





















		GRILL MASTER			
		Почтовый адрес: РФ, 214020, г. Смоленск, ул. Шевченко, 79			
		Юридический адрес: РФ, 214000, г. Смоленск, ул. Октябрьской революции, д. 9			
		Телефоны: (4812) 62-26-54			
		E-mail: info@mastergrill.ru http: www.mastergrill.ru			
					янв.19
ФАКТ-ФУД Оборудование GRILL MASTER					
Артикул	Модель	Описание	Цена, руб. с НДС		Фото
Грили карусельные газовые					
11101	Ф4К1Г (1200*800*800,116кг,1,81 кг/ч), г.брутто:1290*900*1050,141кг	Гриль карусельный газовый на 30 тушек, 5 люлек (корзин для курицы и субпродуктов, 4 горелки с системой газ-контроль, 4 регулирующих крана, передние дверцы из закаленного стекла, задняя стенка - полностью из закаленного стекла, в камере подсветка, выполнен полностью из нержавеющей стали, газовая мощность 16.8 кВт	74 880		
11102	Ф4КУ1Г (915*755*785,85кг, 1,25 кг/ч), г.брутто:1015*855*1035,110кг	Гриль карусельный газовый на 20 тушек, 5 люлек(корзин для курицы и субпродуктов, 4 горелки с системой газ-контроль, 4 регулирующих крана, передние дверцы из закаленного стекла, задняя стенка - полностью из закаленного стекла, в камере подсветка, выполнен полностью из нержавеющей стали газ. мощность 13 кВт	66 850		
Грили шампурные газовые					
11103	Ф2Ш2Г (1297*510*636,71кг,1,35кг/ч), г.брутто: 1397*685*886, 96кг.	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль. Гриль на 15 тушек, 2 шампура в первом ряду+1 шампур во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут	62 620		
11104	Ф2У2Г (967*585*636,51кг, 0,85 кг/ч), г.брутто:1067*685*886, 76кг	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль. Гриль на 12 тушек, 2 шампура в первом ряду+1 шампур во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут	59 950		
11106	Ф2У1Г (967*517*636,42кг, 0,85 кг/ч), г.брутто:1067*617*886,67кг	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль. Гриль на 8 тушек, 2 шампура, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут	52 120		
11107	Ф3Ш2Г (1297*585*801,89кг, 1,81 кг/ч), г.брутто:1397*685*1051,114кг	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль. Гриль на 25 тушек, 3 шампура в первом ряду+2 шампур во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут	77 210		
11108	Ф3У2Г (967*585*801,70кг, 1,25 кг/ч), г.брутто:1067*685*1051,95кг	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль.Гриль на 20 тушек, 3 шампура в первом ряду+2 шампур во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут	56 650		
11110	Ф3У1Г (967*517*801,59кг, 1,25 кг/ч), г.брутто:1067*617*1051,84кг	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль. Гриль на 12 тушек, 3 шампура, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 3 газовых крана с ситемой газ-контроль	55 620		





11111	Ф4Ш2Г (1297*585*976,107кг, 2,26 кг/ч),г.брутто:1397*685*1226,132кг	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль. Гриль на 35 тушек, 4 шампура в первом ряду+3 шампур во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 4 газовых крана с ситемой газ-контроль	90 350		
11112	Ф4У2Г (967*585*976,87кг, 1,82 кг/ч), г.брутто:1067*686*1226,112кг	Гриль на 28 тушек, 4 шампура в первом ряду+3 шампур во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 4 газовых крана с ситемой газ-контроль	82 400		
11114	Ф4У1Г (967*517*976,76кг, 1,75 кг/ч), г.брутто:1067*617*1226,101кг	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль. Гриль на 16 тушек, 4 шампура, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 4 газовых крана с ситемой газ-контроль	73 540		
11116	Ф5У2Г (967*585*1146, 1,86 кг/ч), г.брутто:1067*685*1396	Гриль на 36 тушек, 5 шампуров в первом ряду+4 шампура во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 5 газовых кранов с ситемой газ-контроль	88 580		
11119	Ф6Ш2Г (1297*585*1316,144кг, 2,70 кг/ч), г.брутто:1397*685*1566,169кг	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль. Гриль на 55 тушек, 6 шампуров в первом ряду+5 шампуров во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 6 газовых кранов с ситемой газ-контроль	112 550		
11120	Ф6У2Г (967*585*1316,122кг, 1,90 кг/ч), г.брутто:1067*685*1566,147кг	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль. Гриль на 44 тушки, 6 шампуров в первом ряду+5 шампуров во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 6 газовых кранов с ситемой газ-контроль	102 490		
11121	Ф6Ш1Г (1280*517*1290, 134кг,2,50 кг/ч), г.брутто:1380*617*1540,159кг	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль. Гриль на 30 тушек, 6 шампуров в один ряд, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 6 газовых кранов с ситемой газ-контроль	99 650		
11122	Ф6У1Г (967*517*1316,112кг, 1,90 кг/ч), г.брутто:1067*617*1566,137кг	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль. Гриль на 24 тушки, 6 шампуров в один ряд, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 6 газовых кранов с ситемой газ-контроль	92 190		
11127	Ф8Ш2Г (1280*570*1630, 180кг, 3,60 кг/ч); г.брутто:1380*670*1880, 205кг	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль. Гриль на 75 тушек, 8 шампуров в первом ряду+7 шампуров во втором ряду, 5 тушек на шампур, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 8 газовых кранов с ситемой газ-контроль	145 230		
11128	Ф8У2Г (950*430*1630, 158кг, 3,10 кг/ч); г.брутто: 1050*530*1880, 183кг	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль. Гриль на 60 тушек, 8 шампуров в первом ряду+7 шампуров во втором ряду, 4 тушки на шампур, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 8 газовых кранов с ситемой газ-контроль	133 900		
11129	Ф8Ш1Г (1280*570*1630, 170кг, 3,50 кг/ч); г.брутто: 1380*670*1880, 195кг	Рамная конструкция, цепная передача вращения шампуров, полный газ.контроль. Гриль на 40 тушек, 8 шампуров в один ряд, 5 тушек на шампур, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут, 8 газовых кранов с ситемой газ-контроль	128 750		

Грили карусельные электрические					
21101	Ф3К1Э (1360*625*740;110кг, 7,50 кВт), г.брутто:1460*725*990,135кг	Гриль на 30 тушек, 5 корзин для куриц или субпродуктов, 3 мощных ТЭНа, итальянский мотор-редуктор, подсветка в камере, стеклянные двери и задняя стенка гриля, регулировка температуры с помощью термостата 50-320 С, выполнен полностью из нержавеющей стали	73 130		
21102	Ф3КУ1Э (970x585x720 мм; 84.4кг, 7,50 кВт), г.брутто:1070*725*990,115кг	Гриль на 20 тушек, 5 корзин для куриц или субпродуктов, 3 мощных ТЭНа, итальянский мотор-редуктор, подсветка в камере, стеклянные двери и задняя стенка гриля, регулировка температуры с помощью термостата 50-320 С, выполнен полностью из нержавеющей стали	57 780		
21103Б	Ф3кбЭ (1320x685x760;118кг;10.5 кВт), г.брутто: 1420*785*1010;151кг	Универсальный гриль на 40 тушек или 1 барашка в базовой комплектации поставляется по желанию клиента либо для жарки птицы, либо для жарки поросят/барашка, передние дверцы и задняя стенка из закаленного стекла, снабжен подсветкой, мощными ТЭНами, сверх надежной механикой, по желанию клиента может окрашиваться в золотой, белый, черный, серый, кремовый, красный цвета, в базовой комплектации выполнен полностью из нержавеющей стали	107 120		
21104Б	Ф6К2Э (1310x585x1440 мм;190кг, 20,2 кВт), г.брутто:1396*800*1730, 215кг	Гриль на 90 тушек, 10 корзин для курицы или субпродуктов, 2 итальянских мотор-редуктора, подсветка в каждой камере, стеклянные двери и задняя стенка гриля, регулировка температуры с помощью термостата 50-320 С, исполнение - полностью из нержавеющей стали	149 350		
21135Б	Ф6К2Э (1310x585x1440 мм;160кг; 20,0 кВт), г.брутто;1406*794*1715;185кг	Гриль для приготовления 2 барашков(кабанов), 2 вертела, 2 мощных итальянских мотор-редуктора, подсветка в каждой камере, стеклянные двери и задняя стенка гриля, регулировка температуры с помощью термостата 50-320 С, исполнение - полностью из нержавеющей стали	163 770		
21104	Ф6К2Э (1310x585x1440 мм;170кг, 15,70 кВт), г.брутто:1460*725*1730,195кг	Гриль на 60 тушек, 10 корзин для курицы или субпродуктов, 2 итальянский мотор-редуктора, подсветка в камере, стеклянные двери и задняя стенка гриля, регулировка температуры с помощью термостата 50-320 С, выполнен полностью из нержавеющей стали	142 140		
21105	Ф6КУ2Э (1160*625*1480;150кг, 15,70 кВт), г.брутто:1260*725*1730,175кг	Гриль на 40 тушек, 10 корзин для курицы или субпродуктов, 2 итальянски[мотор-редуктора, подсветка в камере, стеклянные двери и задняя стенка гриля, регулировка температуры с помощью термостата 50-320 С, выполнен полностью из нержавеющей стали	123 600		
21136	Ф3кмЭ(18 тушек) (880x572x620 мм, 50кг, 8 кВт, 220В); г.брутто: 980*672*870, 75кг	Гриль на 18 (1,3-1,5 кг) тушек, 6 корзин, стеклянные двери, термостат 50-300 С, кнопка прокрутки барабана, исполнение - из нержавеющей стали, 880x572x620 мм, 8 кВт, 220В	35 950	ЛУЧШАЯ ЦЕНА	





21137	Ф3кмэ (12 тушек) (880x492x620 мм, 40кг, 6 кВт, 220В), г.брутто:970x590x870, 65кг	Гриль на 12 (1,3-1,5 кг) тушек, 4 корзины, стеклянные двери, термостат 50-300 С, кнопка прокрутки барабана, исполнение - из нержавеющей стали, 880x492x620 мм, 6 кВт, 220В	30 800	ЛУЧШАЯ ЦЕНА	
21106	Ф3КМЭ (608*540*665;45кг, 3,75 кВт), г.брутто:678*610*915, 54кг	Гриль на 10 тушек, 5 корзин, большая стеклянная дверь и задняя стенка, подсветка камеры, термостат 50-300 С, кнопка прокрутки барабана, исполнение - полностью из нержавеющей стали, 3.75 кВт, 608x540x665, масса нетто/брутто, кг 45/58	35 540		
21134	Ф3кмэ(э) (608*540*665;33кг, 3,75 кВт), г.брутто:678*610*915, 46кг	Гриль на 8 тушек(масса 1.6 кг), 4 корзины, стеклянная дверь гриля, термостат 50-300 С, итальянский мотор-редуктор, исполнение - нержавеющая сталь	25 240	ЛУЧШАЯ ЦЕНА	
Грили конвекционные электрические					
22135	Гриль конвекционный Ф3КЭЛ/1 (на 40 тушек)	Гриль нового поколения, 8 спиц для одновременного приготовления 40 тушек 1.3-1.8 кг, 8 корзин для кур и субпродуктов(опция), 8 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощный вентилятор конвекции, яркая галогенная подсветка камеры(600 Вт), 3 режима приготовления, термощуп, электронная панель управления 1 уровня, сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла гриля с теплоотражающим покрытием, разборный барабан полностью из н/стали с черным покрытием(на выбор клиента), 50-260 С, 13.1 кВт, 380В, г.нетто 1030x750x950мм, 207 кг, г.брутто 1130x840x1200мм, 239 кг	389 000		
22137	Гриль конвекционный Ф3кэл/1 (на 40 тушек)	Гриль нового поколения, 8 спиц для одновременного приготовления 40 тушек 1.3-1.8 кг, 8 корзин для кур и субпродуктов(опция), 8 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощный вентилятор конвекции, вентилятор принудительного охлаждения камеры, яркая галогенная подсветка камеры, 3 программируемых режима приготовления с 4 шагами программы, термощуп, электронная. сенсорная панель управления с функцией программирования, сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла гриля с теплоотражающим покрытием, разборный барабан, полностью из н/стали с черным покрытием(на выбор клиента), 50-240 С, 11.25 кВт, 380В, г.нетто 1030x750x950мм, 210 кг, г.брутто 1130x840x1200мм 242 кг	432 600		

22147	Гриль конвекционный ФЗкэл/1 (на 24 тушки)	Гриль нового поколения, 6 спиц для одновременного приготовления 24 тушек 1.3-1,8 кг, в комплекте: 6 корзин для кур и субпродуктов(опция), 6 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощный вентилятор конвекции, яркая галогенная подсветка камеры(600 Вт), 3 режима приготовления, термощуп, электронная панель управления 1 уровня, сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла гриля с теплоотражающим покрытием, разборный барабан, полностью из н/стали с черным покрытием(на выбор клиента), 50-260 С, 8,9 кВт, 380В, г.нетто 900х780х820мм, 180 кг, г.брутто 990х870х1070мм, 210 кг	312 000		
22141	Конвекционный гриль с витриной на подставке ФЗКЭЛ/1+ВГТЭ	Установленный в единую колонну гриль-витрина. Гриль нового поколения, 8 спиц для одновременного приготовления 40 тушек 1.3-1,8 кг, 8 корзин для кур и субпродуктов(опция), 8 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощный вентилятор конвекции, яркая галогенная подсветка камеры(600 Вт), 3 режима приготовления, термощуп, электронная панель управления 1 уровня, сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла гриля с теплоотражающим покрытием, полностью из н/стали с черным покрытием(на выбор клиента), 50-250 С, установлен на конвекционную витрину 13.1 кВт+1,25 кВт, единое подключение 380В, г.нетто 1030х750х2050мм, 184 кг., г.брутто 207 кг.	487 560		
22143	Конвекционный гриль с витриной на подставке ФЗкэл/1+ВГТЭ	Установленный в единую колонну гриль-витрина. Гриль нового поколения, 8 спиц для одновременного приготовления 40 тушек 1.3-1,8 кг, 8 корзин для кур и субпродуктов(опция), 8 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощный вентилятор конвекции, вентилятор принудительного охлаждения камеры, яркая галогенная подсветка камеры, 3 программируемых режима приготовления с 4 шагами программы, термощуп, электронная, сенсорная панель управления с функцией программирования, сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла гриля с теплоотражающим покрытием, полностью из н/стали с черным покрытием(на выбор клиента), 50-250, установлен на конвекционную витрину 13.1 кВт+1,25 кВт, единое подключение 380В, г.нетто 1030х750х2050мм, 184 кг, г.брутто: 207 кг.	529 520		
22150	Колонна из грилей ФЗКЭЛ/2(40+40 тушек)	Установленные в единую колонну гриль-гриль. Гриль нового поколения, 8+8 спиц для одновременного приготовления 80 тушек 1.3-1,8 кг, 8+8 корзин для кур и субпродуктов(опция), 8+8 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощные вентиляторы конвекции, яркая галогенная подсветка камер(600+600 Вт), 3 режима приготовления, термощуп, электронная панель управления 1 уровня, сквозной доступ в камеру грилей (2 двери), стекла грилей с теплоотражающим покрытием, полностью из н/стали с черным покрытием(на выбор клиента), 50-250 С, установлены в единую колонну, нижний гриль на колесах со стопорами 13.1 кВт+13,1 кВт, единое подключение 380В, г.нетто 1030х750х2050мм, 414кг; г.брутто 439кг	778 700		

