 25 | Ложка десертная | 56 | Вилка для устриц |
| 26 | Вилка десертная | 70 | Шпатель для масла |
| 27 | Нож десертный | 36 | Ложка чайная |
| 41 | Половник Small | 37 | Ложка кофейная |

Серия Flat


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|-------------------|------|-------------------|
| 01 | Ложка столовая | 44 | Ложка сервиров |
| 08 | Вилка столовая | 45 | Вилка сервиров |
| 14 | Нож столовый | 49 | Вилка рыбная |
| 02 | Ложка для бульона | 50 | Нож рыбный |
| 25 | Ложка десертная | 55 | Вилка для торта |
| 26 | Вилка десертная | 58 | Лопатка для торта |
| 27 | Нож десертный | 36 | Ложка чайная |
| 40 | Половник | 37 | Ложка кофейная |

Серия Tratto


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|-----------------|------|-------------------|
| 01 | Ложка столовая | 44 | Ложка сервиров |
| 08 | Вилка столовая | 45 | Вилка сервиров |
| 11 | Нож столовый | 49 | Вилка рыбная |
| 70 | Нож для масла | 50 | Нож рыбный |
| 25 | Ложка десертная | 56 | Вилка для устриц |
| 26 | Вилка десертная | 58 | Лопатка для торта |
| 27 | Нож десертный | 36 | Ложка чайная |
| 40 | Половник | 37 | Ложка кофейная |

Серия Venice


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|-----------------|------|-------------------|
| 01 | Ложка столовая | 44 | Ложка сервиров |
| 08 | Вилка столовая | 47 | Вилка сервиров |
| 11 | Нож столовый | 49 | Вилка рыбная |
| 20 | Нож стейковый | 50 | Нож рыбный |
| 25 | Ложка десертная | 56 | Вилка для устриц |
| 26 | Вилка десертная | 58 | Лопатка для торта |
| 27 | Нож десертный | 73 | Нож для масла |
| 40 | Половник | 63 | Нож для мяса |

Серия Symbol


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|-----------------|------|-------------------|
| 01 | Ложка столовая | 44 | Ложка сервиров |
| 08 | Вилка столовая | 45 | Вилка сервиров |
| 11 | Нож столовый | 49 | Вилка рыбная |
| 19 | Нож стейковый | 50 | Нож рыбный |
| 25 | Ложка десертная | 56 | Вилка для торта |
| 26 | Вилка десертная | 66 | Вилка для фруктов |
| 27 | Нож десертный | 36 | Ложка чайная |
| 40 | Половник | 37 | Ложка кофейная |

Серия Dream


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|-----------------|------|-------------------|
| 01 | Ложка столовая | 44 | Ложка сервиров |
| 08 | Вилка столовая | 45 | Вилка сервиров |
| 11 | Нож столовый | 49 | Вилка рыбная |
| 73 | Нож для масла | 50 | Нож рыбный |
| 25 | Ложка десертная | 55 | Вилка для торта |
| 26 | Вилка десертная | 58 | Лопатка для торта |
| 27 | Нож десертный | 36 | Ложка чайная |
| 40 | Половник | 37 | Ложка кофейная |

Серия Queen Anne


| Арт. | Наименование | Арт. | Наименование |
|------|-----------------|------|-------------------|
| 01 | Ложка столовая | 44 | Ложка сервиров |
| 08 | Вилка столовая | 45 | Вилка сервиров |
| 11 | Нож столовый | 49 | Вилка рыбная |
| 20 | Нож стейковый | 50 | Нож рыбный |
| 25 | Ложка десертная | 56 | Вилка для устриц |
| 26 | Вилка десертная | 70 | Шпатель для масла |
| 27 | Нож десертный | 36 | Ложка чайная |
| 41 | Половник Small | 37 | Ложка кофейная |



Value



Bolero



Goa



Carre



Europa





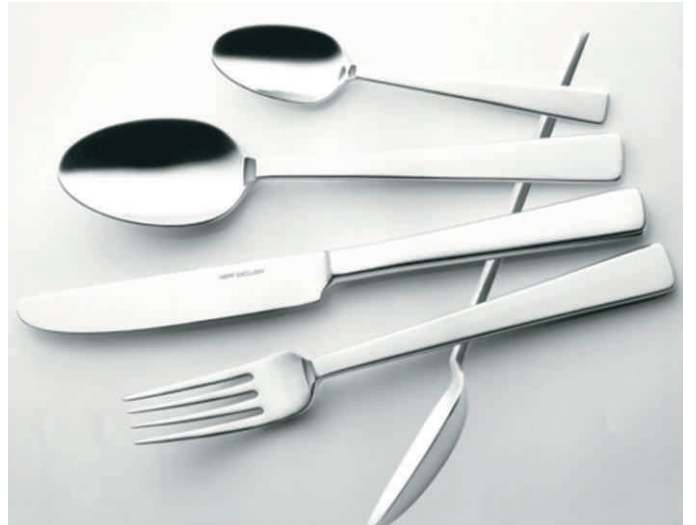
Aura



Baguette 2



Michelangelo



Royal 1



Diamond



Interline



Akropolis



Cult



Signum



Solid



Baguette



Bistro



Mondial



Barok



Residense



Classic



Unic



Metropolitan



Flair



Epos



Club



Casino



Contour

СЕРВИРОВКА















| Артикул | Наименование | Артикул | Наименование |
|---------|-----------------------|---------|--------------------------|
| 5255 | Соусник 4,9х4,9х4,5см | 5014.38 | Салатник 38*38см |
| 5254 | Чаша 4,9х4,9х4,5см | 5038 | Салатник 7,5*14см Лист |
| 5033 | Чаша 7,5*7,5см | 5014.14 | Тарелка 14см квад молоч |
| 5039 | Чаша 8,5*10см Капля | 5018.15 | Тарелка 15см квад |
| 5062 | Блюдо 30*23см | 5014.17 | Тарелка 17см квад молоч |
| 5084 | Блюдо 33*12см 4-углуб | 5059.18 | Тарелка 18см круг в квад |
| 5068 | Блюдо 35*15см листок | 5018.20 | Тарелка 20см квад |
| 5075.40 | Блюдо 40*25см | 5054.20 | Тарелка 20см |
| 5026.01 | Лесенка 32*34*12см | 5059.22 | Тарелка 22см круг в квад |
| 5026.02 | Лесенка 55*42*24см | 5014.23 | Тарелка 23см квад молоч |
| 8004.05 | Плата 42*34*1см | 5018.23 | Тарелка 23см квад |
| 8004.01 | Плата 50*50*1см | 5054.25 | Тарелка 25см |
| 5239.M | Плата овал 53см | 5018.30 | Тарелка 30см квад |
| 5240.M | Плата овал 60см | 5014.33 | Тарелка 33см квад молоч |
| 5234 | Поднос 53*35см изогн. | 5330.08 | Салатник стекло |
| 15235.M | Поднос 65*53см матов | 5411.01 | Салатник |
| 4232.G | Стакан/туба стекло | 5413 | Стакан |
| 5404 | Стакан стекло | 5257 | Банка с крышкой |
| 5405 | Стакан Аргосос | 5310 | Подсвечник квад |
| 5406 | Стакан Аргосос | 5331.30 | Блюдо |





