КАТАЛОГ 2027

CATALOG 2027

Профессиональная кухня в деталях
Professional kitchens, in detail



588 позиций • 52 раздела

588 items • 52 sections
Русский / English • Каталог без цен / Non-priced edition

HOMINOX.kz — с 2016 года

HOMINOX.kz — established in 2016

2016	АТЫРАУ	КАЗАХСТАН
Основаны / Established	Наша база / Our base	Работаем по стране / Nationwide

О КОМПАНИИ

HOMINOX.kz работает с 2016 года в сфере профессионального оборудования для бизнеса. Основные направления — оснащение промышленных и профессиональных кухонь, прачечных, объектов гостиничного и ресторанного сектора. Наша база, шоурум и склад находятся в Атырау; мы работаем с заказчиками по всему Казахстану.

ABOUT US

Established in 2016, HOMINOX.kz supplies professional equipment for business. Our core areas are industrial and commercial kitchens, laundries, hospitality and food service. Our base, showroom and warehouse are in Atyrau, serving customers across Kazakhstan.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

Тепловое и холодильное оборудование, подготовка продуктов, выпечка, нейтральные линии и кухонный инвентарь.

COMMERCIAL KITCHENS

Cooking and refrigeration equipment, food preparation, bakery equipment, stainless steel furniture and kitchenware.

ПРОМЫШЛЕННЫЕ ПРАЧЕЧНЫЕ

Стиральное, сушильное и гладильное оборудование для гостиниц, предприятий и профессиональных прачечных.

INDUSTRIAL LAUNDRIES

Washing, drying and ironing equipment for hotels, businesses and professional laundries.

КОМПЛЕКСНЫЙ ПОДХОД

Помогаем подобрать оборудование под меню, производительность, помещение и рабочие процессы — от отдельной позиции до комплектации объекта.

A COORDINATED APPROACH

We help select equipment around the menu, production volume, available space and workflow, from an individual item to a complete facility package.

Гигиена и стандарты

Hygiene and standards

Продуманный подбор для профессиональной кухни

Thoughtful selection for a professional kitchen

ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ПОДХОД

При подборе оборудования оценивают доступность очистки, совместимость материалов с продуктами, рабочую нагрузку и организацию кухонных потоков.

A HYGIENE-FOCUSED APPROACH

Equipment selection considers access for cleaning, food-contact material suitability, operating loads and the arrangement of kitchen workflows.

ЕВРОПЕЙСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Для материалов, контактирующих с пищей на рынке ЕС, Регламент (ЕС) № 1935/2004 задаёт общие требования безопасности. Это ориентир для проверки материалов и подтверждающей документации.

EUROPEAN REQUIREMENTS

For food-contact materials placed on the EU market, Regulation (EC) No 1935/2004 establishes general safety requirements. It provides a reference for checking materials and supporting documentation.

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ПО МОДЕЛИ

Маркировка CE и соответствие конкретным EN-стандартам указываются только при наличии документов на соответствующую модель. Этот каталог не является декларацией соответствия.

MODEL-SPECIFIC EVIDENCE

CE marking and conformity with a particular EN standard are stated only when supported by documentation for that model. This catalog is not a declaration of conformity.

Источники / Sources: European Commission

Food-contact materials

CE marking: manufacturer responsibilities

Содержание / Contents

01	**Мясорубки** Meat grinders	6
02	**Слайсеры и ленточные пилы** Slicers and band saws	18
03	**Настольные и планетарные миксеры** Stand and planetary mixers	32
04	**Спиральные тестомесы** Spiral dough mixers	56
05	**Тестораскаточные машины и лапшерезки** Dough sheeters and noodle machines	74
06	**Блендеры и насадки** Blenders and attachments	80
07	**Соковыжималки и прессы** Juicers and presses	98
08	**Овощерезки и машины для мойки овощей** Vegetable preparation and washing	108
09	**Сепараторы для молока** Milk separators	114
10	**Плиты газовые и индукционные** Gas and induction cooking ranges	116
11	**Печи для пиццы и ярусные печи** Pizza and deck ovens	140
12	**Расстоечные шкафы** Proofing cabinets	176
13	**Фритюрницы и жарочные поверхности** Fryers and griddles	188
14	**Грили и сэндвичницы** Grills and sandwich makers	216
15	**Рисоварки** Rice cookers	232
16	**Мармиты, тепловые витрины и лампы** Soup kettles, heated displays and lamps	242
17	**Вафельницы, блинницы и аппараты для снеков** Waffle, crêpe and snack equipment	250
18	**Тостеры** Toasters	306
19	**Холодильные и морозильные шкафы** Upright refrigerators and freezers	316
20	**Холодильные и морозильные столы** Refrigerated and freezer counters	338
21	**Кондитерские холодильные витрины** Refrigerated pastry displays	354

Содержание / Contents

22	**Льдогенераторы** Ice makers	**364**
23	**Производственные и разделочные столы** Preparation and cutting tables	**370**
24	**Моечные ванны, рукомойники и жироуловители** Sinks, handwash basins and grease traps	**408**
25	**Стеллажи, полки и настольные надстройки** Racks, shelves and worktop stands	**426**
26	**Тележки** Trolleys	**472**
27	**Шкафы настенные и перфорированные панели** Wall cabinets and perforated panels	**480**
28	**Посудомоечные машины и оснащение моечных зон** Dishwashers and washroom equipment	**488**
29	**Стерилизаторы ножей** Knife sterilisers	**500**
30	**Изотермические контейнеры** Insulated food containers	**502**
31	**Кастрюли** Stockpots	**524**
32	**Сковороды** Frying pans	**550**
33	**Противни и формы для выпечки** Baking trays and moulds	**586**
34	**Разделочные доски** Cutting boards	**698**
35	**Термокипятильники** Water boilers	**706**
36	**Диспенсеры напитков и миксеры для коктейлей** Beverage dispensers and shake mixers	**716**
37	**Сушилки для рук и фены** Hand dryers and hair dryers	**726**
38	**Диспенсеры жидкого мыла** Liquid soap dispensers	**742**
39	**Диспенсеры бумажных полотенец** Paper towel dispensers	**754**
40	**Диспенсеры туалетной бумаги** Toilet tissue dispensers	**776**
41	**ÜÇTEM: уборка и гигиена** ÜÇTEM: cleaning and hygiene	**792**
42	**Запасные части кухонного оборудования** Kitchen equipment spare parts	**970**

Мясорубка из нержавеющей стали

Stainless steel meat grinder

KW-CB-22



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-CB-22. Для заготовочного участка ресторана, столовой или мясного цеха. Помогает организовать обработку сырья и подготовку порций под собственное меню. Модель и комплектующие подбирают с учётом требуемой производительности и структуры готового продукта.

APPLICATION

Model KW-CB-22. For preparation areas in restaurants, canteens and meat-processing kitchens. Supports ingredient processing and portion preparation for your own menu. Select the model and accessories around the required output and finished product texture.

Технические детали / Technical details

KW-CB-22

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 1200 Вт

Напряжение: 220 В / 50 Гц

Производительность: 250 кг/ч

Вес нетто/брутто: 26 / 31 кг

SPECIFICATIONS

Power: 1200 W

Voltage: 220 V/50 Hz

Production

capacity: 250 kg/H

Weight: 26/31 kg

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Организуйте раздельные участки для сырья и готовых заготовок. Соблюдайте допустимую загрузку и используйте предусмотренные защитные устройства. Совместимость сменных деталей проверяйте по модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Separate raw ingredients from finished preparations. Observe the loading limits and use the specified guards and feeding tools. Check replacement part compatibility against the model.

Мясорубка из нержавеющей стали

Stainless steel meat grinder

KW-CB-32



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-CB-32. Для заготовочного участка ресторана, столовой или мясного цеха. Помогает организовать обработку сырья и подготовку порций под собственное меню. Модель и комплектующие подбирают с учётом требуемой производительности и структуры готового продукта.

APPLICATION

Model KW-CB-32. For preparation areas in restaurants, canteens and meat-processing kitchens. Supports ingredient processing and portion preparation for your own menu. Select the model and accessories around the required output and finished product texture.

Технические детали / Technical details

KW-CB-32

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 2200 Вт
Напряжение: 220 В / 50 Гц
Производительность: 350 кг/час
Вес нетто/брутто: 45 / 52 кг

SPECIFICATIONS

Power: 2200 W
Voltage: 220 V/50 Hz
Production
capacity: 350 kg/H
Weight: 45/52 kg

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Организуйте раздельные участки для сырья и готовых заготовок. Соблюдайте допустимую загрузку и используйте предусмотренные защитные устройства. Совместимость сменных деталей проверяйте по модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Separate raw ingredients from finished preparations. Observe the loading limits and use the specified guards and feeding tools. Check replacement part compatibility against the model.

Мясорубка с реверсом, алюминиевый корпус

Meat grinder with reverse, aluminium housing

KW-CB-12SS



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-CB-12SS. Для заготовочного участка ресторана, столовой или мясного цеха. Помогает организовать обработку сырья и подготовку порций под собственное меню. Модель и комплектующие подбирают с учётом требуемой производительности и структуры готового продукта.

APPLICATION

Model KW-CB-12SS. For preparation areas in restaurants, canteens and meat-processing kitchens. Supports ingredient processing and portion preparation for your own menu. Select the model and accessories around the required output and finished product texture.

Технические детали / Technical details

KW-CB-12SS

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 1100 Вт
Напряжение: 220 В / 50 Гц
Производительность: 350 кг/ч
Вес нетто/брутто: 23,5 / 31 кг

SPECIFICATIONS

Power: 1100 W
Voltage: 220 V/50 Hz
Production
capacity: 350 kg/H
Weight: 23.5/31 kg

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Организуйте раздельные участки для сырья и готовых заготовок. Соблюдайте допустимую загрузку и используйте предусмотренные защитные устройства. Совместимость сменных деталей проверяйте по модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Separate raw ingredients from finished preparations. Observe the loading limits and use the specified guards and feeding tools. Check replacement part compatibility against the model.

Мясорубка с реверсом, алюминиевый корпус

Meat grinder with reverse, aluminium housing

KW-CB-22ss



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-CB-22ss. Для заготовочного участка ресторана, столовой или мясного цеха. Помогает организовать обработку сырья и подготовку порций под собственное меню. Модель и комплектующие подбирают с учётом требуемой производительности и структуры готового продукта.

APPLICATION

Model KW-CB-22ss. For preparation areas in restaurants, canteens and meat-processing kitchens. Supports ingredient processing and portion preparation for your own menu. Select the model and accessories around the required output and finished product texture.

Технические детали / Technical details

KW-CB-22ss

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 1500 Вт
Напряжение: 220 В / 50 Гц
Производительность: 350 кг/ч
Вес нетто/брутто: 23,5 / 31 кг

SPECIFICATIONS

Power: 1500 W
Voltage: 220 V/50 Hz
Production
capacity: 350 kg/H
Weight: 23.5/31 kg

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Организуйте раздельные участки для сырья и готовых заготовок. Соблюдайте допустимую загрузку и используйте предусмотренные защитные устройства. Совместимость сменных деталей проверяйте по модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Separate raw ingredients from finished preparations. Observe the loading limits and use the specified guards and feeding tools. Check replacement part compatibility against the model.

Мясорубка, 220 кг/ч

Meat grinder, 220 kg/h

WG-TK22M



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель WG-TK22M. Для заготовочного участка ресторана, столовой или мясного цеха. Помогает организовать обработку сырья и подготовку порций под собственное меню. Модель и комплектующие подбирают с учётом требуемой производительности и структуры готового продукта.

APPLICATION

Model WG-TK22M. For preparation areas in restaurants, canteens and meat-processing kitchens. Supports ingredient processing and portion preparation for your own menu. Select the model and accessories around the required output and finished product texture.

Технические детали / Technical details

WG-TK22M

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность: 220 кг/ч

Мощность: 1500 Вт

Питание: 220 В / 50 Гц / 1 фаза

Головка и корпус: нержавеющая сталь 201

Двигатель с медной обмоткой

По документу: подходит для замороженного мяса

Габариты: 550 × 230 × 380 мм

SPECIFICATIONS

Rated output: 220 kg/h

Power: 1500 W

Supply: 220 V / 50 Hz / single phase

Head and body: stainless steel 201

Motor with copper windings

Supplier document: suitable for frozen meat

Dimensions: 550 × 230 × 380 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Головка и корпус: нержавеющая сталь 201.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Head and body: stainless steel 201.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Организуйте раздельные участки для сырья и готовых заготовок. Соблюдайте допустимую загрузку и используйте предусмотренные защитные устройства. Совместимость сменных деталей проверяйте по модели.

PRACTICAL USE

Separate raw ingredients from finished preparations. Observe the loading limits and use the specified guards and feeding tools. Check replacement part compatibility against the model.

Мясорубка, 320 кг/ч

Meat grinder, 320 kg/h

WG-TK32M



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель WG-TK32M. Для заготовочного участка ресторана, столовой или мясного цеха. Помогает организовать обработку сырья и подготовку порций под собственное меню. Модель и комплектующие подбирают с учётом требуемой производительности и структуры готового продукта.

APPLICATION

Model WG-TK32M. For preparation areas in restaurants, canteens and meat-processing kitchens. Supports ingredient processing and portion preparation for your own menu. Select the model and accessories around the required output and finished product texture.

Технические детали / Technical details

WG-TK32M

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность: 320 кг/ч

Мощность: 1800 Вт

Питание: 220 В / 50 Гц / 1 фаза

Головка и корпус: нержавеющая сталь 201

Двигатель с медной обмоткой

По документу: подходит для замороженного мяса

Габариты: 550 × 230 × 380 мм

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V, 50 Hz single phase

Power: 1800 W

Capacity: 320kgs per hour

Dimension: 550 × 230 × 380 mm

201 Stainless Steel Head

201 Stainless Steel body

Copper Motor

available for frozen meat

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Головка и корпус: нержавеющая сталь 201.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 201 Stainless Steel Head; 201 Stainless Steel body.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Организуйте раздельные участки для сырья и готовых заготовок. Соблюдайте допустимую загрузку и используйте предусмотренные защитные устройства. Совместимость сменных деталей проверяйте по модели.

PRACTICAL USE

Separate raw ingredients from finished preparations. Observe the loading limits and use the specified guards and feeding tools. Check replacement part compatibility against the model.

Слайсер полуавтоматический

Semi-automatic slicer

KW-CB-220B



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-CB-220B. Для заготовочного участка ресторана, столовой или мясного цеха. Помогает организовать обработку сырья и подготовку порций под собственное меню. Модель и комплектующие подбирают с учётом требуемой производительности и структуры готового продукта.

APPLICATION

Model KW-CB-220B. For preparation areas in restaurants, canteens and meat-processing kitchens. Supports ingredient processing and portion preparation for your own menu. Select the model and accessories around the required output and finished product texture.

Технические детали / Technical details

KW-CB-220B

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220 В / 50 Гц

Мощность: 120 Вт

Диаметр нарезки: 220 мм

Толщина среза: 0-10 мм

Ход резки: 180 мм

Скорость нарезки: 30 штук в минуту

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power : 120 W

Slice diameter : 220 mm

Slice thickness: 0-10 mm

Cutting stroke: 180 mm

Cutting

speed: 30pcs/m

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Толщина среза: 0-10 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Slice thickness: 0-10 mm.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Организуйте раздельные участки для сырья и готовых заготовок. Соблюдайте допустимую загрузку и используйте предусмотренные защитные устройства. Совместимость сменных деталей проверяйте по модели.

PRACTICAL USE

Separate raw ingredients from finished preparations. Observe the loading limits and use the specified guards and feeding tools. Check replacement part compatibility against the model.

Слайсер полуавтоматический

Semi-automatic slicer

KW-CB-250B



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-CB-250B. Для заготовочного участка ресторана, столовой или мясного цеха. Помогает организовать обработку сырья и подготовку порций под собственное меню. Модель и комплектующие подбирают с учётом требуемой производительности и структуры готового продукта.

APPLICATION

Model KW-CB-250B. For preparation areas in restaurants, canteens and meat-processing kitchens. Supports ingredient processing and portion preparation for your own menu. Select the model and accessories around the required output and finished product texture.

Технические детали / Technical details

KW-CB-250B

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220 В / 50 Гц

Мощность: 150 Вт

Диаметр нарезки: 250 мм

Толщина среза: 0-10 мм

Ход резки: 180 мм

Скорость нарезки: 30 штук в минуту

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power : 150 W

Slice diameter : 250 mm

Slice thickness: 0-10 mm

Cutting stroke: 180 mm

Cutting

speed: 30pcs/m

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Толщина среза: 0-10 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Slice thickness: 0-10 mm.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Организуйте раздельные участки для сырья и готовых заготовок. Соблюдайте допустимую загрузку и используйте предусмотренные защитные устройства. Совместимость сменных деталей проверяйте по модели.

PRACTICAL USE

Separate raw ingredients from finished preparations. Observe the loading limits and use the specified guards and feeding tools. Check replacement part compatibility against the model.

Ленточная пила, стальной корпус

Meat and bone band saw, steel housing

KW-CB-120



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-CB-120. Для заготовочного участка ресторана, столовой или мясного цеха. Помогает организовать обработку сырья и подготовку порций под собственное меню. Модель и комплектующие подбирают с учётом требуемой производительности и структуры готового продукта.

APPLICATION

Model KW-CB-120. For preparation areas in restaurants, canteens and meat-processing kitchens. Supports ingredient processing and portion preparation for your own menu. Select the model and accessories around the required output and finished product texture.

Технические детали / Technical details

KW-CB-120

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Входная мощность: 650 Вт

Номинальное напряжение: 220 В

Номинальная частота: 50 Гц

Максимальная высота резки: 19 см

Размер стола: 310 × 500 мм

Толщина среза: 4-150 мм

SPECIFICATIONS

Input

power : 650w

Rated

voltage : 220 V

Rated

frequency : 50 Hz

Maximum cutting height : 19 cm

Cutting thickness : 4-150 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Толщина среза: 4-150 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Cutting thickness : 4-150 mm.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Организуйте раздельные участки для сырья и готовых заготовок. Соблюдайте допустимую загрузку и используйте предусмотренные защитные устройства. Совместимость сменных деталей проверяйте по модели.

PRACTICAL USE

Separate raw ingredients from finished preparations. Observe the loading limits and use the specified guards and feeding tools. Check replacement part compatibility against the model.

Ленточная пила, стальной корпус

Meat and bone band saw, steel housing

KW-CB-280



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-CB-280. Для заготовочного участка ресторана, столовой или мясного цеха. Помогает организовать обработку сырья и подготовку порций под собственное меню. Модель и комплектующие подбирают с учётом требуемой производительности и структуры готового продукта.

APPLICATION

Model KW-CB-280. For preparation areas in restaurants, canteens and meat-processing kitchens. Supports ingredient processing and portion preparation for your own menu. Select the model and accessories around the required output and finished product texture.

Технические детали / Technical details

KW-CB-280

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Входная мощность: 1800 Вт
Номинальное напряжение: 110 В / 220 В
Номинальная частота: 50 Гц / 60 Гц
Максимальная высота резки: 28 см
Линейная скорость ленточной пилы: 15 м/с
Размер рабочего стола: 490 × 440 мм
Диапазон толщины резки: 4-180 мм

SPECIFICATIONS

Input
power : 1800w
Rated
voltage : 110 V/220 V
Rated
frequency : 50 Hz/60 Hz
Maximum cutting height : 28cmm
Linear speed of saw band : 15m/s
Cutting thickness : 4-180 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Организуйте раздельные участки для сырья и готовых заготовок. Соблюдайте допустимую загрузку и используйте предусмотренные защитные устройства. Совместимость сменных деталей проверяйте по модели.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Cutting thickness : 4-180 mm.

PRACTICAL USE

Separate raw ingredients from finished preparations. Observe the loading limits and use the specified guards and feeding tools. Check replacement part compatibility against the model.

Ленточная пила, стальной корпус

Meat and bone band saw, steel housing

KW-CB-310



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-CB-310. Для заготовочного участка ресторана, столовой или мясного цеха. Помогает организовать обработку сырья и подготовку порций под собственное меню. Модель и комплектующие подбирают с учётом требуемой производительности и структуры готового продукта.

APPLICATION

Model KW-CB-310. For preparation areas in restaurants, canteens and meat-processing kitchens. Supports ingredient processing and portion preparation for your own menu. Select the model and accessories around the required output and finished product texture.

Технические детали / Technical details

KW-CB-310

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Входная мощность: 2200 Вт
Номинальное напряжение: 220 В
Длина ленточной пилы: 1875 мм
Габариты стола: 41×54 см
Максимальная высота распила: 32 см
Линейная скорость полотна пилы: 20 м/с

SPECIFICATIONS

Input
power : 2200w
Rated
voltage : 220 V
Saw blade length : 1875 mm
Maximum cutting height : 32 cm
Linear speed of saw belt : 20m/s

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Организуйте раздельные участки для сырья и готовых заготовок. Соблюдайте допустимую загрузку и используйте предусмотренные защитные устройства. Совместимость сменных деталей проверяйте по модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Separate raw ingredients from finished preparations. Observe the loading limits and use the specified guards and feeding tools. Check replacement part compatibility against the model.

Ленточная пила, стальной корпус

Meat and bone band saw, steel housing

KW-CB-400A



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-CB-400A. Для заготовочного участка ресторана, столовой или мясного цеха. Помогает организовать обработку сырья и подготовку порций под собственное меню. Модель и комплектующие подбирают с учётом требуемой производительности и структуры готового продукта.

APPLICATION

Model KW-CB-400A. For preparation areas in restaurants, canteens and meat-processing kitchens. Supports ingredient processing and portion preparation for your own menu. Select the model and accessories around the required output and finished product texture.

Технические детали / Technical details

KW-CB-400A

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Входная мощность: 3000 Вт
Номинальное напряжение: 220 В / 380 В
Номинальная частота: 50 Гц / 60 Гц
Диаметр шкива: 40 см
Размер рабочего стола: 80×76 см
Линейная скорость ленточного полотна пилы:
34 м/с
Брутто-вес: 200 кг

SPECIFICATIONS

Input
power : 3000w
Rated
voltage : 220 V/380 V
Rated
power : 50 Hz/60 Hz
Belt wheel diameter : 40 cm
Linear speed of saw belt : 34m/s
Gross weight : 200 kg

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Организуйте раздельные участки для сырья и готовых заготовок. Соблюдайте допустимую загрузку и используйте предусмотренные защитные устройства. Совместимость сменных деталей проверяйте по модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Separate raw ingredients from finished preparations. Observe the loading limits and use the specified guards and feeding tools. Check replacement part compatibility against the model.

Ленточная пила из нержавеющей стали

Meat and bone band saw, stainless steel housing

KW-CB-400B



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-CB-400B. Для заготовочного участка ресторана, столовой или мясного цеха. Помогает организовать обработку сырья и подготовку порций под собственное меню. Модель и комплектующие подбирают с учётом требуемой производительности и структуры готового продукта.

APPLICATION

Model KW-CB-400B. For preparation areas in restaurants, canteens and meat-processing kitchens. Supports ingredient processing and portion preparation for your own menu. Select the model and accessories around the required output and finished product texture.

Технические детали / Technical details

KW-CB-400B

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Входная мощность: 3000 Вт
Номинальное напряжение: 220 В / 380 В
Номинальная частота: 50 Гц / 60 Гц
Диаметр приводного шкива: 40 см
Размер рабочего стола: 80×76 см
Линейная скорость ленточного полотна пилы:
34 м/с
Брутто вес: 200 кг

SPECIFICATIONS

Input
power : 3000w
Rated
voltage : 220 V/380 V
Rated
power : 50 Hz/60 Hz
Belt wheel diameter : 40 cm
Linear speed of saw belt : 34m/s
Gross weight : 200 kg

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Организуйте раздельные участки для сырья и готовых заготовок. Соблюдайте допустимую загрузку и используйте предусмотренные защитные устройства. Совместимость сменных деталей проверяйте по модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Separate raw ingredients from finished preparations. Observe the loading limits and use the specified guards and feeding tools. Check replacement part compatibility against the model.

Настольный миксер

Stand mixer

KW-MK-2092



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-MK-2092. Для смешивания ингредиентов, приготовления кремов и выполнения задач, предусмотренных конкретной моделью. Помогает выделить отдельное рабочее место в кондитерском цехе, пекарне или кафе. Объём чаши и набор рабочих режимов выбирают под размер партии.

APPLICATION

Stand mixer (KW-MK-2092). For mixing ingredients, preparing creams and other tasks specified for the model. Creates a dedicated workstation in a pastry kitchen, bakery or café. Select bowl capacity and operating modes to match the batch size.

Технические детали / Technical details

KW-MK-2092

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты упаковки: 445 × 305 × 420 мм

Объём: 8 л

Напряжение / Частота / Мощность: 220 В / 50 Гц /

1800 Вт

Режимы скорости: 6 скоростей + импульсный режим

Одиночное лезвие

SPECIFICATIONS

Packaging

Dimensions: 445 × 305 × 420 mm

Capacity: 8 L

Voltage/Power: 220 V/50 Hz/1800 W

Speed Settings: 6+P

Single Blade

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подбирайте насадку и скорость по рецептуре и инструкции. Не превышайте рабочую загрузку. Рабочие элементы очищают после полной остановки и отключения оборудования.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Select the attachment and speed according to the recipe and manual. Do not exceed the working load. Clean working parts only after the machine has stopped and been disconnected.

Настольный миксер

Stand mixer

KW-MK-8602



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-MK-8602. Для смешивания ингредиентов, приготовления кремов и выполнения задач, предусмотренных конкретной моделью. Помогает выделить отдельное рабочее место в кондитерском цехе, пекарне или кафе. Объём чаши и набор рабочих режимов выбирают под размер партии.

APPLICATION

Stand mixer (KW-MK-8602). For mixing ingredients, preparing creams and other tasks specified for the model. Creates a dedicated workstation in a pastry kitchen, bakery or café. Select bowl capacity and operating modes to match the batch size.

Технические детали / Technical details

KW-MK-8602

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размер упаковки: 327 × 212 × 321 мм
Объём: 11 л
Напряжение/Мощность: 220 В/50 Гц/300 Вт
Скорость: 6 режимов
Двойное лезвие

SPECIFICATIONS

Packaging size: 327 × 212 × 321 mm
Capacity: 11 L
Voltage/Power: 220 V/50 Hz/300 W
Speed: 6 levels
Double blade

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подбирайте насадку и скорость по рецептуре и инструкции. Не превышайте рабочую загрузку. Рабочие элементы очищают после полной остановки и отключения оборудования.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Select the attachment and speed according to the recipe and manual. Do not exceed the working load. Clean working parts only after the machine has stopped and been disconnected.

Настольный миксер

Stand mixer

KW-SM-2088



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-SM-2088. Для смешивания ингредиентов, приготовления кремов и выполнения задач, предусмотренных конкретной моделью. Помогает выделить отдельное рабочее место в кондитерском цехе, пекарне или кафе. Объём чаши и набор рабочих режимов выбирают под размер партии.

APPLICATION

Stand mixer (KW-SM-2088). For mixing ingredients, preparing creams and other tasks specified for the model. Creates a dedicated workstation in a pastry kitchen, bakery or café. Select bowl capacity and operating modes to match the batch size.

Технические детали / Technical details

KW-SM-2088

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размер упаковки: 475 × 340 × 515 мм

Объём: 10 л

Напряжение, частота и мощность: 220 В, 50 Гц,

300 Вт

Количество скоростных режимов: 6

Двойной нож

Материал корпуса: литой под давлением алюминий

SPECIFICATIONS

Packaging size: 475 × 340 × 515 mm

Capacity: 10 L

Voltage/Power: 220 V/50 Hz/300 W

Speed: 6 levels

Double blade

Body material: Die-cast aluminum

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал корпуса: литой под давлением алюминий.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подбирайте насадку и скорость по рецептуре и инструкции. Не превышайте рабочую загрузку. Рабочие элементы очищают после полной остановки и отключения оборудования.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Body material: Die-cast aluminum.

PRACTICAL USE

Select the attachment and speed according to the recipe and manual. Do not exceed the working load. Clean working parts only after the machine has stopped and been disconnected.

Планетарный миксер

Planetary mixer

KW-HD-M10



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HD-M10. Для смешивания ингредиентов, приготовления кремов и выполнения задач, предусмотренных конкретной моделью. Помогает выделить отдельное рабочее место в кондитерском цехе, пекарне или кафе. Объём чаши и набор рабочих режимов выбирают под размер партии.

APPLICATION

Model KW-HD-M10. For mixing ingredients, preparing creams and other tasks specified for the model. Creates a dedicated workstation in a pastry kitchen, bakery or café. Select bowl capacity and operating modes to match the batch size.

Технические детали / Technical details

KW-HD-M10

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объём (л): 10 л
Габариты (мм): 465 × 375 × 663 мм
Напряжение (В): 220 В
Мощность (кВт): 0,5 кВт

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подбирайте насадку и скорость по рецептуре и инструкции. Не превышайте рабочую загрузку. Рабочие элементы очищают после полной остановки и отключения оборудования.

SPECIFICATIONS

Capacity (L): 10 L
Dimensions (MM): 465 × 375 × 663 mm
Voltage (V): 220 V
Power (KW): 0.5 kW

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Select the attachment and speed according to the recipe and manual. Do not exceed the working load. Clean working parts only after the machine has stopped and been disconnected.

Планетарный миксер

Planetary mixer

KW-HD-M15



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HD-M15. Для смешивания ингредиентов, приготовления кремов и выполнения задач, предусмотренных конкретной моделью. Помогает выделить отдельное рабочее место в кондитерском цехе, пекарне или кафе. Объём чаши и набор рабочих режимов выбирают под размер партии.

APPLICATION

Model KW-HD-M15. For mixing ingredients, preparing creams and other tasks specified for the model. Creates a dedicated workstation in a pastry kitchen, bakery or café. Select bowl capacity and operating modes to match the batch size.

Технические детали / Technical details

KW-HD-M15

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объём (л): 15 л
Габариты (мм): 475 × 375 × 678 мм
Напряжение (В): 220 В
Мощность (кВт): 0,6 кВт

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подбирайте насадку и скорость по рецептуре и инструкции. Не превышайте рабочую загрузку. Рабочие элементы очищают после полной остановки и отключения оборудования.

SPECIFICATIONS

Capacity (L): 15 L
Dimensions (MM): 475 × 375 × 678 mm
Voltage (V): 220 V
Power (KW): 0.6 kW

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Select the attachment and speed according to the recipe and manual. Do not exceed the working load. Clean working parts only after the machine has stopped and been disconnected.

Планетарный миксер

Planetary mixer

KW-HD-M20



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HD-M20. Для смешивания ингредиентов, приготовления кремов и выполнения задач, предусмотренных конкретной моделью. Помогает выделить отдельное рабочее место в кондитерском цехе, пекарне или кафе. Объём чаши и набор рабочих режимов выбирают под размер партии.

APPLICATION

Model KW-HD-M20. For mixing ingredients, preparing creams and other tasks specified for the model. Creates a dedicated workstation in a pastry kitchen, bakery or café. Select bowl capacity and operating modes to match the batch size.

Технические детали / Technical details

KW-HD-M20

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объём (л): 20 л
Габариты (мм): 525 × 430 × 800 мм
Напряжение (В): 220 В / 380 В
Мощность (кВт): 1,1 кВт

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подбирайте насадку и скорость по рецептуре и инструкции. Не превышайте рабочую загрузку. Рабочие элементы очищают после полной остановки и отключения оборудования.

SPECIFICATIONS

Capacity (L): 20 L
Dimensions (MM): 525 × 430 × 800 mm
Voltage (V): 220 V/380 V
Power (KW): 1.1 kW

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Select the attachment and speed according to the recipe and manual. Do not exceed the working load. Clean working parts only after the machine has stopped and been disconnected.

Планетарный миксер

Planetary mixer

KW-HD-M30



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HD-M30. Для смешивания ингредиентов, приготовления кремов и выполнения задач, предусмотренных конкретной моделью. Помогает выделить отдельное рабочее место в кондитерском цехе, пекарне или кафе. Объём чаши и набор рабочих режимов выбирают под размер партии.

APPLICATION

Model KW-HD-M30. For mixing ingredients, preparing creams and other tasks specified for the model. Creates a dedicated workstation in a pastry kitchen, bakery or café. Select bowl capacity and operating modes to match the batch size.

Технические детали / Technical details

KW-HD-M30

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- **Объём (л):** 25 л
- **Габариты (мм):** 560 × 450 × 800 мм
- **Напряжение (В):** 220 В / 380 В
- **Мощность (кВт):** 1,25 кВт

SPECIFICATIONS

- **Capacity (L):** 25 L
- **Dimensions (MM):** 560 × 450 × 800 mm
- **Voltage (V):** 220 V/380 V
- **Power (KW):** 1.25 kW

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подбирайте насадку и скорость по рецептуре и инструкции. Не превышайте рабочую загрузку. Рабочие элементы очищают после полной остановки и отключения оборудования.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Select the attachment and speed according to the recipe and manual. Do not exceed the working load. Clean working parts only after the machine has stopped and been disconnected.

Планетарный миксер, 20 л

Planetary mixer, 20 L

WG-B20GB



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель WG-B20GB. Для смешивания ингредиентов, приготовления кремов и выполнения задач, предусмотренных конкретной моделью. Помогает выделить отдельное рабочее место в кондитерском цехе, пекарне или кафе. Объём чаши и набор рабочих режимов выбирают под размер партии.

APPLICATION

Planetary mixer, 20 L (WG-B20GB). For mixing ingredients, preparing creams and other tasks specified for the model. Creates a dedicated workstation in a pastry kitchen, bakery or café. Select bowl capacity and operating modes to match the batch size.

Технические детали / Technical details

WG-B20GB

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- **Объём чаши:** 20 л
- **Мощность:** 0,75 кВт
- **Питание:** 220 В / 50 Гц / 1 фаза
- **Скорости:** 30 / 260 / 520 об/мин
- Ременной привод
- **Чаша и венчик:** нержавеющая сталь 201
- **Крюк и лопатка:** нержавеющая сталь 430
- Защитная решётка с концевым выключателем
- **Габариты:** 506 × 487 × 917 мм

SPECIFICATIONS

- **Voltage: 220 V, 50 Hz single phase**
- **Power: 0.75 kW**
- **Capacity:** 20 L
- **Size:** 506×487×917 mm
- Stirring
- **speed:** 30/260/520 r/min
- **Materials: Bowl 201 SS, Hook: 430 SS,**
- **Whisk: 201 SS, beater: 430 SS**
- **Remark: Black cover, white body ;**
- Includes safety guard, with limit switch

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Чаша и венчик: нержавеющая сталь 201; Крюк и лопатка: нержавеющая сталь 430; Защитная решётка с концевым выключателем.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подбирайте насадку и скорость по рецептуре и инструкции. Не превышайте рабочую загрузку. Рабочие элементы очищают после полной остановки и отключения оборудования.

DESIGN AND SELECTION

Bowl and whisk: grade 201 stainless steel. Dough hook and flat beater: grade 430 stainless steel. Safety guard with limit switch.