22142	Колонна из грилей ф3кэл/2(24+24 тушки)	Установленные в единую колонну гриль-гриль. Гриль нового поколения, 8+8 спиц для одновременного приготовления 80 тушек 1.3-1,8 кг, 8+8 корзин для кур и субпродуктов(опция), 8+8 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощные вентиляторы конвекции, яркая галогенная подсветка камер(600+600 Вт), 3 режима приготовления, термощуп, электронная панель управления 1 уровня, сквозной доступ в камеру грилей (2 двери), стекла грилей с теплоотражающим покрытием, полностью из н/стали с черным покрытием(на выбор клиента), 50-250 С, установлены в единую колонну, нижний гриль на колесах со стопорами 13.1 кВт+13,1 кВт, единое подключение 380В, г.нетто 1030х750х2050мм, г.брутто 420кг	624 000		
22119	Гриль конвекционный Ф3Кк1Э	6 люлек, конвекция, контроль за температурой по высокоточному термометру, остановка барабана в любой момент, яркая подсветка в камере, мех. панель управления, открывающиеся стеклянные передняя и задняя двери, полностью из н/стали с черным покрытием, 50-260 С, 8 кВт, 380В, г.нетто 870х790х730мм, 60кг; г.брутто:970х890х980, 85кг	99 900		
22136	Конвекционный гриль Ф3Кк1Э с витриной ВтЭ на подставке	Комплект конвекционного гриля с витриной на подставке. Полностью из нержавеющей стали со специальным черным покрытием(гриль и витрина, подставка из н/стали) 875х790х1795 мм,170кг; г.брутто:975х890х2045,195кг; 7.6 кВт(гриль)+1.2 кВт витрина с пароувлажнением	154 500		
22204	Подставка под гриль конвекционный с витриной (н/сталь)	840х670х300; 17кг; г.брутто:940х770х550; 42кг., полностью из н/сталь	7 620		
22208	Подставка под гриль конвекционный без витрины (н/сталь)	840х670х643; 11кг; г.брутто:840х670х643; 36кг;полностью из н/сталь	10 710		
22212	Подставка под гриль с конвекцией Ф3КЭЛ/1(на 40 тушек)	1010х750х1000, на колесах со стопорами, с одной полкой, с возможностью установки дополнительных полок, материал - сталь с матовым порошковым покрытием, нетто 43 кг; г.брутто 1110х850х1250, 68кг	15 140		
22213	Подставка под гриль с конвекцией ф3кэл/1 (на 24 тушки)	900х780х820мм, на колесах со стопорами, с одной полкой, с возможностью установки дополнительных полок, материал - сталь с матовым порошковым покрытием, нетто 40 кг; г.брутто 1000х850х1250, 65кг	14 300		






Грили шампурные электрические					
21107	Ф2Ш2Э (1298*583*566;69кг, 4,87 кВт), г.брутто:1398*683*816, 94кг	Гриль на 15 тушек, 2 шампура в первом ряду+1 шампур во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут	51 190		
21108	Ф2У2Э (967х582х566;49кг, 4,50 кВт), г.брутто: 1067*683*816, 74кг	Гриль на 12 тушек, 2 шампура в первом ряду+1 шампур во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут	50 370		
21109	Ф2Ш1Э (1298х507*566;59кг, 4,80 кВт), г.брутто:1398*594*816, 84кг	Гриль на 10 тушек, однорядный, 2 шампура, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут	48 720		
21110	Ф2У1Э (967х507х566мм, 39кг, 4,5кВт) г.брутто: 1067х607х820мм, 64кг	Гриль на 8 тушек, однорядный, 2 шампура, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут	44 390		
21111	Ф3Ш2Э (1298х582х731; 86кг 7,30 кВт), г.брутто:1398х683х981,111кг	Гриль на 25 тушек, 3 шампура в первом ряду+2 шампура во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут	66 440		
21112	Ф3У2Э (967х582х731; 66кг, 6,80 кВт), г.брутто:1067х683х981, 91кг	Гриль на 20 тушек, 3 шампура в первом ряду+2 шампура во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут	60 560		
211120	Ф3У2Э (967х582х731; 66кг, 6,80 кВт) задняя стенка стекло, г.брутто:1067х683х981, 91кг	Гриль на 20 тушек, 3 шампура в первом ряду+2 шампура во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, задняя стенка - закаленное стекло, готовит курицу за 55 минут	64 890		
21113	Ф3Ш1Э (1298х507х731; 76кг, 7,30 кВт), г.брутто:1398*594*981, 101кг	Гриль на 15 тушек, 3 шампура в один ряд, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут	60 770		
21114	Ф3У1Э (967х507х731; 56кг, 6,80 кВт), г.брутто:1067*594*981, 81кг	Гриль на 12 тушек, 3 шампура в один ряд, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут	55 620		
211140	Ф3У1Э (967х507х731; 56кг, 6,80 кВт), г.брутто:1067*594*981, 85кг задняя стенка стекло	Гриль на 12 тушек, 3 шампура в один ряд, выполнен полностью из нержавеющей стали, задняя стенка - закаленное стекло, готовит курицу за 55 минут	56 650		
21115	Ф4Ш2Э (1298х582х906;103кг, 9,80 кВт), г.брутто:1398х683х1156,128кг	Гриль на 35 тушек, 4 шампура в первом ряду+3 шампура во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут	73 750		
21116	Ф4У2Э (967х582х906;83кг, 9,30 кВт), г.брутто:1067х683х1156, 91кг	Гриль на 28 тушек, 4 шампура в первом ряду+3 шампура во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут	69 010		
211160	Ф4У2Э (967х582х906;83кг, 9,30 кВт) задняя стенка стекло, г.брутто:1067х683х1156,108кг	Гриль на 28 тушек, 4 шампура в первом ряду+3 шампура во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, задняя стенка - закаленное стекло, готовит курицу за 55 минут	70 860		
21123	Ф6Ш2Э (1298х583х1246;137кг, 14,50 кВт), г.брутто:1398х683х1496,162кг	Гриль на 55 тушек, 6 шампуров в первом ряду+5 шампуров во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут	97 850		
21124	Ф6У2Э (967*582*1246;116кг, 14,30 кВт), г.брутто:1067х683х1496,141кг	Гриль на 44 тушки, 6 шампуров в первом ряду+5 шампуров во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут	94 450		


21131	Ф8Ш2Э (1298x582x1594;171кг, 19,50 кВт), г.брутто:1398*683*1836,196кг	Гриль на 75 тушек, 8 шампуров в первом ряду+7 шампуров во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут	116 180		
21132	Ф8У2Э (967x582*1594;150кг, 18,70 кВт), г.брутто:1067*683*1836,175кг	Гриль на 60 тушек, 8 шампуров в первом ряду+7 шампуров во втором ряду, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут	110 210		
21133	Ф8Ш1Э (1298x507x1560; 160кг, 19,20 кВт), г.брутто:1398*594*1836,185кг	Гриль на 40 тушек, 8 шампуров в один ряд, выполнен полностью из нержавеющей стали, готовит курицу за 55 минут	107 120		
Шавермы угольные NEW					
11315	Шаверма угольная СУ/3	3 зоны нагрева, чугунные колосники, под, свод, боковые стенки отделаны огнеупорным кирпичем, производительность до 50 кг/мяса, центральный шампур с регулировкой размещения диска-упора, ручное вращения центрального шампура, выполнена полностью из нержавеющей стали, габариты нетто 950x561x1224 мм, 175 кг	31 000		
Шавермы-шашлычницы газовые					
11201	Ф2ШМГ (515*800*870,13кг, 0,32 кг/ч), г.брутто:615*900*970, 18кг	2 горелки с ситемой газ-контроль, производительность до 40 кг/мяса, 8 шампуров для шашлыка, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали	19 570		
11202	Ф2ШмГ (515*800*970,15кг 0,32 кг/ч), г.брутто:615*900*1220, 20кг	2 горелки с ситемой газ-контроль, производительность до 40 кг/мяса, 8 шампуров для шашлыка, газ-контроль, электропривод основного шампура с сохранением возможности ручного вращения, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали	23 180		
11211	Ф2ШмГ(у) (515*800*970,15кг 0,32 кг/ч), г.брутто:615*900*1220, 22кг	Усиленный мотор для большей производительности, 2 горелки с ситемой газ-контроль, производительность до 40 кг/мяса, усовершенствованная механика вращения шампура, 8 шампуров для шашлыка, газ-контроль, электропривод основного шампура с сохранением возможности ручного вращения, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали	25 240		
11207	Ф2ШмГ (515*800*970,14кг,0,32 кг/ч), г.брутто:615*900*1220,18кг	2 горелки с ситемой газ-контроль, производительность до 40 кг/мяса, 8 шампуров для шашлыка, газ-контроль, электропривод основного шампура с сохранением возможности ручного вращения, раздвижные стеклянные экраны из закаленного стекла, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали	28 930		

11203	Ф3ШМГ (515*800*1170, 14кг, 0,48 кг/ч), г.брутто: 615*900*1420, 25кг	3 горелки с ситемой газ-контроль, производительность до 55 кг/мяса, 12 шампуров для шашлыка, газ-контроль, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали	26 570		
11204	Ф3ШМГ (515*800*1270, 18кг, 0,48 кг/ч), г.брутто: 615*900*1520, 27кг	3 горелки с ситемой газ-контроль, производительность до 55 кг/мяса, 12 шампуров для шашлыка, газ-контроль, электропривод основного шампура с сохранением возможности ручного вращения, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали	31 310		
11209	Ф3ШМГ(у) (515*800*1270, 18кг, 0,48 кг/ч), г.брутто: 615*900*1520, 27кг	Усиленный мотор для большей производительности, 3 горелки с ситемой газ-контроль, производительность до 45 кг/мяса, 12 шампуров для шашлыка, усовершенствованная механика вращения шампура, газ-контроль, электропривод основного шампура с сохранением возможности ручного вращения, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали	33 370		
11210	Ф4ШМГ (532*765*1247, 064кг/ч), г.брутто: 615*900*1350, 33кг	Усиленный мотор для большей производительности, 4 горелки с ситемой газ-контроль, усовершенствованная механика вращения шампура, производительность до 50 кг/мяса, 11 шампуров для шашлыка, газ-контроль, электропривод основного шампура с сохранением возможности ручного вращения, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали	35 430	НОВИНКА	
11205	Ф1ШМГ (1горелка) (425x685x520, 13кг, 0,16 кг/ч), г.брутто: 525*785*770, 18кг	1 горелка с ситемой газ-контроль, производительность до 15 кг/мяса, газ-контроль, поддон для мяса, полностью из нержавеющей стали,	12 260		
Шавермы-шашлычницы электрические					






21201	Ф3ШМЭ (515х800х770; 13кг, 7 кВт), г.брутто: 615х900х920, 28кг	3 ТЭНа, 7 кВт, 220 В, 3 керамических переключателя, поддон для мяса, загрузка до 40 кг, 8 горизонтальных шампуров для шашлыка, полностью из нержавеющей стали	26 370		
21202	Ф3ШмЭ (515х800х870; 15кг, 7,1 кВт); г.брутто: 615х900х1020, 30кг	3 ТЭНа, 7 кВт, 220В, 3 керамических переключателя, электропривод основного шампура, поддон для мяса, загрузка до 40 кг, 8 горизонтальных шампуров для шашлыка, полностью из нержавеющей стали, масса нетто/брутто 20/30 кг	27 550	ЛУЧШАЯ ЦЕНА	
21206	Ф3ШмЭ(у) (515х800х870; 15кг, 7,1 кВт); г.брутто: 615х900х1020, 30кг	Усиленный мотор для большей производительности, усовершенствованная механика вращения шампура, 3 ТЭНа, 7 кВт, 220В, 3 керамических переключателя, электропривод основного шампура, поддон для мяса, загрузка до 40 кг, 8 горизонтальных шампуров для шашлыка, полностью из нержавеющей стали, масса нетто/брутто 20/30 кг	29 660	НОВИНКА	
21203	Ф2ШМЭ (515х800х570, 14,8кг) 4,4 кВт; г.брутто: 615х900х720, 26,8кг	2 ТЭНа, 4,4 кВт, 2 керамический переключателя, поддон для мяса, загрузка до 20 кг, 5 горизонтальных шампуров для шашлыка, полностью из нержавеющей стали, масса нетто 14.8 кг, брутто 15.6 кг	23 680		
21204	Ф2ШмЭ (515х800х670, 16,8кг), 4,5 кВт; г.брутто: 615х900х820, 28,8кг	2 ТЭНа, 4,5 кВт, 2 керамический переключателя, электропривод основного шампура, поддон для мяса, загрузка до 30 кг, 5 горизонтальных шампуров для шашлыка, полностью из нержавеющей стали	24 720	ЛУЧШАЯ ЦЕНА	
21207	Ф2ШмЭ(у) (515х800х670, 16,8кг), 4,5 кВт; г.брутто: 615х900х820, 28,8кг	Усиленный мотор для большей производительности, усовершенствованная механика вращения шампура, 2 ТЭНа, 4,5 кВт, 2 керамический переключателя, электропривод основного шампура, поддон для мяса, загрузка до 30 кг, 5 горизонтальных шампуров для шашлыка, полностью из нержавеющей стали	26 780	НОВИНКА	
30001	Нож для шавермы	Выполнен из высококачественной н/с; 535х290 (длина лезвия 395мм, толщина лезвия 2мм)	850		







30002	Совок для шавермы	Нержавеющая сталь, прекрасно подходит для сбора мяса из поддона, 190х150 мм, 190х270х45мм	1 350		
30003	Стенд для шавермы СдШ	Вращающийся стенд для подготовки мяса к жарке на шавермах, поставляется без шампура, 510х510х170 мм	2 720		
Шашлычницы и мангалы на твердом топливе и газе					
11301	Ф2ШГ (1120*600*1190,73кг, 1,35 кг/ч), г.брутто:1220*700*1440,98кг	10 шампуров, подъемная крыша для регулировки степени тепловой обработки продуктов, 2 газовых крана с системой газ-контроль для защиты от утечек газа, плавная регулировка интенсивности горелок, электропривод всех шампуров, ручное вращение при отсутствии электричества, колеса для удобства перемещения шашлычницы	69 630		
11302	Ф2ШУГ (900*600*1190,58кг, 1,35 кг/ч), г.брутто:1000*700*1140,83кг	6 шампуров, подъемная крыша для регулировки степени тепловой обработки продуктов, 2 газовых крана с системой газ-контроль для защиты от утечек газа, плавная регулировка интенсивности горелок, электропривод всех шампуров, ручное вращение при отсутствии электричества, колеса для удобства перемещения шашлычницы	60 770		
11305	Садж для шашлыка и национальных блюд (372*300*166,2.5кг), г.брутто:422*350*216,3кг	d сковородки 300 мм, выполнен полностью из нержавеющей стали	4 650		



11304	Мангал для приготовления на углях (500*495*1090), г.брутто:600*595*1340	мангал на 11 шампуров,регулируемое поддувало, съемный зольник, полностью из н/сталь	17 900		
Шашлычницы электрические					
21301	Ф3ШЭ (1200*610*900-1100; 73кг, 7,7 кВт); г.брутто: 1300х710х1300, 98кг	10 шампуров, подъемная крыша, регулирующая уровень тепловой обработки продукта, автоматическое вращение шампуров, колеса со стопорами, полностью из нержавеющей стали, 380В	66 540		
21302	Ф3ШУЭ (750*610*900-1100; 70кг, 6,60 кВт); г.брутто: 850х710х1300, 95кг	6 шампуров, подъемная крыша, регулирующая уровень тепловой обработки продукта, автоматическое вращение шампуров, колеса со стопорами, полностью из нержавеющей стали, 380В	57 890		
21303	Ф1ШстЭ (550*555*520; 34 кг, 3,50 кВт); г.брутто: 650х655х670, 46кг	6 шампуров, настольное исполнение, стеклянная задняя и боковые стенки, авт. вращение всех шампуров, подъемная крыша, регулирующая уровень тепловой обработки продукта, сетка для барбекю в комплекте, 220В	30 800		
21304	Ф6ШшЭ (1815х760х1100, 115кг 12 кВт, 380В), г.брутто: 1915х860х1350, 140кг	11 шампуров, подъемная крыша, регулирующая уровень тепловой обработки продукта, автоматическое вращение шампуров, колеса со стопорами, полностью из нержавеющей стали, 380В	82 400		

