

Pakkumine kehtib 24.03.2014–30.4.2014 või varude kehtivusajal.



S.S.
stainless steel

~~331,86~~
netto
315,27
netto

227060



S.S.
stainless steel

~~355,88~~
netto
337,80
netto

227077

Kaks suure võimsusega ventilaatorit



KONVEKTSIOONNAHI H90

- Korpus roostevabast terasest, kahekordne klaasist uks
- Praeahju kamber osaliselt emailitud, valgustatud
- Temperatuuride ulatus: 50–300 °C
- Taimer 0–120 minutit
- Mahutavus: 4 küpsetusplaati 438x315 mm, vahemaa tasandite vahel: 70 mm
- Komplektis 4 küpsetusplaati

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
227060	230	2670	595x595x(H)570	331,86	315,27
801970	rest		433x338	10,04	9,54
223468	alus ahju jaoks		595x425x(H)700	268,51	255,08
943380	küpsetusplaat		435x315x(H)8	10,60	10,07

4 alumiiniumist küpsetusplaati



Kahekordne klaasist uks gravitatsioonilise ventilatsiooniga



Sisevalgustus

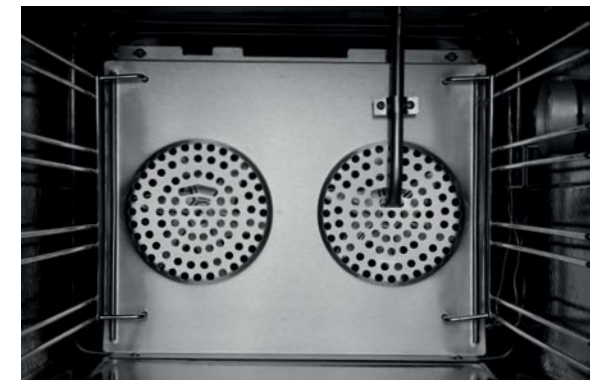


SISSEPRITSEGA KONVEKTSIOONNAHI H90S

- Korpus roostevabast terasest, kahekordne klaasist uks
- Praeahju kamber osaliselt emailitud, valgustatud
- Soojenemine kahe kütkekeha toimetel, 2 ventilaatorit
- Temperatuuride ulatus: 50–300 °C
- Sissepritsega aurutamine, käsitsi reguleerimine nupu abil
- Taimer 0–120 minutit
- Mahutavus: 4 küpsetusplaati 438x315 mm, vahemaa tasandite vahel: 70 mm
- Komplektis 4 küpsetusplaati

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
227077	230	2670	595x595x(H)570	355,88	337,80
801970	rest		433x338	10,04	9,54
223468	alus ahju jaoks		595x425x(H)700	268,51	255,08
943380	küpsetusplaat		435x315x(H)8	10,60	10,07

Sissepritsega arutamine



Eemaldatav kahekordne uks



Ukse klaas ei soojene



Käepide küpsetusplaatide eemaldamise jaoks





225929

~~962,82~~
netto
913,92
netto



MITMEFUNKTSIOONILINE AURUKONVEKTSIOONNAHI 4X GN 2/3

- Kätsi juhtimine
- Konvektsioon ja aurutamine
- Vahemaa tasandite vahel: 70 mm
- Komplektis 1 rest GN 2/3
- Küttekehad:
 - konvektsiooni 3 kW, grilli 1,8 kW
 - küttekehad kambri: alumine 1,6 kW, ülemine 0,7 kW
 - reguleeritavad jalad: 55-75 mm

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
225929	230	3000	620x555x(H)585	962,82	913,92
224823	alus ahju jaoks		580x390x(H)750	225,11	213,85



PAJAKINDAD

- Sertifitseeritud kaitsekindad. Vastavalt direktiivile 89/686/EMÜ tööohutuse ja tervishoiu kohta tähistatud CE-märgistusega

~~alates 6,13~~
netto
alates 5,82
netto



556603



PAJAKINDAD

kood	hulk tk pakendis	mm	netto (€)	netto (€)
556603	2	345	6,13	5,82



556627



PAJAKINDAD - KLAASKIUST

kood	hulk tk pakendis	mm	netto (€)	netto (€)
556627	2	430	15,76	14,97



556634



KUUMAKINDLAD PAJAKINDAD

- Vastupidavus temperatuurile kuni 250 °C
- Liibuvad mugavalt käte ümber

kood	hulk tk pakendis	mm	netto (€)	netto (€)
556634	2	300	16,86	16,02



556610



TULEKINDLAD PAJAKINDAD

- Väga pikad - kaitsevad käsi

kood	hulk tk pakendis	mm	netto (€)	netto (€)
556610	2	430	9,98	9,41



556658



NAHKKINDAD

- Lehmanahast
- Piisavalt pikad, et kaitsta küünarvarsi

kood	hulk tk pakendis	mm	netto (€)	netto (€)
556658	2	460	18,38	17,39

AURUKONVEKTSIOONNAHI 429X345 MM

- Ideaalne lahendus väikeste pagaritöökodade, kaupluste ja toitlustusasutuste jaoks
- Tänu väikestele mõõtmetele ja ökonoomsele elektrienergia kulule on võimalik paigaldada neid praktiliselt igale poole
- Ahju korpus ja kamber valmistatud roostevabast terasest

- Klaasist uks gravitatsioonilise ventilatsiooniga
- Juhtelementide jahutamise süsteem
- Kaitseklass IPX 3
- Komplektis 4 alumiiniumist küpsetusplaati 429x345x(k)9 mm



~~alates 653,45~~
netto
alates 620,78
netto

AURUKONVEKTSIOONNAHI 4x 429x345 MM

- elektriline, manuaalne

Kambri mahutavus	4 küpsetusplaati 429x345x(H)9 mm
Vahemaa tasandite vahel	74 mm
Välised mõõtmed	590x695x(H)590 mm
Ilma reeversita ventilaatorite hulk	1
Elektromehaaniline termostaat	50°C kuni 260°C
Aurutamine	otse, reguleerimine kätsi, nupu abil
Võimsus/pinge	2,8 kW/230 V
Kaal	34,2 kg
kood	225028
netto (€)	653,45 620,78
Alus ahju jaoks 225028	
Mõõtmed	540x460x(H)700 mm
kood	224670
netto (€)	165,81 157,52

AURUKONVEKTSIOONNAHI 4x 429x345 MM

- elektriline, programmeeritav, elektrooniline

Kambri mahutavus	4 küpsetusplaati 429x345x(H)9 mm
Vahemaa tasandite vahel	74 mm
Välised mõõtmed	590x695x(H)590 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	1
Programmeerimine	99 retsepti 4 valmistamisetaapi kaupa
Eelsoojenduse funktsioon	JAH kuni 180°C
Elektrooniline termostaat	30°C kuni 260°C
Aurutamine	otse, 10-tasemelise elektrooniline reguleerimine
Võimsus/pinge	2,9 kW/230 V
Kaal	38 kg
kood	225035
netto (€)	959,07 911,12
Alus ahju jaoks 225035	
Mõõtmed	540x460x(H)700 mm
kood	224670
netto (€)	165,81 157,52

MITMEFUNKTSIOONILINE KONVEKTSIOONNAHI 4x 429x345 MM - elektriline, manuaalne

Kambri mahutavus	4 küpsetusplaati 429x345x(H)9 mm
Vahemaa tasandite vahel	74 mm
Välised mõõtmed	590x695x(H)590 mm
Ilma reeversita ventilaatorite hulk	1
Elektromehaaniline termostaat	50°C kuni 260°C
Aurutamine	ei
Mitmefunktsiooniline mudel	8 küpsetamise režiimi
Võimsus/pinge	2,6 kW/230 V
Kaal	36,4 kg
kood	225165
netto (€)	681,43 571,36
Alus ahju jaoks 225165	
Mõõtmed	540x460x(H)700 mm
kood	224670
netto (€)	165,81 157,52



225028



225035



225165

AURUKONVEKTSIOONAHJ 600X400 MM

- Ideaalne lahendus väikeste pagaritöökodade, kaupluste ja toitlustusasutuste jaoks
- Tänu väikestele mõõtmetele ja ökonoomsele elektrienergia kulule on võimalik paigaldada neid praktiliselt igale poole
- Tänu sisseehitatud aurutamise süsteemile sobib konvektsioonahju suurepäraselt isegi kõige hõrgumate roogade küpsetamiseks



- Ahju korpus ja kamber roostevabast terasest
- Klaasist uks gravitatsioonilise ventilatsiooniga
- Juhtelementide jahutamise süsteem
- Kaitseklass IPX 3



~~alates 969,71~~
alates **921,41** netto



225516



225523



225059

AURUKONVEKTSIOONAHJ 4x 600x400 MM

- elektriline, manuaalne, ühefaasiline

- Pistikuga toitejuhe

Kambri mahutavus	4 küpsetusplaati 600x400x(H)20 mm
Vahemaa tasandite vahel	83 mm
Välised mõõtmed	790x750x(H)635 mm
Ilma reeversita ventilatorite hulk	2
Elektromehaaniline termostaat	50°C kuni 300°C
Aurutamine	kaudne väljalase, reguleerimine käsitsi, nupu abil
Võimsus/pinge	3,4 kW/230 V
Kaal	50,4 kg
kood	225516
netto (€)	969,71 921,41

Alus ahju jaoks 225516

Mõõtmed	760x520x(H)700 mm
kood	224434
netto (€)	234,04 223,10

AURUKONVEKTSIOONAHJ 4x 600x400 MM

- elektriline, manuaalne, kolmefaasiline

Kambri mahutavus	4 küpsetusplaati 600x400x(H)20 mm
Vahemaa tasandite vahel	83 mm
Välised mõõtmed	790x750x(H)635 mm
Reeversiga ventilatorite hulk	2
Elektromehaaniline termostaat	50°C kuni 300°C
Aurutamine	otse, 5-tasemeline reguleerimine ümberlüüti abil
Võimsus/pinge	6,4 kW/400 V
Kaal	58 kg
kood	225523
netto (€)	1 207,50 1 223,13

Alus ahju jaoks 225523

Mõõtmed	760x520x(H)700 mm
kood	224434
netto (€)	234,04 223,10

AURUKONVEKTSIOONAHJ 4x 600x400 MM

- elektriline, programmeeritav, elektrooniline, kolmefaasiline

Kambri mahutavus	4 küpsetusplaati 600x400x(H)20 mm
Vahemaa tasandite vahel	83 mm
Välised mõõtmed	790x750x(H)635 mm
Reeversiga ventilatorite hulk	2
Elektrooniline termostaat	50°C kuni 270°C
Aurutamine	otse, 10-tasemeline elektrooniline reguleerimine
Võimsus/pinge	6,4 kW/400 V
Kaal	58 kg
kood	225059
netto (€)	1 353,17 1 285,51

Alus ahju jaoks 225059

Mõõtmed	760x520x(H)700 mm
kood	224434
netto (€)	234,04 223,10

KERGITUSKAPID

- Mõeldud taigna kergitamise jaoks, samuti kasutatakse ahjude alusraamidena
- Moodulkonstruktsioon võimaldab mitut kergituskappi ja ahju ritta paigaldada
- Ruumi kokkuhoid ja värskete küpsetiste esitlemise võimalus
- Valmistatud roostevabast terasest AISI 430
- Juhikud 600x400 mm küpsetusplaatide jaoks
- Klaasitud kahe poolega uks
- Termostaat temperatuuri reguleerimise jaoks, 2 küttekeha, igaüks 1,2 kWh
- Aurutamine (ainult mudel 225981) - nõutav veevärgiga ühendamine

~~alates 1 023,06~~
alates **971,91** netto



KERGITUSKAPP 8x 600x400 - manuaalne

- Sobib ahjude jaoks: 225516, 225523, 225059

Kambri mahutavus	8 küpsetusplaati x 600x400 mm
Vahemaa tasandite vahel	70 mm
Välised mõõtmed	795x655x(H)835 mm
Elektromehaaniline termostaat	30°C kuni 60°C
Aurutamine	ei
Pinge	230 V
Võimsus	2,4 W
Kaal	43,6 kg
kood	225967
netto (€)	1 023,06 971,91



225967

KERGITUSKAPP 12x 600x400 - manuaalne

- Aurutamine: kaudne väljalase, käsitsi reguleerimine nupu abil

Kambri mahutavus	12 küpsetusplaati x 600x400 mm
Vahemaa tasandite vahel	75 mm
Välised mõõtmed	935x910x(H)800 mm
Aurutamine	kaudne väljalase, reguleerimine käsitsi, nupu abil
Elektromehaaniline termostaat	30°C kuni 60°C
Pinge	230 V
Võimsus	2,4 W
Kaal	57,71 kg
kood	225981
netto (€)	1 343,06 1 276,67



225981

NANO

Hõbeda nanoosakesed:

- lõhustavad mikroorganismide rakke
- antibakteriaalsete omadustega
- viirusevastased ja seenevastased
- naturaalne mittetoksiline antibiootikum

Köök on soodne keskkond seente ja bakterite arenguks. Siin on niiske ja soe, mis võimaldab neil väga kiiresti paljuneda ja areneda. Et seda ära hoida, on ahjude käepidemed ja ukсед, samuti juhtpaneelide nupud kaetud spetsiaalse kihiga, mis sisaldab hõbedaioone. Tänu sellele on NANO ahjud palju ohutumad nii köögitooliste kui ka lõpptarbivate jaoks.

NANO ahjud on innovatsioonilised antibakteriaalsete käepidemetega ahjud, mis võimaldavad pidada kinni ohutusalastest ja sanitaar-epidemioloogilistest nõuetest köögis.



Aurukonveksioonahjud HENDI NANO – elektrilised, juhtimine käsitsi



Aurukonveksioonahjud HENDI NANO – elektrilised, juhtimine elektrooniline



Aurukonveksioonahjud HENDI NANO COMPACT – elektrilised, juhtimine käsitsi



Aurukonveksioonahjud HENDI NANO COMPACT – elektrilised, elektrooniline juhtimine, sondiga ja automaatse pesemise süsteemiga



Aurukonveksioonahjud HENDI NANO – 4x 600x400 mm



Konveksioonahjud HENDI NANO – 4x 450x340 mm



Konveksioon (soojusvahetus) – ideaalne ühtlane temperatuur kambris



Võimsad ventilaatorid – igaüks 250 W
Autoreevers – 2 kiirust
10-Tasemelise aurutamine



Kahekordsed jahutusega ukсед
Eeskujulik hügieen – ukse klaas on avatav kerge puhastuse jaoks
Vee äravool kambrī põhjas



Professionaalne tihend uksele
Puhastamise või vahetamise eesmärgil lihtsasti eemaldatav
Eemaldatavad juhikud



Tugevdatud hinged – ukse tihne sulgumine



Otsene pritse, efektiivne aurutamine – ideaalne toidu auruga valmistamine

AURUKONVEKTSIOONAHJUD HENDI NANO – ELEKTRILISED, KÄSITSU JUHTIMINE

- Ideaalsed mistahes köögi jaoks restoranis, baaris, sööklas – kondiitritoodete ja leivatoodete, liha, kala, linnuliha ja köögiviljade küpsetamise jaoks
- Tänu aurule säilib toidu mahlasus, konsistents, vorm ja värvus
- Otsene aurutamine
- Konvektsioon (soojusvahetus) – kuuma õhu sundtsirkulatsioon temperatuuri ühtlase jaotamise jaoks ahju kambri
- Ventilator imeb kambri õhu välja, seejärel juhib selle kütteelementidest läbi.
- Ülessoojendatud õhk naaseb mõlemalt poolt tagasi juhikute peale paigaldatud GN-küpsetusplaatide sisse peale.
- Efektiiivsed ventilaatorite mootorid võimsusega 250 W, igaüks autoreeversiga kahe kiirusega: 1400/2800 pöört minutis.
- Otsene aurutamine vee kütteelementide peale pritsimise teel. Aurutamise 10-tasemeline elektrooniline reguleerimine.
- Elektroonilise reguleerimisega õhuklapp tagab õhu optimaalse ringluse ahju kambri.
- Mehaaniline taimer: 0–120 min.
- Eraldi näidikud termostaadi ja aurutamise funktsioonide jaoks
- Ventilator (ventilaatorid) reeverspöörlemisega
- Kambri halogeenvalgustus



NANO

- Uks kahekordse klaasiga, loomuliku (gravitatsioonilise) ventilatsiooniga ja süsteemiga, mis võimaldab sisemist klaasi selle puhastamise eesmärgil avada
- Lihtsasti eemaldatavad juhikud GN-küpsetusplaatide jaoks
- Ukse tihend on kinnitatud ahju korpusele, selle puhastamise või vahetamise eesmärgil lihtsasti eemaldatav
- Korpus ja kamber valmistatud täielikult kõrgekvaliteedilisest roostevabast terasest
- Äravool ahju kambri põhja peal
- Veevärgisüsteemiga ühendamine: ¾", max 30 °C, 150–200 kPa (2 bar) – ainult puhastatud pehmenatud vesi

alates ~~1 563,44~~ netto
alates **1 485,27** netto



223307

AURUKONVEKTSIOONAHJUD HENDI NANO 5x GN 2/3 – elektriline, manuaalne

Kambri mahutavus	5x GN 2/3
Vahemaa tasandite vahel	67 mm
Välised mõõtmed	700x714x(H)628 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	1
Termostaat	kuni 285°C
Taimer	0 kuni 120 min.
Võimsus/pinge	5,4 kW/400 V
Kaal	64 kg
kood	223307
netto (€)	1 563,44 1 485,27



223130

13,8kW
võimsus

AURUKONVEKTSIOONAHJUD HENDI NANO 5x GN 1/1 – elektriline, manuaalne

Kambri mahutavus	5x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	67 mm
Välised mõõtmed	920x834x(H)699 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	2
Termostaat	kuni 285°C
Taimer	0 kuni 120 min.
Võimsus/pinge	13,8 kW/400 V
Kaal	103 kg
kood	223130
netto (€)	2 675,62 2 541,84
Alus ahju jaoks 223130	
Mõõtmed	930x640x(H)700 mm
kood	223659
netto (€)	317,38 301,51

AURUKONVEKTSIOONAHJUD HENDI NANO 7x GN 1/1 – elektriline, manuaalne

Kambri mahutavus	7x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	67 mm
Välised mõõtmed	920x834x(H)859 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	2
Termostaat	kuni 285°C
Taimer	0 kuni 120 min.
Võimsus/pinge	13,8 kW/400 V
Kaal	117 kg
kood	223116
netto (€)	2 927,47 2 781,10
Alus ahju jaoks 223116	
Mõõtmed	930x640x(H)700 mm
kood	223659
netto (€)	317,38 301,51

13,8kW
võimsus



223116

AURUKONVEKTSIOONAHJUD HENDI NANO 12x GN 1/1 – elektriline, manuaalne

Kambri mahutavus	12x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	67 mm
Välised mõõtmed	920x834x(H)1195 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	3
Termostaat	kuni 285°C
Taimer	0 kuni 120 min.
Võimsus/pinge	19,1 kW/400 V
Kaal	151 kg
kood	223093
netto (€)	4 892,28 3 887,67
Alus ahju jaoks 223093	
Mõõtmed	930x640x(H)500 mm
kood	223642
netto (€)	317,38 301,51

19,1kW
võimsus



223093

AURUKONVEKTSIOONAHJUD HENDI NANO 20x GN 1/1 – elektriline, manuaalne

Kambri mahutavus	20x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	67 mm
Välised mõõtmed	1050x940x(H)1900 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	4
Termostaat	kuni 285°C
Taimer	0 kuni 120 min.
Võimsus/pinge	28,5 kW/400 V
Kaal	250 kg
kood	223222
netto (€)	9 772,78 9 284,14

810323

AHJUKAMBRI KÄSIDUŠŠ, UNIVERSAALNE

kood	mm	netto (€)	netto (€)
810323	56x42x(H)2000	43,77	41,58



~~43,77~~ netto
41,58 netto



223222

AURUKONVEKTSIOONAHJUD HENDI NANO – ELEKTRILISED, ELEKTRONILINE JUHTIMINE

- Ideaalne mistahes köögi jaoks restoranis, baaris, sööklas – kondiitritoodete ja leivatoodete, liha, kala, linnuliha ja köögiviljade küpsetamise jaoks
- Tänu aurule säilib toidu mahlasus, konsistents, vorm ja värvus
- Konvektsioon (soojusvahetus) – kuuma õhu sundtsirkulatsioon temperatuuri ühtlase jaotamise jaoks ahju kambri.
- Ventilator imeb kambri õhu välja, seejärel juhib selle kütteelementidest läbi.
- Üllesoojendatud õhk naaseb mõlemalt poolt tagasi juhikute peale paigaldatud GN-küpsetusplaatide sisu peale.
- Otsene aurutamine vee kütteelementide peale pritsimise teel. Aurutamise 10-tasemeline elektrooniline reguleerimine.
- Võimalus programmeerida (99 retsepti, kuni 3 valmistamise etappi ühe tsükli kohta pluss valikuline esimene programm „PRE-HEATING“ („Eelsoojendus“)
- Komplektis temperatuurisond
- Toiduvalmistamine režiimil Delta-T
- Kambri eelsoojendamise funktsioon „PRE-HEATING“
- Otsene aurutamine
- Aurutamise 10-tasemeline elektrooniline reguleerimine sammuga 10%
- Kambri auru eemaldamise reguleerimine
- Elektroonilise reguleerimisega õhuklapp tagab õhu optimaalse ringluse ahju kambri
- Elektrooniline taimer: 0–999 min.



NANO

- Eraldi funktsioonide näidikud ja digitaalne aja, temperatuuri ja valmistamise programmi ekraan
- Efektivesed ventilaatorite mootorid võimsusega 250 W, igäüks autoreeversiga kahe kiirusega: 1400/2800 pöörat minutis.
- Ventilatori mootor kahekordse laagriga
- Kuue labaga ventilator garanteerib kuuma õhu ühtlase jaotumise kambri ja hoiab ära turbulentsete tuulekeeriste tekkimise
- Kambri halogeenvalgustus
- Uks kahekordse klaasiga, loomuliku (gravitatsioonilise) ventilatsiooniga ja süsteemiga, mis võimaldab sisemist klaasi selle puhastamise eesmärgil avada
- Lihtsasti eemaldatavad juhikud GN-küpsetusplaatide jaoks
- Ukse tihend on kinnitatud ahju korpusele, selle puhastamise või vahetamise eesmärgil lihtsasti eemaldatav
- Korpus ja kamber valmistatud täielikult kõrgekvaliteedilisest roostevabast terasest
- Äravool ahju kambri põhja peal
- Veevärgisüsteemiga ühendamine: ¾", max 30 °C, 150-200 kPa (2 bar) – ainult puhastatud pehmenatud vesi
- Automaatse pesemise süsteem (valikuvõimalus mudelitel 223277, 223253 ja 223239 jaoks. Mudelil 223215 ainult tehase valikuvõimalustega paigaldus. Mudelil 223291 ei ole valikuvõimalus kättesaadav)

alates ~~1 954,36~~
alates **1 856,64** netto



223291



223123

13,8kW
võimsus

AURUKONVEKTSIOONAHJUD HENDI NANO 5x GN 2/3 – elektriline, elektrooniline juhtimine

Kambri mahutavus	5x GN 2/3
Vahemaa tasandite vahel	67 mm
Välised mõõtmed	700x714x(H)628 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	1
Termostaat	kuni 260°C
Elektrooniline taimer	0 kuni 999 min.
Võimsus/pinge	5,4 kW/400 V
Kaal	64 kg
kood	223291
netto (€)	1 954,36 1 856,64

AURUKONVEKTSIOONAHJUD HENDI NANO 5x GN 1/1 – elektriline, elektrooniline juhtimine

Kambri mahutavus	5x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	67 mm
Välised mõõtmed	920x834x(H)699 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	2
Termostaat	kuni 260°C
Elektrooniline taimer	0 kuni 999 min.
Võimsus/pinge	13,8 kW/400 V
Kaal	103 kg
kood	223123
netto (€)	3 010,99 2 860,38

Alus ahju jaoks 223123	
Mõõtmed	930x640x(H)700 mm
kood	223659
netto (€)	317,38 301,51

AURUKONVEKTSIOONAHJUD HENDI NANO 7x GN 1/1 – elektriline, elektrooniline juhtimine

Kambri mahutavus	7x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	67 mm
Välised mõõtmed	920x834x(H)859 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	2
Termostaat	kuni 260°C
Elektrooniline taimer	0 kuni 999 min.
Võimsus/pinge	13,8 kW/400 V
Kaal	117 kg
kood	223109
netto (€)	3 628,95 3 439,05

Alus ahju jaoks 223109	
Mõõtmed	930x640x(H)700 mm
kood	223659
netto (€)	317,38 301,51

AURUKONVEKTSIOONAHJUD HENDI NANO 12x GN 1/1 – elektriline, elektrooniline juhtimine

Kambri mahutavus	12x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	67 mm
Välised mõõtmed	920x834x(H)1195 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	3
Termostaat	kuni 260°C
Elektrooniline taimer	0 kuni 999 min.
Võimsus/pinge	19,1 kW/400 V
Kaal	151 kg
kood	223086
netto (€)	5 036,72 4 784,88

Alus ahju jaoks 223086	
Mõõtmed	930x640x(H)500 mm
kood	223642
netto (€)	317,38 301,51

AURUKONVEKTSIOONAHJUD HENDI NANO 20x GN 1/1 – elektriline, elektrooniline juhtimine

Kambri mahutavus	20x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	67 mm
Välised mõõtmed	1050x940x(H)1900 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	4
Termostaat	kuni 285°C
Elektrooniline taimer	0 kuni 999 min.
Võimsus/pinge	28 kW/400 V
Kaal	250 kg
kood	223215
netto (€)	10 261,43 9 748,36

PROFESSIOONALNE PESUKONTSENTRAAT GRILLIDE JA AHJUDE PUHASTAMISEKS

kood	liiter	netto (€)	netto (€)
975039	pudel	1	3,24 3,05

975039



~~3,24~~
3,05 netto

13,8kW
võimsus



223109

19,1kW
võimsus



223086



223215

AURUKONVEKTSIOONAHJUD HENDI NANO COMPACT – ELEKTRILISED, KÄSITSU JUHTIMINE

- Ideaalsed mistahes köögi jaoks restoranis, baaris, sööklas – kondiitritoodete ja leivatoodete, liha, kala, linnuliha ja köögiviljade küpsetamise jaoks
- Tänu aurule säilib toidu mahlasus, konsistents, vorm ja värvus
- Tänu väikestele mõõtmetele ja madalale energiatarbimisele on ahjusid võimalik paigaldada praktiliselt mistahes kohta
- Korpus ja kamber valmistatud roostevabast terasest
- Klaasist uks loomuliku (gravitatsioonilise) ventilatsiooniga, kasutaja jaoks ohutu
- Kambri halogeenvalgustus võimaldab valmistamise protsessi kontrollida



NANO

alates ~~3 053,83~~
alates **2 901,14** netto

AURUKONVEKTSIOONAHJ HENDI NANO COMPACT 6x GN 2/3 – elektriline, manuaalne

Kambri mahutavus	6x GN 2/3
Vahemaa tasandite vahel	40 mm
Välised mõõtmed	530x740x(H)730 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	1
Termostaat	alates +30°C kuni +260°C
Taimer	0 kuni 120 min.
Aurutamine	kaudne, elektrooniline reguleerimine
Võimsus/pinge	5,3 kW/400 V
Kaal	80 kg
kood	223208
netto (€)	3 053,83 2 901,14

Alus ahju jaoks 223208

Mõõtmed	460x445x(H)680 mm
kood	223499
netto (€)	292,95 278,30

AURUKONVEKTSIOONAHJ HENDI NANO COMPACT 6x GN 1/1 – elektriline, manuaalne

Kambri mahutavus	6x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	40 mm
Välised mõõtmed	530x842x(H)730 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	1
Termostaat	alates +30°C kuni +260°C
Taimer	0 kuni 120 min.
Aurutamine	kaudne, elektrooniline reguleerimine
Võimsus/pinge	7 kW/400 V
Kaal	93 kg
kood	223185
netto (€)	3 298,15 3 133,24

Alus ahju jaoks 223185

Mõõtmed	460x620x(H)680 mm
kood	223505
netto (€)	292,95 278,30

AURUKONVEKTSIOONAHJ HENDI NANO COMPACT 10x GN 1/1 – elektriline, manuaalne

Kambri mahutavus	10x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	40 mm
Välised mõõtmed	530x842x(H)910 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	2
Termostaat	alates +30°C kuni +260°C
Taimer	0 kuni 120 min.
Aurutamine	kaudne, elektrooniline reguleerimine
Võimsus/pinge	14 kW/400 V
Kaal	115 kg
kood	223161
netto (€)	4 397,62 4 177,74



223208



223185



223161



53 cm

AURUKONVEKTSIOONAHJUD HENDI NANO – ELEKTRILISED, ELEKTRONILINE JUHTIMINE, SONDIGA JA AUTOMAATSE PESEMISE SÜSTEEMIGA



NANO

AURUKONVEKTSIOONAHJ HENDI NANO COMPACT 6x GN 2/3 – elektriline, elektrooniline juhtimine

Kambri mahutavus	6x GN 2/3
Vahemaa tasandite vahel	40 mm
Välised mõõtmed	530x740x(H)730 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	1
Ventilaatori kiiruste hulk	2
Termostaat	alates +30°C kuni +260°C
Aurutamine	kaudne, elektrooniline reguleerimine
Programmeerimine	99 retsepti 4 valmistamisetapiga
Võimsus/pinge	5,3 kW/400 V
Kaal	80 kg
kood	223192
netto (€)	3 664,64 3 481,41

Alus ahju jaoks 223192

Mõõtmed	460x445x(H)680 mm
kood	223499
netto (€)	292,95 278,30

- Ideaalsed mistahes köögi jaoks restoranis, baaris, sööklas – kondiitritoodete ja leivatoodete, liha, kala, linnuliha ja köögiviljade küpsetamise jaoks
- Tänu aurule säilib toidu mahlasus, konsistents, vorm ja värvus
- Tänu väikestele mõõtmetele ja madalale energiatarbimisele on ahjusid võimalik paigaldada praktiliselt mistahes kohta
- Korpus ja kamber valmistatud roostevabast terasest
- Klaasist uks loomuliku (gravitatsioonilise) ventilatsiooniga, kasutaja jaoks ohutu
- Kambri halogeenvalgustus võimaldab valmistamise protsessi kontrollida
- Võimalus programmeerida: 99 retsepti, kuni 4 valmistamise etappi ühe tsükli kohta
- Režiim Delta-T tagab uskumatu mõju toidu valmistamisele ja garanteerib küpsetatavate roogade, eriti liha, õrnuse
- Kambri eelsoojendamise funktsioon
- Ventilaatori kaks kiirust
- Sond temperatuuri mõõtmise jaoks roa sees
- Automaatse pesemise süsteem aitab hoida ahju sisemust ideaalselt puhtana

AURUKONVEKTSIOONAHJ HENDI NANO COMPACT 6x GN 1/1 – elektriline, elektrooniline juhtimine

Kambri mahutavus	6x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	40 mm
Välised mõõtmed	530x842x(H)730 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	1
Ventilaatori kiiruste hulk	2
Termostaat	alates +30°C kuni +260°C
Aurutamine	kaudne, elektrooniline reguleerimine
Programmeerimine	99 retsepti 4 valmistamisetapiga
Võimsus/pinge	7 kW/400 V
Kaal	93 kg
kood	223178
netto (€)	3 786,88 3 597,46

Alus ahju jaoks 223178

Mõõtmed	460x620x(H)680 mm
kood	223505
netto (€)	292,95 278,30

alates ~~3 664,64~~
alates **3 481,41** netto



223192

AURUKONVEKTSIOONAHJ HENDI NANO COMPACT 10x GN 1/1 – elektriline, elektrooniline juhtimine

Kambri mahutavus	10x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	40 mm
Välised mõõtmed	530x842x(H)910 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	2
Ventilaatori kiiruste hulk	2
Termostaat	alates +30°C kuni +260°C
Aurutamine	kaudne, elektrooniline reguleerimine
Programmeerimine	99 retsepti 4 valmistamisetapiga
Võimsus/pinge	14 kW/400 V
Kaal	115 kg
kood	223154
netto (€)	5 374,92 5 106,17

Alus ahju jaoks 223154

Mõõtmed	460x620x(H)500 mm
kood	223512
netto (€)	292,95 278,30



223178



223154

53 cm

KONVEKTSIOONAHJUD HENDI NANO – 4x 450x340 MM

- Ideaalsed mistahes köögi jaoks pagaritöökodades, kondiitritehastes ja kauplustes – värske kondiitritoodete ja leivatoodete küpsetamise jaoks
- Tänu väikestele mõõtmetele ja madalale energiatarbimisele on ahjusid võimalik paigaldada praktiliselt mistahes kohta
- Tänu sisseehitatud aurutamise süsteemile sobib ahi ideaalselt isegi kõige hõrgumate roogade küpsetamiseks (ainult mudelil 223376)
- Korpus ja kamber valmistatud roostevabast terasest
- Klaasist uks loomuliku (gravitatsioonilise) ventilatsiooniga
- Kambri halogeenvalgustus
- Ühefaasiline toide
- Komplektis 4 alumiiniumist küpsetusplaati 450x340 mm
- Elektrooniline juhtpaneel (ainult mudelil 223345)
- Autoreeversiga ventilaator (ainult mudelil 223345)



NANO

- Konvektsioon (soojuvahetus) – kuuma õhu sundtsirkulatsioon temperatuuri ühtlase jaotamise jaoks ahju kambri.
- Ventilaator imeb kambri õhu välja, seejärel juhib selle kütteelementide läbi.
- Ülessoojendatud õhk naaseb mõlemalt poolt tagasi juhikute peale paigaldatud 450x340 cm küpsetusplaatide sisse.
- Otsene aurutamine vee kütteelementide peale pritsimise teel (ainult mudelil 223345).
- Ukse tihend on kinnitatud ahju korpusele, selle puhastamise või vahetamise eesmärgil lihtsasti eemaldatav.