PRACTICAL USE

Select the attachment and speed according to the recipe and manual. Do not exceed the working load. Clean working parts only after the machine has stopped and been disconnected.

Планетарный миксер, 30 л

Planetary mixer, 30 L

WG-B30GB



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель WG-B30GB. Для смешивания ингредиентов, приготовления кремов и выполнения задач, предусмотренных конкретной моделью. Помогает выделить отдельное рабочее место в кондитерском цехе, пекарне или кафе. Объём чаши и набор рабочих режимов выбирают под размер партии.

APPLICATION

Planetary mixer, 30 L (WG-B30GB). For mixing ingredients, preparing creams and other tasks specified for the model. Creates a dedicated workstation in a pastry kitchen, bakery or café. Select bowl capacity and operating modes to match the batch size.

Технические детали / Technical details

WG-B30GB

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объём чаши: 30 л

Мощность: 1,1 кВт

Питание: 220 В / 50 Гц / 1 фаза

Скорости: 130 / 260 / 520 об/мин

Ременной привод

Чаша и венчик: нержавеющая сталь 201

Крюк и лопатка: нержавеющая сталь 430

Защитная решётка с концевым выключателем

Габариты: 506 × 488 × 932 мм

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V, 50 Hz single phase

Power: 1.1 kW

Capacity: 30 L

Size: 506×488×932 mm

Stirring

speed: 130/260/520 r/min

Materials: Bowl 201 SS, Hook: 430 SS,

Whisk: 201 SS, beater: 430 SS

Remark: Black cover, white body ;

Includes safety guard, with travel

switch ;

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Чаша и венчик: нержавеющая сталь 201; Крюк и лопатка: нержавеющая сталь 430; Защитная решётка с концевым выключателем.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подбирайте насадку и скорость по рецептуре и инструкции. Не превышайте рабочую загрузку. Рабочие элементы очищают после полной остановки и отключения оборудования.

DESIGN AND SELECTION

Bowl and whisk: grade 201 stainless steel. Dough hook and flat beater: grade 430 stainless steel. Safety guard with limit switch.

PRACTICAL USE

Select the attachment and speed according to the recipe and manual. Do not exceed the working load. Clean working parts only after the machine has stopped and been disconnected.

Планетарный миксер, 40 л

Planetary mixer, 40 L

WG-B40GB



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель WG-B40GB. Для смешивания ингредиентов, приготовления кремов и выполнения задач, предусмотренных конкретной моделью. Помогает выделить отдельное рабочее место в кондитерском цехе, пекарне или кафе. Объём чаши и набор рабочих режимов выбирают под размер партии.

APPLICATION

Planetary mixer, 40 L (WG-B40GB). For mixing ingredients, preparing creams and other tasks specified for the model. Creates a dedicated workstation in a pastry kitchen, bakery or café. Select bowl capacity and operating modes to match the batch size.

Технические детали / Technical details

WG-B40GB

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- **Объём чаши:** 40 л
- **Мощность:** 1,5 кВт
- **Питание:** 220 В / 50 Гц / 1 фаза
- **Скорости:** 125 / 250 / 480 об/мин
- Ременной привод
- **Чаша и венчик:** нержавеющая сталь 201
- **Крюк и лопатка:** нержавеющая сталь 430
- Защитная решётка с концевым выключателем
- **Габариты:** 627 × 622 × 1053 мм

SPECIFICATIONS

- **Voltage: 220 V, 50 Hz single phase**
- **Power: 1.5kW**
- **Capacity:** 40 L
- **Size:** 627×622×1053 mm
- Stirring
- **speed:** 125/250/480 r/min
- **Materials: Bowl 201 SS, Hook: 430 SS,**
- **Whisk: 201 SS, beater: 430 SS**
- **Remark: Black cover, white body ;**
- Includes safety guard, with travel
- switch ;

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Чаша и венчик: нержавеющая сталь 201; Крюк и лопатка: нержавеющая сталь 430; Защитная решётка с концевым выключателем.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подбирайте насадку и скорость по рецептуре и инструкции. Не превышайте рабочую загрузку. Рабочие элементы очищают после полной остановки и отключения оборудования.

DESIGN AND SELECTION

Bowl and whisk: grade 201 stainless steel. Dough hook and flat beater: grade 430 stainless steel. Safety guard with limit switch.

PRACTICAL USE

Select the attachment and speed according to the recipe and manual. Do not exceed the working load. Clean working parts only after the machine has stopped and been disconnected.

Настольный планетарный миксер, 7 л

Countertop planetary mixer, 7 L

WG-B7



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель WG-B7. Для смешивания ингредиентов, приготовления кремов и выполнения задач, предусмотренных конкретной моделью. Помогает выделить отдельное рабочее место в кондитерском цехе, пекарне или кафе. Объём чаши и набор рабочих режимов выбирают под размер партии.

APPLICATION

Countertop planetary mixer, 7 L (WG-B7). For mixing ingredients, preparing creams and other tasks specified for the model. Creates a dedicated workstation in a pastry kitchen, bakery or café. Select bowl capacity and operating modes to match the batch size.

Технические детали / Technical details

WG-B7

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Чаша: 7 л; загрузка муки: до 0,5 кг
Мощность: 0,37 кВт
Питание: 220 В / 50 Гц / 1 фаза
Шестерёнчатый привод
Скорость: 20-1000 об/мин
Исполнение с крышкой
Габариты: 410 × 210 × 440 мм

SPECIFICATIONS

Transmission: Gear
Voltage: 220 V,50 Hz single phase,
Power: 0.37 kW
Capacity: 7 L bowl
Max flour: 0.5 kg
Speed: 20-1000 RPM
Machine size: 410 × 210 × 440 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подбирайте насадку и скорость по рецептуре и инструкции. Не превышайте рабочую загрузку. Рабочие элементы очищают после полной остановки и отключения оборудования.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Select the attachment and speed according to the recipe and manual. Do not exceed the working load. Clean working parts only after the machine has stopped and been disconnected.

Настольный миксер, 7 л

Countertop mixer, 7 L

WG-B7T



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель WG-B7T. Для смешивания ингредиентов, приготовления кремов и выполнения задач, предусмотренных конкретной моделью. Помогает выделить отдельное рабочее место в кондитерском цехе, пекарне или кафе. Объём чаши и набор рабочих режимов выбирают под размер партии.

APPLICATION

Countertop mixer, 7 L (WG-B7T). For mixing ingredients, preparing creams and other tasks specified for the model. Creates a dedicated workstation in a pastry kitchen, bakery or café. Select bowl capacity and operating modes to match the batch size.

Технические детали / Technical details

WG-B7T

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объём: 7 л; загрузка смеси: до 750 г

Мощность: 500 Вт

Питание: 220 В / 50 Гц / 1 фаза

Номинальный ток: 1,6 А

Оборот: 0-302 об/мин

Вращение: 0-1000 об/мин

Материал корпуса: железо

Габариты: 380 × 240 × 405 мм

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V,50 Hz, single phase

Power: 500 W

Maximum mixing quantity: 750g

Rated current: 1.6A

revolution: 0-302 r/m

rotation: 0-1000 r/m

Material: Iron shell

Machine

dimension: 380 × 240 × 405 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал корпуса: железо.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Material: Iron shell.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подбирайте насадку и скорость по рецептуре и инструкции. Не превышайте рабочую загрузку. Рабочие элементы очищают после полной остановки и отключения оборудования.

PRACTICAL USE

Select the attachment and speed according to the recipe and manual. Do not exceed the working load. Clean working parts only after the machine has stopped and been disconnected.

Спиральный тестомес

Spiral dough mixer

KW-HJL-H20



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HJL-H20. Для подготовки теста в пекарнях, пиццериях и на кухнях с собственной выпечкой. Объём чаши, загрузка муки и предусмотренные скорости помогают выбрать машину под производственный поток. Параметры замеса согласуют с рецептурой.

APPLICATION

Model KW-HJL-H20. For dough preparation in bakeries, pizzerias and kitchens offering their own baked goods. Bowl volume, flour loading and available speeds help match the machine to the workflow. Adjust mixing parameters to suit the recipe.

Технические детали / Technical details

KW-HJL-H20

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 690 × 390 × 820 мм
Нагрузка: 8 кг
Мощность двигателя: 1500 Вт
Напряжение: 220 В
Скорость вращения: 200 оборотов в минуту

SPECIFICATIONS

Dimensions: 690 × 390 × 820 mm
Capacity: 8 kg
Motor
power: 1500 W
Voltage: 220 V
Speed: 200R/min

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Загружайте ингредиенты с учётом максимальной массы партии. Закрывайте защитное ограждение перед запуском. Время и режим замеса задают по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Load ingredients within the maximum batch limit. Close the safety guard before starting. Set mixing time and mode according to the instructions for the particular model.

Спиральный тестомес

Spiral dough mixer

KW-HJL-H30



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HJL-H30. Для подготовки теста в пекарнях, пиццериях и на кухнях с собственной выпечкой. Объём чаши, загрузка муки и предусмотренные скорости помогают выбрать машину под производственный поток. Параметры замеса согласуют с рецептурой.

APPLICATION

Model KW-HJL-H30. For dough preparation in bakeries, pizzerias and kitchens offering their own baked goods. Bowl volume, flour loading and available speeds help match the machine to the workflow. Adjust mixing parameters to suit the recipe.

Технические детали / Technical details

KW-HJL-H30

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 710 × 430 × 870 мм
Нагрузка: 12,5 кг
Мощность двигателя: 1500 Вт
Напряжение: 220 В
Скорость вращения: 200 об/мин

SPECIFICATIONS

Dimensions: 710 × 430 × 870 mm
Capacity: 12.5 kg
Motor
power: 1500 W
Voltage: 220 V
Speed: 200R/min

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Загружайте ингредиенты с учётом максимальной массы партии. Закрывайте защитное ограждение перед запуском. Время и режим замеса задают по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Load ingredients within the maximum batch limit. Close the safety guard before starting. Set mixing time and mode according to the instructions for the particular model.

Спиральный тестомес

Spiral dough mixer

KW-HJL-H40



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HJL-H40. Для подготовки теста в пекарнях, пиццериях и на кухнях с собственной выпечкой. Объём чаши, загрузка муки и предусмотренные скорости помогают выбрать машину под производственный поток. Параметры замеса согласуют с рецептурой.

APPLICATION

Model KW-HJL-H40. For dough preparation in bakeries, pizzerias and kitchens offering their own baked goods. Bowl volume, flour loading and available speeds help match the machine to the workflow. Adjust mixing parameters to suit the recipe.

Технические детали / Technical details

KW-HJL-H40

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 780 × 480 × 900 мм
Нагрузка: 16 кг
Мощность двигателя: 2200 Вт
Напряжение: 220 В
Скорость вращения: 200 об/мин

SPECIFICATIONS

Dimensions: 780 × 480 × 900 mm
Capacity: 16 kg
Motor
power: 2200 W
Voltage: 220 V
Speed: 200R/min

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Загружайте ингредиенты с учётом максимальной массы партии. Закрывайте защитное ограждение перед запуском. Время и режим замеса задают по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Load ingredients within the maximum batch limit. Close the safety guard before starting. Set mixing time and mode according to the instructions for the particular model.

Спиральный тестомес

Spiral dough mixer

KW-HJL-H50



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HJL-H50. Для подготовки теста в пекарнях, пиццериях и на кухнях с собственной выпечкой. Объём чаши, загрузка муки и предусмотренные скорости помогают выбрать машину под производственный поток. Параметры замеса согласуют с рецептурой.

APPLICATION

Model KW-HJL-H50. For dough preparation in bakeries, pizzerias and kitchens offering their own baked goods. Bowl volume, flour loading and available speeds help match the machine to the workflow. Adjust mixing parameters to suit the recipe.

Технические детали / Technical details

KW-HJL-H50

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 840 × 530 × 970 мм
Нагрузка: 20 кг
Мощность двигателя: 2200 Вт
Напряжение: 220 В / 380 В
Скорость вращения: 200 об/мин

SPECIFICATIONS

Dimensions: 840 × 530 × 970 mm
Capacity: 20 kg
Motor
power: 2200 W
Voltage: 220 V/380 V
Speed: 200R/min

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Загружайте ингредиенты с учётом максимальной массы партии. Закрывайте защитное ограждение перед запуском. Время и режим замеса задают по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Load ingredients within the maximum batch limit. Close the safety guard before starting. Set mixing time and mode according to the instructions for the particular model.

Спиральный тестомес

Spiral dough mixer

KW-HJL-H60



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HJL-H60. Для подготовки теста в пекарнях, пиццериях и на кухнях с собственной выпечкой. Объём чаши, загрузка муки и предусмотренные скорости помогают выбрать машину под производственный поток. Параметры замеса согласуют с рецептурой.

APPLICATION

Model KW-HJL-H60. For dough preparation in bakeries, pizzerias and kitchens offering their own baked goods. Bowl volume, flour loading and available speeds help match the machine to the workflow. Adjust mixing parameters to suit the recipe.

Технические детали / Technical details

KW-HJL-H60

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 840 × 530 × 1020 мм
Нагрузка: 25 кг
Мощность двигателя: 3000 Вт
Напряжение: 220 В / 380 В
Скорость вращения: 200 об/мин

SPECIFICATIONS

Dimensions: 840 × 530 × 1020 mm
Capacity: 25 kg
Motor
power: 3000 W
Voltage: 220 V/380 V
Speed: 200R/min

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Загружайте ингредиенты с учётом максимальной массы партии. Закрывайте защитное ограждение перед запуском. Время и режим замеса задают по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Load ingredients within the maximum batch limit. Close the safety guard before starting. Set mixing time and mode according to the instructions for the particular model.

Спиральный тестомес, 10 л

Spiral dough mixer, 10 L

WG-BHX10



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель WG-BHX10. Для подготовки теста в пекарнях, пиццериях и на кухнях с собственной выпечкой. Объём чаши, загрузка муки и предусмотренные скорости помогают выбрать машину под производственный поток. Параметры замеса согласуют с рецептурой.

APPLICATION

Spiral dough mixer, 10 L (WG-BHX10). For dough preparation in bakeries, pizzerias and kitchens offering their own baked goods. Bowl volume, flour loading and available speeds help match the machine to the workflow. Adjust mixing parameters to suit the recipe.

Технические детали / Technical details

WG-BHX10

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- **Объём чаши:** 10 л
- **Максимальная загрузка муки:** 4 кг
- **Мощность:** 0,8 кВт
- **Питание:** 220 В / 50 Гц / 1 фаза
- **Скорость крюка:** 125 / 250 об/мин
- **Скорость чаши:** 12,5 / 25 об/мин
- **Габариты:** 640 × 320 × 520 мм
- **Масса нетто:** 50 кг

SPECIFICATIONS

- Bowl
- **capacity:** 10 L
- **Maximum flour load:** 4 kg
- **Power:** 0.8 kW
- **Supply:** 220 V / 50 Hz / single phase
- Hook
- **speed:** 125 / 250 rpm
- Bowl
- **speed:** 12.5 / 25 rpm
- **Dimensions:** 640 × 320 × 520 mm
- **Net weight:** 50 kg

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Загружайте ингредиенты с учётом максимальной массы партии. Закрывайте защитное ограждение перед запуском. Время и режим замеса задают по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Load ingredients within the maximum batch limit. Close the safety guard before starting. Set mixing time and mode according to the instructions for the particular model.

Спиральный тестомес, 20 л

Spiral dough mixer, 20 L

WG-BHX20



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель WG-BHX20. Для подготовки теста в пекарнях, пиццериях и на кухнях с собственной выпечкой. Объём чаши, загрузка муки и предусмотренные скорости помогают выбрать машину под производственный поток. Параметры замеса согласуют с рецептурой.

APPLICATION

Spiral dough mixer, 20 L (WG-BHX20). For dough preparation in bakeries, pizzerias and kitchens offering their own baked goods. Bowl volume, flour loading and available speeds help match the machine to the workflow. Adjust mixing parameters to suit the recipe.

Технические детали / Technical details

WG-BHX20

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- **Объём чаши:** 20 л
- **Максимальная загрузка муки:** 8 кг
- **Мощность:** 1,5 кВт
- **Питание:** 220 В / 50 Гц / 1 фаза
- **Скорость крюка:** 125 / 250 об/мин
- **Скорость чаши:** 12,5 / 25 об/мин
- **Габариты:** 780 × 390 × 660 мм
- **Масса нетто:** 90 кг

SPECIFICATIONS

- **Voltage: 220 V,50 Hz,single phase**
- **Power:** 1.5 kW
- **Capacity:** 20 L bowl
- **Max flour:** ≤8 kg
- Hook
- **Speed:** 125/250 RPM
- Bowl
- **Speed:** 12.5/25 RPM
- **Machine size:** 780 × 390 × 660 mm
- **Net weight:** 90 kg

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Загружайте ингредиенты с учётом максимальной массы партии. Закрывайте защитное ограждение перед запуском. Время и режим замеса задают по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Load ingredients within the maximum batch limit. Close the safety guard before starting. Set mixing time and mode according to the instructions for the particular model.

Спиральный тестомес, 30 л

Spiral dough mixer, 30 L

WG-BHX30



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель WG-BHX30. Для подготовки теста в пекарнях, пиццериях и на кухнях с собственной выпечкой. Объём чаши, загрузка муки и предусмотренные скорости помогают выбрать машину под производственный поток. Параметры замеса согласуют с рецептурой.

APPLICATION

Spiral dough mixer, 30 L (WG-BHX30). For dough preparation in bakeries, pizzerias and kitchens offering their own baked goods. Bowl volume, flour loading and available speeds help match the machine to the workflow. Adjust mixing parameters to suit the recipe.

Технические детали / Technical details

WG-BHX30

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- **Объём чаши:** 30 л
- **Максимальная загрузка муки:** 12,5 кг
- **Мощность:** 2,2 кВт
- **Питание:** 220 В / 50 Гц / 1 фаза
- **Скорость крюка:** 125 / 250 об/мин
- **Скорость чаши:** 12,5 / 25 об/мин
- **Габариты:** 860 × 430 × 770 мм
- **Масса нетто:** 115 кг

SPECIFICATIONS

- **Voltage: 220 V,50 Hz,single phase**
- **Power:** 2.2 kW
- **Capacity:** 30 L bowl
- **Max flour:** ≤12.5 kg
- Hook
- **Speed:** 125/250 RPM
- Bowl
- **Speed:** 12.5/25 RPM
- **Machine size:** 860 × 430 × 770 mm
- **Net weight:** 115 kg

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Загружайте ингредиенты с учётом максимальной массы партии. Закрывайте защитное ограждение перед запуском. Время и режим замеса задают по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Load ingredients within the maximum batch limit. Close the safety guard before starting. Set mixing time and mode according to the instructions for the particular model.

Спиральный тестомес, 40 л

Spiral dough mixer, 40 L

WG-BHX40



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель WG-BHX40. Для подготовки теста в пекарнях, пиццериях и на кухнях с собственной выпечкой. Объём чаши, загрузка муки и предусмотренные скорости помогают выбрать машину под производственный поток. Параметры замеса согласуют с рецептурой.

APPLICATION

Spiral dough mixer, 40 L (WG-BHX40). For dough preparation in bakeries, pizzerias and kitchens offering their own baked goods. Bowl volume, flour loading and available speeds help match the machine to the workflow. Adjust mixing parameters to suit the recipe.

Технические детали / Technical details

WG-BHX40

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- **Объём чаши:** 40 л
- **Максимальная загрузка муки:** 15 кг
- **Мощность:** 2,2 кВт
- **Питание:** 220 В / 50 Гц / 1 фаза
- **Скорость крюка:** 125 / 250 об/мин
- **Скорость чаши:** 12,5 / 25 об/мин
- **Габариты:** 860 × 480 × 770 мм
- **Масса нетто:** 110 кг

SPECIFICATIONS

- **Voltage: 220 V,50 Hz,single phase**
- **Power:** 2.2 kW
- **Capacity:** 40 L bowl
- **Max flour:** ≤15 kg
- Hook
- **Speed:** 125/250 RPM
- Bowl
- **Speed:** 12.5/25 RPM
- **Machine size:** 860 × 480 × 770 mm
- **Net weight:** 110 kg

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Загружайте ингредиенты с учётом максимальной массы партии. Закрывайте защитное ограждение перед запуском. Время и режим замеса задают по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Load ingredients within the maximum batch limit. Close the safety guard before starting. Set mixing time and mode according to the instructions for the particular model.

Напольная тестораскаточная машина

Floor-standing dough sheeter

WG-450



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель WG-450. Для раскатки тестовых заготовок в пекарне, кондитерском или заготовочном цехе. Рабочая ширина, диапазон зазора и исполнение помогают подобрать модель под ассортимент. Функция нарезки применяется только у моделей с соответствующим оснащением.

APPLICATION

Floor-standing dough sheeter (WG-450). For rolling dough in bakeries, pastry kitchens and preparation areas. Working width, roller gap range and construction help match the model to the product range. Cutting functions apply only to models equipped for that task.

Технические детали / Technical details

WG-450

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 0,55 кВт
Питание: 220 В / 50 Гц / 1 фаза
Конвейер: 430 × 1800 мм
Зазор валков: 1-35 мм
Загрузка теста: 5 кг
Полностью из нержавеющей стали
Габариты: 760 × 2350 × 1180 мм
В сложенном виде (Ш/В): 750 × 1500 мм
Масса нетто: 135 кг

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V,50 Hz,single phase
Power: 0.55 kW
Convoyer: 430 × 1800 mm
Roller range: 1-35 mm
Dough pressure: 5 kg
Machine
dimension: 760 × 2350 × 1180 mm
Folded (W/H): 750 × × 1500 mm
Unfolded(W/H): 2350 × 1180 mm
Net weight: 135 kg
Full Stainless Steel

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Полностью из нержавеющей стали.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Full Stainless Steel.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте тесто по рецептуре и уменьшайте зазор постепенно. Держите руки и посторонние предметы вне зоны валков. Очистку выполняют после отключения.

PRACTICAL USE

Prepare dough according to the recipe and reduce the roller gap gradually. Keep hands and foreign objects clear of the rollers. Disconnect before cleaning.

Тестораскаточная машина с лапшерезкой

Dough sheeter with noodle cutter

KW-KMJ-220M



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-KMJ-220M. Для раскатки тестовых заготовок в пекарне, кондитерском или заготовочном цехе. Рабочая ширина, диапазон зазора и исполнение помогают подобрать модель под ассортимент. Функция нарезки применяется только у моделей с соответствующим оснащением.

APPLICATION

Model KW-KMJ-220M. For rolling dough in bakeries, pastry kitchens and preparation areas. Working width, roller gap range and construction help match the model to the product range. Cutting functions apply only to models equipped for that task.

Технические детали / Technical details

KW-KMJ-220M

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры упаковки: 390 × 340 × 400 мм

Вес брутто (кг): 21,4

Вес нетто (кг): 20,2

Диапазон регулировки зазора между валками: 0,3-20 мм

В комплекте: пластиковая защитная крышка и функция быстрого снятия ножа одним нажатием

Для раскатки теста и нарезки лапши

SPECIFICATIONS

Packaging

dimensions: 390 x 340 x 400 mm

Gross weight (kg): 21.4

Net weight (kg): 20.2

Dough roller gap adjustment range: 0.3-20 mm

Includes plastic protective cover and one-touch blade release function

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: В комплекте: пластиковая защитная крышка и функция быстрого снятия ножа одним нажатием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте тесто по рецептуре и уменьшайте зазор постепенно. Держите руки и посторонние предметы вне зоны валков. Очистку выполняют после отключения.

PRACTICAL USE

Prepare dough according to the recipe and reduce the roller gap gradually. Keep hands and foreign objects clear of the rollers. Disconnect before cleaning.

Фото изделия / Product photos





Тестораскаточная машина с лапшерезкой

Dough sheeter with noodle cutter

KW-KMJ-240M



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-KMJ-240M. Для раскатки тестовых заготовок в пекарне, кондитерском или заготовочном цехе. Рабочая ширина, диапазон зазора и исполнение помогают подобрать модель под ассортимент. Функция нарезки применяется только у моделей с соответствующим оснащением.

APPLICATION

Model KW-KMJ-240M. For rolling dough in bakeries, pastry kitchens and preparation areas. Working width, roller gap range and construction help match the model to the product range. Cutting functions apply only to models equipped for that task.

Технические детали / Technical details

KW-KMJ-240M

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры упаковки: 420 × 343 × 400 мм

Вес брутто (кг): 22

Вес нетто (кг): 21,5

Диапазон регулировки зазора между валками: 0,3-20 мм

В комплекте: пластиковая защитная крышка и функция быстрого снятия ножа одним нажатием

Для раскатки теста и нарезки лапши

SPECIFICATIONS

Packaging

dimensions: 420 x 343 x 400 mm

Gross weight (kg): 22

Net weight (kg): 21.5

Dough roller gap adjustment range: 0.3-20 mm

Includes plastic protective cover and one-touch blade release function

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: В комплекте: пластиковая защитная крышка и функция быстрого снятия ножа одним нажатием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте тесто по рецептуре и уменьшайте зазор постепенно. Держите руки и посторонние предметы вне зоны валков. Очистку выполняют после отключения.

PRACTICAL USE

Prepare dough according to the recipe and reduce the roller gap gradually. Keep hands and foreign objects clear of the rollers. Disconnect before cleaning.

Фото изделия / Product photos





Блендер профессиональный

Professional blender

KW-AK-1004



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-1004. Для измельчения и смешивания ингредиентов при приготовлении напитков, соусов и других блюд в пределах назначения модели. Формат чаши или погружного узла помогает организовать работу на барной или кухонной станции.

APPLICATION

Model KW-AK-1004. For blending and processing ingredients for drinks, sauces and other dishes within the model's intended use. The jug or immersion format helps organise a bar or kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-AK-1004

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1600 Вт

Объем: 2 л

Габариты изделия (мм): 170×235×520

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1600 W

Capacity: 2 L

Product size(MM): 170×235×520

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость насадки, допустимый объём и температуру ингредиентов. Соблюдайте режим непрерывной работы по инструкции. Перед снятием рабочих элементов отключайте питание.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check attachment compatibility, permitted volume and ingredient temperature. Observe the duty cycle specified in the manual. Disconnect before removing working parts.

Блендер профессиональный

Professional blender

KW-AK-1005



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-1005. Для измельчения и смешивания ингредиентов при приготовлении напитков, соусов и других блюд в пределах назначения модели. Формат чаши или погружного узла помогает организовать работу на барной или кухонной станции.

APPLICATION

Model KW-AK-1005. For blending and processing ingredients for drinks, sauces and other dishes within the model's intended use. The jug or immersion format helps organise a bar or kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-AK-1005

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220 В/50 Гц
Мощность: 2200 Вт
Объем: 2 л
Скорость вращения: 26000 об/мин
Размеры изделия (мм): 210×190×430

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz
Power: 2200 W
Capacity: 2 L
Speed: 26000R/M
Product size(MM): 210×190×430

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость насадки, допустимый объём и температуру ингредиентов. Соблюдайте режим непрерывной работы по инструкции. Перед снятием рабочих элементов отключайте питание.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check attachment compatibility, permitted volume and ingredient temperature. Observe the duty cycle specified in the manual. Disconnect before removing working parts.

Блендер профессиональный

Professional blender

KW-AK-1006



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-1006. Для измельчения и смешивания ингредиентов при приготовлении напитков, соусов и других блюд в пределах назначения модели. Формат чаши или погружного узла помогает организовать работу на барной или кухонной станции.

APPLICATION

Model KW-AK-1006. For blending and processing ingredients for drinks, sauces and other dishes within the model's intended use. The jug or immersion format helps organise a bar or kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-AK-1006

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220 В/50 Гц
Мощность: 1800 Вт
Объем: 2 л
Скорость вращения: 15600 об/мин
Размеры изделия (мм): 210×190×430

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz
Power: 1800 W
Capacity: 2 L
Speed: 15600R/M
Product size(MM)210×190×430

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость насадки, допустимый объём и температуру ингредиентов. Соблюдайте режим непрерывной работы по инструкции. Перед снятием рабочих элементов отключайте питание.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check attachment compatibility, permitted volume and ingredient temperature. Observe the duty cycle specified in the manual. Disconnect before removing working parts.

Блендер профессиональный

Professional blender

KW-AK-1007



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-1007. Для измельчения и смешивания ингредиентов при приготовлении напитков, соусов и других блюд в пределах назначения модели. Формат чаши или погружного узла помогает организовать работу на барной или кухонной станции.

APPLICATION

Model KW-AK-1007. For blending and processing ingredients for drinks, sauces and other dishes within the model's intended use. The jug or immersion format helps organise a bar or kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-AK-1007

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 2200 Вт

Объем: 4 л

Габариты изделия (мм): 230×220×600

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 2200 W

Capacity: 4 L

Product size(MM): 230×220×600

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость насадки, допустимый объём и температуру ингредиентов. Соблюдайте режим непрерывной работы по инструкции. Перед снятием рабочих элементов отключайте питание.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check attachment compatibility, permitted volume and ingredient temperature. Observe the duty cycle specified in the manual. Disconnect before removing working parts.

Блендер профессиональный

Professional blender

KW-AK-1008



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-1008. Для измельчения и смешивания ингредиентов при приготовлении напитков, соусов и других блюд в пределах назначения модели. Формат чаши или погружного узла помогает организовать работу на барной или кухонной станции.

APPLICATION

Model KW-AK-1008. For blending and processing ingredients for drinks, sauces and other dishes within the model's intended use. The jug or immersion format helps organise a bar or kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-AK-1008

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1600 Вт

Объем: 2 л

Габариты изделия (мм): 170×235×520

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1600 W

Capacity: 2 L

Product size(MM): 170×235×520

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость насадки, допустимый объём и температуру ингредиентов. Соблюдайте режим непрерывной работы по инструкции. Перед снятием рабочих элементов отключайте питание.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check attachment compatibility, permitted volume and ingredient temperature. Observe the duty cycle specified in the manual. Disconnect before removing working parts.

Блендер профессиональный

Professional blender

KW-AK-1031



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-1031. Для измельчения и смешивания ингредиентов при приготовлении напитков, соусов и других блюд в пределах назначения модели. Формат чаши или погружного узла помогает организовать работу на барной или кухонной станции.

APPLICATION

Model KW-AK-1031. For blending and processing ingredients for drinks, sauces and other dishes within the model's intended use. The jug or immersion format helps organise a bar or kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-AK-1031

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1800 Вт

Объем: 2 л

Габариты изделия (мм): 220×220×490

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1800 W

Capacity: 2 L

Product size(MM): 220×220×490

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость насадки, допустимый объём и температуру ингредиентов. Соблюдайте режим непрерывной работы по инструкции. Перед снятием рабочих элементов отключайте питание.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check attachment compatibility, permitted volume and ingredient temperature. Observe the duty cycle specified in the manual. Disconnect before removing working parts.

Блендер профессиональный

Professional blender

KW-AK-1032



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-1032. Для измельчения и смешивания ингредиентов при приготовлении напитков, соусов и других блюд в пределах назначения модели. Формат чаши или погружного узла помогает организовать работу на барной или кухонной станции.

APPLICATION

Model KW-AK-1032. For blending and processing ingredients for drinks, sauces and other dishes within the model's intended use. The jug or immersion format helps organise a bar or kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-AK-1032

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1800 Вт

Объем: 2 л

Габариты изделия (мм): 320×280×525

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1800 W

Capacity: 2 L

Product size(MM): 320×280×525

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость насадки, допустимый объём и температуру ингредиентов. Соблюдайте режим непрерывной работы по инструкции. Перед снятием рабочих элементов отключайте питание.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check attachment compatibility, permitted volume and ingredient temperature. Observe the duty cycle specified in the manual. Disconnect before removing working parts.

Профессиональный погружной блендер

Professional immersion blender

KW-IB270MV



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Совместимые насадки: BLD160 / WIK185. Комплектация согласуется отдельно. Для супов, соусов, кремов и смешивания ингредиентов в профессиональной кухне.

APPLICATION

Compatible attachments: BLD160 / WIK185. Scope of supply is agreed separately. For soups, sauces, creams and ingredient blending in professional kitchens.

Технические детали / Technical details

KW-IB270MV

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 270 Вт
Скорость: 4000-20 000 об/мин
Напряжение: 220-240 В / 50 Гц
Насадка-блендер: BLD160
Венчик: WIK185
Вес нетто: 1,1 кг
Размеры: 304×75 мм

Для смешивания и пюрирования супов, соусов и кремов

SPECIFICATIONS

Power: 270 W
Speed: 4000-20000 rpm
Voltage: 220-240 V/50 Hz
Blending shaft: BLD160
Whisk attachment: WIK185
Net weight: 1.1 kg
Dimensions: 304 × 75 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость насадки, допустимый объём и температуру ингредиентов. Соблюдайте режим непрерывной работы по инструкции. Перед снятием рабочих элементов отключайте питание.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check attachment compatibility, permitted volume and ingredient temperature. Observe the duty cycle specified in the manual. Disconnect before removing working parts.

Фото изделия / Product photos







Профессиональный погружной блендер

Professional immersion blender

KW-IB350CV



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Совместимые насадки: BLD200/250/300/400/500; WIK250/350. Комплектация согласуется отдельно. Для супов, соусов, кремов и смешивания ингредиентов в профессиональной кухне.

APPLICATION

Compatible attachments: BLD200/250/300/400/500; WIK250/350. Scope of supply is agreed separately. For soups, sauces, creams and ingredient blending in professional kitchens.

Технические детали / Technical details

KW-IB350CV

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 350 Вт
Скорость: 2000-13 000 об/мин
Напряжение: 220-240 В / 50 Гц
Насадка-блендер: BLD200/250/300/400/500
Венчик: WIK250/350
Вес нетто: 2,8 кг
Размеры: 359×91 мм

Для смешивания и пюрирования супов, соусов и кремов

SPECIFICATIONS

Power: 350 W
Speed: 2000-13000 rpm
Voltage: 220-240 V/50 Hz
Blending shaft: BLD200/250/300/400/500
Whisk attachment: WIK250/350
Net weight: 2.8 kg
Dimensions: 359 × 91 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость насадки, допустимый объём и температуру ингредиентов. Соблюдайте режим непрерывной работы по инструкции. Перед снятием рабочих элементов отключайте питание.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check attachment compatibility, permitted volume and ingredient temperature. Observe the duty cycle specified in the manual. Disconnect before removing working parts.

Профессиональная соковыжималка

Commercial juice extractor

WG-A2000



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель WG-A2000. Для подготовки свежих соков на барной станции, в кафе или на кухне. Прессовое, полуавтоматическое или электрическое исполнение выбирают по типу сырья и объёму заказов. Конкретные возможности определяются конструкцией модели.

APPLICATION

Commercial juice extractor (WG-A2000). For fresh juice preparation at bar stations, cafés and kitchens. Select manual, semi-automatic or electric operation according to the ingredients and order volume. The model design determines its specific capabilities.