21305	Мангал электрический фбшшэ	винтажный электрический multifunctional мангал для приготовления шашлыков, стейков, для жарки курицы, барашка, в комплекте 7 шампуров для шашлыка, решетка для стеков, шампур для жарки барашка, шампур для курицы, подсветка зоны приготовления, 2 двери для доступа к емкостям для слива жира, выдвижной инвентарный ящик, 2 стеклянные двери основной камеры для жарки, раму для установки шампуров и сеток возможно устанавливать на 2-х уровнях, я регулируемая по высоте ферма с ТЭНами для регулировки уровня тепловой обработки, раздельное включение групп ТЭНов для жарки и подогрева продуктов, выполнен полностью из нержавеющей стали, 380 В, 14 кВт, г.нетто - 1720x1030x2500, 496 кг, г.брутто - 1810x1120x2750, 526 кг	306 000		
Печь для картофеля электрическая					
21501	ФЗШЖЭ (480*560*1000; 56,8кг, 3,60 кВт), г.брутто 580*660*1150, 76,8кг	печь для запекания картофеля, 3 ТЭНа, 3 лотка, загрузка 30 кг тепловая витрина	33 990		
21501к	ФЗШЖЭ(кр) (480*560*1000; 56,8кг, 3,60 кВт), г.брутто 580*660*1150, 76,8кг	печь для запекания картофеля, 3 ТЭНа, 3 лотка, загрузка 30 кг тепловая витрина	26 370		
Блинницы газовые					
11601	Ф1БкрГ (450*510*320, 30кг), г.брутто:520*580*390,35кг	1 поверхности 380 мм, 3,5 кВт,чугунная горелка полностью из н/стали, газ-контроль, пьезорозжиг	24 440		
11602	Ф2БкрГ (800x515x335, 46кг, газ мощность 7 кВт), г.брутто:870*585*405, 56кг	2 поверхности по 380 мм, 2x3.5кВт,чугунная горелка полностью из н/стали, газ-контроль, пьезорозжиг	41 000		
Блинницы электрические					
21801	Ф1БкрЭ (340x360x154 мм; 16кг 2,0 кВт), диаметр блина 350 мм , г.брутто 440x460x304, 17кг	Одна жар. поверхность из чугуна, полностью н/сталь	12 350		

21802	Ф2БкрЭ (690х360х154 мм, 30кг), диаметр блина 350 мм , г.брутто 790х460х304, 35кг	Две жар. поверхности из чугуна, полностью н/сталь	24 310		
21803	Ф1БкрЭ , (380х360(380)х154 мм, 16кг, 2,0 кВт) диаметр блина 380 мм , г.брутто 480х480х304, 20кг	Одна жар. поверхность из чугуна, полностью н/сталь	13 130		
21804	Ф2БкрЭ , (770х360(380)х154 мм, 4,0 кВт) диаметр блина 380 мм , г.брутто 870х480х304, 35кг	Две жар. поверхности из чугуна, полностью н/сталь	25 240		
Тепловые витрины					
21901	ШТЭ (580*590*500;30кг; 1.5 кВт), г.брутто:650*660*570;35кг	2 уровня, пароувлажнение, поддон и решетка 465х440 мм, полностью стеклянная, регулировка температуры 50-120 С, материал корпуса нержавеющая сталь, в комплекте поддон и 2 решетки	18 540		
21902	ВТЭ (810х445х445; 18кг, 1.5 кВт), г.брутто:890*535*690;28кг,	2 уровня, пароувлажнение, поддон 754х344 мм, решетка 755х295 мм, полностью стеклянная, регулировка температуры 50-120 С, материал корпуса нержавеющая сталь, в комплекте поддон и решетка, 0,6 кВт	19 980		
22138	Витрина тепловая ВГТЭ для конвекционного гриля	4 направляющих для противней или решеток, 4 противня 606х650х15мм из н/стали в комплекте, вентилятор конвекции, яркая галогенная подсветка камеры(600Вт), электронная панель управления(электронный таймер и термостат), сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла витрины с теплоотражающим покрытием, полностью из н/стали с черным покрытием(на выбор клиента), 30-240 С, 1.87 кВт, 220В, г.нетто 1030х750х950(1080 с колесами)мм, 184 кг, г.брутто 1100х840х1200мм, 239 кг	113 300		
22120	Витрина тепловая ВтЭ для конвекционного гриля	5 уровней, пароувлажнение, мех.панель управления, загрузка до 24 тушек, поддон 530х612 мм, противень с перфорацией 530х612, 1 кВт, полностью из н/стали с черным покрытием, 50-120 С, стеклянные передняя и задняя двери, г.нетто 890х730х720 мм, 55кг; г.брутто:945х770х970, 80кг, в комплекте поддон и решетка	59 530		





21606	Ф2ПКЭ 200 (емкость 650х530х200)	мармит продуктов фри с подставкой под пакеты, емкость для подогрева 650х530х200 мм, подсветка, выполнена полностью из нержавеющей стали, г.нетто 670х700х720, 18кг, г.брутто 770х800х870, 28кг	26 800		
21603	Ф2ПКЭ (емкость 650х530х100)	мармит продуктов фри с подставкой под пакеты, емкость для подогрева 650х530х100 мм, подсветка, выполнена полностью из нержавеющей стали, г.нетто 670х610х620, 16кг, г.брутто 770х710х770, 26кг	24 310		
21603к	Ф2пкэ (емкость 650х530х100) с керамическими нагрев.	мармит продуктов фри с подставкой под пакеты, емкость для подогрева 650х530х100 мм, подсветка, керамические нагреватели для еще более лучших результатов подогрева, выполнена полностью из нержавеющей стали, г.нетто 670х610х620, 16кг, г.брутто 770х710х770, 26кг	26 580		
30004	Совок для картофеля	совок из н/стали с деревянной ручкой, идеален для работы с аппаратами для подогрева картофеля компании GRILL MASTER	920		
Контактные грили/жарочные поверхности и грили Корн-Дог					
21702	Ф2ктЭ (457*430*263;30кг; 2,00 кВт), г.брутто:517*500*500;35кг	Гриль панини, две риф. чугунные жар. поверхности, подогрев поверхностей с 2-х сторон, терморегулятор 50-320С, фиксация верхней поверхности в открытом положении, лоток для сбора жира, материал корпуса - н/сталь	19 670		
21703	Ф4ктЭ (576*396*244; 36кг; 3,4 кВт), г.брутто:640*450*500; 43кг	Гриль панини, 3 риф. чугунные жар. поверхности, подогрев поверхностей с 2-х сторон, 2 терморегулятора 50-300С, фиксация верхней поверхности в разных положениях, лоток для сбора жира, материал корпуса - н/сталь	20 100		
21705	Плита одноконфорочная Ф1ПЭ	н/сталь, 415х370х220; 22кг; г.брутто:485*440*290; 27кг. 3 кВт	11 600		
21704	Настольная жарочная поверхность Ф2ПЖЭ(КтЭ)	Рифленая чугунная жарочная поверхность, 2 термостата 50-320 С, лоток для сбора жира, материал корпуса - полностью из н/сталь, г.нетто 570*270*175; 23кг; 1.7 кВт; г.брутто:640*340*245, 30 кг	15 760		






21707	Настольная жарочная поверхность Ф2ПЖЭ(КтЭ) (<i>гладкая поверхность</i>)	Гладкая чугунная жарочная поверхность, 2 термостата 50-320 С, поток для сбора жира, материал корпуса - полностью из н/сталь, г.нетто 570*270*175; 20кг; 1,7 кВт; г.брутто:640*340*245,27кг	18 030		
21704к	Настольная жарочная поверхность Ф2ПЖЭ(КтЭ) (<i>комбин. поверхность</i>)	1/2 гладкая, 1/2 рифленая чугунная жарочная поверхность, 2 термостата 50-320 С, поток для сбора жира, материал корпуса - полностью из н/сталь, г.нетто 570*270*175; 20кг; 1,7 кВт; г.брутто:640*340*245,27кг	18 850		
21706	Настольная жарочная поверхность Ф1ПЖЭ(КтЭ)	Рифленая чугунная жарочная поверхность, 2 термостата 50-320 С, материал корпуса - н/сталь, г.нетто 385*270*175;13кг; 1 кВт; г.брутто:458*340*255,18кг	13 080		
21708	Настольная жарочная поверхность Ф1ПЖЭ(КтЭ) (<i>гладкая поверхность</i>)	Гладкая чугунная жарочная поверхность, 2 термостата 50-320 С, материал корпуса - н/сталь, г.нетто 385*270*175;13кг; 1 кВт; г.брутто:458*340*255,18кг	15 140		
21701	Ф2СвтЭ (535*260*270; 21кг; 2,00 кВт), г.брутто: 605*330*340; 27кг	корм-дог аппарат, 5 форм, 2 чугунные раб. поверхности, переворотный механизм, термостат 50-320С, полностью из н/стали, материал корпуса - н/сталь	25 800		
Фритюрницы электрические					
21601	Ф1ФрЭ (275*430*335; 8,5кг, 2 кВт), г.брутто 375*530*485, 16кг	1 гастроемкость на тах/раб 9/6-7л, корзина и фритюрница полностью из н/стали	10 500	НОВАЯ ЦЕНА	







21602	Ф2ФРЭ (365*430*335; 11,8кг, 3,2 кВт), г.брутто 465*530*485, 16,6кг	2 ванны на тах/раб 6,5+6,5/4,5+4,5л, корзина и фритюрница полностью из н/стали	11 500	НОВАЯ ЦЕНА	
21604	Ф3АПЭ (800x736x258; 25кг, 5,4 кВт), г.брутто 900x836x408, 40кг	полезный объем 52л, полностью из н/стали с крышкой из жаропрочного стекла, две съемные поверхности для готовых продуктов, сливной кран, термостат 50-190 С, габарит с площадками для готовых продуктов 1232x804x307 мм	26 790		
21604д	Ф3АПЭ (с дозатором) (800x736x258; 25кг, 5,4 кВт), г.брутто 900x836x408, 40кг	полезный объем 52л, полностью из н/стали, две съемные поверхности для готовых продуктов, сливной кран, 3-х литровый дозатор для пончиков, производительность 500 пончиков в час, термостат 50-190 С, габарит с площадками для готовых продуктов 1232x804x307 мм	28 850		
21605	Ф2ФРЭ (чебуречница) (440x400x310 мм, 12,6кг, 2,6 кВт), г.брутто 540x500x460, 18,8кг	1 емкость на тах 12,5/ рабочий 6 л, полностью из н/стали, масса брутто/нетто 12.6/18.8 кг	17 300		
Кофеврки для кофе по-восточному					
211001	Ф1КфЭ (305*280*190; 13,5кг; 2кВт), г.брутто:375*350*260; 17кг	Аппарат для приготовления кофе на песке, до 7 турок (500 мл)	12 000		
30005	Кварцевый песок для кофеварки Ф1КфЭ	2.5 кг комплект	410		
Газовые водонагреватели					
11701	Ф1СГ Самовар(водонагреватель) газовый; г.нетто:300*300*723;20кг; (г.брутто:370*370*793;25кг)	Автономный газовый водонагреватель, газовая мощность 2.9 кВт, 19л	24 720		

ГАЗОВОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ GRILL MASTER

Плиты с открытым пламенем 800-900 серия






Артикул	Модель	Описание	Цена, руб. с НДС		
50001	Плита газовая 4-х горелочная Ф4ПДГ/800 комбинированной духовкой	с 4 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газовая мощность плиты 33 kW, газ/контроль, полностью из н/стали, большая камера духовки 4xGN 2/1 из н/стали с таймером на 120 минут и подсветкой, дверь со стеклом(закаленным) : сверху ТЭН 1.5 kW, снизу горелка 4.5 kW, управление с помощью термостата, полностью из н/стали г.нетто 800x800x1050, 160кг, г.брутто: 950x950x1200, 185 кг.	101 100		
50001г	Плита газовая 4-х горелочная с полностью газовой духовкой Ф4ПДГ/800	в дополнение к плите 50001 - духовка 4xGN 2/1 из н/стали дверь со стеклом(закаленным), духовка с таймером 120 мин, подсветкой, стрелочным термометром: сверху горелка 4.5 kW, снизу горелка 4.5 kW, управление горелками с помощью 2-х газовых термостатов, полностью из н/стали, газовая мощность 37,5 kW, 3 горелки по 6.5 кВт, 1 - 9 кВт, г.нетто 800x800x1050, 161кг, г.брутто: 890x890x1250, 186кг.	114 930		
50001э	Плита газовая 4-х горелочная с электрической духовкой Ф4ПДГ/800	в дополнение к плите 50001, духовка 4xGN 2/1 из н/стали мощность духовки 4,5 кВт, с таймером 120мин, шаг между уровнями 90 мм, с подсветкой камеры духовки. Дверь духовки из закаленного стекла, исполнение плиты и духовки - полностью из н/стали г.нетто 800x800x1050, 159кг, 3 горелки по 6.5 кВт, 1 - 9 кВт, г.брутто: 950x950x1200, 184кг, общая газовая мощность 18 кВт	106 630		
50002	Плита газовая 4-х горелочная Ф4ПГ/800 (на подставке)	4 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газовая мощность 27 kW, газ/контроль, 3 горелки по 6.5 кВт, 1 - 9 кВт, подставка полностью разборная с 1 нейтральной полкой, плита и подставка из н/стали, г.нетто 800x800x1050 80кг, г.брутто: 890x890x650, 105кг	64 290		
50003	Плита газовая 4-х горелочная Ф4ПГ/800 (настольная)	4 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газовая мощность 27 kW, газ/контроль, 3 горелки по 6.5 кВт, 1 - 9 кВт, плита полностью из н/стали, г.нетто 800x800x330 60кг, брутто: 890x890x650, 85кг	58 630		
50004	Плита газовая 6-ти горелочная Ф6ПДГ/800 с комбинированной духовкой	6 профессиональных горелок класса Heavy Duty, газовая мощность плиты 48,5 kW, газ/контроль, полностью из н/стали, духовка 4xGN 2/1 из н/стали, дверь духовки со стеклом(закаленное), духовка с таймером 120 минут и подсветкой: сверху ТЭН 1.5 kW, снизу горелка 4.5 kW полностью из н/стали, г.нетто1180x800x900, 150кг, г.брутто: 1330x950x1200, 177 кг.	138 450		





50004г	Плита газовая 6-ти горелочная Ф6ПДГ/800 с духовкой - полностью газовая духовка	в дополнение к плите 50004 - духовка 4хGN 2/1 из н/стали, расстояние между противнями 90 мм, с подсветкой и стрелочным термометром, дверь духовки со стеклом(закаленным): сверху в духовке горелка 4.5 kW, снизу горелка 4.5 kW, управление температурой в духовке с помощью 2-х газовых термостатов, полностью из н/стали, съемная конструкция плиты и духовки, 6 профессиональных горелок класса Heavy Duty общая газовая мощность 53 kW, г.нетто 1180х800х1050, г.брутто: 1270х890х1250, масса 152 кг.	150 000		
50004э	Плита газовая 6-ти горелочная Ф6ПДГ/800 с электрической духовкой	в дополнение к плите 50004 - духовка 4хGN 2/1 из н/стали, расстояние между противнями 90 мм, с таймером, подсветкой, дверь духовки со стеклом(закаленным): сверху в духовке ТЭН 1.5 kW, снизу ТЭН 3kW, управление температурой в духовке с помощью 2-х термостатов 50-300 C, духовка полностью из н/стали, горелки плиты 6 профессиональных горелок класса Heavy Duty, общая газовая мощность плиты 44 кВт, съемная конструкция плиты и духовки, габариты плиты с духовкой г.нетто 1180х800х1050, г.брутто: 1270х890х1250, масса 152 кг.	144 280		
50005	Плита газовая 6-ти горелочная Ф6ПГ/800 (на подставке)	6 профессиональных горелок класса Heavy Duty, 4 горелки по 6.5 кВт, 2 - 9 кВт, газовая мощность 44 kW, газ/контроль, подставка полностью разборная из н/стали с 1 нейтральной полкой из н/стали, г.нетто 1180х800х900, г.брутто: 1330х950х600, масса 122 кг.	90 820		
50006	Плита газовая 6-ти горелочная Ф6ПГ/800 (настольная)	6 профессиональных горелок класса Heavy Duty, 4 горелки по 6.5 кВт, 2 - 9 кВт, газовая мощность 44 kW, газ/контроль, г.нетто 1180х800х320, 136кг, брутто: 1330х950х620, 161 кг.	82 110		
50044	Плита газовая WOK Ф1ДГ/800(на подставке, для WOK сковород)	1 чугунная горелка повышенной мощности 18 кВт с запальной системой розжига класса Heavy Duty, газконтроль, стенд полностью из н/стали, плита полностью из н/стали, чугунная решетка большого диаметра, разборная конструкция плиты и стенда, г.нетто 420х800х1050 40кг, г.брутто: 500х890х1200, 61кг, газовая мощность 18 кВт	59 740	НОВИНКА	