JUHTPANEEL



alates ~~732,73~~ netto
alates **696,09** netto

MITMEFUNKTSIOONILINE KONVEKTSIOONAHJUD HENDI NANO 4x 450x340 MM

– elektriline, manuaalne

Kambri mahutavus	4 küpsetusplaati 450x340 mm
Vahemaa tasandite vahel	75 mm
Välised mõõtmed	560x595x(H)580 mm
Ilma reeversita ventilaatorite hulk	1
Termostaat	kuni 285°C
Taimer	0 kuni 120 min.
Aurutamine	kaudne, käsitsi reguleerimine nupu abil
Mitmefunktsiooniline mudel	4 küpsetamise režiimi: sulatamine, konvektsioon, grill, grill koos konvektsiooniga
Võimsus/pinge	3,1 kW/230 V
Kaal	36 kg
kood	223369
netto (€)	732,73 696,09
Alus ahju jaoks 223369	
Mõõtmed	560x510x(H)700 mm
kood	223031
netto (€)	219,65 208,67



223369

AURUKONVEKTSIOONAHJUD HENDI NANO – 4x 450x340 MM – elektriline, manuaalne

Kambri mahutavus	4 küpsetusplaati 450x340 mm
Vahemaa tasandite vahel	75 mm
Välised mõõtmed	560x595x(H)530 mm
Ilma reeversita ventilaatorite hulk	1
Termostaat	kuni 285°C
Taimer	0 kuni 120 min.
Võimsus/pinge	2,85 kW/230 V
Kaal	36 kg
kood	223376
netto (€)	537,27 510,41
Alus ahju jaoks 223376	
Mõõtmed	560x510x(H)700 mm
kood	223031
netto (€)	219,65 208,67



223376

AURUKONVEKTSIOONAHJUD HENDI NANO – 4x 450x340 MM – elektriline, manuaalne

Kambri mahutavus	4 küpsetusplaati 450x340 mm
Vahemaa tasandite vahel	75 mm
Välised mõõtmed	560x595x(H)530 mm
Ilma reeversita ventilaatorite hulk	1
Termostaat	kuni 285°C
Taimer	0 kuni 120 min.
Aurutamine	kaudne, käsitsi reguleerimine nupu abil
Võimsus/pinge	3,2 kW/230 V
Kaal	38 kg
kood	223352
netto (€)	838,46 788,94
Alus ahju jaoks 223352	
Mõõtmed	560x510x(H)700 mm
kood	223031
netto (€)	219,65 208,67



223352

AURUKONVEKTSIOONAHJUD HENDI NANO – 4x 450x340 MM – elektriline, elektrooniline juhtimine

Kambri mahutavus	4 küpsetusplaati 450x340 mm
Vahemaa tasandite vahel	75 mm
Välised mõõtmed	560x595x(H)530 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	1
Termostaat	kuni 260°C
Elektrooniline taimer	0 kuni 120 min.
Aurutamine	kaudne, digitaalse juhtimisega
Programmeerimine	99 retsepti 4 valmistamisetaipiga
Kambri eelsoojendamise „PRE-HEATING“	JAH
Võimsus/pinge	3,2 kW/230 V
Kaal	38 kg
kood	223345
netto (€)	1 074,79 1 021,05
Alus ahju jaoks 223345	
Mõõtmed	560x510x(H)700 mm
kood	223031
netto (€)	219,65 208,67



223345

AURUKONVEKTSIOONAHJUD HENDI NANO – 4X 600X400 MM

- Ideaalsed mistahes köögi jaoks pagaritöökodades, kondiitritehastes ja kauplustes – värskete kondiitritoodete ja leivatoodete küpsetamise jaoks
- Tänu väikestele mõõtmetele ja madalale energiatarbimisele on ahjusid võimalik paigaldada praktiliselt mistahes kohta
- Tänu sisseehitatud aurutamise süsteemile sobib ahi ideaalselt isegi kõige hõrgumate roogade küpsetamiseks
- Korpus ja kamber valmistatud roostevabast terasest
- Klaasist uks loomuliku (gravitatsioonilise) ventilatsiooniga
- Kambri halogeenvalgustus
- Elektrooniline juhtpaneel (ainult mudelil 223314).
- Ventilatorid (ventilaatorid) autoreeversiga (ainult mudelid 223321 ja 223314).
- Konvektsioon (soojusvahetus) – kuuma õhu sundtsirkulatsioon temperatuuri ühtlase jaotamise jaoks ahju kambri.
- Ventilator imeb kambriest õhu välja, seejärel juhib selle kütteelementidest läbi.
- Üllesoojendatud õhk naaseb mõlemalt poolt tagasi juhikute peale paigaldatud GN- või 600x400 cm küpsetusplaatide sisse.
- Otsene aurutamine vee kütteelementide peale pritsimise teel (mudelil 223338 – vee pritsimine aluse peale).
- Ukse tihend on kinnitatud ahju korpusele, selle puhastamise või vahetamise eesmärgil lihtsasti eemaldatav.



223338



223321



223314

AURUKONVEKTSIOONAHJUD HENDI NANO – 4x 600x400 MM – käsitsi juhtimine, ühefaasiline

Kambri mahutavus	4x 600x400 mm või 4x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	75 mm
Välised mõõtmed	750x647x(H)552 mm
Ilma reeversita ventilatorite hulk	2
Termostaat	od 30°C kuni 285°C
Taimer	0 kuni 120 min.
Aurutamine	kaudne, käsitsi reguleerimine nupu abil (vee pritsimine deflektori – ventilatori kaitsekesta taga asuva aluse peale)
Võimsus/pinge	3,4 kW/230 V
Kaal	45 kg
kood	223338
netto (€)	1 196,75 1 137,10

AURUKONVEKTSIOONAHJUD HENDI NANO – 4x 600x400 MM – käsitsi juhtimine

Kambri mahutavus	4x 600x400 mm või 4x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	75 mm
Välised mõõtmed	750x691x(H)552 mm
Reeversiga ventilatorite hulk	2
Termostaat	od 30°C kuni 285°C
Taimer	0 kuni 120 min.
Aurutamine	kaudne, käsitsi reguleerimine nupu abil (vee pritsimine kütteelementide peale)
Võimsus/pinge	6,3 kW/400 V
Kaal	48 kg
kood	223321
netto (€)	1 465,71 1 392,42

AURUKONVEKTSIOONAHJUD HENDI NANO – 4x 600x400 MM – elektrooniline juhtimine

Kambri mahutavus	4x 600x400 mm või 4x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	75 mm
Välised mõõtmed	750x691x(H)552 mm
Reeversiga ventilatorite hulk	2
Programmeerimine	99 retsepti 4 valmistamisetaapi kaupa
Elektrooniline termostaat	alates +30°C kuni +260°C
Elektrooniline taimer	0 kuni 120 min.
Aurutamine	kaudne, digitaalne reguleerimine

Kambri eelsoojendamine „PRE-HEATING“	JAH
Võimsus/pinge	6,3 kW/400 V
Kaal	58 kg
kood	223314
netto (€)	1 587,87 1 508,48

Alus ahju jaoks 223338, 223321, 223314	
Mõõtmed	750x560x(H)700 mm
kood	223673
netto (€)	317,90 301,51



NANO

alates ~~1 196,75~~
1 137,10 netto

KERGITUSKAPID HENDI NANO AURUKONVEKTSIOONAHJUDE JAOKS

- Mõeldud taigna kergitamise jaoks, samuti kasutatakse ahjude alusraamidena.
- Moodulkonstruktsioon võimaldab mitut kergituskappi ja ahju ritta paigaldada
- Ruumi kokkuvõid ja värskete küpsetiste esitlemise võimalus
- Valmistatud roostevabast terasest
- Juhikud küpsetusplaatide 600x400 mm, 450x340 mm ja toiduanumate GN 1/1 jaoks
- Klaasitud kahe poollega uks
- Aurutamine tänu alusele vee jaoks



alates ~~1 343,55~~
1 276,37 netto



223390



223406

KERGITUSKAPP 12x 600x400

- Sobib HENDI NANO aurukonvektsioonahjude jaoks: 223239 ja 223246

- Kambri mahutavus 12x 600x400 mm või 12x GN 1/1
- Vahemaa tasandite vahel 75 mm
- Soojendamine – staatiline
- Mehaaniline termostaat kuni +60 °C
- Aurutamine: kambri põhjal asuv alus vee jaoks

kood	V	kW	mm	netto (€)	netto (€)
223390	230	2	920x900x(H)700	1 343,55	1 276,37



223413



223420

KERGITUSKAPP 8x 600x400

- Sobib HENDI NANO aurukonvektsioonahjude jaoks: 223314, 224321, 224338

- Kambri mahutavus 8x 600x400 mm või 8x GN 1/1
- Vahemaa tasandite vahel 75 mm
- Soojendamine – staatiline
- Mehaaniline termostaat kuni +60 °C
- Aurutamine: kambri põhjal asuv alus vee jaoks

kood	V	kW	mm	netto (€)	netto (€)
223413	230	2	800x690x(H)860	977,86	928,21

KERGITUSKAPP 8x 450x340

- Sobib HENDI NANO aurukonvektsioonahjude jaoks: 223345, 224352, 224369, 223376

- Kambri mahutavus 8x 460/450x340 mm
- Vahemaa tasandite vahel 75 mm
- Soojendamine – staatiline
- Mehaaniline termostaat kuni +60 °C
- Aurutamine: kambri põhjal asuv alus vee jaoks

kood	V	kW	mm	netto (€)	netto (€)
223420	230	2	600x690x(H)860	854,98	812,16

HENDI AURUKONVEKTSIOONAHJUD – ELEKTRILISED, KÄSITSI JUHTIMINE

- Ideaalsed mistahes köögi jaoks restoranis, baaris, sööklas – kondiitritoodete ja leivatoodete, liha, kala, linnuliha ja köögiviljade küpsetamise jaoks
- Tänu aurule säilib toidu mahlasus, konsistents, vorm ja värvus
- Otsene aurutamine: vee pritsimine ventilaatorile
- Aurutamise 5-tasemeline reguleerimine
- Lihtne juhtpaneel
- Eraldi funktsioonide näidikud

- Korpus ja kamber valmistatud täielikult kõrgekvaliteedilisest roostevabast terasest AISI 304
- Sisevalgustus
- Uks kahekordse klaasi ja tihendiga
- Kambris eemaldatavad juhikud GN 2/3, GN 1/1 või GN 2/1 jaoks, sõltuvalt mudelist
- Ühendamine gaasitorustikuga 3/4", ühendamine kanalatsiooniga: ø 30 mm



~~43,77~~
netto
41,58
netto



810323

AHJUKAMBRI KÄSIDUŠŠ, UNIVERSAALNE

kood	mm	netto (€)	netto (€)
810323	56x42x(H)2000	43,77	41,58

TAIMER (KUNI 120 MIN.)

TERMOSTAAT
(ALATES +100 °C KUNI +275 °C)

AURUTAMISE TASEME
REGULEERIMINE



~~alates 1 266,85~~
netto
alates 1 203,51
netto

AURUKONVEKTSIOONNAHI 5x GN 2/3, ELEKTRILINE – käsitsi juhtimine

- Pistikuga toitejuhe

Kambri mahutavus	5x GN 2/3
Vahemaa tasandite vahel	80 mm
Välised mõõtmed	610x730x(H)660 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	1
Taimer	0 kuni 120 min.
Elektromehaaniline termostaat	50°C kuni 275°C
Võimsus/pinge	3,2 kW/230 V
Kaal	45 kg
kood	225530
netto (€)	1 266,85 1 203,51

Alus ahju jaoks 225530

Mõõtmed	590x480x(H)700 mm
kood	224458
netto (€)	241,72 229,63



225530

AURUKONVEKTSIOONNAHI HENDI 4x GN 1/1, ELEKTRILINE

- käsitsi juhtimine

Kambri mahutavus	4x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	73 mm
Välised mõõtmed	790x750x(H)635 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	2
Taimer	0 kuni 120 min.
Elektromehaaniline termostaat	50°C kuni 300°C
Aurutamine	otse, 5-tasemeline reguleerimine pööratava nupu abil
Võimsus/pinge	6,4 kW/400 V
Kaal	58 kg
kood	225677
netto (€)	1 389,89 1 243,64

Alus ahju jaoks 225677

Mõõtmed	790x520x(H)700 mm
kood	224441
netto (€)	244,89 231,89



225677

AURUKONVEKTSIOONNAHI 7x GN 1/1, ELEKTRILINE – käsitsi juhtimine

Kambri mahutavus	7x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	68 mm
Välised mõõtmed	935x930x(H)825 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	2
Taimer	0 kuni 120 min.
Elektromehaaniline termostaat	100°C kuni 275°C
Võimsus/pinge	8,4 kW/400 V
Kaal	105 kg
kood	225554
netto (€)	2 197,85 2 087,96

Alus ahju jaoks 225554

Mõõtmed	820x570x(H)700 mm
kood	224472
netto (€)	284,41 270,19



225554

AURUKONVEKTSIOONNAHI 11x GN 1/1, ELEKTRILINE – käsitsi juhtimine

Kambri mahutavus	11x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	68 mm
Välised mõõtmed	935x930x(H)1150 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	3
Taimer	0 kuni 120 min.
Elektromehaaniline termostaat	100°C kuni 275°C
Võimsus/pinge	16 kW/400 V
Kaal	129 kg
kood	225578
netto (€)	3 383,48 3 214,31

Alus ahju jaoks 225578

Mõõtmed	820x570x(H)700 mm
kood	224472
netto (€)	284,41 270,19



225578



224748

AURUKONVEKTSIOONNAHI 20x GN 1/1, ELEKTRILINE – käsitsi juhtimine

Kambri mahutavus	20x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	66 mm
Välised mõõtmed	984x1031x(H)1920 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	5
Taimer	0 kuni 120 min.
Elektromehaaniline termostaat	100°C kuni 260°C
Võimsus/pinge	30 kW/400 V
Kaal	244,4 kg
kood	224748
netto (€)	8 074,23 7 670,52

AURUKONVEKTSIOONAHJUD HENDI GN 2/1 – KÄSITSI JUHTIMINE



224755

AURUKONVEKTSIOONNAHI 6x GN 2/1, ELEKTRILINE – käsitsi juhtimine

Kambri mahutavus	6x GN 2/1
Vahemaa tasandite vahel	80 mm
Välised mõõtmed	995x995x(H)900 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	2
Taimer	0 kuni 120 min.
Elektromehaaniline termostaat	100°C kuni 260°C
Võimsus/pinge	18,3 kW/400 V
Kaal	112 kg
kood	224755
netto (€)	4 649,05 4 416,60
Alus ahju jaoks 224755	
Mõõtmed	885x640x(H)700 mm
kood	224465
netto (€)	253,58 240,90



224656

AUTOMAATSE PESEMISE SÜSTEEM

– Sobib ahjude jaoks HENDI 225561, 225585, 225073 i 224700

kood	netto (€)	netto (€)
224656	429,24	407,75

~~429,24~~
407,75
netto

HENDI AURUKONVEKTSIOONAHJUD – GAASIGA, KÄSITSI JUHTIMINE

- Ideaalsed mistahes köögi jaoks restoranis, baaris, sööklas – kondiitritoodete ja leivatoodete, liha, kala, linnuliha küpsetamise jaoks
- Tänu aurule säilib toidu mahlasus, konsistents, vorm ja värvus
- Otsene aurutamine: vee pütsimine ventilaatorile
- Aurutamise 5-tasemelise reguleerimine
- Lihtne juhtpaneel
- Eraldi funktsioonide näidikud
- Korpus ja kamber valmistatud täielikult kõrgekvaliteedilisest roostevabast terasest AISI 304
- Sisevalgustus

- Uks kahekordse klaasi ja tihendiga
- Maagaasi ja vedelgaasi balloongaasi jaoks – komplekti kuulub puhustite komplekt
- Kambris eemaldatavad juhikud GN 1/1 jaoks
- Ühendus gaasitoruga ¾", ühendus veevärgiga ¾"
- Ühendus kanalisatsiooniga: ø 30 mm
- Reeversiga ventilaatorid ø 197 mm, maksimaalne kiirus 2800 pööret minutis.
- Ventilaatori ja juhtpaneeli toite jaoks on nõutav ühendus 230 V võrguga
- Pistikuga toitejuhe



AURUKONVEKTSIOONNAHI 5x GN 1/1, GAASIGA

– käsitsi juhtimine

Kambri mahutavus	5x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	68 mm
Välised mõõtmed	935x978x(H)991 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	1
Taimer	0 kuni 120 min.
Elektromehaaniline termostaat	100°C kuni 260°C
Võimsus/pinge	0,3 kW/230 V
Gaasipõleti võimsus	9 W
Kaal	99,2 kg
kood	224687
netto (€)	3 258,94 3 088,39
Alus ahju jaoks 224687	
Mõõtmed	820x570x(H)700 mm
kood	224472
netto (€)	294,44 270,19



224687

alates ~~3 250,74~~
3 088,39
netto

AURUKONVEKTSIOONNAHI 7x GN 1/1, GAASIGA

– käsitsi juhtimine

Kambri mahutavus	7x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	68 mm
Välised mõõtmed	935x978x(H)1068 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	2
Taimer	0 kuni 120 min.
Elektromehaaniline termostaat	100°C kuni 260°C
Võimsus/pinge	0,5 kW/230 V
Gaasipõleti võimsus	13 W
Kaal	117,4 kg
kood	224694
netto (€)	3 981,13 3 706,07
Alus ahju jaoks 224694	
Mõõtmed	820x570x(H)700 mm
kood	224472
netto (€)	294,44 270,19



224694

AURUKONVEKTSIOONNAHI 11x GN 1/1, GAASIGA

– käsitsi juhtimine

Kambri mahutavus	11x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	68 mm
Välised mõõtmed	935x978x(H)1389 mm
Reeversiga ventilaatorite hulk	2
Taimer	0 kuni 120 min.
Elektromehaaniline termostaat	100°C kuni 260°C
Võimsus/pinge	0,7 kW/230 V
Gaasipõleti võimsus	18 W
Kaal	150,6 kg
kood	224717
netto (€)	4 551,34 4 323,74
Alus ahju jaoks 224717	
Mõõtmed	820x570x(H)700 mm
kood	224472
netto (€)	284,44 270,19



224717

HENDI AURUKONVEKTSIOONAHJUD – ELEKTRILISED, ELEKTRONILINE JUHTIMINE

- Ideaalsed mistahes köögi jaoks restoranis, baaris, sööklas – kondiitritoodete ja leivatoodete, liha, kala, linnuliha küpsetamise jaoks
- Tänu aurule säilib toidu mahlasus, konsistents, vorm ja värvus
- Otsene aurutamine: vee pritsimine ventilaatorile
- Aurutamise reguleerimise ulatus 20–100%
- Võimalus programmeerida 99 retsepti, kuni 4 valmistamise etappi ühe tsükli kohta
- Komplektis temperatuurisond (ei kohaldata mudelile 225042)
- Valmistamine režiimil Delta-T (ainult sondiga – ei kohaldata mudelile 225042)
- **Automaatse pesemise süsteem – kood 224656 (ei kohaldata mudelile 225547 ja 225042) – vajalik eraldi tellimine**
- Lihtne juhtpaneel
- Eraldi funktsioonide näidikud



- Küpsetusahju korpus ja kamber valmistatud täielikult kõrgekvaliteedilisest roostevabast terasest AISI 304
- Sisevalgustus
- Uks kahekordse klaasi ja tihendiga
- Kambris eemaldatavad juhikud GN 1/1 või GN 2/1 jaoks, sõltuvalt mudelist
- Ühendus gaasitoruga: ¾"
- Ühendus kanalisatsiooniga: ø 30 mm

AURUKONVEKTSIOONAHJI 5x GN 2/3, ELEKTRILINE – elektrooniline juhtimine

- Pistikuga toitejuhe

Kambri mahutavus	5x GN 2/3	
Vahemaa tasandite vahel	68 mm	
Välised mõõtmed	610x730x(H)660 mm	
Reeversiga ventilaatorite hulk	1	
Termostaat	50°C kuni 270°C	
Võimsus/pinge	3,2 kW/230 V	
Kaal	43 kg	
kood	225547	
netto (€)	1 614,90	1 534,16
Alus ahju jaoks 225547		
Mõõtmed	590x480x(H)700 mm	
kood	224458	
netto (€)	241,72	229,63

AURUKONVEKTSIOONAHJI 4x GN 1/1, ELEKTRILINE – elektrooniline juhtimine

Kambri mahutavus	4x GN 1/1	
Vahemaa tasandite vahel	73 mm	
Välised mõõtmed	790x750x(H)635 mm	
Reeversiga ventilaatorite hulk	2	
Programmeerimine	99 retsepti 4 valmistamisetapi kaupa	
Eelsoojenduse funktsioon	JAH kuni 180 °C	
Elektrooniline termostaat	50°C kuni 270°C	
Aurutamine	otse, 10-tasemelise elektrooniline reguleerimine	
Võimsus/pinge	6,4 kW/400 V	
Kaal	58 kg	
kood	225042	
netto (€)	1 400,77	1 406,73
Alus ahju jaoks 225042		
Mõõtmed	790x520x(H)700 mm	
kood	224441	
netto (€)	244,09	231,89

AURUKONVEKTSIOONAHJI 7x GN 1/1, ELEKTRILINE – elektrooniline juhtimine

Kambri mahutavus	7x GN 1/1	
Vahemaa tasandite vahel	68 mm	
Välised mõõtmed	935x930x(H)825 mm	
Reeversiga ventilaatorite hulk	2	
Termostaat	50°C kuni 270°C	
Võimsus/pinge	8,4 kW/400 V	
Kaal	98 kg	
kood	225561	
netto (€)	2 742,65	2 605,52
Alus ahju jaoks 225561		
Mõõtmed	820x570x(H)700 mm	
kood	224472	
netto (€)	284,41	270,19

AURUKONVEKTSIOONAHJI 11x GN 1/1, ELEKTRILINE – elektrooniline juhtimine

Kambri mahutavus	11x GN 1/1	
Vahemaa tasandite vahel	68 mm	
Välised mõõtmed	935x930x(H)1150 mm	
Reeversiga ventilaatorite hulk	3	
Termostaat	50°C kuni 270°C	
Võimsus/pinge	16 kW/400 V	
Kaal	129 kg	
kood	225585	
netto (€)	4 006,67	3 806,34
Alus ahju jaoks 225585		
Mõõtmed	820x570x(H)700 mm	
kood	224472	
netto (€)	284,41	270,19

Automaatse pesemise süsteem 224656 – valikuline



225585

alates ~~1 614,90~~
alates **1 534,16** netto



225547



225042



225561

Automaatse pesemise süsteem 224656 – valikuline

AURUKONVEKTSIOONAHJUD TOUCH CONTROL – ELEKTRILISED, ELEKTRONILINE JUHTIMINE



- Ideaalne lahendus iga toitlustusasutuse jaoks: restoranide, sööklade, toiduainete ja ketikaupluste, samuti peeteeninduse jaoks
- Uus lihtsasti hooldatav sensoriga juhtpaneel
- Interaktiivne menüü 10 keeles, sealhulgas vene keeles
- Programmeerimise võimalus (40 retsepti tootjalt pluss 200 kohta oma retseptide jaoks)
- Toiduvalmistamine režiimil Delta-T
- 4 automaatse pesemise programmi
- **Automaatse pesemise süsteem (kood 224656 või 224731 sõltuvalt ahju mudelist) – vajalik eraldi tellimine**
- Temperatuurisond
- Küpsetusahju kambri kiire jahutamise funktsioon

- Modulaarne kütteelement
- Reeversiga ventilaatorid
- Viitstardi funktsioon kuni 23 tundi 59 minutit
- USB-sisend retseptide üleslaadimise jaoks ja valmistamise parameetrite salvestamiseks vastavalt süsteemi HACCP normidele
- Standardses komplektis eemaldatav kärü juhikutega GN jaoks (ainult mudeli 225080 jaoks)
- Korpus ja küpsetuskamber roostevabast terasest AISI 304
- Klaasist uks loomuliku (gravitatsioonilise) ventilatsiooniga
- Juhtelementide jahutamise süsteem
- Kahekordse veeühenduse süsteem: harilik ja pehmentatud

AURUKONVEKTSIOONAHJI TOUCH CONTROL 11x GN 1/1 – elektriline, elektrooniline juhtimine

Kambri mahutavus	11x GN 1/1	
Vahemaa tasandite vahel	68 mm	
Välised mõõtmed	935x930x(H)1150 mm	
Reeversiga ventilaatorite hulk	3	
Ventilaatori pöörlemiskiirus	2800 pöört minutis	
Programmeerimine	240 retsepti 9 valmistamisetapi kaupa	
Eelsoojenduse funktsioon	JAH kuni 180°C	
Elektrooniline termostaat	30°C kuni 260°C	
Aurutamine	otse, 10-tasemelise reguleerimise sensorpaneeli abil	
Võimsus/pinge	16 kW/400 V	
Kaal	136,4 kg	
kood	225073	
netto (€)	5 042,93	5 550,78

Automaatse pesemise süsteem 224656 – valikuline

Alus ahju jaoks 225073		
Mõõtmed	820x570x(H)700 mm	
kood	224472	
netto (€)	284,41	270,19



~~5 842,73~~
5 550,78 netto



225073

KOMPAKTSED AURUKONVEKTSIOONAHJUD TOUCH CONTROL – ELEKTRILISED, ELEKTRONILINE JUHTIMINE

- Ideaalne lahendus iga restorani jaoks, kus iga sentimeeter pinda on arvel
- Automaatne, käsitsi ja poolstaatiline valmistamise režiim
- Sensoriga juhtpaneel, lihtne hooldada
- Menüü 10 keeles (poola, itaalia, inglise, prantsuse, saksa, hispaania, rumeenia, bulgaaria, ukraina, vene)
- Programmeerimise võimalus (40 retsepti tootjalt pluss 200 kohta oma retseptide jaoks)
- Komplektis automaatse pesemise süsteem ja sond
- Toiduvalmistamine režiimil Delta-T
- Kambri kiire kuni +45 °C-le jahutamise funktsioon
- Reerversiga ventilaator
- Viitstardi funktsioon kuni 23 tundi 59 minutit
- Aurutamine otse, 10-tasemeline reguleerimine
- USB-sisend retseptide üleslaadimise jaoks ja valmistamise parameetrite salvestamiseks vastavalt süsteemi HACCP normidele
- Korpus ja kamber valmistatud roostevasest terasest AISI 304
- Sisemine valgustus 2 halogeentlampi
- Klaasist uks loomuliku (gravitatsioonilise) ventilatsiooniga
- Mikroväljalülitit ukse sees
- Ukse teisele poole ümberpaigaldamise võimalus (ainult tellimisel)
- Kondensaadi ärajuhtimine kambri põhjal

- Eemaldatav alus kondensaadi jaoks
- Enesediagnostika rikete leidmiseks, informatsiooni esitamine vigade ja avariide kohta
- Kahekordse veeühenduse süsteem: harilik ja pehmendatud
- Kaitseklass IPX 5
- Reguleeritavad jalad ø 60 mm



Komplektis sond Komplektis automaatse pesemise süsteem

KOMPAKTNE AURUKONVEKTSIOONAHJAH TOUCH CONTROL 6x GN 1/1, ELEKTRILINE – elektrooniline juhtimine

Kambri mahutavus	6x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	68 mm
Välised mõõtmed	500x892x(H)679 mm
Reerversiga ventilaatorite hulk	1
Elektromehaaniline termostaat	30°C kuni 260°C
Programmeerimine	240 retsepti 9 valmistamisetapiga
Ventilaatori pöörlemiskiirus	2800/1400/1100 pööret minutis
Eelsoojenduse funktsioon	JAH kuni 180°C
Aurutamine	otsene, 10-tasemeline reguleerimine sensorpaneeli abil
Võimsus/pinge	7,8 kW/400 V
Kaal	65,4 kg
kood	224793
netto (€)	3 433,68 3 262,00