ПОДНОСЫ



41432 поднос 55x38см,
63,5x42см, 73,5x48см



41433 поднос овальный
62,5x41см, 73x46см



41879 поднос зеркальный
д. 30, 40, 50, 61, 81 см



1217310 поднос 29x21x22см,
32x22,5см, 53x35см



1349300 поднос 30x23см



41875 поднос зеркальный
диам. 40,6, 61, 80 см



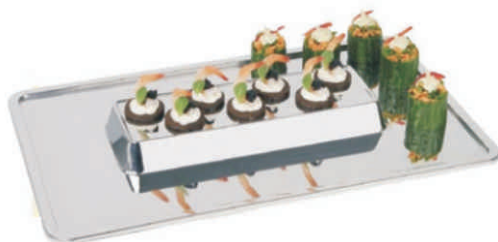
1348530 поднос 53x32,5см



1370300 поднос 30x23см,
35x27см, 60x46см



1366350 поднос диам. 35см



7813530 поднос 53x32,5см



7813480 поднос диам.
48см, 28см, 9см



1296660 блюдо для рыбы
66x22см



1338530 блюдо для рыбы
53x32,5см



1290900 блюдо для рыбы
92x36см, 104x38см

ЭТАЖЕРКИ



4928003 этажерка 3х-яр.
диам. 29/24/19см, выс. 17см



9760003 этажерка 3х-яр.
76/64/50x52/42/32x40см



6319003 этажерка 3х-яр.
диам. 30/254/20см, выс. 40см



1322530 этажерка
диам. 32см, выс.



1316003 этажерка
48x38x32см



1324120 этажерка
диам. 12см



1418 этажерка 2х-яр.
30/40см

СЕРВИРОВКА ДЛЯ ПОДАЧИ ЧАЯ



Термосы ALFI 1/1,5 л



3720100 Термосы 1/1,5л



41650 термосы
1/0,6л



1602035 кувшин
0,35/0,6/1/1,5/2л



1620035 чайник
0,35/0,65/1л

МЕЛЬНИЦЫ ДЛЯ ПЕРЦА, СОЛИ



2758.21 мельницы 21,5см,
30,5см



2748.14 мельницы 14см,
21см, 30см, 80см



2759.21 мельницы 21,5см,
30,5см



2450440 Мельницы для перца из дерева
Высота 13см, 22см, 32 см



2460122 Мельницы акриловые, наборы из
2х штук, высота 12см, 22см, 17см

НАБОРЫ ДЛЯ СПЕЦИЙ



КОРЗИНЫ ДЛЯ ХЛЕБА



3140225 корзина
диам. 22,5см, высота 8 см



3140230 корзина
23x17,5x8см



3140240 корзина
24x18x8см



3140370 корзина
37x15x8см



3140500 корзина
51x35x10см



3140430 корзина
43x43x24см



3145435 корзина
44x34x16см



3145361 корзина
диам. 36см, высота 6см



3146400 корзина
диам. 40см, высота 10см



3145435 корзина
44x34x16см



3145361 корзина
диам. 36см, высота 6см



3140533 хлебница
52,5x32,5x9см



3136450 корзина
45x45x25см



3137600 корзина
60x13x14см



3138430 корзина
43x43x14см

КОРЗИНЫ И ПОДНОСЫ ДЛЯ ХЛЕБА



50951352 блюдо
47,5x47,5x10см



97150158 поднос
35x35см



51001448 хлебница
49x49x34см



50951348 хлебница
47,5x47,5x34см



1180220 корзина посеребр.
22x16см, 26x19см



1185000 корзина
посеребр. под бутылку



1182330 корзина
посеребр. 33x12см

ЧАФАНДИШИ



1460411 чафандиш
65x35x35см



1460509 чафандиш
56x36x32см



1460424 чафандиш
65x35x45см



1460599 чафандиш
61x35x43см



1460055 чафандиш
61x35x35см



1460229 чафандиш
61x35x43см



1460689 чафандиш
36x36x6,8см



95001055 чафандиш 3л



95001056 чафандиш 3л

ДИСПЕНСЕРЫ



2120409 диспенсер
д/сока 27x22x60см



3150412 диспенсер
д/кофе 30x24x52,5см



90123 диспенсер
д/сып. 42x23x62см



51009524 диспенсер
д/жидк. 24x40x53см

ИКОРНИЦЫ



95001045
Икорница



95001044
Икорница

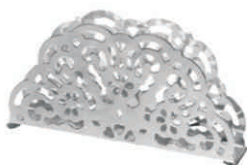


95001043 Икорница
9x9x8см



95001042 Масленка-
икорница 14x14x7см

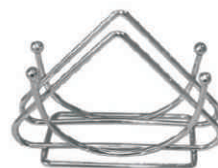
САЛФЕТНИЦЫ



95001009



95001031салфетниц



95001030
салфетница



95001027
салфетница Дуга

ПОДСВЕЧНИКИ



1190065
подсвечник 6,5см



1190130
подсвечник 13см



1190003
подсвечник 22см



1190005
подсвечник 22см

НАБОРЫ ДЛЯ ФОНДЮ



42415-09 набор для фондю



41312-00 набор для фондю
диам. 20см, выс. 18см



1112572 набор для фондю 10
пр на 6 персон

ЩИПЦЫ



Щипцы д/хлеба



Щипцы д/пирожных



Щипцы д/пирожных



Щипцы д/раскладки



Щипцы многофункц.



Щипцы д/спагетти



Щипцы многофункц.