Технические детали / Technical details

WG-A2000

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 550 Вт

Скорость: 2800 об/мин

Питание: 220 В / 50 Гц / 1 фаза

Габариты: 435 × 355 × 515 мм

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V, 50 Hz 1PHASE

Power: 550 W

Capacity: 100-120 kg

Rotation

speed: 2800r/m

Machine size: 435 × 355 × 515 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте сырьё и удаляйте неподходящие части согласно инструкции. Используйте штатные элементы подачи. После работы очищайте поверхности, контактирующие с продуктом.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare ingredients and remove unsuitable parts as directed in the manual. Use the supplied feeding components. Clean food-contact surfaces after use.

Профессиональная соковыжималка

Commercial juice extractor

WG-A3000



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель WG-A3000. Для подготовки свежих соков на барной станции, в кафе или на кухне. Прессовое, полуавтоматическое или электрическое исполнение выбирают по типу сырья и объёму заказов. Конкретные возможности определяются конструкцией модели.

APPLICATION

Commercial juice extractor (WG-A3000). For fresh juice preparation at bar stations, cafés and kitchens. Select manual, semi-automatic or electric operation according to the ingredients and order volume. The model design determines its specific capabilities.

Технические детали / Technical details

WG-A3000

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 370 Вт

Скорость: 2800 об/мин

Питание: 220 В / 50 Гц / 1 фаза

Габариты: 360 × 285 × 420 мм

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V, 50 Hz 1PHASE

Power: 370 W

Capacity: 80-100 kg

Rotation

speed: 2800r/m

Machine size: 360 × 285 × 420 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте сырьё и удаляйте неподходящие части согласно инструкции. Используйте штатные элементы подачи. После работы очищайте поверхности, контактирующие с продуктом.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare ingredients and remove unsuitable parts as directed in the manual. Use the supplied feeding components. Clean food-contact surfaces after use.

Ручной пресс для цитрусовых

Manual citrus press

KW-JC-2



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-JC-2. Для подготовки свежих соков на барной станции, в кафе или на кухне. Прессовое, полуавтоматическое или электрическое исполнение выбирают по типу сырья и объёму заказов. Конкретные возможности определяются конструкцией модели.

APPLICATION

Model KW-JC-2. For fresh juice preparation at bar stations, cafés and kitchens. Select manual, semi-automatic or electric operation according to the ingredients and order volume. The model design determines its specific capabilities.

Технические детали / Technical details

KW-JC-2

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал корпуса: чугун

Размеры (мм): 600 × 300 × 465

Для отжима сока из цитрусовых

SPECIFICATIONS

Body material: Cast iron body

Dimensions (mm): 600 × 300 × 465 mm mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал корпуса: чугун.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Body material: Cast iron body.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте сырьё и удаляйте неподходящие части согласно инструкции. Используйте штатные элементы подачи. После работы очищайте поверхности, контактирующие с продуктом.

PRACTICAL USE

Prepare ingredients and remove unsuitable parts as directed in the manual. Use the supplied feeding components. Clean food-contact surfaces after use.

Фото изделия / Product photos



Полуавтоматическая соковыжималка

Semi-automatic juicer

KW-CJ-50MC



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-CJ-50MC. Для подготовки свежих соков на барной станции, в кафе или на кухне. Прессовое, полуавтоматическое или электрическое исполнение выбирают по типу сырья и объёму заказов. Конкретные возможности определяются конструкцией модели.

APPLICATION

Semi-automatic juicer (KW-CJ-50MC). For fresh juice preparation at bar stations, cafés and kitchens. Select manual, semi-automatic or electric operation according to the ingredients and order volume. The model design determines its specific capabilities.

Технические детали / Technical details

KW-CJ-50MC

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: CJ-50MC
Мощность: 250 Вт
Скорость вращения: 1500 об/мин
Напряжение: 220 В / 50 Гц
Масса нетто/брутто: 8,15 / 8,95 кг
Габариты устройства: 200 × 280 × 425 мм
Для отжима сока из цитрусовых

SPECIFICATIONS

Model: CJ-50MC
Power: 250 W
Speed: 1500 RPM
Voltage: 220 V/50 Hz
Net/Gross Weight: 8.15/8.95 kg
Unit
Dimensions: 200 x 280 x 425 mm
Packaging
Dimensions: 29.5 x 24.5 x 53 cm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте сырьё и удаляйте неподходящие части согласно инструкции. Используйте штатные элементы подачи. После работы очищайте поверхности, контактирующие с продуктом.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare ingredients and remove unsuitable parts as directed in the manual. Use the supplied feeding components. Clean food-contact surfaces after use.

Фото изделия / Product photos



Электрическая соковыжималка

Juicer

KW-CJ3



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-CJ3. Для подготовки свежих соков на барной станции, в кафе или на кухне. Прессовое, полуавтоматическое или электрическое исполнение выбирают по типу сырья и объёму заказов. Конкретные возможности определяются конструкцией модели.

APPLICATION

Juicer (KW-CJ3). For fresh juice preparation at bar stations, cafés and kitchens. Select manual, semi-automatic or electric operation according to the ingredients and order volume. The model design determines its specific capabilities.

Технические детали / Technical details

KW-CJ3

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал корпуса: алюминиевый сплав

Материал пластиковых деталей: ABS-пластик

Комплектация: набор насадок для отжима (большая, средняя, малая), сетчатый фильтр, чаша для сока

Двигатель: асинхронный мотор с медной обмоткой

Скорость вращения: 1400 об/мин

Напряжение: 220 В, 50 Гц

Мощность: 180 Вт

Вес брутто (за единицу): 5,6 кг

Габариты: 205 × 295 × 345 мм

Для отжима сока из цитрусовых

SPECIFICATIONS

Body material: Aluminum alloy

Plastic parts material: ABS

Included accessories: Set of juicing heads (large, medium, small)

Filter mesh, juice bowl

Motor: Pure copper asynchronous motor

Speed: 1400 rpm

Voltage: 220 V, 50 Hz

Power: 180 W

Gross weight (per unit): 5.6 kg

Dimensions: 205 × 295 × 345 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал корпуса: алюминиевый сплав; Материал пластиковых деталей: ABS-пластик.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Body material: Aluminum alloy; Plastic parts material: ABS.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте сырьё и удаляйте неподходящие части согласно инструкции. Используйте штатные элементы подачи. После работы очищайте поверхности, контактирующие с продуктом.

PRACTICAL USE

Prepare ingredients and remove unsuitable parts as directed in the manual. Use the supplied feeding components. Clean food-contact surfaces after use.

Фото изделия / Product photos





Ручная овощерезка для соломки

Manual vegetable strip cutter

KW-ZD-6120



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-ZD-6120. Для подготовки овощей на профессиональной кухне. Мойку или нарезку организуют как отдельный этап перед дальнейшей обработкой. Размер рабочей зоны и производительность подбирают по объёму сырья.

APPLICATION

Model KW-ZD-6120. For vegetable preparation in professional kitchens. Arrange washing or cutting as a separate stage before further processing. Match the workstation and output to ingredient volume.

Технические детали / Technical details

KW-ZD-6120

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал корпуса: нержавеющая сталь марки 201

Вес: 4,7 кг

Размеры упаковки: 300 × 230 × 410 мм

Комплектуется насадками с лезвиями трех размеров: 7 мм, 10 мм и 14 мм

Для нарезки овощей брусочками разной толщины

SPECIFICATIONS

Body material: 201 stainless steel

Weight: 4.7 kg

Packaging

dimensions: 300 x 230 x 410 mm

Equipped with three different blade sizes: 7 mm, 10 mm, and 14 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал корпуса: нержавеющая сталь марки 201.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Сортируйте и подготавливайте продукты перед загрузкой. Соблюдайте допустимые размеры и режим работы. После завершения смены очищайте рабочую зону и оборудование.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Body material: 201 stainless steel.

PRACTICAL USE

Sort and prepare ingredients before loading. Follow the permitted sizes and operating mode. Clean the workstation and equipment after the shift.

Фото изделия / Product photos



Машина для мойки овощей

Vegetable washing machine

KW-LMH-VW1200



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-LMH-VW1200. Для подготовки овощей на профессиональной кухне. Мойку или нарезку организуют как отдельный этап перед дальнейшей обработкой. Размер рабочей зоны и производительность подбирают по объёму сырья.

APPLICATION

Vegetable washing machine (KW-LMH-VW1200). For vegetable preparation in professional kitchens. Arrange washing or cutting as a separate stage before further processing. Match the workstation and output to ingredient volume.

Технические детали / Technical details

KW-LMH-VW1200

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 1200 × 800 × 950 мм

Номинальное напряжение: 220 В/380 В

Мощность: 3,55 кВт

Объем: 180 л

Способ мойки: Вихревая пузырьковая

Функция озоновой дезинфекции/нагрева

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1200 × 800 × 950 mm

Rated

Voltage: 220 V/380 V

Power: 3.55 kW

Capacity: 180 L

Washing Method: Vortex Bubble

Ozone Disinfection/Heating Function

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Сортируйте и подготавливайте продукты перед загрузкой. Соблюдайте допустимые размеры и режим работы. После завершения смены очищайте рабочую зону и оборудование.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Sort and prepare ingredients before loading. Follow the permitted sizes and operating mode. Clean the workstation and equipment after the shift.

Машина для мойки овощей

Vegetable washing machine

KW-LMH-VW1500



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-LMH-VW1500. Для подготовки овощей на профессиональной кухне. Мойку или нарезку организуют как отдельный этап перед дальнейшей обработкой. Размер рабочей зоны и производительность подбирают по объёму сырья.

APPLICATION

Vegetable washing machine (KW-LMH-VW1500). For vegetable preparation in professional kitchens. Arrange washing or cutting as a separate stage before further processing. Match the workstation and output to ingredient volume.

Технические детали / Technical details

KW-LMH-VW1500

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 1500 × 800 × 950 мм

Номинальное напряжение: 220 В/380 В

Мощность: 3,55 кВт

Объем: 234 л

Способ мойки: Вихревая пузырьковая

Функция озоновой дезинфекции/нагрева

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1500 × 800 × 950 mm

Rated

Voltage: 220 V/380 V

Power: 3.55 kW

Capacity: 234 L

Washing Method: Vortex Bubble

Ozone Disinfection/Heating Function

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Сортируйте и подготавливайте продукты перед загрузкой. Соблюдайте допустимые размеры и режим работы. После завершения смены очищайте рабочую зону и оборудование.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Sort and prepare ingredients before loading. Follow the permitted sizes and operating mode. Clean the workstation and equipment after the shift.

Электрический сепаратор для молока

Electric milk separator

WG-80E



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель WG-80E. Для разделения молока на фракции при выполнении операций, предусмотренных производителем. Может применяться в небольшом производстве и на заготовочном участке. Производительность и электрические параметры приведены для конкретной модели.

APPLICATION

Electric milk separator (WG-80E). For separating milk into fractions as specified by the manufacturer. Intended for suitable small-production and preparation operations. Output and electrical requirements are listed for the specific model.

Технические детали / Technical details

WG-80E

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность: 80 л/ч

Мощность: 300 Вт

Питание: 220 В / 50 Гц / 1 фаза

Габариты: 360 × 360 × 500 мм

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V, 50 Hz, single phase

Power: 300 W

Capacity: 80 L / hour

Size: 360 × 360 × 500 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте подготовленное сырьё с параметрами, указанными в инструкции. Соблюдайте порядок сборки и очистки узлов. Температуру и режим сепарации выбирайте по руководству модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use prepared milk meeting the manual's requirements. Follow the assembly and cleaning sequence. Select temperature and separation settings according to the model instructions.

Газовая плита для горшочков, 2 конфорки

2-burner gas stove for clay pots

KW-CD-RQ2X



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-CD-RQ2X. Для организации горячей линии ресторана, столовой или производственной кухни. Количество рабочих зон, тип нагрева и исполнение позволяют подобрать оборудование под меню и доступные подключения.

APPLICATION

Model KW-CD-RQ2X. For the hot line in restaurants, canteens and production kitchens. Cooking-zone count, heating type and construction allow equipment to be matched to the menu and available utilities.

Технические детали / Technical details

KW-CD-RQ2X

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 750 × 480 × 800 мм
Газовая плита с 2 конфорками
Нагревательная плита для водонагревателя

SPECIFICATIONS

Dimensions: 750 × 480 × 800 mm
2-burner gas stove
Heating Plate for Hot Water Boiler

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте подходящую посуду и соблюдайте допустимую нагрузку. Подключение выполняют в соответствии с типом питания и руководством модели. Рабочее место организуют с учётом вентиляции и доступа для очистки.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use compatible cookWare and observe load limits. Install according to the supply type and model manual. Allow for ventilation and cleaning access when arranging the workstation.

Газовая плита для горшочков, 3 конфорки

3-burner gas stove for clay pots

KW-CD-RQ3X



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-CD-RQ3X. Для организации горячей линии ресторана, столовой или производственной кухни. Количество рабочих зон, тип нагрева и исполнение позволяют подобрать оборудование под меню и доступные подключения.

APPLICATION

Model KW-CD-RQ3X. For the hot line in restaurants, canteens and production kitchens. Cooking-zone count, heating type and construction allow equipment to be matched to the menu and available utilities.

Технические детали / Technical details

KW-CD-RQ3X

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 1100 × 480 × 800 мм
3-конфорочная газовая плита
Нагревательная плита для водонагревателя

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1100 × 480 × 800 mm
3-burner gas stove
Heating Plate for Hot Water Boiler

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте подходящую посуду и соблюдайте допустимую нагрузку. Подключение выполняют в соответствии с типом питания и руководством модели. Рабочее место организуют с учётом вентиляции и доступа для очистки.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use compatible cookWare and observe load limits. Install according to the supply type and model manual. Allow for ventilation and cleaning access when arranging the workstation.

Газовая плита с полкой, 4 конфорки

4-burner gas range with shelf

KW-CD-RQ4B



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-CD-RQ4B. Для организации горячей линии ресторана, столовой или производственной кухни. Количество рабочих зон, тип нагрева и исполнение позволяют подобрать оборудование под меню и доступные подключения.

APPLICATION

Model KW-CD-RQ4B. For the hot line in restaurants, canteens and production kitchens. Cooking-zone count, heating type and construction allow equipment to be matched to the menu and available utilities.

Технические детали / Technical details

KW-CD-RQ4B

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 750 × 800 × 800 × 150 мм
4-конфорочная газовая плита
Нагревательная пластина для водонагревателя

SPECIFICATIONS

Dimensions: 750 × 800 × 800 × 150 mm
4-burner gas stove
Heating Plate for Hot Water Boiler

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте подходящую посуду и соблюдайте допустимую нагрузку. Подключение выполняют в соответствии с типом питания и руководством модели. Рабочее место организуют с учётом вентиляции и доступа для очистки.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use compatible cookWare and observe load limits. Install according to the supply type and model manual. Allow for ventilation and cleaning access when arranging the workstation.

Газовая плита с полкой, 6 конфорок

6-burner gas range with shelf

KW-CD-RQ6B



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-CD-RQ6B. Для организации горячей линии ресторана, столовой или производственной кухни. Количество рабочих зон, тип нагрева и исполнение позволяют подобрать оборудование под меню и доступные подключения.

APPLICATION

Model KW-CD-RQ6B. For the hot line in restaurants, canteens and production kitchens. Cooking-zone count, heating type and construction allow equipment to be matched to the menu and available utilities.

Технические детали / Technical details

KW-CD-RQ6B

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 1100 × 800 × 800 × 150 мм
Газовая плита с 6 конфорками
Нагревательная плита для водонагревателя

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте подходящую посуду и соблюдайте допустимую нагрузку. Подключение выполняют в соответствии с типом питания и руководством модели. Рабочее место организуют с учётом вентиляции и доступа для очистки.

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1100 × 800 × 800 × 150 mm
6-burner gas stove
Heating Plate for Hot Water Boiler

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use compatible cookWare and observe load limits. Install according to the supply type and model manual. Allow for ventilation and cleaning access when arranging the workstation.

Настольная плита, 1 конфорка

Countertop cooktop, 1 cooking zone

KW-SDDC-400



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-SDDC-400. Для организации горячей линии ресторана, столовой или производственной кухни. Количество рабочих зон, тип нагрева и исполнение позволяют подобрать оборудование под меню и доступные подключения.

APPLICATION

Model KW-SDDC-400. For the hot line in restaurants, canteens and production kitchens. Cooking-zone count, heating type and construction allow equipment to be matched to the menu and available utilities.

Технические детали / Technical details

KW-SDDC-400

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 400 × 500 × 190 мм

Мощность: 5 кВт

Напряжение: 220 В

SPECIFICATIONS

Dimensions: 400 × 500 × 190 mm

Power: 5 kW

Voltage: 220 V

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте подходящую посуду и соблюдайте допустимую нагрузку. Подключение выполняют в соответствии с типом питания и руководством модели. Рабочее место организуют с учётом вентиляции и доступа для очистки.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use compatible cookWare and observe load limits. Install according to the supply type and model manual. Allow for ventilation and cleaning access when arranging the workstation.

Настольная плита, 2 конфорки

Countertop cooktop, 2 cooking zones

KW-SDDC-800



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-SDDC-800. Для организации горячей линии ресторана, столовой или производственной кухни. Количество рабочих зон, тип нагрева и исполнение позволяют подобрать оборудование под меню и доступные подключения.

APPLICATION

Model KW-SDDC-800. For the hot line in restaurants, canteens and production kitchens. Cooking-zone count, heating type and construction allow equipment to be matched to the menu and available utilities.

Технические детали / Technical details

KW-SDDC-800

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 800 × 500 × 180 мм

Мощность: 2 × 3,5 кВт

Напряжение: 220 В

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте подходящую посуду и соблюдайте допустимую нагрузку. Подключение выполняют в соответствии с типом питания и руководством модели. Рабочее место организуют с учётом вентиляции и доступа для очистки.

SPECIFICATIONS

Dimensions: 800 × 500 × 180 mm

Power: 2 × 3.5 kW

Voltage: 220 V

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use compatible cookWare and observe load limits. Install according to the supply type and model manual. Allow for ventilation and cleaning access when arranging the workstation.

Настольная индукционная плита, 2 конфорки

Countertop induction cooker, 2 cooking zones

KW-SDDC-750



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-SDDC-750. Для организации горячей линии ресторана, столовой или производственной кухни. Количество рабочих зон, тип нагрева и исполнение позволяют подобрать оборудование под меню и доступные подключения.

APPLICATION

Model KW-SDDC-750. For the hot line in restaurants, canteens and production kitchens. Cooking-zone count, heating type and construction allow equipment to be matched to the menu and available utilities.

Технические детали / Technical details

KW-SDDC-750

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 750 × 500 × 220 мм

Мощность: 2 × 3 кВт

Напряжение: 220 В

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте подходящую посуду и соблюдайте допустимую нагрузку. Подключение выполняют в соответствии с типом питания и руководством модели. Рабочее место организуют с учётом вентиляции и доступа для очистки.

SPECIFICATIONS

Dimensions: 750 × 500 × 220 mm

Power: 2 × 3 kW

Voltage: 220 V

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use compatible cookWare and observe load limits. Install according to the supply type and model manual. Allow for ventilation and cleaning access when arranging the workstation.

Настольная индукционная плита, 3 конфорки

Countertop induction cooker, 3 cooking zones

KW-SDDC-1050



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-SDDC-1050. Для организации горячей линии ресторана, столовой или производственной кухни. Количество рабочих зон, тип нагрева и исполнение позволяют подобрать оборудование под меню и доступные подключения.

APPLICATION

Model KW-SDDC-1050. For the hot line in restaurants, canteens and production kitchens. Cooking-zone count, heating type and construction allow equipment to be matched to the menu and available utilities.

Технические детали / Technical details

KW-SDDC-1050

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 1050 × 500 × 220 мм

Мощность: 3 × 3 кВт

Напряжение: 220 В

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте подходящую посуду и соблюдайте допустимую нагрузку. Подключение выполняют в соответствии с типом питания и руководством модели. Рабочее место организуют с учётом вентиляции и доступа для очистки.

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1050 × 500 × 220 mm

Power: 3 × 3 kW

Voltage: 220 V

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use compatible cookWare and observe load limits. Install according to the supply type and model manual. Allow for ventilation and cleaning access when arranging the workstation.

Настольная индукционная плита, 4 конфорки

Countertop induction cooker, 4 cooking zones

KW-SDDC-780



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-SDDC-780. Для организации горячей линии ресторана, столовой или производственной кухни. Количество рабочих зон, тип нагрева и исполнение позволяют подобрать оборудование под меню и доступные подключения.

APPLICATION

Model KW-SDDC-780. For the hot line in restaurants, canteens and production kitchens. Cooking-zone count, heating type and construction allow equipment to be matched to the menu and available utilities.

Технические детали / Technical details

KW-SDDC-780

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 800 × 800 × 220 мм

Мощность: 4 × 3 кВт

Напряжение: 380 В + N

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте подходящую посуду и соблюдайте допустимую нагрузку. Подключение выполняют в соответствии с типом питания и руководством модели. Рабочее место организуют с учётом вентиляции и доступа для очистки.

SPECIFICATIONS

Dimensions: 800 × 800 × 220 mm

Power: 4 × 3 kW

Voltage: 380 V+N

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use compatible cookWare and observe load limits. Install according to the supply type and model manual. Allow for ventilation and cleaning access when arranging the workstation.

Индукционная плита на подставке, 2 конфорки

Induction cooker on stand, 2 cooking zones

KW-SDDC-BZ400



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-SDDC-BZ400. Для организации горячей линии ресторана, столовой или производственной кухни. Количество рабочих зон, тип нагрева и исполнение позволяют подобрать оборудование под меню и доступные подключения.

APPLICATION

Model KW-SDDC-BZ400. For the hot line in restaurants, canteens and production kitchens. Cooking-zone count, heating type and construction allow equipment to be matched to the menu and available utilities.

Технические детали / Technical details

KW-SDDC-BZ400

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 400 × 900 × 800 мм

Мощность: 2 × 3 кВт

Напряжение: 220 В+Н

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте подходящую посуду и соблюдайте допустимую нагрузку. Подключение выполняют в соответствии с типом питания и руководством модели. Рабочее место организуют с учётом вентиляции и доступа для очистки.

SPECIFICATIONS

Dimensions: 400 × 900 × 800 mm

Power: 2 × 3 kW

Voltage: 220 V+N

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use compatible cookWare and observe load limits. Install according to the supply type and model manual. Allow for ventilation and cleaning access when arranging the workstation.

Индукционная плита на подставке, 4 конфорки

Induction cooker on stand, 4 cooking zones

KW-SDDC-BZ750



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-SDDC-BZ750. Для организации горячей линии ресторана, столовой или производственной кухни. Количество рабочих зон, тип нагрева и исполнение позволяют подобрать оборудование под меню и доступные подключения.

APPLICATION

Model KW-SDDC-BZ750. For the hot line in restaurants, canteens and production kitchens. Cooking-zone count, heating type and construction allow equipment to be matched to the menu and available utilities.

Технические детали / Technical details

KW-SDDC-BZ750

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 750 × 900 × 800 мм

Мощность: 4 × 3 кВт

Напряжение: 380 В + N

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте подходящую посуду и соблюдайте допустимую нагрузку. Подключение выполняют в соответствии с типом питания и руководством модели. Рабочее место организуют с учётом вентиляции и доступа для очистки.

SPECIFICATIONS

Dimensions: 750 × 900 × 800 mm

Power: 4 × 3 kW

Voltage: 380 V+N

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use compatible cookWare and observe load limits. Install according to the supply type and model manual. Allow for ventilation and cleaning access when arranging the workstation.

Индукционная плита на подставке, 6 конфорок

Induction cooker on stand, 6 cooking zones

KW-SDDC-BZ1100



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-SDDC-BZ1100. Для организации горячей линии ресторана, столовой или производственной кухни. Количество рабочих зон, тип нагрева и исполнение позволяют подобрать оборудование под меню и доступные подключения.

APPLICATION

Model KW-SDDC-BZ1100. For the hot line in restaurants, canteens and production kitchens. Cooking-zone count, heating type and construction allow equipment to be matched to the menu and available utilities.

Технические детали / Technical details

KW-SDDC-BZ1100

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 1100 × 900 × 800 мм

Мощность: 4 × 3 кВт

Напряжение: 380 В + Н

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте подходящую посуду и соблюдайте допустимую нагрузку. Подключение выполняют в соответствии с типом питания и руководством модели. Рабочее место организуют с учётом вентиляции и доступа для очистки.

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1100 × 900 × 800 mm

Power: 4 × 3 kW

Voltage: 380 V+N

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use compatible cookWare and observe load limits. Install according to the supply type and model manual. Allow for ventilation and cleaning access when arranging the workstation.

Печь для пиццы с механическим управлением

Pizza oven with mechanical controls

KW-HEP-2ST



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HEP-2ST. Для выпечки и приготовления изделий в пределах назначения модели. Число ярусов, размер противня и диапазон температур помогают подобрать печь под ассортимент и объём производства. Пар и каменный под относятся только к моделям, где они указаны в характеристиках.

APPLICATION

Model KW-HEP-2ST. For baking and cooking within the model's intended use. Deck count, tray size and temperature range help match the oven to the product range and production volume. Steam and stone hearth features apply only where listed in the specifications.

Технические детали / Technical details

KW-HEP-2ST

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Температурный диапазон: 0-350 °C

Камень для пиццы: размер 400×400 мм, в комплекте 2 штуки

Габариты аппарата: 560×570×440 мм

Габариты упаковки: 610×570×480 мм

Мощность: 3 кВт

SPECIFICATIONS

Temperature: 0-350°C Pizza Stone size: 400 × 400 mm x2pcs Machine Size: 560 × 570 × 440 mm Packing Size: 610 × 570 × 480 mm

Power: 3 kW

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разогревайте печь и выбирайте режим под рецептуру. Учитывайте размер и количество противней. Подключение, размещение и обслуживание выполняют по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Preheat and select settings to suit the recipe. Observe tray sizes and capacity. Follow the model instructions for installation, positioning and maintenance.

Печь электрическая с механическим управлением

Electric oven with mechanical controls

KW-HD-11S



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HD-11S. Для выпечки и приготовления изделий в пределах назначения модели. Число ярусов, размер противня и диапазон температур помогают подобрать печь под ассортимент и объём производства. Пар и каменный под относятся только к моделям, где они указаны в характеристиках.

APPLICATION

Model KW-HD-11S. For baking and cooking within the model's intended use. Deck count, tray size and temperature range help match the oven to the product range and production volume. Steam and stone hearth features apply only where listed in the specifications.

Технические детали / Technical details

KW-HD-11S

ХАРАКТЕРИСТИКИ

1 уровень, 1 поддон
Внешние габариты: 900×595×450 мм
Внутренние габариты: 620×410×155 мм
Объём: 40 л
Номинальная мощность: 3,5 кВт
Номинальное напряжение: 220 В
Диапазон температур: 0-300 °C

SPECIFICATIONS

1 deck1tray
External
Dimensions: 900 × 595 × 450 mm
Internal
Dimensions: 620 × 410 × 155 mm
Capacity: 40 L
Rated
Power: 3.5 kW
Rated
Voltage: 220 V
Temperature Range: 0-300°C

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разогревайте печь и выбирайте режим под рецептуру. Учитывайте размер и количество противней. Подключение, размещение и обслуживание выполняют по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Preheat and select settings to suit the recipe. Observe tray sizes and capacity. Follow the model instructions for installation, positioning and maintenance.

Печь электрическая ярусная

Electric deck oven

KW-HD-12E



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HD-12E. Для выпечки и приготовления изделий в пределах назначения модели. Число ярусов, размер противня и диапазон температур помогают подобрать печь под ассортимент и объём производства. Пар и каменный под относятся только к моделям, где они указаны в характеристиках.

APPLICATION

Model KW-HD-12E. For baking and cooking within the model's intended use. Deck count, tray size and temperature range help match the oven to the product range and production volume. Steam and stone hearth features apply only where listed in the specifications.

Технические детали / Technical details

KW-HD-12E

ХАРАКТЕРИСТИКИ

1 ярус, 2 противня
Внешние габариты: 1240×770×530 мм
Внутренние габариты: 870×650×225 мм
Противень для выпечки: 400×600 мм
Напряжение и мощность: 220В/380В, 6,6 кВт
Диапазон рабочих температур: 0-400°C

SPECIFICATIONS

1deck2 trays
Dimensions: 1240 × 770 × 530 mm
Internal
Dimensions: 870 × 650 × 225 mm
Baking pan: 400 × 600 mm
Voltage/Power: 220 V/380 V/ 6.6 kW
Temperature: 0-400°C

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разогревайте печь и выбирайте режим под рецептуру. Учитывайте размер и количество противней. Подключение, размещение и обслуживание выполняют по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Preheat and select settings to suit the recipe. Observe tray sizes and capacity. Follow the model instructions for installation, positioning and maintenance.

Печь электрическая ярусная

Electric deck oven

KW-HD-13E



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HD-13E. Для выпечки и приготовления изделий в пределах назначения модели. Число ярусов, размер противня и диапазон температур помогают подобрать печь под ассортимент и объём производства. Пар и каменный под относятся только к моделям, где они указаны в характеристиках.

APPLICATION

Model KW-HD-13E. For baking and cooking within the model's intended use. Deck count, tray size and temperature range help match the oven to the product range and production volume. Steam and stone hearth features apply only where listed in the specifications.

Технические детали / Technical details

KW-HD-13E

ХАРАКТЕРИСТИКИ

1 ярус, 3 противня
Внешние габариты: 1700×810×580 мм
Внутренние габариты: 870×650×225 мм
Размер противня: 400×600 мм
Напряжение и мощность: 380 В, 8,4 кВт
Диапазон температур: 0-400 °C

SPECIFICATIONS

1deck3trays
Dimensions: 1700 × 810 × 580 mm
Internal
Dimensions: 870 × 650 × 225 mm
Baking pan: 400 × 600 mm
Voltage/Power: 380 V/ 8.4 kW
Temperature: 0-400°C

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разогревайте печь и выбирайте режим под рецептуру. Учитывайте размер и количество противней. Подключение, размещение и обслуживание выполняют по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Preheat and select settings to suit the recipe. Observe tray sizes and capacity. Follow the model instructions for installation, positioning and maintenance.

Печь электрическая ярусная

Electric deck oven

KW-HDDR22JX



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HDDR22JX. Для выпечки и приготовления изделий в пределах назначения модели. Число ярусов, размер противня и диапазон температур помогают подобрать печь под ассортимент и объём производства. Пар и каменный под относятся только к моделям, где они указаны в характеристиках.

APPLICATION

Model KW-HDDR22JX. For baking and cooking within the model's intended use. Deck count, tray size and temperature range help match the oven to the product range and production volume. Steam and stone hearth features apply only where listed in the specifications.

Технические детали / Technical details

KW-HDDR22JX

ХАРАКТЕРИСТИКИ

2 яруса, по 2 противня на ярус
Габаритные размеры: 900×595×915 мм
Напряжение питания: 220 В / 380 В
Номинальная мощность: 7 кВт

SPECIFICATIONS

2 decks 2 trays
Dimensions: 900 × 595 × 915 mm
Voltage: 220 V/380 V
Power: 7 kW

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разогревайте печь и выбирайте режим под рецептуру. Учитывайте размер и количество противней. Подключение, размещение и обслуживание выполняют по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Preheat and select settings to suit the recipe. Observe tray sizes and capacity. Follow the model instructions for installation, positioning and maintenance.

Печь электрическая ярусная

Electric deck oven

KW-HD-24E



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HD-24E. Для выпечки и приготовления изделий в пределах назначения модели. Число ярусов, размер противня и диапазон температур помогают подобрать печь под ассортимент и объём производства. Пар и каменный под относятся только к моделям, где они указаны в характеристиках.

APPLICATION

Model KW-HD-24E. For baking and cooking within the model's intended use. Deck count, tray size and temperature range help match the oven to the product range and production volume. Steam and stone hearth features apply only where listed in the specifications.

Технические детали / Technical details

KW-HD-24E

ХАРАКТЕРИСТИКИ

2 яруса, всего 4 противня

Внешние габариты: 1240×810×1100 мм

Внутренние габариты камеры: 870×650×225 мм

Размер противня для выпечки: 400×600 мм

Напряжение и мощность: 380 В, 13,2 кВт

Диапазон регулировки температуры: 0-400 °C

SPECIFICATIONS

2 decks 4 trays

Dimensions: 1240 × 810 × 1100 mm

Interior

Dimensions: 870 × 650 × 225 mm

Baking pan: 400 × 600 mm

Voltage/Power: 380 V/ 13.2 kW

Temperature: 0-400°C

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разогревайте печь и выбирайте режим под рецептуру. Учитывайте размер и количество противней. Подключение, размещение и обслуживание выполняют по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Preheat and select settings to suit the recipe. Observe tray sizes and capacity. Follow the model instructions for installation, positioning and maintenance.

Печь электрическая ярусная

Electric deck oven

KW-HD-26E



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HD-26E. Для выпечки и приготовления изделий в пределах назначения модели. Число ярусов, размер противня и диапазон температур помогают подобрать печь под ассортимент и объём производства. Пар и каменный под относятся только к моделям, где они указаны в характеристиках.

APPLICATION

Model KW-HD-26E. For baking and cooking within the model's intended use. Deck count, tray size and temperature range help match the oven to the product range and production volume. Steam and stone hearth features apply only where listed in the specifications.

Технические детали / Technical details

KW-HD-26E

ХАРАКТЕРИСТИКИ

2 яруса, всего 6 противней
Внешние габариты: 1700×810×1100 мм
Внутренние габариты: 1300×620×235 мм
Противень для выпечки: 400×600 мм
Напряжение и мощность: 380 В, 16,2 кВт
Диапазон температур: 0-400 °C

SPECIFICATIONS

2 decks 6 trays
Dimensions: 1700 × 810 × 1100 mm
Interior
Dimensions: 1300 × 620 × 235
Baking pan: 400 × 600 mm
Voltage/Power: 380 V/ 16.2 kW
Temperature: 0-400°C

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разогревайте печь и выбирайте режим под рецептуру. Учитывайте размер и количество противней. Подключение, размещение и обслуживание выполняют по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Preheat and select settings to suit the recipe. Observe tray sizes and capacity. Follow the model instructions for installation, positioning and maintenance.

Печь электрическая ярусная

Electric deck oven

KW-HDDR33JX



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HDDR33JX. Для выпечки и приготовления изделий в пределах назначения модели. Число ярусов, размер противня и диапазон температур помогают подобрать печь под ассортимент и объём производства. Пар и каменный под относятся только к моделям, где они указаны в характеристиках.

APPLICATION

Model KW-HDDR33JX. For baking and cooking within the model's intended use. Deck count, tray size and temperature range help match the oven to the product range and production volume. Steam and stone hearth features apply only where listed in the specifications.

Технические детали / Technical details

KW-HDDR33JX

ХАРАКТЕРИСТИКИ

3 яруса, всего 3 противня

Габариты изделия: 900×600×1260 мм

Напряжение питания: 380 В

Номинальная мощность: 10 кВт

SPECIFICATIONS

3 decks 3 trays

Product

Dimensions: 900 × 600 × 1260 mm

Voltage: 380 V

Power: 10Kw

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разогревайте печь и выбирайте режим под рецептуру. Учитывайте размер и количество противней. Подключение, размещение и обслуживание выполняют по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Preheat and select settings to suit the recipe. Observe tray sizes and capacity. Follow the model instructions for installation, positioning and maintenance.