50060	Плита газовая 6-ти горелочная Ф6П2Г/1000(подход с 2-х сторон)	Островного типа, 6 профессиональных горелок класса Heavy Duty, система газконтроль на всех горелках, подход с двух сторон, газовая мощность 54 кВт, г.нетто1500x1090x905мм, 100кг, 1600x1190x1155, 125кг	97 600		
50029	Плита газовая на подставке Ф4ПГ/900 (решетка из н/стали)	900 линия, 4 профессиональные горелки класса Heavy Duty -31 kW с запальной системой розжига, 2 горелки по 6,5 кВт, 2 по 9 кВт, уникальная решетка горелок из н/стали, запальный розжиг, газ-контроль всех горелок, разборный стенд с нейтральной полкой, г.нетто 800x900x1050, 120кг, г.брутто: 890x1000x650 мм, 145 кг. плита полностью из н/стали	84 870		
50030	Плита газовая с духовкой Ф4ПДГ/900 (решетка из н/стали)	900 линия, 4 профессиональных горелок класса Heavy Duty -40 кВт с запальной системой розжига, 2 горелки по 6,5 кВт, 2 по 9 кВт, 2 горелки духовки-9 кВт, 2 газовых термостата духовки, газ-контроль всех горелок, таймер на 120 минут, подсветка духовки, формат духовки GN 2/1, 4 уровня, дверца духовки со стеклом уникальная решетка горелок раб. стола из н/стали, г.нетто 800x900x1050, 200кг, г.брутто: 890x1050x1250 мм, 225кг. полностью из н/стали	108 200		
Аксессуары и опции к плитам 800 серии					
30006	ОПЦИЯ к плитам GRILL MASTER чугунная решетка плиты	профессиональная чугунная решетка горелок плиты специального дизайна, подходит ко всем плитам 800 серии с горелками открытого пламени, для плит с 4 горелками необходимы 2 решетки, для плит с 6 горелками 3 решетки, цена за 1 решетку	4 000		
30007	ОПЦИЯ к плитам GRILL MASTER решетка плиты из нержавеющей стали	профессиональная решетка горелок плиты специального дизайна, подходит ко всем плитам 800 серии с горелками открытого пламени, обеспечивает использование всей площади и легкое перемещение на поверхности плиты наплитной посуды разного размера, для плит с 4 горелками необходимы 2 решетки, для плит с 6 горелками 3 решетки, цена за 1 решетку	4 600		
Жарочные поверхности 800 серия					
13007п	Поверхность жарочная газовая Ф2ЖТЛПЖДГ(п) с духовкой	2 специальные горелки, газовая мощность 17.3 kW, чугунная рабочая поверхность, 1/2 рифленая, 1/2 гладкая, духовка GN 2/1 из н/стали с таймером и подсветкой: сверху ТЭН 1.5 kW, снизу горелка 2.9 kW, электророзжиг, газ/контроль, полностью из н/стали, г.нетто 800x800x900, 188кг, г.брутто:950x950x1200, 213кг.	110 280		






13008п	Поверхность жарочная газовая Ф2ЖТЛПЖГ(п) (на подставке)	2 специальные горелки, газовая мощность 14.4 kW, чугунная рабочая поверхность, 1/2 рифленая, 1/2 гладкая, электророзжиг, газ/контроль, г.нетто 800х800х900, 124кг, г.брутто:950х950х600, 149кг.	72 680		
13017п	Поверхность жарочная газовая Ф2ЖТЛПЖГ(п) (настольная)	2 специальные горелки, газовая мощность14,4 kW, чугунная рабочая поверхность, 1/2 рифленая, 1/2 гладкая, электророзжиг, газ/контроль, г.нетто 800х800х320 108кг, г.брутто: 950х950х620, 133 кг.	63 130		
13065о	Поверхность жарочная газовая Ф1ПЖГ/800(открытый стенд)	1 специальная горелка по всей площади рабочей поверхности, газовая мощность 7,2 kW, чугунная рабочая поверхность, полностью рифленая поверхность, электророзжиг, газ/контроль, поддон для сбора жира, бортик по всему периметру жарочной поверхности. Стенд полностью разборный из нержавеющей стали с 1 полкой. г.нетто 420х800х1050, 75кг, г.брутто:510х950х650мм, 100кг	39 610		
13065	Поверхность жарочная газовая Ф1ПЖГ/800(закрытый стенд)	1 специальная горелка по всей площади рабочей поверхности, газовая мощность 7,2 kW, чугунная рабочая поверхность, полностью рифленая поверхность, электророзжиг, газ/контроль, поддон для сбора жира, бортик по всему периметру жарочной поверхности. Стенд из нержавеющей стали с дверцей, внутри 1 полка и 1 направляющая для противня /ёмкости GN 1/1. г.нетто 420х800х1050, 67кг, г.брутто:510х950х650мм, 92кг	50 910		
13067	Поверхность жарочная газовая Ф1ПЖГ/800 (настольная)	1 специальная горелка по всей площади рабочей поверхности, газовая мощность 7,2 kW, чугунная рабочая поверхность, полностью рифленая поверхность, электророзжиг, газ/контроль, поддон для сбора жира, бортик по всему периметру жарочной поверхности. г.нетто 420х800х330, 55кг, г.брутто:510х950х650мм, 80кг	35 650		




Плиты с закрытым пламенем					
13009п	Плита со спл-ой пов-тью Ф4ЖТЛСПГ(п) (на подставке)	чугунная рабочая поверхность, 2 специальные горелки, газовая мощность 14,4 kW, электророзжиг, газ контроль, г.нетто 800x800x1050, 88кг, г.брутто:950x950x600, 108 кг.	68 820		
13010п	Плита со спл-ой пов-тью с духовкой Ф5ЖТЛСПДГ(п)	2 специальные горелки, газовая мощность 17,3 kW, электророзжиг, газ контроль, духовка GN 2/1 из н/стали с таймером и подсветкой: сверху ТЭН 1.5 kW, снизу горелка 2.9 kW полностью из н/стали г.нетто 800x800x1050, 220кг, г.брутто:950x950x1250, 245кг.	102 800		
13011п	Плита со спл-ой пов-тью Ф6ЖТЛСПГ(п) (на подставке)	3 специальные горелки, газовая мощность 21,6 kW, электророзжиг, газ контроль, чугунная раб. поверхность, н/сталь, г.нетто 1180x800x1050, 135кг, г.брутто: 1330x950x600, 160кг.	97 180		
13012п	Плита со спл-ой пов-тью с духовкой Ф6ЖТЛСПДГ(п)	3 специальные горелки, газовая мощность 24,5 kW, электророзжиг, газ контроль, н/сталь, большая духовка GN 2/1, из н/стали, 90 мм между противнями, с таймером и подсветкой: сверху ТЭН 1.5 kW, снизу горелка 2.9 kW полностью из н/стали, г.нетто 1180x800x1050, 255кг, г.брутто: 1330x950x1250, 280кг.	127 310		
13036пг	Плита со спл-ой пов-тью с духовкой Ф6ЖТЛСПДГ(пг)- полностью газовая духовка	3 специальные горелки поверхности, общая газовая мощность плиты 30.6 kW, электророзжиг, газ контроль, н/сталь, духовка GN 2/ с подсветкой и стрелочным термометром, 2 газовых термостата : сверху горелка 4.5 kW, снизу горелка 4.5 kW плита полностью из н/стали, г.нетто 1180x800x1050, 256кг, г.брутто: 1330x950x1200, 281кг.	140 140		






Плиты с закрытым и открытым пламенем					
50009	Плита со спл-ой пов-тью Ф4ЖТЛСПГ (1+2) (на подставке)	2 горелки горелки с запальной системой розжига класса Heavy Duty (2x6 kW), 1 специальная горелка закрытого горения, 1 чугунная варочная панель, открытая подставка с полкой, полностью из н/стали, г.нетто 800x800x1050, 151кг, г.брутто: 890x890x650, 176кг. 19.2 кВт	70 240		
50020п	Плита со спл-ой пов-тью Ф6ЖТЛСПГ(п) (2+2) (на подставке)	2 горелки закрытого типа. 2 горелки открытого типа класса Heavy Duty (2x6 kW), газовая мощность 26,4 kW, электророзжиг, газ контроль, полностью разборная подставка с 1 нейтральной полкой, полностью из н/стали, г.нетто 1180x800x1050, 96 кг., г.брутто:1330x950x600, 121кг	87 610		
50061	Плита со спл-ой пов-тью Ф6ЖТЛСПГ(п) (1+4) (на подставке)	1 горелка закрытого типа. 4x6 kW чугунные горелки открытого типа с запальной системой розжига класса Heavy Duty, общая газовая мощность 32 kW, электророзжиг, газ контроль, полностью разборная подставка с 1 нейтральной полкой, полностью из н/стали, г.нетто 1180x800x1050, 120кг, г.брутто:1330x950x600, 145кг.	94 690		
50072	Плита со спл-ой пов-тью Ф6ЖТЛСПДГ(п) (1+4) с комбинированной духовкой	1 горелка закрытого типа. 4x6 kW чугунные горелки открытого типа с запальной системой розжига класса Heavy Duty, духовка из н/стали 4xGN 2/1, расстояние между противнями 90 мм с таймером, подсветкой, сверху в духовке ТЭН 1,5 kW, снизу горелка 2,9 kW, дверь духовки из н/стали со стеклом(закаленным) общая газовая мощность 26,9 kW, электророзжиг, газ контроль, разборная конструкция плиты и духовки, с 1 нейтральной полкой, полностью из н/стали, г.нетто 1180x800x1050, 180кг, г.брутто:1330x950x600, 205кг	164 860		
50021п	Плита со спл-ой пов-тью и духовкой Ф6ЖТЛСПДГ(п) (2+2)	2 горелки закрытого типа. 2 чугунные горелки открытого типа с запальной системой розжига класса Heavy Duty (2x6 kW), газовая мощность 29.9 kW, духовка GN 2/1 из н/стали с таймером и подсветкой: сверху ТЭН 1.5 kW, снизу горелка 2.9 kW, г.нетто 1180x800x1050, 207кг, г.брутто:1330x950x1200, 232кг.электророзжиг, газ контроль, н/сталь	123 490		

50021пг	Плита со спл-ой пов-тью и духовкой Ф6ЖТЛСПДГ(п) (2+2) полностью газовая духовка	2 горелки закрытого типа. 2 чугунные горелки открытого типа с запальной системой розжига класса Heavy Duty(2x6 kW), газовая мощность 36 kW, духовка GN 2/1 из н/стали, подсветкой и стрелочным термометром: сверху горелка 4.5 kW, снизу горелка 4.5 kW, дверь духовки со стеклом(закаленным), г.нетто 1180x800x1050, 207кг, г.брутто:1330x950x1200, 232кг.электророзжиг, газ контроль, н/сталь	135 800		
Сковороды газовые 800-900 серии					
13062	Сковорода газовая Ф3СГ/900	газовая горелка, 23 kW, электророзжиг, газ контроль, чаша - пищ. чугун, угол подъема 60 гр, рабочий объем-90 л., на закрытом стенде, регулируемые ножки, г.нетто 1144x900x1040, 300кг., г.брутто:1600x1000x1180, 330 кг, полностью из н/стали	157 590		
13016	Сковорода газовая Ф2ЖТЛСЖГ	2 горелки, 15 kW, электророзжиг, газ контроль, чаша - пищ. чугун, угол подъема 60 гр, рабочий объем-45 л., на закрытом стенде, г.нетто 850x800(904)x900(978) 168кг, г.брутто:940x900x1178, 198 кг., полностью из н/стали	97 600		
Газовые жарочные и подовые шкафы					
13080	Подовый пекарский газовый шкаф ШЖГ/2(4 противня)	2 цельные секции на 4 пекарских противня 600x400, про-ть за 1 цикл выпечки - 48 буханок(форма Л7)/28 батонов/20 багетов, большая рабочая камера, выполненная полностью из нержавеющей стали. Электронная система розжига горелок с комплексной системой газ-контроль, 16 программируемых режимов работы, таймер каждой секции,режим отложенного запуска печи, раздельная регулировка температуры свода и пода печи, пвтоматическое поддержание температуры в пределах 40-400С, шибер каждой секции, яркая подсветка каждой секции, двери секций с большим двойным остеклением из закаленного стекла с подпружиненным возвратным механизмом закрытия. Для работы на природном и баллонном газе. Подставка с колесами, оснащенными стопорами в комплекте, газовая мощность 12кВт, габаритные размеры 1390x990x1510 мм, масса 253 кг, брутто 1470x1070x1820 мм, 280 кг	180 000	НОВИНКА	

13015	Жарочный газовый шкаф Ф1ЖТЛДГ	1 горелка 2,9 kW, 1 ТЭН 1,5 kW, большой внутренний объем, расстояние между направляющими 90 мм, электророзжиг, газ контроль, таймер жарочного шкафа, формат противней GN 2/1, 4 шт н/сталь, г.нетто 800x800x680, 90кг, г.брутто: 950x950x980, 115кг.	45 420		
13035	Жарочный газовый шкаф Ф2ЖТЛДГ 2 горелки	жарочный шкаф GN 2/1 с таймером, подсветкой и стрелочным термометром, 4 уровня, большая жарочная камера, 2 газовых термостата 50-270 C: сверху горелка 4.5 kW, снизу горелка 4.5 kW, электророзжиг, шкаф полностью из н/стали, г.нетто 800x800x680, 73 кг, г.брутто: 950x950x980, 95кг.	53 560		
13076	Жарочный газовый шкаф Ф2ЖТЛДГ (2 секции)	2-х секционный жарочный шкаф формата GN 2/1, с таймерами секций на 120 минут, подсветкой и стрелочными термометрами каждой секции, 4 уровня в каждой секции, большая жарочная камера 90 мм между уровнями, 2 газовых термостата 50-270 C с автоматическим поддержанием заданной температуры, сверху в камере горелка 4.5 kW, снизу горелка 4.5 kW, электророзжиг, модульный шкаф выполнен полностью из н/стали, г.нетто 800x800x1360, 146 кг, г.брутто: 950x950x1610, 190 кг.	106 000		
13071	Подставка под Ф1/Ф2ЖТЛДГ	Подставка из нержавеющей стали для жарочных шкафов GRILL MASTER с 1 нейтральной полкой, г.нетто 800x800x700мм, 20кг, г.брутто 900x900x850мм, 30кг	10 600		
Котлы пищеварочные газовые 900/1000 серий					
13026	Котел газовый Ф1КПГ/60	специальная газовая горелка 13 kW, газ-контроль, электророзжиг, емкость на 60 литров, прямой нагрев, система конвекции воздуха, сливной кран и кран для мойки в комплекте, полностью из н/стали, г.нетто 760x900x1050, 128кг, г.брутто: 850x1000x1250, 153кг.	132 880		