Alus ahju jaoks 224793

Mõõtmed	400x590x(H)850 mm
kood	224243
netto (€)	236,97 225,12

KOMPACTNE AURUKONVEKTSIOONAHJAH TOUCH CONTROL 10x GN 1/1, ELEKTRILINE – elektrooniline juhtimine

Kambri mahutavus	10x GN 1/1
Vahemaa tasandite vahel	68 mm
Välised mõõtmed	500x892x(H)950 mm
Reerversiga ventilaatorite hulk	2
Elektromehaaniline termostaat	30°C kuni 260°C
Programmeerimine	240 retsepti 9 valmistamisetapiga
Ventilaatori pöörlemiskiirus	2800/1400/1100 pööret minutis
Eelsoojenduse funktsioon	JAH kuni 180°C
Aurutamine	otsene, 10-tasemeline reguleerimine sensorpaneeli abil
Võimsus/pinge	15,4 kW/400 V
Kaal	89 kg
kood	224809
netto (€)	4 614,00 4 383,30

Alus ahju jaoks 224809

Mõõtmed	400x590x(H)750 mm
kood	224250
netto (€)	236,97 225,12

alates ~~3 433,68~~ **3 262,00** netto



KÜPSETUSPLAADID 600X400

~~11,96~~ netto
11,27 netto



808207

KÜPSETUSPLAAT - ÄÄRISEGA KOLMEL KÜLJEL – Silte



kood	mm	netto (€)	netto (€)
808207	600x400	11,86	11,27

~~21,92~~ netto
20,73 netto



808221

KÜPSETUSPLAAT - ÄÄRISEGA KOLMEL KÜLJEL – Silikoonist kõrbemisvastane pinnakate



kood	mm	netto (€)	netto (€)
808221	600x400	21,02	20,73

~~29,11~~ netto
27,94 netto



808238

KÜPSETUSPLAAT PIKKADE PRANTSUSE SIAIDE JAKS

- Perforeeritud
- Alumiiniumist, silikoonist kõrbemisvastase pinnakattega
- 5 pika Prantsuse saia jaoks



kood	mm	netto (€)	netto (€)
808238	600x400	29,44	27,94

~~12,33~~ netto
11,71 netto



808214

KÜPSETUSPLAAT - ÄÄRISEGA KOLMEL KÜLJEL, PERFOREERITUD – 3 ääri



kood	mm	netto (€)	netto (€)
808214	600x400	12,33	11,71

~~42,16~~ netto
40,34 netto



808245

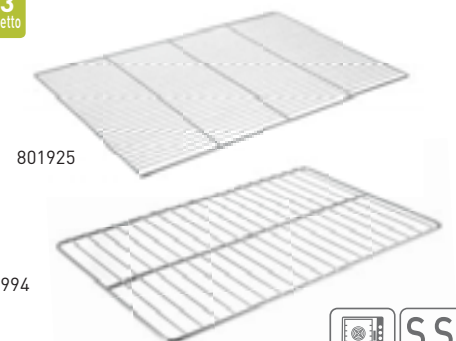
KÜPSETUSPANN PIKKADE PRANTSUSE SIAIDE JAKS - 5 SÜVENDIT

- Perforeeritud
- 5 pika Prantsuse saia jaoks
- Silikoonist kõrbemisvastane pinnakate



kood	mm	netto (€)	netto (€)
808245	600x400	42,46	40,34

alates ~~16,78~~ netto
16,13 netto



801925

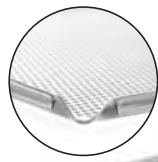
801994



REST

kood	mm	netto (€)	netto (€)
801994	600x400	30,60	29,07
801925	horisontaalne 600x400	16,98	16,13

KÜPSETUSPLAADID JA RESTID GN 1/1



~~10,51~~
netto
9,98
netto



808306

PERFOREERITUD KÜPSETUSPLAAT GN 1/1 - 4 ÄÄRIST



kood	mm	netto (€)	netto (€)
808306	530x325x(H)10	10,51	9,98

~~18,27~~
netto
17,47
netto



808429

KÜPSETUSPLAAT GN 1/1 - 4 ÄÄRIST

- Teflonist kõrbemisvastase pinnakattega
- Site



kood	mm	netto (€)	netto (€)
808429	325x530x(H)10	18,39	17,47

KÜPSETUSPLAADID JA RESTID GN 2/3

~~9,06~~
netto
8,61
netto



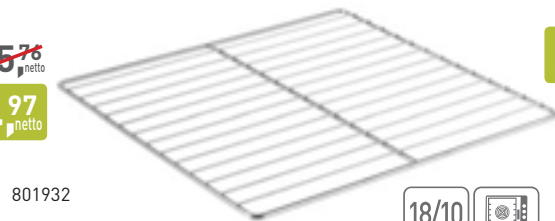
808313

PERFOREERITUD KÜPSETUSPLAAT GN 2/3 - 4 ÄÄRIST



kood	mm	netto (€)	netto (€)
808313	354x325x(H)10	9,06	8,61

~~15,76~~
netto
14,97
netto



801932

TERASEST REST GN 2/3



kood	mm	netto (€)	netto (€)
801932	354x325	15,76	14,97

~~16,53~~
netto
15,70
netto



808412

PERFOREERITUD KÜPSETUSPLAAT GN 2/3 - 4 ÄÄRIST

- Teflonist kõrbemisvastase pinnakattega



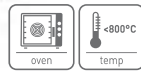
kood	mm	netto (€)	netto (€)
808412	354x325x(H)10	16,53	15,70

~~23,71~~
netto
alates **22,52**
netto



890356

890349



TOIDUANUM GN 2/3 "KONVEKTSIOONAHI"

kood	mm	netto (€)	netto (€)
890349	345x325x(H)40	26,27	24,96
890356	345x325x(H)20	29,74	22,52

KÜPSETUSPLAADID JA RESTID GN 1/1

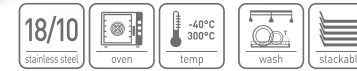
~~alates 15,08~~
netto
alates **14,33**
netto



809259

809242

KÜPSETUSPLAAT PROFI LINE GN 1/1



kood	mm	netto (€)	netto (€)
809242	GN 1/1 - 530x325x(H)40	17,47	16,60
809259	GN 1/1 - 530x325x(H)20	15,08	14,33

~~alates 27,11~~
netto
alates **25,75**
netto

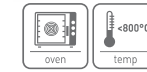


890257

890240

890233

TOIDUANUM GN 1/1 "KONVEKTSIOONAHI"



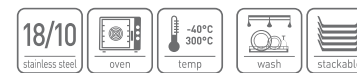
kood	mm	netto (€)	netto (€)
890233	530x325x(H)60	33,36	31,69
890240	530x325x(H)40	29,77	28,28
890257	530x325x(H)20	27,11	25,75

KÜPSETUSPLAADID JA RESTID GN 2/1

~~33,56~~
netto
31,88
netto



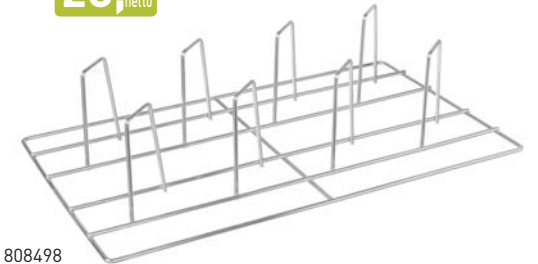
809150



KÜPSETUSPLAAT PROFI LINE GN 2/1

kood	mm	netto (€)	netto (€)
809150	GN 2/1 - 650x530x(H)20	33,56	31,88

~~30,00~~
netto
28,50
netto



808498

REST GN 1/1 TIBUDE KÜPSETAMISEKS

- 8 tibu küpsetamise jaoks



kood	mm	netto (€)	netto (€)
808498	GN 1/1 530x325x(H)150,8	30,00	28,50

~~alates 22,76~~
netto
alates **21,62**
netto



805558

805541

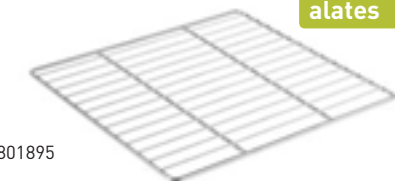
805534

ALUMIINIUMIST TOIDUANUM GN 1/1 KÕRBEMISVASTASE PINNAKATTEGA



kood	mm	netto (€)	netto (€)
805534	530x325x(H)65	30,64	29,11
805541	530x325x(H)40	26,27	24,96
805558	530x325x(H)20	22,76	21,62

~~alates 21,01~~
netto
alates **19,96**
netto



801895



KROOMITUD REST

kood	mm	netto (€)	netto (€)
801949	kroomitud GN 2/1 - 650x530	24,01	19,96
801895	roostevabast terasest GN 2/1 - 650x530	36,77	34,93



808580
808597
808603

~~alates 63,28~~
alates **60,12**_{netto}

TOIDUANUM GN 1/1 KÕRBEMISVASTASE PINNAKATTEGA

- Kõrbemisvastane pinnakate toiduanuma sise- ja välisküljel



kood	mm	netto (€)	netto (€)
808580	530x325x(H)20	63,28	60,12
808597	530x325x(H)40	70,64	67,08
808603	530x325x(H)60	73,05	69,40

~~20,52~~
alates **19,49**_{netto}



808672

ALUMIINIUMIST TOIDUANUM GN 1/1 - PERFOREERITUD



kood	mm	netto (€)	netto (€)
808672	530x325x(H)20	20,52	19,49

~~alates 43,73~~
alates **41,54**_{netto}



808696

TOIDUANUM GN 1/1 KÕRBEMISVASTASE PINNAKATTEGA

- Kõrbemisvastane pinnakate toiduanuma sise- ja välisküljel



kood	mm	netto (€)	netto (€)
808696	530x325x(H)20	43,73	41,54
808702	530x325x(H)40	46,18	43,87
808719	530x325x(H)65	53,54	50,83

~~alates 31,52~~
alates **29,94**_{netto}



808764



808627
808634

~~alates 20,52~~
alates **19,49**_{netto}

ALUMIINIUMIST TOIDUANUM GN 1/1

kood	mm	netto (€)	netto (€)
808627	530x325x(H)40	20,52	19,49
808634	530x325x(H)65	21,74	20,65



~~70,64~~
alates **67,08**_{netto}



808689

TOIDUANUM GN 1/1 KÜPSETAMISE JAKS

kood	mm	netto (€)	netto (€)
808689	530x325x(H)40	70,64	67,08



~~104,82~~
alates **99,58**_{netto}



808726

REST GN 1/1 GRILLI JAKS

- Alumiiniumist, kõrbemisvastase pinnakattega

kood	mm	netto (€)	netto (€)
808726	530x325x(H)20	104,82	99,58



KÜPSETUSPLAAT KÕRBEMISVASTASE PINNAKATTEGA

kood	mm	netto (€)	netto (€)
808764	350x280x(H)30	31,52	29,94
808771	400x300x(H)30	46,18	43,87
808788	450x350x(H)30	46,18	43,87
808795	500x350x(H)30	48,62	46,19
808801	600x400x(H)30	60,04	57,80



808757

~~80,28~~
alates **76,36**_{netto}



ALUMIINIUMIST TOIDUANUM GN 1/1, VORMIDEGA, KÕRBEMISVASTASE PINNAKATTEGA

- 6 vormi diameetriga 125 mm

kood	mm	netto (€)	netto (€)
808757	530x325	80,28	76,36

~~alates 7,89~~
alates **6,74**_{netto}



689868

ALUMIINIUMIST KÜPSETUSPLAAT - KÕRGETE ÄÄRISTEGA

kood	mm	netto (€)	netto (€)
689851	580x100x(H)50	7,89	6,74
689868	580x200x(H)50	9,58	9,05



808740

~~46,18~~
alates **43,87**_{netto}



ALUMIINIUMIST KÜPSETUSPLAAT GN 1/1, VORMIDEGA

- 6 vormi diameetriga 125 mm

kood	mm	netto (€)	netto (€)
808740	530x325	46,18	43,87

~~13,93~~
alates **13,23**_{netto}



689875

RAAM ALUMIINIUMIST KÜPSETUSPLAADI JAKS - KÕRGETE ÄÄRISTEGA

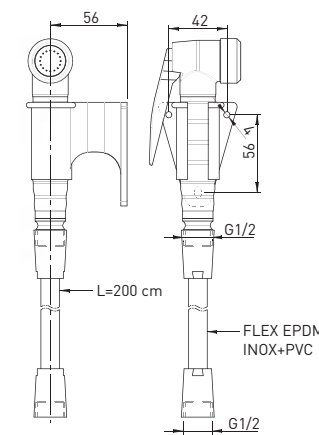
kood	mm	netto (€)	netto (€)
689875	jaoks 689851 580x100x(H)50	13,93	13,23
689882	jaoks 689868 580x200x(H)50	13,93	13,23



~~43,77~~
alates **41,58**_{netto}



810323



AHJUKAMBRI KÄSIDUŠŠ, UNIVERSAALNE

- Ideaalne abimees igale peakokale, kes tunneb huvi oma seadmete puhtuse vastu
- Sobib kõikidele ahjutüüpidele: kombiahi, auru-kombiahi, pliidiahi, fritüürid, grillid, tööpinnad, kõik seadmed ja elemendid, mida võib veesurvega pesta
- Pikk 2-meetrine voolik ulatub kõikide seadmeteni.
- Mugavat äravooluklapiga käepidet on mugav käes hoida
- Spetsiaalne kronstein paigaldamiseks 3 kruviga vahetult ahju korpusele (koha määrab teenindaja) või seinale
- Tänu restile jaguneb juga paljudeks väikesteks jugadeks suurendades pesemisala
- Sobib kasutamiseks veetemperatuuridel +5 °C kuni +85 °C
- Maksimaalne veekulu 11 l/min rõhuga 3 bar
- Soovituslik veesurve rõhk: 3 bar
- Töörõhk: 0,5-7 baari
- Korpus on valmistatud PA66 nailonist, terasest osad kaetud roostevaba kroomiga
- Veetorustikuga ühendamine: 1/2"

kood	mm	netto (€)	netto (€)
810323	56x42x(H)2000	43,77	41,58

PITSAAHJUD BASIC

- Esiosa valmistatud roostevabast terasest või osaliselt klaasist (mudelid Vetro)
- Korpus mustaks värvitud terasest
- Isolatsioon mineraalvatist
- Kambri valgustus
- Ahju põhi on kaetud šamottkividega

- Küttekehad igas kambris (ülal ja all)
- Küttekehade reguleerimine sõltumatute termostaatide abil
- Temperatuuride ulatus: 50–320°C
- Kambri mõõtmed: 410x360x(k)90 mm
- Mehaaniline juhtpaneel

* Ahju mõõtmed ilma väljaulatavate elementideta, nagu käepidemed ja ukсед

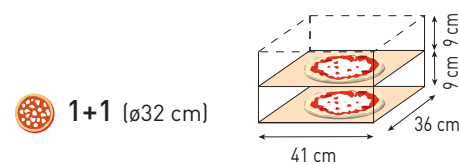


alates ~~494,20~~
alates **469,49** netto



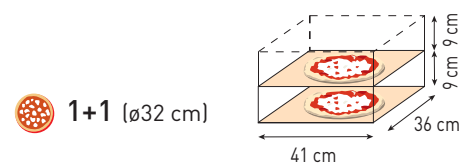
PITSAAHI BASIC 2/40

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226872	2 kambrit	230	2400	567x427,5x(H)428	494,20 469,49



PITSAAHI BASIC 2/40 VETRO

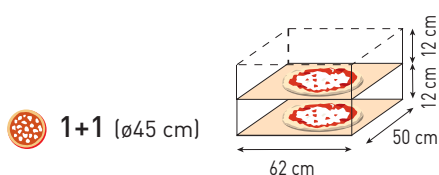
kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226674	2 kambrit	230	2400	567x427,5x(H)428	569,99 539,91



~~864,85~~
821,61 netto



226896



PITSAAHJUD BASIC

- Esiosa valmistatud roostevabast terasest
- Korpus mustaks värvitud terasest
- Isolatsioon mineraalvatist
- Kamber valgustatud, välja arvatud mudelil 226889
- Ahju põhi on kaetud šamottkividega
- Küttekehad igas kambris (ülal ja all)
- Küttekehade reguleerimine sõltumatute termostaatide abil
- Temperatuuride ulatus: 50–500 °C
- Kambri mõõtmed: 620x500x(k)120 mm
- Mehaaniline juhtpaneel

* Ahju mõõtmed ilma väljaulatavate elementideta, nagu käepidemed ja ukсед

PITSAAHI BASIC 2/50 VETRO

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226896	2 kambrit	230/400	7500	915x621x(H)527*	864,85 821,61
224816	alus ahju jaoks			915x621x(H)900	234,84 223,10

PITSAAHJUD HENDI BY MORETTI FORNI

- Esiosa valmistatud roostevabast terasest
- Ülejäänud osa korpusest valmistatud värvitud terasest
- Elektromehaaniline juhtpaneel
- Küttekehade reguleerimine sõltumatute termostaatide abil
- Eraldi küttekehad igas kambris (ülal ja all)
- Maksimaalne temperatuur: +450 °C
- Eraldi termomeeter iga kambri jaoks
- Ukсед karastatud kristallklaasiga

- Ahju põhi on kaetud šamottkividega
- Kivist pliit koosneb 2 osast
- Kambri valgustus
- * Ahju mõõtmed ilma väljaulatavate elementideta, nagu käepidemed ja ukсед



~~2 687,34~~
2 552,97 netto

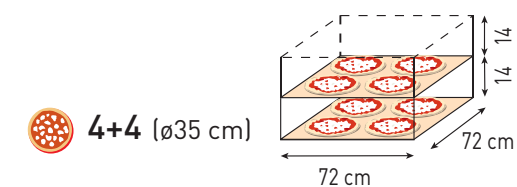


220627

PITSAAHI HENDI BY MORETTI FORNI 44XL

- Kambri mõõtmed: 2x 720x720x(H)140 mm
- Kaal: 178,3 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
220627	2 kambrit	400	12000	990x950x(H)660	2 687,34 2 552,97



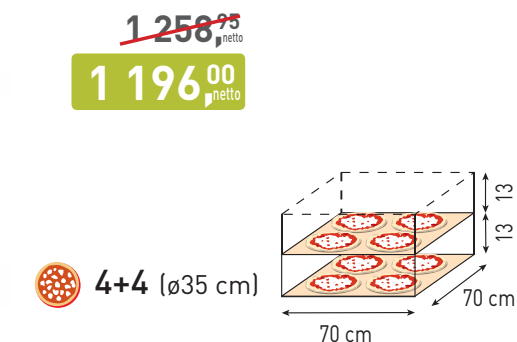
PITSAAHI HENDI SMART 44 PLUS - ELEKTROMEHAANILINE JUHTIMINE

- Pitsaahi väikestele ja keskmistele pitsakohvikutele, kuni 8 pitsa küpsetamiseks, maksimaalse diameetriga ø350 mm
- Roostevabast terasest esiosa
- Roostevabast terasest korpus on värvitud mustaks
- Mineraalvillaga isoleeritud kamber on hea temperatuuri säilitamiseks ja mõjub energiatarbimise vähenemisele
- Kõik kambrid on eraldi valgustatud
- Küttekehade tööindikaatorid
- Kambri põhi on vooderdatud šamottkividega, mis absorbeerivad ja jaotavad soojust ühtlaselt üle kogu pinna ja annavad pitsale erilise maitse

- Aknaga uks võimaldab jälgida kogu küpsetusprotsessi
- Iga kambri ülemise ja alumise osa temperatuuri reguleerimine võimaldab individuaalsete tööparameetrite seadistamist vastavalt küpsetamise tüübile
- Maksimaalne töotemperatuur +450 °C, sobib ideaalselt pitsa valmistamiseks, aga ka lasanje, leiva jm küpsetamiseks
- Kambri suurus: 2x 700x700x(H)130 mm
- Elektromehaaniline juhtimine, lihtne ja intuiitiivne
- Kaal: 115 kg



226728



kood	W	V	mm	netto (€)	netto (€)
226728	2 kambrit	9600	400	935x900x(H)600	1 258,95 1 196,00

PITSAAHJUD BASIC

- Esiosa roostevabast terasest
- Korpus terasest
- Isolatsioon mineraalvatist
- Mehaaniline juhtpaneel
- Kambri valgustus
- Ahju põhi on kaetud šamottkividega



~~alates 658,74_{netto}~~
alates **625,99_{netto}**

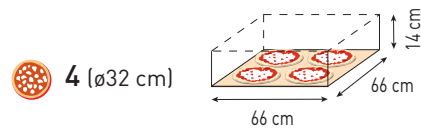


226681

PITSAAHI BASIC 4

- Temperatuuride ulatus: 50–500 °C
- Kambri mõõtmed: 660x660x(k)140 mm
- Kaal: 76 kg

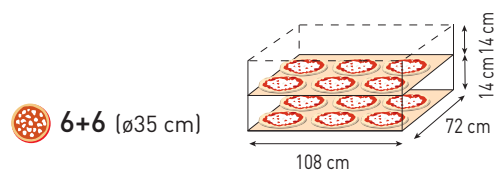
kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226681	1 kamber	400	4700	975x814x(H)413*	658,74 625,99
226797	alus ahju jaoks			975x814x(H)960	208,54 198,08



PITSAAHI BASIC XXL 66

- Temperatuuride ulatus: 50–500 °C
- Kambri mõõtmed: 2x1080x720x(k)140 mm
- Kaal: 194 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226995	1 kamber	400	18000	1360x844x(H)745*	1935,63 1838,85
227206	alus ahju jaoks			1360x844x(H)860*	208,54 198,08



- Küttekehad igas kambris (ülal ja all)
- Küttekehade reguleerimine sõltumatute termostaatide abil
- Iga kambri jaoks eraldi termomeeter

* Ahju mõõtmed ilma väljaulatuvate elementideta, nagu käepidemed ja ukсед

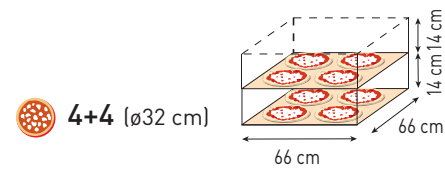


226698

PITSAAHI BASIC 44

- Temperatuuride ulatus: 50–500 °C
- Kambri mõõtmed: 2x660x660x(k)140 mm
- Kaal: 126 kg

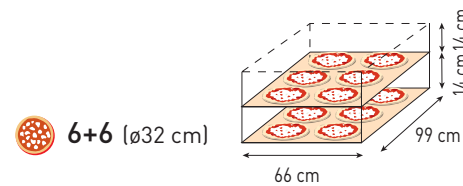
kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226698	2 kambrit	400	9400	975x814x(H)745*	1111,96 1056,36
227107	alus ahju jaoks			975x814x(H)860	208,54 198,08



PITSAAHI BASIC 66

- Temperatuuride ulatus: 50–500 °C
- Kambri mõõtmed: 2x660x990x(k)140 mm
- Kaal: 178,3 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226919	2 kambrit	400	14400	975x1104x(H)745*	1538,08 1453,50



226995

PITSAAHI BASIC XL

- Esiosa roostevabast terasest
- Korpus terasest
- Isolatsioon mineraalvatist
- Mehaaniline juhtpaneel
- Kambri valgustus
- Ahju põhi on kaetud šamottkividega
- Küttekehad igas kambris (ülal ja all)

~~alates 823,67_{netto}~~
alates **782,49_{netto}**

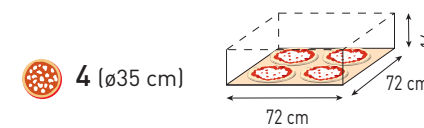


226940

PITSAAHI BASIC XL 4

- Temperatuuride ulatus: 50–500 °C
- Kambri mõõtmed: 720x720x(k)140 mm
- Kaal: 94 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226940	1 kamber	400	6000	1000x844x(H)413*	823,67 782,49
227152	alus ahju jaoks			1000x844x(H)960	208,54 198,08

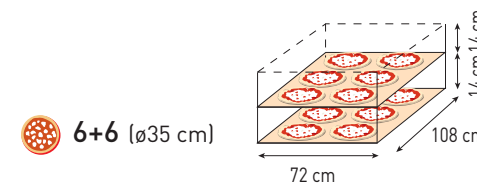


226971

PITSAAHI BASIC XL 66

- Temperatuuride ulatus: 50–500 °C
- Kambri mõõtmed: 2x 720x1080x(k)140 mm
- Kaal: 199 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226971	2 kambrit	400	18000	1000x1204x(H)745*	1667,93 1584,53
227183	alus ahju jaoks			1000x1204x(H)860	208,54 198,08



- Küttekehade reguleerimine sõltumatute termostaatide abil
- Iga kambri jaoks eraldi termomeeter

* Ahju mõõtmed ilma väljaulatuvate elementideta, nagu käepidemed ja ukсед

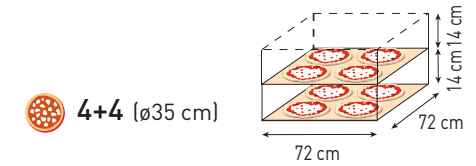


226957

PITSAAHI BASIC XL 44

- Temperatuuride ulatus: 50–500 °C
- Kambri mõõtmed: 2x 720x720x(k)140 mm
- Kaal: 149 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226957	2 kambrit	400	12000	1000x844x(H)745*	1402,58 1332,38
227169	alus ahju jaoks			1000x844x(H)860	208,54 198,08

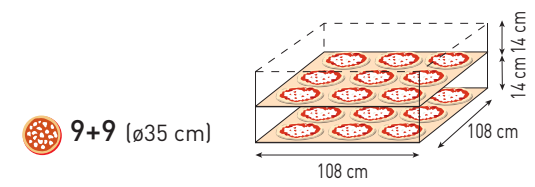


227053

PITSAAHI BASIC XL 99

- Temperatuuride ulatus: 50–500 °C
- Kambri mõõtmed: 2x 1080x1080x(k)140 mm
- Kaal: 279 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
227053	2 kambrit	400	26400	1360x1204x(H)745*	2265,09 2151,84



PITSAAHI BASIC SLIM LINE

- Esiosa valmistatud roostevabast terasest
- Korpust terasest
- Isolatsioon mineraalvatist
- Mehaaniline juhtpaneel
- Kambri valgustus
- Ahju põhi on kaetud šamottkividega
- Küttekehad igas kambri (ülal ja all)
- Küttekehade reguleerimine sõltumatute termostaatide abil
- Iga kambri jaoks eraldi termomeeter

* Ahju mõõtmed ilma väljaulatavate elementideta, nagu käepidemed ja ukсед

~~1 379,65~~
1 310,67 netto

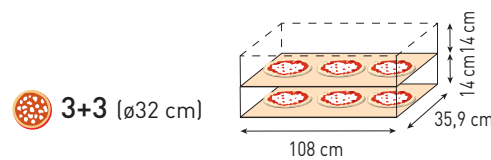


226933

PITSAAHI BASIC SLIM LINE 33

- Temperatuuride ulatus: 50–500 °C
- Kambri mõõtmed: 2x1080x359x(k)140 mm
- Kaal: 120 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226933	2 kambrit	400	12000	1305x489x(H)745*	1 379,65 1 310,67
227145	alus ahju jaoks			1305x489x(H)860*	200,54 198,08



3+3 (ø32 cm)

PITSAAHI XL PLUS

- Esiosa roostevabast terasest
- Korpust mustaks värvitud terasest
- Isolatsioon mineraalvatist
- Elektromehaaniline juhtpaneel
- 3 küttekeha igas kambri (ülal ja all)
- Küttekehade reguleerimine sõltumatute termostaatide abil



- Eraldi termomeeter iga kambri jaoks
- Kambri valgustus
- Ahju põhi on kaetud šamottkividega
- Eemaldatav uks, aknaga
- Ahju ülemine osa iseloomuliku varikaitsega

* Ahju mõõtmed ilma väljaulatavate elementideta, nagu käepidemed ja ukсед



226759



226742

PITSAAHI XL PLUS 44

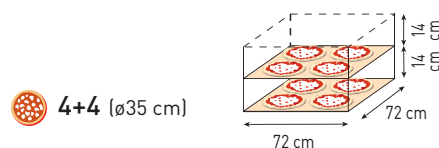
- Temperatuuride ulatus: 50–500°C
- Kambri mõõtmed: 2x 720x720x(H)140 mm
- Kaal: 162 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226759	2 kambrit	400	12000	1000x844x(H)745*	1 482,64 1 408,48
227169	alus ahju jaoks			1000x844x(H)860*	200,54 198,08

PITSAAHI XL PLUS 66

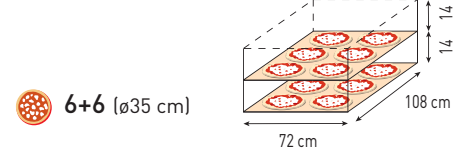
- Temperatuuride ulatus: 50–500°C
- Kambri mõõtmed: 2x 720x1080x(H)140 mm
- Kaal: 203 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226742	2 kambrit	400	18000	1000x1204x(H)745*	1 750,30 1 662,79
227183	alus ahju jaoks			1000x1204x(H)860*	200,54 198,08



4+4 (ø35 cm)

~~alates 1 482,64~~
alates 1 408,48 netto



6+6 (ø35 cm)

PITSAAHJUD TRAYS GLASS 600X400 MM KÜPSETUSPLAATIDE JAOKS

- Paistavad silma oma universaalsuse poolest: tänu kambri suurtele mõõtmetele ei leia ahjud kasutust mitte ainult tüüpilistes pitsabaarides, vaid ka kondiitritehastes ja pagaritöökodades, kus on võimalik küpsetada mitmesuguseid tainatooteid otse 600x400 mm küpsetusplaatide peal
- Esiosa roostevabast terasest
- Korpust mustaks värvitud terasest
- Klaasist aknakesega uks võimaldab jälgida küpsetamise protsessi

- Kaks käepidet igal ukseel
- Isolatsioon mineraalvatist
- Sõltumatu valgustus igas kambri
- Igas kambri 3 küttekeha korraga nii ülal kui all
- Küttekehade reguleerimine sõltumatute termostaatide abil igas kambri