Печь электрическая ярусная

Electric deck oven

KW-HD-36E



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HD-36E. Для выпечки и приготовления изделий в пределах назначения модели. Число ярусов, размер противня и диапазон температур помогают подобрать печь под ассортимент и объём производства. Пар и каменный под относятся только к моделям, где они указаны в характеристиках.

APPLICATION

Model KW-HD-36E. For baking and cooking within the model's intended use. Deck count, tray size and temperature range help match the oven to the product range and production volume. Steam and stone hearth features apply only where listed in the specifications.

Технические детали / Technical details

KW-HD-36E

ХАРАКТЕРИСТИКИ

3 яруса, всего 6 противней
Внешние габариты: 1240×810×1500 мм
Внутренние габариты: 870×650×225 мм
Размер противня для выпечки: 400×600 мм
Напряжение и мощность: 380 В, 19,8 кВт
Диапазон рабочих температур: 0-400 °C

SPECIFICATIONS

3 decks 6 trays
Dimensions: 1240 × 810 × 1500 mm
Interior
Dimensions: 870 × 650 × 225 mm
Baking pan: 400 × 600 mm
Voltage/Power: 380 V/ 19.8 kW
Temperature: 0-400°C

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разогревайте печь и выбирайте режим под рецептуру. Учитывайте размер и количество противней. Подключение, размещение и обслуживание выполняют по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Preheat and select settings to suit the recipe. Observe tray sizes and capacity. Follow the model instructions for installation, positioning and maintenance.

Печь газовая ярусная

Gas deck oven

KW-HD-12G



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HD-12G. Для выпечки и приготовления изделий в пределах назначения модели. Число ярусов, размер противня и диапазон температур помогают подобрать печь под ассортимент и объём производства. Пар и каменный под относятся только к моделям, где они указаны в характеристиках.

APPLICATION

Model KW-HD-12G. For baking and cooking within the model's intended use. Deck count, tray size and temperature range help match the oven to the product range and production volume. Steam and stone hearth features apply only where listed in the specifications.

Технические детали / Technical details

KW-HD-12G

ХАРАКТЕРИСТИКИ

1 ярус, 2 противня

Внешние габариты: 1320×870×640 мм

Внутренние габариты: 890×670×220 мм

Размер противня для выпечки: 400×600 мм

Напряжение и мощность: 220 В / 100 Вт

Диапазон температур: 0-400 °C

Тип топлива: сжиженный нефтяной газ / природный газ (СНГ / ПГ)

SPECIFICATIONS

1 deck 2 trays

Dimensions: 1320 × 870 × 640 mm

Internal

Dimensions: 890 × 670 × 220 mm

Baking pan: 400 × 600 mm

Voltage/Power: 220 V/100 W

Temperature: 0-400°C

× **Source:** LPG/LNG

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разогревайте печь и выбирайте режим под рецептуру. Учитывайте размер и количество противней. Подключение, размещение и обслуживание выполняют по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Preheat and select settings to suit the recipe. Observe tray sizes and capacity. Follow the model instructions for installation, positioning and maintenance.

Печь газовая ярусная

Gas deck oven

KW-HD-13G



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HD-13G. Для выпечки и приготовления изделий в пределах назначения модели. Число ярусов, размер противня и диапазон температур помогают подобрать печь под ассортимент и объём производства. Пар и каменный под относятся только к моделям, где они указаны в характеристиках.

APPLICATION

Model KW-HD-13G. For baking and cooking within the model's intended use. Deck count, tray size and temperature range help match the oven to the product range and production volume. Steam and stone hearth features apply only where listed in the specifications.

Технические детали / Technical details

KW-HD-13G

ХАРАКТЕРИСТИКИ

1 ярус, 3 противня

Внешние габариты: 1740×670×810 мм

Внутренние габариты: 1310×670×220 мм

Размер противня для выпечки: 400×600 мм

Напряжение и потребляемая мощность: 220 В /

100 Вт

Диапазон температур: 0-400 °C

Источник питания: сжиженный нефтяной газ / природный газ (СНГ / ПГ)

SPECIFICATIONS

1 deck 3 trays

Dimensions: 1740 × 670 × 810 mm

Internal

Dimensions: 1310 × 670 × 220 mm

Baking pan: 400 × 600 mm

Voltage/Power: 220 V/100 W

Temperature: 0-400°C

× **Source:** LPG/LNG

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разогревайте печь и выбирайте режим под рецептуру. Учитывайте размер и количество противней. Подключение, размещение и обслуживание выполняют по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Preheat and select settings to suit the recipe. Observe tray sizes and capacity. Follow the model instructions for installation, positioning and maintenance.

Печь газовая ярусная

Gas deck oven

KW-HD-24G



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HD-24G. Для выпечки и приготовления изделий в пределах назначения модели. Число ярусов, размер противня и диапазон температур помогают подобрать печь под ассортимент и объём производства. Пар и каменный под относятся только к моделям, где они указаны в характеристиках.

APPLICATION

Model KW-HD-24G. For baking and cooking within the model's intended use. Deck count, tray size and temperature range help match the oven to the product range and production volume. Steam and stone hearth features apply only where listed in the specifications.

Технические детали / Technical details

KW-HD-24G

ХАРАКТЕРИСТИКИ

2 яруса, всего 4 противня

Внешние габариты: 1320×870×1250 мм

Внутренние габариты камеры: 890×670×220 мм

Противень для выпечки: 400×600 мм

Напряжение и мощность: 220 В / 200 Вт

Диапазон температур: 0-400 °C

Топливо: сжиженный нефтяной газ / природный газ (СНГ / ПГ)

SPECIFICATIONS

2 deck 4 trays

Dimensions: 1320 × 870 × 1250 mm

Interior

Dimensions: 890 × 670 × 220 mm

Baking pan: 400 × 600 mm

Voltage/Power: 220 V/200 W

Temperature: 0-400°C

× **Source:** LPG/LNG

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разогревайте печь и выбирайте режим под рецептуру. Учитывайте размер и количество противней. Подключение, размещение и обслуживание выполняют по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Preheat and select settings to suit the recipe. Observe tray sizes and capacity. Follow the model instructions for installation, positioning and maintenance.

Печь газовая ярусная

Gas deck oven

KW-HD-26G



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HD-26G. Для выпечки и приготовления изделий в пределах назначения модели. Число ярусов, размер противня и диапазон температур помогают подобрать печь под ассортимент и объём производства. Пар и каменный под относятся только к моделям, где они указаны в характеристиках.

APPLICATION

Model KW-HD-26G. For baking and cooking within the model's intended use. Deck count, tray size and temperature range help match the oven to the product range and production volume. Steam and stone hearth features apply only where listed in the specifications.

Технические детали / Technical details

KW-HD-26G

ХАРАКТЕРИСТИКИ

2 яруса, всего 6 противней

Внешние габариты: 1740×870×1250 мм

Внутренние габариты камеры: 1310×670×220 мм

Противень для выпечки: 400×600 мм

Напряжение и мощность: 220 В / 300 Вт

Диапазон температур: 0-400 °C

Тип топлива: сжиженный нефтяной газ / природный газ (СНГ / ПГ)

SPECIFICATIONS

2 deck 6 trays

Dimensions: 1740 × 870 × 1250 mm

Interior

Dimensions: 1310 × 670 × 220 mm

Baking pan: 400 × 600 mm

Voltage/Power: 220 V/300 W

Temperature: 0-400°C

× **Source:** LPG/LNG

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разогревайте печь и выбирайте режим под рецептуру. Учитывайте размер и количество противней. Подключение, размещение и обслуживание выполняют по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Preheat and select settings to suit the recipe. Observe tray sizes and capacity. Follow the model instructions for installation, positioning and maintenance.

Печь газовая ярусная

Gas deck oven

KW-HD-36G



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HD-36G. Для выпечки и приготовления изделий в пределах назначения модели. Число ярусов, размер противня и диапазон температур помогают подобрать печь под ассортимент и объём производства. Пар и каменный под относятся только к моделям, где они указаны в характеристиках.

APPLICATION

Model KW-HD-36G. For baking and cooking within the model's intended use. Deck count, tray size and temperature range help match the oven to the product range and production volume. Steam and stone hearth features apply only where listed in the specifications.

Технические детали / Technical details

KW-HD-36G

ХАРАКТЕРИСТИКИ

3 яруса, всего 6 противней

Внешние габариты: 1320×870×1730 мм

Внутренние габариты камеры: 890×670×225 мм

Противень для выпечки: 400×600 мм

Напряжение и мощность: 220 В / 300 Вт

Диапазон рабочих температур: 0-400 °C

Источник топлива: сжиженный нефтяной газ / природный газ (СНГ / ПГ)

SPECIFICATIONS

3 deck 6 trays

Dimensions: 1320 × 870 × 1730 mm

Interior

Dimensions: 890 × 670 × 225

Baking pan: 400 × 600 mm

Voltage/Power: 220 V/300 W

Temperature: 0-400°C

× **Source:** LPG/LNG

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разогревайте печь и выбирайте режим под рецептуру. Учитывайте размер и количество противней. Подключение, размещение и обслуживание выполняют по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Preheat and select settings to suit the recipe. Observe tray sizes and capacity. Follow the model instructions for installation, positioning and maintenance.

Подовая электрическая печь с паром

Electric deck oven with steam

KW-RH-24EZ



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-RH-24EZ. Для выпечки и приготовления изделий в пределах назначения модели. Число ярусов, размер противня и диапазон температур помогают подобрать печь под ассортимент и объём производства. Пар и каменный под относятся только к моделям, где они указаны в характеристиках.

APPLICATION

Model KW-RH-24EZ. For baking and cooking within the model's intended use. Deck count, tray size and temperature range help match the oven to the product range and production volume. Steam and stone hearth features apply only where listed in the specifications.

Технические детали / Technical details

KW-RH-24EZ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Двухъярусная печь (на 4 противня)

Мощность: 18,5 кВт

Номинальное напряжение: 380 В

Диапазон температур: 20-400 °C

Габариты изделия (мм): 1220×1090×1280

Размер противня: 400×600 мм

Комплектация: 2 парогенератора, 4 пекарских камня и 4 противня.

Для выпечки хлеба, булочек и кондитерских изделий

SPECIFICATIONS

Two-deck four-tray oven

Power: 18.5 kW

Rated

voltage: 380 V

Temperature range: 20-400°C

Product dimension(mm): 1220×1090×1280

Packing dimension(mm): 1320×1190×1330

Tray size: 400 × 600 mm

Comes with 2 steam generators, 4 baking stones and 4 baking trays.

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разогревайте печь и выбирайте режим под рецептуру. Учитывайте размер и количество противней. Подключение, размещение и обслуживание выполняют по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Preheat and select settings to suit the recipe. Observe tray sizes and capacity. Follow the model instructions for installation, positioning and maintenance.

Фото изделия / Product photos





Подовая электрическая печь с паром

Electric deck oven with steam

KW-RH-26EZ



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-RH-26EZ. Для выпечки и приготовления изделий в пределах назначения модели. Число ярусов, размер противня и диапазон температур помогают подобрать печь под ассортимент и объём производства. Пар и каменный под относятся только к моделям, где они указаны в характеристиках.

APPLICATION

Model KW-RH-26EZ. For baking and cooking within the model's intended use. Deck count, tray size and temperature range help match the oven to the product range and production volume. Steam and stone hearth features apply only where listed in the specifications.

Технические детали / Technical details

KW-RH-26EZ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Двухъярусная печь (на 6 противней)

Мощность: 21 кВт

Номинальное напряжение: 380 В

Диапазон температур: 0-400 °C

Габариты изделия (мм): 1655×1090×1280

Размер противня: 400×600 мм

Комплектация: 2 парогенератора, 6 пекарских камней и 6 противней.

Для выпечки хлеба, булочек и кондитерских изделий

SPECIFICATIONS

Two-deck six-tray oven

Power: 21 kW

Rated

voltage: 380 V

Temperature range: 0-400°C

Product dimension(mm): 1655×1090×1280

Packing dimension(mm): 1740×1200×1310,

Tray size: 400 × 600 mm

Comes with 2 steam generators,6 baking stones and 6 baking trays.

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разогревайте печь и выбирайте режим под рецептуру. Учитывайте размер и количество противней. Подключение, размещение и обслуживание выполняют по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Preheat and select settings to suit the recipe. Observe tray sizes and capacity. Follow the model instructions for installation, positioning and maintenance.

Фото изделия / Product photos





Подовая электрическая печь с паром

Electric deck oven with steam

KW-RH-36EZ



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-RH-36EZ. Для выпечки и приготовления изделий в пределах назначения модели. Число ярусов, размер противня и диапазон температур помогают подобрать печь под ассортимент и объём производства. Пар и каменный под относятся только к моделям, где они указаны в характеристиках.

APPLICATION

Model KW-RH-36EZ. For baking and cooking within the model's intended use. Deck count, tray size and temperature range help match the oven to the product range and production volume. Steam and stone hearth features apply only where listed in the specifications.

Технические детали / Technical details

KW-RH-36EZ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Трехъярусная печь (на 6 противней)

Паровая технология: 3 парогенератора

Каменный под: 6 пекарских камней

Мощность: 27,3 кВт

Номинальное напряжение: 380 В

Диапазон температур: 20-400 °C

Габариты изделия (мм): 1220×1090×1520

Размер противня: 400×600 мм

В комплекте: 6 противней 400 × 600 мм

Для выпечки хлеба, булочек и кондитерских изделий

SPECIFICATIONS

Three-deck oven: 6 trays

Steam system: 3 steam generators

Stone hearth: 6 baking stones

Power: 27.3 kW

Rated

voltage: 380 V

Temperature range: 20-400 °C

Dimensions: 1220 × 1090 × 1520 mm

Tray size: 400 × 600 mm

Included: 6 trays, 400 × 600 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разогревайте печь и выбирайте режим под рецептуру. Учитывайте размер и количество противней. Подключение, размещение и обслуживание выполняют по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Preheat and select settings to suit the recipe. Observe tray sizes and capacity. Follow the model instructions for installation, positioning and maintenance.

Фото изделия / Product photos





Подовая электрическая печь с паром

Electric deck oven with steam

KW-RH-39EZ



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-RH-39EZ. Для выпечки и приготовления изделий в пределах назначения модели. Число ярусов, размер противня и диапазон температур помогают подобрать печь под ассортимент и объём производства. Пар и каменный под относятся только к моделям, где они указаны в характеристиках.

APPLICATION

Model KW-RH-39EZ. For baking and cooking within the model's intended use. Deck count, tray size and temperature range help match the oven to the product range and production volume. Steam and stone hearth features apply only where listed in the specifications.

Технические детали / Technical details

KW-RH-39EZ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Трехъярусная печь (на 9 противней)
- **Паровая технология:** 3 парогенератора
- **Каменный под:** 9 пекарских камней
- **Мощность:** 31,5 кВт
- **Номинальное напряжение:** 380 В
- **Диапазон температур:** 0-400 °C
- **Габариты изделия (мм):** 1655×1090×1520
- **Размер противня:** 400×600 мм
- **В комплекте:** 9 противней 400 × 600 мм
- Для выпечки хлеба, булочек и кондитерских изделий

SPECIFICATIONS

- **Three-deck oven:** 9 trays
- **Steam system:** 3 steam generators
- **Stone hearth:** 9 baking stones
- **Power:** 31.5 kW
- Rated
- **voltage:** 380 V
- **Temperature range:** 0-400°C
- **Product dimension(mm):** 1655×1090×1520
- **Packing dimension(mm):** 1740×1200×1570
- **Tray size:** 400 × 600 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разогревайте печь и выбирайте режим под рецептуру. Учитывайте размер и количество противней. Подключение, размещение и обслуживание выполняют по инструкции конкретной модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Preheat and select settings to suit the recipe. Observe tray sizes and capacity. Follow the model instructions for installation, positioning and maintenance.

Фото изделия / Product photos



Расстоечный шкаф, 8 уровней

Proofing cabinet, 8 tray levels

KW-HD-8P



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HD-8P. Для организации этапа расстойки тестовых заготовок перед выпечкой. Количество уровней и габариты помогают согласовать шкаф с работой пекарни и используемыми противнями.

APPLICATION

Model KW-HD-8P. For arranging dough proofing before baking. The number of levels and cabinet dimensions help coordinate capacity with the bakery workflow and trays in use.

Технические детали / Technical details

KW-HD-8P

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 500 × 735 × 1195 мм

Противень: 400 × 600 мм.

Напряжение/Мощность: 220 В/2,6 кВт

Температура: 30 - 80 °C

SPECIFICATIONS

Dimensions: 500 × 735 × 1195 mm

Baking pan: 400 × 600 mm

Voltage/Power: 220 V/2.6 kW

Temperature: 30-80°C

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте заготовки с необходимыми промежутками. Температуру и другие доступные параметры задавайте по рецептуре и инструкции. После работы очищайте камеру и направляющие.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Space dough pieces appropriately. Set temperature and other available controls according to the recipe and manual. Clean the chamber and tray supports after use.

Расстоечный шкаф, 10 уровней

Proofing cabinet, 10 tray levels

KW-HD-10P



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HD-10P. Для организации этапа расстойки тестовых заготовок перед выпечкой. Количество уровней и габариты помогают согласовать шкаф с работой пекарни и используемыми противнями.

APPLICATION

Model KW-HD-10P. For arranging dough proofing before baking. The number of levels and cabinet dimensions help coordinate capacity with the bakery workflow and trays in use.

Технические детали / Technical details

KW-HD-10P

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 500 × 735 × 1371 мм
Противень: 400 × 600 мм
Напряжение/Мощность: 220 В/2,6 кВт
Температура: 30-80°C

SPECIFICATIONS

Dimensions: 500 × 735 × 1371 mm
Baking pan: 400 × 600 mm
Voltage/Power: 220 V/2.6 kW
Temperature: 30-80°C

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте заготовки с необходимыми промежутками. Температуру и другие доступные параметры задавайте по рецептуре и инструкции. После работы очищайте камеру и направляющие.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Space dough pieces appropriately. Set temperature and other available controls according to the recipe and manual. Clean the chamber and tray supports after use.

Расстоечный шкаф, 13 уровней

Proofing cabinet, 13 tray levels

KW-HD-13P



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HD-13P. Для организации этапа расстойки тестовых заготовок перед выпечкой. Количество уровней и габариты помогают согласовать шкаф с работой пекарни и используемыми противнями.

APPLICATION

Model KW-HD-13P. For arranging dough proofing before baking. The number of levels and cabinet dimensions help coordinate capacity with the bakery workflow and trays in use.

Технические детали / Technical details

KW-HD-13P

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 500 × 735 × 1630 мм
Противень: 400 × 600 мм
Напряжение/Мощность: 220 В/2,6 кВт
Температура: 30-80°C

SPECIFICATIONS

Dimensions: 500 × 735 × 1630 mm
Baking pan: 400 × 600 mm
Voltage/Power: 220 V/2.6 kW
Temperature: 30-80°C

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте заготовки с необходимыми промежутками. Температуру и другие доступные параметры задавайте по рецептуре и инструкции. После работы очищайте камеру и направляющие.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Space dough pieces appropriately. Set temperature and other available controls according to the recipe and manual. Clean the chamber and tray supports after use.

Расстоечный шкаф, 16 уровней

Proofing cabinet, 16 tray levels

KW-HD-16P



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HD-16P. Для организации этапа расстойки тестовых заготовок перед выпечкой. Количество уровней и габариты помогают согласовать шкаф с работой пекарни и используемыми противнями.

APPLICATION

Model KW-HD-16P. For arranging dough proofing before baking. The number of levels and cabinet dimensions help coordinate capacity with the bakery workflow and trays in use.

Технические детали / Technical details

KW-HD-16P

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 500 × 735 × 1900 мм
Противень: 400 × 600 мм
Напряжение/Мощность: 220 В/2,6 кВт
Температура: 30-80°C

SPECIFICATIONS

Dimensions: 500 × 735 × 1900 mm
Baking pan: 400 × 600 mm
Voltage/Power: 220 V/2.6 kW
Temperature: 30-80°C

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте заготовки с необходимыми промежутками. Температуру и другие доступные параметры задавайте по рецептуре и инструкции. После работы очищайте камеру и направляющие.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Space dough pieces appropriately. Set temperature and other available controls according to the recipe and manual. Clean the chamber and tray supports after use.

Расстоечный шкаф, 26 уровней

Proofing cabinet, 26 tray levels

KW-HD-26P



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HD-26P. Для организации этапа расстойки тестовых заготовок перед выпечкой. Количество уровней и габариты помогают согласовать шкаф с работой пекарни и используемыми противнями.

APPLICATION

Model KW-HD-26P. For arranging dough proofing before baking. The number of levels and cabinet dimensions help coordinate capacity with the bakery workflow and trays in use.

Технические детали / Technical details

KW-HD-26P

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 1020 × 735 × 1630 мм
Противень: 400 × 600 мм
Напряжение/Мощность: 220 В/2,8 кВт
Температура: 30-80°C

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1020 × 735 × 1630 mm
Baking pan: 400 × 600 mm
Voltage/Power: 220 V/2.8 kW
Temperature: 30-80°C

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте заготовки с необходимыми промежутками. Температуру и другие доступные параметры задавайте по рецептуре и инструкции. После работы очищайте камеру и направляющие.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Space dough pieces appropriately. Set temperature and other available controls according to the recipe and manual. Clean the chamber and tray supports after use.

Расстоечный шкаф, 32 уровня

Proofing cabinet, 32 tray levels

KW-HD-32P



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HD-32P. Для организации этапа расстойки тестовых заготовок перед выпечкой. Количество уровней и габариты помогают согласовать шкаф с работой пекарни и используемыми противнями.

APPLICATION

Model KW-HD-32P. For arranging dough proofing before baking. The number of levels and cabinet dimensions help coordinate capacity with the bakery workflow and trays in use.

Технические детали / Technical details

KW-HD-32P

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 1020 × 735 × 1900 мм
Противень: 400 × 600 мм
Напряжение/Мощность: 220 В/2,8 кВт
Температура: 30-80°C

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1020 × 735 × 1900 mm
Baking pan: 400 × 600 mm
Voltage/Power: 220 V/2.8 kW
Temperature: 30-80°C

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте заготовки с необходимыми промежутками. Температуру и другие доступные параметры задавайте по рецептуре и инструкции. После работы очищайте камеру и направляющие.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Space dough pieces appropriately. Set temperature and other available controls according to the recipe and manual. Clean the chamber and tray supports after use.

Фритюрница электрическая настольная

Countertop electric fryer

KW-CR-D81-1



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-CR-D81-1. Для приготовления блюд методом жарки на рабочей поверхности или во фритюре в зависимости от модели. Помогает дополнить горячую линию картофелем фри, закусками и другими позициями меню.

APPLICATION

Model KW-CR-D81-1. For cooking on a griddle surface or by deep frying, depending on the model. Complements the hot line with French fries, snacks and other menu items.

Технические детали / Technical details

KW-CR-D81-1

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 295 × 440 × 300 мм

Объем: 6 л

Температура: 50-220°C

Напряжение/Мощность: 220 В/50 Гц/2,5 кВт

SPECIFICATIONS

Dimensions: 295 × 440 × 300 mm

Capacity: 6 L

Temp: 50-220°C

Voltage/Power: 220 V/50 Hz/ 2.5 kW

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте рабочий уровень масла и допустимую загрузку, если они предусмотрены конструкцией. Температуру подбирайте под продукт. Отключайте оборудование и дожидайтесь остывания перед очисткой.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe the working oil level and loading limits where applicable. Select temperature to suit the food. Disconnect and allow the equipment to cool before cleaning.

Фритюрница электрическая настольная

Countertop electric fryer

KW-CR-D82-2



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-CR-D82-2. Для приготовления блюд методом жарки на рабочей поверхности или во фритюре в зависимости от модели. Помогает дополнить горячую линию картофелем фри, закусками и другими позициями меню.

APPLICATION

Model KW-CR-D82-2. For cooking on a griddle surface or by deep frying, depending on the model. Complements the hot line with French fries, snacks and other menu items.

Технические детали / Technical details

KW-CR-D82-2

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 580 × 440 × 300 мм

Объем рабочей зоны: 6 л × 2

Температура: 50-220°C

Напряжение/Мощность: 220 В/50 Гц/ 2,5 кВт × 2

SPECIFICATIONS

Dimensions: 580 × 440 × 300 mm

Cooking Station: 6 L × 2

Temp: 50-220°C

Voltage/Power: 220 V/50 Hz/ 2.5 kW × 2

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте рабочий уровень масла и допустимую загрузку, если они предусмотрены конструкцией. Температуру подбирайте под продукт. Отключайте оборудование и дожидайтесь остывания перед очисткой.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe the working oil level and loading limits where applicable. Select temperature to suit the food. Disconnect and allow the equipment to cool before cleaning.

Жарочная поверхность

Griddle

KW-CR-D820



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-CR-D820. Для приготовления блюд методом жарки на рабочей поверхности или во фритюре в зависимости от модели. Помогает дополнить горячую линию картофелем фри, закусками и другими позициями меню.

APPLICATION

Griddle (KW-CR-D820). For cooking on a griddle surface or by deep frying, depending on the model. Complements the hot line with French fries, snacks and other menu items.

Технические детали / Technical details

KW-CR-D820

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 730 × 500 × 240 мм

Размеры гриля: 730 × 400 × 8 мм

Напряжение/Мощность: 220 В/50 Гц/4,4 кВт

SPECIFICATIONS

Dimensions: 730 × 500 × 240 mm

Grill Plate

Dimensions: 730 × 400 × 8 mm

Voltage/Power: 220 V/50 Hz/4.4 kW

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте рабочий уровень масла и допустимую загрузку, если они предусмотрены конструкцией. Температуру подбирайте под продукт. Отключайте оборудование и дожидайтесь остывания перед очисткой.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe the working oil level and loading limits where applicable. Select temperature to suit the food. Disconnect and allow the equipment to cool before cleaning.

Жарочная поверхность с фритюрницей

Electric griddle and fryer combination

KW-CR-D818-1 / электрический



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-CR-D818-1 / электрический. Для приготовления блюд методом жарки на рабочей поверхности или во фритюре в зависимости от модели. Помогает дополнить горячую линию картофелем фри, закусками и другими позициями меню.

APPLICATION

Model KW-CR-D818-1 / электрический. For cooking on a griddle surface or by deep frying, depending on the model. Complements the hot line with French fries, snacks and other menu items.

Технические детали / Technical details

KW-CR-D818-1 / электрический

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 840 × 450 × 320 мм

Плита для приготовления пищи: 550 × 300 × 8 мм

Плита для приготовления пищи: 240 × 295 ×

140 мм

Напряжение/Мощность: 220 В/50 Гц/5,5 кВт

SPECIFICATIONS

Dimensions: 840 × 450 × 320 mm

Cooking Station: 550 × 300 × 8 mm

Cooking Station: 240 × 295 × 140 mm

Voltage/Power: 220 V/50 Hz/5.5 kW

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте рабочий уровень масла и допустимую загрузку, если они предусмотрены конструкцией. Температуру подбирайте под продукт. Отключайте оборудование и дожидайтесь остывания перед очисткой.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe the working oil level and loading limits where applicable. Select temperature to suit the food. Disconnect and allow the equipment to cool before cleaning.

Фритюрница электрическая напольная

Floor-standing electric fryer

KW-BA-800D



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BA-800D. Для приготовления блюд методом жарки на рабочей поверхности или во фритюре в зависимости от модели. Помогает дополнить горячую линию картофелем фри, закусками и другими позициями меню.

APPLICATION

Model KW-BA-800D. For cooking on a griddle surface or by deep frying, depending on the model. Complements the hot line with French fries, snacks and other menu items.

Технические детали / Technical details

KW-BA-800D

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 800 × 600 × 800 мм

Напряжение/Мощность: 220 В/12 кВт

Одиночный танк

SPECIFICATIONS

Dimensions: 800 × 600 × 800 mm

Voltage/Power: 220 V/12 kW

Single Tank

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте рабочий уровень масла и допустимую загрузку, если они предусмотрены конструкцией. Температуру подбирайте под продукт. Отключайте оборудование и дожидайтесь остывания перед очисткой.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe the working oil level and loading limits where applicable. Select temperature to suit the food. Disconnect and allow the equipment to cool before cleaning.

Фритюрница газовая

Gas fryer

KW-BA-R800S



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BA-R800S. Для приготовления блюд методом жарки на рабочей поверхности или во фритюре в зависимости от модели. Помогает дополнить горячую линию картофелем фри, закусками и другими позициями меню.

APPLICATION

Model KW-BA-R800S. For cooking on a griddle surface or by deep frying, depending on the model. Complements the hot line with French fries, snacks and other menu items.

Технические детали / Technical details

KW-BA-R800S

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 800 × 600 × 800 мм
Сжиженный газ/КПГ
Один бак

SPECIFICATIONS

Dimensions: 800 × 600 × 800 mm
LPG/CNG
Single Tank

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте рабочий уровень масла и допустимую загрузку, если они предусмотрены конструкцией. Температуру подбирайте под продукт. Отключайте оборудование и дожидайтесь остывания перед очисткой.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe the working oil level and loading limits where applicable. Select temperature to suit the food. Disconnect and allow the equipment to cool before cleaning.

Настольная фритюрница, 4 л

Countertop fryer, 4 L

EF-4L



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель EF-4L. Для приготовления блюд методом жарки на рабочей поверхности или во фритюре в зависимости от модели. Помогает дополнить горячую линию картофелем фри, закусками и другими позициями меню.

APPLICATION

Model EF-4L. For cooking on a griddle surface or by deep frying, depending on the model. Complements the hot line with French fries, snacks and other menu items.

Технические детали / Technical details

EF-4L

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая загрузка масла: 4 л

Максимальный объём ванны: 7,2 л

Мощность: 2 кВт

Питание: 220 В / 50 Гц / 1 фаза

Нагреватель: нержавеющая сталь 304

Терморегулятор и ограничитель температуры

Микровыключатель безопасности

Корзина для жарки и нижняя сетка

Габариты: 260 × 380 × 310 мм

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V,50 Hz,1Phase

Power: 2 kW

Oil Tank Max

Capacity: 7.2 L

Max Oil Load: 4 L

Size: 260 × 380 × 310 mm

Carton + molded foam

Embossed mesh fry basket + electroplated

mesh flat net

304# stainless steel heating tube

Temperature controller + temperature

limiter (+ microswitch)

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Нагреватель: нержавеющая сталь 304.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 304# stainless steel heating tube.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте рабочий уровень масла и допустимую загрузку, если они предусмотрены конструкцией. Температуру подбирайте под продукт. Отключайте оборудование и дожидайтесь остывания перед очисткой.

PRACTICAL USE

Observe the working oil level and loading limits where applicable. Select temperature to suit the food. Disconnect and allow the equipment to cool before cleaning.

Настольная фритюрница, 4 + 4 л

Countertop fryer, 4 + 4 L

EF-4L-2



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель EF-4L-2. Для приготовления блюд методом жарки на рабочей поверхности или во фритюре в зависимости от модели. Помогает дополнить горячую линию картофелем фри, закусками и другими позициями меню.

APPLICATION

Model EF-4L-2. For cooking on a griddle surface or by deep frying, depending on the model. Complements the hot line with French fries, snacks and other menu items.

Технические детали / Technical details

EF-4L-2

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- **Рабочая загрузка масла:** 4 + 4 л
- **Максимальный объём ванны:** 7,2 + 7,2 л
- **Мощность:** 2 + 2 кВт
- **Питание:** 220 В / 50 Гц / 1 фаза
- **Нагреватель:** нержавеющая сталь 304
- Терморегулятор и ограничитель температуры
- Микровыключатель безопасности
- Корзина для жарки и нижняя сетка
- **Габариты:** 480 × 380 × 310 мм

SPECIFICATIONS

- **Voltage: 220 V,50 Hz,1Phase**
- **Power:** 2+2 kW
- Oil Tank Max
- **Capacity:** 7.2+7.2 L
- **Max Oil Load:** 4+4 L
- **Size:** 480 × 380 × 310 mm
- Carton + molded foam
- Embossed mesh fry basket + electroplated
- mesh flat net
- 304# stainless steel heating tube
- Temperature controller + temperature
- limiter (+ microswitch)

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Нагреватель: нержавеющая сталь 304.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 304# stainless steel heating tube.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте рабочий уровень масла и допустимую загрузку, если они предусмотрены конструкцией. Температуру подбирайте под продукт. Отключайте оборудование и дожидайтесь остывания перед очисткой.

PRACTICAL USE

Observe the working oil level and loading limits where applicable. Select temperature to suit the food. Disconnect and allow the equipment to cool before cleaning.

Настольная фритюрница, 6 л

Countertop fryer, 6 L

EF-6L



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель EF-6L. Для приготовления блюд методом жарки на рабочей поверхности или во фритюре в зависимости от модели. Помогает дополнить горячую линию картофелем фри, закусками и другими позициями меню.

APPLICATION

Model EF-6L. For cooking on a griddle surface or by deep frying, depending on the model. Complements the hot line with French fries, snacks and other menu items.

Технические детали / Technical details

EF-6L

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- **Рабочая загрузка масла:** 6 л
- **Максимальный объём ванны:** 10 л
- **Мощность:** 2,5 кВт
- **Питание:** 220 В / 50 Гц / 1 фаза
- **Нагреватель:** нержавеющая сталь 304
- Терморегулятор и ограничитель температуры
- Микровыключатель безопасности
- Корзина для жарки и нижняя сетка
- **Габариты:** 310 × 410 × 285 мм

SPECIFICATIONS

- **Operating oil load:** 6 L
- **Maximum tank volume:** 10 L
- **Power:** 2.5 kW
- **Supply:** 220 V / 50 Hz / single phase
- **Heating element:** stainless steel 304
- Thermostat and temperature limiter
- Safety microswitch
- Frying basket and bottom grid
- **Dimensions:** 310 × 410 × 285 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Нагреватель: нержавеющая сталь 304.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Heating element: stainless steel 304.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте рабочий уровень масла и допустимую загрузку, если они предусмотрены конструкцией. Температуру подбирайте под продукт. Отключайте оборудование и дожидайтесь остывания перед очисткой.

PRACTICAL USE

Observe the working oil level and loading limits where applicable. Select temperature to suit the food. Disconnect and allow the equipment to cool before cleaning.

Настольная фритюрница, 6 + 6 л

Countertop fryer, 6 + 6 L

EF-6L-2



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель EF-6L-2. Для приготовления блюд методом жарки на рабочей поверхности или во фритюре в зависимости от модели. Помогает дополнить горячую линию картофелем фри, закусками и другими позициями меню.

APPLICATION

Model EF-6L-2. For cooking on a griddle surface or by deep frying, depending on the model. Complements the hot line with French fries, snacks and other menu items.