13058	Котел газовый Ф1КПГ/100	специальная газовая горелка 16 kW, газ-контроль, электророзжиг, емкость на 100 литров, прямой нагрев, система конвекции воздуха, сливной кран и кран для мойки в комплекте, полностью из н/стали, г.нетто: 858X998X1050 мм, 102кг, г.брутто: 950x1100x1250, 136кг.	173 250		
13063	Котел газовый Ф1КПГ/150	специальная газовая горелка 20 kW, газ-контроль, электророзжиг, емкость на 150 литров, прямой нагрев с системой конвекции воздуха, сливной кран и кран для мойки в комплекте, полностью из н/стали, г.нетто 857x923x1050мм, 120кг, г.брутто: 1000x1050x1250, 145кг.	191 580		
13064	Котел газовый Ф1КПГ/250	специальная газовая горелка 36 kW, газ-контроль, электророзжиг, емкость на 250 литров, прямой нагрев с системой конвекции воздуха, сливной кран и кран для мойки в комплекте, полностью из н/стали, г.нетто 957x990x1050мм, 170кг, г.брутто: 1100x1200x1250, 195кг.	243 000		
Фритюрницы газовые					
13068п	Фритюрница газовая Ф1ФРГ/800	газовая фритюрница 800 линии на закрытом стенде, 1 фритюрная ванна тах/раб 15/9 литров, 1 корзина, 1 специальная горелка, с электророзжигом, полный газконтроль, 1 газовый термостат плавно регулирующий температуру масла от +40-190С, газовая мощность 10,7 kW, г.нетто 420x800x1040, 60кг, г.брутто: 510x950x1340, 97кг. полностью из н/стали	57 680		
13074п	Фритюрница газовая Ф2ФРГ/800	газовая фритюрница 800 линии на закрытом стенде с дверцами, 2 фритюрные ванны тах 15+15 литров/рабочий 9+9 л 2 корзина, 2 специальные горелки, с электророзжигом, полный газконтроль, 2 газовых термостата плавно регулирующих температуру масла от +40-190С, газовая мощность 21,4 kW, г.нетто 840x800x1050, 100кг, г.брутто: 1000x950x1340, 130кг. полностью из н/стали	102 900		





Макароноварка/газоварка					
13066	Макароноварка газовая Ф1МВГ/800	1 специальная горелка, газовая мощность 10,7 kW, , электророзжиг, газ/контроль, сливной кран, 3 специальные сетки для продуктов из н/стали, полезный объем 20 литров, поворотный заливной кран из полированной н/стали. г.нетто 500х800х1050мм 70кг, г.брутто: 590х950х1250мм, 95кг.	55 110		
Мармит газовый 900 серия					
13023	Мармит газовый Ф1ЖТЛМГ	серия 900 — загрузка 4 емкости: GN1/1(530х325х200мм, 24л) 2шт + GN1/3(325х176х200мм, 6.5л) 2шт, объем воды заливаемый в мармит 6литров, пределы регулирования t-ры 70-85°С, газконтроль, автоподжиг, кран для слива воды, полностью из нерж.стали, 3 кВт, г.нетто 800х900х1040мм, 86кг, г.брутто 900х1000х1290, 111кг	58 200		
ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ GRILL MASTER S600 NEW					
Плиты с горелками открытого пламени, 600 серия					
50037	Плита газовая Ф2ПГ/600	2 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газконтроль, закрытая подставка с дверцами, полностью из н/стали, разборная конструкция плиты, г.нетто 800х600х1050, 50кг, г.брутто: 950х750х1200, 75кг. 13 кВт	54 110		
50037o	Плита газовая Ф2ПГ/600 (открытый стенд)	2 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газконтроль, открытая подставка с полкой, полностью из н/стали, разборная, г.нетто 800х600х1050, 45кг, г.брутто: 950х750х600, 70кг. 13 кВт	42 540		




50039	Плита газовая с духовкой Ф2ПДГ/600	2 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газконтроль, комбинированная(сверху ТЭН, снизу горелка) духовка со стеклянной дверцей, подсветкой и таймером полностью из н/стали, г.нетто 800х600х1050, 127кг, г.брутто: 950х750х1200, 152кг. 17,5 кВт	61 640		
50018	Плита 2-х горелочная Ф2ЖТЛПГ (усиленная, на подставке)	2 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газовая мощность 18 kW, увеличенные решетки горелок, запальный розжиг, газ контроль, н/сталь, полки из н/стали, подставка полностью разборная, г.нетто 1000х600х1050, 58кг, г.брутто: 1150х750х600, 83кг.	51 980		
50019	Плита 2-х горелочная Ф2ЖТЛПГ (усиленная. настольная)	2 профессиональные горелки класса Heavy Duty, газовая мощность 18 kW, увеличенные решетки горелок, запальный розжиг, газ контроль, н/сталь, полки из н/стали, г.нетто 1000х600х330, 48кг, г.брутто: 1150х750х630, 73кг.	44 450		
50055	Плита газовая Ф3ПГ/600 (настольный вариант)	3 профессиональных горелки класса Heavy Duty, газовая мощность 19,5 kW, газконтроль, настольный вариант, полностью из н/стали, г.нетто 1120х600х330, 50кг, г.брутто:1220х750х630, 75кг. 13,5 кВт	50 280		
50043	Плита газовая Ф3ПГ/600 (закрытый стенд)	3 профессиональных горелки класса Heavy Duty, газовая мощность 19,5 kW, газконтроль, подставка с дверцами и полками, полностью из н/стали, г.нетто 1120х600х1050, 65кг, г.брутто: 1220х750х1200, 90кг. 13,5 кВт	68 580		




50043o	Плита газовая Ф3ПГ/600 (открытый стенд)	3 профессиональных горелки класса Heavy Duty, газовая мощность 19,5 kW, газконтроль, разборная подставка с нейтральной полкой из нержавеющей стали, г.нетто 1120х600х1050, 61кг, г.брутто: 1220х750х1200, 86кг. 13,5 кВт	60 000		
50059	Плита газовая Ф1ПГ/600 (для WOK сковород)	1 чугунная горелка повышенной мощности 18 кВт с запальной системой розжига класса Heavy Duty, газконтроль, подставка с дверцами полностью из н/стали, плита полностью из н/стали, чугунная решетка большого диаметра, специальный поручень из н/стали, разборная конструкция плиты и закрытого стенда, г.нетто 800х600х1050 40кг, г.брутто: 950х750х1200, 61кг, газовая мощность 18 кВт	56 230		
30008	ОПЦИЯ к плитам GRILL MASTER чугунная решетка плиты	профессиональная чугунная решетка горелок плиты специального дизайна, подходит ко всем плитам 600 серии с горелками открытого пламени, для плит с 2 горелками необходимы 2 решетки, для плит с 3 горелками 3 решетки, цена за 1 решетку	2 900		
Газовые жарочные поверхности					
13050	Поверхность жарочная газовая Ф1ПЖГ/600 (настольная)	стальная жарочная поверхность, полностью гладкая, специальная горелка, электророзжиг, газконтроль, полностью из н/стали, разборная, настольный вариант, г.нетто 800х600х330, 69кг, г.брутто: 950х750х630, 94кг. 15.4 кВт	36 610		
13051	Поверхность жарочная газовая Ф1ПЖГ/600	стальная жарочная поверхность, полностью гладкая, специальная горелка, электророзжиг, газконтроль, закрытый стенд с дверцами, полностью из н/стали, разборная, г.нетто 800х600х1050, 106кг, г.брутто: 950х750х1350, 131кг. 15.4 кВт	48 800		
13051o	Поверхность жарочная газовая Ф1ПЖГ/600 (открытый стенд)	стальная жарочная поверхность, полностью гладкая, специальная горелка, электророзжиг, газконтроль, подставка с полкой, полностью из н/стали, разборная, г.нетто 800х600х1050, 101кг, г.брутто: 950х750х700, 126кг 15.4 кВт	41 380		
Нейтральный элементы 600 серии					

13056	Стол-тумба	составной элемент 600 линии, стол на закрытой подставке с 2 полками без дверей, полностью из н/стали, г.нетто450х600х1050, 33кг, г.брутто: 600х750х700, 58кг.	17 200		
ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ СЕРИИ GRILL MASTER S500					
50013	Плита 2-х горелочная Ф2ЖТЛПГ (настольная)	2 профессиональные чугунные горелки, газовая мощность 13 kW, газ контроль, полностью из н/стали, г.нетто 800х500х330, 43кг, г.брутто: 650х950х630, 68кг.	34 490		
50014	Плита 2-х горелочная Ф2ЖТЛПГ (на подставке)	2 профессиональные чугунные горелки, газовая мощность 13 kW, газ контроль, полностью из н/стали, 1 нейтральная полка из н/стали г.нетто 800х500х1050, 53кг, г.брутто: 950х650х630, 78кг.	37 870		
духовки комплектуются противнем и решеткой из нержавеющей стали			плиты выполнены полностью из нержавеющей стали		
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТЕПЛОВЫЕ ЛИНИИ GRILL MASTER S800/S900					
Артикул	Модель	Описание	Цена, руб. с НДС		
Жарочные поверхности и грили 800 серии					
24001	Поверхность жарочная Ф2ЖТЛПЖЭ	800х800х900, 93 кг, 2 жарочные поверхности (гладкая, рифленая) из чугуна, 2 пакетных выключателя(4 позиции), рабочая температура ~300С, мощность 6 кВт, разборная конструкция плиты, исполнение полностью из нержавеющей стали, г.брутто 900х900х700, 123 кг, объем 0,6 м3	48 280		


24044	Поверхность жарочная Ф2ЖТЛПЖЭ настольная	800х800х340, 93 кг, 2 жарочные поверхности (гладкая, рифленая) из чугуна, 2 пакетных выключателя(4 позиции), рабочая температура ~300С, мощность 6 кВт, исполнение полностью из нержавеющей стали, г.брутто 900х900х600, 118кг	43 260		
24024	Поверхность жарочная(американский гриль) Ф2ПЖЭ(КтЭ)/1	800х800х900, 70 кг, 5.9 кВт, 380В чугунная решетка с отверстиями (американский гриль) с функцией подъема 650х376 мм, корпус гриля полностью из н/стали, подставка разборная н/сталь, г.брутто 950х950х700, брутто 100 кг	43 260		
Индукционные плиты NEW					
60003	Индукционная плита Ф2ИП/800 (настольная)	электрическая, индукционная, 2 зоны нагрева, размер конфорки 320х340 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, 5 уровней мощности, мощность 1 зоны 3.5 кВт, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 50 кг, min диаметр посуды 100 мм, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, разборная конструкция плиты и подставки, 7 кВт, габариты нетто 420х800х275, 67 кг, брутто 510х890х525, 85 кг	47 900	НОВИНКА	
60004	Индукционная плита Ф2ИП/800 (на подставке)	электрическая, индукционная, 2 зоны нагрева, размер конфорки 320х340 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, 5 уровней мощности, мощность 1 зоны 3.5 кВт, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 50 кг, min диаметр посуды 100 мм, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, разборная конструкция плиты и подставки, 7 кВт, габариты нетто 420х800х882, 67 кг, брутто 510х890х1000, 72 кг	51 500	НОВИНКА	
60001	Индукционная плита Ф4ИП/800	электрическая, индукционная, 4 зоны нагрева, размер конфорки 320х340 мм, сенсорное и механическое управление с ЖК-дисплеем, 5 уровней мощности, мощность 1 зоны 3.5 кВт, электронный таймер 0-24 ч, максимальный допустимый вес на 1 конфорку до 50 кг, min диаметр посуды 100 мм, не требует специальной посуды, выполнена полностью из нерж.стали, разборная конструкция плиты и подставки, 14 кВт, габариты нетто 800х800х882, 54 кг, брутто 890х890х1000, 67 кг	81 000	НОВИНКА	
Электрические плиты					

24020	Плита электрическая настольная Ф2ЖТЛпэ	800х500х330, 30 кг, 2 чугунные конфорки 300х300 мм, 6 кВт, 2 переключателя 4 позиции, 220/380В, полностью из н/стали, г.брутто 950х650х630, 67 кг	23 340		
24010	Плита электрическая без духовки Ф2ЖТЛпэ	800х800х900, 65 кг, 2 конфорки 295х415 мм, 6 кВт, плита полностью н/стали, , подставка - н/сталь и сталь с порошковым покрытием, г.брутто 890х890х700, 95 кг	28 370		
24009	Плита электрическая с духовкой Ф2ЖТЛпдэ	800х800х900, 120 кг, 2 конфорки 295х415 мм, 2-а 4-х позиционных переключателя, духовка GN 2/1, 4 направляющих, 90 мм между направляющими, 2 термостата 50-300С, таймер духовки 120 минут, дверь духовки со стеклом, подсветка камеры духовки, плита и духовка полностью из н/стали, разборная конструкция, в комплекте проивень и решетка из н/стали, 10.5 кВт, г.брутто 890х890х1150, 150 кг	54 510		
24011	Плита электрическая с конвекционной духовкой Ф2ПДКэ	800х800х900, 121 кг, 2 конфорки 295х415 мм, 2 4-х позиционных переключателя, духовка с конвекцией полностью из нержавеющей стали, формат духовки GN 2/1, 4 направляющих, 90 мм между направляющими, дверь духовки со стеклом, подсветка духовки, 2 термостата 50-300С, таймер, в комплекте противень из н/стали и решетка, плита и духовка полностью из н/стали, разборная конструкция, 10.6 кВт, г.брутто 950х950х1150, 151 кг	69 430		

24005	Плита электрическая без духовки Ф4ЖТЛпэ	900x800x900, 120 кг, 4 конфорки 295x415 мм, 4-е, 4-х позиционных переключателя, 12 кВт, 380В, плита полностью из - н/стали, разборная конструкция плиты и подставки, г.брутто 860x860x590, 112 кг	42 000		
24006	Плита электрическая с духовкой Ф4ЖТЛпдэ	900x800x900, 150 кг, 4 конфорки КЭ-0.12, большая духовка GN 2/1, 4 направляющих под противни и гастроемкости, 90 мм между направляющими, 2 термостата 50-300С, исполнение духовки - внутри и снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки со стеклом(закаленным), подсветка духовки, таймер духовки со звуковой сигнализацией 120 минут, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки противнем и решеткой из нержавеющей стали, разборная конструкция плиты и духовки, исполнение оборудования полностью из нержавеющей стали, 16.5 кВт 380 В, г.брутто 1050x950x1200, 180 кг	72 100		
24008	Плита электрическая с конвекцией Ф4пдкэ	900x800x900, 151 кг, 4 конфорки КЭ-0.12, большая духовка GN 2/1, 4 направляющих под противни и гастроемкости, 90 мм между направляющими, 2 термостата 50-300С, исполнение духовки - внутри и снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки со стеклом(закаленным), подсветка духовки, таймер духовки со звуковой сигнализацией 120 минут, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки противнем и решеткой из нержавеющей стали, разборная конструкция плиты и духовки, 16.7 кВт 380 В, г.брутто 1050x950x1200, 181 кг	84 040		
24006т	Плита электрическая с духовкой ф4ЖТЛпдэ	1050x897x860, 165 кг, 4 конфорки КЭ -0,12, 4 4-х позиционных переключателя, съемные боковые полки плиты, большая духовка GN 2/1, 4 направляющих под противни и гастроемкости, 90 мм между направляющими, 2 термостата 50-300С, исполнение духовки - внутри сталь, снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки глухая, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки 2 противнями из стали, разборная конструкция плиты и духовки, 16.5 кВт 380 В, 16.5 кВт, 380 В, г.брутто: 1150x997x1110мм, 192 кг	60 460		