* Ahju mõõtmed ilma väljaulatavate elementideta, nagu käepidemed ja ukсед



~~alates 971,73~~
alates 923,33 netto



227251

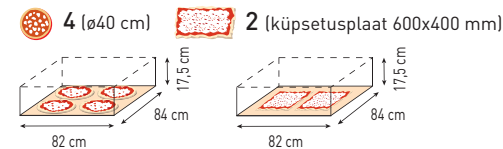


227268

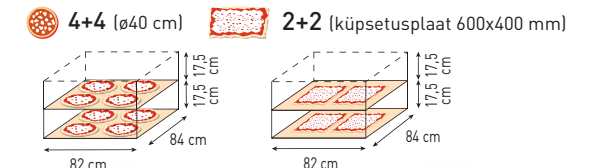
PITSAAHI TRAYS 4 GLASS

- Kambri mõõtmed: 820x840x(H)175 mm
- Kaal: 98 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
227251	1 kambrit	400	6900	1100x964x(H)413*	971,93 923,33
224564	alus ahju jaoks			1100x964x(H)960*	260,69 247,66



4 (ø40 cm) **2** (küpsetusplaat 600x400 mm)



4+4 (ø40 cm) **2+2** (küpsetusplaat 600x400 mm)



227350

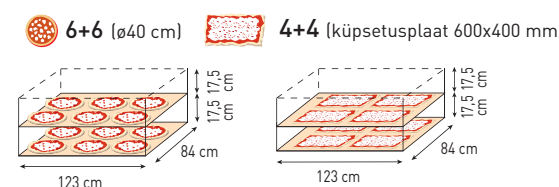


227305

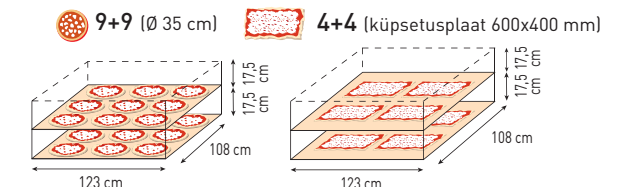
PITSAAHI TRAYS 66L GLASS

- Kambri mõõtmed: 2x 1230x840x(H)175 mm
- Kaal: 225 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
227350	2 kambrit	400	20400	1500x964x(H)745*	2 914,04 2 768,34
224588	alus ahju jaoks			1500x964x(H)960*	204,41 270,19



6+6 (ø40 cm) **4+4** (küpsetusplaat 600x400 mm)



9+9 (ø35 cm) **4+4** (küpsetusplaat 600x400 mm)

PITSAAHI SUPERIOR GLASS XL ŠAMOTTVOODERDUSEGA

- Roostevabast terasest esiosa
- Roostevabast terasest korpus on värvitud mustaks
- Kamber on täielikult šamottkividega ära vooderdatud
- Täiendav tihend, mis garanteerib ukse parima isoleerimise ja alandab kulutusi elektrienergiale
- Suure topeltklaasiga uks võimaldab jälgida kogu küpsetusprotsessi
- Kambriukse paksus 40 mm
- Roostevabast terasest uksekäepide
- Mineraalvillaga isolatsioon
- Kõik kambrid on eraldi valgustatud
- Küttekeha igas kambris (üleval ja all)
- Küttekehade reguleerimine sõltumatute termostaatide abil iga kambri jaoks eraldi
- Temperatuurivahemik: +50 °C kuni +500 °C
- Iga kamber on elektromehaaniliselt juhitav

~~alates 3 147,83~~
alates **2 990,44** netto



220429

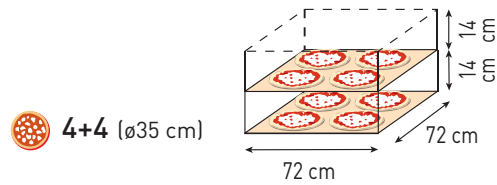


220436

PITSAAHI SUPERIOR XL 44 GLASS

- Kambri mõõtmed: 2x 720x720x(H)140 mm
- Kaal: 154,4 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
220429	2 kambrit	400	12000	1000x940x(H)745	3 147,83 2 990,44
222751	alus ahju jaoks			1000x865x(H)860	263,48 250,02

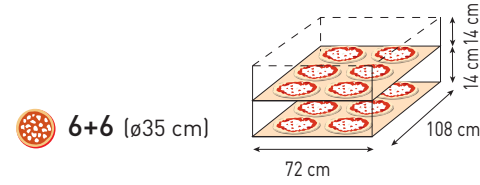


4+4 (ø35 cm)

PITSAAHI SUPERIOR XL 66 GLASS

- Kambri mõõtmed: 2x 720x1080x(H)140 mm
- Kaal: 189 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
220436	2 kambrit	400	18000	1000x1300x(H)745	3 777,47 3 588,60
222768	alus ahju jaoks			1000x1225x(H)860	263,48 250,02



6+6 (ø35 cm)

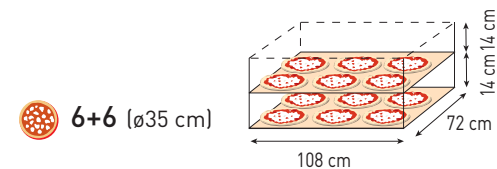


220443

PITSAAHI SUPERIOR XL 66L GLASS

- Kambri mõõtmed: 2x 1080x720x(H)140 mm
- Kaal: 218 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
220443	2 kambrit	400	18000	1360x940x(H)745	4 092,28 3 887,67
222775	alus ahju jaoks			1360x865x(H)860	263,48 250,02



6+6 (ø35 cm)



PITSAAHI GAASIGA

- Roostevabast terasest esiosa
- Roostevabast terasest korpus on värvitud mustaks
- Kambri põhi on vooderdatud šamottkividega
- Aknaga uks võimaldab jälgida kogu küpsetusprotsessi
- Käepide kogu ukse pikkuses
- Mineraalvillaga isolatsioon
- Temperatuuride vahemik: 0 °C kuni +450 °C.
- Kambri valgustus
- Vajalik vooluvõrku ühendamine (juhtimine ja valgustus)
- Ahjude virnamine pole tömbetoru tõttu võimalik
- TÄHELEPANU: tellimisel täpsustage gaasiliik mida kasutate

~~alates 2 518,20~~
alates **2 392,29** netto

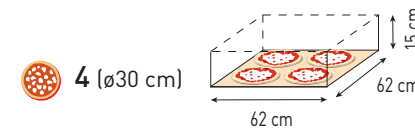


220436

PITSAAHI GAASIGA 4

- Kambri mõõtmed: 620x620x(H)150 mm
- Gaasikulu G20 või G25: 1,693 m³/h
- Kaal: 112 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
220382	1 kamber	230	16,1	1000x1062x(H)560	2 510,20 2 392,29
224625	alus ahju jaoks			1000x837x(H)960	276,62 262,79



4 (ø30 cm)

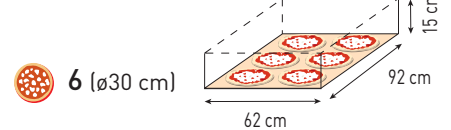


220436

PITSAAHI GAASIGA 6

- Kambri mõõtmed: 620x920x(H)150 mm
- Gaasikulu G20 või G25: 2,275 m³/h
- Kaal: 141 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
220399	1 kamber	230	21,5	1000x1362x(H)560	3 147,03 2 990,44
224632	alus ahju jaoks			1000x1137x(H)960	300,60 285,65



6 (ø30 cm)

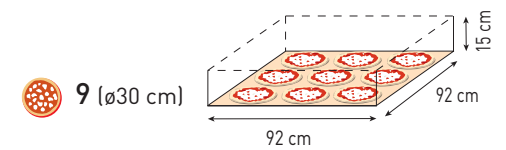


220436

PITSAAHI GAASIGA 9

- Kambri mõõtmed: 920x920x(H)150 mm
- Gaasikulu G20 või G25: 2,852 m³/h
- Kaal: 179 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
220412	1 kamber	230	27	1305x1362x(H)560	3 934,07 3 738,13
224649	alus ahju jaoks			1300x1137x(H)960	324,77 308,53



9 (ø30 cm)

PITSAAHI HENDI SIDEUP – ELEKTRILINE JUHTIMINE

- Unikaalne pitsaahjude sari professionaalsetele kokkadele
- Kambriuste ülespoole avanemine kaitseb kasutajat juhuslike põletuste eest
- Šamottvooderdus kambri üla- ja alaosas tagavad kambri ühtlase soojenemise ja hoiab temperatuuri
- Lihtne puuetundlik paneel võimaldab seadistada küpsetamistemperatuuri 1 °C täpsusega
- Igas kambris individuaalne küttekehade reguleerimine sõltumatute termostaatidega
- Digitaalne termomeeter näitab iga kambri seadistatud ja tegelikku temperatuuri
- Ahju sisselülitamise aja programmeerimise funktsioon lihtsustab töö organiseerimist
- Võimalik programmeerida kaks erinevat küpsetamisrežiimi kummalegi kambri eraldi, mis lihtsustab tööd isegi algajatele töötajatele ja võimaldab kiiresti muuta soovitud tööparameetreid

- Käepidemega ventilatsioonikorsten ahju eesmisel osal auru väljalaskmiseks, kasutatakse õhukese Itaalia pitsa küpsetamisel ja temperatuuri kiiremaks alandamiseks kambri
- Toite- ja valguslülitid on iga olemas igas kambri
- Korpus on valmistatud roostevabast terasest, et kasutamine oleks võimalikult turvaline
- Suur topeltklaas võimaldab jälgida kogu küpsetusprotsessi
- Gravitatsiooniline jahutamine välistemperatuuri alandamiseks
- Käepide kogu ukse pikkuses, mõlemal pool isoleeritud käepidemega
- Mineraalvillaga isoleerimine tagab ahjule kõrge soojusomadused
- Igas kambri eraldi kahekordne valgustus küpsetamisprotsessi mugavaks kontrollimiseks
- Temperatuurivahemik: +50 °C kuni +500 °C.

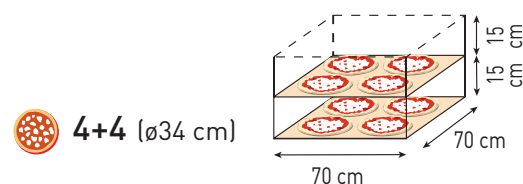


220320

PITSAAHI HENDI SIDEUP 440

- Kambri mõõtmed: 2x 700x700x(H)150 mm
- Kaal: 183 kg

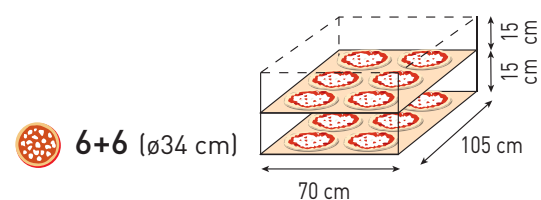
kood	W	V	mm	netto (€)	netto (€)
220320	2 kambrit	13200	400	1090x1010x(H)720	5 351,53 5 083,95
222720	alus ahju jaoks		1080x901x(H)860	263,18 250,02	



PITSAAHI HENDI SIDEUP 66D

- Kambri mõõtmed: 2x 700x1050x(H)150 mm
- Kaal: 257 kg

kood	W	V	mm	netto (€)	netto (€)
220337	2 kambrit	17760	400	1090x1360x(H)720	6 295,98 5 981,18
222737	alus ahju jaoks		1080x1251x(H)860	275,15 261,39	



220337

~~alates 5 351,53~~
alates **5 083,95** netto



709818

~~alates 22,76~~
alates **21,62** netto

TERMOKOTID PITSA JAOKS

- HENDI termokotid võimaldavad säästa aega ja raha, samuti parendada Teie teeninduse kvaliteeti
- Toode toimetatakse Teie kliidini kuumana ja see säilitab maitseomadused
- Saadaval kahes suuruses
- Vastupidav ja kergesti puhastatav materjal
- Pealpool läbipaistev tasku arvete jaoks

kood	mõõtmed (mm)	netto (€)	netto (€)
709825	4 karpi 350x350	22,76	21,62
709818	4 karpi 450x450	26,23	26,82
709856	4 karpi 500x500	35,07	34,08
709863	2 karpi 600x600	43,10	40,95



709849

~~28,76~~
alates **27,32** netto

TERMOKOTT LUNCHBOX

- Vastupidav lukuga sulgemine

kood	mahutavus	mõõtmed (mm)	netto (€)	netto (€)
709849	6 lõunakarpi	450x290x(H)300	28,76	27,32



709900

~~7,88~~
alates **7,49** netto

PITSAKARBI VAHEKUD

- Vaheku kõrgus: 35 mm

kood	hulk tk pakendis	netto (€)	netto (€)
709900	500	7,88	7,49



TAIGNARULLIMISMASINAD HENDI – TOUCH AND GO

- Sobivad ideaalselt pitsa, makaronitoodete, vareenikute ja pelmeenide jaoks külma taigna lahtirullimiseks
- Ei soojenda taigent rullimise ajal
- Valmistatud roostevabast terasest
- Patenteeritud mudel **TOUCH and Go** – automaatne käivitamine taigna masinasse asetamisel

- Aja reguleerimine: 10–35 s
- Taigna koguste elektrooniline loendamine
- Kaks paari rulle võimaldavad seadistada taigna paksuse kuni 4 mm ja anda sellele ümmarguse vormi. Eraldi kaitsekilbid igal rullil
- Hoiavad personali tööaega märgatavalt kokku



~~alates 947,22_{netto}~~
alates **899,86_{netto}**



226605

TAIGNARULLIMISMASIN HENDI TOUCH AND GO 400 – ELEKTRILINE, KAKS PAARI RULLE

- Taigna läbimõõt: ø 26 kuni 40 cm
- Kaal: 37 kg

kood	kaal (kg)	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226605	0,21-0,70	230	370	540x410x(H)720	947,22	899,86



PARALLEESED RULLIKUD

220368

TAIGNARULLIMISMASIN HENDI TOUCH AND GO 400 – ELEKTRILINE, KAKS PAARI RULLE

- Taigna läbimõõt: ø 26 kuni 40 cm
- Kaal: 38 kg

kood	kaal (kg)	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
220368	0,22-0,90	230	250	585x435x(H)715	914,57	868,84

ELEKTRILISED TAIGNARULLIMISMASINAD

- Sobivad ideaalselt pitsa, makaronitoodete, vareenikute ja pelmeenide jaoks külma taigna lahtirullimiseks
- Ei soojenda taigent rullimise ajal
- Hoiavad personali tööaega märgatavalt kokku
- Valmistatud roostevabast terasest

- Kaks paari rulle võimaldavad seadistada taigna paksuse kuni 4 mm ja anda sellele ümmarguse vormi (mudelil 226612 – üks paar rulle)
- Eraldi kaitsekilbid igal rullil



226629

TAIGNARULLIMISMASIN HENDI 300 – ELEKTRILINE

- Taigna läbimõõt: 14–30 cm
- Kaal: 25 kg

kood	kaal (kg)	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226629	0,08-0,21	230	250	440x365x(H)640	741,30	704,24

~~alates 535,37_{netto}~~
alates **508,62_{netto}**



226636

TAIGNARULLIMISMASIN HENDI 400 – ELEKTRILINE

- Taigna läbimõõt: 26–40 cm
- Kaal: 37 kg

kood	kaal (kg)	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226636	0,21-0,70	230	370	550x365x(H)750	885,45	841,18



226643

TAIGNARULLIMISMASIN HENDI 500 – ELEKTRILINE, KAKS PAARI RULLE

- Taigna läbimõõt: 26–45 cm
- Kaal: 41 kg

kood	kaal (kg)	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226643	0,22-1,00	230	370	635x410x(H)680	947,22	899,86

Elektriline jalgpedaal



226599

TAIGNARULLIMISMASIN HENDI 500 – ELEKTRILINE

- Taigna läbimõõt: 26–45 cm
- Kaal: 27 kg

kood	kaal (kg)	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226612	0,21-0,70	230	370	645x360x(H)430	689,83	655,34

TAIGNARULLIMISMASIN HENDI 300 – ELEKTRILINE

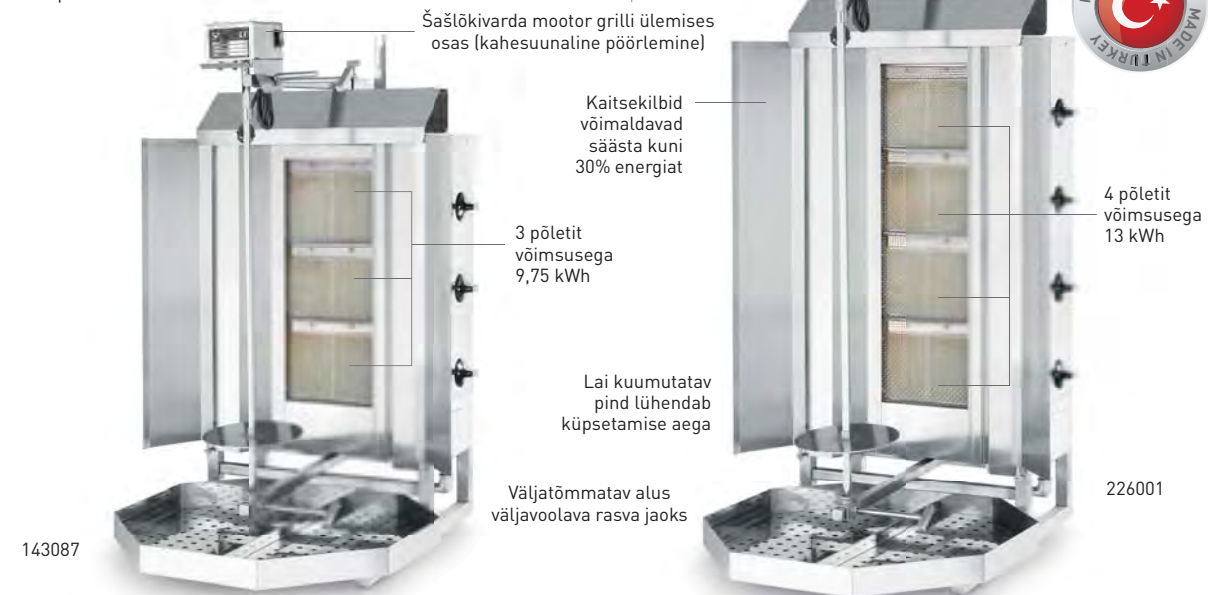
- Taigna läbimõõt: 14–30 cm
- Kaal: 18 kg

kood	kaal (kg)	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226599	0,08-0,21	230	250	480x335x(H)430	535,37	508,62

GAASIGRILLID PROFI LINE ŠAURMA JAKKS

- Töötab maagaasiga, ballooniaga üle minemise võimalusega
- Varustatud gaasikontrolli süsteemiga
- Šašlökivarraste ja kütteelementide vahelise vahemaa reguleerimine
- 2 roostevabast terasest eemaldatavat kilpi avanevad nagu kahe poolega uksed: paremale ja vasakule
- Korpus valmistatud roostevabast terasest

- Kütteelemendi kaitseekraan valmistatud roostevabast terasest AISI-310
- Vajalik on ühendamine elektrivõrguga



GRILL ŠAURMA JAKKS PROFI LINE, GAASIGA

- 3 põletit koguvõimsusega 9,75 kWh
- Šašlökivarda pikkus: 725 mm, ühekordne laadimine kuni 40 kg liha, maksimaalsed liha pooltoote mõõtmed ø400x(k)510 mm
- Mõõtmed koos alusega rasva ja liha jaoks 550x700x(k)960 mm
- Kaal: 25 kg

kood	V	kW [Hs]	mm	netto [€]	netto [€]
143087	230	9,75	470x550x(H)960	629,80	597,55

GRILL ŠAURMA JAKKS PROFI LINE, GAASIGA

- 4 põletit koguvõimsusega 13 kWh
- Šašlökivarda pikkus: 890 mm, ühekordne laadimine kuni 60 kg liha, maksimaalsed liha pooltoote mõõtmed ø400x(k)670 mm
- Mõõtmed koos alusega rasva ja liha jaoks 550x700x(k)11500 mm
- Kaal: 30 kg

kood	V	kW [Hs]	mm	netto [€]	netto [€]
226001	230	13	470x550x(H)1150	866,75	823,41



GRILL PROFI LINE ŠAURMA JAKKS, ELEKTRILINE

- Korpus roostevabast terasest
- 4 iseseisvat kuumutuspiirkonda, mis on sulatatud klaasi ROBAX sisse, igaüks võimsusega umbes 1,8 kWh
- Iga kuumutuspiirkond on varustatud 5 soojenemise tasemega ümberlülitiga: 0-1-2-3-MAX
- Šašlökivarda mootor grilli ülemises osas (kahe-suunaline pöörlemine)
- Šašlökivarraste ja kütteelementide vahelise vahemaa reguleerimine
- 2 roostevabast terasest kilpi 155x(k)765 mm avanevad nagu kahe poolega uksed: paremale ja vasakule
- Šašlökivarda suurus: 12x12x(k)890 mm, kasulik pikkus: 650 mm
- Taldriku diameeter: ø 180 mm
- Ühekordne laadimine 40-60 kg liha, max mõõtmed ø300x(k)650 mm
- Väljatõmmatav alus väljavoolava rasva jaoks
- Kaal: 30 kg

kood	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
226018	400	7200	550x700x(H)1120	1 234,46	1 172,74

GRILL JA NOAD ŠAURMA JAKKS



ELEKTRILINE NUGA KITCHEN LINE ŠAURMA JAKKS

- Mõeldud šaurma, kebabi, Kreeka kebabi ehk gyro jms lõikamiseks
- 2 roostevabast terasest lõiketera ø 100 mm: sile ja sakiline
- Lõiketera pöörlemiskiirus: 2600 pöört minutis, tootlikkus: kuni 60 kg/t
- Lõike paksuse lihtne reguleerimine 0-8 mm
- Lõiketera roostevabast terasest AISI 304 ümbris tagab ohutuse lõikamise ajal
- Mootori käepide ja korpus mittelibisevast materjalist
- Väljalüüti ON/OFF, korpusega integreeritud
- Ülekoormuskaitse lähtestamise nupuga
- Komplektis luisk lõiketera teritamise jaoks
- Kaal: 1 kg

kood	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
267240	230	80	194x113x(H)173	136,50	129,75



ELEKTRILINE NUGA KITCHEN LINE ŠAURMA JAKKS - JUHTMEVABA

- Mõeldud šaurma, kebabi, Kreeka kebabi ehk gyro jms lõikamiseks
- 2 roostevabast terasest lõiketera ø 100 mm: sile ja sakiline
- Lõiketera pöörlemiskiirus: 2600 pöört minutis, tootlikkus: kuni 60 kg/t
- Lõike paksuse lihtne reguleerimine 0-8 mm
- Lõiketera roostevabast terasest AISI 304 ümbris tagab ohutuse lõikamise ajal
- Mootori käepide ja korpus mittelibisevast materjalist
- Väljalüüti ON/OFF, korpusega integreeritud
- Laadimisseade märgutuledega (punane, roheline) akude seisukorra kohta
- Komplektis kaks akut, kumbki mahuga 2000 mAh
- Ülekoormuskaitse lähtestamise nupuga
- Komplektis luisk lõiketera teritamise jaoks
- Kaal: 1 kg

kood	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
267257	230	80	199x114x(H)184	306,43	291,11



ELEKTRILINE NUGA PROFI LINE ŠAURMA JAKKS

- Mõeldud šaurma, kebabi, Kreeka kebabi ehk gyro jms lõikamiseks
- Lõiketera valmistatud roostevabast terasest
- Komplektis luisk teritamise jaoks, sakilise lõiketera jaoks ja toiteadapter
- Lihtne lõikuse paksuse reguleerimine
- Lõiketera kaitse tagab ohutuse lõikamise ajal
- Lõiketera diameeter 80 mm
- Kiirus: 5000 pöört minutis.
- Tootlikkus: kuni 50 kg/t
- Kaal: 1 kg

kood	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
267226	230	90	215x115x(H)106	640,23	608,22



alates ~~33,47~~
netto
alates **31,80**
netto

PP
polypropylene

PITSA TERMOKONTEINER

- Ideaalne pappkarpides pitsa ja kondiitritoote transportimiseks
- Kasutamiseks tootlustusettevõtetes kuumade ja külmade roogade transportimisel ja hoidmisel
- Külgkäepidemed transpordiks, laadimiseks ja mahalaadimiseks
- Sisemiste külgeinte spetsiaalne profiil konteinerite mugavaks väljavõtmiseks
- Vastupidav ja stabiilne konstruktsioon on mõeldud pikaajaliseks kasutamiseks
- Konteiner on valmistatud homogeenest materjalist. Ei ole kasutatud neete, keevisliiteid või liime
- Ülikerge, ülevalt suletav eraldi kaanega
- Kõrge termokindlus
- Värnastamise võimalus
- Ümarad nurgad ohutuks transportimiseks
- Võib pesta nõudepesumasinas kuni +80 °C juures
- Hõlbustab üldtootlustusobjektidel HACCP standardite juurutamist
- Valmistatud polüpropüleenist
- Taaskasutatav



707975

kood	pitsa kogus	liiter	mm sisemine	mm väline	netto [€]	netto [€]
707098	3x ø40 cm	21	420x420x(H)117	480x480x(H)165	33,47	31,80
707142	3x ø50 cm	33	535x535x(H)117	595x595x(H)165	40,68	38,65
707975	5x ø32 cm	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	31,52	29,94
707135	5x ø40 cm	35	420x420x(H)200	480x480x(H)260	38,28	36,37
707081	7x ø32 cm	32	350x350x(H)265	410x410x(H)330	31,85	29,50



ø500



ø400



ø320



595

165

707142 3x pitsa ø50 cm



480

165

707098 3x pitsa ø40 cm



410

165

707975 5x pitsa ø32 cm



480

260

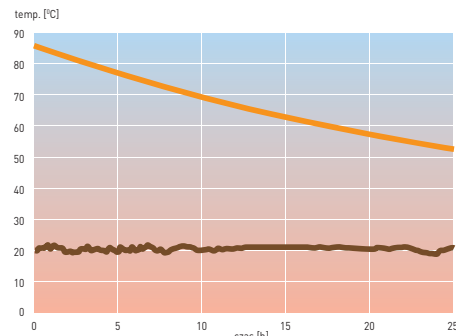
707135 5x pitsa ø40 cm



410

330

707081 7x pitsa ø32 cm



Termokasti temperatuuri vähendamine täislaadimisel
 — algtemp. 85°C
 — keskkontemp. 20°C

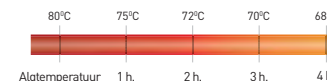


4 klambrit

hermetiseeriv klapp

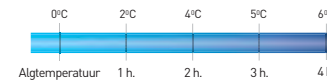
Temperatuuri hoidmine

soojad toidud



Algtemperatuur 1 h. 2 h. 3 h. 4 h.

külmad toidud



Algtemperatuur 1 h. 2 h. 3 h. 4 h.

alates ~~173,16~~
netto
alates **164,50**
netto

LDPE
polyetüleen
stackable

PEETEENINDUSE TERMOKONTEINER GN 1/1 - PEALTLAETAV

- Valmistatud madala tihedusega polüetüleenist
- Kõrge kvaliteedilise polüuretaanvahust täidisega kahekordsed seinad tagavad suurepärase isolatsiooni ja roogade temperatuuri hoidmise pika aja vältel
- Hermeetiline kaas 4 vastupidavast nailonkiust valmistatud klambriaga

kood	mm sisemine	mm väline	netto [€]	netto [€]
877845	GN 1/1 - 150	630x460x(H)260	173,16	164,50
877852	GN 1/1 - 200	630x460x(H)305	175,53	166,75



värnastamise võimalus

Erinevate paigutuste näidised



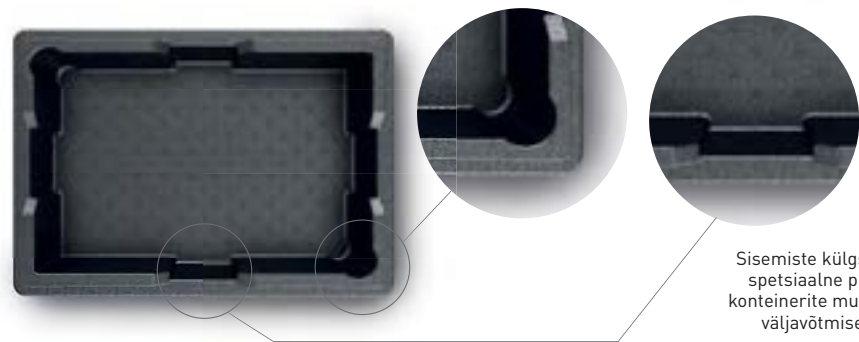
TERMOKONTEINER BANKETTIDELE

- Ideaalne transportimiseks ning kuumade ja külmade roogade hoiustamiseks
- Valmistoidu transpordiks ühekordsetes nõudes ja keraamilises pakendis
- Sisemiste külgeinte spetsiaalne profiil konteinerite mugavaks väljavõtmiseks
- Vastupidav ja stabiilne konstruktsioon on mõeldud pikaajaliseks kasutamiseks
- Konteiner on valmistatud ühest materjalitükist, liimikohad ja kinnitused puuduvad
- Ülikerge, suletav ülevalt eraldi kaanega
- Kõrge termokindlus
- Virnastamise võimalus
- Ümarad nurgad ohutuks transportimiseks
- Pestav nõudepesumasinas kuni +80 °C juures
- Hõlbustab üldtoitlustusobjektidel HACCP standardite juurutamist
- Taaskasutatav



707043

kood	liiter	mm sisemine	mm väline	netto (€)	netto (€)
707043	9	380x250x(H)195	440x310x(H)160	26,23	24,92
707050	15,6	380x250x(H)165	440x310x(H)230	28,65	27,22



Sisemiste külgeinte spetsiaalne profiil konteinerite mugavaks väljavõtmiseks

alates ~~26,23~~
alates **24,92** netto

SALTO TERMOKONTEINER CATERINGI

- Virnastamise võimalus tänu kaante puudumisele, mis võimaldab hoiustada rohkem pitsat
- Pärast konteineri pööramist 180 kraadi võrra võib seda kasutada teise Salto konteineri kaanena
- Ideaalne pappkarpides pitsa transportimiseks
- Külgekäepidemed muudavad transportimise ja kandmise lihtsamaks
- Vastupidav ja stabiilne konstruktsioon pikaajaliseks kasutamiseks
- Konteiner on valmistatud ühest materjalitükist, liimikohad ja kinnitused puuduvad
- Ülikerge
- Kõrge termokindlus
- Pestav nõudepesumasinas kuni +80°C
- Hõlbustab toitlustusobjektidel HACCP standardite juurutamist
- Taaskasutatav



alates ~~14,20~~
alates **13,49** netto



707067

kood	liiter	mm sisemine	mm väline	netto (€)	netto (€)
707067	5,5	350x350x(H)45	410x410x(H)100	14,20	13,49
707074	9,8	350x350x(H)80	410x410x(H)135	16,62	15,79



Pöörates konteinerit 180 kraadi võrra võib seda kasutada teise konteineri kaanena