Щипцы д/мяса



Щипцы-ножницы



Щипцы д/колки орехов



Щипцы д/гриля

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОДАЧИ ВИНА



12.2234
Подставка 67см



36025 ведро



4496-06 ведро
акрил



44946-02 ведро
акрил



36049 емкость
д/шамп



36025 ведро
16см, д. 18,5см



56116-15 ведро
13см, д. 12,5см



41960-15 ведро
31см 15л



1163000 корзина

ТЕЛЕЖКИ СЕРВИРОВОЧНЫЕ



92000032 тележка



92000091 тележка
81x46x86см



92001052 тележка



44093-03 тележка



58786-30 Тележка д/вина
85x50x91см



58876-01 Тележка
122x58,5см

СКОВОРОДЫ ДЛЯ ФАХИТАС



92001016 сковорода чугун
свинья



92001015 сковорода чугун
корова



92001008 сковорода чугун
дл. 28,5см



92001007 сковорода чугун
дл. 24см



92001210 сковорода чугун
д. 20см



92001208 сковорода
чугун 18x27см



92001211 сковорода чугун д.
20см



92001238 сковорода чугун д.
20см



92001108 сковорода чугун
26x19см, 26x17,5см

ИНВЕНТАРЬ





9280530 поднос 53x32,5см



9200345 поднос 36,5x27см,
43,5x30,5см, 47x35,5см



9605460 поднос 46x34,4см



1100СТ подносы круглые
28см, 35,5см, 40,5см, 45см



1216 подносы прямоуго
30,5x41,5см, 36x46см



1216FF подносы прямоуго
30x41см



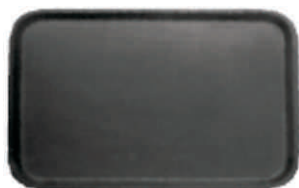
90001062 поднос прорез
пластик 36x36см, 40x40см



90001091 поднос полностью
прорезин д. 28см, 36см, 40см



2905.58 поднос 58x44см



41831 поднос 20x28см,
33x43см, 36x46см, 43x61см



41833 поднос кругл. д. 32см,
38см, 43см



41843 поднос кругл.
д. 32см, 38см



44106 бутылка для соуса
пластик 0,5/1/2/2,5л



44107 емкость с крышкой
пластик 0,5/1/2/2,5 л



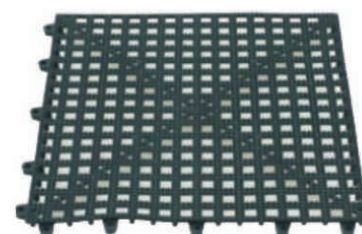
41526-G2 бутылка для
соуса 0,36/0,44/0,75 л



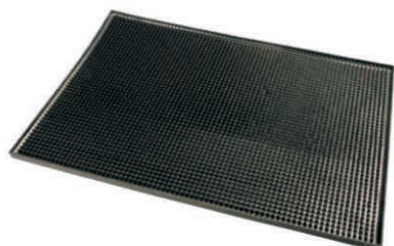
88075 риммер для
“Маргариты” 3-ступенчатый



88076 коробка-органайзер



9998300 сетка барная
черная



9998450 коврик барный
резин 45x30x1см



9998590 коврик барный
резин 59x8x1см



44100 коврик барный
прорезин 45x30x1см



13802 бокалодержатели
40/60см



13192 контейнер
4,5,6 отделений



1449000 звонок
д. 9см



1449001 звонок
д. 8,5/10см



1519140
стрейнер 17см



13326 джиггер



88181 помпа+пробки вакуум



88120 гейзер пластиковый



25911 гейзер
пластиковый



13901 гейзер хромиров



13903 гейзер хром



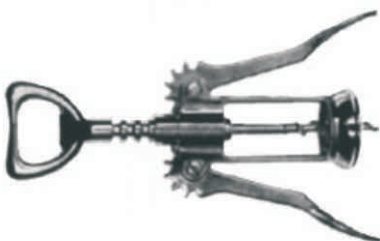
1581002 нарзанник с
открывашкой



1581000 нарзанник



13002 нарзанник 4х-функц



1580170 штопор "бабочка"



13910 штопор 2х-рычажный
"бабочка"



41468 ложка для
мороженого 50/55см



41469 ложка для
мороженого 50/55мм



41473 ложка для мороженого
30/38/43/50/55/60/66мм



13134 ложка барная витая
29см



13164 ложка барная 25см



13976 ложка барная с
вилкой 25см



88838 пестик 22см



13604 скизер для лимона



13603 скизер для лимона
"птичка"



42581 мерный кувшин
0,1/0,3/0,5/1/1,5/2л



42609 мерный совок
0,1/0,4/1/1,7/2,8л



13251 ложка мерная
10/15/20/50/75/100мл



13437 шейкер 0,55 л
цвета: зел., син., Кр.



13497 шейкер
"Бостон" 0,5л



13351 шейкер
"Твист" 0,6л



1521035 шейкер
0,35/0,55/0,7л



1520750 шейкер
0,75л



88028 льдодробилка



13402 льдодробилка



88088 льдодробилка
хромированная



1401002 соковыж.
20см



13442 соковыж.
д/цитрусовых 18x13см



41456 соковыж.
д/цитрусовых 19x13см



1401002 соковыж.
д/цитрусовых 40см



1401003 соковыж.
механическая



306003 кастрюля Pintinox
20x20см, 24x24см, 28x25см,
30x30см, 32x32см, 34x34см



306005 кастрюля Pintinox
20x12см, 24x14см, 28x16см,
30x17см, 32x18см, 34x19см



306009 кастрюля Pintinox
24x9,5см, 28x11см, 30x12см,
32x13см, 40x16см, 50x20см



5115 кастрюля WAS
16x9,5см 1,9л, 20x11,5см 3,6л,
24x13,5см 6л, 28x15,5см 9,5л,
32x15,5см 12,5л



