Технические характеристики:

1. Электрическая сушилка для рук ballu bahd-1250 или Антивандальная электросушилка для рук TOSSEN HS 1010 M Макс. скорость потока 90 м/с

Обеззараживание UV-Лампа

Защита от перегрева - Да

Потребляемая мощность в режиме 'без нагрева' - 1250 Вт

1. Блендер ручной погружной VA-HM-177WH с венчиком Ручной миксер Viatto VA-HM-177WH используется на предприятиях общественного питания для взбивания и измельчения различных продуктов, приготовления пюре, соусов.

Имеет насадку - блендер, насадка-венчик. Оснащен вариатором скорости.

Скорость вращения в режиме блендера: 3000-13000 об/мин.

При использовании венчика (опция) скорость: 400-1700 об/мин.

Уровень продута при использовании насадки-блендера:

Минимальный – 35 мм;

Максимальный – 130 мм.

Габариты 65х102х487

Габариты (в упаковке) 345х225х145

Вес 1.6 кг

Вес (в упаковке) 2.1 кг

Вариатор да

Длина насадки — блендер, мм 177

Длина насадки — венчик, мм 240

Количество скоростей Вариатор

Скорость в режиме блендер, об/мин 13 000

Скорость в режиме венчик, об/мин 1 700

Напряжение, В 220

Мощность, кВт 0,28

Блендер ручной VA-HM-177WH с венчиком , Миксер ручной погружной, 1 насадка блендер 177 мм, насадка-венчик, вариатор скорости: блендер 3000-13000 об/мин, венчик 400-1700 об/мин, 0,28 кВт, 220В , Вариатор: да, Длина насадки — блендер, мм: 177.

1. Весы напольные

|  |  |
| --- | --- |
| Производитель | CAS |
| Страна | Китай |
| Возможность печати | Отсутсвует |
| Входное напряжение, В | 220 |
| Габариты без упаковки (ДхШхВ), мм | 360х580х765 |
| Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм | 520х750х340 |
| Гарантийный срок | 12 мес. |
| Диапазон уравновешивания тары | 60 |
| Код ТН ВЭД | 8423890000 |
| Код товара | н0000093253 |
| Масса без упаковки, кг | 13.5 |
| Масса в упаковке, кг | 15 |
| Наибольший предел взвешивания, кг | 150 |
| Пыле и влагозащита | Нет |
| Работа от аккумулятора (элементов питания) | Да |
| Тип | Торговые |

1. Весы порционные

Наибольший предел взвешивания – от 15-30 кг

Габариты 260 / 325 / 120 мм

1. Зонт вытяжной пристенный

Зонт вытяжной изготовлен полностью из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Желательно с жироуловителем.

Комплектация: фланец сливной - 1 шт, фильтр лабиринтный 400 мм - 3 шт.  
Внизу вытяжки имеется герметичная ванна, куда стекает масло, жир, вода с фильтров.  
Ванна имеет сливное отверстие для санитарной очисти.

Поставляется в собранном виде.

1. Микроволновая печь BBK 20MWS-703M/W, 700Вт, 20л, белый

Режим подогрева, оттаивания.

1. Миксер Polaris PHM 5014

Мощность от 500 Вт ,

1. Ларь морозильный V=403л, МЛК-500, температурный режим -18...-25, 1404х685х815мм.
2. Мясорубка электрическая настольная МИМ-80 производительность от 30 кг/ч.
3. Плита электрическая 4-х конф.с жар.шкафом

Корпус плиты выполнен - лицевая и верхняя части из нержавеющей стали, остальные части из стали оцинкованной. Плита оснащена четырьмя чугунными конфорками общей площадью 0,48 м2., размер каждой 417х295 мм., мощность одной конфорки 3 кВт., максимальная температура рабочей поверхности не более  480 градусов.Плита имеет жарочный шкаф на 4 уровня для противней/гастроёмкостей GN 1/1 (530х470 мм).  В комплекте  2 противня из черного метала 530х470х30 мм. Жарочный шкаф имеет раздельную регулировку мощности верхнего и нижнего тенов. Пределы регулирования температуры жарочного шкафа, ºС: +45 - +270(±10).

Жарочный шкаф оснащен аварийным предохранителем от перегрева свыше 300 С. Плита оснащается регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне.

1. Термопот 5-6 л ROAL CPO6

Кипятильник сделан из высококачественной нержавеющей стали, имеет красивый и дорогой внешний вид, обеспечивает чистоту и санитарную безопасность. Оснащен терморегулятором, термостат 30...90 °C. После закипания автоматически выключается. Диаметр ёмкости 220 мм.

Габаритные размеры (ДхШхВ): 370х340х420 мм.

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Тестомесильная машина с переменной частотой вращения. Материал корпуса изготовлен из высококачественных материалов. Он широко используется в предприятиях пищевой промышленности, столовых и пекарнях для замешивания теста с различной консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий.  Все детали, имеющие контакт с пищей, выполнены из нержавеющей стали. Управление - механическое Регулируемая скорость (диапазон) - 110 - 280 об/мин. Реверс - да Объём дежи: 10 литров. Производительность: до 20 кг/час. Загрузка теста: 4 кг. Вес 45 кг. |  |

1. Машина взбивальная B10-S предназначена для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового,  
   заварного, дрожжевого, бисквитного на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских.  
   Все детали, имеющие контакт с пищей, выполнены из нержавеющей стали.  
   Комплектация: крючкообразная мешалка, мешалка-венчик, мешалка-лопатка.  
     
   3 скорости взбивания 105/180/425  об./мин,

Ёмкость съёмной дежи: 10 литров.

Рабочий объем 1,5 кг.

Габаритные размеры без упаковки, мм 410х450х670

Габаритные размеры в упаковке, мм 535х485х785

Насадка крюк    используется для замеса дрожжевого теста при выпечке хлеба, пиццы, кондитерских изделий.

Насадка плоский битер или лопатка-мешалка    используется для замеса жидкого теста для блинов, вафель, бисквитов, приготовления соусов, кремов, пюре и пр.  
Насадка венчик     для миксера используется при взбивании яиц, яичных белков, сливок, приготовлении муссов и т.п.,

14. Управление: электронный

Хладагент: R600a

Общий объем, л.256

Общий полезный объем, л.248

Объем холодильной камеры, л.184

Объем морозильной камеры/НТО, л. 64

1. Чайник электрический 1,8 л

Материал – стальной