KONDIITRI TERMOKONTEINERID STANDARD EN 600X400



TERMOKONTEINER 9X 600X400 MM BANKETTIDELE

- Ideaalne bankettide puhul, sobib transportimiseks ning kuumade ja külmade roogade hoidmiseks
- Ülikerge, eest suletav eraldi kaanega
- Kõrge termokindlus 600x400 mm
- Juhikute vaheline kaugus: 50 mm
- Virnastamise võimalus tänu avadele korpuses
- Ümarad nurgad ohutuks transportimiseks
- Pestav nõudepesumasinas kuni +80 °C juures
- Hõlbustab toitlustusettevõtetes HACCP standardite juurutamist

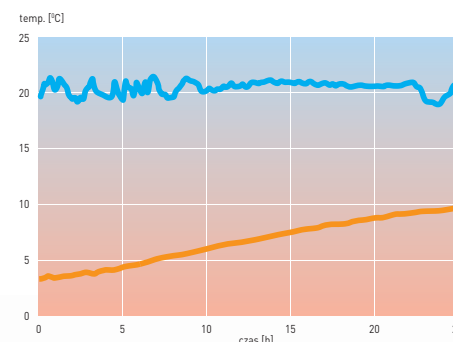
kood	liiter	mm sisemine	mm väline	netto (€)	netto (€)
707685	128	410x610x(H)580	540x700x(H)640	169,28	159,87

~~168,28~~
159,87 netto

9x 600x400



707685



Roogade temperatuuritõus termokonteineris, täislaadimisel
— algtemperatuur 2,3°C
— keskkonna temperatuur 20°C



707951

TERMOKONTEINERID KITCHEN LINE 600x400

- Ideaalne nii kuumade kui külmade toiduainete transportimiseks
- Termokonteinerid on valmistatud polüpropüleenist ning paistavad silma kõrge termoisolatsioonitasemega
- Temperatuurikindlus -20 °C kuni +110 °C
- Ergonoomilised käepidemed mugavaks transportimiseks

kood	liiter	mm sisemine	mm väline	netto (€)	netto (€)
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	42,90	40,76
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	51,65	49,07



TERMOKONTEINER GN 1/1

~~92,33~~
netto
87,71
netto

5x GN 1/1



707661



PEOTENINDUSE TERMOKONTEINER

- Ideaalne peoteeninduse jaoks, soojade ja külmade toitude transportimiseks ja säilitamiseks
- Ülikerge, avaneb esipaneeli eemaldamise teel
- Kõrge temperatuurikindlus
- 8 juhikut toiduanumate GN 1/1 ja kandikute jaoks
- Vahemaa tasandite vahel: 61 cm
- Avaused korpusel virnastamise jaoks
- Ümardatud nurgad ohutult ühest kohast teise kandmiseks
- Võib pesta nõudepesumasinas temperatuuril kuni +80 °C
- Lihtsustab toitlustusasutustes süsteemi
- HACCP nõuete järgimise sisseviimist

kood	liiter	mm sisemine	mm väline	netto (€)	netto (€)
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	92,33	87,71

Erinevate paigutuste näidised



Mahub ideaalselt euroalusele
- 4 konteinerit/tasand



PEOTENINDUSE TERMOKONTEINER

- Ideaalne peoteeninduse jaoks, soojade ja külmade toitude transportimiseks ja säilitamiseks
- Ülikerge, avaneb esipaneeli eemaldamise teel
- Kõrge temperatuurikindlus
- 8 juhikut toiduanumate GN 1/1 ja kandikute jaoks
- Vahemaa tasandite vahel: 61 cm
- Avaused korpusel virnastamise jaoks
- Ümardatud nurgad ohutult ühest kohast teise kandmiseks
- Võib pesta nõudepesumasinas temperatuuril kuni +80 °C
- Lihtsustab toitlustusasutustes süsteemi
- HACCP nõuete järgimise sisseviimist

kood	liiter	mm sisemine	mm väline	netto (€)	netto (€)
707999 GN 1/1	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	157,59	149,71

~~157,59~~
netto
149,71
netto



707999

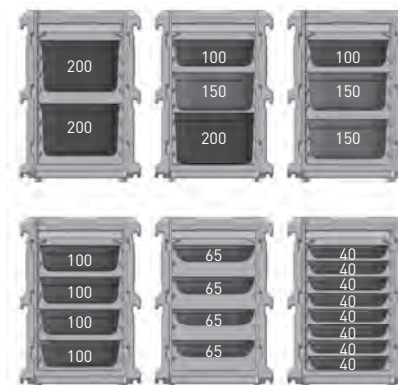


KÜLMUTUSELEMENT GN 1/1

- Võib külmutada kuni temperatuurini -18 °C
- Termokonteinerite jaoks: 707814, 707609, 707999, 877184, 707661

kood	mm	netto (€)	netto (€)
707821	530x325x(H)30	21,74	20,65

Erinevate paigutuste näidised



707821

~~21,74~~
netto
20,65
netto

KÜTTEKEHA GN 1/1

- Soojendab kuni +90 °C
- Termokonteineritele: 707814, 707609, 707999, 707661
- Küttekeha soojendamiseks asetage see roostevabast terasest konteinerisse, seejärel konvektsiooniahju kuni +90 °C max 40 minutiks

kood	mm	netto (€)	netto (€)
707845	530x325x(H)30	30,20	36,37



707845

~~38,28~~
netto
36,37
netto



TERMOKONTEINER GN 1/1



Ergonoomilised käepidemed

707968

~~23,48~~
netto
22,31
netto



TERMOKONTEINER KITCHEN LINE GN 1/1

- Ideaalne nii kuumade kui külmade toiduainete transportimiseks
- Termokonteinerid on valmistatud polüpropüleenist ning paistavad silma kõrge termoisolatsioonitasemega
- Temperatuurikindlus -20 °C kuni +110 °C
- Ergonoomilised käepidemed mugavaks transportimiseks

kood	liiter	mm sisemine	mm väline	netto [€]	netto [€]
707906 GN 1/1 40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	23,48	22,31	
707968 GN 1/1 46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	30,64	29,11	



707821

707814

707029

707012

707968

Raamidega on võimalik joondada erineva kõrgusega GN ülemisi servasid

~~alates 16,62~~
netto
alates 15,79
netto



707814



KAST KÜLMUTUSELEMENDILE GN 1/1

- Paigutage see külmutuselemendiga kast termokonteineri Kitchen Line GN 1/1 peale, et hoida madalat temperatuuri jaoks väga pika aja vältel
- Tarnitakse ilma külmutuselemendita
- Termokonteinerite 707906 ja 707968 jaoks

kood	mm	netto [€]	netto [€]
707814	600x400x(H)85	26,63	25,30



707012



TERMOKONTEINERI GN 1/1 ALUS

- Termokonteinerite 707906 ja 707968 mahutavuse suurendamiseks

kood	mm väline	netto [€]	netto [€]
707012 707906 i 707968	600x400x(H)85	16,62	15,79
707029 707906 i 707968	600x400x(H)180	21,43	20,36



707982



Väga vastupidav, tugev ja elastne konstruktsioon



Ergonoomilised käepidemed



Süvendid muudavad termokasti avamise kergemaks

~~61,44~~
netto
58,37
netto

TERMOKONTEINER PROFI LINE

- Universaalne süsteemi HACCP nõuetele vastav termokonteiner
- Tänu oma omadustele sobib termokonteiner ideaalselt soojade ja külmade toitude transportimiseks tervishoiunõuetele vastavalt
- Hoiab nii sisu madalat kui ka kõrget temperatuuri
- Temperatuurikindlus -20 °C kuni +110 °C
- Spetsiaalne sisemine pinnakate tagab kaitse määrdumiste eest ja on kergesti puhastatav
- Tänu mugavatele käepidemetele on lihtne konteinerit ühest kohast teise kanda ja virnastada koos kaanega või ilma

kood	liiter	mm sisemine	mm väline	netto [€]	netto [€]
707982 39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	61,44	58,37	



Eriti sile sisemine pinnakate

ROOSTEVABAST TERASEST TERMOSED TOIDU TRANSPORTIMISEKS



6 lukku – sobib ideaalselt vedelike transportimiseks

Termoste ühesugune diameeter – võimalus virnastada



710203

Ergonoomilised käepidemed



Plastist alus kaitseb termost ja põrandat kahjustuste eest



Hermetiseeriv klapp

Kahekordne tihendiga kaas kinnitub 6 lukuga

Ruum seinte vahel on täidetud spetsiaalse termisoleeriva materjaliga, mis tagab kõrge temperatuuri hoidmise 6-8 tunni vältel

~~alates 153,95~~ netto
alates 146,25 netto

TERMOS TOIDU TRANSPORTIMISEKS

- Ruum seinte vahel on täidetud spetsiaalse termisoleeriva materjaliga, mis tagab kõrge temperatuuri hoidmise 6-8 tunni vältel
- Kahekordne tihendiga kaas kinnitub 6 lukuga
- Hermetiseeriv klapp
- Ergonoomilised käepidemed ühest kohast teise kandmiseks
- Plastist alus kaitseb termost ja põrandat kahjustuste eest
- Võimalus virnastada kuni 35 l mudeleid

kood	liiter	mm väline	netto [€]	netto [€]
710203	20	ø330x(H)360	153,95	146,25
710302	35	ø330x(H)570	183,86	174,67
710319	50	ø480x(H)380	227,69	216,25



6 lukku – sobib ideaalselt vedelike transportimiseks

710234

710326



710227

710128

710135

Roostevabast terasest kraan

710333

Ergonoomilised käepidemed

Plastist alus kaitseb termost ja põrandat kahjustuste eest



Hermetiseeriv klapp

Kahekordne tihendiga kaas kinnitub 6 lukuga

TERMOS TOIDU TRANSPORTIMISEKS, KRAANIGA

- Ruum seinte vahel on täidetud spetsiaalse termisoleeriva materjaliga, mis tagab kõrge temperatuuri hoidmise 6-8 tunni vältel
- Kahekordne tihendiga kaas kinnitub 6 lukuga
- Hermetiseeriv klapp
- Ergonoomilised käepidemed ühest kohast teise kandmiseks
- Plastist alus kaitseb termost ja põrandat kahjustuste eest
- Võimalus virnastada kuni 35 l mudeleid

kood	liiter	mm väline	netto [€]	netto [€]
710128	10	ø330x(H)220	126,07	119,77
710135	15	ø330x(H)280	152,34	144,72
710227	20	ø330x(H)360	166,35	158,03
710234	25	ø330x(H)430	170,60	169,67
710326	35	ø330x(H)570	183,86	174,67
710333	50	ø480x(H)380	236,97	224,57

~~alates 126,07~~ netto
alates 119,77 netto

Ruum seinte vahel on täidetud spetsiaalse termisoleeriva materjaliga, mis tagab kõrge temperatuuri hoidmise 6-8 tunni vältel





226278

alates ~~1 185,81~~
alates **1 126,52**_{netto}

PLANETAARIKSER 10

- Korpus lakitud terasest
- Roostevabast terasest anum 9,5 l
- Mootor 3/4 hj = 650 W
- 15 kiirust: 100-500 pööret minutis
- Taimer: kuni 30 min
- Juhtpaneel: digitaalne
- 3 otsakut: sile, konks ja vispel
- Kaal: 20 kg



kood	liiter	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226278	9,5	230	650	336x483x(H)558	1 185,81	1 126,52



222829

PLANETAARIKSER 7 L

- Terasest korpus valge kõrgekvaliteedilise emailitud pinnakattega, tainasegamisanuma plastist kaitseekraan
- Vastupidav tiguajam ja hammasülekaned
- Ohutusväljalülitused ja kaitse ületäitmise eest tagavad ohutu kasutuse
- Komplekt: roostevabast terasest tainasegamisanum, vispel, otsak segamise jaoks ja tainakonks
- Lihtsasti hooldatav digitaalne juhtpaneel
- Maksimaalne koormus: 1,8 kg jahu
- Ülestõstetav pea
- Ohutusväljalülitus kaitsekaanel: kui kaas on avatud, jääb mikser seisma
- 3 kiirust: 128/252/545 pööret minutis

kood	liiter	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
222829	7	230	650	240x420x(H)425	459,47	436,50



226285

MIKSER PLANETARNY 12

- Korpus lakitud terasest
- Roostevabast terasest anum 11,4 l
- Mootor 1/2 hj = 375 W
- 3 kiirust: 121, 218, 489 pööret minutis
- Taimer: kuni 30 min
- Juhtpaneel: digitaalne
- 3 otsakut: sile, konks ja vispel
- Kaal: 35 kg



kood	liiter	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226285	11,4	230	375	398x499x(H)630	1 394,44	1 239,19



226292

PLANETAARIKSER 20

- Korpus lakitud terasest
- Tainasegamisnõu roostevabast terasest 19 l, Ø 320, (k)300 mm
- Mootor 1/2 hj = 375 W
- 3 kiirust: 142, 264, 482 pööret minutis
- Juhtpaneel: manuaalne
- 3 otsakut: sile, konks ja vispel
- Kaal: 100 kg



kood	liiter	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226292	19	230	375	460x520x(H)880	1 660,29	1 577,22



222836

PLANETAARIKSER 10 L

- Terasest korpus kõrgekvaliteedilise emailitud pinnakattega, tainasegamisanuma kroomitud kaitseekraan
- Vastupidav tiguajam ja hammasülekaned
- Ohutusväljalülitused ja kaitse ületäitmise eest tagavad ohutu kasutuse
- Komplekt: roostevabast terasest tainasegamisanum, vispel, otsak segamise jaoks ja tainakonks
- Lihtsasti hooldatav mehaaniline juhtpaneel
- Maksimaalne koormus: 2,5 kg jahu
- Mikseri pea lastakse alla ja tõstetakse üles kangi abil
- Mikseri sisselülituskaitse, kui pea on üles tõstetud või anum valesti paigaldatud
- 3 kiirust: 148/244/480 pööret minutis

kood	liiter	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
222836	10	230	600	450x470x(H)600	555,07	527,32



alates ~~459,47~~
alates **436,50**_{netto}



222843

PLANETAARIKSER 20 L

- Terasest korpus kõrgekvaliteedilise emailitud pinnakattega, tainasegamisanuma kroomitud kaitseekraan
- Vastupidav tiguajam ja hammasülekaned
- Ohutusväljalülitused ja kaitse ületäitmise eest tagavad ohutu kasutuse
- Komplekt: roostevabast terasest tainasegamisanum, vispel, otsak segamise jaoks ja tainakonks
- Lihtsasti hooldatav mehaaniline juhtpaneel
- Maksimaalne koormus: 5 kg jahu
- Mikseri pea lastakse alla ja tõstetakse üles kangi abil
- Mikseri sisselülituskaitse, kui pea on üles tõstetud või anum valesti paigaldatud
- 3 kiirust: 197/317/462 pööret minutis

kood	liiter	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
222843	20	230	1100	490x540x(H)780	691,94	657,34



SPIRAALSED TAIGNASEGAMISMASINAD

- Ideaalsed pitsabaaride, kondiitribabrikute, pagaritöökodade ja isegi koduse kasutamise jaoks
- Korpus valmistatud kõrge kvaliteedilisest valge lakitud pinnakattega terasest
- Taigasegamasinam, kaas, spiraal valmistatud roostevabast terasest 18/10
- Mikro-ohutusväljalüliti kaane peal
- Hammasülekanne vaikne töötamine
- Sisseehitatud taimer
- 4 ratast (neist 2 piduritega)



Rattad - sh 2 piduritega

226209



Taimer ja ohutu kaheastmeline väljalüliti

226346

Eemaldatav taigasegamasinam

alates ~~782,47~~ netto
alates **743,37** netto

SPIRAALNE TAIGNASEGAMISMASIN FIKSEERITUD TAIGNASEGAMISANUMAGA

- Fikseeritud pea ja taigasegamasinam

kood	mm	maht (l)	mahutab (kg)	tootlikkus (kg/h)	taigasegamasinama diameeter (mm)	kg	V	W	kM	netto (€)	netto (€)
226315	260x500x(H)500	10	8	35	ø260x(H)200	42	230	370	0,5	702,49	743,37
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	65	400	750	1,0	862,80	819,66
226308	424x735x(H)805	32	25	88	ø400x(H)260	86,6	400	1100	1,5	1094,36	1036,79
226322	424x735x(H)805	41	35	112	ø450x(H)260	95,4	400	1100	1,5	1572,81	1494,17
226476	480x805x(H)825	48	42	128	ø450x(H)300	97,4	400	1500	2	1781,52	1692,44

SPIRAALNE TAIGNASEGAMISMASIN EEMALDATAVA TAIGNASEGAMISANUMAGA

- Tagasipööratav pea ja eemaldatav taigasegamasinam

kood	mm	maht (l)	mahutab (kg)	tootlikkus (kg/h)	taigasegamasinama diameeter (mm)	kg	V	W	kM	netto (€)	netto (€)
226339	385x670x(H)675	10	8	35	ø260x(H)200	60	230	370	0,5	1070,77	1017,23
226346	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	73	400	750	1,0	1184,83	1124,83
226353	424x735x(H)805	32	25	88	ø400x(H)260	94,6	400	1100	1,5	1400,24	1330,23
226360	480x805x(H)825	41	35	112	ø450x(H)260	105,4	400	1100	1,5	2031,01	1929,46
226483	480x805x(H)825	48	42	128	ø450x(H)300	122	400	1500	2	2241,37	2129,30



880906

alates ~~9,37~~ netto
alates **8,90** netto

AMER★BOX ANUM TAIGNA JAKS



kood	maht (l)	mm sisemine	mm	netto (€)	netto (€)
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	9,37	8,90
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	10,16	9,65
880920	24	565x365x(H)120	600x400x(H)130	13,19	12,53



Hinnad EXW, toodud ilma km-ta

SPIRAALSED TAIGNASEGAMISMASINAD - 2 KIIRUST

- Ideaalsed pitsabaaride, kondiitribabrikute, pagaritöökodade ja isegi koduse kasutamise jaoks
- Korpus valmistatud kõrge kvaliteedilisest valge lakitud pinnakattega terasest
- Taigasegamasinam, kaas, spiraal valmistatud roostevabast terasest 18/10
- Nupp kiiruste ümberlülitamise jaoks,
- Mikro-ohutusväljalüliti kaane peal
- Hammasülekanne vaikne töötamine
- Sisseehitatud taimer
- 4 ratast (neist 2 piduritega)



222867

Rattad - sh 2 piduritega



Taimer ja ohutu kaheastmeline väljalüliti

Eemaldatav taigasegamasinam

222911

alates ~~1060,48~~ netto
alates **1007,46** netto

SPIRAALNE TAIGNASEGAMISMASIN FIKSEERITUD TAIGNASEGAMISANUMAGA, 2 KIIRUST

- Fikseeritud pea ja taigasegamasinam

kood	mm	maht (l)	mahutab (kg)	tootlikkus (kg/h)	taigasegamasinama diameeter (mm)	W	kM	V	kg	netto (€)	netto (€)
222850	385x670x(H)725	16	12	48	320	750	1	400	59	1060,48	1007,46
222867	385x670x(H)725	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	62	1050,42	1005,50
222874	424x735x(H)810	32	25	88	400	1100/1300*	1,5/1,75*	400	82	1206,79	1222,64
222881	480x805x(H)870	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	92	1429,87	1357,62
222898	480x805x(H)870	48	42	128	450	1500	2	400	98	1523,79	1447,60

SPIRAALNE TAIGNASEGAMISMASIN EEMALDATAVA TAIGNASEGAMISANUMAGA, 2 KIIRUST

- Tagasipööratav pea ja eemaldatav taigasegamasinam

kood	mm	maht (l)	mahutab (kg)	tootlikkus (kg/h)	taigasegamasinama diameeter (mm)	W	kM	V	kg	netto (€)	netto (€)
222904	385x670x(H)725	16	12	48	320	750	1	400	71,5	1462,81	1388,91
222911	385x670x(H)725	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	81	1389,95	1320,45
222928	424x735x(H)810	32	25	88	400	1100/1300*	1,5/1,75*	400	95	1606,16	1525,85
222935	480x805x(H)870	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	114	1822,37	1731,25
222942	480x805x(H)870	48	42	128	450	1500	2	400	108	1925,33	1829,06

* sõltuvalt valitud kiirusest



880968

alates ~~8,31~~ netto
alates **7,89** netto

AMER★BOX KAAS TAIGNA JAKS MÕELDUD ANUMATELE



kood	mm	netto (€)	netto (€)
880968	600x400	8,31	7,89



Hin

KÜLM- JA SÜGAVKÜLMKAPID PROFI LINE 670 L JA 1300 L



- Korpus ja kamber on valmistatud kõrge kvaliteedilise roostevabast terasest (tagumine välissein galvaniseeritud terasest)
- Õhu sundtsirkulatsioon, agregaadi asukoht ülal
- Tolmukaitsefilter
- Jahutuskompressor EMBRACO
- Kliimaklass: 5
- GN 2/1 standardiga kamber, kambri valgustus

- Ilesulguv lukustusega uks
- Mugavalt haaratav profileeritud uksekäepide
- 4 ratast, millest 2 koos piduriga
- Digitaalne ekraan, elektrooniline termostaat
- Probleemideta töötamine, kui ümbritseva keskkonna temperatuur on kuni 43 °C
- Seinapaksus 60 mm



Kamber ja korpus roostevabast terasest

alates ~~1 110,14~~ netto
alates **1 054,63** netto

232118
232132

232125
232149

KÜLMKAPP PROFI LINE - 1 UKSEGA, 670 L

- Külmutusagens: R600a (110 g)
- Kambri mõõtmed: 610x635x(k)1540 mm
- Komplektis 4 riiulit GN 2/1
- Elektrienergia keskmine kulu ööpäevas: 1,26 kW
- Kaal: 107 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232118	0/8°C	230	220	730x805x(H)1940	1 110,14	1 054,63

KÜLMKAPP PROFI LINE - 2 UKSEGA, 1300 L

- Külmutusagens: R600a (140 g)
- Kambri mõõtmed: 1194x635x(H)1540 mm
- Komplektis 8 riiulit GN 2/1
- Elektrienergia keskmine kulu ööpäevas: 2,01 kW
- Kaal: 171 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232125	0/8°C	230	350	1314x805x(H)1940	1 509,97	1 509,62

SÜGAVKÜLMKAPP PROFI LINE - 1 UKSEGA, 670 L

- Külmutusagens: R290 (120 g)
- Kambri mõõtmed: 610x635x(k)1540 mm
- Komplektis 4 riiulit GN 2/1
- Elektrienergia keskmine kulu ööpäevas: 4,99 kWh
- Kaal: 115 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232132	-22/-17°C	230	600	730x805x(H)1940	1 261,13	1 261,72

SÜGAVKÜLMKAPP PROFI LINE - 2 UKSEGA, 1300 L

- Külmutusagens: R290 (150 g)
- Kambri mõõtmed: 1194x635x(H)1540 mm
- Komplektis 8 riiulit GN 2/1
- Elektrienergia keskmine kulu ööpäevas: 8,19 kWh
- Kaal: 177 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232149	-22/-17°C	230	980	1314x805x(H)1940	2 016,04	1 915,24

4 ratast, millest 2 koos piduriga

Õhu sundtsirkulatsioon

Ilesulguv lukustusega uks



KÜLM- JA SÜGAVKÜLMKAPID PROFI LINE 410 L JA 900 L



- Korpus ja kamber on valmistatud kõrge kvaliteedilise roostevabast terasest (tagumine välissein galvaniseeritud terasest)
- Õhu sundtsirkulatsioon
- Isolatsioonimaterjali (C5H10) paksus: 50 mm
- Digitaalne ekraan, elektrooniline termostaat
- Jahutuskompressor EMBRACO
- Kliimaklass: 4

- Automaatne kondensaadi ärajuhtimine
- Probleemideta töötamine, kui ümbritseva keskkonna temperatuur on kuni 38°C
- Ilesulguvad lukustusega uked
- Mugavalt haaratav profileeritud uksekäepide
- 4 ratast, millest 2 koos piduriga



Kamber ja korpus roostevabast terasest

alates ~~948,60~~ netto
alates **901,17** netto

233108
233115

233122
233139

KÜLMKAPP PROFI LINE - 1 UKSEGA, 410 L

- Kompressor: EMT65HLT võimsusega 1/4 hj
- Külmutusagens: R600a (80 g)
- Komplektis 4 riiulit 485x525 mm, lubatava koormusega umbes 40 kg iga riiuli kohta (kaalu ühtlase jaotamise korral)
- Kambri mõõtmed: 500x540x(k)1380 mm
- Elektrienergia keskmine kulu ööpäevas: 1,43 kW
- Kaal: 82 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
233108	0/8°C	230	290	600x745x(H)1820	948,60	901,17

KÜLMKAPP PROFI LINE - 2 UKSEGA, 900 L

- Kompressor: EG AS100HLR võimsusega 1/3 hj
- Külmutusagens: R600a (130 g)
- Komplektis 8 riiulit 525x530 mm, lubatava koormusega umbes 40 kg iga riiuli kohta (kaalu ühtlase jaotamise korral)
- Kambri mõõtmed: 1100x540x(k)1380 mm
- Elektrienergia keskmine kulu ööpäevas: 2,18 kW
- Kaal: 132 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
233122	0/8°C	230	450	1200x745x(H)1820	1 256,97	1 194,12

SÜGAVKÜLMKAPP PROFI LINE - 1 UKSEGA, 440 L

- Kompressor: NE2124Z võimsusega 1/2 hj
- Külmutusagens: R290 (90 g)
- Komplektis 4 riiulit 485x525 mm, lubatava koormusega umbes 40 kg iga riiuli kohta (kaalu ühtlase jaotamise korral)
- Kambri mõõtmed: 500x540x(k)1380 mm
- Elektrienergia keskmine kulu ööpäevas: 5,78 kW
- Kaal: 82 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
233115	-22/-17°C	230	600	600x745x(H)1820	1 130,37	1 081,45

SÜGAVKÜLMKAPP PROFI LINE - 2 UKSEGA, 900 L

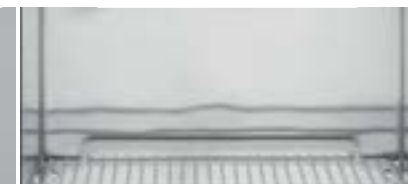
- Kompressor: NEK2150GK võimsusega 3/4 hj
- Külmutusagens: R290 (150 g)
- Komplektis 8 riiulit 525x530 mm, lubatava koormusega umbes 40 kg iga riiuli kohta (kaalu ühtlase jaotamise korral)
- Kambri mõõtmed: 1100x540x(k)1380 mm
- Elektrienergia keskmine kulu ööpäevas: 9,17 kW
- Kaal: 132 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
233139	-22/-17°C	230	750	1200x745x(H)1820	1 494,18	1 419,47

Elektrooniline temperatuuri reguleerimine

Kamber roostevabast terasest

Ergonoomiline käepide



KÜLMKAPP + SÜGAVKÜLMKAPP PROFI LINE 420+420 L, 890+420 L

- Korpus ja kamber valmistatud kõrgevaliteedilisest roostevabast terasest (tagumine välissein galvaniseeritud terasest)
- Õhu sundtsirkulatsioon
- Isolatsioonimaterjali (C5H10) paksus: 50 mm
- Digitaalne ekraan, elektrooniline termostaat
- Jahutuskompressor EMBRACO
- Automaatne kondensaadi ärajuhtimine

- Kliimaklass: 4
- Probleemideta töötamine, kui ümbritseva keskkonna temperatuur on kuni 38°C
- Ilesulguvad lukustusega ukсед
- Mugavalt haaratav profileeritud uksekäepide
- 4 ratast, millest 2 koos piduriga



alates ~~1 731,39~~ netto
alates **1 644,82** netto

Kamber ja korpus roostevabast terasest



233146



233153

KÜLMKAPP + SÜGAVKÜLMKAPP PROFI LINE - 2 UKSEGA, 420+420 L

- Kompressorid: jahutuseks EMT65HLR võimsusega 1/4 hj külmutuseks NE2134Z võimsusega 1/2 hj
- Külmutusagens: jahutuseks R600a (80 g) külmutus R290 (90 g)
- Komplektis 4 riiulit 510x525 mm kambri kohta, lubatava koormusega umbes 40 kg iga riiuli kohta (kaalu ühtlase jaotamise korral)
- Kambri mõõtmed: jahutuskamber 550x540x(H)1380 mm külmutuskamber 550x540x(H)1380 mm
- Elektrienergia keskmine kulu ööpäevas: 8,22 kW
- Kaal: 158 kg

KÜLMKAPP + SÜGAVKÜLMKAPP PROFI LINE 420+420 L, 890+420 L

- Kompressorid: jahutuseks ja külmutuseks 2 x NE2134Z võimsusega 2x 1/2 hj
- Külmutusagens: jahutuseks R600a (13 g) külmutuseks R290 (90 g)
- Komplektis 5 riiulit 525x530 mm (jahutuskamber) + 510x525 mm (külmutuskamber) ukse kohta, lubatava koormusega umbes 40 kg iga riiuli kohta (kaalu ühtlase jaotamise korral)
- Kambri mõõtmed: jahutuskamber 1100x540x(k)1380 mm külmutuskamber 600x540x(H)1380 mm
- Elektrienergia keskmine kulu ööpäevas: 9,32 kW
- Kaal: 207 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
233146	-2/8°C, -17/-22°C	230	870	1200x745x(H)1820	1 731,39	1 644,82

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
233153	-2/8°C, -17/-22°C	230	1150	1800x745x(H)1820	2 134,65	2 027,92

Elektrooniline temperatuuri reguleerimine



Õhu sundtsirkulatsioon



Ilesulguvad lukustusega ukсед



KÜLM- JA SÜGAVKÜLMLAUD PROFI LINE 700

- Korpus ja kamber on valmistatud kõrgevaliteedilisest roostevabast terasest (tagumine välissein galvaniseeritud terasest)
- Õhu sundtsirkulatsioon, tolmukaitsefilter
- Isolatsioonimaterjali (C5H10) paksus: 60 mm
- Digitaalne ekraan, elektrooniline termostaat
- Jahutuskompressor EMBRACO
- Probleemideta töötamine, kui ümbritseva keskkonna temperatuur on kuni +43 °C



Kamber ja korpus roostevabast terasest



232040



232057



232064



232699

- Kliimaklass: 4
- Automaatne kondensaadi ärajuhtimine
- Ilesulguvad lukustusega ukсед
- Mugavalt haaratav profileeritud uksekäepide
- 4 roostevabast terasest, reguleeritava kõrgusega jalga
- Ääris 40 mm



PROFI LINE 700 KÜLMLAUD - 2 UKSEGA, AGREGAADI ASUKOHT KÜLJEL

- Kompressor: EMT65HLR võimsusega 1/4 hj
- Komplektis 1 riiul 330x545 mm ukse kohta, lubatava koormusega umbes 40 kg iga riiuli kohta (kaalu ühtlase jaotamise korral)
- Külmutusagens: R134a (330 g)
- Kambri mõõtmed: 822x570x(k)580 mm
- Kambri mahutavus: 300 g
- Elektrienergia keskmine kulu ööpäevas: 2 kWh
- Kaal: 95 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232040	0/8°C	230	250	1360x700x(H)715	1 067,20	1 013,84