24025	Плита электрическая с духовкой Ф4ПДКЭ/900	1047x872x860, 140 кг, 4 конфорки КЭ -0,12,4 4-х позиционных переключателя, съемные боковые полки плиты, увеличенная духовка GN 2/1, 4 направляющих под противни и габаритности, 2 термостата 50-300С, исполнение духовки - внутри сталь, снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки глухая, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки 2 противнями из стали, 18 кВт 380 В, 380 В, г.брутто 1147x972x1110, 165кг	54 290		
24012	Плита электрическая без духовки Ф6ЖТЛПЭ	1400x800x900, 185 кг, 6 конфорок, 295x415 мм, 6 4-х позиционных переключателей, конфорки 295x415 мм, 18 кВт 380В, полностью из н/с, подставка с полкой полностью разборная, разборная конструкция плиты и подставки, исполнение - полностью из нержавеющей стали, г.брутто 1550x950x700, 215 кг	55 160		
24013	Плита электрическая с духовкой Ф6ЖТЛПДЭ	1400x800x900, 230 кг, 6 конфорок, большая духовка GN 2/1, 4 направляющих под противни и габаритности, 90 мм между направляющими, 2 термостата 50-300С, исполнение духовки - внутри и снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки со стеклом(закаленным), подсветка камеры духовки, таймер духовки со звуковой сигнализацией 120 минут, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки противнем и решеткой из нержавеющей стали, разборная конструкция плиты и духовки, исполнение оборудования - полностью из нержавеющей стали 22.5 кВт 380В, г.брутто 1550x950x1200, 260 кг	87 000		
24014	Плита электрическая с конвекцией Ф6ПДКЭ	1400x800x900, 230 кг, 6 конфорок, большая духовка GN 2/1, 4 направляющих под противни и габаритности, 90 мм между направляющими, 2 термостата 50-300С, исполнение духовки - внутри и снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки со стеклом(закаленным), подсветка камеры духовки, таймер духовки со звуковой сигнализацией 120 минут, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки противнем и решеткой из нержавеющей стали, разборная конструкция плиты и духовки, 22.7 кВт 380В, г.брутто 1550x950x1200, 260 кг	95 000		





Духовки электрические





24015	Духовка электрическая с конвекцией Ф2ЖТЛКДЭ	800x800x680, 45 кг, духовка с конвекцией GN 2/1, исполнение духовки - внутри и снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки со стеклом(закаленным), подсветка камеры духовки, таймер духовки со звуковой сигнализацией 120 минут, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки противнем и решеткой из нержавеющей стали, 4.6 кВт, г.брутто 950x950x980, 75 кг	49 960		
24021	Духовка электрическая Ф2ЖТЛДЭ	800x800x680, 44 кг, духовка GN 2/1, исполнение духовки - внутри и снаружи нержавеющая сталь, дверь духовки со стеклом(закаленным), подсветка камеры духовки, таймер духовки со звуковой сигнализацией 120 минут, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки противнем и решеткой из нержавеющей стали, 4,5 кВт, г.брутто 900x900x980, 74 кг	42 440		

Сковороды электрические					
24016	Сковорода электрическая ФЗЖТЛСЖЭ	800х800(904)х900(978), 164 кг, 7.6 кВт, регулировка температуры 50- 320С, чаша-пищ. чугун, угол подъема 60 градусов, рабочий объем-53 л., корпус - полностью из н/стали, г.брутто 890х1000х1178, 205 кг	80 600		
24045	Сковорода электрическая Ф6ЖТЛСЖЭ	электрическая мощность 12 кВт, чаша - пищ. чугун, угол подъема 60 гр, рабочий объем-90 л., площадь чаши 0,45 м/2, регулировка температуры 50-300 С, на закрытом стенде, регулируемые ножки, 1144х1011х980, 315 кг., г.брутто:1240х1101х1230, 340кг, полностью из н/стали	92 700		
Котлы пищеварочные электрические					
24017	Котел пищеварочный ФЗКпЭ (100 литров)	100 л, паровая рубашка, 3 ручные программы, высокоточный электронный термостат, заливной/кран для мойки, сливной кран, 12 кВт, 800х960х1130, 78 кг, полностью из н/стали, г.брутто 900х1150х1200, 108 кг	136 000		
Фритюрницы электрические					
24022	Фритюрница электрическая ФЖТЛФрЭ	1 ванна, max33/ рабочий 23 л, 400х860х980, 41 кг, 4.4 кВт, 220В сливной кран, регулировка температуры 50-300 С, полностью из н/стали, г.брутто 550х950х1280, 71 кг	30 400		
24019	Фритюрница электрическая Ф2ЖТЛФрЭ	2 ванны, max 15+15/рабочий 9л+9л,800х860х980, 67 кг, 7,6 кВт 380В, 2 сливных крана, регулировка температуры 50-300 С, закрытый стенд с дверцами полностью из н/стали, г.брутто 950х1010х1280, 97 кг	49 500		

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ GRILL MASTER S600 NEW

24032	Плита электрическая Ф2ПЭ/600 (закрытый стенд)	800х600х1050, 60 кг, 2 конфорки, закрытый стенд с дверцами, полностью из н/стали, разборная конструкция, 6 кВт 380 В, г.брутто 950х750х1350, 90 кг	37 460		
24032o	Плита электрическая Ф2ПЭ/600 (открытый стенд)	800х600х1050, 55 кг, 2 конфорки, открытый стенд с полкой, полностью из н/стали, разборная конструкция, 6 кВт 380 В, г.брутто 950х750х700, 85 кг	28 840		
24033	Плита электрическая с духовкой Ф2ПДЭ/600	800х600х1050, 120 кг, 2 конфорки КЭ-0,12, духовка 4 уровня GN 1/1 исполнение духовки - внутри и снаружи нержавеющей сталь, дверь духовки со стеклом(закаленным), подсветка камеры духовки, таймер духовки со звуковой сигнализацией 120 минут, усиленные шарниры двери духовки, комплектация духовки противнем и решеткой из нержавеющей стали, разборная конструкция плиты и духовки, 10 кВт 380 В, г.брутто 950х750х1350, 150 кг	47 590		
24034	Плита электрическая Ф3ПЭ (закрытый стенд)	1120х600х1050, 80 кг, 3 конфорки, открытый+закрытый стенд с дверцами и полками, полностью из н/стали, разборная конструкция, 9 кВт 380 В, г.брутто 1270х750х1350, 110 кг	52 530		
24034o	Плита электрическая Ф3ПЭ (открытый стенд)	1120х600х1050, 75 кг, 3 конфорки КЭ-0,12, открытый стенд с полкой, полностью из н/стали, разборная конструкция плиты и подставки, 9 кВт 380 В, г.брутто 1270х750х700, 105 кг	43 800		

24030	Фритюрница электрическая Ф2ФРЭ/600	2 ванны по 6 л., 2 сливных крана, регулировка температуры 50-250 С, полностью из н/стали, 800х600х1050, 50 кг, 7.6 кВт 220В, г.брутто 950х750х1350, 80 кг	52 890		
24036	Электрическая жарочная поверхность Ф2ПЖЭ/600 (настольная)	стальная жарочная поверхность (гладкая),настольный вариант, полностью из н/стали, 4-х позиционный регулятор мощности, 800х600х330, 40 кг, 4 кВт, 220В, г.брутто 950х750х630, 70 кг	33 480		
24037	Электрическая жарочная поверхность Ф2ПЖЭ/600 (открытый стенд)	стальная жарочная поверхность (гладкая),настольный вариант, полностью из н/стали, 4-х позиционный регулятор мощности,открытый стенд с полкой, полностью из н/стали, г.нетто 800х600х330, 55 кг, 4 кВт, г.брутто 950х750х700, 85 кг	41 200		
24039	Жарочная поверхность (гриль) Ф2ЖГЭ/600 (закрытый стенд)	специальная чугунная решетка с подъемным механизмом, рабочая температура 50-320 С, подставка с дверцами, полностью из н/стали, г.нетто 800х600х1005, 62 кг, 6 кВт,380В, г.брутто 950х750х1305, 92 кг	42 230		
24039o	Жарочная поверхность (гриль) Ф2ЖГЭ/600 (открытый стенд)	специальная чугунная решетка с подъемным механизмом, рабочая температура 50-320 С, открытая подставка с полкой, полностью из н/стали, г.нетто 800х600х1005, 57 кг, 6 кВт, 380 В, г.брутто 950х750х1305, 87 кг	33 990		
24040	Жарочная поверхность (американский гриль) Ф2ЖГЭ/600 (настольный вариант)	специальная чугунная решетка с подъемным механизмом(американский гриль), рабочая температура 50-320 С, настольный вариант, полностью из н/стали, г.нетто 800х600х330, 39 кг, 4.4 кВт, 220 В, г.брутто 950х750х700, 69 кг	31 420		

24042	Плита 1-конфорочная Ф1пЭ (1 конфорка, плита-тумба)	1-о конфорочная низкая плита, конфорка 295х415 мм, 3 кВт, пакетный выключатель 3 позиции нагрева, полностью из н/стали, 550х550х500 мм, 20 кг, брутто 640х640х750 мм, 28 кг	26 270		
24043	Плита 2-конфорочная Ф1пэ (2 конфорки, плита-тумба)	2-х конфорочная низкая плита, 2 конфорки образуют поверхность 415х590 мм,общая мощность 6 кВт, 2 зоны нагрева с раздельным управлением температуры нагрева, пакетный выключатель 3 позиции нагрева, полка из н/стали, плита полностью из н/стали, г.нетто 750х750х500 мм, г.брутто 840х840х750 мм	36 000		
13056	Стол-тумба	составной элемент 600 линии, стол на закрытой подставке с 2 полками без дверей, полностью из н/стали, г.нетто 450х600х1050, 33кг, г.брутто: 600х750х700, 53 кг.	17 200		
Подставки под плиты и духовки					
13071	Подставка под духовку Ф1/Ф2	выполнена из нержавеющей стали, с дополнительной полкой	10 600		
40001	Подставка под плиту GRILL MASTER Ф4	Подставка под плиту, выполнена из нержавеющей стали и стали с порошковым покрытием, имеет разборную конструкцию, оснащена нейтральной полкой из нержавеющей стали, 803х730х653 мм	8 240		
40002	Подставка под плиту GRILL MASTER Ф6	Подставка под плиту, выполнена из нержавеющей стали и стали с порошковым покрытием, имеет разборную конструкцию, оснащена нейтральной полкой из нержавеющей стали	12 360		
духовки комплектуются противнем и решеткой			плиты выполнены полностью из нержавеющей стали		

ПАРОКОНВЕКЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ GRILL MASTER

Электрические пароконвектоматы



22101	Пароконвектомат ПКЭ/И (инжекторный)	6 уровней, инжектор, 4 режима работы, душ, 2-ное стекло, 8,3 кВт, полностью из н/стали, принимает противни формата GN/1 и пекарские листы 600x400мм, душ для мойки, 2-ное стекло, безопасное открытие двери в 2-этапа, г.нетто 995x1245x990; 153кг; г.брутто:1095x1345x1240, 188кг	142 000		
22102	Пароконвектомат ПКЭ/Г (с парогенератором)	6 уровней GN 1/1 или 600x400 мм, двойная система парообразования (парогенератор+инжекционный впрыск), 4 режима работы, душ, 2-ное стекло, безопасное открытие двери в 2-этапа, принимает противни формата GN 1/1 и пекарские листы 600x400мм 8,3 кВт, полностью из н/стали, г.нетто 995x1245x990 мм, 166кг; г.брутто:1095*1345*1240, 191кг	154 000		
22103	Пароконвектомат ПКЭ/10Г (с парогенератором)	10 уровней под габаритности GN 1/1 325x530 мм или пекарский лист 600x400 мм, шаг уровней электромеханическое управление, 4 режима работы, 3 мощных вентилятора с реверсом, автоматическое поддержание температуры в пределах 50-300С, система автоматического и ручного пароувлажнения, двойная система парообразования (парогенератор+инжекционный впрыск), дверь пароконвектомата из двойного термостойкого стекла, открывающееся внутреннее стекло, подсветка камеры, 16 кВт в режиме конвекция и пароконвекция, 6 кВт в режиме чистого пара, полностью из нерж/стали, г.нетто 1076x867x1113мм, 170 кг; г.брутто:1166x957x1360 мм, 190кг	195 700		


Газовые пароконвектоматы





13042	Пароконвектомат газовый ПКГ6/Г (бойлерный)	Газовый бойлерный пароконвектомат ПКГ6/Г на 6 габаритности GN 1/1 или противней 600x400 мм. 3 режима: пар, конвекция, пароконвекция. Электрический бойлер для приготовления в режиме "чистый пар", двойная система парообразования - инжекторная и бойлерная. Корпус и камера пароконвектомата выполнены полностью из высококачественной нержавеющей стали, дверь - из двойного закаленного жаропрочного стекла. Внутреннее стекло печи снабжено опцией легкого открытия для чистки.. Комплексная система газ-контроль. Два мощных вентилятора печи с функцией реверсного движения для равномерного приготовления. Автоматическая и ручная система регулировки влажности, таймером на 120 минут. Автоматическое поддержание температуры в пределах от 50 до 300С. Газовая мощность 9 кВт, электрическая 6 кВт. Габариты нетто 960x850x960 мм 130 кг, брутто1030x920x1210, 1,14м3, 150 кг	234 600	НОВИНКА	
-------	--	--	---------	---------	--

13040	Пароконвектомат ПКГ/И (инжекторный)	6 уровней под габаритности GN 1/1 325x530 мм или пекарский лист 600x400 мм, шаг уровней 80 мм, электромеханическое управление, 2 мощных вентилятора с реверсом, автоматическое поддержание температуры в пределах 75-300С, система автоматического и ручного пароувлажнения, система парообразования - инжекторный впрыск, дверь пароконвектомата из двойного термостойкого стекла, открывающееся внутреннее стекло, подсветка камеры, низкий расход газа, работа от природного и баллонного газа, газовая мощность 9 кВт, электрическая мощность 0.5 кВт полностью из нерж/стали, г.нетто 850x869x960мм, 115 кг; г.брутто:940x960x1210 мм,140кг	175 000		
Конвекционные печи					
22218	Печь конвекционная ФЖШ/1 (под противень 435x330)	4 уровня, инжекторное пароувлажнение, 2 вентилятора для лучшей выпечки, таймер 120 минут, 2-ное закаленное стекло, регулировка влажности, камера полностью из нерж.стали, под противни 435x330, 4 противня из нерж. стали в комплекте, г.нетто 595x613x574, 40кг, полностью из н/стали, 40 кг, 2.6 кВт 220В, г.брутто 680x700x830, 47кг	33 990		
22225	Печь конвекционная ФЖШ/2 (под противень 600x400)	4 уровня, шаг уровней 80 мм, инжекторное пароувлажнение, 2 вентилятора с реверсом для лучшего приготовления, таймер 120 минут, 2-ное закаленное стекло, регулировка влажности 0-100%, камера полностью из н/стали, корпус - нержавеющая сталь, под противни 600x400, без противней, г.нетто 800x842x515, 75 кг, вся из н/стали, 5.9 кВт 220/380В, г.брутто 880x770x765, 80 кг	71 000		
22226	Печь конвекционная ФЖШ/3 (под противень 600x400)	6 уровней, шаг уровней 80 мм, инжекторное пароувлажнение с автоматическим регулируемым режимом 0-100%, 2 вентилятора с реверсом для лучшего качества приготовления, таймер на 120 минут, 2-ное закаленное стекло, внутренне стекло открывающиеся для легкой мойки, камера полностью из н/стали, корпус-полностью из н/стали, под противни 600x400, поставляется без противней, г.нетто 850x844x774, 84 кг, вся из н/стали, 10.8 кВт 380В, г.брутто 680x700x830, 99 кг	103 000		
30030	Пекарский лист 435x330 мм	для конвекционных печей модель ФЖШ/1, выполнен из пищевого алюминия	500	НОВИНКА	