5005 кастрюля WAS
16x11см 2,1л, 20x13см 4л,
24x15 7л, 28x17см 10,2л,
45x28см 44л



5015 кастрюля WAS
16x7,5см 1,5л, 20x9см 3л,
24x10,5см 5л



5142 сотейник WAS
16x7см 1л, 18x7см 1,5л,
20x7см 1,8л, 24x9,5см 3л



5110 сотейник WAS
16x11см 2,2л, 18x11см 2,8л
20x13,5см 4,2л, 24x15,5см 7л



2042 сотейник WAS
16x6,5см 0,8л, 20x7см 1,5л
24x8см 2,5л



13930 противень покр. гранит.
1/1-65мм, 1/1-20мм, 1/1-40мм



13292 противень 50x35x3см



13293 противень
50x35x3см, 60x40x3см



340925 сковорода Pintinox
антиприг. 28x5см, 20x4см



30285328 сковорода Pintinox
антиприг. 28x4см



302825 сковорода Pintinox
антиприг. 18x4см, 28x6см



1909240 сковорода из нерж. стали WAS 24см, 28см



690200 сковорода алю. WAS 20х3,5см, 24х4см, 28х4,5см, 32х5см, 36х5,5см, 40х6см



695241 сковорода WAS антиприг. 24х5,5см, 28х5,5см, 32х5,5см



696280 сковорода WAS антиприг 28х28см



430200 сковорода WAS антиприг д. 20см, 24см, 28см, 32см



691260 сковорода WAS д. 26см



13041 миска конус из нерж стали 16см, 20см, 22см, 24см, 28см, 32см, 36см, 40см



13275 миска сфера Pintinox 22см, 28см



13458 миска сфера Pintinox 16см, 18см, 22см, 24см, 26см, 28см, 34см, 40см



509036 миска конус Pintinox 16см, 18см, 22см, 24см, 26см, 28см, 34см, 40см



13257 дуршлаг-сито сфера 7см, 10см, 12см, 14см, 16см, 18см, 20см, 24см, 26см



13282 дуршлаг двойной 7,5см+10см



13286 дуршлаг конус сетка 20см



13324 дуршлаг конус сетка 24см



13286 дуршлаг конус-сетка 20см



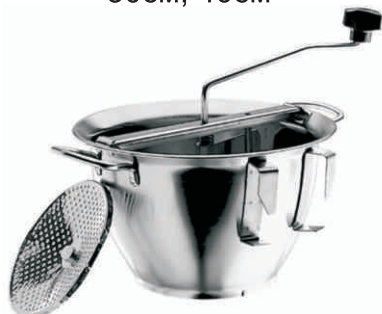
13222 дуршлаг настольный
30см, 40см



13289 дуршлаг настольный
24см, 28см, 32см



1510240 дуршлаг настольный
24см, 28см



13246 машина протирочная
Pintinox 32x19см



13246 машина протирочная
Paderno 3 насадки 32x25см



13984 машина протирочная
Paderno 37x32см



1565000 ситечко заварное



1714070 ситечко для чая
23см д. 7см



1568150 ситечко для чая
15см д. 3,5см, 19см д. 6,5см



88003 воронка пластик
8см, 10см, 12см, 15см, 18см



42562 воронка нерж.
12см, 14см, 16см, 18см, 20см,
25 см, 30см



13199 воронка
10см, 12см, 15см



88034 мерная кружка пластик
0,25л, 0,5л, 1л, 2л, 3л, 5л



47608 мерная кружка
пластик 2л



14959 мерный совок
0,1л, 0,25л, 0,5л, 1л, 2л



13353 лопатка
20x7см



13352 лопатка перф
25x7,6см



13196 лопатка д/жар
12.5x7см



13198 лопатка д/жар
56см



13333 лопатка д/жар
16x12см перф



88864 лопатка пластик
10см, 12см



88865 лопатка пластик
10см, 12см



88168 лопатка
д/тефлона 31см



13520 лопатка узк прям
3x20см



18514-17 лопатка
треуг. 16,3x5,8см



18520 лопатка
12x4см, 12x6см, 12x8см



18509-03 лопатка
15,6x8,7см



90326 лопатка дерев.
универсальная



90357 веселка 60x7x1,6см



13070 лопата д/пиццы
железо 32см



13294 лопата д/пиццы 51см
24x17см



13295 лопата д/пиццы 79см
35x30,5см



13296 лопата д/пиццы 80см
диаметр 30см



13012 поварежка
237мл, 250мл, 355мл,
500мл, 700мл



13456 поварежка
д. 6см, 9см, 10см,



13150 поварежка перфор
200мл



13184 ложка гарнирная
35см



13180 ложка д/спагетти
31,5см



2099001 ложка гарнирная



2099001 ложка для соуса



2125350 вилка 35x26см



2089080 шумовка
8x22см, 10x22см, 12x25см



13613 шумовка из
проволоки 16см, 20см



1561190 венчик
19см, 28см, 32см



1560 венчик
25см, 30см, 35см, 40см,
45см



1559 венчик
20см, 25см, 30см, 35см



1570 венчик
25см, 30см, 35см, 40см,
45см, 50см, 55см, 60см



12219 нож для чистки овощей Famos



12009 нож для чистки с плав. лезв.



12110 Нож для удаления сердцевины яблок



13981 нож для чистки с вращающ. лезвиями 7,5 см



12100 ложка для вырезания шариков 10/15/20/22/25/28/30 мм



12104 ложка для вырезания шариков 2-х стор. 12-18 мм



12112 нож декоратор "Треугольник"



12044 нож для декорирования фруктов



12113 нож декоратор 8-лезвий



12106 ложка для вырезания "сердечка"



12107 ложка для вырезания овала



12108 ложка для вырезания фигурного овала



2086 нож 10см



12006 Нож 12см



12083 нож 12см



12091 нож 15см



12080 нож обвалочный 15см



12090 нож 18см



12082 нож 26см рыбн/конд



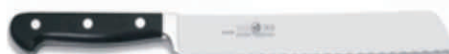
12094 нож 26см д/рыбы



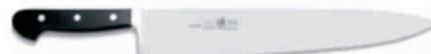
12087 Нож 7,5см коготь



12221 нож 15см для мяса



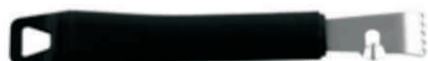
12220 нож 20см хлебный



12223 нож поварский 25/30см



12114 нож для ананаса



12111 нож для цедры 5+1 канав



12213 нож для чистки рыбы



12017 нож для устриц 6 см



12022 нож-роллер для пиццы д. 6/9см



12021 нож для пиццы, рифленный 6см



12023 нож роллер двойной (рельеф+гладк)



12089 мусат 24,5см



12007 нож для нарезки сыра с двумя ручками 26 см



13285 магнитный держатель д/ножей 45см



13029 магнитный держатель д/ножей 30/60см



13284 магнитный держатель д/ножей 36см



43566 скалка 48см нерж с тефл. покр.



90324 скалка 38см с ручками



90330 скалка с крутящ. Ручками 25см



13069 молоток для отбивания мяса 460гр



25964 молоток для отбивания мяса



12000 колун д/льда 5 зубцов 23см



88068 доска разделочная
61x46x2см, 61x46x2см,
40x30x1,5см, 50x35x1,8см,
50x38x2см



88047 разделочная доска
25x17см, 23x35см, 27x44см



90363 доска д/пиццы
28см



13394 терка 4-х сторон 22см
нерж.