Технические детали / Technical details

EF-6L-2

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- **Рабочая загрузка масла:** 6 + 6 л
- **Максимальный объём ванны:** 10 + 10 л
- **Мощность:** 2,5 + 2,5 кВт
- **Питание:** 220 В / 50 Гц / 1 фаза
- **Нагреватель:** нержавеющая сталь 304
- Терморегулятор и ограничитель температуры
- Микровыключатель безопасности
- Корзина для жарки и нижняя сетка
- **Габариты:** 550 × 410 × 285 мм

SPECIFICATIONS

- **Voltage: 220 V,50 Hz,1Phase**
- **Power:** 2.5+2.5 kW
- Oil Tank Max
- **Capacity:** 10+10 L
- **Max Oil Load:** 6+6 L
- **Size:** 550 × 410 × 285 mm
- Carton + molded foam
- Embossed mesh fry basket + electroplated
- mesh flat net
- 304# stainless steel heating tube
- Temperature controller + temperature
- limiter (+ microswitch)

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Нагреватель: нержавеющая сталь 304.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 304# stainless steel heating tube.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте рабочий уровень масла и допустимую загрузку, если они предусмотрены конструкцией. Температуру подбирайте под продукт. Отключайте оборудование и дожидайтесь остывания перед очисткой.

PRACTICAL USE

Observe the working oil level and loading limits where applicable. Select temperature to suit the food. Disconnect and allow the equipment to cool before cleaning.

Настольная фритюрница, 8 л

Countertop fryer, 8 L

EF-8L



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель EF-8L. Для приготовления блюд методом жарки на рабочей поверхности или во фритюре в зависимости от модели. Помогает дополнить горячую линию картофелем фри, закусками и другими позициями меню.

APPLICATION

Model EF-8L. For cooking on a griddle surface or by deep frying, depending on the model. Complements the hot line with French fries, snacks and other menu items.

Технические детали / Technical details

EF-8L

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- **Рабочая загрузка масла:** 8 л
- **Максимальный объём ванны:** 12 л
- **Мощность:** 3,25 кВт
- **Питание:** 220 В / 50 Гц / 1 фаза
- **Нагреватель:** нержавеющая сталь 304
- Терморегулятор и ограничитель температуры
- Микровыключатель безопасности
- Корзина для жарки и нижняя сетка
- **Габариты:** 310 × 410 × 340 мм

SPECIFICATIONS

- **Voltage: 220 V,50 Hz,1Phase**
- **Power:** 3.25 kW
- Oil Tank Max
- **Capacity:** 12 L
- **Max Oil Load:** 8 L
- **Size:** 310 × 410 × 340 mm
- Carton + molded foam
- Embossed mesh fry basket + electroplated
- mesh flat net
- 304# stainless steel heating tube
- Temperature controller + temperature
- limiter (+ microswitch)

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Нагреватель: нержавеющая сталь 304.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 304# stainless steel heating tube.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте рабочий уровень масла и допустимую загрузку, если они предусмотрены конструкцией. Температуру подбирайте под продукт. Отключайте оборудование и дожидайтесь остывания перед очисткой.

PRACTICAL USE

Observe the working oil level and loading limits where applicable. Select temperature to suit the food. Disconnect and allow the equipment to cool before cleaning.

Настольная фритюрница, 8 + 8 л

Countertop fryer, 8 + 8 L

EF-8L-2



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель EF-8L-2. Для приготовления блюд методом жарки на рабочей поверхности или во фритюре в зависимости от модели. Помогает дополнить горячую линию картофелем фри, закусками и другими позициями меню.

APPLICATION

Model EF-8L-2. For cooking on a griddle surface or by deep frying, depending on the model. Complements the hot line with French fries, snacks and other menu items.

Технические детали / Technical details

EF-8L-2

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- **Рабочая загрузка масла:** 8 + 8 л
- **Максимальный объём ванны:** 12 + 12 л
- **Мощность:** 3,25 + 3,25 кВт
- **Питание:** 220 В / 50 Гц / 1 фаза
- **Нагреватель:** нержавеющая сталь 304
- Терморегулятор и ограничитель температуры
- Микровыключатель безопасности
- Корзина для жарки и нижняя сетка
- **Габариты:** 550 × 410 × 340 мм

SPECIFICATIONS

- **Voltage: 220 V,50 Hz,1Phase**
- **Power:** 3.25+3.25 kW
- Oil Tank Max
- **Capacity:** 12+12 L
- **Max Oil Load:** 8+8 L
- **Size:** 550 × 410 × 340 mm
- Carton + molded foam
- Embossed mesh fry basket + electroplated
- mesh flat net
- 304# stainless steel heating tube
- Temperature controller + temperature
- limiter (+ microswitch)

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Нагреватель: нержавеющая сталь 304.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 304# stainless steel heating tube.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте рабочий уровень масла и допустимую загрузку, если они предусмотрены конструкцией. Температуру подбирайте под продукт. Отключайте оборудование и дожидайтесь остывания перед очисткой.

PRACTICAL USE

Observe the working oil level and loading limits where applicable. Select temperature to suit the food. Disconnect and allow the equipment to cool before cleaning.

Настольная фритюрница, 11 л

Countertop fryer, 11 L

EF-11L



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель EF-11L. Для приготовления блюд методом жарки на рабочей поверхности или во фритюре в зависимости от модели. Помогает дополнить горячую линию картофелем фри, закусками и другими позициями меню.

APPLICATION

Model EF-11L. For cooking on a griddle surface or by deep frying, depending on the model. Complements the hot line with French fries, snacks and other menu items.

Технические детали / Technical details

EF-11L

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая загрузка масла: 11 л
Максимальный объём ванны: 15 л
Мощность: 3,5 кВт
Питание: 220 В / 50 Гц / 1 фаза
Нагреватель: нержавеющая сталь 304
Терморегулятор и ограничитель температуры
Микровыключатель безопасности
Корзина для жарки и нижняя сетка
Габариты: 320 × 440 × 340 мм

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V,50 Hz,1Phase
Power: 3.5 kW
Oil Tank Max
Capacity: 15 L
Max Oil Load: 11 L
Size: 320 × 440 × 340 mm
Carton + molded foam
Embossed mesh fry basket + electroplated
mesh flat net
304# stainless steel heating tube
Temperature controller + temperature
limiter (+ microswitch)

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Нагреватель: нержавеющая сталь 304.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 304# stainless steel heating tube.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте рабочий уровень масла и допустимую загрузку, если они предусмотрены конструкцией. Температуру подбирайте под продукт. Отключайте оборудование и дожидайтесь остывания перед очисткой.

PRACTICAL USE

Observe the working oil level and loading limits where applicable. Select temperature to suit the food. Disconnect and allow the equipment to cool before cleaning.

Настольная фритюрница, 11 + 11 л

Countertop fryer, 11 + 11 L

EF-11L-2



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель EF-11L-2. Для приготовления блюд методом жарки на рабочей поверхности или во фритюре в зависимости от модели. Помогает дополнить горячую линию картофелем фри, закусками и другими позициями меню.

APPLICATION

Model EF-11L-2. For cooking on a griddle surface or by deep frying, depending on the model. Complements the hot line with French fries, snacks and other menu items.

Технические детали / Technical details

EF-11L-2

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая загрузка масла: 11 + 11 л
Максимальный объём ванны: 15 + 15 л
Мощность: 3,5 + 3,5 кВт
Питание: 220 В / 50 Гц / 1 фаза
Нагреватель: нержавеющая сталь 304
Терморегулятор и ограничитель температуры
Микровыключатель безопасности
Корзина для жарки и нижняя сетка
Габариты: 670 × 440 × 340 мм

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V,50 Hz,1Phase
Power: 3.5+3.5 kW
Oil Tank Max
Capacity: 15+15 L
Max Oil Load: 11+11 L
Size: 670 × 440 × 340 mm
Carton + molded foam
Embossed mesh fry basket + electroplated
mesh flat net
304# stainless steel heating tube
Temperature controller + temperature
limiter (+ microswitch)

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Нагреватель: нержавеющая сталь 304.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 304# stainless steel heating tube.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте рабочий уровень масла и допустимую загрузку, если они предусмотрены конструкцией. Температуру подбирайте под продукт. Отключайте оборудование и дожидайтесь остывания перед очисткой.

PRACTICAL USE

Observe the working oil level and loading limits where applicable. Select temperature to suit the food. Disconnect and allow the equipment to cool before cleaning.

Гриль газовый вертикальный, 2 горелки

Vertical gas grill, 2 burners

KW-TL-90



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-TL-90. Для приготовления горячих закусок и блюд на гриле в пределах назначения модели. Исполнение и рабочая поверхность помогают подобрать устройство под кухонную линию, кафе или точку быстрого обслуживания.

APPLICATION

Model KW-TL-90. For grilled dishes and hot snacks within the model's intended use. Construction and cooking-surface design help match the unit to a kitchen line, café or quick-service operation.

Технические детали / Technical details

KW-TL-90

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 500 × 650 × 900 мм
Мощность: 50 Вт
Тепловая мощность: 9 кВт
Напряжение: 220-240 В/50 Гц
Тип газа: Сжиженный газ/природный газ

SPECIFICATIONS

Size : 500 × 650 × 900 mm
Power: 50w
Thermal
Power: 9kW
Voltage: 220 V-240 V/50 Hz
Gas Type: LPG/NG

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте продукты по технологической карте и соблюдайте загрузку. Регулируйте режим в пределах характеристик модели. Рабочие поверхности очищают после отключения и остывания.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare food according to the recipe and observe loading limits. Adjust settings within the model's operating range. Disconnect and allow cooking surfaces to cool before cleaning.

Гриль газовый вертикальный, 3 горелки

Vertical gas grill, 3 burners

KW-TL-91



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-TL-91. Для приготовления горячих закусок и блюд на гриле в пределах назначения модели. Исполнение и рабочая поверхность помогают подобрать устройство под кухонную линию, кафе или точку быстрого обслуживания.

APPLICATION

Model KW-TL-91. For grilled dishes and hot snacks within the model's intended use. Construction and cooking-surface design help match the unit to a kitchen line, café or quick-service operation.

Технические детали / Technical details

KW-TL-91

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 500 × 650 × 900 мм
Мощность: 50 Вт
Тепловая мощность: 13,5 кВт
Напряжение: 220-240 В/50 Гц
Тип газа: Сжиженный газ/природный газ

SPECIFICATIONS

Size : 500 × 650 × 900 mm
Power: 50w
Thermal
Power: 13.5kW
Voltage: 220 V-240 V/50 Hz
Gas Type: LPG/NG

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте продукты по технологической карте и соблюдайте загрузку. Регулируйте режим в пределах характеристик модели. Рабочие поверхности очищают после отключения и остывания.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare food according to the recipe and observe loading limits. Adjust settings within the model's operating range. Disconnect and allow cooking surfaces to cool before cleaning.

Гриль газовый вертикальный, 4 горелки

Vertical gas grill, 4 burners

KW-TL-92



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-TL-92. Для приготовления горячих закусок и блюд на гриле в пределах назначения модели. Исполнение и рабочая поверхность помогают подобрать устройство под кухонную линию, кафе или точку быстрого обслуживания.

APPLICATION

Model KW-TL-92. For grilled dishes and hot snacks within the model's intended use. Construction and cooking-surface design help match the unit to a kitchen line, café or quick-service operation.

Технические детали / Technical details

KW-TL-92

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 500 × 650 × 1080 мм
Мощность: 50 Вт
Тепловая мощность: 18 кВт
Напряжение: 220-240 В/50 Гц
Тип газа: Сжиженный газ/природный газ

SPECIFICATIONS

Size : 500 × 650 × 1080 mm
Power: 50w
Thermal
Power: 18kW
Voltage: 220 V-240 V/50 Hz
Gas Type: LPG/NG

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте продукты по технологической карте и соблюдайте загрузку. Регулируйте режим в пределах характеристик модели. Рабочие поверхности очищают после отключения и остывания.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare food according to the recipe and observe loading limits. Adjust settings within the model's operating range. Disconnect and allow cooking surfaces to cool before cleaning.

Гриль электрический горизонтальный

Horizontal electric rotisserie grill

KW-BA-KJ12D



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BA-KJ12D. Для приготовления горячих закусок и блюд на гриле в пределах назначения модели. Исполнение и рабочая поверхность помогают подобрать устройство под кухонную линию, кафе или точку быстрого обслуживания.

APPLICATION

Model KW-BA-KJ12D. For grilled dishes and hot snacks within the model's intended use. Construction and cooking-surface design help match the unit to a kitchen line, café or quick-service operation.

Технические детали / Technical details

KW-BA-KJ12D

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 810 × 610 × 660 мм

Мощность: 4,5 кВт

Напряжение: 220 В/50 Гц

SPECIFICATIONS

Size : 810 × 610 × 660 mm

Power: 4.5 kW

Voltage: 220 V/50 Hz

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте продукты по технологической карте и соблюдайте загрузку. Регулируйте режим в пределах характеристик модели. Рабочие поверхности очищают после отключения и остывания.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare food according to the recipe and observe loading limits. Adjust settings within the model's operating range. Disconnect and allow cooking surfaces to cool before cleaning.

Гриль электрический горизонтальный

Horizontal electric rotisserie grill

KW-BA-KJ16D



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BA-KJ16D. Для приготовления горячих закусок и блюд на гриле в пределах назначения модели. Исполнение и рабочая поверхность помогают подобрать устройство под кухонную линию, кафе или точку быстрого обслуживания.

APPLICATION

Model KW-BA-KJ16D. For grilled dishes and hot snacks within the model's intended use. Construction and cooking-surface design help match the unit to a kitchen line, café or quick-service operation.

Технические детали / Technical details

KW-BA-KJ16D

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размер: 1010 × 610 × 700 мм

Мощность: 6 кВт

Напряжение: 220 В/50 Гц

SPECIFICATIONS

Size : 1010 × 610 × 700 mm

Power: 6 kW

Voltage: 220 V/50 Hz

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте продукты по технологической карте и соблюдайте загрузку. Регулируйте режим в пределах характеристик модели. Рабочие поверхности очищают после отключения и остывания.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare food according to the recipe and observe loading limits. Adjust settings within the model's operating range. Disconnect and allow cooking surfaces to cool before cleaning.

Гриль контактный с рифлёными плитами

Contact grill with ribbed plates

KW-AK-811EA



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-811EA. Для приготовления горячих закусок и блюд на гриле в пределах назначения модели. Исполнение и рабочая поверхность помогают подобрать устройство под кухонную линию, кафе или точку быстрого обслуживания.

APPLICATION

Model KW-AK-811EA. For grilled dishes and hot snacks within the model's intended use. Construction and cooking-surface design help match the unit to a kitchen line, café or quick-service operation.

Технические детали / Technical details

KW-AK-811EA

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 2,2 кВт

Напряжение: 220-240 В

Габариты и масса уточняются: в исходном файле есть расхождения.

SPECIFICATIONS

Dimensions(mm): 430 × 390 × 210

Power supply(KW): 2.2

Voltage(V): 220-240

NW/GW(kg): 16.6/17.7

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте продукты по технологической карте и соблюдайте загрузку. Регулируйте режим в пределах характеристик модели. Рабочие поверхности очищают после отключения и остывания.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare food according to the recipe and observe loading limits. Adjust settings within the model's operating range. Disconnect and allow cooking surfaces to cool before cleaning.

Сэндвичница, 2 квадратных сэндвича

Sandwich maker, 2 square sandwiches

KW-AK-258



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-258. Для приготовления горячих закусок и блюд на гриле в пределах назначения модели. Исполнение и рабочая поверхность помогают подобрать устройство под кухонную линию, кафе или точку быстрого обслуживания.

APPLICATION

Model KW-AK-258. For grilled dishes and hot snacks within the model's intended use. Construction and cooking-surface design help match the unit to a kitchen line, café or quick-service operation.

Технические детали / Technical details

KW-AK-258

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1550 Вт

Температурный диапазон: 50-300 °C

Габариты изделия (мм): 360×330×245

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1550 W

Temperature: 50-300°C

Product size(MM): 360×330×245

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте продукты по технологической карте и соблюдайте загрузку. Регулируйте режим в пределах характеристик модели. Рабочие поверхности очищают после отключения и остывания.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare food according to the recipe and observe loading limits. Adjust settings within the model's operating range. Disconnect and allow cooking surfaces to cool before cleaning.

Сэндвичница, 4 треугольных сэндвича

Sandwich maker, 4 triangular sandwiches

KW-AK-259



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-259. Для приготовления горячих закусок и блюд на гриле в пределах назначения модели. Исполнение и рабочая поверхность помогают подобрать устройство под кухонную линию, кафе или точку быстрого обслуживания.

APPLICATION

Model KW-AK-259. For grilled dishes and hot snacks within the model's intended use. Construction and cooking-surface design help match the unit to a kitchen line, café or quick-service operation.

Технические детали / Technical details

KW-AK-259

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц
Мощность: 1550 Вт
Температурный диапазон: 50-300 °C
Габариты изделия (мм): 360×330×245

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz
Power: 1550 W
Temperature: 50-300°C
Product size(MM): 360×330×245

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте продукты по технологической карте и соблюдайте загрузку. Регулируйте режим в пределах характеристик модели. Рабочие поверхности очищают после отключения и остывания.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare food according to the recipe and observe loading limits. Adjust settings within the model's operating range. Disconnect and allow cooking surfaces to cool before cleaning.

Рисоварка электрическая

Electric rice cooker

KW-HL-D10J



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HL-D10J. Для приготовления риса на кухнях с регулярной потребностью в гарнирах. Объём и электрические параметры помогают выбрать модель под размер партии и доступную рабочую зону.

APPLICATION

Model KW-HL-D10J. For rice preparation in kitchens with regular side-dish demand. Capacity and electrical requirements help match the model to the batch size and available workstation.

Технические детали / Technical details

KW-HL-D10J

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220-240 В/50-60 Гц

Мощность: 1250 Вт

Объем: 10 л

SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240 V/50-60 Hz

Power: 1250 W

Capacity: 10 L

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте пропорции воды и риса, а также допустимую загрузку по инструкции. Не перекрывайте предусмотренные выходы пара. Чашу и крышку очищайте после остывания.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Follow the water-to-rice ratio and load limits in the manual. Keep the specified steam outlets clear. Clean the bowl and lid after cooling.

Рисоварка электрическая

Electric rice cooker

KW-HL-D13J



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HL-D13J. Для приготовления риса на кухнях с регулярной потребностью в гарнирах. Объём и электрические параметры помогают выбрать модель под размер партии и доступную рабочую зону.

APPLICATION

Model KW-HL-D13J. For rice preparation in kitchens with regular side-dish demand. Capacity and electrical requirements help match the model to the batch size and available workstation.

Технические детали / Technical details

KW-HL-D13J

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220-240 В/50-60 Гц

Мощность: 1550 Вт

Объем: 13 л

SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240 V/50-60 Hz

Power: 1550 W

Capacity: 13 L

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте пропорции воды и риса, а также допустимую загрузку по инструкции. Не перекрывайте предусмотренные выходы пара. Чашу и крышку очищайте после остывания.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Follow the water-to-rice ratio and load limits in the manual. Keep the specified steam outlets clear. Clean the bowl and lid after cooling.

Рисоварка электрическая

Electric rice cooker

KW-HL-D15J



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HL-D15J. Для приготовления риса на кухнях с регулярной потребностью в гарнирах. Объём и электрические параметры помогают выбрать модель под размер партии и доступную рабочую зону.

APPLICATION

Model KW-HL-D15J. For rice preparation in kitchens with regular side-dish demand. Capacity and electrical requirements help match the model to the batch size and available workstation.

Технические детали / Technical details

KW-HL-D15J

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220-240 В/50-60 Гц

Мощность: 1750 Вт

Объем: 15 л

SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240 V/50-60 Hz

Power: 1750 W

Capacity: 15 L

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте пропорции воды и риса, а также допустимую загрузку по инструкции. Не перекрывайте предусмотренные выходы пара. Чашу и крышку очищайте после остывания.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Follow the water-to-rice ratio and load limits in the manual. Keep the specified steam outlets clear. Clean the bowl and lid after cooling.

Рисоварка электрическая

Electric rice cooker

KW-HL-D20J



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HL-D20J. Для приготовления риса на кухнях с регулярной потребностью в гарнирах. Объём и электрические параметры помогают выбрать модель под размер партии и доступную рабочую зону.

APPLICATION

Model KW-HL-D20J. For rice preparation in kitchens with regular side-dish demand. Capacity and electrical requirements help match the model to the batch size and available workstation.

Технические детали / Technical details

KW-HL-D20J

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220-240 В/50-60 Гц

Мощность: 2250 Вт

Объем: 20 л

SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240 V/50-60 Hz

Power: 2250 W

Capacity: 20 L

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте пропорции воды и риса, а также допустимую загрузку по инструкции. Не перекрывайте предусмотренные выходы пара. Чашу и крышку очищайте после остывания.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Follow the water-to-rice ratio and load limits in the manual. Keep the specified steam outlets clear. Clean the bowl and lid after cooling.

Рисоварка электрическая

Electric rice cooker

KW-HL-D25J



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HL-D25J. Для приготовления риса на кухнях с регулярной потребностью в гарнирах. Объём и электрические параметры помогают выбрать модель под размер партии и доступную рабочую зону.

APPLICATION

Model KW-HL-D25J. For rice preparation in kitchens with regular side-dish demand. Capacity and electrical requirements help match the model to the batch size and available workstation.

Технические детали / Technical details

KW-HL-D25J

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220-240 В/50-60 Гц

Мощность: 2550 Вт

Объем: 25 л

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте пропорции воды и риса, а также допустимую загрузку по инструкции. Не перекрывайте предусмотренные выходы пара. Чашу и крышку очищайте после остывания.

SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240 V/50-60 Hz

Power: 2550 W

Capacity: 25 L

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Follow the water-to-rice ratio and load limits in the manual. Keep the specified steam outlets clear. Clean the bowl and lid after cooling.

Мармит для супа, 10 л

Soup kettle, 10 L

SKI-QQ10B



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель SKI-QQ10B. Для оснащения зоны раздачи и поддержания условий подачи в пределах возможностей модели. Мармит, витрина или тепловая лампа подбираются по формату блюда и способу обслуживания гостей.

APPLICATION

Soup kettle, 10 L (SKI-QQ10B). For serving areas and maintaining presentation conditions within the model's capabilities. Choose a soup kettle, display or heat lamp to suit the dish and service format.

Технические детали / Technical details

SKI-QQ10B

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальный объём: 10 л

Фактическая вместимость: 8,1 л

Мощность: 0,4 кВт

Питание: 220 В / 50 Гц / 1 фаза

Корпус: железо

Другие детали: нержавеющая сталь 201 и алюминий

Габариты: 350 × 350 × 360 мм

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V,50 Hz, single phase

Power: 0.4 kW

Capacity: 10 L

Really

Capacity: 8.1 L

Machine

dimension: 350 × 350 × 360 mm

Outer Material: Iron

Other material: 201 Stainless Steel +

Aluminum

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Корпус: железо; Другие детали: нержавеющая сталь 201 и алюминий.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Контролируйте температуру блюда и допустимое время хранения. Настройку и расстояние до продукта выбирайте по инструкции. Обеспечьте доступ к рабочим поверхностям для ухода.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Outer Material: Iron; Other material: 201 Stainless Steel +.

PRACTICAL USE

Monitor food temperature and permitted holding time. Set controls and product clearances according to the manual. Keep working surfaces accessible for cleaning.

Витрина настольная с электрическим подогревом

Countertop heated display case

KW-BC-900R



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-900R. Для оснащения зоны раздачи и поддержания условий подачи в пределах возможностей модели. Мармит, витрина или тепловая лампа подбираются по формату блюда и способу обслуживания гостей.

APPLICATION

Model KW-BC-900R. For serving areas and maintaining presentation conditions within the model's capabilities. Choose a soup kettle, display or heat lamp to suit the dish and service format.

Технические детали / Technical details

KW-BC-900R

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электрический подогрев
Габариты и температурный диапазон
уточняются: в исходном файле есть расхождения.

SPECIFICATIONS

Electric heating. Dimensions and temperature range require confirmation: the source file contains conflicting data.

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Контролируйте температуру блюда и допустимое время хранения. Настройку и расстояние до продукта выбирайте по инструкции. Обеспечьте доступ к рабочим поверхностям для ухода.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Monitor food temperature and permitted holding time. Set controls and product clearances according to the manual. Keep working surfaces accessible for cleaning.

Витрина настольная с электрическим подогревом

Countertop heated display case

KW-BC-1200R



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-1200R. Для оснащения зоны раздачи и поддержания условий подачи в пределах возможностей модели. Мармит, витрина или тепловая лампа подбираются по формату блюда и способу обслуживания гостей.

APPLICATION

Model KW-BC-1200R. For serving areas and maintaining presentation conditions within the model's capabilities. Choose a soup kettle, display or heat lamp to suit the dish and service format.

Технические детали / Technical details

KW-BC-1200R

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электрический подогрев
Габариты и температурный диапазон
уточняются: в исходном файле есть расхождения.

SPECIFICATIONS

Electric heating. Dimensions and temperature range require confirmation: the source file contains conflicting data.

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Контролируйте температуру блюда и допустимое время хранения. Настройку и расстояние до продукта выбирайте по инструкции. Обеспечьте доступ к рабочим поверхностям для ухода.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Monitor food temperature and permitted holding time. Set controls and product clearances according to the manual. Keep working surfaces accessible for cleaning.

Инфракрасная тепловая лампа

Infrared heat lamp

KW-A033



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-A033. Для оснащения зоны раздачи и поддержания условий подачи в пределах возможностей модели. Мармит, витрина или тепловая лампа подбираются по формату блюда и способу обслуживания гостей.

APPLICATION

Model KW-A033. For serving areas and maintaining presentation conditions within the model's capabilities. Choose a soup kettle, display or heat lamp to suit the dish and service format.

Технические детали / Technical details

KW-A033

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диаметр: 270 мм

Регулируемая высота: 0,6-1,8 м

Мощность: 0,25 кВт

Напряжение: 220 В / 50 Гц

Для поддержания температуры блюд на раздаче

SPECIFICATIONS

Diameter: 270 mm

Adjustable Height: Volts: 0.6-1.8m

Power: 0.25Kw

Voltage: 220 V/50 Hz

20 infrared lamps of each color.

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Контролируйте температуру блюда и допустимое время хранения. Настройку и расстояние до продукта выбирайте по инструкции. Обеспечьте доступ к рабочим поверхностям для ухода.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Monitor food temperature and permitted holding time. Set controls and product clearances according to the manual. Keep working surfaces accessible for cleaning.

Фото изделия / Product photos



Вафельница для гонконгских вафель

Bubble waffle maker

KW-AK-8



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-8. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AK-8. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AK-8

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- **Напряжение:** 220 В, 50 Гц
- **Мощность:** 1400 Вт + 1400 Вт
- **Температура:** 50-250°C
- **Размеры изделия (мм):** 340×240×220
- **Размеры упаковки (мм):** 480×300×320
- **Вес нетто/брутто (кг):** 5 кг / 5,6 кг

SPECIFICATIONS

- **Voltage:** 220V50 Hz
- **Power:** 1400 W+1400 W
- **Temperature:** 50-250°C
- **Product size(MM):** 340×240×220
- **Package size(MM):** 480×300×320
- **NW/GW(kg):** 5 kg / 5.6 kg

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Вафельница для гонконгских вафель

Bubble waffle maker

KW-AK-8S



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-8S. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AK-8S. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AK-8S

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220 В, 50 Гц
Мощность: 1400 Вт + 1400 Вт
Температура: 50-250°C
Размеры изделия (мм): 440×410×270
Размеры упаковки (мм): 480×520×320
Вес нетто/брутто (кг): 9,5 кг / 10,1 кг

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

SPECIFICATIONS

Voltage: 220V50 Hz
Power: 1400 W+1400 W
Temperature: 50-250°C
Product size(MM): 440×410×270
Package size(MM): 480×520×320
NW/GW(kg): 9.5 kg / 10.1 kg

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Вафельница, 4 квадратные вафли

Waffle maker for 4 square waffles

KW-AKW-4



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AKW-4. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AKW-4. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AKW-4

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220 В/50 Гц

Мощность: 1750 Вт

Температура: 50-300°C

Размеры изделия (мм): 320×390×240

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1750 W

Temperature: 50-300°C

Product size(MM): 320×390×240

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Вафельница, 6 квадратных вафель

Waffle maker for 6 square waffles

KW-AKW-6



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AKW-6. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AKW-6. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AKW-6

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1750 Вт

Температурный диапазон: 50-300 °C

Габариты изделия (мм): 320×390×240

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1750 W

Temperature: 50-300°C

Product size(MM): 320×390×240

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Вафельница для квадратных вафель

Waffle maker for square waffles

KW-AKW-4B



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AKW-4B. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AKW-4B. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AKW-4B

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 3500 Вт

Температурный диапазон: 50-300 °C

Габариты изделия (мм): 680×380×245

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 3500 W

Temperature: 50-300°C

Product size(MM): 680×380×245

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Вафельница для вафель на палочке

Waffle maker for waffles on sticks

KW-AK-208D



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-208D. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AK-208D. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AK-208D

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1750 Вт

Температурный диапазон: 50-300 °C

Габариты изделия (мм): 320×390×240

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1750 W

Temperature: 50-300°C

Product size(MM): 320×390×240

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Вафельница, 12 круглых вафель

Waffle maker for 12 round waffles

KW-AKW-6



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AKW-6. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AKW-6. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AKW-6

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1750 Вт

Температурный диапазон: 50-300 °C

Габариты изделия (мм): 320×390×240

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1750 W

Temperature: 50-300°C

Product size(MM): 320×390×240

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Вафельница, 4 круглые вафли

Waffle maker for 4 round waffles

KW-AK-210



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-210. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AK-210. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AK-210

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1750 Вт

Температурный диапазон: 50-300 °C

Габариты изделия (мм): 300×360×240

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1750 W

Temperature: 50-300°C

Product size(MM): 300×360×240

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Вафельница, 4 вафли «Бабочка»

Waffle maker for 4 butterfly-shaped waffles

KW-AK-211



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-211. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AK-211. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AK-211

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1750 Вт

Температурный диапазон: 50-300 °C

Габариты изделия (мм): 410×305×240

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1750 W

Temperature: 50-300°C

Product size(MM): 410×305×240

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Вафельница, 4 вафли «Сердце»

Waffle maker for 4 heart-shaped waffles

KW-AK-212



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-212. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AK-212. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AK-212

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1750 Вт

Температурный диапазон: 50-300 °C

Габариты изделия (мм): 390×340×245

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1750 W

Temperature: 50-300°C

Product size(MM): 390×340×245

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Вафельница, 25 шариков

Waffle maker for 25 waffle balls

KW-AK-214



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-214. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AK-214. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AK-214

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1750 Вт

Температурный диапазон: 50-300 °C

Габариты изделия (мм): 410×305×240

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1750 W

Temperature: 50-300°C

Product size(MM): 410×305×240

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Вафельница, 4 вафли «Цветок»

Waffle maker for 4 flower-shaped waffles

KW-AK-215



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-215. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AK-215. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AK-215

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1750 Вт

Температурный диапазон: 50-300 °C

Габариты изделия (мм): 410×305×240

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1750 W

Temperature: 50-300°C

Product size(MM): 410×305×240

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Вафельница для квадратных вафельных рожков

Waffle maker for square waffle cones

KW-AK-216



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-216. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AK-216. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AK-216

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1750 Вт

Температурный диапазон: 50-300 °C

Габариты изделия (мм): 300×360×240

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1750 W

Temperature: 50-300°C

Product size(MM): 300×360×240

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Вафельница для 6 вафельных палочек

Waffle maker for 6 waffle sticks

KW-WK-WM6



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-WK-WM6. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-WK-WM6. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-WK-WM6

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1550 Вт

Температурный диапазон: 50-300 °C

Габариты изделия (мм): 390×330×245

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1550 W

Temperature: 50-300°C

Product size(MM): 390×330×245

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Вафельница, 5 вафель «Кукуруза»

Waffle maker for 5 corn-shaped waffles

KW-AK-CWM5



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-CWM5. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AK-CWM5. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AK-CWM5

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1550 Вт

Температурный диапазон: 50-300 °C

Габариты изделия (мм): 360×330×245

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1550 W

Temperature: 50-300°C

Product size(MM): 360×330×245

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Вафельница, 6 вафель «Рыбка»

Waffle maker for 6 fish-shaped waffles

KW-AK-251



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-251. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AK-251. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AK-251

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1550 Вт

Температурный диапазон: 50-300 °C

Габариты изделия (мм): 380×320×250

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1550 W

Temperature: 50-300°C

Product size(MM): 380×320×250

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Вафельница, 6 круглых вафель

Waffle maker for 6 round waffles

KW-AK-252



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-252. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AK-252. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AK-252

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1550 Вт

Температурный диапазон: 50-300 °C

Габариты изделия (мм): 390×320×240

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1550 W

Temperature: 50-300°C

Product size(MM): 390×320×240

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Вафельница, 21 фигурная вафля

Waffle maker for 21 shaped waffles

KW-AK-253



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-253. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AK-253. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AK-253

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- **Напряжение:** 220В/50Гц
- **Мощность:** 1550 Вт
- **Температурный диапазон:** 50-300 °C
- **Габариты изделия (мм):** 390×320×240

SPECIFICATIONS

- **Voltage:** 220 V/50 Hz
- **Power:** 1550 W
- **Temperature:** 50-300°C
- **Product size(MM):** 390×320×240

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Вафельница, 8 вафельных стаканчиков

Waffle maker for 8 waffle cups

KW-AK-255



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-255. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AK-255. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AK-255

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1750 Вт

Температурный диапазон: 50-300 °C

Габариты изделия (мм): 385×275×235

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1750 W

Temperature: 50-300°C

Product size(MM): 385×275×235

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Вафельница, 15 вафельных стаканчиков

Waffle maker for 15 waffle cups

KW-AK-256



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-256. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AK-256. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AK-256

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц
Мощность: 1750 Вт
Температурный диапазон: 50-300 °C
Габариты изделия (мм): 385×275×235

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz
Power: 1750 W
Temperature: 50-300°C
Product size(MM): 385×275×235

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Вафельница, 14 вафель «Яйцо»

Waffle maker for 14 egg-shaped waffles

KW-AK-257



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-257. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AK-257. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AK-257

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1550 Вт

Температурный диапазон: 50-300 °C

Габариты изделия (мм): 390×340×245

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1550 W

Temperature: 50-300°C

Product size(MM): 390×340×245

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Аппарат для пончиков

Doughnut maker

KW-AK-12D



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-12D. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AK-12D. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AK-12D

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1550 Вт

Температурный диапазон: 50-300 °C

Габариты изделия (мм): 360×330×245

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1550 W

Temperature: 50-300°C

Product size(MM): 360×330×245

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Блинница газовая одинарная

Single gas crêpe maker

KW-AK-G31



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-G31. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AK-G31. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AK-G31

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Давление: 2800 Па
Топливо: сжиженный природный газ
Габариты изделия (мм): 480×540×230

SPECIFICATIONS

2800Pa
Liquefied Gas
Product size(MM): 480×540×230

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Блинница газовая двойная

Double gas crêpe maker

KW-AK-G32



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-G32. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AK-G32. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AK-G32

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Давление: 2800 Па
Топливо: сжиженный природный газ
Габариты изделия (мм): 900×540×230

SPECIFICATIONS

2800Pa
Liquefied Gas
Product size(MM): 900×540×230

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Аппарат для попкорна, высокий корпус

Popcorn machine, tall cabinet

KW-AK-801



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-801. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AK-801. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AK-801

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1400 Вт

Объем: 8 унций

Габариты изделия (мм): 360×330×245

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1400 W

Capacity: 8oz

Product size(MM): 360×330×245

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Аппарат для попкорна, низкий корпус

Popcorn machine, low cabinet

KW-AK-801A



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-801A. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AK-801A. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AK-801A

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1400 Вт

Объем: 8 унций

Габариты изделия (мм): 535×365×600

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1400 W

Capacity: 8oz

Product size(MM): 535×365×600

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Аппарат для сахарной ваты, 38 см

Candy floss machine, 38 cm

KW-AK-601



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-601. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AK-601. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AK-601

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1000 Вт

Габариты изделия (мм): 380×380×420

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1000 W

Product size(MM): 380×380×420

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Аппарат для сахарной ваты, 52 см

Candy floss machine, 52 cm

KW-AK-602



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-602. Для расширения меню кафе, кондитерской или точки быстрого обслуживания. Форма рабочих плит и тип нагрева определяют вид готового изделия. Размер партии выбирают по количеству рабочих ячеек конкретной модели.

