

Традиционная кофемашинка **Nivona Simonielli Appia Life 1Gr V** с термомокомпенсированной группой используется на предприятиях общественного питания и в офисах для приготовления кофе эспрессо и капучино. Высокая группа позволяет упростить и ускорить процесс приготовления кофе на вынос. Модель оснащена паровым краном с системой PUSH&PULL и краном для подачи горячей воды.



Полуавтоматическая кофемолка **Nivona Simonielli MDX** используется на предприятиях общественного питания, в офисах и частных домах для получения молотого кофе из зерен. Модель оснащена микрометрической регулировкой помола, внешним регулируемым дозатором и плоскими жерновками. Регулируемый винт позволяет привести в движение 1 из 2 жерновов вверх или вниз, благодаря чему можно получить кофе разного помола.



Холодильник бытовой двухкамерный «**SAMSUNG RT46**» предназначен - для хранения, заморозки готовой продукции,

полуфабрикатов, продуктов и сырья. Температурный режим морозильной камеры от 0 до -23°C, температурный режим охлаждаемой камеры от +2 до +10°C.



Куттер-блендер **Robot Coupe Robot S60k** предназначен для приготовления соусов и майонезов, растирания в порошок орехов, смешивания овощей и фруктов в пюре, крем-суток и мороженое, измельчения приправ и паштетов и замеса различного вида теста и пр. на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена функцией обратного вращения ножа R-Mix®.



Вакуумный упаковщик **Hurakan HKN-VAC260M** используется на предприятиях общественного питания и торговли для упаковки продуктов в специальные пакеты, что продлевает их срок годности. Модель оснащена электронной панелью управления. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Индукционная плита **Abat KHI-2II** предназначена для приготовления различных блюд в **накидной** посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулируемой по высоте ножками.



Индукционная плита **ЦМН ПИ-6** предназначена для приготовления различных блюд в **накидной** посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Нагрев рабочей поверхности осуществляется моментально, вследствие чего затрачивается меньшее количество электроэнергии. Корпус выполнен из нержавеющей стали, сплошная полка - из нержавеющей листа AISI 430 толщиной 0,8 мм, ножки каркаса - из нержавеющей трубы



Плита электрическая **Abat ЭП-4ЖШ** предназначена для приготовления различных блюд в **накидной** посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулируемой по высоте ножками.



Электрическая плита **Grill Master Ф2ПДЭ-600** предназначена для приготовления различных блюд в **накидной** посуде, выпечки хлеба, пирогов и печенья на предприятиях общественного питания и торговли. Духовой шкаф оснащен термостатом и внутренней подсветкой.



Шкаф шоковой заморозки **Icemaftec STS/18** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрой заморозки прошедших предварительную тепловую обработку продуктов, обеспечивая максимально высокий уровень санитарно-гигиенической защищенности.



Холодильный шкаф **POLAIR DM114Sd-S** серии **Standard** предназначен для демонстрации и хранения продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Цельнозадвигной корпус изготовлен из стали с полимерным покрытием и обеспечивает механическую прочность и долговечность шкафа.



Настольный мини миксер с откидным блоком **KitchenAid** электрическое устройство, предназначенное для перемешивания сыпучих или жидких продуктов в однородную массу. Миксер можно использовать для смешивания различных ингредиентов. Перемешать можно как жидкие продукты между собой, так и жидкие с сухими (яйца с сахаром, мука с кефиром). Такой прием используют для приготовления теста, оmelette, напитков. Еще одной прямой задачей миксера является взбивание. Например, можно приготовить крем, взбивая сметану с сахаром или яичные белки с сахаром.



Фритюрница **Abat ЭФК-40/2Н** предназначена для приготовления различных продуктов в большом количестве масла на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулируемой по высоте ножками.



Мясорубка **БЕЛТОРГМАШ МИМ-300М** используется на предприятиях общественного питания, торговли, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров, для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас. Модель оснащена приводом, съемной чашей и функцией "Реверс", которая позволяет при наматывании жил освободить шнек без дополнительной разборки машины. Корпус выполнен из алюминия, облицовка - из нержавеющей стали.



Посудомоечная машина с фронтальной загрузкой **Lamber DSP4** используется на предприятиях общественного питания и торговли для мойки стаканов, чашек, тарелок, столовых приборов, ~~гастрономических~~ и прочего кухонного инвентаря. Модель оснащена механической панелью управления. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304 18/10, моечные и ополаскивающие рукава - из нержавеющей стали.