30031	Пекарский лист 600x400 мм	для пароконвектоматов, конвекционных и подовых печей GRILL MASTER, выполнен из пищевого алюминия	800	НОВИНКА	
Пароварки с парогенераторами					
22132	Пароварка электрическая Ф2П1Э	1 камера из н/стали, 5 уровней под противни и гастоемкости GN 2/1 650x530 и GN 1/1 325x530; производительность за 1 загрузку - 210шт манты (42шт манты на 1 противень); мощный парогенератор из н/стали, безопасное, плавное открытие дверцы с выпуском пара, таймер на 120 минут с сигналом, подставка из н/стали и противень с перфорацией 650x550x15 мм в комплекте, 6 кВт, г.нетто 860x860x1470 мм, 50кг; г.брутто:960x960x1720,75кг	81 900		
22131	Пароварка электрическая Ф2П2Э	2 камеры из н/стали, 10 уровней под противни и гастоемкости GN 2/1 650x530 и GN 1/1 325x530; производительность за 1 загрузку - 420шт манты (42шт манты на 1 противень), 2 мощных парогенератор из н/стали, безопасное, плавное открытие дверцы с выпуском пара, таймер на 120 минут с сигналом, подставка из н/стали и противень с перфорацией 650x550x15 мм в комплекте, 12 кВт, г.нетто 860x860x1730 мм, 90кг; г.брутто:960x960x1980,115кг	146 400		
Жарочные шкафы					
22301	Шкаф жарочный шжэ/1	2 терморегулятора, 4 уровня для противней 530x470x30, исполнение - лицевые панели нержавеющая сталь, боковые оцинкованная сталь, в комплекте с подставкой и 3 противнями, 4.5 кВт, 220В, г.нетто 800x706x1080мм, 70кг; г.брутто:890x800x1300 мм, 90кг	26 800		
22302	Шкаф жарочный шжэ/2	2 модульные секции, 2 терморегулятора на каждый модуль, 4 уровня каждой секции для противней 530x470x30, исполнение - лицевые панели нержавеющая сталь, боковые оцинкованная сталь, в комплекте с подставкой и 6 противнями, 9 кВт, 220/380В, г.нетто 800x706x1505 мм, 125кг; г.брутто:860x450x1680, 150кг	48 400		

22303	Шкаф жарочный шжэ/3	3 модульные секции, 2 терморегулятора на каждый модуль, 4 уровня каждой секции для противней 530x470x30, исполнение - лицевые панели нержавеющей сталь, боковые оцинкованная сталь, в комплекте с подставкой и 9 противнями, 13,5 кВт, 220/380В, г.нетто 800x706x1505 мм, 172; г.брутто:750x860x1680, 197кг	64 380		
Пекарские шкафы					
22115	Жарочно-пекарский шкаф ШжЭ/3 (секционный н/сталь)	3 разборные секции, большая рабочая камера(высота камеры 230 мм), 2 высокоточных терморегулятора на каждую секцию 50-320 С, подсветка и пароувлажнение в каждой камере, двери секций с большим закаленным стеклом, 36 ТЭНов, усиленные двухходовые шарниры двери шкафа 16.2 кВт, облицовка шкафа - полностью нержавеющей сталь, возможность установки шкафа в 4,5 ярусов; производительность за 1 выпечку - 72шт хлеб формовой (форма Л7); г.нетто 1230x935x1370 мм, 311кг; г.брутто:1330x1035x1620; 344кг	128 500		
22223	Жарочно-пекарский шкаф ШжЭ/3 (секционный н/с, бкн)	3 идентичные разборные секции, верхняя секция без крыши, нижняя без ног, большая рабочая камера(высота камеры 230 мм), 2 высокоточных терморегулятора на каждую секцию 50-320 С, подсветка и пароувлажнение в каждой камере, двери секций с большим закаленным стеклом, 36 ТЭНов, усиленные двухходовые шарниры двери шкафа 16.2 кВт, облицовка шкафа - полностью нержавеющей сталь, возможность установки шкафа в 4,5 ярусов; производительность за 1 выпечку - 72шт хлеб формовой (форма Л7); поставляется без противней, г.нетто 1230x935x1370 мм, 311кг; г.брутто:1330x1035x1620; 344кг	127 400		
22116к	Жарочно-пекарский шкаф Шжэ/3 (секционный кр. мет+н/сталь)	3 разборные секции, большая рабочая камера(высота камеры 230 мм), 2 высокоточных терморегулятора на каждую секцию 50-320 С, подсветка и пароувлажнение в каждой камере, двери секций с большим закаленным стеклом, усиленные двухходовые шарниры двери шкафа, 36 ТЭНов, 16.2 кВт, лицевая часть - н/сталь, боковые панели и крыша - сталь с порошковым покрытием, возможность установки шкафа в 4,5 ярусов; производительность за 1 выпечку - 72шт хлеб формовой (форма Л7); поставляется без противней, г. нетто 1230x935x1370 мм, 285кг; г.брутто:1330x1035x1620; 340кг	104 400		
22122	Жарочно-пекарский шкаф Шжэ/3 (цельный, кр. металл)	3 не разборные секции, большая рабочая камера(высота камеры 230 мм), 2 высокоточных терморегулятора на каждую секцию 50-320 С, подсветка и пароувлажнение в каждой камере, двери секций с большим закаленным стеклом, усиленные двухходовые шарниры двери шкафа, 36 ТЭНов, 16.2 кВт, крашенный металл; производительность за 1 выпечку - 72шт хлеб формовой (форма Л7);поставляется без противней, г.нетто 1230x935x1300 мм; 285 кг; г.брутто:1330x1035x1550, 336кг	98 750		

22117к	Жарочно-пекарский шкаф ШЖЭ/2 <i>(металл+н/сталь)</i>	<i>(секционный, кр.</i>	2 разборные секции, 2 высокоточных терморегулятора на каждую секцию, большая рабочая камера секции (высота камеры 230 мм), подсветка в каждой камере, пароувлажнение всех камер, двери секций с большим стеклом из н/стали, 24 ТЭНа, 10.8 кВт,исполнение - лицевые панели нержавеющей сталь, боковые - сталь с порошковым покрытием; производительность за 1 выпечку - 48шт хлеб формовой (форма Л7); поставляется без протвиней, г.нетто 1230х935х1000;230кг; г.брутто:1330х1035х1250; 255кг	86 320		
22124к	Секция хлебопекарная ШЖЭ/1 с гранитным камнем <i>(кр.металл+н/сталь)</i>		2 терморегулятора, под шкафа- натуральный гранитный камень, большая камера с высотой 230 мм, подсветка в камере, дверь с большим стеклом, 12 ТЭНов, 5,4 кВт, лицевая н/сталь, поставляется без протвиней, 1230х935х570 мм;140кг; г.брутто:1330х1035х820;160кг	70 000	НОВАЯ ЦЕНА	
22125к	Секция хлебопекарная стандартная ШЖЭ/1 <i>(кр.металл+н/сталь)</i>		2 терморегулятора, подсветка в камере, пароувлажнение, дверь со стеклом из н/стали,большая камера с высотой 230 мм 12 ТЭНов, 5,4 кВт,исполнение - лицевые панели нержавеющей сталь, боковые и сталь с порошковым покрытием; производительность за 1 выпечку - 24 шт хлеб формовой (форма Л7); поставляется без протвиней, г.нетто 1230х935х570 мм;118кг; г.брутто:1330х1035х820; 143 кг	49 700		
Аппараты для венгерского калача						
21205	Венгерский калач Ф6ШМЭ (кюртош-калач)		новые итальянские двигатели, собственный двигатель на каждый валик, производительность 12 трдельников(калачей), 2 камеры, двери с жаропрочными стеклами, 2 термостата на 50-300 С, раздельное включение камер, 12 валиков в комплекте 6 ТЭНов, г.нетто 314х630х877, 40 кг, г.брутто 414х730х1027, 55кг	56 650		
30032	Валик(трдло) венгерского калача		Опциональный валик для трдельника прямого типа, материал изготовлния - бук	1 400		
30033	Валик(трдло) конусный венгерского калача		Опциональный валик для трдельника конусного типа, материал изготовлния - бук	1 500		

40007	Подставка под валики для Ф6ШМЭ	подставка из нержавеющей стали для валиков аппарата для калача Ф6ШМЭ, габаритные размеры	2 600		
Подставки под пароконвекционное оборудование					
22201	Подставка под хлебопекарную печь (н/сталь)	3 направляющие под противни 310х700 мм, 3 направляющие под 465х700, подходит для моделей арт.22115, арт.22223, арт 22116к, 22122, нетто 1230х930х525 33кг, г.брутто 1330х1030х775, 43кг, полностью из н/стали	16 170		
22202	Подставка под хлебопекарную печь (крашенный металл)	3 направляющие под противни 310х700 мм, 3 направляющие под 465х700, подходит для моделей арт.22115, арт.22223, арт 22116к, 22122, г.нетто 1230х930х525, 33кг, г.брутто 1330х1030х775, 43кг, порошковый окрас	7 200		
40003	Подставка под хлебопекарную печь (крашенный металл)	1230х930х450 мм, порошковый окрас, подходит под установку всех шкафов серии ШЖЭ/3, арт.22115, арт.22223, арт 22116к, 22122	3 100		
22203	Подставка под пароконвектомат (н/сталь)	12 направляющих под гастроемкости, подходит под пароконвектомат арт.22101, арт.22102, 900х720х650, полностью из н/стали масса 34 кг	16 500		
40008	Подставка под пароконвектомат ПКЭ/10Г (н/сталь)	12 направляющих под гастроемкости и или пекарские листы 600х400, подходит под пароконвектомат арт.22103, полностью из н/стали масса 35 кг	17 400		
22209	Подставка под ШЖЭ/1 (н/сталь)	1221х814х851, полностью из н/сталь, 5 секций под противни 310х700,мм, 5 секций под 465х700, брутто 1311х905х110, 40кг	18 800		
22210	Подставка под ШЖЭ/1 (крашенный металл)	1221х814х851, порошковый окрас, 5 направляющих под противни 310х700,мм, 5 секций под 465х700, брутто 1311х905х110, 40кг	7 800		
Расстоечные шкафы					
22153	Расстоечный шкаф РПК 1 (длк)	идеален для работы с пекарскими шкафами моделей ШЖЭ, дно из н/стали с жалюзи, перестановка направления открывания стеклянных дверей, корпус окрашен порошковой краской(слоновая кость), полки из нерж. стали, плавная регулировка температуры, 6 направляющих с полками из нерж.стали под противни 600х400(12 шт) или 700х460 мм (12 шт), производительность за 1 загрузку - 144шт хлеб формовой (форма Л7); г. нетто 800х995х1660, 100кг; г.брутто:890х1070х1910; 120кг	38 000		
22151	Расстоечный шкаф РПК 1 (полностью из нержавеющей стали)	для тяжелых условий эксплуатации, идеален для работы с пекарскими шкафами моделей ШЖЭ, терморегулятор, пароувлажнение, стеклянные двери, плавная регулировка температуры, 6 направляющих из нерж. стали с полками из нерж.стали под противни 600х400(12 шт) или 700х460(12 шт) мм,выполнена полностью из нержавеющей стали с порошковым покрытием(опция), цвет покрытия - слоновая кость(опция); производительность за 1 загрузку - 144шт хлеб формовой (форма Л7); г. нетто 819х1013х1730, 100кг; г. нетто 800х995х1660, 100кг; г.брутто:890х1070х1910; 120кг	61 200		





22149	Расстоечный шкаф РПК 2	идеально подходит в качестве стенда для конвекционной печи ФЖШ/2. Терморегулятор 30-110 С, пароувлажнение, распашные стеклянные двери с чёрной окантовкой, подсветка камеры, плавная регулировка температуры, 8 направляющих под противни 600х400; расстоечный шкаф выполнен полностью из нержавеющей стали	32 800		
22148	Расстоечный шкаф РПК 4	идеально подходит в качестве стенда для конвекционной печи ФЖШ/1. Терморегулятор 30-110 С, пароувлажнение, распашные стеклянные двери с чёрной окантовкой, плавная регулировка температуры, 8 направляющих под противни 435х330 ; расстоечный шкаф выполнен полностью из нержавеющей стали	24 800		
22133	Расстоечный шкаф РПК 6	идеально подходит в качестве стенда для конвекционной печи ФЖШ/3. Терморегулятор 30-110 С, пароувлажнение, распашные стеклянные двери с чёрной окантовкой, плавная регулировка температуры, 8 направляющих под противни 600х400; шаг уровней 75 мм, расстоечный шкаф выполнен полностью из нержавеющей стали, габаритные размеры 850х783х808	37 700		
22139	Расстоечный шкаф РПК 7	идеально подходит в качестве стенда для газового пароконвектомата ПКГ/И. Терморегулятор 30-110 С, пароувлажнение, распашные стеклянные двери с чёрной окантовкой, плавная регулировка температуры, 8 направляющих под противни 600х400; шаг уровней 75 мм, расстоечный шкаф выполнен полностью из нержавеющей стали, габаритные размеры 850х783х808	38 000		
22220	Расстоечный шкаф РПК 5 (6)	терморегулятор 30-110 С, пароувлажнение, стеклянные двери, подсветка камеры, 6 направляющих под противни 600х400/ 650х530/690х450, 0,9 кВт, 950х815х850мм;70кг;выполнена полностью из нержавеющей стали г.брутто:1050х915х1100; 95кг, может использоваться в качестве стенда для печей	40 000		





22130	Расстоечный шкаф РПК 5	терморегулятор 30-110 С, пароувлажнение, стеклянные двери, подсветка камеры,принимает 9 противней 325х530 или 600х400 или 700х450.полностью из н/стали, 1 кВт, г.нетто 700х870х1190 мм; 84кг; г.брутто:800х960х1440; 109кг	48 930		
22126	Расстоечный шкаф РПК 3	терморегулятор 30-110 С, пароувлажнение, стеклянные двери, подсветка камеры, размеры противней возможных к использованию: 325х530, 600х400, 700х450, 12 направляющих, выполнена полностью из нержавеющей стали, 2 кВт, г.нетто 1230х870х850 мм, 98кг; г.брутто:1330х970х1100; 123кг; подходит для установки в качестве стенда для печей ППЭ/1 и секций ШЖЭ/1	53 500		




ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЦЦЫ GRILL MASTER

Артикул	Модель	Описание	Цена, руб. с НДС		
Газовые печи для пиццы					
13053	Универсальная газовая печь угп/1	2 горелки, 1 подовая, 1 горелка открытого пламени свода печи,рабочая температура до 450 С, дверца печи со стеклом, подсветка камеры, натуральный гранит на поде, разовая загрузка 2-3 пиццы 280-300 мм,г.нетто 1230х590х700, 200кг, г.брутто 1330х690х950, 230кг, газовая мощность 29 кВт	95 700		
13024	Универсальная газовая печь УГП/1 (под - натуральный гранит)	3 горелки-36 кВт, 2 газовых термостата 100-340 С и 1 газовый кран для доп. горелки, пилотный розжиг всех горелок, система газ-контроль для всех горелок, под печи - натуральный гранит(толщина 30 мм), свод камеры - высококачественная нержавеющая сталь, термометр печи для контроля температуры 0-500 С, 2 регулируемые заслонки в камере для регулировки тепловых потоков, габариты раб. зоны 1240х720х200 мм, г.нетто 1940х1250х730мм, 660кг, г.брутто 2040х1350х980, 710кг полностью из н/стали, на 3 пиццы, диаметр 400 мм+ 4 пиццы диаметр 310 мм	228 900		
13034	Универсальная газовая печь УГП/1 (под печи - металл)	3 горелки-36 кВт, 2 газовых термостата 100-340 С и 1 газовый кран для доп. горелки, пилотный розжиг всех горелок, система газ-контроль для всех горелок, под печи -металл, свод камеры - высококачественная нержавеющая сталь, термометр печи для контроля температуры 0-500 С, 2 регулируемые заслонки в камере для регулировки тепловых потоков, габариты раб. зоны 1240х720х200 мм, г.нетто 1940х1250х730 мм, 612кг, г.брутто 2040х1350х980, 662кг, полностью из н/стали, на 3 пиццы, диаметр 400 мм+ 4 пиццы диаметр 310 мм	187 500		