APPLICATION

Model KW-AK-602. For extending the menu in cafés, pastry shops and quick-service locations. Plate design and heating type determine the finished product. Match batch size to the specific model's cooking cavities.

Технические детали / Technical details

KW-AK-602

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 1000 Вт

Габариты изделия (мм): 520×520×490

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1000 W

Product size(MM): 520×520×490

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подготавливайте смесь по рецептуре и дозируйте порции равномерно. Не превышайте рекомендованную загрузку. Рабочие элементы очищают средствами, совместимыми с их покрытием.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Prepare the mixture according to the recipe and portion it evenly. Do not exceed the recommended load. Clean working parts with products compatible with their surface finish.

Тостер на 4 ломтика

4-slice toaster

KW-AK-704



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-704. Для приготовления тостов на завтраках, барной или кухонной станции. Количество слотов либо конвейерное исполнение помогают согласовать выпуск с потоком заказов.

APPLICATION

Model KW-AK-704. For toast preparation at breakfast service, bar stations and kitchens. Slot count or conveyor construction helps match output to order volume.

Технические детали / Technical details

KW-AK-704

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220 В/50 Гц

Мощность: 2440 Вт

Размеры изделия (мм): 330×220×215

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 2440 W

Product size(MM): 330×220×215

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Выбирайте размер и тип хлеба в пределах инструкции. Настройте степень поджаривания под продукт. После отключения очищайте предусмотренные зоны сбора крошек.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use bread sizes and types permitted by the manual. Adjust browning to suit the product. Disconnect before cleaning the designated crumb collection areas.

Тостер на 6 ломтиков

6-slice toaster

KW-AK-706



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-706. Для приготовления тостов на завтраках, барной или кухонной станции. Количество слотов либо конвейерное исполнение помогают согласовать выпуск с потоком заказов.

APPLICATION

Model KW-AK-706. For toast preparation at breakfast service, bar stations and kitchens. Slot count or conveyor construction helps match output to order volume.

Технические детали / Technical details

KW-AK-706

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220 В/50 Гц

Мощность: 3240 Вт

Размеры изделия (мм): 420×220×215

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 3240 W

Product size(MM): 420×220×215

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Выбирайте размер и тип хлеба в пределах инструкции. Настройте степень поджаривания под продукт. После отключения очищайте предусмотренные зоны сбора крошек.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use bread sizes and types permitted by the manual. Adjust browning to suit the product. Disconnect before cleaning the designated crumb collection areas.

Конвейерный тостер

Conveyor toaster

WG-150



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель WG-150. Для приготовления тостов на завтраках, барной или кухонной станции. Количество слотов либо конвейерное исполнение помогают согласовать выпуск с потоком заказов.

APPLICATION

Conveyor toaster (WG-150). For toast preparation at breakfast service, bar stations and kitchens. Slot count or conveyor construction helps match output to order volume.

Технические детали / Technical details

WG-150

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание: 220 В / 50 Гц / 1 фаза

Габариты: 286 × 418 × 386 мм

Мощность: 1,34 кВт

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V,50 Hz, single phase

Power: 1.34 kW

Machine

dimension: 286 × 418 × 386 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Выбирайте размер и тип хлеба в пределах инструкции. Настройте степень поджаривания под продукт. После отключения очищайте предусмотренные зоны сбора крошек.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use bread sizes and types permitted by the manual. Adjust browning to suit the product. Disconnect before cleaning the designated crumb collection areas.

Конвейерный тостер

Conveyor toaster

WG-300



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель WG-300. Для приготовления тостов на завтраках, барной или кухонной станции. Количество слотов либо конвейерное исполнение помогают согласовать выпуск с потоком заказов.

APPLICATION

Conveyor toaster (WG-300). For toast preparation at breakfast service, bar stations and kitchens. Slot count or conveyor construction helps match output to order volume.

Технические детали / Technical details

WG-300

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание: 220 В / 50 Гц / 1 фаза

Габариты: 366 × 418 × 386 мм

Мощность: 2,24 кВт

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V,50 Hz, single phase

Power: 2.24 kW

Machine

dimension: 366 × 418 × 386 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Выбирайте размер и тип хлеба в пределах инструкции. Настройте степень поджаривания под продукт. После отключения очищайте предусмотренные зоны сбора крошек.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use bread sizes and types permitted by the manual. Adjust browning to suit the product. Disconnect before cleaning the designated crumb collection areas.

Конвейерный тостер

Conveyor toaster

WG-450



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель WG-450. Для приготовления тостов на завтраках, барной или кухонной станции. Количество слотов либо конвейерное исполнение помогают согласовать выпуск с потоком заказов.

APPLICATION

Conveyor toaster (WG-450). For toast preparation at breakfast service, bar stations and kitchens. Slot count or conveyor construction helps match output to order volume.

Технические детали / Technical details

WG-450

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание: 220 В / 50 Гц / 1 фаза

Габариты: 466 × 418 × 386 мм

Мощность: 2,64 кВт

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V,50 Hz, single phase

Power: 2.64 kW

Machine

dimension: 466 × 418 × 386 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Выбирайте размер и тип хлеба в пределах инструкции. Настройте степень поджаривания под продукт. После отключения очищайте предусмотренные зоны сбора крошек.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use bread sizes and types permitted by the manual. Adjust browning to suit the product. Disconnect before cleaning the designated crumb collection areas.

Холодильный шкаф для напитков с подсветкой

Illuminated beverage refrigerator

KW-MC-600Z / 1 дверь



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-MC-600Z / 1 дверь. Для хранения продуктов при температурных условиях, предусмотренных конкретной моделью. Формат шкафа или стола помогает организовать запас ингредиентов и доступ к ним в рабочей зоне кухни.

APPLICATION

Model KW-MC-600Z / 1 дверь. For food storage under the temperature conditions specified for the model. Upright or counter formats help organise ingredient stock and access within the kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-MC-600Z / 1 дверь

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 600 × 600 × 1920 мм
Температура: 2-8°C
Система охлаждения: R290
Диапазон напряжения: 220 В/50 Гц
Размеры упаковки: 660 × 660 × 2000 мм
Компрессор: Dongbei
Объем: 400 л
С замком (механический замок)
Упаковка в картонную коробку + деревянный каркас

SPECIFICATIONS

Dimensions: 600 × 600 × 1920 mm
temperature: 2-8°C
Coolingsystem: R290
VoltRange: 220 V/50 Hz
Packaging
Dimensions: 660 × 660 × 2000 mm
Compressor: Dongbei
Capacity: 400 L
With lock (mechanical lock)
Carton + wooden frame packaging

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте условия размещения, вентиляционные зазоры и допустимую загрузку. Не перекрывайте циркуляцию воздуха. Рабочую температуру и правила хранения выбирают под конкретные продукты.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe positioning requirements, ventilation clearances and loading limits. Do not obstruct airflow. Select temperature and storage procedures to suit the particular foods.

Холодильный шкаф для напитков с подсветкой

Illuminated beverage refrigerator

KW-MC-1200Z / 2 двери



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-MC-1200Z / 2 двери. Для хранения продуктов при температурных условиях, предусмотренных конкретной моделью. Формат шкафа или стола помогает организовать запас ингредиентов и доступ к ним в рабочей зоне кухни.

APPLICATION

Model KW-MC-1200Z / 2 двери. For food storage under the temperature conditions specified for the model. Upright or counter formats help organise ingredient stock and access within the kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-MC-1200Z / 2 двери

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 1200 × 550 × 1910 мм

Температура: 2-8°C

Система охлаждения: R290

Диапазон напряжения: 220 В/50 Гц

Габариты упаковки: 1260 × 610 × 1970 мм

Компрессор: Dongbei

Объем: 800 л

С замком (механический замок)

Упаковка в картонную коробку + деревянный каркас

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1200 × 550 × 1910 mm

temperature: 2-8°C

Coolingsystem: R290

VoltRange: 220 V/50 Hz

Packaging

Dimensions: 1260 × 610 × 1970 mm

Compressor: Dongbei

Capacity: 800 L

With lock (mechanical lock)

Carton + wooden frame packaging

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте условия размещения, вентиляционные зазоры и допустимую загрузку. Не перекрывайте циркуляцию воздуха. Рабочую температуру и правила хранения выбирают под конкретные продукты.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe positioning requirements, ventilation clearances and loading limits. Do not obstruct airflow. Select temperature and storage procedures to suit the particular foods.

Шкаф холодильный однодверный

Single-door refrigerator

KW-XLF-27BR



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-XLF-27BR. Для хранения продуктов при температурных условиях, предусмотренных конкретной моделью. Формат шкафа или стола помогает организовать запас ингредиентов и доступ к ним в рабочей зоне кухни.

APPLICATION

Model KW-XLF-27BR. For food storage under the temperature conditions specified for the model. Upright or counter formats help organise ingredient stock and access within the kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-XLF-27BR

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Температура: -2-8°C

Система охлаждения: Вентилируемая R290/320 г

Внешние габариты: 686 × 815/830 × 2110 мм

SPECIFICATIONS

Temperature: -2-8°C

Coolingsystem: Ventilated R290/320g

Dimensions-Exterior: 686 × 815/830 × 2110 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте условия размещения, вентиляционные зазоры и допустимую загрузку. Не перекрывайте циркуляцию воздуха. Рабочую температуру и правила хранения выбирают под конкретные продукты.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe positioning requirements, ventilation clearances and loading limits. Do not obstruct airflow. Select temperature and storage procedures to suit the particular foods.

Шкаф морозильный однодверный

Single-door freezer

KW-XLF-27BF



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-XLF-27BF. Для хранения продуктов при температурных условиях, предусмотренных конкретной моделью. Формат шкафа или стола помогает организовать запас ингредиентов и доступ к ним в рабочей зоне кухни.

APPLICATION

Model KW-XLF-27BF. For food storage under the temperature conditions specified for the model. Upright or counter formats help organise ingredient stock and access within the kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-XLF-27BF

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Температура: -18°C--22°C

Система охлаждения: Вентилируемая R290/410 г

686 × 815/830 × 2110 мм

SPECIFICATIONS

Temperature: -18°C--22°C

Coolingsystem: Ventilated R290/410g

686 × 815/830 × 2110 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте условия размещения, вентиляционные зазоры и допустимую загрузку. Не перекрывайте циркуляцию воздуха. Рабочую температуру и правила хранения выбирают под конкретные продукты.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe positioning requirements, ventilation clearances and loading limits. Do not obstruct airflow. Select temperature and storage procedures to suit the particular foods.

Шкаф холодильный двухдверный

Double-door refrigerator

KW-XLF-54BR



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-XLF-54BR. Для хранения продуктов при температурных условиях, предусмотренных конкретной моделью. Формат шкафа или стола помогает организовать запас ингредиентов и доступ к ним в рабочей зоне кухни.

APPLICATION

Model KW-XLF-54BR. For food storage under the temperature conditions specified for the model. Upright or counter formats help organise ingredient stock and access within the kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-XLF-54BR

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Температура: -2-8°C

Система охлаждения: Вентилируемая R290/390 г

Внешние габариты: 1375 × 815/830 × 2110 мм

SPECIFICATIONS

Temperature: -2-8°C

Coolingsystem: Ventilated R290/390g

Dimensions-Exterior: 1375 × 815/830 × 2110 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте условия размещения, вентиляционные зазоры и допустимую загрузку. Не перекрывайте циркуляцию воздуха. Рабочую температуру и правила хранения выбирают под конкретные продукты.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe positioning requirements, ventilation clearances and loading limits. Do not obstruct airflow. Select temperature and storage procedures to suit the particular foods.

Шкаф морозильный двухдверный

Double-door freezer

KW-XLF-54BF



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-XLF-54BF. Для хранения продуктов при температурных условиях, предусмотренных конкретной моделью. Формат шкафа или стола помогает организовать запас ингредиентов и доступ к ним в рабочей зоне кухни.

APPLICATION

Model KW-XLF-54BF. For food storage under the temperature conditions specified for the model. Upright or counter formats help organise ingredient stock and access within the kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-XLF-54BF

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Температура: -18°C--22°C

Система охлаждения: Вентилируемая R290/680 г

Внешние габариты: 1375 × 815/830 × 2110 мм

SPECIFICATIONS

Temperature: -18°C--22°C

Coolingsystem: Ventilated R290/680g

Dimensions-Exterior: 1375 × 815/830 × 2110 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте условия размещения, вентиляционные зазоры и допустимую загрузку. Не перекрывайте циркуляцию воздуха. Рабочую температуру и правила хранения выбирают под конкретные продукты.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe positioning requirements, ventilation clearances and loading limits. Do not obstruct airflow. Select temperature and storage procedures to suit the particular foods.

Шкаф холодильный со стеклянной дверью

Glass-door refrigerator

KW-XLF-SC-27BRG



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-XLF-SC-27BRG. Для хранения продуктов при температурных условиях, предусмотренных конкретной моделью. Формат шкафа или стола помогает организовать запас ингредиентов и доступ к ним в рабочей зоне кухни.

APPLICATION

Model KW-XLF-SC-27BRG. For food storage under the temperature conditions specified for the model. Upright or counter formats help organise ingredient stock and access within the kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-XLF-SC-27BRG

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Температура: -2-8°C

Система охлаждения: Вентилируемая

Внешние размеры: 686 × 830 × 2110 мм

Объем (л): 524 л

Диапазон напряжения/мощность: 210-230 В/50

Гц/250 Вт

SPECIFICATIONS

Temperature: -2-8°C

Coolingsystem: Ventilated

Dimensions-Exterior: 686 × 830 × 2110 mm

Capacity(L): 524 L

VoltRange/Power: 210-230 V/50 Hz/250 W

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте условия размещения, вентиляционные зазоры и допустимую загрузку. Не перекрывайте циркуляцию воздуха. Рабочую температуру и правила хранения выбирают под конкретные продукты.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe positioning requirements, ventilation clearances and loading limits. Do not obstruct airflow. Select temperature and storage procedures to suit the particular foods.

Шкаф морозильный со стеклянной дверью

Glass-door freezer

KW-XLF-27BFG



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-XLF-27BFG. Для хранения продуктов при температурных условиях, предусмотренных конкретной моделью. Формат шкафа или стола помогает организовать запас ингредиентов и доступ к ним в рабочей зоне кухни.

APPLICATION

Model KW-XLF-27BFG. For food storage under the temperature conditions specified for the model. Upright or counter formats help organise ingredient stock and access within the kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-XLF-27BFG

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Температура:-18°C--22°C

Система охлаждения: вентилируемая

Размеры-Внешние: 686 × 830 × 2110 мм

Емкость (л): 524 л

Диапазон напряжения/мощность: 210-230 В/50

Гц/543 Вт

SPECIFICATIONS

Temperature: -18°C--22°C

Coolingsystem: Ventilated

Dimensions-Exterior: 686 × 830 × 2110 mm

Capacity(L): 524 L

VoltRange/Power: 210-230 V/50 Hz/543 W

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте условия размещения, вентиляционные зазоры и допустимую загрузку. Не перекрывайте циркуляцию воздуха. Рабочую температуру и правила хранения выбирают под конкретные продукты.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe positioning requirements, ventilation clearances and loading limits. Do not obstruct airflow. Select temperature and storage procedures to suit the particular foods.

Шкаф холодильный с двумя стеклянными дверями

Double glass-door refrigerator

KW-XLF-SC-54BRG



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-XLF-SC-54BRG. Для хранения продуктов при температурных условиях, предусмотренных конкретной моделью. Формат шкафа или стола помогает организовать запас ингредиентов и доступ к ним в рабочей зоне кухни.

APPLICATION

Model KW-XLF-SC-54BRG. For food storage under the temperature conditions specified for the model. Upright or counter formats help organise ingredient stock and access within the kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-XLF-SC-54BRG

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Температура: -2-8°C

Система охлаждения: Вентилируемая

Внешние размеры: 1375 × 830 × 2110 мм

Объем (л): 1182 л

Диапазон напряжения/мощность: 210-230 В/50

Гц/372 Вт

SPECIFICATIONS

Temperature: -2-8°C

Coolingsystem: Ventilated

Dimensions-Exterior: 1375 × 830 × 2110 mm

Capacity(L): 1182 L

VoltRange/Power: 210-230 V/50 Hz/372 W

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте условия размещения, вентиляционные зазоры и допустимую загрузку. Не перекрывайте циркуляцию воздуха. Рабочую температуру и правила хранения выбирают под конкретные продукты.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe positioning requirements, ventilation clearances and loading limits. Do not obstruct airflow. Select temperature and storage procedures to suit the particular foods.

Шкаф морозильный с двумя стеклянными дверями

Double glass-door freezer

KW-XLF--SC-54BFG



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-XLF--SC-54BFG. Для хранения продуктов при температурных условиях, предусмотренных конкретной моделью. Формат шкафа или стола помогает организовать запас ингредиентов и доступ к ним в рабочей зоне кухни.

APPLICATION

Model KW-XLF--SC-54BFG. For food storage under the temperature conditions specified for the model. Upright or counter formats help organise ingredient stock and access within the kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-XLF--SC-54BFG

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Температура: -18°C--22°C

Система охлаждения: Вентилируемая

Внешние размеры: 1375 × 830 × 2110 мм

Объем (л): 1182 л

Диапазон напряжения/мощность: 210-230 В/50

Гц/843 Вт

SPECIFICATIONS

Temperature: -18°C--22°C

Coolingsystem: Ventilated

Dimensions-Exterior: 1375 × 830 × 2110 mm

Capacity(L): 1182 L

VoltRange/Power: 210-230 V/50 Hz/843 W

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте условия размещения, вентиляционные зазоры и допустимую загрузку. Не перекрывайте циркуляцию воздуха. Рабочую температуру и правила хранения выбирают под конкретные продукты.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe positioning requirements, ventilation clearances and loading limits. Do not obstruct airflow. Select temperature and storage procedures to suit the particular foods.

Холодильник для молока, 8 л

Milk refrigerator, 8 L

KW-SC08



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-SC08. Для хранения продуктов при температурных условиях, предусмотренных конкретной моделью. Формат шкафа или стола помогает организовать запас ингредиентов и доступ к ним в рабочей зоне кухни.

APPLICATION

Model KW-SC08. For food storage under the temperature conditions specified for the model. Upright or counter formats help organise ingredient stock and access within the kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-SC08

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объём: 8 л

Питание: 220 В / 50 Гц

Мощность: 76 Вт

Энергопотребление: 0,6 кВт·ч/сутки

Компрессорное охлаждение с вентилятором

Цифровой регулятор температуры

Климатический класс: N

Хладагент: варианты R134a / R600a

Габариты: 220 × 495 × 375 мм

Внутренние размеры: 160 × 190 × 290 мм

Масса нетто: 14 кг

Дверца: стеклянная или глухая

SPECIFICATIONS

Capacity: 8Litre

Inner size(W × D × H)160 × 190 × 290 mm

Unit Size(WxDxH): 220 × 495 × 375 mm

Carton Size(WxDxH): 304 × 576 × 446 mm

1 pc/CTN

N.W./G.W.: 14/15.5 kg

× cooling by compressor

× **power supply:** 220 V/50 Hz

× input

power: 76 W

× **power consumption:** 0.6 kW·h/24h

×

refrigerant: R134a, R600a

× **climate classification:** N

× with digital temperature controller

with fan cooling inside

Two holes

with full size glass door frame

Glass door and solid door are optional.

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте условия размещения, вентиляционные зазоры и допустимую загрузку. Не перекрывайте циркуляцию воздуха. Рабочую температуру и правила хранения выбирают под конкретные продукты.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe positioning requirements, ventilation clearances and loading limits. Do not obstruct airflow. Select temperature and storage procedures to suit the particular foods.

Стол холодильный / морозильный, 3 двери

Three-door refrigerated counter

KW-OLK-3D15R



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-OLK-3D15R. Для хранения продуктов при температурных условиях, предусмотренных конкретной моделью. Формат шкафа или стола помогает организовать запас ингредиентов и доступ к ним в рабочей зоне кухни.

APPLICATION

Model KW-OLK-3D15R. For food storage under the temperature conditions specified for the model. Upright or counter formats help organise ingredient stock and access within the kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-OLK-3D15R

ХАРАКТЕРИСТИКИ

1500 × 700 × 850 мм;

Чиллер; +2-8°C

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте условия размещения, вентиляционные зазоры и допустимую загрузку. Не перекрывайте циркуляцию воздуха. Рабочую температуру и правила хранения выбирают под конкретные продукты.

SPECIFICATIONS

1500 × 700 × 850 mm ;

Chiller ; +2-8°C

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe positioning requirements, ventilation clearances and loading limits. Do not obstruct airflow. Select temperature and storage procedures to suit the particular foods.

Стол холодильный / морозильный, 3 двери

Three-door freezer counter

KW-OLK-3D15F



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-OLK-3D15F. Для хранения продуктов при температурных условиях, предусмотренных конкретной моделью. Формат шкафа или стола помогает организовать запас ингредиентов и доступ к ним в рабочей зоне кухни.

APPLICATION

Model KW-OLK-3D15F. For food storage under the temperature conditions specified for the model. Upright or counter formats help organise ingredient stock and access within the kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-OLK-3D15F

ХАРАКТЕРИСТИКИ

1500 × 700 × 850 мм;

Морозильная камера; -22°C

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте условия размещения, вентиляционные зазоры и допустимую загрузку. Не перекрывайте циркуляцию воздуха. Рабочую температуру и правила хранения выбирают под конкретные продукты.

SPECIFICATIONS

1500 × 700 × 850 mm ;

Freezer ; -22°C

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe positioning requirements, ventilation clearances and loading limits. Do not obstruct airflow. Select temperature and storage procedures to suit the particular foods.

Стол холодильный / морозильный, 3 двери

Three-door refrigerated counter

KW-OLK-3D18R



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-OLK-3D18R. Для хранения продуктов при температурных условиях, предусмотренных конкретной моделью. Формат шкафа или стола помогает организовать запас ингредиентов и доступ к ним в рабочей зоне кухни.

APPLICATION

Model KW-OLK-3D18R. For food storage under the temperature conditions specified for the model. Upright or counter formats help organise ingredient stock and access within the kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-OLK-3D18R

ХАРАКТЕРИСТИКИ

1800 × 700 × 850 мм;

Чиллер; +2-8°C

SPECIFICATIONS

1800 × 700 × 850 mm ;

Chiller ; +2-8°C

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте условия размещения, вентиляционные зазоры и допустимую загрузку. Не перекрывайте циркуляцию воздуха. Рабочую температуру и правила хранения выбирают под конкретные продукты.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe positioning requirements, ventilation clearances and loading limits. Do not obstruct airflow. Select temperature and storage procedures to suit the particular foods.

Стол холодильный / морозильный, 3 двери

Three-door freezer counter

KW-OLK-3D18F



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-OLK-3D18F. Для хранения продуктов при температурных условиях, предусмотренных конкретной моделью. Формат шкафа или стола помогает организовать запас ингредиентов и доступ к ним в рабочей зоне кухни.

APPLICATION

Model KW-OLK-3D18F. For food storage under the temperature conditions specified for the model. Upright or counter formats help organise ingredient stock and access within the kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-OLK-3D18F

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 1800 × 700 × 850 мм

Исполнение: морозильный стол

Температура: -22 °C

SPECIFICATIONS

1800 × 700 × 850 mm ;

Freezer ; -22°C

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте условия размещения, вентиляционные зазоры и допустимую загрузку. Не перекрывайте циркуляцию воздуха. Рабочую температуру и правила хранения выбирают под конкретные продукты.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe positioning requirements, ventilation clearances and loading limits. Do not obstruct airflow. Select temperature and storage procedures to suit the particular foods.

Стол холодильный со статическим охлаждением

Refrigerated counter with static cooling

KW-OLK-TG1200C



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-OLK-TG1200C. Для хранения продуктов при температурных условиях, предусмотренных конкретной моделью. Формат шкафа или стола помогает организовать запас ингредиентов и доступ к ним в рабочей зоне кухни.

APPLICATION

Model KW-OLK-TG1200C. For food storage under the temperature conditions specified for the model. Upright or counter formats help organise ingredient stock and access within the kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-OLK-TG1200C

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 1200 × 700 × 850 мм

Напряжение: 220 В/50 Гц

Температура: 2-8°C

Прямое охлаждение

SPECIFICATIONS

Dimension: 1200 × 700 × 850 mm

Voltage: 220 V/50 Hz

Temp: 2 ; 8°C

direct cooling

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте условия размещения, вентиляционные зазоры и допустимую загрузку. Не перекрывайте циркуляцию воздуха. Рабочую температуру и правила хранения выбирают под конкретные продукты.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe positioning requirements, ventilation clearances and loading limits. Do not obstruct airflow. Select temperature and storage procedures to suit the particular foods.

Стол морозильный со статическим охлаждением

Freezer counter with static cooling

KW-OLK-TG1200F



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-OLK-TG1200F. Для хранения продуктов при температурных условиях, предусмотренных конкретной моделью. Формат шкафа или стола помогает организовать запас ингредиентов и доступ к ним в рабочей зоне кухни.

APPLICATION

Model KW-OLK-TG1200F. For food storage under the temperature conditions specified for the model. Upright or counter formats help organise ingredient stock and access within the kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-OLK-TG1200F

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 1200 × 700 × 850 мм

Напряжение: 220 В/50 Гц

Температура: 0--15°C

Прямое охлаждение

SPECIFICATIONS

Dimension: 1200 × 700 × 850 mm

Voltage: 220 V/50 Hz

Temp: 0--15°C

direct cooling

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте условия размещения, вентиляционные зазоры и допустимую загрузку. Не перекрывайте циркуляцию воздуха. Рабочую температуру и правила хранения выбирают под конкретные продукты.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe positioning requirements, ventilation clearances and loading limits. Do not obstruct airflow. Select temperature and storage procedures to suit the particular foods.

Стол холодильный для пиццы

Pizza preparation refrigerator

KW-WC-S902PZ



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-WC-S902PZ. Для хранения продуктов при температурных условиях, предусмотренных конкретной моделью. Формат шкафа или стола помогает организовать запас ингредиентов и доступ к ним в рабочей зоне кухни.

APPLICATION

Model KW-WC-S902PZ. For food storage under the temperature conditions specified for the model. Upright or counter formats help organise ingredient stock and access within the kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-WC-S902PZ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Температура: 2-8°C

Система охлаждения: статическая R290/145 г

Внешние размеры: 1045 × 700 × 1050 мм

Объем (л): 302 л

Диапазон напряжения/мощность: 210-230 В/50

Гц/260 Вт

SPECIFICATIONS

Temperature: 2-8°C

Coolingsystem: Static R290/145g

Dimensions-Exterior: 1045 × 700 × 1050 mm

Capacity(L): 302 L

VoltRange/Power: 210-230 V/50 Hz/260 W

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте условия размещения, вентиляционные зазоры и допустимую загрузку. Не перекрывайте циркуляцию воздуха. Рабочую температуру и правила хранения выбирают под конкретные продукты.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe positioning requirements, ventilation clearances and loading limits. Do not obstruct airflow. Select temperature and storage procedures to suit the particular foods.

Стол холодильный для пиццы

Pizza preparation refrigerator

KW-WC-S903PZ



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-WC-S903PZ. Для хранения продуктов при температурных условиях, предусмотренных конкретной моделью. Формат шкафа или стола помогает организовать запас ингредиентов и доступ к ним в рабочей зоне кухни.

APPLICATION

Model KW-WC-S903PZ. For food storage under the temperature conditions specified for the model. Upright or counter formats help organise ingredient stock and access within the kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-WC-S903PZ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Температура: 2-8°C

Система охлаждения: статическая R290/248 г

Внешние размеры: 1365 × 700 × 1050 мм

Объем (л): 400 л

Диапазон напряжения/мощность: 210-230 В/50

Гц/285 Вт

SPECIFICATIONS

Temperature: 2-8°C

Coolingsystem: Static R290/248g

Dimensions-Exterior: 1365 × 700 × 1050 mm

Capacity(L): 400 L

VoltRange/Power: 210-230 V/50 Hz/285 W

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте условия размещения, вентиляционные зазоры и допустимую загрузку. Не перекрывайте циркуляцию воздуха. Рабочую температуру и правила хранения выбирают под конкретные продукты.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe positioning requirements, ventilation clearances and loading limits. Do not obstruct airflow. Select temperature and storage procedures to suit the particular foods.

Витрина холодильная кондитерская

Refrigerated pastry display case

KW-BC-L-900HJ



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-L-900HJ. Для демонстрации кондитерских изделий в условиях охлаждения, предусмотренных моделью. Размер и конфигурация полок помогают представить ассортимент и организовать обслуживание покупателей.

APPLICATION

Model KW-BC-L-900HJ. For presenting pastry products under the model's specified refrigerated conditions. Size and shelf arrangement help display the range and organise customer service.

Технические детали / Technical details

KW-BC-L-900HJ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (внешние): 900 × 660 × 1400 мм
Система охлаждения: Вентилируемая, 2-8°C
Хладагент: R290
Двухслойное закаленное стекло
Обогреватель переднего стекла с нагревательным элементом для предотвращения запотевания

SPECIFICATIONS

Dimensions-Exterior: 900 × 660 × 1400 mm
Coolingsystem: Ventilated 2-8°C
Refrigerant: R290
Double-deck tempered glass
Front glass heating wire defogger

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте продукцию с учётом циркуляции воздуха и допустимой нагрузки на полки. Контролируйте температуру хранения. Стекло и внутренние поверхности очищайте по инструкции.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Arrange products to allow airflow and observe shelf load limits. Monitor storage temperature. Clean the glass and interior surfaces according to the manual.

Витрина холодильная кондитерская

Refrigerated pastry display case

KW-BC-L-1200HJ



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-L-1200HJ. Для демонстрации кондитерских изделий в условиях охлаждения, предусмотренных моделью. Размер и конфигурация полок помогают представить ассортимент и организовать обслуживание покупателей.

APPLICATION

Model KW-BC-L-1200HJ. For presenting pastry products under the model's specified refrigerated conditions. Size and shelf arrangement help display the range and organise customer service.

Технические детали / Technical details

KW-BC-L-1200HJ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (внешние): 1200 × 660 × 1400 мм
Система охлаждения: Вентилируемая, 2-8°C
Хладагент: R290
Двухслойное закаленное стекло
Обогреватель переднего стекла с нагревательным элементом для предотвращения запотевания

SPECIFICATIONS

Dimensions-Exterior: 1200 × 660 × 1400 mm
Coolingsystem: Ventilated 2-8°C
Refrigerant: R290
Double-deck tempered glass
Front glass heating wire defogger

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте продукцию с учётом циркуляции воздуха и допустимой нагрузки на полки. Контролируйте температуру хранения. Стекло и внутренние поверхности очищайте по инструкции.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Arrange products to allow airflow and observe shelf load limits. Monitor storage temperature. Clean the glass and interior surfaces according to the manual.

Витрина холодильная кондитерская

Refrigerated pastry display case

KW-BC-L-1500HJ



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-L-1500HJ. Для демонстрации кондитерских изделий в условиях охлаждения, предусмотренных моделью. Размер и конфигурация полок помогают представить ассортимент и организовать обслуживание покупателей.

APPLICATION

Model KW-BC-L-1500HJ. For presenting pastry products under the model's specified refrigerated conditions. Size and shelf arrangement help display the range and organise customer service.

Технические детали / Technical details

KW-BC-L-1500HJ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (внешние): 1500 × 660 × 1400 мм
Система охлаждения: Вентилируемая, 2-8°C
Хладагент: R290
Двухслойное закаленное стекло
Обогреватель переднего стекла с нагревательным элементом для предотвращения запотевания

SPECIFICATIONS

Dimensions-Exterior: 1500 × 660 × 1400 mm
Coolingsystem: Ventilated 2-8°C
Refrigerant: R290
Double-deck tempered glass
Front glass heating wire defogger

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте продукцию с учётом циркуляции воздуха и допустимой нагрузки на полки. Контролируйте температуру хранения. Стекло и внутренние поверхности очищайте по инструкции.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Arrange products to allow airflow and observe shelf load limits. Monitor storage temperature. Clean the glass and interior surfaces according to the manual.

Витрина холодильная кондитерская

Refrigerated pastry display case

KW-BC-L-900JG



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-L-900JG. Для демонстрации кондитерских изделий в условиях охлаждения, предусмотренных моделью. Размер и конфигурация полок помогают представить ассортимент и организовать обслуживание покупателей.

APPLICATION

Model KW-BC-L-900JG. For presenting pastry products under the model's specified refrigerated conditions. Size and shelf arrangement help display the range and organise customer service.

Технические детали / Technical details

KW-BC-L-900JG

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (внешние): 900 × 660 × 1600 мм
Система охлаждения: Вентилируемая, 2-8°C
Хладагент: R290
Двухслойное закаленное стекло
Обогреватель переднего стекла с нагревательным элементом для предотвращения запотевания

SPECIFICATIONS

Dimensions-Exterior: 900 × 660 × 1400 mm
Coolingsystem: Ventilated 2-8°C
Refrigerant: R290
Double-deck tempered glass
Front glass heating wire defogger

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте продукцию с учётом циркуляции воздуха и допустимой нагрузки на полки. Контролируйте температуру хранения. Стекло и внутренние поверхности очищайте по инструкции.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Arrange products to allow airflow and observe shelf load limits. Monitor storage temperature. Clean the glass and interior surfaces according to the manual.

Витрина холодильная кондитерская

Refrigerated pastry display case

KW-BC-L-1200JG



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-L-1200JG. Для демонстрации кондитерских изделий в условиях охлаждения, предусмотренных моделью. Размер и конфигурация полок помогают представить ассортимент и организовать обслуживание покупателей.

APPLICATION

Model KW-BC-L-1200JG. For presenting pastry products under the model's specified refrigerated conditions. Size and shelf arrangement help display the range and organise customer service.