13081 терка "Мандолина"



13034 чесночница нерж



13801 консервооткрыватель
стационарный



13227 консервооткрыватель



13931 машина д/приготовления
пасты ручная, с насадками



Гастроемкости из нержавеющей стали:
1/1-20, 1/1-40, 1/1-65, 1/1-100, 1/1-150, 1/1-200,
1/2-20, 1/2-40, 1/2-65, 1/2-100, 1/2-150, 1/2-200,
1/3-20, 1/3-40, 1/3-65, 1/3-100, 1/3-150, 1/3-200,
1/4-20, 1/4-40, 1/4-65, 1/4-100, 1/4-150, 1/4-200,
1/6-20, 1/6-40, 1/6-65, 1/6-100, 1/6-150, 1/6-200,
1/9-65, 1/9-100, 2/3-20, 2/3-40, 2/3-60, 2/3-100,
2/3-150, 2/3-200

Крышки для gastronorm емкостей



Гастроемкости из поликарбоната:
1/1-65, 1/1-100, 1/1-150, 1/1-200,
1/2-65, 1/2-100, 1/2-150, 1/2-200,
1/3-65, 1/3-100, 1/3-150, 1/3-200,
1/4-65, 1/4-100, 1/4-200, 1/6-65,
1/6-100, 1/6-150, 1/9-65, 2/1-200

Крышки для gastronorm емкостей



47032 делитель для торта на
10/20 частей 26,5 см



47033 делитель для торта 18см
8-12 частей



1496012 делитель для
торта 12 частей



26142 коврик силиконовый
40x30см, 53x32,5см



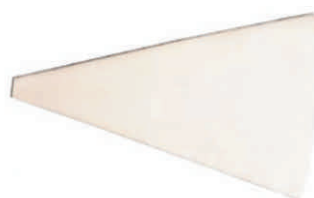
26045 коврик силик. 60x40см



26115 мешки кондит
однораз 100шт 31x16см



26047 мешок кондитерский
28/55см



30/34/40/45/50/60см



26145 Набор кондитерских
красителей



26026 набор кондит насадок
24шт нерж



3105002 набор кондит
насадок 26/52шт нерж



26070 насадка звезда/круг
2/4/6/7/9/10/12/13/15/16мм



47030-30 форма для
украшения пирога 30см



26038 набор резакв 5-11см,
выс. 3,5см 12шт.



1692010 набор резакв
цифры от 0 до 9



26138 набор форм Звезда



26140 набор форм Сердце



26139 набор форм Цветок



47312-10 набор форм Месяц



26131 набор форм Капля



47307-10 набор форм Трио



26129 набор форм Круг



26130 набор форм Круг
Рифл. дно



26132 набор форм Овал



13997 кольца для торта
16x2см, 20x2см



13183 кольцо для выкладки
7x8см, 8x6см, 10x10см



47534 кольцо для выкладки
7x9см, 9x9см, 7x11см



26037 набор резакв звери
4/5x5см 6шт



1691006 набор резакв звери
4/5x5см 6шт



26036 набор резакв
звери 4/5-5см 12шт



26085 скребок
12x8,8см



26041 скребок
12x8см



26042 скребок
12x8см



26144 скребок
14,5x9,9см



26143 скребок
14,8x9,9см



26040 скребок
21,6x12,8см



26084 скребок
21,6x12,8см



26086 скребок
11x8см



26056 кисточка
шир. 2/3/3,5/4/4,5/5/6см



26090 кисточка
круглая 24см



47645-40 кисточки
шир 4/6/7,5см



47643-30 кисточки
шир. 3/4/5/6/7см



26050 ролик для теста
6см пластик



26043 ролик для теста
6см пластик



26062 шпатель жесткий
кондит 25см



26049 шпатель
эластичный 25см



3186050 формы для
выпекания



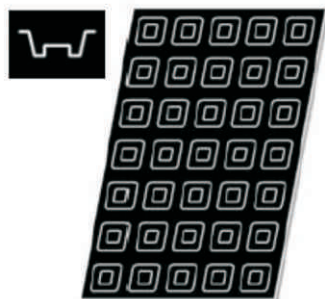
3184100 форма для
выпекания д. 10см



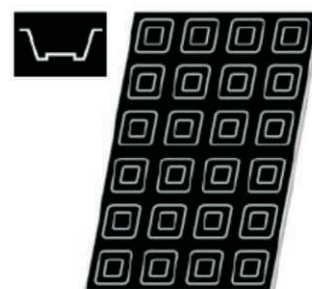
3182105 форма для
выпекания 10,5см



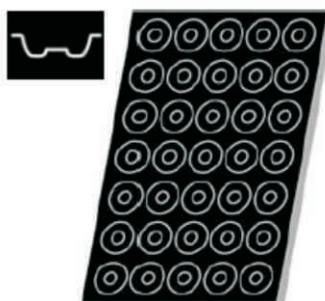
13224 форма для
тарталеток



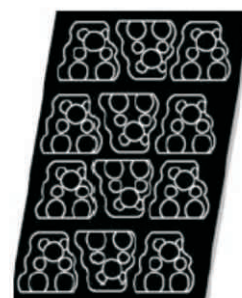
47740108 форма силиконовая Paderno
60x40x24см 5,6x5,6см



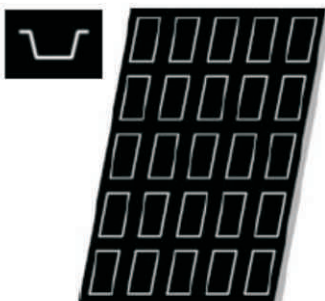
47740110 форма силиконовая Paderno
60x40x15см 6x6см



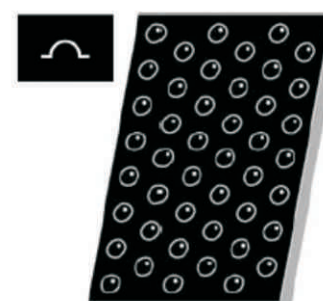
47740-20 форма силиконовая Paderno
60x40x20см 6,6x6,6см



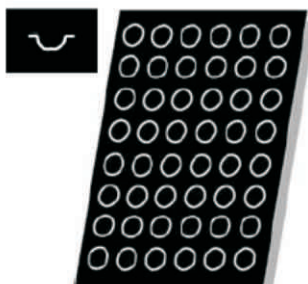
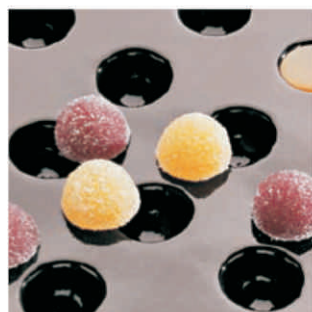
47740-54 форма силиконовая Paderno
60x40x31см 11,5x11,3см



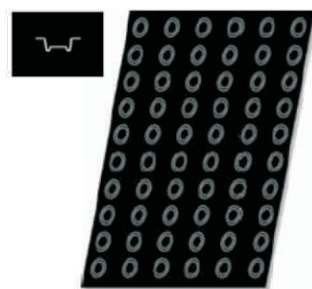
47740-24 форма силиконовая Paderno
60x40x25см 8,9x4,6см