KÜLMLAUD PROFI LINE 700 - 3 UKSEGA, AGREGAADI ASUKOHT KÜLJEL

- Kompressor: EGAS100HLR võimsusega 1/3 hj
- Komplektis 1 riiul 330x545 mm ukse kohta, lubatava koormusega umbes 40 kg iga riiuli kohta (kaalu ühtlase jaotamise korral)
- Külmutusagens: R134a (330 g)
- Kambri mõõtmed: 1257x570(k)580 mm
- Kambri mahutavus: 450 l
- Elektrienergia keskmine kulu ööpäevas: 2 kWh
- Kaal: 120 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232057	0/8°C	230	400	1795x700x(H)815	1 185,04	1 126,52

SÜGAVKÜLMLAUD PROFI LINE 700 - 3 UKSEGA, AGREGAADI ASUKOHT KÜLJEL

- Kompressor: EGU130HLR võimsusega 1/2 hj
- Komplektis 1 riiul 330x545 mm ukse kohta, lubatava koormusega umbes 40 kg iga riiuli kohta (kaalu ühtlase jaotamise korral)
- Külmutusagens: R134a (350 g)
- Kambri mõõtmed: 822x570(k)580 mm
- Kambri mahutavus: 300 g
- Elektrienergia keskmine kulu ööpäevas: 5 kWh
- Kaal: 95 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232064	-22/-17°C	230	600	1360x700x(H)715	1 384,41	1 239,19

SÜGAVKÜLMLAUD PROFI LINE 700 - 3 UKSEGA, AGREGAADI ASUKOHT KÜLJEL

- Kompressor: NEK2140Z võimsusega 2/3 hj
- Komplektis 1 riiul 330x545 mm ukse kohta, lubatava koormusega umbes 40 kg iga riiuli kohta (kaalu ühtlase jaotamise korral)
- Külmutusagens: R134a (440 g)
- Kambri mõõtmed: 1257x570(k)580 mm
- Kambri mahutavus: 450 l
- Elektrienergia keskmine kulu ööpäevas: 6 kWh
- Kaal: 120 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232699	-17/-22°C	230	600	1795x700x(H)850	1 399,30	1 329,34

KÜLM- JA SÜGAVKÜLMKAPID KITCHEN LINE 580 L JA 1300 L

- Korpus ja kamber on valmistatud kõrgekvaliteedilisest roostevabast terasest (tagumine välissein galvaniseeritud terasest)
- Ventilaatoriga võimendatud staatiline jahutus, agregaadi asukoht all
- Tolmukaitsefilter
- GN 2/1 standardiga kamber
- Isolatsioonimaterjali (C5H10) paksus: 60 mm
- Ilesulguvad lukustusega ukсед

- Mugavalt haaratav profileeritud uksekäepide
- 4 ratast, millest 2 koos piduriga
- Digitaalne ekraan, elektrooniline termostaat
- Kliimaklass: 4
- Probleemideta töötamine, kui ümbritseva keskkonna temperatuur on kuni +43°C



232729
232514

~~alates 901,16~~
alates **856,10** netto

Kamber ja korpus roostevabast terasest



232736
232521

SÜGAVKÜLMKAPP KITCHEN LINE - 1 UKSEGA, 580 L

- Külmutusagens: R600a (120 g)
- Kambri mõõtmed: 565x640x(k)1525 mm
- Komplektis 4 riiulit GN 2/1
- Elektrienergia keskmine kulu ööpäevas: 2,5 kWh
- Kaal: 110 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232729	-5/5°C	230	350	685x800x(H)1987	901,16	856,10

SÜGAVKÜLMKAPP KITCHEN LINE - 1 UKSEGA, 580 L

- Külmutusagens: R404A (300 g)
- Kambri mõõtmed: 565x640x(k)1525 mm
- Komplektis 4 riiulit GN 2/1
- Elektrienergia keskmine kulu ööpäevas: 6,79 kW
- Kaal: 120 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232514	-18/-12°C	230	679	685x805(H)x1987	1019,76	968,77

SÜGAVKÜLMKAPP KITCHEN LINE - 2 UKSEGA, 1300 L

- Külmutusagens: R290 (110 g)
- Kambri mõõtmed: 1262x640x(k)1525 mm
- Komplektis 8 riiulit GN 2/1
- Elektrienergia keskmine kulu ööpäevas: 3,77 kW
- Kaal: 180 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232736	-5/5°C	230	320	1382x800x(H)1987	1288,69	1216,66

SÜGAVKÜLMKAPP KITCHEN LINE - 2 UKSEGA, 1300 L

- Külmutusagens: R290 (150 g)
- Kambri mõõtmed: 1262x640x(k)1525 mm
- Jahutuskompressor EMBRACO
- Komplektis 8 riiulit GN 2/1
- Elektrienergia keskmine kulu ööpäevas: 10,6 kW
- Kaal: 190 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232521	-18/-12°C	230	900	1382x805(H)x1987	1547,99	1442,01

Elektrooniline temperatuuri reguleerimine



Õhu sundtsirkulatsioon



Ilesulguvad lukustusega ukсед



KÜLM- JA SÜGAVKÜLM LAUD KITCHEN LINE 600

- Korpus ja kamber on valmistatud kõrgekvaliteedilisest roostevabast terasest (tagumine välissein galvaniseeritud terasest)
- Õhu sundtsirkulatsioon
- Isolatsioonimaterjali (C5H10) paksus: 50 mm
- Digitaalne ekraan, elektrooniline termostaat
- Jahutuskompressor EMBRACO
- Automaatne kondensaadi ärajuhtimine

- Kliimaklass: 5 (233344, 233382), 4 (233351, 233399)
- Probleemideta töötamine, kui ümbritseva keskkonna temperatuur on kuni +38°C
- Ilesulguvad ukсед
- 4 roostevabast terasest, reguleeritava kõrgusega jalga
- Ääris 40 mm



~~alates 996,04~~

alates **946,24** netto



233344
233351

KÜLM LAUD KITCHEN LINE 600 - 2 UKSEGA, AGREGAADI ASUKOHT KÜLJEL

- Külmutusagens: R600a (100 g)
- Kompressor: EMT65HLR võimsusega 1/4 hj
- Komplektis 2 riiul 390x428 mm ukse kohta, lubatava koormusega umbes 15 kg iga riiuli kohta (kaalu ühtlase jaotamise korral)
- Kambri mõõtmed: 800x480x(k)580 mm
- Kambri mahutavus: 166 l
- Elektrienergia keskmine kulu ööpäevas: 2,06 kW
- Kaal: 74 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
233344	0/8°C	230	270	1200x600x(H)715	996,04	946,24



233382
233399

KÜLM LAUD KITCHEN LINE 600 - 3 UKSEGA, AGREGAADI ASUKOHT KÜLJEL

- Külmutusagens: R600a (100 g)
- Kompressor: FFI10HAK võimsusega 1/3 hj
- Komplektis 2 riiul (2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm) ukse kohta, lubatava koormusega umbes 15 kg iga riiuli kohta (kaalu ühtlase jaotamise korral)
- Kambri mõõtmed: 1400x480x(k)580 mm
- Kambri mahutavus: 291 l
- Elektrienergia keskmine kulu ööpäevas: 2,36 kW
- Kaal: 100 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
233382	0/8°C	230	270	1800x600x(H)715	1162,09	1103,99

SÜGAVKÜLM KITCHEN LINE 600 - 2 UKSEGA, AGREGAADI ASUKOHT KÜLJEL

- Külmutusagens: R290 (90 g)
- Kompressor: NE2134Z-263CA võimsusega 1/2 hj
- Komplektis 2 riiul 390x428 mm ukse kohta, lubatava koormusega umbes 15 kg iga riiuli kohta (kaalu ühtlase jaotamise korral)
- Kambri mõõtmed: 800x480x(k)580 mm
- Kambri mahutavus: 166 l
- Elektrienergia keskmine kulu ööpäevas: 4,5 kW
- Kaal: 74 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
233351	-22/-17°C	230	550	1200x600x(H)715	1043,49	991,31

SÜGAVKÜLM LAUD KITCHEN LINE 600 - 3 UKSEGA, AGREGAADI ASUKOHT KÜLJEL

- Külmutusagens: R290 (90 g)
- Kompressor: NEK2140GZ-269GA võimsusega 1/2 hj
- Komplektis 2 riiul (2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm) ukse kohta, lubatava koormusega umbes 15 kg iga riiuli kohta (kaalu ühtlase jaotamise korral)
- Kambri mõõtmed: 1400x480x(k)580 mm
- Kambri mahutavus: 291 l
- Elektrienergia keskmine kulu ööpäevas: 5,48 kW
- Kaal: 100 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
233399	-22/-17°C	230	550	1800x600x(H)715	1105,04	1126,52

Terasest, plastist pinnakattega riiul-restid



Õhu sundtsirkulatsioon



Käepidemed ukse sündides



ROOSTEVABAST TERASEST KÜLMTÖÖLAUD

- Keskkonnasõbralik külmutusaine R290
- Roostevabast terasest sise- ja välispind
- Staatiline jahutus, mida toetab sisemine ventilaator
- Roostevabast terasest töötasapinnad, täidetud puitlaastplaadiga struktuuri tugevdamiseks
- Sise- ja väliskest on valmistatud kvaliteetsest AISI 201 roostevabast terasest



- Klimaklass: 4
- Temperatuurivahemik 2 °C kuni 8 °C
- Sahtlite mõõdud sobivad ideaalselt GN 1/1, 2x 1/2 või 3x 1/3 mahutite paigutamiseks

NEW!

alates ~~1 136,30~~
alates **1 079,48** netto



236154



KÜLMTÖÖLAUD 4 SAHTLIGA, AGREGAADI ASUKOHT ALL

- Ventilaatoriga võimendatud jahutus
- Külmutusaine: R290 (55g)
- Keskmine päevane elektritarbimine: 3,39 kW
- Maht: 247 L
- Kaal: 72 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
236154	2/8°C	230	143	900x700x(H)850	1 136,30	1 079,48



236130

KÜLMTÖÖLAUD 2 UKSEGA, AGREGAADI ASUKOHT ALL

- Ventilaatoriga võimendatud jahutus
- Külmakambri mõõtmed: 830x595x (H) 455 mm
- Külmutusaine R290 (55g)
- Keskmine päevane elektritarbimine: 3,39 kW
- Maht: 247 L
- Kaal: 72 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
236130	2/8°C	230	143	900x700x(H)850	550,17	525,51

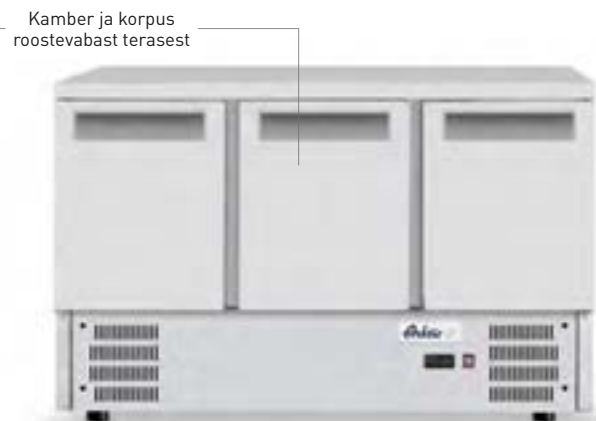
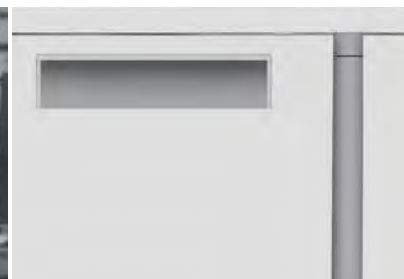
Elektroniline temperatuuriregulaator



Terasest riiulid, plastifitseeritud, ruudustiku kujul



Uste sees integreeritud ergonoomilised käepidemed



236147

KÜLMTÖÖLAUD 3 UKSEGA, AGREGAADI ASUKOHT ALL

- 2 ventilaatoriga võimendatud jahutus
- Külmakambri mõõtmed: 1295x595x (H) 455 mm
- Külmutusaine: R290 (60g)
- Keskmine päevane elektritarbimine: 4,00 kW
- Maht: 368 L
- kaal 110 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
236147	2/8°C	230	152	1365x700x(H)850	879,32	835,35

SALATI KÜLMTÖÖLAUD SÜVENDI JA KAANEGA

- Sise- ja väliskest kvaliteetsest AISI 201 roostevabast terasest
- Staatiline jahutus, mida toetab sisemine ventilaator
- Digitaalne ekraan, elektrooniline termostaat
- Kondensaadi automaatne aurustumine



- Klimaklass: 4
- Osa töölaust on löikelauaks, valmistatud polüetüleenist
- Ergonoomiline ukse link
- 4 plastist jalga

NEW!

alates ~~648,70~~
alates **616,27** netto



236161

2-UKSEGA SALATI KÜLMTÖÖLAUD SÜVENDI JA KAANEGA

- Ülemine süvend 1x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H) 150 mm jaoks (tarnitakse ilma GN konteineriteta)
- Komplekti kuulub üks ukseriül 333x560 mm
- Maht: 247 L
- Külmutusaine R290 (55g)
- Keskmine ööpäevane elektritarbimine: 4,1 kW
- Ventilaatoriga võimendatud jahutus
- Külmakambri mõõtmed: 830x595x (H) 455 mm
- Kaal 70 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
236161	2/8°C	230	145	900x700x(H)860	640,70	616,27



236178

3-UKSEGA SALATI KÜLMTÖÖLAUD SÜVENDI JA KAANEGA

- 2 ventilaatoriga võimendatud jahutus
- Külmakambri mõõtmed: 1295x595x (H) 455 mm
- Ülemine süvend 4x GN 1/1 - (H) 150 mm jaoks (tarnitakse ilma GN konteineriteta)
- Komplekti kuulub üks ukseriül 333x560 mm
- Maht: 368 L
- Külmutusaine R290 (60g)
- Keskmine päevane elektritarbimine: 3,52 kW
- Kaal: 107 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
236178	2/8°C	230	155	1365x700x(H)860	922,15	876,04



236246

2 KLAASUKSEGA SALATI KÜLMTÖÖLAUD SÜVENDI JA KAANEGA

- Ülemine süvend 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H) 150 mm jaoks (tarnitakse ilma konteineriteta)
- Komplekti kuulub üks ukseriül 333x560 mm
- Maht: 247 L
- Külmutusaine R290 (55g)
- Keskmine päevane elektritarbimine: 3,52 kW
- Ventilaatoriga võimendatud jahutus
- Külmakambri mõõtmed: 830x595x (H) 455 mm
- Kaal: 70 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
236246	2/8°C	230	145	900x700x(H)860	650,50	625,65

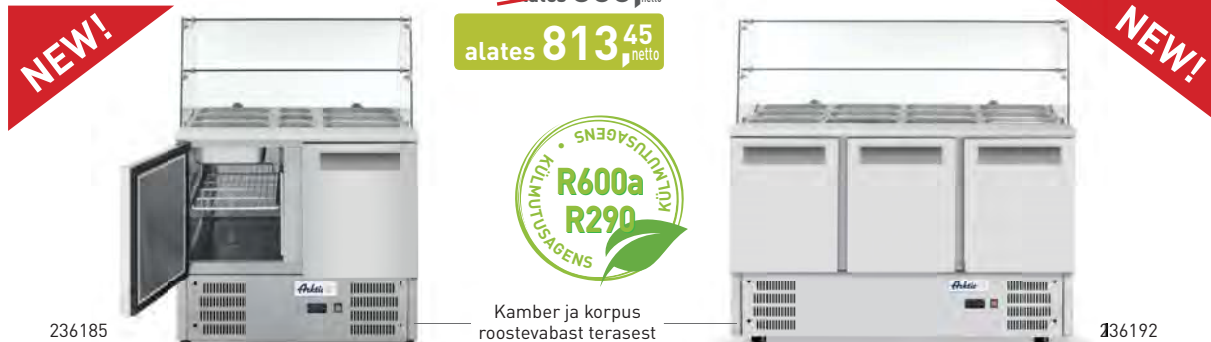


SALATI KÜLMTÖÖLAUD, REGULEERITAVA KLAASKÖRGENDUSEGA

- Kvaliteetsest roostevabast terasest 201 sise- ja välispind
- Keskkonnasäästlik külmutusaine R290
- Staatiline jahutus, mida toetab sisemine ventilator
- Digitaalne ekraan, elektrooniline termostaat
- Kondensaadi automaatne aurustumine



- Kliimaklass: 4
- Klaaskõrgendusel lisa riid
- Mugav profiilkäepide ukse avamiseks
- 4 plastist jalga



SALATI KÜLMTÖÖLAUD 2 UKSE JA KLAASIST KÖRGENDUSEGA

- Ventilatoriga võimendatud jahutus
- Külmakambri mõõtmed: 830x595x (H) 455 mm
- Ülemine süvend 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H) 150 mm jaoks (tarnitakse ilma GN konteineriteta)
- Komplekti kuulub üks ukseriil 333x560 mm
- Maht: 247 L
- Külmutusaine R290 (55g)
- Keskmine päevane elektritarbimine: 3,52 kW

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
236185	2/8°C	230	145	900x700x(H)1270	856,26	813,45

SALATI KÜLMTÖÖLAUD 3 UKSE JA KLAASIST KÖRGENDUSEGA

- Külmakambri mõõtmed: 1295x595x (H) 455 mm
- 2 ventilatoriga võimendatud jahutus
- Ülemine süvend 4x GN 1/1 - (H) 150 mm jaoks (tarnitakse ilma GN konteineriteta)
- Komplekti kuulub üks ukseriil 333x560 mm
- Maht: 368 L
- Külmutusaine R290 (60g)
- Keskmine päevane elektritarbimine: 4,10 kW
- Kaal: 107 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
236192	2/8°C	230	155	1365x700x(H)1270	280,79	1148,35

SALATI KÜLMTÖÖLAUD KÖRGENDUSEGA

- Kvaliteetsest roostevabast terasest 201 sise- ja välispind
- Keskkonnasäästlik külmutusaine R290
- Staatiline jahutus, mida toetab sisemine ventilator
- Digitaalne ekraan, elektrooniline termostaat

- Kondensaadi automaatne aurustumine
- Kliimaklass: 4
- Mugav profiilkäepide ukse avamiseks
- 4 plastist jalad



ROOSTEVABAST TERASEST KÜLMTÖÖLAUD 2 UKSE JA KÖRGENDATUD SÜVENDIGA

- Külmakambri mõõtmed: 830x595x (H) 455 mm
- Kõrgendatud süvend mahutab 5x GN 1/6 - (H) 150 mm jaoks (tarnitakse ilma GN konteineriteta)
- Komplekti kuulub üks ukseriil 333x560 mm
- Maht: 247 L
- Külmutusaine R290 (55g)
- Keskmine päevane elektritarbimine: 3,39 kW
- Ventilatoriga võimendatud jahutus
- Kaal: 72 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
236222	2/8°C	230	143	900x700x(H)990	658,58	625,65

ROOSTEVABAST TERASEST KÜLMTÖÖLAUD 3 UKSE JA KÖRGENDATUD SÜVENDIGA

- Külmakambri mõõtmed: 1295x595x (H) 455 mm
- Kõrgendatud süvend mahutab 8x GN 1/6 - (H) 150 mm jaoks (tarnitakse ilma GN konteineriteta)
- Komplekti kuulub üks ukseriil 333x560 mm
- Maht: 368 L
- Külmutusaine R290 (60g)
- Keskmine päevane elektritarbimine: 4,00 kW
- 2 ventilatoriga võimendatud jahutus
- Kaal: 110 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
236239	2/8°C	230	152	1365x700x(H)990	922,15	876,04

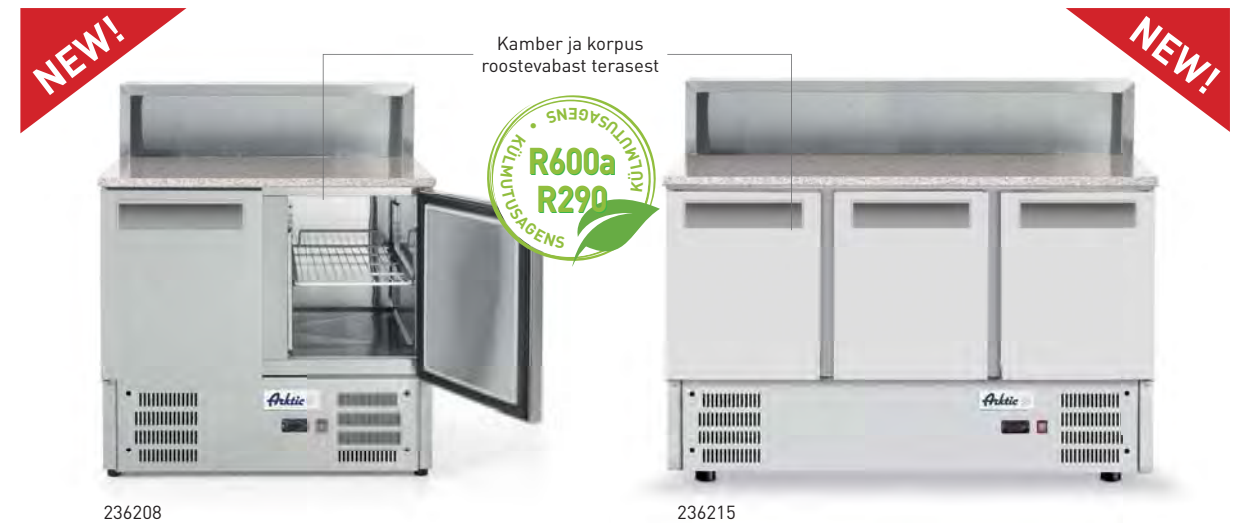
ROOSTEVABAST TERASEST KÜLMTÖÖLAUD GRANIIDIST TÖÖTASAPINNAGA

- Keskkonnasäästlik külmutusaine R290
- Sise- ja välispind kvaliteetsest AISI 201 roostevabast terasest
- Digitaalne ekraan, elektrooniline termostaat
- Staatiline jahutus, mida toetab sisemine ventilator

- Kliimaklass: 4
- GN 1/6 konteinerite ülaosa
- Graniidist töötasapind
- Ergonoomiline ukse link



alates ~~691,53~~ netto
alates **656,96** netto



ROOSTEVABAST TERASEST KÜLMTÖÖLAUD 2 UKSE JA GRANIIDIST TÖÖTASAPINNAGA

- Külmakambri mõõtmed: 830x595x (H) 455 mm
- Ventilatoriga võimendatud jahutus
- Ülemine süvend 5x GN 1/6 - (H) 150 mm jaoks (tarnitakse ilma GN konteineriteta)
- Maht: 247 L
- Külmutusaine R290 (55g)
- Keskmine päevane elektritarbimine: 3,5 kW
- Komplekti kuulub 1 ukseriil mõõtmega: 333x560 mm
- Kaal: 92 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
236208	2/8°C	230	145	900x700x(H)1070	694,53	656,96

ROOSTEVABAST TERASEST KÜLMTÖÖLAUD 3 UKSE JA GRANIIDIST TÖÖTASAPINNAGA

- Külmakambri mõõtmed: 1295x595x (H) 455 mm
- 2 ventilatoriga võimendatud jahutus
- Ülemine süvend 8x GN 1/6 jaoks - (H) 150 mm - (tarnitakse ilma GN konteineriteta)
- Maht: 368 L
- Külmutusaine R290 (60g)
- Keskmine päevane elektritarbimine: 4,2 kW
- Komplekti kuulub 1 ukseriil mõõtmega: 333x560 mm
- Kaal: 120 kg

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
236215	2/8°C	230	156	1365x700x(H)1070	225,25	1163,99



ROOSTEVABA TERASEST KÜLMIK 1200 L

- Uus keskkonnasäästlik ja energiasäästlik külmutusaine R290
- Kliimaklass: 4
- Elektrooniline ekraan lihtsaks seadistuseks ja hõlpsaks tegeliku temperatuuri jälgimiseks
- Riulite arv: 6
- Iseulguv uks

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
235188	-2/8°C	230	400	1340x810x(H)2010	483,46	1333,29

Kamber ja korpus roostevabast terasest

BUDGET LINE KÜLMIKUD JA SÜGAVKÜLMIKUD



- Valge pulbervärvitud terasest väliskest
- Staatileine jahutus
- Tsingitud terasest tagune ja põhi
- ABS plastikust sisemus
- Paks isolatsioon tsüklopentaanvahust (C5H10), sõltuvalt mudelist, kuni 70 mm, mis tagab kapi kambris suuremal temperatuuril stabiilsuse
- Väline korpus valgeks värvitud terasest või roostevabast terasest (sõltuvalt mudelist)
- Väga täpne digitaalne termostaat täpse säilitustemperatuuri jaoks
- Kaamera on kohandatud GN 2/1 ja 2x GN 1/1 konteinerite jaoks (ainult 600-liitrised mudelid)
- Reguleeritavad riiulid kandevõimega 30 kg, kaalu ühtlane jaotus külmutuskappides
- Fikseeritud riiulid, mis sisaldavad külmutussüsteemi elemente sügavkülmikutes, kandevõimega 25 kg, ühtlane kaalujaotus sügavkülmikutes

- Täiendav riiul kaamera all, suurendades salvestusruumi (ainult valitud mudelid - vt tabelit)
- Staatileine jahutus
- Elektromehaaniline juhtimine seadistatud ja tegeliku temperatuuri elektroonilise kuvaga
- Kliimaklass 4
- Kaks jalga ees, väikese kõrguse reguleerimisega seadme tasandamiseks ja kaks tagumist rattad sobivad ideaalselt kapi teiseldamiseks (kehtib 400 ja 600 l kappide jaoks)
- Ilesulguvad uksed energiatarbimise vähendamiseks
- Uks on standardselt lukustatud võtmega

NEW!



~~alates 658,92 netto~~
alates 625,97 netto



236024
236086

236048

BUDGET LINE KÜLMIK VALGEKS VÄRVIDUD TERASEST KORPUSES

- Temperatuurivahemik: 0/8°C

kood	liiter	mm	mm sisemine	riiulid (mm)	energiaklass	jahutamine	isolatsioon (mm)	V	W	kg	netto (€)	netto (€)
236024	400	600x701x(H)1876	460x466x(H)1643	3x 486x410, 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	69,50	658,92	625,97
236048	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525, 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	87,50	855,60	812,82

VALGE JOONEGA TERASEST SÜGAVKÜLMIK BUDGET LINE

- Temperatuurivahemik: -23/-18°C

kood	liiter	mm	mm sisemine	riiulid (mm)	jahutamine	isolatsioon (mm)	V	W	kg	netto (€)	netto (€)
236086	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	6x 425x412	R290	60	230	322	71,50	706,44	747,09
236109	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	6x 588x496	R290	65	230	436	91,50	924,60	944,40



NEW!

~~alates 485,33 netto~~
alates 461,33 netto



236017



236031
236093



236055

BUDGET LINE KÜLMIK ROOSTEVABAST TERASEST KAPIGA

- Temperatuurivahemik: 0/8°C

kood	liiter	mm	mm sisemine	riiulid (mm)	energiaklass	jahutamine	isolatsioon (mm)	V	W	kg	netto (€)	netto (€)
236017	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	485,61	461,33
236031	400	600x701x(H)1875	460x466x(H)1643	3x 486x410 + 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	75,50	751,50	713,92
236055	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525 + 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	89,00	924,45	878,23

BUDGET LINE SÜGAVKÜLMIK ROOSTEVABAST TERASEST KORPUSEGA

- Temperatuurivahemik: -23/-18°C

kood	liiter	mm	mm sisemine	riiulid (mm)	jahutamine	isolatsioon (mm)	V	W	kg	netto (€)	netto (€)
236093	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	6x 452x412	R290	60	230	322	75	855,60	812,82
236116	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	6x 588x496	R290	65	230	436	95,5	944,60	966,81

~~676,53~~
netto
642,70
netto



233412

~~314,50~~
netto
298,78
netto



233856

2 ratast, 2 reguleeritava kõrgusega jalga

Digitaalne ekraan

Mehaaniline juhtpaneel

TEMPERatuurivahemik
-26/-18°C

KÜLMKAPP 90 L

- Sisekate valmistatud vastupidavast polüstüreenist (HIPS) ja polüpropüleenist Välistate valmistatud värvitud terasest
- Uksed on varustatud kolmekordse klaasi ja küttekehaga, mis ennetab udusust
- Automaatse sulatamisega sundöhuringlus, kompressor asub kambri all
- 3 reguleeritavat PVC-riiulit
- LED-valgustus külmutuskambri ülaosas
- Digitaalne termostaat ja ekraan
- Kliimaklass: 4
- Külmutusaine: R290

kood	vahemik	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
233412	-18/-14°C	230	230	620x575x(H)712	676,53	642,70

SÜGAVKÜLMKAST

- Alumiiniumist korpus
- Isesulguv kaas
- Automaatse sulatamisega jahutussüsteem, kompressor asub kambri all
- Isolatsioonimaterjali paksus: 70 mm
- Kambris LED-valgustus
- Digitaalne temperatuurinäidik, manuaalne kontroll
- 2 ratast, 2 reguleeritava kõrgusega jalga
- Temperatuurivahemik: -26/-18 °C
- Kliimaklass: SN-T
- Külmutusaine: R600a

kood	liiter	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
233856	190	230	85	953x607x(H)840	314,50	298,78



NEW!