Технические детали / Technical details

KW-BC-L-1200JG

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (внешние): 1200 × 660 × 1600 мм
Система охлаждения: Вентилируемая, 2-8°C
Хладагент: R290
Двухслойное закаленное стекло
Обогреватель переднего стекла с нагревательным элементом для предотвращения запотевания

SPECIFICATIONS

Dimensions-Exterior: 1200 × 660 × 1400 mm
Coolingsystem: Ventilated 2-8°C
Refrigerant: R290
Double-deck tempered glass
Front glass heating wire defogger

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте продукцию с учётом циркуляции воздуха и допустимой нагрузки на полки. Контролируйте температуру хранения. Стекло и внутренние поверхности очищайте по инструкции.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Arrange products to allow airflow and observe shelf load limits. Monitor storage temperature. Clean the glass and interior surfaces according to the manual.

Кубиковый льдогенератор, 30 кг

Cube ice maker

WG-FX30



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель WG-FX30. Для подготовки запаса льда на барной станции, в кафе или ресторане. Производительность и размеры помогают выбрать модель под потребление и доступное место установки.

APPLICATION

Cube ice maker (WG-FX30). For maintaining an ice supply at bar stations, cafés and restaurants. Output and dimensions help match the model to consumption and available installation space.

Технические детали / Technical details

WG-FX30

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- **Бункер для льда:** 10 кг
- **Питание:** 220 В / 50 Гц / 1 фаза
- Воздушное охлаждение
- **Хладагент:** R290
- Конструкция из нержавеющей стали
- **Габариты:** 380 × 417 × 620 мм

SPECIFICATIONS

- **Voltage: 220 V,50 Hz,1Phase**
- **Capacity:** 30 kg
- **Storage:** 10 kg
- **Dimension:** 380 × 417 × 620 mm
- **Cooling method:** FAN COOLING
- **Refrigerant:** R290
- STAINLESS STEEL Construction

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Конструкция из нержавеющей стали.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: STAINLESS STEEL Construction.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подключайте воду, слив и электропитание по инструкции модели. Учитывайте требования к качеству воды. Выполняйте очистку и обслуживание с установленной производителем периодичностью.

PRACTICAL USE

Connect water, drainage and power according to the model manual. Observe water-quality requirements. Clean and service at the intervals specified by the manufacturer.

Кубиковый льдогенератор, 50 кг

Cube ice maker

WG-FX50



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель WG-FX50. Для подготовки запаса льда на барной станции, в кафе или ресторане. Производительность и размеры помогают выбрать модель под потребление и доступное место установки.

APPLICATION

Cube ice maker (WG-FX50). For maintaining an ice supply at bar stations, cafés and restaurants. Output and dimensions help match the model to consumption and available installation space.

Технические детали / Technical details

WG-FX50

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- **Бункер для льда:** 15 кг
- **Питание:** 220 В / 50 Гц / 1 фаза
- Воздушное охлаждение
- **Хладагент:** R290
- Конструкция из нержавеющей стали
- **Габариты:** 398 × 545 × 720 мм

SPECIFICATIONS

- **Voltage: 220 V,50 Hz,1Phase**
- **Capacity:** 50 kg
- **Storage:** 15 kg
- **Dimension:** 398 × 545 × 720 mm
- **Cooling method:** FAN COOLING
- **Refrigerant:** R290
- STAINLESS STEEL Construction

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Конструкция из нержавеющей стали.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: STAINLESS STEEL Construction.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подключайте воду, слив и электропитание по инструкции модели. Учитывайте требования к качеству воды. Выполняйте очистку и обслуживание с установленной производителем периодичностью.

PRACTICAL USE

Connect water, drainage and power according to the model manual. Observe water-quality requirements. Clean and service at the intervals specified by the manufacturer.

Кубиковый льдогенератор, 80 кг

Cube ice maker

WG-FX80



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель WG-FX80. Для подготовки запаса льда на барной станции, в кафе или ресторане. Производительность и размеры помогают выбрать модель под потребление и доступное место установки.

APPLICATION

Cube ice maker (WG-FX80). For maintaining an ice supply at bar stations, cafés and restaurants. Output and dimensions help match the model to consumption and available installation space.

Технические детали / Technical details

WG-FX80

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Бункер для льда: 30 кг

Питание: 220 В / 50 Гц / 1 фаза

Воздушное охлаждение

Хладагент: R290

Конструкция из нержавеющей стали

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V,50 Hz,1Phase

Capacity: 80 kg

Storage: 30 kg

Cooling method: FAN COOLING

Refrigerant: R290

STAINLESS STEEL Construction

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Конструкция из нержавеющей стали.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: STAINLESS STEEL Construction.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Подключайте воду, слив и электропитание по инструкции модели. Учитывайте требования к качеству воды. Выполняйте очистку и обслуживание с установленной производителем периодичностью.

PRACTICAL USE

Connect water, drainage and power according to the model manual. Observe water-quality requirements. Clean and service at the intervals specified by the manufacturer.

Производственный стол с нижней полкой

Preparation table with undershelf

KW-BC-CG1260/08



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-CG1260/08. Для организации рабочих участков профессиональной кухни. Столешница, полки и исполнение подбираются под подготовку ингредиентов, размещение инвентаря или другие задачи, указанные в названии модели.

APPLICATION

Model KW-BC-CG1260/08. For organising workstations in professional kitchens. Select the worktop, shelves and construction around ingredient preparation, utensil storage or the other tasks identified for the model.

Технические детали / Technical details

KW-BC-CG1260/08

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 1200×600×850 мм

Материал: нержавеющая сталь 201SUS, толщина листа 1 мм

Обработка поверхности методом волочения, расстояние от ножек до стены 12 см

Для подготовки продуктов и размещения кухонного инвентаря

Нижняя полка: дополнительное место для хранения

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1200 × 600 × 850 mm

Material: stainless steel SUS201

Sheet thickness: 1 mm

Surface: brushed finish

Undershelf: utensil storage

Leg-to-wall clearance: 12 cm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь 201SUS, толщина листа 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте оборудование на ровном основании и распределяйте нагрузку равномерно. Для ухода используйте средства, совместимые с указанным материалом. Разделочные операции выполняйте на предназначенной для них поверхности.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Material: stainless steel SUS201; Sheet thickness: 1 mm.

PRACTICAL USE

Position on a level base and distribute loads evenly. Use cleaning products compatible with the specified material. Perform cutting operations on a suitable cutting surface.

Производственный стол с нижней полкой

Preparation table with undershelf

KW-BC-CG1560/08



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-CG1560/08. Для организации рабочих участков профессиональной кухни. Столешница, полки и исполнение подбираются под подготовку ингредиентов, размещение инвентаря или другие задачи, указанные в названии модели.

APPLICATION

Model KW-BC-CG1560/08. For organising workstations in professional kitchens. Select the worktop, shelves and construction around ingredient preparation, utensil storage or the other tasks identified for the model.

Технические детали / Technical details

KW-BC-CG1560/08

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры: 1500×600×850 мм

Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина металла 1 мм

Обработка поверхности методом волочения, расстояние от ножек до стены 12 см

Для подготовки продуктов и размещения кухонного инвентаря

Нижняя полка: дополнительное место для хранения

SPECIFICATIONS

1500 × 600 × 850 mm

201SUS/1 mm thick

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина металла 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте оборудование на ровном основании и распределяйте нагрузку равномерно. Для ухода используйте средства, совместимые с указанным материалом. Разделочные операции выполняйте на предназначенной для них поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Position on a level base and distribute loads evenly. Use cleaning products compatible with the specified material. Perform cutting operations on a suitable cutting surface.

Производственный стол с нижней полкой

Preparation table with undershelf

KW-BC-CG1860/08



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-CG1860/08. Для организации рабочих участков профессиональной кухни. Столешница, полки и исполнение подбираются под подготовку ингредиентов, размещение инвентаря или другие задачи, указанные в названии модели.

APPLICATION

Model KW-BC-CG1860/08. For organising workstations in professional kitchens. Select the worktop, shelves and construction around ingredient preparation, utensil storage or the other tasks identified for the model.

Технические детали / Technical details

KW-BC-CG1860/08

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 1800×600×850 мм

Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм

Обработка поверхности методом волочения, расстояние от ножек до стены 12 см

Для подготовки продуктов и размещения кухонного инвентаря

Нижняя полка: дополнительное место для хранения

SPECIFICATIONS

1800 × 600 × 850 mm

201SUS/1 mm thick

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте оборудование на ровном основании и распределяйте нагрузку равномерно. Для ухода используйте средства, совместимые с указанным материалом. Разделочные операции выполняйте на предназначенной для них поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Position on a level base and distribute loads evenly. Use cleaning products compatible with the specified material. Perform cutting operations on a suitable cutting surface.

Производственный стол с нижней полкой

Preparation table with undershelf

KW-BC-CG1270/08



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-CG1270/08. Для организации рабочих участков профессиональной кухни. Столешница, полки и исполнение подбираются под подготовку ингредиентов, размещение инвентаря или другие задачи, указанные в названии модели.

APPLICATION

Model KW-BC-CG1270/08. For organising workstations in professional kitchens. Select the worktop, shelves and construction around ingredient preparation, utensil storage or the other tasks identified for the model.

Технические детали / Technical details

KW-BC-CG1270/08

ХАРАКТЕРИСТИКИ

1200 × 700 × 850 мм

Материал: нержавеющая сталь SUS201; толщина 1 мм

Обработка поверхности методом волочения, расстояние от ножек до стены 12 см

Для подготовки продуктов и размещения кухонного инвентаря

Нижняя полка: дополнительное место для хранения

SPECIFICATIONS

1200 × 700 × 850 mm

201SUS/1 mm thick

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201; толщина 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте оборудование на ровном основании и распределяйте нагрузку равномерно. Для ухода используйте средства, совместимые с указанным материалом. Разделочные операции выполняйте на предназначенной для них поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Position on a level base and distribute loads evenly. Use cleaning products compatible with the specified material. Perform cutting operations on a suitable cutting surface.

Производственный стол с нижней полкой

Preparation table with undershelf

KW-BC-CG1570/08



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-CG1570/08. Для организации рабочих участков профессиональной кухни. Столешница, полки и исполнение подбираются под подготовку ингредиентов, размещение инвентаря или другие задачи, указанные в названии модели.

APPLICATION

Model KW-BC-CG1570/08. For organising workstations in professional kitchens. Select the worktop, shelves and construction around ingredient preparation, utensil storage or the other tasks identified for the model.

Технические детали / Technical details

KW-BC-CG1570/08

ХАРАКТЕРИСТИКИ

1500 × 700 × 850 мм

Материал: нержавеющая сталь SUS201; толщина 1 мм

Обработка поверхности методом волочения, расстояние от ножек до стены 12 см

Для подготовки продуктов и размещения кухонного инвентаря

Нижняя полка: дополнительное место для хранения

SPECIFICATIONS

1500 × 700 × 850 mm

201SUS/1 mm thick

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201; толщина 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте оборудование на ровном основании и распределяйте нагрузку равномерно. Для ухода используйте средства, совместимые с указанным материалом. Разделочные операции выполняйте на предназначенной для них поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Position on a level base and distribute loads evenly. Use cleaning products compatible with the specified material. Perform cutting operations on a suitable cutting surface.

Производственный стол с нижней полкой

Preparation table with undershelf

KW-BC-CG1870/08



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-CG1870/08. Для организации рабочих участков профессиональной кухни. Столешница, полки и исполнение подбираются под подготовку ингредиентов, размещение инвентаря или другие задачи, указанные в названии модели.

APPLICATION

Model KW-BC-CG1870/08. For organising workstations in professional kitchens. Select the worktop, shelves and construction around ingredient preparation, utensil storage or the other tasks identified for the model.

Технические детали / Technical details

KW-BC-CG1870/08

ХАРАКТЕРИСТИКИ

1800 × 700 × 850 мм

Материал: нержавеющая сталь SUS201; толщина 1 мм

Обработка поверхности методом волочения, расстояние от ножек до стены 12 см

Для подготовки продуктов и размещения кухонного инвентаря

Нижняя полка: дополнительное место для хранения

SPECIFICATIONS

1800 × 700 × 850 mm

201SUS/1 mm thick

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201; толщина 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте оборудование на ровном основании и распределяйте нагрузку равномерно. Для ухода используйте средства, совместимые с указанным материалом. Разделочные операции выполняйте на предназначенной для них поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Position on a level base and distribute loads evenly. Use cleaning products compatible with the specified material. Perform cutting operations on a suitable cutting surface.

Производственный стол с полкой и бортом

Preparation table with undershelf and upstand

KW-BC-SUS1270K/08



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-SUS1270K/08. Для организации рабочих участков профессиональной кухни. Столешница, полки и исполнение подбираются под подготовку ингредиентов, размещение инвентаря или другие задачи, указанные в названии модели.

APPLICATION

Model KW-BC-SUS1270K/08. For organising workstations in professional kitchens. Select the worktop, shelves and construction around ingredient preparation, utensil storage or the other tasks identified for the model.

Технические детали / Technical details

KW-BC-SUS1270K/08

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм

Габаритные размеры: 1200×700×850+100 мм

Для подготовки продуктов и размещения кухонного инвентаря

SPECIFICATIONS

201 SUS/1 mm thick

Dimensions: 1200 × 700 × 850+100 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте оборудование на ровном основании и распределяйте нагрузку равномерно. Для ухода используйте средства, совместимые с указанным материалом. Разделочные операции выполняйте на предназначенной для них поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Position on a level base and distribute loads evenly. Use cleaning products compatible with the specified material. Perform cutting operations on a suitable cutting surface.

Производственный стол с полкой и бортом

Preparation table with undershelf and upstand

KW-BC-SUS1570K/08



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-SUS1570K/08. Для организации рабочих участков профессиональной кухни. Столешница, полки и исполнение подбираются под подготовку ингредиентов, размещение инвентаря или другие задачи, указанные в названии модели.

APPLICATION

Model KW-BC-SUS1570K/08. For organising workstations in professional kitchens. Select the worktop, shelves and construction around ingredient preparation, utensil storage or the other tasks identified for the model.

Технические детали / Technical details

KW-BC-SUS1570K/08

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм

Габаритные размеры: 1500 × 700 × 850+100 мм

Для подготовки продуктов и размещения кухонного инвентаря

SPECIFICATIONS

201 SUS/1 mm thick

Dimensions: 1500 × 700 × 850+100 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте оборудование на ровном основании и распределяйте нагрузку равномерно. Для ухода используйте средства, совместимые с указанным материалом. Разделочные операции выполняйте на предназначенной для них поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Position on a level base and distribute loads evenly. Use cleaning products compatible with the specified material. Perform cutting operations on a suitable cutting surface.

Производственный стол с полкой и бортом

Preparation table with undershelf and upstand

KW-BC-SUS1870K/08



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-SUS1870K/08. Для организации рабочих участков профессиональной кухни. Столешница, полки и исполнение подбираются под подготовку ингредиентов, размещение инвентаря или другие задачи, указанные в названии модели.

APPLICATION

Model KW-BC-SUS1870K/08. For organising workstations in professional kitchens. Select the worktop, shelves and construction around ingredient preparation, utensil storage or the other tasks identified for the model.

Технические детали / Technical details

KW-BC-SUS1870K/08

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм

Габаритные размеры:1800 × 700 × 850+100 мм

Для подготовки продуктов и размещения кухонного инвентаря

SPECIFICATIONS

201 SUS/1 mm thick

Dimensions: 1800 × 700 × 850+100 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте оборудование на ровном основании и распределяйте нагрузку равномерно. Для ухода используйте средства, совместимые с указанным материалом. Разделочные операции выполняйте на предназначенной для них поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Position on a level base and distribute loads evenly. Use cleaning products compatible with the specified material. Perform cutting operations on a suitable cutting surface.

Производственный стол с полкой и бортом

Preparation table with undershelf and upstand

KW-BC-SUS1260K/08



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-SUS1260K/08. Для организации рабочих участков профессиональной кухни. Столешница, полки и исполнение подбираются под подготовку ингредиентов, размещение инвентаря или другие задачи, указанные в названии модели.

APPLICATION

Model KW-BC-SUS1260K/08. For organising workstations in professional kitchens. Select the worktop, shelves and construction around ingredient preparation, utensil storage or the other tasks identified for the model.

Технические детали / Technical details

KW-BC-SUS1260K/08

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм

Габаритные размеры: 1200 × 600 × 850+100 мм

Для подготовки продуктов и размещения кухонного инвентаря

SPECIFICATIONS

201 SUS/1 mm thick

Dimensions: 1200 × 600 × 850+100 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте оборудование на ровном основании и распределяйте нагрузку равномерно. Для ухода используйте средства, совместимые с указанным материалом. Разделочные операции выполняйте на предназначенной для них поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Position on a level base and distribute loads evenly. Use cleaning products compatible with the specified material. Perform cutting operations on a suitable cutting surface.

Производственный стол с полкой и бортом

Preparation table with undershelf and upstand

KW-BC-SUS1560K/08



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-SUS1560K/08. Для организации рабочих участков профессиональной кухни. Столешница, полки и исполнение подбираются под подготовку ингредиентов, размещение инвентаря или другие задачи, указанные в названии модели.

APPLICATION

Model KW-BC-SUS1560K/08. For organising workstations in professional kitchens. Select the worktop, shelves and construction around ingredient preparation, utensil storage or the other tasks identified for the model.

Технические детали / Technical details

KW-BC-SUS1560K/08

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм

Габаритные размеры: 1500 × 600 × 850+100 мм

Для подготовки продуктов и размещения кухонного инвентаря

SPECIFICATIONS

SUS/1 mm thick

Dimensions: 1500 × 600 × 850+100 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте оборудование на ровном основании и распределяйте нагрузку равномерно. Для ухода используйте средства, совместимые с указанным материалом. Разделочные операции выполняйте на предназначенной для них поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Position on a level base and distribute loads evenly. Use cleaning products compatible with the specified material. Perform cutting operations on a suitable cutting surface.

Производственный стол с полкой и бортом

Preparation table with undershelf and upstand

KW-BC-SUS1860K/08



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-SUS1860K/08. Для организации рабочих участков профессиональной кухни. Столешница, полки и исполнение подбираются под подготовку ингредиентов, размещение инвентаря или другие задачи, указанные в названии модели.

APPLICATION

Model KW-BC-SUS1860K/08. For organising workstations in professional kitchens. Select the worktop, shelves and construction around ingredient preparation, utensil storage or the other tasks identified for the model.

Технические детали / Technical details

KW-BC-SUS1860K/08

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм

Габаритные размеры: 1800 × 600 × 850+100 мм

Для подготовки продуктов и размещения кухонного инвентаря

SPECIFICATIONS

SUS/1 mm thick

Dimensions: 1800 × 600 × 850+100 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте оборудование на ровном основании и распределяйте нагрузку равномерно. Для ухода используйте средства, совместимые с указанным материалом. Разделочные операции выполняйте на предназначенной для них поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Position on a level base and distribute loads evenly. Use cleaning products compatible with the specified material. Perform cutting operations on a suitable cutting surface.

Стол для разделки мяса

Meat preparation table

KW-BC-SUS1500M



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-SUS1500M. Для организации рабочих участков профессиональной кухни. Столешница, полки и исполнение подбираются под подготовку ингредиентов, размещение инвентаря или другие задачи, указанные в названии модели.

APPLICATION

Model KW-BC-SUS1500M. For organising workstations in professional kitchens. Select the worktop, shelves and construction around ingredient preparation, utensil storage or the other tasks identified for the model.

Технические детали / Technical details

KW-BC-SUS1500M

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 1500 × 800 × 800 мм

Материал: нержавеющая сталь SUS201; толщина 1 мм

SPECIFICATIONS

1500 × 800 × 800

201SUS/1 mm thick

(Assembled version)

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201; толщина 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте оборудование на ровном основании и распределяйте нагрузку равномерно. Для ухода используйте средства, совместимые с указанным материалом. Разделочные операции выполняйте на предназначенной для них поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Position on a level base and distribute loads evenly. Use cleaning products compatible with the specified material. Perform cutting operations on a suitable cutting surface.

Стол с разделочной доской

Worktable with cutting board

KW-BC-ZBW02



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-ZBW02. Для организации рабочих участков профессиональной кухни. Столешница, полки и исполнение подбираются под подготовку ингредиентов, размещение инвентаря или другие задачи, указанные в названии модели.

APPLICATION

Model KW-BC-ZBW02. For organising workstations in professional kitchens. Select the worktop, shelves and construction around ingredient preparation, utensil storage or the other tasks identified for the model.

Технические детали / Technical details

KW-BC-ZBW02

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 1200 × 600 × 850 мм

Материал: нержавеющая сталь SUS201; толщина 1 мм

Толщина разделочной доски: 30 мм

Для подготовки продуктов и размещения кухонного инвентаря

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1200 × 600 × 850 mm

Material: stainless steel SUS201; sheet thickness 1 mm

Cutting board thickness: 30 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201; толщина 1 мм; Толщина разделочной доски: 30 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Material: stainless steel SUS201; sheet thickness 1 mm; Cutting board thickness: 30 mm.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте оборудование на ровном основании и распределяйте нагрузку равномерно. Для ухода используйте средства, совместимые с указанным материалом. Разделочные операции выполняйте на предназначенной для них поверхности.

PRACTICAL USE

Position on a level base and distribute loads evenly. Use cleaning products compatible with the specified material. Perform cutting operations on a suitable cutting surface.

Стол с разделочной доской

Worktable with cutting board

KW-BC-ZBW06



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-ZBW06. Для организации рабочих участков профессиональной кухни. Столешница, полки и исполнение подбираются под подготовку ингредиентов, размещение инвентаря или другие задачи, указанные в названии модели.

APPLICATION

Model KW-BC-ZBW06. For organising workstations in professional kitchens. Select the worktop, shelves and construction around ingredient preparation, utensil storage or the other tasks identified for the model.

Технические детали / Technical details

KW-BC-ZBW06

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 1200 × 700 × 850 мм

Материал: нержавеющая сталь SUS201; толщина 1 мм

Толщина разделочной доски: 50 мм

Для подготовки продуктов и размещения кухонного инвентаря

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1200 × 700 × 850 mm

Material: stainless steel SUS201; sheet thickness 1 mm

Cutting board thickness: 50 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201; толщина 1 мм; Толщина разделочной доски: 50 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Material: stainless steel SUS201; sheet thickness 1 mm; Cutting board thickness: 50 mm.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте оборудование на ровном основании и распределяйте нагрузку равномерно. Для ухода используйте средства, совместимые с указанным материалом. Разделочные операции выполняйте на предназначенной для них поверхности.

PRACTICAL USE

Position on a level base and distribute loads evenly. Use cleaning products compatible with the specified material. Perform cutting operations on a suitable cutting surface.

Стол для сбора отходов

Waste collection table

KW-BC-SC-1260



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-SC-1260. Для организации рабочих участков профессиональной кухни. Столешница, полки и исполнение подбираются под подготовку ингредиентов, размещение инвентаря или другие задачи, указанные в названии модели.

APPLICATION

Model KW-BC-SC-1260. For organising workstations in professional kitchens. Select the worktop, shelves and construction around ingredient preparation, utensil storage or the other tasks identified for the model.

Технические детали / Technical details

KW-BC-SC-1260

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 1200 × 600 × 850+100 мм

Материал: нержавеющая сталь SUS201; толщина 1 мм

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1200 × 600 × 850+100 mm

201/1 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201; толщина 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте оборудование на ровном основании и распределяйте нагрузку равномерно. Для ухода используйте средства, совместимые с указанным материалом. Разделочные операции выполняйте на предназначенной для них поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Position on a level base and distribute loads evenly. Use cleaning products compatible with the specified material. Perform cutting operations on a suitable cutting surface.

Стол для сбора отходов

Waste collection table

KW-BC-SC-1560



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-SC-1560. Для организации рабочих участков профессиональной кухни. Столешница, полки и исполнение подбираются под подготовку ингредиентов, размещение инвентаря или другие задачи, указанные в названии модели.

APPLICATION

Model KW-BC-SC-1560. For organising workstations in professional kitchens. Select the worktop, shelves and construction around ingredient preparation, utensil storage or the other tasks identified for the model.

Технические детали / Technical details

KW-BC-SC-1560

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 1500 × 600 × 850+100 мм

Материал: нержавеющая сталь SUS201; толщина 1 мм

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1500 × 600 × 850+100 mm

201/1 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201; толщина 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте оборудование на ровном основании и распределяйте нагрузку равномерно. Для ухода используйте средства, совместимые с указанным материалом. Разделочные операции выполняйте на предназначенной для них поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Position on a level base and distribute loads evenly. Use cleaning products compatible with the specified material. Perform cutting operations on a suitable cutting surface.

Производственный стол-шкаф с раздвижными дверями

Preparation table with sliding-door cupboard

KW-SUS-LM1200



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-SUS-LM1200. Для организации рабочих участков профессиональной кухни. Столешница, полки и исполнение подбираются под подготовку ингредиентов, размещение инвентаря или другие задачи, указанные в названии модели.

APPLICATION

Model KW-SUS-LM1200. For organising workstations in professional kitchens. Select the worktop, shelves and construction around ingredient preparation, utensil storage or the other tasks identified for the model.

Технические детали / Technical details

KW-SUS-LM1200

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 1200 × 700 × 850+100 мм

Материал: 201SUS/толщина 1 мм

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1200 × 700 × 850+100m

Material: 201SUS/1 mm thick

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: 201SUS/толщина 1 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Material: 201SUS/1 mm thick.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте оборудование на ровном основании и распределяйте нагрузку равномерно. Для ухода используйте средства, совместимые с указанным материалом. Разделочные операции выполняйте на предназначенной для них поверхности.

PRACTICAL USE

Position on a level base and distribute loads evenly. Use cleaning products compatible with the specified material. Perform cutting operations on a suitable cutting surface.

Производственный стол-шкаф с раздвижными дверями

Preparation table with sliding-door cupboard

KW-SUS-LM1500



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-SUS-LM1500. Для организации рабочих участков профессиональной кухни. Столешница, полки и исполнение подбираются под подготовку ингредиентов, размещение инвентаря или другие задачи, указанные в названии модели.

APPLICATION

Model KW-SUS-LM1500. For organising workstations in professional kitchens. Select the worktop, shelves and construction around ingredient preparation, utensil storage or the other tasks identified for the model.

Технические детали / Technical details

KW-SUS-LM1500

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 1500 × 700 × 850+100 мм

Материал: нержавеющая сталь

201SUS/толщина

1 мм

SPECIFICATIONS

Dimensions1500 × 700 × 850+100 mm

Material: 201SUS/1 mm thick

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь; 201SUS/толщина.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Размещайте оборудование на ровном основании и распределяйте нагрузку равномерно. Для ухода используйте средства, совместимые с указанным материалом. Разделочные операции выполняйте на предназначенной для них поверхности.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Material: 201SUS/1 mm thick.

PRACTICAL USE

Position on a level base and distribute loads evenly. Use cleaning products compatible with the specified material. Perform cutting operations on a suitable cutting surface.

Моечная ванна из нержавеющей стали

Stainless steel sink

KW-BC-PF660S



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-PF660S. Для формирования моечного участка и выполнения операций, предусмотренных конкретной моделью. Количество ванн, размеры и оснащение помогают согласовать рабочее место с потоком посуды, продуктов или инвентаря.

APPLICATION

Model KW-BC-PF660S. For arranging a washing area and carrying out the operations specified for the model. Bowl count, dimensions and fittings help match the station to the flow of dishes, ingredients or utensils.

Технические детали / Technical details

KW-BC-PF660S

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 600×600×850+100 мм

Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм

Для мойки посуды, инвентаря и подготовки продуктов

Для оснащения моечных зон профессиональной кухни

SPECIFICATIONS

Dimensions: 600 × 600 × 850+100

Material: 201SUS/1 mm thick

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Согласуйте подключение воды и слива с исполнением модели. Организуйте разделение чистой и грязной зон. Регулярно очищайте доступные поверхности и обслуживайте сливные узлы.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Material: 201SUS/1 mm thick.

PRACTICAL USE

Match water and waste connections to the model design. Separate clean and dirty workflows. Clean accessible surfaces and maintain drainage components regularly.

Моечная ванна из нержавеющей стали

Stainless steel sink

KW-BC-PF1260S



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-PF1260S. Для формирования моечного участка и выполнения операций, предусмотренных конкретной моделью. Количество ванн, размеры и оснащение помогают согласовать рабочее место с потоком посуды, продуктов или инвентаря.

APPLICATION

Model KW-BC-PF1260S. For arranging a washing area and carrying out the operations specified for the model. Bowl count, dimensions and fittings help match the station to the flow of dishes, ingredients or utensils.

Технические детали / Technical details

KW-BC-PF1260S

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры: 1200×600×850+100 мм

Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм

Для мойки посуды, инвентаря и подготовки продуктов

Для оснащения моечных зон профессиональной кухни

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1200 × 600 × 850+100

Material: 201SUS/1 mm thick

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Согласуйте подключение воды и слива с исполнением модели. Организуйте разделение чистой и грязной зон. Регулярно очищайте доступные поверхности и обслуживайте сливные узлы.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Material: 201SUS/1 mm thick.

PRACTICAL USE

Match water and waste connections to the model design. Separate clean and dirty workflows. Clean accessible surfaces and maintain drainage components regularly.

Моечная ванна из нержавеющей стали

Stainless steel sink

KW-BC-PF1860S



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-PF1860S. Для формирования моечного участка и выполнения операций, предусмотренных конкретной моделью. Количество ванн, размеры и оснащение помогают согласовать рабочее место с потоком посуды, продуктов или инвентаря.

APPLICATION

Model KW-BC-PF1860S. For arranging a washing area and carrying out the operations specified for the model. Bowl count, dimensions and fittings help match the station to the flow of dishes, ingredients or utensils.

Технические детали / Technical details

KW-BC-PF1860S

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 1800×600×850+100 мм

Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм

Для мойки посуды, инвентаря и подготовки продуктов

Для оснащения моечных зон профессиональной кухни

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1800 × 600 × 850+100

Material: 201SUS/1 mm thick

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Согласуйте подключение воды и слива с исполнением модели. Организуйте разделение чистой и грязной зон. Регулярно очищайте доступные поверхности и обслуживайте сливные узлы.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Material: 201SUS/1 mm thick.

PRACTICAL USE

Match water and waste connections to the model design. Separate clean and dirty workflows. Clean accessible surfaces and maintain drainage components regularly.

Жироуловитель

Grease trap

KW-GYC02



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-GYC02. Для формирования моечного участка и выполнения операций, предусмотренных конкретной моделью. Количество ванн, размеры и оснащение помогают согласовать рабочее место с потоком посуды, продуктов или инвентаря.

APPLICATION

Model KW-GYC02. For arranging a washing area and carrying out the operations specified for the model. Bowl count, dimensions and fittings help match the station to the flow of dishes, ingredients or utensils.

Технические детали / Technical details

KW-GYC02

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 400×250×250 мм

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Согласуйте подключение воды и слива с исполнением модели. Организуйте разделение чистой и грязной зон. Регулярно очищайте доступные поверхности и обслуживайте сливные узлы.

SPECIFICATIONS

Dimensions: 400 × 250 × 250 mm

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

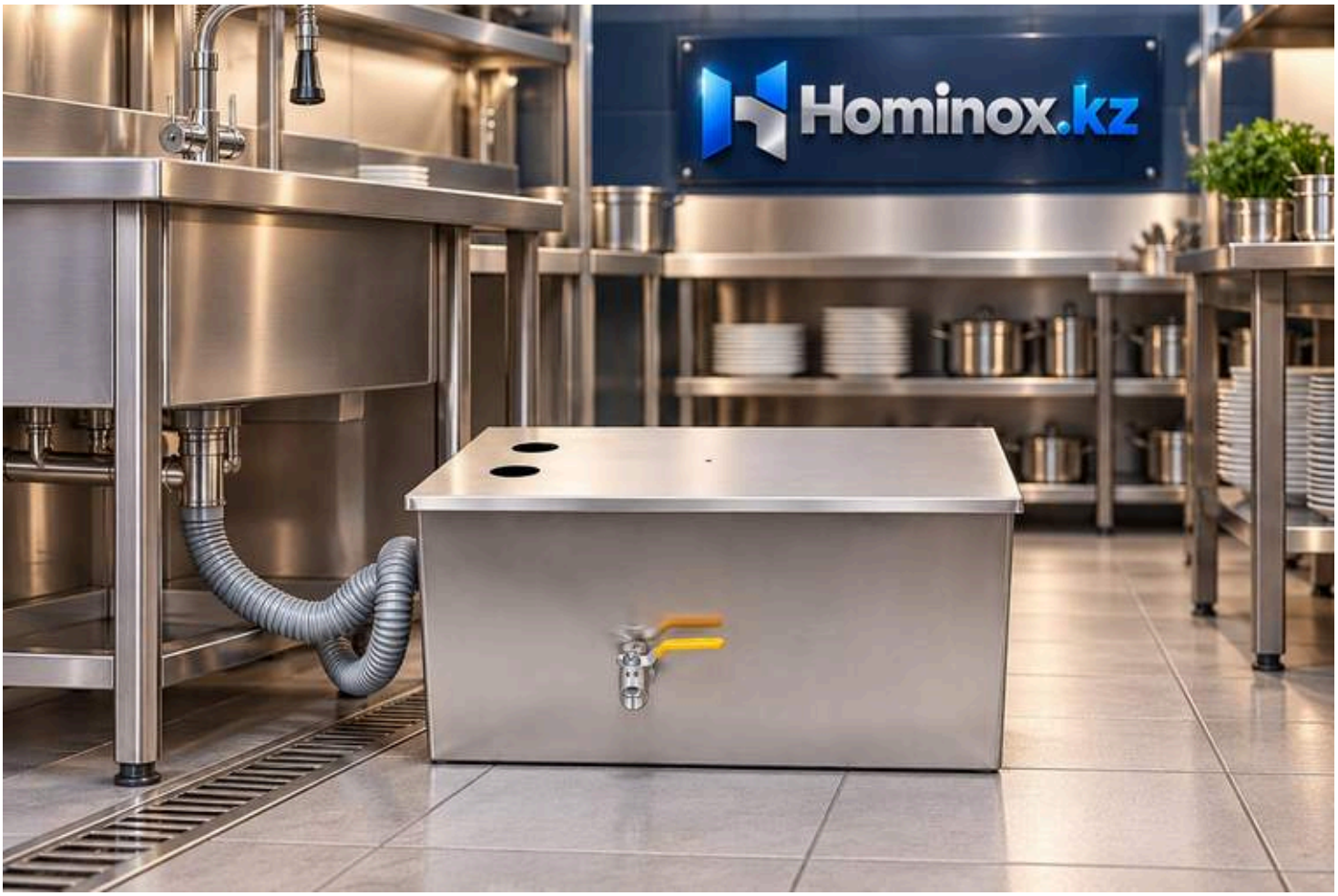
PRACTICAL USE

Match water and waste connections to the model design. Separate clean and dirty workflows. Clean accessible surfaces and maintain drainage components regularly.

Жироуловитель

Grease trap

KW-GYC04



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-GYC04. Для формирования моечного участка и выполнения операций, предусмотренных конкретной моделью. Количество ванн, размеры и оснащение помогают согласовать рабочее место с потоком посуды, продуктов или инвентаря.