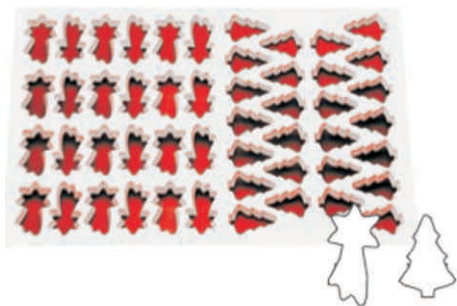
47740-86 форма силиконовая Paderno
60x40x16см 6x4см



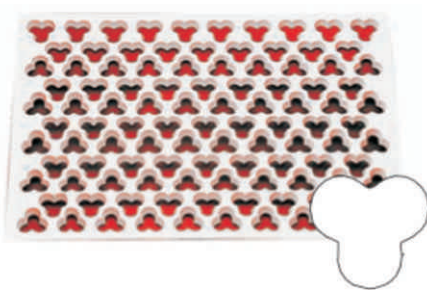
47741-77 форма силиконовая Paderno
40x30x13см 3x3см



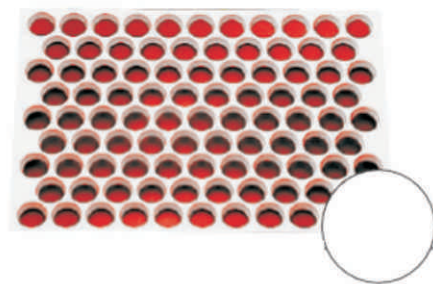
47740-98 форма силиконовая Paderno
60x40x12см 4x3см



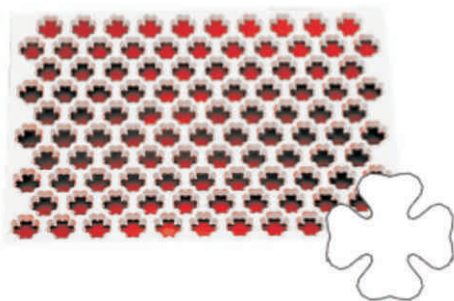
47675-09 трафарет Paderno
58x39см д. 7,5/6см



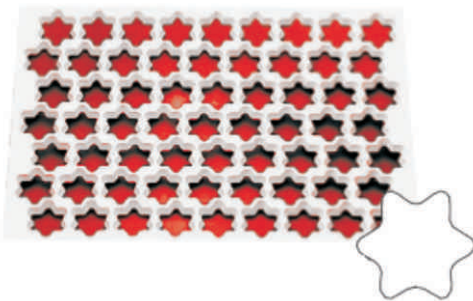
47675-08 трафарет Paderno
58x39см д. 5см



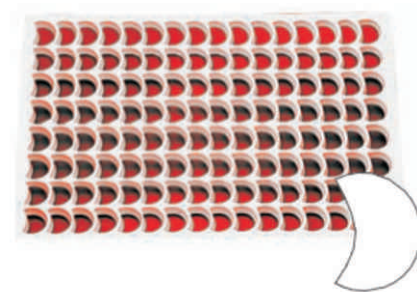
47675-03 трафарет Paderno
58x39см д. 5,5см



47675-05 трафарет Paderno
58x39см д. 4,5см



47675-04 трафарет Paderno
58x39см д. 5,2см



47675-07 трафарет Paderno
58x39см д. 5см



47783-01 форма силикон
Paderno д. 5,6см



47783-02 форма силикон
Paderno д. 2,3x2,3см



47783-04 форма силикон
Paderno д. 3,2x2,1см



47651-01 форма силикон
Paderno 60x40см



47652-01 форма силикон
Paderno 60x40см



47783-03 форма силикон
Paderno 35x14,5см

ТЕКСТИЛЬ И УНИФОРМА



Компания Адамант предлагает специализированную одежду и текстильный дизайн интерьеров для предприятий сферы обслуживания.



Предлагаем гостиницам, пансионатам, санаториям, домам отдыха, развлекательным комплексам, ресторанам, кафе и барам **комплексное обеспечение**:

- широкий ассортимент моделей корпоративной одежды для администраторов, менеджеров, барменов и официантов, горничных и поваров;
- текстильный дизайн интерьеров (скатерти, салфетки, фуршетные юбки, чехлы на стулья и многое другое);
- нанесение фирменной символики, названий, логотипов;
- комплексное обеспечение предприятий постельными принадлежностями.



Ткани от лучших российских и импортных производителей для Ваших изделий, в силу специфики их использования, отвечают повышенным эксплуатационным требованиям, при этом органично вписываются в интерьер и, что важно, имеют разумную цену.

■ Текстиль и постельные принадлежности

Одеяло: с наполнителем из силиконизированного волокна. *Подушки:* ткань смесовая с логотипом. *Наматрасники:* махровое полотно с термослоем.

Постельное белье: ткань - сатин, 100%-хлопок. Ширина ткани - 250 см. *Покрывала:* ткань жаккардовая, шторная, смесовая.

Оконный декор: ткань для штор жаккардовая, тюль органза.

Возможно нанесение логотипа заказчика.



■ Чехлы на стулья



Использование съемных чехлов позволит моментально, без особых усилий и материальных затрат с Вашей стороны обновить интерьер, придать настроение любому помещению. Обычные предметы мебели обретут новое лицо и форму, следуя Вашим желаниям.

Оформление: бант, пуговицы, ленты (на Ваш выбор).

Ткань: российского и импортного производства.



■ Фуршетные юбки, скатерти

Фуршетные юбки красивы и удобны своей мобильностью. Позволяют моделировать столы в зависимости от вида торжества и количества приглашенных. Общий вид становится праздничным и богатым.

Размеры юбки определяются размерами стола.

Ткань российского и импортного производства.



■ Одежда для официантов



Комплект женской одежды:
- блуза, жилет, фартук.

Комплект женской одежды:
- оригинальная модель, совмещающая в себе фартук и жилет одновременно - фартук-жилет.

Комплект женской одежды:
- блуза, фартук.

Большой ассортимент моделей.



■ Стилизованная одежда

Комплект одежды:
- кимоно;
- пояс с кантом.

Комплект одежды:
- полухалат "кимоно";
- брюки.

Оригинальный модельный ряд.

Различные цветовые решения.



■ Одежда представительского класса



Спенсер женский без подкладки:
- силуэт полуприлегающий.

Комплект женской одежды:
- жакет удлиненный, силуэт полуприлегающий;
- юбка прямая.

Рекомендуемые цвета: черный, бежевый, серый, бордовый.

■ Одежда для официантов

Комплект женской одежды:
- шейный платок или галстук;
- блуза, фартук, кепка.

Комплект женской одежды:
- блуза, юбка, фартук, пояс;
- блуза, корсет, юбка.

Комплект женской одежды:
- блуза, юбка, галстук;
- блуза, сарафан.