13057	Стенд для печи угп/1 (стационарный)	1250(1500)х580х900, порошковый окрас черного цвета, полки из н/стали, 2 полки для принадлежностей, 6 направляющих под противни, ящики для теста 600х400 мм, крепеж для лопат для пицц	9 400		
13057в	Стенд для печи угп/1 (передвижной)	1225х580х840 мм, порошковый окрас черного цвета, выдвижная полка из н/стали+стационарная полка из н/стали, крепеж для лопат, колеса со стопорами, 1225х580х840	10 820		
13031	Стенд для печи УГП/1	1565х980х900, порошковый окрас черного цвета, 2 полки из н/стали, 6 направляющих для GN1/1 или GN 2/1полки из н/стали,	16 000		
Электрические печи для пиццы					
22134	Печь для пиццы ппэ/1 (механическая система управления)	на 2 пиццы 310 мм, 2 терморегулятора 50-400 С, стрелочный термометр 500 С, подсветка в камере, 2-ая стеклянная дверь, шиббер, 5 кВт 220В, полностью из н/стали, включая внешние и внутренние панели, под из вулканического камня(+1500С) 30 мм, г.нетто 935х560х420 мм; 50кг; г.брутто:1035х660х670; 75кг	39 300		
22127	Печь для пиццы ППЭ/1	на 4 пиццы 310 мм, 2 терморегулятора 50-400 С, стрелочный термометр 500С, подсветка в камере, 2-ая стеклянная дверь, 5.8 кВт 220/380В, полностью из нерж.стали, включая внешние и внутренние панели, под из вулканического камня(+1500С) 30 мм, г.нетто 940х900х380 мм; 109кг; г.брутто:1040х1000х630;131кг	48 800		
22128	Печь для пиццы 2 камерная ППЭ/2	на 8 пицц 310 мм, 4 терморегулятора 50-400С, 2 стрелочных термометра 500С, подсветка в камерах, полностью стеклянные двери камер, 2-ые стеклянные двери, устанавливается зазор в зазор, 11.6 кВт, 220/380В полностью из н/сталь, включая внешние и внутренние панели, под из под из вулканического камня(+1500С) 30 мм, г.нетто 940х900х710 мм;175кг; г.брутто:1040х1000х960;200кг	86 500		



22211	Подставка под печь для пиццы (н/сталь)	г.нетто 925х835х846;20кг; г.брутто:1015х925х1046;45кг; 5 направляющих под противни 650х530 мм, шаг между направляющими 120 мм полностью из н/сталь	13 700		
22211нс	Подставка под печь для пиццы (н/сталь)	г.нетто 930(1190)х500х900; 35кг; г.брутто:1030(1290)х600х1150; 60кг;для печей серии ппз, выдвижная полка, на колесах, крепеж для лопат , н/сталь	11 500		
22211сп	Подставка под печь для пиццы (спец/покрытие)	г.нетто 930(1190)х500х900; 35кг; г.брутто:1030(1290)х600х1150; 60кг;для печей серии ппз, выдвижная полка, на колесах, крепеж для лопат, порошковое покрытие	9 640		
Прессы для пиццы					
22216	Пресс для пиццы Ф2ПЦЭМ/35	электромеханическая панель управления(электронные регуляторы температуры, таймер механический), 2-е отдельно подогреваемые поверхности из полированной н/стали,сверхточные цифровые терморегуляторы, регулировка толщины продукта 1-8 мм, диаметр готового продукта до 350 мм, таймер, подсветка рабочего пространства, защитный козырек из нержавеющей стали, бесшумная работа, до 400 крастов в час, полностью из н/стали, г.нетто 420х620х700мм, 110 кг, г.брутто 500х710х950мм, 120 кг	156 000		
22217	Пресс для пиццы и тортильи Ф2ПЦЭ	Специальная форма рабочих поверхностей, механическое управление, 2 подогреваемые поверхности из полированной н/стали, регулировка толщины продукта 1-8 мм, диаметр готового продукта до 350 мм, полностью из н/стали, 3 кВт, г.нетто 350х600х900мм; 65кг; г.брутто:450х790х1100; 75кг	68 000		


22214	Пресс для пиццы Ф2ПЦЭ(300) (с бортом)	формирующий борт, механическое управление, 2 подогреваемые поверхности из н/стали, регулировка толщины продукта 2-8 мм, диаметр готового продукта до 300 мм, полностью из н/стали, 3 кВт, г.нетто 350х600х900мм; 64кг; г.брутто:450х790х1100; 85кг	79 000		
22219	Пресс для пиццы Ф2ПЦЭ(200) (с бортом)	формирующий борт, механическое управление, 2 подогреваемые поверхности из н/стали, регулировка толщины продукта 2-8 мм, диаметр готового продукта до 200 мм, полностью из н/стали, 3 кВт, г.нетто 350х600х900 мм; 56кг; г.брутто:450х790х1100; 71кг	76 500		
22222	Пресс для пиццы Ф2ПЦЭ(150) (с бортом)	формирующий борт, механическое управление, 2 подогреваемые поверхности из н/стали, регулировка толщины продукта 2-8 мм, диаметр готового продукта до 150 мм, полностью из н/стали, 3 кВт, г.нетто 350х600х900 мм; 60кг; г.брутто:450х790х1100; 70кг	74 000		
22215	Подставка под пресс для пиццы (н/сталь)	г.нетто 618х775х900мм, 41кг, г.брутто 718х875х1150, 61кг, 5 направляющих под противни или ящики для теста формата 600х400, колесами со стопорами, н/сталь/сталь с покрытием	19 000		
Аксессуары для пиццы					
30009	Лопата для пиццы (алюминий) для пиццы 310 мм	300х800 мм, пищевой алюминий	1 400		



30010	Лопата для пиццы с перфорацией (аллюминий) для пиццы 310 мм	300x800 мм, пищевой алюминий, рабочая поверхность с перфорацией	1 500		
30011	Лопата для пиццы (аллюминий) для пиццы 350 мм	350x800 мм, пищевой алюминий	2 300		
30012	Лопата для пиццы с перфорацией (аллюминий) для пиццы 350 мм	350x800 мм, пищевой алюминий, рабочая поверхность с перфорацией	3 000		

УГОЛЬНЫЕ МАНГАЛЫ GRILL MASTER




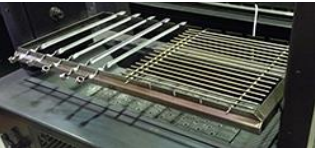

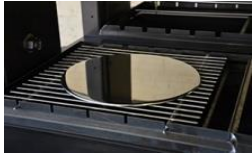
Артикул	Модель	Описание	Цена, руб. с НДС		
Мангалы на твердом топливе					
11309	Мангал на древесном угле УМБ(2)	<p>Винтажный стиль, выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской и лаком, 2 сетки для жарки стейков/рыбы/шашлыка 10 шампуров для шашлыка, 1 центральный шампур из нержавеющей стали для жарки барашка/попосенка/кабана/ с механическим и электрическим приводом приводом(регулировка шампура по горизонтали), 1 центральный шампур из нержавеющей стали для жарки дичи с механическим и электрическим приводом приводом(регулировка шампура по горизонтали) регулируемое поддувало, 2 выдвижных отсека для золы, 2 подкатных стола со столешницами из натурального гранита с нейтральными полками, кочерга и лопата, вытяжка в винтажном стиле, масса 400 кг; комплект поставки: мангал островного типа, 1 шампур для барашка/поросенка, 1 шампур для дичи, 2 сетки из н/стали для стейков/рыбы, 10 шампуров для шашлыка, натуральный гранитный камень в качестве рабочих поверхностей, кочерга и лопата для углей, подходит для открытой вернадыгабаритные размеры мангала в комплекте 2182x1460x900, эквивалентная мощность 78 кВт</p>	700 000		

11308	Мангал на древесном угле УМБ	<p>Винтажный стиль, выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской и лаком, 1 сетка для жарки стейков/рыбы/шашлыка 5 шампуров для шашлыка, 1 центральный шампур из нержавеющей стали для жарки барашка/попорошенка/кабана/ с механическим и электрическим приводом приводом(регулировка шампура по горизонтали), 1 центральный шампур из нержавеющей стали для жарки дичи с механическим и электрическим приводом приводом(регулировка шампура по горизонтали), 2 выдвижных отсека 1 - для золы, 1 для инвентаря, 2 приставные тумбы(столешница из нерж.стали) - опция, кочерга и лопата, габаритные размеры мангала без тумб 1182x796x900, габаритные размеры мангала с тумбами 2182x796x900 мм, масса 150 кг</p>	230 000	<p>НОВИНКА, цена за полный комплект с тумбами</p>	
11307	Мангал на древесном угле УММ/1	<p>Винтажный стиль, выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали, покрыт специальной порошковой краской и лаком, 2 уровня для расположения платформ для сеток и шампуров, сетка для жарки стейков/рыбы/шашлыка с механическим приводом(регулировка по вертикали), центральный шампур из нержавеющей стали для жарки курицы, барашка, поросенка, кабана с электрическим приводом (литая поворотная ручка в винтажном стиле) и механической, плавной регулировкой шампура по вертикали, выдвижной отсек для золы, регулируемая вытяжка, подходит для открытой веранды, габаритные размеры 1178x730x1870, масса 200 кг, габарит брутто: мангал 1310x800x1880, вытяжка 1250x810x790, вес брутто 230кг; комплект поставки: мангал, 1 шампур для птицы, решетка-сетка из нержавеющей стали для стейков/рыбы, 5 шампуров для шашлыка, кочерга и лопата для углей, эквивалентная мощность 39 кВт</p>	245 000		

11311	Мангал на древесном угле УММ/1	<p>Винтажный стиль, полностью из нержавеющей стали, 2 уровня для расположения платформ для сеток и шампуров, сетка для жарки стейков/рыбы/шашлыка с механическим приводом(регулировка по вертикали), центральный шампур из нержавеющей стали для жарки курицы, барашка, поросенка, кабана с электрическим приводом (литая поворотная ручка в винтажном стиле) и механической, плавной регулировкой шампура по вертикали, выдвижной отсек для золы, регулируемая вытяжка, задний фартук мангала из нержавеющей стали, габаритные размеры 1178х730х1870, масса 200 кг, габариты брутто 2770х830х1900, комплект поставки: мангал, 1 шампур для птицы, 1 шампур для барашка, 2 решетки-сетки из н/стали для стейков/рыбы, 10 шампуров для шашлыка, задний фартук мангала, 2 тумбы кочерга и лопата для углей, эквивалентная мощность 39 кВт; г.брутто 2 места: вытяжка 86,6кг, 850х1250х820мм, мангал 332кг, 1870х1320х980мм</p>	230 000		
11312	Мангал на древесном угле УММ/1 (для открытой веранды)	<p>Винтажный стиль, полностью из нержавеющей стали, некоторые элементы мангала могут быть покрыты спец. покрытием(цвет по желанию заказчика), 2 уровня для расположения платформ для сеток и шампуров, сетка для жарки стейков/рыбы/шашлыка с механическим приводом(регулировка по вертикали), центральный шампур из нержавеющей стали для жарки курицы, барашка, поросенка, кабана с электрическим приводом (литая поворотная ручка в винтажном стиле) и механической, плавной регулировкой шампура по вертикали, выдвижной отсек для золы, регулируемая вытяжка, задний фартук мангала, яркая подсветка зоны приготовления, 2 тумбы из нержавеющей стали с открывающимися дверями(1 полка в каждой тумбе), габаритные размеры 2080х730х1870, масса 200 кг, габариты брутто - 4 мес та мангал, вытяжка, 2 тумбы 2770х830х1900, комплект поставки: мангал, 1 шампур для птицы, 1 шампур для барашка, 2 решетки-сетки из н/стали для стейков/рыбы, 10 шампуров для шашлыка, задний фартук мангала, подсветка, 2 тумбы кочерга и лопата для углей, эквивалентная мощность 39 кВт; г.брутто 2 места: 1-вытяжка 86,6кг, 850х1250х820мм, 2-мангал 332кг, 1870х1320х980мм</p>	275 000		

11306	Многофункциональный угольный мангал УММ/2 (ROBATA)	<p>Многофункциональный мангал, работающий на твердом топливе, 2 решетки для жарки из н/стали, 4 сетки из н/стали для стейков/рыбы, овощей, 5 уровней для сеток, 2 выдвижных ящика для золы, подъемный механизм решеток для жарки, 4 гастроемкости для соусов различной вместимости, очаг мангала выполнен из чугуна, габаритные размеры мангала 1000х630х1422, габариты брутто 1270х900х1700 мм, 197 кг, эквивалентная мощность 39 кВт</p>	205 000		
11314	Многофункциональный угольный мангал УММ/2 (ROBATA L1200)	<p>Многофункциональный мангал, работающий на твердом топливе, 2 решетки для жарки из н/стали, 4 сетки из н/стали для стейков/рыбы, овощей, 5 уровней для сеток, 2 выдвижных ящика для золы, подъемный механизм решеток для жарки, регулируемая опора для гастроемкостей (4 гастроемкости для соусов различной вместимости в комплекте+4 можно установить опционально), очаг мангала выполнен из чугуна, регулируемое поддувало, съемный фартук мангала в комплекте, габаритные размеры мангала 1200х730х1422, габариты брутто 1300х900х1700 мм, 220 кг, эквивалентная мощность 47 кВт</p>	280 000		
11310	Многофункциональный угольный мангал УММ/2 (ROBATA 2)	<p>Многофункциональный мангал, работающий на твердом топливе, 4 решетки для жарки из н/стали, 5 уровней для сеток 8 сеток из н/стали для стейков/рыбы, овощей, 2 выдвижных ящика для золы, 4 выдвижных инвентарных ящика, подъемный механизм решеток для жарки, 2 регулируемых поддувала, 8 гастроемкостей для соусов различной вместимости, очаг мангала выполнен из чугуна, габаритные размеры мангала 2000х630х1422, габариты брутто 2100х820х1700 мм, 394 кг, эквивалентная мощность 78 кВт</p>	400 000		

Опции для мангалов

30014	Шампур для жарки барашка/поросенка/ кабана, подходит для мангалов УМБ и УММ	поностью из нержавеющей стали со специальными крепежами для тушки, длина рабочей части шампура 990 мм, сечение шампура 20x20 мм	6 500		
30015	Решетка для жарки стейков для мангала УМБ	полностью из нержавеющей стали	11 300		
30016	Решетка для жарки стейков для мангала УММ	полностью из нержавеющей стали, идеальна для приготовления барбекю размеры 450x400 мм, шаг прутьев 25 мм, диаметр 6 мм	2 700		
30017	Шампур для шашлыков для мангала УММ	выполнен полностью из нержавеющей стали, длина рабочей части 450 мм, общая длина 625 мм, ширина шампура 18 мм, толщина металла 2 мм	330		
30018	Чугунная жарочная поверхность для мангала УММ	идеальна для гриля, материал изготовления чугун, рифленая, габариты 445x335 мм, шаг рифления 15 мм	5 300		
30019	Жарочная поверхность из полированной н/стали для мангала УММ	идеальна для приготовления рыбы, стейков, выполнена полностью из полированной нержавеющей стали, диаметр 350 мм, толщина металла 6 мм, имеет специальный противоскользящий стопор	6 300		

30020	Шампур (спица) для жарки дичи и курицы	3 курицы 1.8-2 кг, 5-6 цыплят 1.2-1.3 кг, выполнен полностью из нержавеющей стали, длина рабочей части шампура 990 мм, диаметр центральной спицы 14 мм, диаметр боковых спиц 6 мм, зажим(замок) шампура в крмплекте	1 600		
30022	Фартук задний для мангала, н/сталь	фартук мангала задний, предназначен для защиты стены от жара, жира, отразатет тепло, выполнен полностью из нержавеющей стали	6 000		
30022	Освещение зоны приготовления	2 специальных жаростойких светильника мощностью 40W каждый, мягкий теплый свет, винтажная ручка включения освещения	10 700		
www.mastergrill.ru, info@mastergrill.ru (4812) 62-26-54					