~~263,23~~
netto
alates **250,07**
netto



235904

SÜGAVKÜLMKAST

- Alumiiniumist korpus
- Isesulguv kaas
- Automaatse sulatamisega jahutussüsteem, kompressor asub kambri all
- Isolatsioonimaterjali paksus: 70 mm
- Kambris LED-valgustus
- Digitaalne temperatuurinäidik, manuaalne kontroll
- 2 ratast, 2 reguleeritava kõrgusega jalga
- Temperatuurivahemik: -26/-18 °C
- Kliimaklass: SN-T
- Külmutusaine: R600a

kood	külmutusvõime	liiter	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
235904	4,5 kg/24h	93	230	65	574x608x(H)845	263,23	250,07
235911	6,6 kg/24h	140	230	70	754x608x(H)845	296,19	281,38

KIIRKÜLMUTID NANO

- Mõeldud valmis roogade kiire jahutamise või külmutamise jaoks
- Korpus ja kamber valmistatud kõrgekvaliteedilisest roostevabast terasest
- Ümardatud nurkadega kamber lihtsustab puhastamist
- Juhikutega kamber GN 1/1 ja küpsetusplaatide 600x400 mm jaoks
- Polüuretaani kiht paksusega 60 mm garanteerib termoisolatsiooni kõrge taseme
- Lahtivõetav ülemine kaas
- Magnetsulguritega isesulguvad uksed
- Elektrooniline juht- ja andmete kontrollimise paneel

NANO

- Komplektis temperatuurisond
- Õhu sundtsirkulatsiooni süsteem
- Töötab probleemideta, kui ümbritseva keskkonna temperatuur on kuni +43 °C ja suhteline õhuniiskus kuni 65%
- Külmutusagens R404A/R507
- Võimalus jahutada alates +70 °C kuni +3 °C (90 min), alates +70 °C kuni -18 °C (240 min) või teatud aja jooksul ilma lõplikku temperatuuri määramata
- Roostevabast terasest, reguleeritava kõrgusega jalad



235096

alates ~~1 888,87~~
netto
1 794,14
netto



235102

KIIRKÜLMUTI NANO 3X GN 1/1

- Kambri mahutavus: 3x GN 1/1 või 3 küpsetusplaati 600x400 mm
- Kambri sisemised mõõtmed: 610x410x280 mm
- 3 paari juhikuid, vahemaa juhikute vahel 70 mm
- Tootlikkus jahutamisel kuni +3 °C: 14 kg
- Tootlikkus külmutamisel kuni -18 °C: 11 kg
- Kaal: 50 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
235096	230	1150	750x740x(H)720/750	1 888,87	1 794,14

KIIRKÜLMUTI NANO 5X GN 1/1

- Kambri mahutavus: 5x GN 1/1 või 5 küpsetusplaati 600x400 mm
- Kambri sisemised mõõtmed: 610x410x(k)410 mm
- 15 paari juhikuid, vahemaa juhikute vahel 70 mm
- Tootlikkus jahutamisel kuni +3 °C: 20 kg
- Tootlikkus külmutamisel kuni -18 °C: 15 kg
- Kaal: 71 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
235102	230	1420	750x740x(H)850/880	2 130,90	2 024,43



235119

Kamber ja korpus roostevabast terasest



235126

KIIRKÜLMUTI NANO 7X GN 1/1

- Kambri mahutavus: 7x GN 1/1 või 7 küpsetusplaati 600x400 mm
- Kambri sisemised mõõtmed: 610x410x760 mm
- 7 paari juhikuid, vahemaa juhikute vahel 105 mm
- Tootlikkus jahutamisel kuni +3 °C: 25 kg
- Tootlikkus külmutamisel kuni -18 °C: 20 kg
- Kaal: 90 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
235119	230	1490	750x740x(H)1260/1290	2 392,26	2 272,67

KIIRKÜLMUTI NANO 10X GN 1/1

- Kambri mahutavus: 10x GN 1/1 või 10 küpsetusplaati 600x400 mm
- Kambri sisemised mõõtmed: 610x410x760 mm
- 10 paari juhikuid, vahemaa juhikute vahel 70 mm
- Tootlikkus jahutamisel kuni +3 °C: 25 kg
- Tootlikkus külmutamisel kuni -18 °C: 20 kg
- Kaal: 90 kg

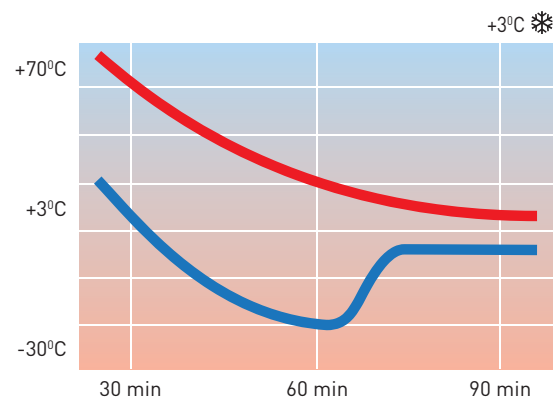
kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
235126	230	1490	750x740x(H)1260/1290	2 729,13	2 592,67

KIIRKÜLMUTID

- Mõeldud valmis roogade kiire jahutamise või külmutamise jaoks
- Korpus ja kamber valmistatud kõrgevaliteedilisest roostevabast terasest
- Ümardatud nurkadega kamber lihtsustab puhastamist
- Juhikutega kamber GN 1/1 ja küpsetusplaatide 600x400 mm jaoks
- Polüureetaani kiht paksusega 60 mm garanteerib termoisolatsiooni kõrge taseme
- Lahtivõetav ülemine kaas
- Magnetsulguritega isesulguvad ukseid
- Elektrooniline juht- ja andmete kontrollimise paneel

Kiirjahutus alates +90 °C kuni +3 °C

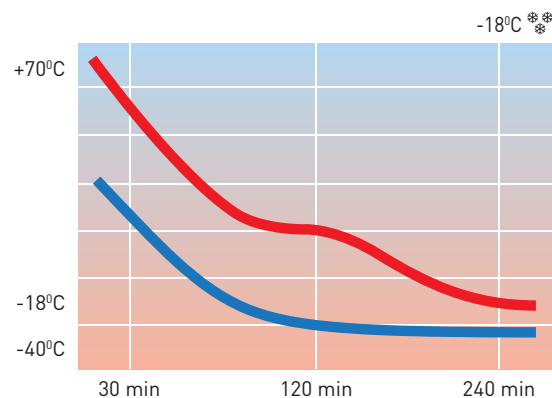
See protsess võimaldab alandada valmistatud toitude temperatuuri ohutuks säilitamiseks tasemele +3 °C lühikese aja jooksul, vastates süsteemi HACCP nõuetele. Vastav jahutamise kiirus võimaldab vähendada ohtlikus temperatuuride vahemikus (+65 °C kuni +10 °C) kiiresti paljunevate bakterite kogust. Tänu kiirele jahutamisele säilitavad toiduained oma kvaliteedi, värvuse ja lõhna, samuti pikeneb nende säilivusaeg.



— Temperatur toiduaine (sondi) sees
— Temperatur seadme kambris

Kiirkülmutus +90 °C kuni -18 °C

Tänu võimsale jahutussüsteemile ja kambrisse temperatuuril -40 °C sissepuhutavale külmale õhule alaneb temperatuur toiduainete keskmises kiiresti kuni -18 °C-ni. See hoiab ära suurte jääkristallide tekke, mis kahjustavad toiduainete sisestruktuuri. Kiire külmutamise tulemusel moodustub suur kogus väikeseid kristalle, mis võimaldab toiduainete algseid toiteomadusi säilitada ja pikendada nende säilivusaega.



— Temperatur toiduaine (sondi) sees
— Temperatur seadme kambris



- Komplektis temperatuurisond
- Õhu sundtsirkulatsiooni süsteem
- Töötab probleemideta, kui ümbritseva keskkonna temperatuur on kuni +43 °C ja suhteline õhuniiskus kuni 65%
- Külmutusagens R404A/R507
- Võimalus jahutada alates +70 °C kuni +3 °C (90 min), alates +70 °C kuni -18 °C (240 min) või teatud aja jooksul ilma lõpliku temperatuuri määramata
- Roostevabast terasest, reguleeritava kõrgusega jalad



232194



232187

KIIRKÜLMUTI 7X GN 1/1

- Kambrī mahutavus: 7x GN 1/1 või 7 küpsetusplaati 600x400 mm
- Kambrī sisemised mõõtmed: 610x410x760 mm
- 7 paari juhikuid, vahemaa juhikute vahel 105 mm
- Tootlikkus jahutamisel kuni +3 °C: 25 kg
- Tootlikkus külmutamisel kuni -18 °C: 20 kg
- Kaal: 90 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232194	230	1490	750x740x(H)1260/1290	2 239,02	2 119,28

KIIRKÜLMUTI 10X GN 1/1

- Kambrī mahutavus: 10x GN 1/1 või 10 küpsetusplaati 600x400 mm
- Kambrī sisemised mõõtmed: 610x410x760 mm
- 10 paari juhikuid, vahemaa juhikute vahel 70 mm
- Tootlikkus jahutamisel kuni +3 °C: 25 kg
- Tootlikkus külmutamisel kuni -18 °C: 20 kg
- Kaal: 90 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232187	230	1490	750x740x(H)1260/1290	2 490,35	2 373,43



232163

alates ~~1 613,43~~ netto
alates **1 532,76** netto



232170

KIIRKÜLMUTI 3X GN 1/1

- Kambrī mahutavus: 3x GN 1/1 või 3 küpsetusplaati 600x400 mm
- Kambrī sisemised mõõtmed: 610x410x280 mm
- 3 paari juhikuid, vahemaa juhikute vahel 70 mm
- Tootlikkus jahutamisel kuni +3 °C: 14 kg
- Tootlikkus külmutamisel kuni -18 °C: 11 kg
- Kaal: 50 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232163	230	1150	750x740x(H)720/750	1 613,43	1 532,76

KIIRKÜLMUTI 5X GN 1/1

- Kambrī mahutavus: 5x GN 1/1 või 5 küpsetusplaati 600x400 mm
- Kambrī sisemised mõõtmed: 610x410x(k)410 mm
- 15 paari juhikuid, vahemaa juhikute vahel 70 mm
- Tootlikkus jahutamisel kuni +3 °C: 20 kg
- Tootlikkus külmutamisel kuni -18 °C: 15 kg
- Kaal: 71 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232170	230	1420	750x740x(H)850/880	1 819,23	1 728,27



232491



232507

KIIRKÜLMUTI 15X GN 1/1

- Kambrī mahutavus: 15x GN 1/1 või 15 küpsetusplaati 600x400 mm
- Kambrī sisemised mõõtmed: 610x410x(k)1120 mm
- 15 paari juhikuid, vahemaa juhikute vahel 70 mm
- Tootlikkus jahutamisel kuni +3 °C: 45 kg
- Tootlikkus külmutamisel kuni -18 °C: 35 kg
- Kaal: 120 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232491	400	1820	750x740x(H)1850	6 408,46	6 088,04

KIIRKÜLMUTI 20X GN 1/1

- Kambrī mahutavus: 20x GN 1/1 või 20 küpsetusplaati 600x400 mm
- Kambrī sisemised mõõtmed: 610x410x(k)1360 mm
- 20 paari juhikuid, vahemaa juhikute vahel 70 mm
- Tootlikkus jahutamisel kuni +3 °C: 50 kg
- Tootlikkus külmutamisel kuni -18 °C: 40 kg
- Kaal: 150 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232507	400	2040	750x740x(H)2080	7 849,02	7 456,57



~~alates 7,57~~
alates 7,19_{netto}

~~alates 5,13~~
alates 4,87_{netto}

KANDIK KONDIITRITOODETELE



kood	mm	netto (€)	netto (€)
808511	600x400x(H)20	9,01	8,56
808504	400x300x(H)20	6,03	6,49
808467	300x200x(H)20	5,13	4,87



KANDIK KONDIITRITOODETELE



kood	mm	netto (€)	netto (€)
808573	600x400x(H)20	13,76	13,07
808566	400x300x(H)20	9,42	9,02
808559	300x200x(H)20	7,57	7,19



~~7,14~~
6,78_{netto}

407202

KANDIK KÜLMLETTIDE JAKS - Jalgadega



kood	mm	netto (€)	netto (€)
407202	240x170	7,14	6,78



407400

KANDIK KÜLMLETTIDE JAKS



kood	mm	netto (€)	netto (€)
407400	345x245	17,62	16,74



808542

~~alates 9,15~~
alates 8,69_{netto}

KONDIITRITOODETE KANDIK - MUST



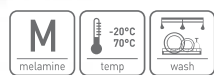
kood	mm	netto (€)	netto (€)
808542	600x400x(H)20	16,62	15,79
808535	400x300x(H)20	11,40	10,91
808528	300x200x(H)20	9,15	8,69



568200

~~alates 8,72~~
alates 8,47_{netto}

ANUM LIHA JAKS - Valmistatud mustast melamiinist



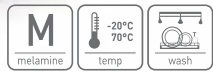
kood	mm	netto (€)	netto (€)
568101	290x160x(H)35	8,92	8,47
568200	350x250x(H)40	17,78	16,89
568309	420x280x(H)60	23,15	21,99



568507

~~alates 11,23~~
alates 10,67_{netto}

ANUM LIHA JAKS - Valmistatud mustast melamiinist



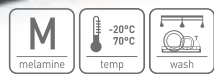
kood	mm	netto (€)	netto (€)
568408	290x160x(H)60	11,23	10,67
568507	300x190x(H)80	15,82	15,10



568804

~~18,51~~
17,58_{netto}

ANUM LIHA JAKS - Valmistatud mustast melamiinist



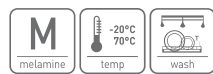
kood	mm	netto (€)	netto (€)
568804	280x210x(H)60	18,51	17,58



569108

~~alates 8,30~~
alates 7,89_{netto}

KANDIK KÜLMLETTIDE JAKS - Valmistatud mustast melamiinist



kood	mm	netto (€)	netto (€)
569009	270x210x(H)17	8,92	8,47
569016	300x150x(H)17	8,30	7,89
569108	300x190x(H)17	9,00	8,55
569207	350x240x(H)17	13,17	12,51



408308

~~8,80~~
8,36_{netto}

KANDIK KÜLMLETTIDE JAKS



kood	mm	netto (€)	netto (€)
408308	310x230	8,80	8,36



508305

~~alates 15,41~~
alates 14,64_{netto}

ANUM LIHA JAKS



kood	mm	netto (€)	netto (€)
508107	260x200x(H)48	15,41	14,64
508206	310x240x(H)48	18,74	17,80
508305	360x275x(H)52	24,51	23,28



429419

~~9,85~~
9,45_{netto}

ALUS VÕILEIBADE JAKS - Mahutavus: 7 võileiba



kood	mm	netto (€)	netto (€)
429419	475x105x(H)60	9,95	9,45



808269

~~20,52~~
19,49_{netto}

ALUS VÕILEIBADE JAKS- PERFOREERITUD



kood	mm	netto (€)	netto (€)
808269	580x170x(H)40	20,52	19,49



~~alates 884,00~~
alates **839,80** netto



201428



Vaadake videoklippi

VAAKUPAKENDAMISE MASIN PROFI LINE 260

- Keevitusriba 260 mm, laius: 5 mm
- Vaakumtsükli ja keevituse aja reguleerimine
- automaatne ja käsitsijuhtimine
- Sobib vedelike ja suure veesisaldusega toiduainete vaakupakendamiseks
- Digitaalne ekraan ja käsimanomeeter
- Suure tootlikkusega vaakumpump: tekitab kiiresti vaakumi ja rõhu 1009 mbar
- Korpus ja kamber valmistatud kõrgekvaliteedilisest roostevabast terasest
- Süvend põhjal ja läbipaistev kuplisarnane kaas võimaldavad pakendada suuri portsjoneid
- Pumba tootlikkus: 8 m³/t
- Kambri mõõtmed: 280x393x(k)110 mm

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
201428	230	1000	330x480x(H)356	884,00	839,80

VAAKUPAKENDAMISE MASIN PROFI LINE 300

- Keevitusriba 300 mm, laius: 5 mm
- Vaakumtsükli ja keevituse aja reguleerimine
- automaatne ja käsitsijuhtimine
- Sobib vedelike ja suure veesisaldusega toiduainete vaakupakendamiseks
- Digitaalne ekraan ja käsimanomeeter
- Suure tootlikkusega vaakumpump: tekitab kiiresti vaakumi ja rõhu 1009 mbar
- Korpus ja kamber valmistatud kõrgekvaliteedilisest roostevabast terasest
- Süvend põhjal ja läbipaistev kuplisarnane kaas võimaldavad pakendada suuri portsjoneid
- Pumba tootlikkus: 8 m³/t
- Kambri mõõtmed: 300x350x(k)110 mm

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
201435	230	950	359x425x(H)356	757,16	719,30



Vaadake videoklippi

VAAKUPAKENDAMISE MASIN PROFI LINE 410

- Keevitusriba 410 mm, laius: 3 mm
- Vaakumtsükli, keevituse, õhuga täitumise ja jahtumise aja reguleerimine - automaatne ja käsitsijuhtimine
- Sobib vedelike ja suure veesisaldusega toiduainete vaakupakendamiseks
- Digitaalne ekraan ja käsimanomeeter
- Suure tootlikkusega vaakumpump: tekitab kiiresti vaakumi ja rõhu 1009 mbar
- Korpus ja kamber valmistatud kõrgekvaliteedilisest roostevabast terasest
- Süvend põhjal ja läbipaistev kuplisarnane kaas võimaldavad pakendada suuri portsjoneid
- Kamber on varustatud tihendiga pakendite fikseerimise jaoks
- Pumba tootlikkus: 20 m³/t
- Kambri mõõtmed: 425x457x(k)100 mm

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
201442	230	1000	505x567x(H)465	1343,55	1276,37

201442



~~alates 1019,76~~
alates **968,77** netto



Süvendatud kamber ainult mudelil 975251



975251

Kumer kaas

VAAKUPAKENDAMISE MASIN PROFI LINE

- Mõeldud toiduainete ja tehniliste kaupade pakendamiseks
- Korpus ja kamber valmistatud kõrgekvaliteedilisest roostevabast terasest 304
- Tänu sügavale kambri (mudel 975251) ja kumerale kaanele on võimalik pakendada suuri portsjoneid
- Läbipaistev kaas valmistatud vastupidavast kulumiskindlast materjalist
- Tihendil on V-kujuline lõige, mis garanteerib vaakumi kõrge taseme
- Digitaalne ekraan
- Lihtne kasutada

- Automaatne töörežiim
- Reguleeritav keevitamise aeg
- Vaakumi taseme kontrollimise manomeeter
- Vaakumpumba tootlikkus 10 m³/tund mudelil 975251 ja 975268 ja 20 m³/tund mudelil 975275

kood	keevitusriba (mm)	mm	V	W	netto (€)	netto (€)
975251	260	330x480x(H)360	230	370	1019,76	968,77
975268	300	370x480x(H)435	230	370	1090,93	1036,38
975275	350	425x560x(H)460	230	750	1256,97	1194,12



VAAKUPAKENDAMISE MASIN PROFI LINE - ILMA KAMBRITA

- Valmistatud roostevabast terasest
- Professionaalne pump ja vaakumi manomeeter
- Kaks programmi: käsitsi- ja automaatse režiimi jaoks
- Digitaalne ekraan
- Reguleeritav keevitamise aeg
- Teflonist pinnakattega keevitusriba
- Kolbvaakumpumba võimsus: 20 l/min, 970447: 40 l/min
- Kasutada ainult lainelisi vaakupakendeid



Vaadake videoklippi

kood	keevitusriba (mm)	mm	V	W	netto (€)	netto (€)
970362	350	370x280x(H)170	230	250	356,16	338,35
970430	400	420x280x(H)170	230	270	454,50	431,85
970447	500	520x280x(H)170	230	350	676,59	642,76

970362



S.S.
stainless steel~~283,32~~
netto
269,15
netto**VAAKUPAKENDAMISE MASIN
KITCHEN LINE – ILMA KAMBRITA**

- Valmistatud roostevabast terasest
- Professionaalne vaakumpump
- Poolautomaatne juhtimine
- Teflonist pinnakattega keevitusriba
- Vaakumpump: 20 l/min
- Kasutada ainult lainelisi vaakumpakendeid

kood	keevitusriba (mm)	mm	V	W	netto (€)	netto (€)
975336	350	370x260x(H)130	230	250	283,32	269,15



975336



975350

ABS
plastic**VAAKUPAKENDAMISE MASIN
BUDGET LINE – ILMA KAMBRITA**

- Korpus valmistatud ABS-plastist
- Valikus 2 erineva kestvusega keevitamise tsüklit
- Võimalus kasutada pakendeid rullis
- Ainult pakendite jaoks max laiusega 310 mm
- Keevitusriba laius 2 mm
- Kiire keevitusprotsess hoiab ära niiskuse sattumise pakendisse
- Pumba tootlikkus: 11 l/min
- Keevitusriba tõstetaval kaanel viib töötamise ajal põletuste saamise riski miinimumini ja muudab seadme puhastamise lihtsamaks
- Kõrge kasutusmugavus töötamisel tänu madalale müratasemele
- Kaal: 1,74 kg

~~64,77~~
netto
61,55
netto

kood	keevitusriba (mm)	mm	V	W	netto (€)	netto (€)
975350	310	390x160x(H)92	230	110	64,77	61,55



970461

ABS
plastic**VAAKUPAKENDAMISE MASIN FRESH
BUDGET LINE – ILMA KAMBRITA**

- Korpus valmistatud ABS-st
- Keevitusriba 300 mm
- Õli vaakumpumba võimsus: 10 l/min.
- Netokaal: 2,3 kg
- Kasutada ainult lainelisi vaakumpakendeid

~~116,27~~
netto
110,48
netto

kood	keevitusriba (mm)	mm	V	W	netto (€)	netto (€)
970461	300	380x180x(H)80	230	130	116,27	110,48

PAKENDID VAAKUPAKENDAMISE MASINA JAKS~~alates 2,55~~
netto
alates 2,52
netto**PAKENDID VAAKUPAKENDAMISEKS**

- Valmistatud mitmekihilisest tõkkekilest PA/PE (nailon/polüetüleen) paksusega 65 µm

kood		mm	netto (€)	netto (€)
970607	100 tk	140x200	2,65	2,52
970386	100 tk	160x230	3,17	3,01
970614	100 tk	200x300	5,43	5,16
970393	100 tk	250x350	7,50	7,13
970621	100 tk	300x400	10,19	9,68

~~alates 4,57~~
netto
alates 4,34
netto**PAKENDID VAAKUPAKENDAMISE
JAKS JA SOUS-VIDE'I JAKS**

- Sobib Sous Vide meetodil roogade valmistamiseks
- 2-kihilised. Polüpropüleenist sisekiht 60 µm, sobib kokkupuuteks toiduainetega
- Välimine kiht 15 µm polüamiidist (nailon) suurendab tugevust ja garanteerib hermeetilisuse
- Üldpaksus: 75 µm
- Materjalid toimivad UV-filtrina
- Võib kasutada temperatuuridel -20 °C kuni +110 °C
- Sobib vaakumpakendajatele

kood		mm	netto (€)	netto (€)
971369	100 tk	150x200	4,57	4,34
971345	100 tk	150x250	6,02	5,72
971376	100 tk	200x300	9,30	8,91
971352	100 tk	250x350	13,40	12,81
971383	100 tk	300x400	18,70	17,84



971444

~~alates 9,15~~
netto
alates 8,69
netto**VAAKUPAKENDID GOFREERITUD**

- 2-kihilised
- Polüpropüleenist sisekiht 60 µm, sobib kokkupuuteks toiduainetega
- Välimine kiht 15 µm polüamiidist (nailon) suurendab tugevust ja garanteerib hermeetilisuse
- Üldpaksus: 75 µm
- Materjalid toimivad UV-filtrina
- Gofreeritud kiht hõlbustab õhu välja imamist ja vaakumi moodustumist
- Võib kasutada temperatuuridel -20 °C kuni +110 °C
- Kambriga ja kambrita vaakumpakendusmasinatele

kood		mm	netto (€)	netto (€)
971444	2 rulli	200x6000	9,15	8,69
971451	2 rulli	280x6000	13,97	13,27

~~alates 6,27~~
netto
alates 5,96
netto**PAKENDID VAAKUPAKENDAMISEKS - LAINELISED**

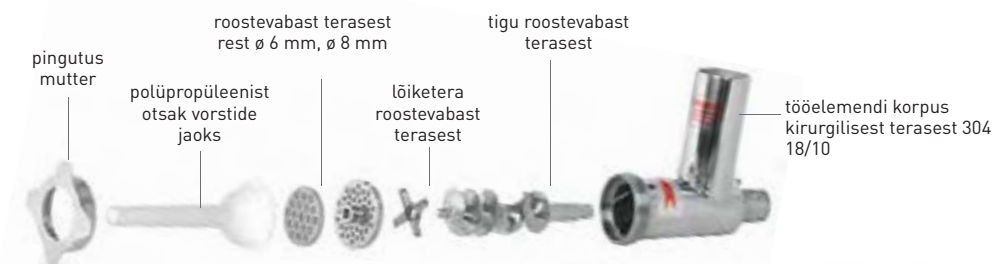
- 2-kihilised
- Sisemine kiht 60 µm paksusest polüpropüleenist, sobib kokkupuuteks toiduainetega
- Välimine kiht 15 µm polüamiidist (nailon) suurendab tugevust ja garanteerib hermeetilisuse
- Üldpaksus: 75 µm
- Materjalid toimivad UV-filtrina
- Gofreeritud kiht hõlbustab õhu välja imamist ja vaakumi moodustumist
- Võib kasutada temperatuuridel -20 °C kuni +110 °C
- Kambriga ja kambrita vaakumpakendusmasinatele

kood		mm	netto (€)	netto (€)
971390	100 tk	150x250	6,27	5,96
971406	100 tk	200x300	10,00	10,29
971413	100 tk	300x400	20,40	20,98
971420	100 tk	150x400	13,40	12,81
971437	100 tk	250x350	15,00	15,09

HAKKLIHAMASINAD TOP LINE

- Kõrge kvaliteediline professionaalne seade igat tüüpi ilma kontide ja nahata liha peenestamiseks
- Korpus täielikult valmistatud kõrge kvaliteedilisest poleeritud roostevabast terasest
- Eemaldatav tööelemendi korpus kirurgilisest terasest 304 18/10
- Lihtne tööelemendi korpuse lahtivõtmine muudab seadme puhastamise kergemaks
- Mootor ülekuumenemiskaitsemega
- Pöörlemiskiirus 165 pööret minutis
- Seade on varustatud reeversi (tagasikäigu) funktsiooniga, juhuks kui tekib vajadus tigu puhastada
- Lähtestamise nupp kaitseb ülekoormuse eest
- Roostevabast terasest anum liha jaoks

- Kaitseklass IPX1
- Mugav käepide ühest kohast teise kandmiseks
- Mittelibisevad jalad
- Komplekt:
- 2 roostevabast terasest resti avadega $\varnothing 5$ ja $\varnothing 8$ mm mudelis 210765 ja $\varnothing 6$ ja $\varnothing 8$ mm mudelites 210772 ja 210789
- Lõiketera ja tigu valmistatud roostevabast terasest
- Otsak vorstide täitmiseks valmistatud polüpropüleenist
- Press valmistatud polüpropüleenist
- Ei ole mõeldud katkematult töötamiseks (pärast 45 min töötamist lülitage välja ja laske täielikult maha jahtuda)



Roostevabast terasest anum liha jaoks

Mugav käepide ühest kohast teise kandmiseks

Eemaldatav tööelemendi korpus kirurgilisest terasest 304 18/10

~~alates 355,58_{netto}~~
alates 337,80_{netto}

Ületäitmise nupp



210765

Tagasikäik juhuks, kui tigu on blokeeritud

HAKKLIHAMASIN TOP LINE 8

- Võimas mootor – kuni 550 W
- Tootlikkus: kuni 80 kg/t
- Resti diameeter: 62 mm
- Kaal: 20,5 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
210765	230	300	250x370x(H)490	355,58	337,80



210413

~~14,42_{netto}~~
13,89_{netto}



REST HAKKLIHAMASINA JAKKS

kood	mille jaoks sobib	mm	netto (€)	netto (€)
210413	210765	$\varnothing 5$	14,62	13,89
210420	210765	$\varnothing 8$	14,62	13,89



210406

~~11,77_{netto}~~
11,18_{netto}



LÕIKETERA HAKKLIHAMASINA JAKKS

kood	mille jaoks sobib	netto (€)	netto (€)
210406	210765	11,77	11,18

HAKKLIHAMASIN TOP LINE 12

- Võimas mootor – kuni 730 W
- Tootlikkus: kuni 150 kg/t
- Resti diameeter: 69,8 mm
- Kaal: 24,5 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
210772	230	550	264x420x(H)548	458,46	427,94



210451

~~alates 16,90_{netto}~~
alates 16,06_{netto}



REST HAKKLIHAMASINA JAKKS

kood	mille jaoks sobib	mm	netto (€)	netto (€)
210451	210772	$\varnothing 6$	16,90	16,06
210468	210772	$\varnothing 8$	16,90	16,06
210499	210789	$\varnothing 6$	19,20	18,32
210505	210789	$\varnothing 8$	19,20	18,32

Hinnad EXW, toodud ilma km-ta

HAKKLIHAMASIN TOP LINE 22

- Võimas mootor – kuni 1100 W
- Tootlikkus: kuni 250 kg/t
- Resti diameeter: 82 mm
- Kaal: 31 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
210789	230	900	305x490x(H)607	608,98	578,53



210444

~~alates 12,15_{netto}~~
alates 11,54_{netto}



LÕIKETERA HAKKLIHAMASINA JAKKS

kood	mille jaoks sobib	netto (€)	netto (€)
210444	210772	13,84	13,12
210482	210789	12,15	11,54

Hinnad EXW, toodud ilma km-ta



~~408,00~~
387,60 netto



282199

HAKKLIHAMASIN PROFI LINE 12

- Mõeldud väikeettevõtte tingimustes kasutamiseks
- Tigu on valmistatud anodeeritud alumiiniumsulamist
- Korpus, lehter ja anum liha jaoks roostevabast terasest
- Press on valmistatud polüetüleenist
- Õlitatud müravaba hammasmehhanism
- Rest roostevabast terasest \varnothing 70 mm, avade \varnothing 6 mm
- Kaal 19 kg
- Ei ole ette nähtud katkematu töötamise jaoks
- Tootlikkus 200 kg/tund
- Mittelibisevad jalad

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
282199	230	750	370x220x(H)440	408,00	387,60

REST HAKKLIHAMASINA JAKS

- \varnothing 70 mm



282267

kood	mille jaoks sobib	mm	netto (€)	netto (€)
282229	282199	\varnothing 8	32,13	30,52
282236	282199	\varnothing 6	32,13	30,52
282243	282199	\varnothing 4,5	32,13	30,52
282250	282199	\varnothing 3	32,03	31,19
282267	282199	\varnothing 2	39,92	37,92

LÖIKETERA HAKKLIHAMASINA JAKS



282359

kood	mille jaoks sobib	netto (€)	netto (€)
282359	282199	14,56	13,83



282007

HAKKLIHAMASIN PROFI LINE 22

- Mõeldud väikeettevõtte tingimustes kasutamiseks
- Tigu on valmistatud anodeeritud alumiiniumsulamist
- Korpus, lehter ja anum liha jaoks roostevabast terasest
- Press on valmistatud polüetüleenist
- Õlitatud müravaba hammasmehhanism
- Rest roostevabast terasest \varnothing 82 mm, avade \varnothing 6 mm
- Kaal 24 kg
- Ei ole ette nähtud katkematu töötamise jaoks
- Tootlikkus 300 kg/tund
- Mittelibisevad jalad

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
282007	230	1100	430x250x(H)510	606,02	576,48