Большой ассортимент моделей.
Широкая гамма цветов и дизайна.



■ Одежда обслуживающего персонала



■ Одежда для сушистов



Комплект одежды:
- полухалат "кимоно";
- фартук.
- бандана.

Пуговицы: пукли, в цвет модели (могут отсутствовать).

Различные цветовые решения.



■ Одежда для поваров



Комплект повара:

- куртка с кантом или без;
- брюки;
- головной убор.

Пуговицы в цвет отделки.

Широкая гамма цветов и дизайна.

Ткань российского и импортного производства.



■ Одежда для сферы обслуживания



Комплект горничной:

- съемный воротничок;
- фартук с кружевами или без;
- головной убор.

Комплект повара:

- фартук;
- рубашка;
- брюки;
- колпак.

Ткани и цветовое решение по заказу.

■ Головные уборы



Колпак поварской



Кепка



Кепка



Чепчик



Кепка



Бондана



Бондана

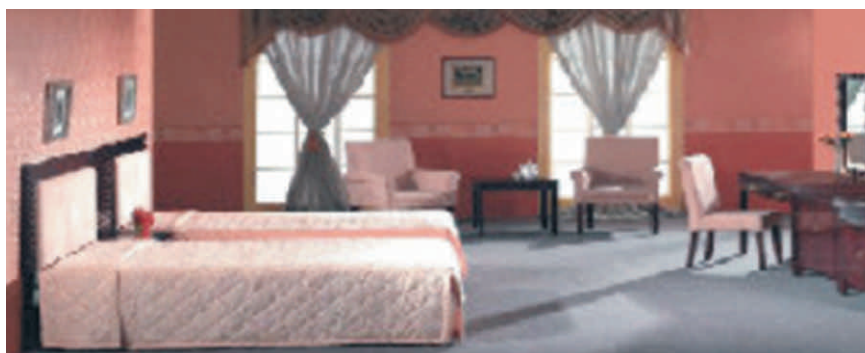
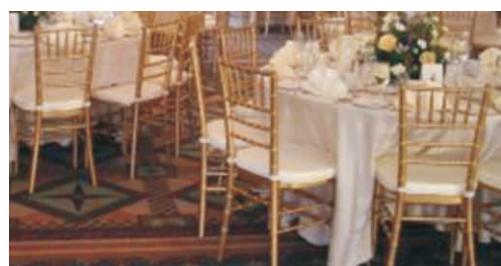


Чепчик

■ Аксессуары



МЕБЕЛЬ



Компания АДАМАНТ предлагает специализированную мебель среднего и высокого класса как для fast food, кофе и баров, так и элитных ресторанов, казино и развлекательных центров. Широчайший выбор столов и стульев самых разных стилей и направлений.

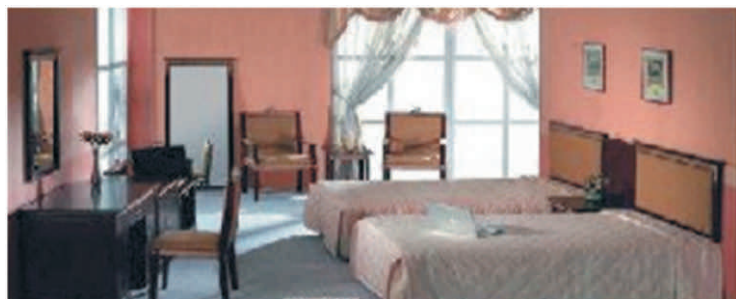
Более 1000 наименований моделей от классики и бокорко до модерна и hi-tech:

- пластиковая мебель и мебель на металлокаркасе;
- барные стойки и стулья для кафе;
- мягкие диваны современного дизайна на полиуретановой основе;
- столешницы WERZALIT и подстоля для кафе и баров;
- деревянная мебель.

Широкий ассортимент продукции компании АДАМАНТ позволит создать уникальный интерьер ресторана, бара или кафе. Мы сотрудничаем с мебельными фабриками России, Италии и Китая.

Среди этого многообразия мы непременно найдем **то, что нужно Вам!**



Гостиничная мебель


| DT6335 | |
|---------------------------|--------------|
| Изголовье д/кровати | 3170*680*50 |
| Тумба прикроватная | 600*450*530 |
| Туалетный столик | 1200*600*700 |
| Зеркало | 950*580*70 |
| Стул к туалетному столику | 920*500*480 |
| Тумба для телевизора | 800*600*680 |
| Тумба для багажа | 800*600*550 |
| Кресло | 640*600*1400 |
| Кофейный столик | 600*460*550 |



| DT6334 | |
|---------------------------|---------------|
| Изголовье д/кровати | 1800*100*1100 |
| Тумба прикроватная | 600*430*550 |
| Туалетный столик | 1200*600*750 |
| Зеркало | 620*900*30 |
| Стул к туалетному столику | 460*450*900 |
| Тумба для телевизора | 800*600*660 |
| Тумба для багажа | 800*600*560 |
| Кресло | 600*520*940 |
| Кофейный столик | 570*570*550 |



| DT6334 | |
|---------------------------|---------------|
| Изголовье д/кровати | 3400*30*1100 |
| Тумба прикроватная | 600*440*530 |
| Туалетный столик | 1800*600*750 |
| Зеркало | 900*650*30 |
| Стул к туалетному столику | 450*360*410 |
| Тумба для багажа | 1000*600*1100 |
| Кресло | 650*560*920 |
| Кофейный столик | 570*570*750 |

Гостиничные номера



B09



B08



DT6333



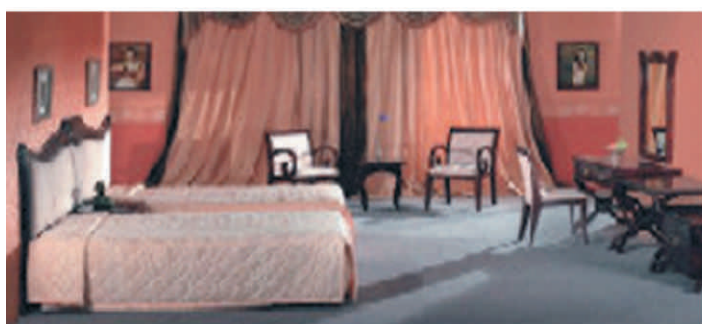
DT6330



DT6337



DT6338



DT6413



SM04-010

Стулья для кинотеатров



DY-318-1



DY-318-2



DY-319-1



PY-318



PY-319



DY-319-2



PY-304



Dy341



DY-343



PY-304



PY-340



P-21

Стулья для конференц-залов



Стулья стальные



AA-32A-1

AA-35A

AA-37

AA-39

AA-60A



AA-9

AA-9A

AC-01A

AC-07

AC-09



AD-01-1

AD-02

AG-03

AC-07

AC-07

Стулья алюминиевые



AA-1



AE-03



AA-20B



AA-47D



AA-43



AA-51



AA-55A



AA-63



AA-63A



AA-63D



AA-73



AA-73A



AA-86



AA-91



AB-06



AA-205



AE-04



AE-04A



AE-102



AE-106

Стулья с полимерным покрытием



Венский мягкий



Венский классика



Табурет



Стул барный



Стиль



Имидж



Имидж мягкий



Венера



Стиль мягкий



Люкс кож. Зам.

Стулья хромированные



Венус



Марко



Дельта



Фоска



Марко барный



Венус барный



Лайт



Дельта

Стол с врезанным кантом



Стол квадратный 725x725мм
подстолье: 4 ноги полимер



Стол 1050x700мм пластик
подстолье: 4 ноги полимер



Стол 1300x750мм
подстолье: 4 ноги полимер



Стол 1050x700мм
подстолье: 4 ноги
полимер



Стол круглый d 780мм
подстолье: Паук-1
полимер



Стол 1300x750мм
подстолье: Каро
хром



Стол квадратный
725x725мм
Подстолье: Лира хром

Стол с постформируемыми краями



Стол 1300x750мм пластик
Подстолье: 4 ноги полимер



Стол 1000x700мм пластик
подстолье: Паук-2 полимер



Стол 1300x750мм пластик
подстолье: 4 ноги хром



Стол 1300x750мм пластик
подстолье: Гала хром

Мягкая мебель



Генуя



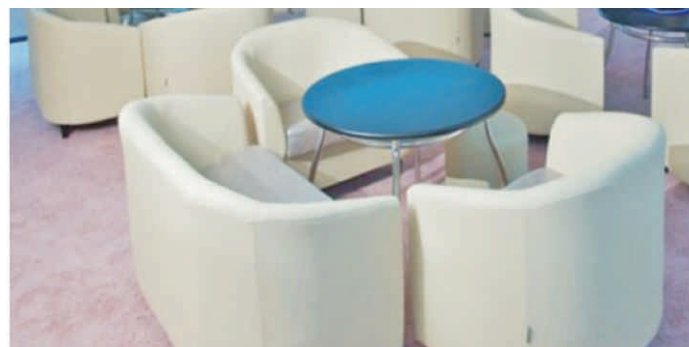
Империял



Клифорд



Крофорд



Монти



Монти



Мурано



Хейфорд



Шанталь



Кларк



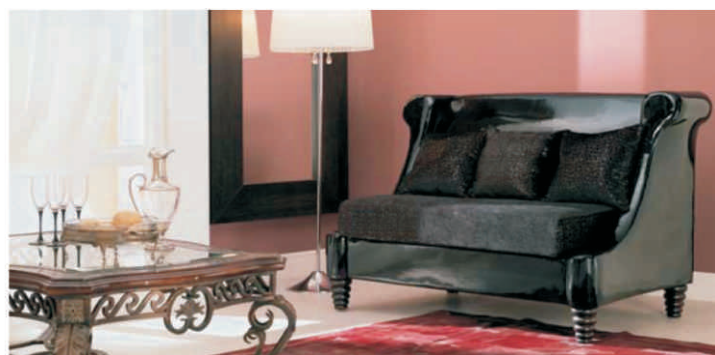
Бестер



Брегерс



Мартель



Мартель



Итон



Дейкстер

Пластиковая мебель



Арт. F-1800 Стол кофейный.
Белый, оранжевый, синий



Арт. F-1281 Стол 80x140,
кремовый, белый



Арт. F-1281 Стол 95x95x75,
кремовый, белый



Арт. F-1210 Стул 89x55,5x65,
стопируемый



Арт. F-1300 Стол круглый



Арт. F-1231 Стул 94x57,
5x62,5, стопируемый

Оборудование для отелей



44089-00 держатель д/мешка
д/мусора с крышкой



44071-02 тележка д/уборки
161x60x115см



44071-03 тележка д/уборки
91x60x115см



44072-00 тележка д/уборки
100x63x114см



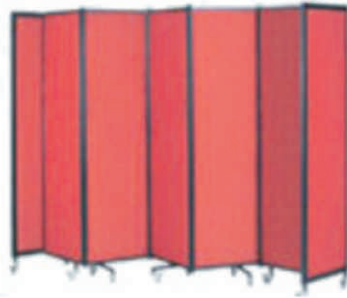
44069-02 тележка д/уборки



44070-24 тележка д/уборки
70x57см



Перегородка моб.
180x52x193см



Перегородка моб.
272x54x200см



Перегородка моб.
184x52x186см



Сцена мобильная
122x244x41/61см
183x244x41/61см



Ограничитель
высота 85/98 см



4305082
информационная
доска 80x48см



4306310
информационная
доска 43x31см



4311104
информационная
доска 104x50см



4314220
информационная
доска 22x18см



4313200
информационная
доска 20x17см



4312210
информационная
доска 21x13,5см



4309078
информационная
доска 78x62см



1428000 плечики
д/одежды



1428125 плечики
32x15,5x2см



1428110 плечики
д/одежды



1428120 плечики
42x24x5,8см

НАНЕСЕНИЕ ДЕКОЛЯ, ЛОГОТИПА



По Вашему запросу мы нанесем декор на фарфор и стекло, сделаем вышивку на текстиле, что **выгодно подчеркнет индивидуальность** Вашего заведения.



АРЕНДА ПОСУДЫ, СТОЛОВОГО ТЕКСТИЛЯ



Условия поставки и возврата

- возврат залога осуществляется не позднее двух рабочих дней после фактической сдачи товара;
- возврат осуществляется клиентом самостоятельно;
- в случае возврата текстиля в несоответствующем виде (например, прожжен, порван) товар не принимается и оплачивается клиентом в полной стоимости;
- посуда должна быть в чистом, пригодном для дальнейшего использования виде, в чистой заводской упаковке. В случае возврата в несоответствующем виде (например, битая) посуда не принимается и оплачивается клиентом в полной стоимости.

Условия оплаты аренды

- 3 календарных дня - 12,5% от стоимости посуды, 150 рублей за одну единицу скатерти;
- 6 календарных дней - 25% от стоимости посуды.

Стирка текстильных изделий включена в стоимость.

Сумма залога - 100%.

Срок размещения заказа

- за 2 дня до момента передачи клиенту.

Возврат залога осуществляется не позднее 2 дней после возврата товара при условии сохранности посуды и упаковки.



УВАЖАЕМЫЕ ПАРТНЕРЫ!

Закажите свой экземпляр дополнительного каталога!