REST HAKKLIHAMASINA JAKS

- \varnothing 82 mm



282014

kood	mille jaoks sobib	mm	netto (€)	netto (€)
282014	282007	\varnothing 8	39,06	37,87
282021	282007	\varnothing 6	37,96	36,06
282038	282007	\varnothing 4,5	37,96	36,06
282045	282007	\varnothing 3	40,59	38,56
282052	282007	\varnothing 2	48,14	45,73

LÖIKETERA HAKKLIHAMASINA JAKS



282076

kood	mille jaoks sobib	netto (€)	netto (€)
282076	282007	16,79	15,94

~~606,02~~
576,48 netto



~~126,74~~
405,40 netto



Vaadake videoklippi

HAKKLIHAMASIN KITCHEN LINE 12

- Kõrgevaliteediline professionaalne seade igat tüüpi ilma kontide ja nahata liha peenestamiseks
- Kerge lahti võtta, lihtne puhastada
- Mootori ülekuumenemiskaitse
- Pöörlemiskiirus 170 pöört minutis
- Lehter on valmistatud poleeritud alumiiniumsulamist
- Tööelemendi korpus on valmistatud malmivalust (10 mm)
- Polüpropüleenist otsak vorstide jaoks
- Roostevabast terasest anum liha jaoks
- 2 resti \varnothing 70 mm roostevabast terasest avade diameetriga 6 mm ja 8 mm
- Lõiketera ja tigu roostevabast terasest
- Press on valmistatud polüetüleenist
- Lähtestamise nupp kaitseb ülekoormuse eest
- Mittelibisevad jalad
- Tootlikkus: 100 kg/tund
- Ei ole ette nähtud katkematu töötamise jaoks

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
210802	230	550	432x261x(H)484	426,74	405,40



Lehter on valmistatud poleeritud alumiiniumsulamist



210802

Lõikemehhanism 1/2 UNGER = tööelemendi siseosa roostevabast terasest + tigu + rest liha hakkimiseks + lõiketera + rest



HAKKLIHAMASIN PROFI LINE 1/2 UNGER 12

- Mõeldud professionaalseks kasutamiseks, sobib ideaalselt lihapoodide, supermarketite, suurte sööklate, restoranide ja muude toitlustusasutuste jaoks.
- Igat tüüpi ilma kontide ja nahata liha peenestamiseks.
- Elegantne korpus valmistatud poleeritud alumiiniumsulamist.
- Eemaldatav lehter valmistatud roostevabast terasest AISI 304
- Õlitatud müravaba hammasmehhanism.
- Ventilatoriga jahutatav ülekuumenemiskaitsemega asünkroonne mootor.
- Teo pöörete arv: 140 pöört minutis
- Press valmistatud polüetüleenist
- Komplektis rest avadega \varnothing 6,5 mm ja rest liha hakkimiseks.
- Roostevabast terasest anum liha jaoks
- Laadimisava: \varnothing 52 mm
- Lehtri väljumisava: \varnothing 70 mm
- Kaal: 23 kg

kood	mm	V	W	netto (€)	netto (€)
282274	460x240x(H)510	400	1100	799,00	759,05



282274

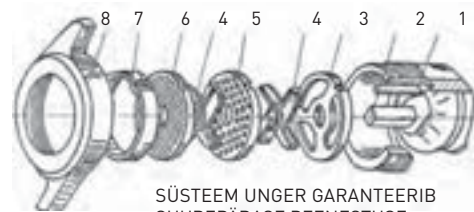
~~799,00~~
759,05 netto



HAKKLIHAMASIN TOP LINE 350

- Mõeldud liha ja kala hakklihaks peenestamiseks ja kotletimassi korduvpeenestamiseks
- Võimalus spetsiaalse otsaku abil vorste täita
- Korpus roostevabast terasest
- Tööelement alumiiniumist
- Ventileeritav kolmefaasiline mootor tagab katkematu töö
- Mootori pöörlemiskiirus: 185 pööret minutis
- Tootlikkus 350 kg/t
- Reerversfunktsioon
- Komplektis 2 resti diameetriga 82 mm avadega 5 mm ja 9 mm
- CE- ja B-märgise ohutusnõuetele vastavuse sertifikaat
- Kaal: 42 kg

kood	mm	V	W	netto (€)	netto (€)
228182	560x520x(H)420	400	1900	909,56	931,53



- 1 - Ühenduspulk
- 2 - Tigu
- 3 - Lõiketera
- 4 - 2 x lõiketera kahepoolne
- 5 - Rest avadega 9 mm
- 6 - Rest avadega 5 mm
- 7 - Tugirõngas
- 8 - Pingutusmutter

SÜSTEEM UNGER GARANTEERIB SUUREPÄRASE PEENESTUSE



Reevers



Otsak vorsti jaoks



Tugirõngas

~~980,56~~
931,53 netto

228182



Vaadake videoklippi



HAKKLIHAMASIN HENDI 198

- Mõeldud kodustes tingimustes ja väikeettevõtetes kasutamiseks
- Korpus alumiiniumist
- Metallist sisestusanum ja plastist anum valmis hakkliha jaoks
- Press on valmistatud plastist
- Alumiiniumist tigu, lõiketera roostevabast terasest, restid pulberterasest
- Komplektis 2 resti $\varnothing 65,8$ mm avadega 4 ja 7 mm ja rest liha hakkimiseks
- 3 plastist otsakut vorstide täitmiseks: $\varnothing 12$, $\varnothing 15$ ja $\varnothing 20$ mm
- Otsak böfi valmistamiseks
- Ümberlüüti: sisse/välja/reervers
- Ei ole ette nähtud katkematu töötamise jaoks
- Kaal: 5,2 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
210864	230	400	275x190x(H)347	119,02	108,13



3 otsakut vorstide täitmiseks: $\varnothing 12$, $\varnothing 15$ ja $\varnothing 20$ mm

Tigu, lõiketera, 2 resti $\varnothing 65,8$ mm ja rest liha hakkimiseks



Plastist kaanega anum liha jaoks

~~113,02~~
108,13 netto

Pöörlemissuuna vahetamine



210864



Hinnad EXW, toodud ilma km-ta



~~560,32~~
532,30 netto

975305



ELEKTRILINE LIHAKOBESTAJA

- Ideaalne restoranide, lihapoodide ja toitlustusasutuste jaoks
- Lihaportsjoni maksimaalne suurus: laius 160 mm x paksus 30 mm
- Tootlikkus kuni 800 portsjonit liha tunnis
- Korpus roostevabast terasest
- Komplektis otsak loomaliha ja sealiha kobestamiseks
- Kobestavate lõiketerade pöörlemise kiirus: 75 pööret minutis
- Sisesehitatud ventilaatoriga jahutatav mootor
- 4 kummist jalga

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
975305	230	350	465x220x(H)430	560,32	532,30



Vaadake videoklippi



Komplektis otsak loomaliha ja sealiha kobestamiseks

~~131,33~~
124,76 netto

975329



OTSIK LINNULIHA JAKS

- Korpus roostevabast terasest
- 2 rulli polüpropüleenist
- Rulli pikkus 180 mm

kood	mm	netto (€)	netto (€)
975329	235x130x(H)120	131,33	124,76

~~403,02~~
382,87 netto

975312



OTSIK ŠAURMA JAKS

- Korpus roostevabast terasest
- 2 gruppi nuge, mis lõikavad liha ribadeks laiusuga 4 mm
- Rulli pikkus 165 mm

kood	mm	netto (€)	netto (€)
975312	235x130x(H)120	403,02	382,87

alates ~~132,60~~
alates **125,97**_{netto}



Vaadake videoklippi

Komplektis 4 roostevabast terasest otsakut diameetriga 16/22/32/38 mm



VORSTIMASIN PROFI LINE – VERTIKAALNE

- Mõeldud omavalmistatud vorstide täitmiseks
- Sobib ideaalselt väikeste kaupluste, restoranide, kohvikute ja maaturismiga tegelevate ettevõtete jaoks
- Valmistatud roostevabast terasest
- Varustatud kahe kiirusega etteandega: suur kiirus kolvi tõstmiseks; väike kiirus (väikese koormuse korral) vorstikestade hakklihaga täitmiseks
- Osasid, millel on vahetu kokkupuude toiduainetega, on puhastamise ja täitmise jaoks lihtne lahti võtta

- Komplektis 4 otsakut diameetriga 16/22/32/38 mm, pikkus 180 mm
- Laager ja hammasülekanne karastatud terasest, vastupidavad suurtele koormustele

kood	liiter	mm	silindri suurus (mm)	netto (€)	netto (€)
282571	3	300x340x(H)570	ø140x(H)200	132,60	125,97
282588	5	300x340x(H)690	ø140x(H)320	153,00	145,35
282090	7	300x300x(H)780	ø140x(H)460	213,25	202,59
282151	10	370x320x(H)670	ø219x(H)270	262,65	249,52

alates ~~121,72~~
alates **115,82**_{netto}



VORSTIMASSI SEGAJA - KÄSITSI

- Mõeldud väikeste suitsutustsehhide, restoranide, kohvikute ja maaturismiga tegelevate ettevõtete jaoks
- Segab hakkliha kokku muude koostisainetega, nt maitseainetega, mõeldud vorstide, sardellide ja teiste vorstitoodete valmistamiseks
- Käsiajam
- Korpus roostevabast terasest AISI 304
- Väga lihtne hooldamine ja puhastamine

kood	mm	maht (l)	kaal (kg)	netto (€)	netto (€)
282670	480x230x(H)330	10	5,5	121,92	115,82
282687	580x250x(H)415	18	7,5	148,30	159,89

smart cutter

~~430,90~~
409,43_{netto}

SMART CUTTER

- Ideaalne lahendus juurviljade lõikamiseks tootlustuskohtades, mis teenindavad igapäevaselt kuni 100 inimest
- Komplekti kuulub 4 lõikeketast erinevate lõiketulemuste jaoks: viilud 2 ja 4 mm ja ribad 3 ja 7 mm
- Ketas-eemaldaja, mis garanteerib kõikide hakitud köögiviljade eemaldamise kambri
- Suur ava, ergonomilise käepideme-tõukuriga, suurtele köögiviljatükkidele: 150x60 mm
- Väike ava ø55 mm väikestele juurviljadele
- Väikese ava tõukur praktilise klambriga, mis tagab stabiilse asendi suure ava kasutamisel
- Kambri ülemine osa on suletud klambritega, varustatud mikrolülitiga, mis lülitab terad tõstmisel välja
- Täiendav kaitse, mis katkestab terade tööd suure ava tõukuri tõstmisel
- Võimas mootor, mis pöörab terasid kuni 1500 p/min
- Korpus valmistatud löögikindlast ABS-plastikust
- 4 kummijalg seadme stabiilsuse tagamiseks ja töö summutamiseks
- Elektrijuhe pikkusega 1,7 m ja maanduspistikuga
- Kaitseklass: IP23
- Müratase: alla 60 dB
- Kaal: 12,5 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
222683	230	400	430x285x(H)580	430,90	409,43

Kambri eemaldatav ülemine osa lihtsustab puhastamist



Ketas



Ketas eemaldaja



Kambri alumine osa



Komplektis 4 ketast



viilud 4 mm



viilud 2 mm



ribad 3 mm



ribad 7 mm

ELEKTRILINE JUURVILJALÕIKUR PROFI LINE

- Mõeldud suure koguse köögiviljade tükeldamiseks
- Komplektis 5 erinevat lõikeid andvat ketast: viilud 2 ja 4 mm ning ribad 3, 5 ja 7 mm
- Lai etteandmisava suurte köögiviljade jaoks
- Väike ava ja press pikkade köögiviljade jaoks
- Korpus alumiiniumivalust
- 2 ohutussüsteemi: esimene - vint fikseerib kaane, teine - elektromagnetiline andur (kaane tõstmise korral lülitub juurviljalõikur välja)
- Väljalüliti vastab vastab EL-i ja selle nõukogu direktiivi B-osa nõuetele



kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
231807	230	550	540x240x(H)450	639,12	607,16



Vaadake videoklippi

Laadimispunker avaga suurtele köögiviljadele



Toru pikkade köögiviljade sisestamiseks

~~639,12~~
607,16 netto

Komplektis 5 erinevat lõikeid andvat ketast: viilud 2 ja 4 mm ning ribad 3, 5 ja 7 mm

231807



SUURE ETTEANDMISAVAGA ELEKTRILINE JUURVILJALÕIKUR

- Mõeldud suure koguse köögiviljade tükeldamiseks
- Suur sisenemisava terve kapsapea jaoks kuni ø 165 mm
- Väike ava pikkade köögiviljade, nt porgandi ja kurkide jaoks ø 55 mm
- Töökambri korpus alumiiniumivalust, korpuse alumine osa roostevabast terasest
- Mugav survekäepide
- Võimas ventileeritav mootor võimsusega 750 W = 1 hj
- Madalpinge juhtnupud STOPP, START (24 V)
- 2 kaitset: pöörlemise väljalülitus pressi tõstmise ajal pärast kambri ülemise kaane ülestõstmist
- Automaatne pöörlemise sisselülitus pärast pressi allalaskmist
- Lihtne ja kiire lõikeketaste vahetus
- Standardkomplektis 5 ketast: viilud 2 mm (3 lõiketeraga ketas), viilud 4 mm (2 lõiketeraga ketas), ribad 3 mm, ribad 5 mm, ribad 7 mm
- Ärajuhtimisketas
- 4 kummist, mittelibisevat jalga
- Kiirus: 300 pööret minutis
- Kaal: 25 kg



Vaadake videoklippi



kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
231852	230	750	500x250x(H)470	711,39	675,82

~~711,39~~
675,82 netto



231852



Komplektis 5 erinevat lõikeid andvat ketast: viilud 2 ja 4 mm ning ribad 3, 5 ja 7 mm



280096



KETAS VIILUTAMISE JAOKS

- Juurviljalõikurite 231807 ja 231852 jaoks
- Ketas alumiiniumist, lõiketerad roostevabast terasest

kood	paksus (mm)	tüüp	nugade arv	netto (€)	netto (€)
280096	1	DF-1	3	40,27	38,26
280102	2	DF-2	3	40,27	38,26
280126	4	DF-4	2	40,27	38,26
280201	6	DF-6	2	40,27	38,26
280218	8	DF-8	1	40,27	38,26
280225	10	DF-10	1	40,27	38,26



280317



KETAS RIBASTAMISE JAOKS

- Juurviljalõikurite 231807 ja 231852 jaoks
- Kettad roostevabast terasest

kood	paksus (mm)	tüüp	netto (€)	netto (€)
280294	2	DT-2	40,42	38,40
280300	3	DT-3	40,42	38,40
280416	4,5	DT-5	40,42	38,40
280317	7	DT-7	40,42	38,40

~~alates 40,42~~
alates 38,40 netto



280621



V- KUJULINE KETAS

- Juurviljalõikurite 231807 ja 231852 jaoks
- Kettad roostevabast terasest

kood	netto (€)	netto (€)
280621	40,42	38,40



234754



KETAS FRIIKARTULITE JAOKS

- Juurviljalõikurite 231807, 231852 jaoks

kood	paksus (mm)	netto (€)	netto (€)
234754	8	72,84	72,84
234761	10	71,98	68,38



280423



KETAS KANGIDE JAOKS

- Juurviljalõikurite 231807 ja 231852 jaoks
- Ketas alumiiniumist, lõiketerad roostevabast

kood	paksus (mm)	tüüp	netto (€)	netto (€)
280423	3x3	DQ-3	56,83	53,23



234730



KETAS KUUBIKUTE JAOKS

- Juurviljalõikurite 231852 jaoks

kood	paksus (mm)	netto (€)	netto (€)
234730	8x8	88,83	84,39
234747	10x10	88,83	84,39

VIILUTAJA PROFI LINE

- Valmistatud anodeeritud alumiiniumist
- Õhkjahutusega mootor, kaitstud metallkaanega
- Blokeerimismehhanism ja kaitseekraan
- Eemaldatav juhtplaat muudab pärast lõikamist jääkide kõrvaldamise lihtsamaks

- Lihtne lahtivõtmine muudab puhastamise kergemaks
- Lõikeketta kaitseekraan, sisseehitatud seade teritamise jaoks
- Lõikenõa kaldasend, kõrge kvaliteediline lõiketera
- Ei ole ette nähtud juustu lõikamise jaoks



210048



210000



210017

alates ~~336,17~~
alates **319,38** netto



Vaadake videoklippi

VIILUTAJA PROFI LINE 220

- Lõikenõa diameeter: 220 mm
- Viilu paksuse sujuv reguleerimine 0-12 mm
- Lõigatava toote maksimaalne diameeter ≈ 150 mm

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
210048	230	280	440x420x(H)350	336,17	319,38

VIILUTAJA PROFI LINE 250

- Lõikenõa diameeter: 250 mm
- Viilu paksuse sujuv reguleerimine 0-12 mm
- Lõigatava toote maksimaalne diameeter ≈ 180 mm

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
210000	230	320	485x420x(H)395	403,02	382,87

VIILUTAJA PROFI LINE 300

- Lõikenõa diameeter: 300 mm
- Viilu paksuse sujuv reguleerimine 0-15 mm
- Lõigatava toote maksimaalne diameeter ≈ 200 mm

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
210017	230	420	600x480x(H)450	711,39	675,82

VIILUTAJAD KITCHEN LINE

- Korpus anodeeritud alumiiniumist
- Läbipaistev kaitseekraan
- Eemaldatav juhtplaat muudab pärast lõikamist jääkide kõrvaldamise lihtsamaks
- Lõikeketta kaitseekraani lihtne lahtivõtmine muudab puhastamise kergemaks

- Lõikeketta kaitseekraan, sisseehitatud seade teritamise jaoks
- Lõikenõa kaldasend, kõrge kvaliteediline lõiketera
- Korpuse eemaldamise korral blokeerib kaitsemehhanism lõiketera pöörlemise
- 4 libisemisvastast jalga



alates ~~323,74~~
alates **307,74** netto

VIILUTAJA KITCHEN LINE 250

- Mootor võimsusega 0,2 hj õhkjahutusega, eest kaitstud plastist kaanega
- Lõikenõa diameeter: 250 mm
- Lõigatava toote ligilähedane maksimaalne diameeter: 180 mm
- Lõike paksuse sujuv reguleerimine 0-11 mm
- Kaal: 16,4 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
210215	230	150	494x402x(H)398	323,74	307,74



Vaadake videoklippi

210215

VIILUTAJA KITCHEN LINE 300

- Mootor võimsusega 0,3 hj õhkjahutusega, eest kaitstud plastist kaanega
- Lõikenõa diameeter: 300 mm
- Lõigatava toote ligilähedane maksimaalne diameeter: 180 mm
- Lõike paksuse sujuv reguleerimine 0-14 mm
- Kaal: 24 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
210246	230	250	615x494x(H)477	534,06	507,36



210246

TEFLONIST PINNAKATTEGA VIILUTAJA KITCHEN LINE 250

- Lõiketera, lõiketera kaitseekraan ja juhtplaat on kaetud tefloniga, mis muudab juustude lõikamise märkimisväärselt kergemaks
- Mootor võimsusega 0,2 hj õhkjahutusega, eest kaitstud plastist kaanega
- Lõikenõa diameeter: 250 mm
- Lõigatava toote ligilähedane maksimaalne diameeter: 180 mm
- Lõike paksuse sujuv reguleerimine 0-11 mm
- Kaal: 16,4 kg

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
210222	230	150	494x402x(H)398	350,20	332,69



210222

Teflonist pinnakate muudab kõvade juustude lõikamise kergemaks



Vaadake videoklippi

Akrüülist kaitseekraan



Sisseehitatud seade teritamise jaoks



Mootori õhkjahutus, plastist kaas



Väljalüüti vastab EL-i normidele



18/0

stainless steel



205808

alates ~~92,32~~
netto
alates **87,70**
netto



205815



205822



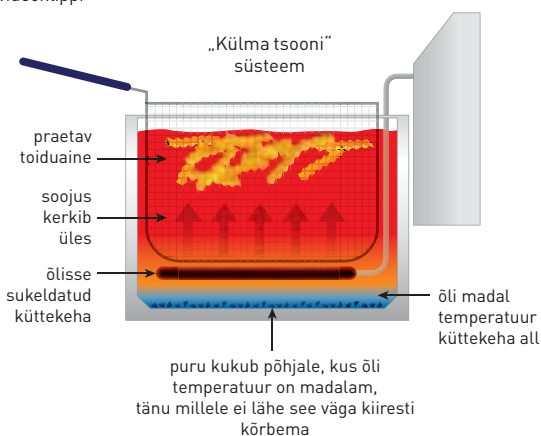
205839

FRITÜÜR BLUE LINE 4L/230V

- Korpus on valmistatud roostevabast terasest
- Anum õli jaoks samuti roostevabast terasest
- Lahtivõetaval juhtpaneelil on täiendav kaitsesüsteem, mis lülitab fritüüri selle eemaldamise korral välja
- Eemaldatav korv muudab puhtana hoidmise lihtsamaks
- Töötamise märgutuli
- Temperatuuri sujuv reguleerimine kuni 190°C
- Fritüüri ülekuumenemise eest kaitses termostaat
- Ülekuumenemise eest kaitsmine lähtestamise funktsiooniga
- Pika isoleeritud käepidemega korv
- „Külma tsooni“ süsteem eraldab puru ja setted kütteekeha alla ja pikendab fritüüri kasutusaega
- Komplektis korv ja kaas



Vaadake
videoklippi



kood	liiter	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	92,32	87,70
205846	2x4	230	2x3000	440x375x(H)310	185,56	176,28
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	101,56	96,48
205853	2x6	230	2x3300	550x430x(H)290	194,94	185,16
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	113,82	108,13
205839	2x8	230	2x3500	550x430x(H)345	210,80	207,94



205853

„Külma tsooni“ süsteem eraldab puru ja setted kütteekehadest allapoole ja pikendab fritüüri kasutusaega

Eemaldatav õli anum muudab puhastamise lihtsamaks

Pika isoleeritud käepidemega korv



93

Hinnad EXW, toodud ilma km-ta



Hinnad EXW, toodud ilma km-ta




94

INDUKTSIOONFRITÜÜRID

alates ~~331,86~~
alates **315,27** netto



8 l
3500 W
230 V

2x 8 l
2x 3500 W
230 V



215012

215029

INDUKTSIOONFRITÜÜR KITCHEN LINE

- Täpne temperatuuri kontrollimine: induktsioonkuumutamise tehnoloogia annab võimaluse hoida fritüüris täpselt määratud temperatuuri
- Efektivne soojusvahetus
- Roostevabast terasest korpus - muudab puhtana hoidmise lihtsamaks
- Ülekuumenemiskaitse
- Juhtpaneel fritüüri määratud temperatuuri kuvava ekraaniga
- Komplekt: korv praadimiseks, kaas ja filter fritüüri jaoks

kood	liiter	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
215012	8	230	3500	290x485x(H)406	331,86	315,27

INDUKTSIOONFRITÜÜR KITCHEN LINE

- Täpne temperatuuri kontrollimine: induktsioonkuumutamise tehnoloogia annab võimaluse hoida fritüüris täpselt määratud temperatuuri
- Efektivne soojusvahetus
- Roostevabast terasest korpus - muudab puhtana hoidmise lihtsamaks
- Ülekuumenemiskaitse
- Juhtpaneel fritüüri määratud temperatuuri kuvava ekraaniga
- Komplekt: korv praadimiseks, kaas ja filter fritüüri jaoks

kood	liiter	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
215029	8+8	230	3500+3500	580x485x(H)406	663,87	649,68

Väljalaskekraan muudab fritüüri tühjendamise lihtsamaks

Induktsioonmootori kaitsefilter

Mugav serv korvi riputamise jaoks



281208



~~284,41~~
270,19 netto

NAŠWIETLACZ DO JAJ

- Idealny do dezynfekcji jaj
- Obudowa i kratka ze stali nierdzewnej
- Czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- Automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- Zabezpieczenie przed szkodliwym promieniowaniem lamp UV
- Dezynfekcję zapewniają lampy emitujące promieniowanie UV
- Jednorazowo dezynfekuje 30 sztuk jaj
- Dla zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, zaleca się wymianę lamp po 11 tys. godzin pracy lecz nie rzadziej niż co 5 lat

kood	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
281208	230	78	358x512x(H)255	284,41	270,19



281352



Vaadake videoklippi

~~301,16~~
286,10 netto

25L maht
1000W võimsus

MIKROLAINEAHI 1000W

- Juhtimine ühe pööratava mehhanismi abil tööaja reguleerimiseks intervalliga 15 sekundist kuni 6 minutini
- Magnetroni pöörlev antenn alumise riuli all
- Kamber roostevabast terasest, keraamilise põhjaga
- Läbipaistev ilma blokeeringuta uks, lihtsasti avatav
- Energiatarve 1550 W, väljundvõimsus 1000 W
- Kambri mõõtmed: 327x346x(k)200 mm
- Mahutavus: 25 liitrit

kood	liiter	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	301,16	286,10



S.S.
stainless steel

~~alates 1 284,19~~
alates **1 219,98** netto

GAASPLIIT KITCHEN LINE 5 PÕLETIGA, ELEKTRILISE KONVEKTSIOONAHJUGA JA GRILLIGA

- Töötab maagaasil GZ50
- Komplektis dүүisid vedelgaasi (propaani ja butaani) jaoks
- 3 põletit, igaüks 3,0 kWh
- 1 põletit 1,8 kWh
- 1 vakk-põletit 3,5 kWh
- Elektriline süüde, termopaari klapp
- Kolmest osast koosnev malmist rest
- Reguleeritava kõrgusega jalad
- Kaal: 74 kg
- KONVEKTSIOONNAHI GN 1/1
- Elektriline, võimsus 2,7 kWh, 2 ventilaatorit ilma reeversita
- Termostaat 100-275 °C, taimer
- Täiendav ülemine kütteelement 2,5 kWh - grilli funktsioon
- Praeahju kamber roostevabast terasest, valgustatud
- Komplektis 2 resti GN 1/1

kood	V	W	kW(HS)	mm	netto (€)	netto (€)
225707	230	2700	14,3	900x655x(H)850	1 284,19	1 219,98
229187	230	2,9	14,3	900x655x(H)850	1 743,95	1 656,76
229194	230	2,9	14,3	900x655x(H)850	1 743,95	1 656,76



225707



229194



229187



S.S.
stainless steel

~~872,37~~
828,75 netto

GAASPLIIT KITCHEN LINE 5 PÕLETIGA, AVATUD MOODUL

- Töötab maagaasil GZ 50
- Komplektis dүүis vedelgaasi (propaani ja butaani) jaoks
- 3 põletit, igaüks 3,0 kWh, 1 väike põletit 1,8 kWh,
- 1 põletit 3,5 kWh
- Elektriline süüde, termopaari klapp
- Kolmest osast koosnev malmist rest
- Kaal: 45 kg

kood	kW(HS)	mm	netto (€)	netto (€)
225806	14,3	900x600x(H)850	872,37	828,75



225806

AUTOMAATSED KOHVIMASINAD ONE TOUCH

- Võimalus programmeerida jooke: espresso, lungo, cappuccino, late, kuum piim, vahustatud piim, kuum vesi
- Cappuccino ja late valmistamine ühe nupuvajutusega
- Sensoriga juhtpaneel, digitaalne funktsioonide, käskude, vigade ekraan
- Sisseehitatud kohviveski kohvi jahvatuse astme regulaatoriga
- Sisseehitatud mahuti kohviubade jaoks: 250 g
- Võimalus kasutada jahvatatud kohvi
- Sisseehitatud paak värske vee jaoks: 1,8 l
- Tühjendusalus

- Liikuv kohvi serveerimise kraan 80-140 mm piires
- Kohvi kanguse reguleerimine: 7-14 g/portsjon
- Joogi mahu reguleerimine: 25-240 ml
- Kuuma vee mahu reguleerimine: 25-450 ml
- Auru andmise kestvuse reguleerimine: 3-120 s
- Mahuti kohvipaksu jaoks: 15 portsjonit
- Valmistatud jookide loendur tüüpide järgi ja üldine
- Automaatne pesuprogramm
- Komplektis anum piima jaoks, 600 ml

kood	värvus	W	V	mm	netto (€)	netto (€)
208984	hõbedane	1400	230	302x450x(H)370	648,23	608,22

Digitaalne funktsioonide, käskude, vigade ekraan



208984

~~648,23~~
608,22 netto

Võimalus kasutada jahvatatud kohvi



Sisseehitatud kohviveski kohvi jahvatuse astme regulaatoriga



AUTOMAATNE KOHVIMASIN PROFI LINE XXL

- Võimalus programmeerida jooke: espresso, lungo, cappuccino, late, kuum piim, vahustatud piim, kuum vesi
- Sisseehitatud suurendatud mahuti kohvipaksu jaoks ja veepaak
- Sensoriga juhtpaneel, digitaalne funktsioonide, käskude, vigade ekraan
- Sisseehitatud kohviveski kohvi jahvatuse astme regulaatoriga
- Võimalus kasutada jahvatatud kohvi
- Sisseehitatud paak värske vee jaoks: 6 l
- Võimalus ühendada välise suurema mahuga paagiga
- Liikuv kohvi serveerimise kraan 100-160 mm piires
- Reguleeritav kohvi kangus: 7-14 g/portsjon
- Reguleeritav joogi maht: 15-240 ml
- Reguleeritav kuuma vee maht: 25-450 ml
- Auru andmise kestvuse reguleerimine: 3-120 s
- Paak kasutatud vee jaoks: 1,8 l
- Valmistatud jookide loendur tüüpide järgi ja üldine
- Automaatne pesuprogramm
- Survepump: 19 bar
- Toitejuhe: 1,8 m

kood	W	V	mm	netto (€)	netto (€)
208991	1400	230	391x506x(H)581	1 343,55	1 276,37

Mahuti kohviubade jaoks XXL 1 kg



208991

~~1 343,55~~
netto
1 276,37
netto

Võimalus ühendada välise suurema mahuga paagiga



Veepaak 6 l



BALTIC MASTER

Betooni 15, Tallinn, Estonia 11415

tel +372 600 12 70

tallinn@balticmaster.ee

www.balticmaster.ee

Facebook: balticmaster.estonia

E-Gastro.lt

Dariaus ir Girėno g. 175, LT-02189, Vilnius

El. p.: eprekyba@balticmaster.lt

Tel.: 8 5 230 6520

Mob.: 8 610 60936

Pakkumine kehtib 24.03.2014–30.4.2014 või varude kehtivusaajal.

Hääletussedel ei ole pakkumine seaduse tähenduses. Näidatud hinnad on netohinnad, neile tuleb lisada käibemaks 20%.

Soodushindu ei saa kombineerida muude allahindlustega. Hinnad ei sisalda transpordi-, paigaldus- ja koolituskulusid.

Kõik õigused on kaitstud, ilma loata rikkumine on keelatud. Tootefotod on mõeldud ainult illustreerimiseks.

Tooted võivad fotodel näidatust pisut erineda. Baltic Master ei vastuta vigade eest.