APPLICATION

Model KW-GYC04. For arranging a washing area and carrying out the operations specified for the model. Bowl count, dimensions and fittings help match the station to the flow of dishes, ingredients or utensils.

Технические детали / Technical details

KW-GYC04

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 500 × 300 × 300 мм

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Согласуйте подключение воды и слива с исполнением модели. Организуйте разделение чистой и грязной зон. Регулярно очищайте доступные поверхности и обслуживайте сливные узлы.

SPECIFICATIONS

Dimensions: 500 × 300 × 300 mm

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Match water and waste connections to the model design. Separate clean and dirty workflows. Clean accessible surfaces and maintain drainage components regularly.

Жироуловитель

Grease trap

KW-GYC05



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-GYC05. Для формирования моечного участка и выполнения операций, предусмотренных конкретной моделью. Количество ванн, размеры и оснащение помогают согласовать рабочее место с потоком посуды, продуктов или инвентаря.

APPLICATION

Model KW-GYC05. For arranging a washing area and carrying out the operations specified for the model. Bowl count, dimensions and fittings help match the station to the flow of dishes, ingredients or utensils.

Технические детали / Technical details

KW-GYC05

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 600 × 300 × 300 мм

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Согласуйте подключение воды и слива с исполнением модели. Организуйте разделение чистой и грязной зон. Регулярно очищайте доступные поверхности и обслуживайте сливные узлы.

SPECIFICATIONS

Dimensions: 600 × 300 × 300 mm

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Match water and waste connections to the model design. Separate clean and dirty workflows. Clean accessible surfaces and maintain drainage components regularly.

Стол с моечной ванной

Worktable with sink

KW-BC-1260WS



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-1260WS. Для формирования моечного участка и выполнения операций, предусмотренных конкретной моделью. Количество ванн, размеры и оснащение помогают согласовать рабочее место с потоком посуды, продуктов или инвентаря.

APPLICATION

Model KW-BC-1260WS. For arranging a washing area and carrying out the operations specified for the model. Bowl count, dimensions and fittings help match the station to the flow of dishes, ingredients or utensils.

Технические детали / Technical details

KW-BC-1260WS

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 1200×600×850 мм + 100 мм

Глубина мойки: 25 см, сварная конструкция

Толщина материала: 1 мм

С защитной панелью от брызг

Марка материала: нержавеющая сталь 201

Для подготовки продуктов и размещения кухонного инвентаря

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1200×600×850 mm+100 mm

Sink depth: 25 cm, welded construction

Material thickness: 1 mm

With front splash guard

Material grade: 201 stainless steel

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Толщина материала: 1 мм; С защитной панелью от брызг; Марка материала: нержавеющая сталь 201.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Согласуйте подключение воды и слива с исполнением модели. Организуйте разделение чистой и грязной зон. Регулярно очищайте доступные поверхности и обслуживайте сливные узлы.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Material thickness: 1 mm; Material grade: 201 stainless steel.

PRACTICAL USE

Match water and waste connections to the model design. Separate clean and dirty workflows. Clean accessible surfaces and maintain drainage components regularly.

Стол с моечной ванной

Worktable with sink

KW-BC-1560WS



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-1560WS. Для формирования моечного участка и выполнения операций, предусмотренных конкретной моделью. Количество ванн, размеры и оснащение помогают согласовать рабочее место с потоком посуды, продуктов или инвентаря.

APPLICATION

Model KW-BC-1560WS. For arranging a washing area and carrying out the operations specified for the model. Bowl count, dimensions and fittings help match the station to the flow of dishes, ingredients or utensils.

Технические детали / Technical details

KW-BC-1560WS

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 1500×600×850 мм

Глубина мойки: 25 см, сварная конструкция

Толщина материала: 1 мм

С защитой от брызг спереди

Материал: нержавеющая сталь 201

Для подготовки продуктов и размещения кухонного инвентаря

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1500×600×850 mm

Sink Depth: 25 cm, Welded Type

Material Thickness: 1 mm

With Front Splash Guard

Material: 201 Stainless Steel

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Толщина материала: 1 мм; С защитой от брызг спереди; Материал: нержавеющая сталь 201.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Согласуйте подключение воды и слива с исполнением модели. Организуйте разделение чистой и грязной зон. Регулярно очищайте доступные поверхности и обслуживайте сливные узлы.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Material Thickness: 1 mm; Material: 201 Stainless Steel.

PRACTICAL USE

Match water and waste connections to the model design. Separate clean and dirty workflows. Clean accessible surfaces and maintain drainage components regularly.

Рукомойник с коленным управлением

Knee-operated handwash basin

KW-BC-XD01



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-XD01. Для формирования моечного участка и выполнения операций, предусмотренных конкретной моделью. Количество ванн, размеры и оснащение помогают согласовать рабочее место с потоком посуды, продуктов или инвентаря.

APPLICATION

Model KW-BC-XD01. For arranging a washing area and carrying out the operations specified for the model. Bowl count, dimensions and fittings help match the station to the flow of dishes, ingredients or utensils.

Технические детали / Technical details

KW-BC-XD01

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 400×400×250 мм + 100 мм

Материал: нержавеющая сталь 304

Толщина: 1,0 мм

Матовая мойка глубокой вытяжки с сливными принадлежностями

SPECIFICATIONS

Size: 400×400×250 mm+100 mm

Material: 304 SS

Thickness: 1.0 mm

Brushed deep drawn sink with drain accessories

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь 304; Толщина: 1,0 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Согласуйте подключение воды и слива с исполнением модели. Организуйте разделение чистой и грязной зон. Регулярно очищайте доступные поверхности и обслуживайте сливные узлы.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Material: 304 SS; Thickness: 1.0 mm.

PRACTICAL USE

Match water and waste connections to the model design. Separate clean and dirty workflows. Clean accessible surfaces and maintain drainage components regularly.

Стеллаж с четырьмя сплошными полками

Four-tier shelving unit with solid shelves

KW-4FHJ01/08



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-4FHJ01/08. Для организованного хранения посуды, противней, заготовок и кухонного инвентаря в пределах назначения модели. Количество уровней и формат полок помогают использовать доступное пространство.

APPLICATION

Model KW-4FHJ01/08. For organised storage of dishes, trays, preparations and utensils within the model's intended use. Level count and shelf format help make use of the available space.

Технические детали / Technical details

KW-4FHJ01/08

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры: 1000×500×1800 мм

Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм

Для размещения посуды, инвентаря и кухонных принадлежностей

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1000 × 500 × 1800 mm

201SUS/1 mm thick

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость противней и ёмкостей с направляющими. Распределяйте нагрузку равномерно. Устанавливайте стеллажи и полки в соответствии с требованиями к креплению и устойчивости.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check tray and container compatibility with the supports. Distribute loads evenly. Install racks and shelves according to their fixing and stability requirements.

Стеллаж с четырьмя сплошными полками

Four-tier shelving unit with solid shelves

KW-4FHJ02/08



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-4FHJ02/08. Для организованного хранения посуды, противней, заготовок и кухонного инвентаря в пределах назначения модели. Количество уровней и формат полок помогают использовать доступное пространство.

APPLICATION

Model KW-4FHJ02/08. For organised storage of dishes, trays, preparations and utensils within the model's intended use. Level count and shelf format help make use of the available space.

Технические детали / Technical details

KW-4FHJ02/08

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 1200×500×1800 мм

Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм

Для размещения посуды, инвентаря и кухонных принадлежностей

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1200 × 500 × 1800 mm

201SUS/1 mm thick

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость противней и ёмкостей с направляющими. Распределяйте нагрузку равномерно. Устанавливайте стеллажи и полки в соответствии с требованиями к креплению и устойчивости.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check tray and container compatibility with the supports. Distribute loads evenly. Install racks and shelves according to their fixing and stability requirements.

Стеллаж с четырьмя сплошными полками

Four-tier shelving unit with solid shelves

KW-4FHJ03/08



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-4FHJ03/08. Для организованного хранения посуды, противней, заготовок и кухонного инвентаря в пределах назначения модели. Количество уровней и формат полок помогают использовать доступное пространство.

APPLICATION

Model KW-4FHJ03/08. For organised storage of dishes, trays, preparations and utensils within the model's intended use. Level count and shelf format help make use of the available space.

Технические детали / Technical details

KW-4FHJ03/08

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры: 1500×500×1800 мм

Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм

Для размещения посуды, инвентаря и кухонных принадлежностей

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1500 × 500 × 1800 mm

201SUS/1 mm thick

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость противней и ёмкостей с направляющими. Распределяйте нагрузку равномерно. Устанавливайте стеллажи и полки в соответствии с требованиями к креплению и устойчивости.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check tray and container compatibility with the supports. Distribute loads evenly. Install racks and shelves according to their fixing and stability requirements.

Стеллаж с четырьмя сплошными полками

Four-tier shelving unit with solid shelves

KW-4FHJ04/08



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-4FHJ04/08. Для организованного хранения посуды, противней, заготовок и кухонного инвентаря в пределах назначения модели. Количество уровней и формат полок помогают использовать доступное пространство.

APPLICATION

Model KW-4FHJ04/08. For organised storage of dishes, trays, preparations and utensils within the model's intended use. Level count and shelf format help make use of the available space.

Технические детали / Technical details

KW-4FHJ04/08

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 1800×500×1800 мм

Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм

Для размещения посуды, инвентаря и кухонных принадлежностей

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1800 × 500 × 1800 mm

201SUS/1 mm thick

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость противней и ёмкостей с направляющими. Распределяйте нагрузку равномерно. Устанавливайте стеллажи и полки в соответствии с требованиями к креплению и устойчивости.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check tray and container compatibility with the supports. Distribute loads evenly. Install racks and shelves according to their fixing and stability requirements.

Стеллаж с четырьмя решётчатыми полками

Four-tier shelving unit with wire shelves

KW-SUS1000G



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-SUS1000G. Для организованного хранения посуды, противней, заготовок и кухонного инвентаря в пределах назначения модели. Количество уровней и формат полок помогают использовать доступное пространство.

APPLICATION

Model KW-SUS1000G. For organised storage of dishes, trays, preparations and utensils within the model's intended use. Level count and shelf format help make use of the available space.

Технические детали / Technical details

KW-SUS1000G

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры: 1000×500×1800 мм

Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм

Для размещения посуды, инвентаря и кухонных принадлежностей

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1000 × 500 × 1800 mm

201SUS/1 mm thick

(Assembled version)

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201, толщина листа 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость противней и ёмкостей с направляющими. Распределяйте нагрузку равномерно. Устанавливайте стеллажи и полки в соответствии с требованиями к креплению и устойчивости.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check tray and container compatibility with the supports. Distribute loads evenly. Install racks and shelves according to their fixing and stability requirements.

Стеллаж с четырьмя решётчатыми полками

Four-tier shelving unit with wire shelves

KW-SUS1200G



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-SUS1200G. Для организованного хранения посуды, противней, заготовок и кухонного инвентаря в пределах назначения модели. Количество уровней и формат полок помогают использовать доступное пространство.

APPLICATION

Model KW-SUS1200G. For organised storage of dishes, trays, preparations and utensils within the model's intended use. Level count and shelf format help make use of the available space.

Технические детали / Technical details

KW-SUS1200G

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 1200 × 500 × 1800 мм

Нержавеющая сталь 201SUS/толщина 1 мм

Для размещения посуды, инвентаря и кухонных принадлежностей

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1200 × 500 × 1800 mm

201SUS/1 mm thick

(Assembled version)

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Нержавеющая сталь 201SUS/толщина 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость противней и ёмкостей с направляющими. Распределяйте нагрузку равномерно. Устанавливайте стеллажи и полки в соответствии с требованиями к креплению и устойчивости.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check tray and container compatibility with the supports. Distribute loads evenly. Install racks and shelves according to their fixing and stability requirements.

Стеллаж с четырьмя решётчатыми полками

Four-tier shelving unit with wire shelves

KW-SUS1500G



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-SUS1500G. Для организованного хранения посуды, противней, заготовок и кухонного инвентаря в пределах назначения модели. Количество уровней и формат полок помогают использовать доступное пространство.

APPLICATION

Model KW-SUS1500G. For organised storage of dishes, trays, preparations and utensils within the model's intended use. Level count and shelf format help make use of the available space.

Технические детали / Technical details

KW-SUS1500G

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 1500 × 500 × 1800 мм

Прочная сталь 201SUS/толщина 1 мм

Для размещения посуды, инвентаря и кухонных принадлежностей

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1500 × 500 × 1800 mm

201SUS/1 mm thick

(Assembled version)

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Прочная сталь 201SUS/толщина 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость противней и ёмкостей с направляющими. Распределяйте нагрузку равномерно. Устанавливайте стеллажи и полки в соответствии с требованиями к креплению и устойчивости.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check tray and container compatibility with the supports. Distribute loads evenly. Install racks and shelves according to their fixing and stability requirements.

Стеллаж с четырьмя решётчатыми полками

Four-tier shelving unit with wire shelves

KW-SUS1800G



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-SUS1800G. Для организованного хранения посуды, противней, заготовок и кухонного инвентаря в пределах назначения модели. Количество уровней и формат полок помогают использовать доступное пространство.

APPLICATION

Model KW-SUS1800G. For organised storage of dishes, trays, preparations and utensils within the model's intended use. Level count and shelf format help make use of the available space.

Технические детали / Technical details

KW-SUS1800G

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 1800 × 500 × 1800 мм

Нержавеющая сталь 201SUS/толщина 1 мм

Для размещения посуды, инвентаря и кухонных принадлежностей

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1800 × 500 × 1800 mm

201SUS/1 mm thick

(Assembled version)

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Нержавеющая сталь 201SUS/толщина 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость противней и ёмкостей с направляющими. Распределяйте нагрузку равномерно. Устанавливайте стеллажи и полки в соответствии с требованиями к креплению и устойчивости.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check tray and container compatibility with the supports. Distribute loads evenly. Install racks and shelves according to their fixing and stability requirements.

Двухъярусная настольная надстройка

Two-tier overshelf

KW-SUS-J1200



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-SUS-J1200. Для организованного хранения посуды, противней, заготовок и кухонного инвентаря в пределах назначения модели. Количество уровней и формат полок помогают использовать доступное пространство.

APPLICATION

Model KW-SUS-J1200. For organised storage of dishes, trays, preparations and utensils within the model's intended use. Level count and shelf format help make use of the available space.

Технические детали / Technical details

KW-SUS-J1200

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 1200 × 300 × 600 мм

Нержавеющая сталь 201

Толщина: 1 мм

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1200 × 300 × 600 mm

201 Stainless Steel

Thickness: 1 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Нержавеющая сталь 201; Толщина: 1 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 201 Stainless Steel; Thickness: 1 mm.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость противней и ёмкостей с направляющими. Распределяйте нагрузку равномерно. Устанавливайте стеллажи и полки в соответствии с требованиями к креплению и устойчивости.

PRACTICAL USE

Check tray and container compatibility with the supports. Distribute loads evenly. Install racks and shelves according to their fixing and stability requirements.

Двухъярусная настольная надстройка

Two-tier overshelf

KW-SUS-J1500



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-SUS-J1500. Для организованного хранения посуды, противней, заготовок и кухонного инвентаря в пределах назначения модели. Количество уровней и формат полок помогают использовать доступное пространство.

APPLICATION

Model KW-SUS-J1500. For organised storage of dishes, trays, preparations and utensils within the model's intended use. Level count and shelf format help make use of the available space.

Технические детали / Technical details

KW-SUS-J1500

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 1500 × 300 × 600 мм

Нержавеющая сталь 201

Толщина: 1 мм

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1500 × 300 × 600 mm

201 Stainless Steel

Thickness: 1 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Нержавеющая сталь 201; Толщина: 1 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 201 Stainless Steel; Thickness: 1 mm.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость противней и ёмкостей с направляющими. Распределяйте нагрузку равномерно. Устанавливайте стеллажи и полки в соответствии с требованиями к креплению и устойчивости.

PRACTICAL USE

Check tray and container compatibility with the supports. Distribute loads evenly. Install racks and shelves according to their fixing and stability requirements.

Двухъярусная настольная надстройка

Two-tier overshelf

KW-SUS-J1800



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-SUS-J1800. Для организованного хранения посуды, противней, заготовок и кухонного инвентаря в пределах назначения модели. Количество уровней и формат полок помогают использовать доступное пространство.

APPLICATION

Model KW-SUS-J1800. For organised storage of dishes, trays, preparations and utensils within the model's intended use. Level count and shelf format help make use of the available space.

Технические детали / Technical details

KW-SUS-J1800

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 1800 × 300 × 600 мм

Нержавеющая сталь 201

Толщина: 1 мм

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1800 × 300 × 600 mm

201 Stainless Steel

Thickness: 1 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Нержавеющая сталь 201; Толщина: 1 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 201 Stainless Steel; Thickness: 1 mm.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость противней и ёмкостей с направляющими. Распределяйте нагрузку равномерно. Устанавливайте стеллажи и полки в соответствии с требованиями к креплению и устойчивости.

PRACTICAL USE

Check tray and container compatibility with the supports. Distribute loads evenly. Install racks and shelves according to their fixing and stability requirements.

Полка настенная одноярусная

Single-tier wall shelf

KW-BC-ZW10



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-ZW10. Для организованного хранения посуды, противней, заготовок и кухонного инвентаря в пределах назначения модели. Количество уровней и формат полок помогают использовать доступное пространство.

APPLICATION

Model KW-BC-ZW10. For organised storage of dishes, trays, preparations and utensils within the model's intended use. Level count and shelf format help make use of the available space.

Технические детали / Technical details

KW-BC-ZW10

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 1000 × 300 × 300 мм

201/1,0 мм

Для размещения посуды, инвентаря и кухонных принадлежностей

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1000 × 300 × 300 mm

201/1.0 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость противней и ёмкостей с направляющими. Распределяйте нагрузку равномерно. Устанавливайте стеллажи и полки в соответствии с требованиями к креплению и устойчивости.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check tray and container compatibility with the supports. Distribute loads evenly. Install racks and shelves according to their fixing and stability requirements.

Полка настенная одноярусная

Single-tier wall shelf

KW-BC-ZW12



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-ZW12. Для организованного хранения посуды, противней, заготовок и кухонного инвентаря в пределах назначения модели. Количество уровней и формат полок помогают использовать доступное пространство.

APPLICATION

Model KW-BC-ZW12. For organised storage of dishes, trays, preparations and utensils within the model's intended use. Level count and shelf format help make use of the available space.

Технические детали / Technical details

KW-BC-ZW12

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 1200 × 300 × 300 мм

201/1,0 мм

Для размещения посуды, инвентаря и кухонных принадлежностей

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1200 × 300 × 300 mm

201/1.0 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость противней и ёмкостей с направляющими. Распределяйте нагрузку равномерно. Устанавливайте стеллажи и полки в соответствии с требованиями к креплению и устойчивости.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check tray and container compatibility with the supports. Distribute loads evenly. Install racks and shelves according to their fixing and stability requirements.

Полка настенная одноярусная

Single-tier wall shelf

KW-BC-ZW19



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-ZW19. Для организованного хранения посуды, противней, заготовок и кухонного инвентаря в пределах назначения модели. Количество уровней и формат полок помогают использовать доступное пространство.

APPLICATION

Model KW-BC-ZW19. For organised storage of dishes, trays, preparations and utensils within the model's intended use. Level count and shelf format help make use of the available space.

Технические детали / Technical details

KW-BC-ZW19

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 1900 × 300 × 300 мм

201/1,0 мм

Для размещения посуды, инвентаря и кухонных принадлежностей

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1900 × 300 × 300 mm

201/1.0 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость противней и ёмкостей с направляющими. Распределяйте нагрузку равномерно. Устанавливайте стеллажи и полки в соответствии с требованиями к креплению и устойчивости.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check tray and container compatibility with the supports. Distribute loads evenly. Install racks and shelves according to their fixing and stability requirements.

Стеллаж для сушки посуды

Dish drying rack

KW-BC-LS12



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-LS12. Для организованного хранения посуды, противней, заготовок и кухонного инвентаря в пределах назначения модели. Количество уровней и формат полок помогают использовать доступное пространство.

APPLICATION

Model KW-BC-LS12. For organised storage of dishes, trays, preparations and utensils within the model's intended use. Level count and shelf format help make use of the available space.

Технические детали / Technical details

KW-BC-LS12

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 1200 × 400 × 1800 мм

Материал: нержавеющая сталь SUS201; толщина 1 мм

Для размещения посуды, инвентаря и кухонных принадлежностей

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1200 × 400 × 1800 mm

201/1 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201; толщина 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость противней и ёмкостей с направляющими. Распределяйте нагрузку равномерно. Устанавливайте стеллажи и полки в соответствии с требованиями к креплению и устойчивости.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check tray and container compatibility with the supports. Distribute loads evenly. Install racks and shelves according to their fixing and stability requirements.

Стеллаж для сушки посуды

Dish drying rack

KW-BC-LS15



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-LS15. Для организованного хранения посуды, противней, заготовок и кухонного инвентаря в пределах назначения модели. Количество уровней и формат полок помогают использовать доступное пространство.

APPLICATION

Model KW-BC-LS15. For organised storage of dishes, trays, preparations and utensils within the model's intended use. Level count and shelf format help make use of the available space.

Технические детали / Technical details

KW-BC-LS15

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 1500 × 400 × 1800 мм

Материал: нержавеющая сталь SUS201; толщина 1 мм

Для размещения посуды, инвентаря и кухонных принадлежностей

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1500 × 400 × 1800 mm

201/1 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SUS201; толщина 1 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость противней и ёмкостей с направляющими. Распределяйте нагрузку равномерно. Устанавливайте стеллажи и полки в соответствии с требованиями к креплению и устойчивости.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check tray and container compatibility with the supports. Distribute loads evenly. Install racks and shelves according to their fixing and stability requirements.

Стеллаж для противней GN, 9 уровней

Baking tray rack, 9 levels, GN format

KW-WJ-9GN



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-WJ-9GN. Для организованного хранения посуды, противней, заготовок и кухонного инвентаря в пределах назначения модели. Количество уровней и формат полок помогают использовать доступное пространство.

APPLICATION

Model KW-WJ-9GN. For organised storage of dishes, trays, preparations and utensils within the model's intended use. Level count and shelf format help make use of the available space.

Технические детали / Technical details

KW-WJ-9GN

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размер кастрюли GN: 530 × 325 мм

Размер продукта: мм

Материал: CC201/0,8

SPECIFICATIONS

GN pan size: 530 × 325 mm

Product size: mm

Material: SS201/1 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: CC201/0,8.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Material: SS201/1 mm.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость противней и ёмкостей с направляющими. Распределяйте нагрузку равномерно. Устанавливайте стеллажи и полки в соответствии с требованиями к креплению и устойчивости.

PRACTICAL USE

Check tray and container compatibility with the supports. Distribute loads evenly. Install racks and shelves according to their fixing and stability requirements.

Стеллаж для противней, 12 уровней

Baking tray rack, 12 levels

KW-WJ-KPJ12



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-WJ-KPJ12. Для организованного хранения посуды, противней, заготовок и кухонного инвентаря в пределах назначения модели. Количество уровней и формат полок помогают использовать доступное пространство.

APPLICATION

Model KW-WJ-KPJ12. For organised storage of dishes, trays, preparations and utensils within the model's intended use. Level count and shelf format help make use of the available space.

Технические детали / Technical details

KW-WJ-KPJ12

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры противня: 400 × 600 мм

Размеры изделия: 620 × 470 × 1400 мм

Материал: нержавеющая сталь SS201/0.8

SPECIFICATIONS

Baking tray size: 400 × 600 mm

Product size: 620 × 470 × 1400 mm

Material: SS201/1 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SS201/0.8.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Material: SS201/1 mm.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость противней и ёмкостей с направляющими. Распределяйте нагрузку равномерно. Устанавливайте стеллажи и полки в соответствии с требованиями к креплению и устойчивости.

PRACTICAL USE

Check tray and container compatibility with the supports. Distribute loads evenly. Install racks and shelves according to their fixing and stability requirements.

Двухрядный стеллаж для противней, 20 уровней

Double-row baking tray rack, 20 levels

KW-WJ-KPJ20



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-WJ-KPJ20. Для организованного хранения посуды, противней, заготовок и кухонного инвентаря в пределах назначения модели. Количество уровней и формат полок помогают использовать доступное пространство.

APPLICATION

20-tier double-row stainless steel baking tray rack (folded plate type) (KW-WJ-KPJ20). For organised storage of dishes, trays, preparations and utensils within the model's intended use. Level count and shelf format help make use of the available space.

Технические детали / Technical details

KW-WJ-KPJ20

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры противня: 400 × 600 мм

Размеры изделия: 620 × 900 × 1200 мм

Материал: нержавеющая сталь SS201/0.8

SPECIFICATIONS

Baking tray size: 400 × 600 mm

Product size: 620 × 900 × 1200 mm

Material: SS201/1 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SS201/0.8.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Material: SS201/1 mm.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость противней и ёмкостей с направляющими. Распределяйте нагрузку равномерно. Устанавливайте стеллажи и полки в соответствии с требованиями к креплению и устойчивости.

PRACTICAL USE

Check tray and container compatibility with the supports. Distribute loads evenly. Install racks and shelves according to their fixing and stability requirements.

Хромированный стеллаж, 4 яруса

Four-tier chrome-plated shelving unit

HJ-1210



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HJ-1210. Для организованного хранения посуды, противней, заготовок и кухонного инвентаря в пределах назначения модели. Количество уровней и формат полок помогают использовать доступное пространство.

APPLICATION

Model HJ-1210. For organised storage of dishes, trays, preparations and utensils within the model's intended use. Level count and shelf format help make use of the available space.

Технические детали / Technical details

HJ-1210

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Стеллаж 4-ярусный, хромированное покрытие

Размер: 1210×530×1800 мм

Нагрузка: 200 кг/полка

Открытые полки для размещения посуды и инвентаря

SPECIFICATIONS

Four-tier chrome-plated shelving rack; Size: 1210×530×1800 mm; Load: 200 kg/layer; Tubes: 5 kg/set;

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Стеллаж 4-ярусный, хромированное покрытие.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость противней и ёмкостей с направляющими. Распределяйте нагрузку равномерно. Устанавливайте стеллажи и полки в соответствии с требованиями к креплению и устойчивости.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check tray and container compatibility with the supports. Distribute loads evenly. Install racks and shelves according to their fixing and stability requirements.

Хромированный стеллаж, 4 яруса

Four-tier chrome-plated shelving unit

HJ-1370



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HJ-1370. Для организованного хранения посуды, противней, заготовок и кухонного инвентаря в пределах назначения модели. Количество уровней и формат полок помогают использовать доступное пространство.

APPLICATION

Model HJ-1370. For organised storage of dishes, trays, preparations and utensils within the model's intended use. Level count and shelf format help make use of the available space.

Технические детали / Technical details

HJ-1370

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Стеллаж 4-ярусный, хромированное покрытие

Размер: 1370×530×1800 мм

Нагрузка: 200 кг/полка

Открытые полки для размещения посуды и инвентаря

SPECIFICATIONS

Four-tier chrome-plated shelving rack; Size: 1370×530×1800 mm; Load: 200 kg/layer; Tubes: 5 kg/set;

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Стеллаж 4-ярусный, хромированное покрытие.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость противней и ёмкостей с направляющими. Распределяйте нагрузку равномерно. Устанавливайте стеллажи и полки в соответствии с требованиями к креплению и устойчивости.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check tray and container compatibility with the supports. Distribute loads evenly. Install racks and shelves according to their fixing and stability requirements.

Фото изделия / Product photos





Хромированный стеллаж, 4 яруса

Four-tier chrome-plated shelving unit

HJ-1510



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HJ-1510. Для организованного хранения посуды, противней, заготовок и кухонного инвентаря в пределах назначения модели. Количество уровней и формат полок помогают использовать доступное пространство.

APPLICATION

Model HJ-1510. For organised storage of dishes, trays, preparations and utensils within the model's intended use. Level count and shelf format help make use of the available space.

Технические детали / Technical details

HJ-1510

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Стеллаж 4-ярусный, хромированное покрытие

Размер: 1510×530×1800 мм

Нагрузка: 200 кг/полка

Открытые полки для размещения посуды и инвентаря

SPECIFICATIONS

Four-tier chrome-plated shelving rack; Size: 1510×530×1800 mm; Load: 200 kg/layer; Tubes: 5 kg/set;

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Стеллаж 4-ярусный, хромированное покрытие.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость противней и ёмкостей с направляющими. Распределяйте нагрузку равномерно. Устанавливайте стеллажи и полки в соответствии с требованиями к креплению и устойчивости.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check tray and container compatibility with the supports. Distribute loads evenly. Install racks and shelves according to their fixing and stability requirements.

Хромированный стеллаж, 4 яруса

Four-tier chrome-plated shelving unit

HJ-1820



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HJ-1820. Для организованного хранения посуды, противней, заготовок и кухонного инвентаря в пределах назначения модели. Количество уровней и формат полок помогают использовать доступное пространство.

APPLICATION

Model HJ-1820. For organised storage of dishes, trays, preparations and utensils within the model's intended use. Level count and shelf format help make use of the available space.

Технические детали / Technical details

HJ-1820

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Стеллаж 4-ярусный, хромированное покрытие

Размер: 1820×530×1800 мм

Нагрузка: 200 кг/полка

Открытые полки для размещения посуды и инвентаря

SPECIFICATIONS

Four-tier chrome-plated shelving rack; Size: 1820×530×1800 mm; Load: 200 kg/layer; Tubes: 5 kg/set;

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Стеллаж 4-ярусный, хромированное покрытие.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость противней и ёмкостей с направляющими. Распределяйте нагрузку равномерно. Устанавливайте стеллажи и полки в соответствии с требованиями к креплению и устойчивости.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check tray and container compatibility with the supports. Distribute loads evenly. Install racks and shelves according to their fixing and stability requirements.

Сервировочная тележка, три полки

Three-shelf serving trolley

KW-WJ-CC-3S/08



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-WJ-CC-3S/08. Для внутреннего перемещения инвентаря, посуды или грузов в зависимости от исполнения. Формат платформы, число полок и колёсная комплектация помогают подобрать решение для кухни или складской зоны.

APPLICATION

Model KW-WJ-CC-3S/08. For moving utensils, dishes or loads internally, depending on the design. Platform format, shelf count and castor configuration help match the solution to kitchen or storage-area tasks.

Технические детали / Technical details

KW-WJ-CC-3S/08

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 900 × 500 × 920 мм

Материал: нержавеющая сталь SS201 толщиной

1 мм

Для размещения посуды, инвентаря и кухонных принадлежностей

SPECIFICATIONS

Dimensions: 900 × 500 × 920 mm

Material: SS201 1 mm thick

(Assembled version)

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SS201 толщиной.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Material: SS201 1 mm thick.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте допустимую нагрузку и проверяйте устойчивость груза. Учитывайте состояние пола и маршрут движения. Для сменных колёс проверяйте тип крепления и совместимость.

PRACTICAL USE

Observe load limits and check load stability. Consider floor conditions and the transport route. For replacement castors, verify the fixing type and compatibility.

Сервировочная тележка, три полки

Three-shelf serving trolley

KW-WJ-CCS-3



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-WJ-CCS-3. Для внутреннего перемещения инвентаря, посуды или грузов в зависимости от исполнения. Формат платформы, число полок и колёсная комплектация помогают подобрать решение для кухни или складской зоны.

APPLICATION

Model KW-WJ-CCS-3. For moving utensils, dishes or loads internally, depending on the design. Platform format, shelf count and castor configuration help match the solution to kitchen or storage-area tasks.

Технические детали / Technical details

KW-WJ-CCS-3

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 1050 × 500 × 927 мм

Материал: Пластик

Для размещения посуды, инвентаря и кухонных принадлежностей

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1050 × 500 × 927 mm

Material: Plastic

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: Пластик.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Material: Plastic.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте допустимую нагрузку и проверяйте устойчивость груза. Учитывайте состояние пола и маршрут движения. Для сменных колёс проверяйте тип крепления и совместимость.

PRACTICAL USE

Observe load limits and check load stability. Consider floor conditions and the transport route. For replacement castors, verify the fixing type and compatibility.

Разборная сервировочная тележка

Flat-pack serving trolley

KW-WJ-900S



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-WJ-900S. Для внутреннего перемещения инвентаря, посуды или грузов в зависимости от исполнения. Формат платформы, число полок и колёсная комплектация помогают подобрать решение для кухни или складской зоны.

APPLICATION

Model KW-WJ-900S. For moving utensils, dishes or loads internally, depending on the design. Platform format, shelf count and castor configuration help match the solution to kitchen or storage-area tasks.

Технические детали / Technical details

KW-WJ-900S

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 900 × 500 × 920 мм

Материал: нержавеющая сталь SS201 толщиной

1 мм

Для перемещения посуды и инвентаря внутри кухни

SPECIFICATIONS

Dimensions: 900 × 500 × 920 mm

Material: SS201 1 mm thick

(Assembled version)

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь SS201 толщиной.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Material: SS201 1 mm thick.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте допустимую нагрузку и проверяйте устойчивость груза. Учитывайте состояние пола и маршрут движения. Для сменных колёс проверяйте тип крепления и совместимость.

PRACTICAL USE

Observe load limits and check load stability. Consider floor conditions and the transport route. For replacement castors, verify the fixing type and compatibility.

Платформенная тележка

Platform trolley

KW-WJ-TC900/10



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-WJ-TC900/10. Для внутреннего перемещения инвентаря, посуды или грузов в зависимости от исполнения. Формат платформы, число полок и колёсная комплектация помогают подобрать решение для кухни или складской зоны.

APPLICATION

Model KW-WJ-TC900/10. For moving utensils, dishes or loads internally, depending on the design. Platform format, shelf count and castor configuration help match the solution to kitchen or storage-area tasks.

Технические детали / Technical details

KW-WJ-TC900/10

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 900 × 550 × 900 мм
Колеса: 5-дюймовые бесшумные колеса
Для перемещения посуды и инвентаря внутри кухни

SPECIFICATIONS

Dimensions: 900 × 550 × 900 mm ;
Wheels: 5-inch silent wheels
Assembly type

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте допустимую нагрузку и проверяйте устойчивость груза. Учитывайте состояние пола и маршрут движения. Для сменных колёс проверяйте тип крепления и совместимость.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe load limits and check load stability. Consider floor conditions and the transport route. For replacement castors, verify the fixing type and compatibility.

Перфорированная панель из нержавеющей стали

Stainless steel perforated panel

KW-BC-DP-08



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-DP-08. Для упорядоченного хранения и размещения кухонного инвентаря. Настенный формат помогает задействовать вертикальное пространство и освободить рабочие поверхности.

APPLICATION

Model KW-BC-DP-08. For organised storage and positioning of kitchen utensils. Wall-mounted formats help use vertical space and keep work surfaces available.

Технические детали / Technical details

KW-BC-DP-08

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размер: 800×1200 мм

Толщина пластины 201: 1,0 мм

В комплекте 10 одинарных и 10 двойных крючков

SPECIFICATIONS

Size: 800×1200 mm

201plate thickness 1.0 mm

Comes with 10 single hooks and 10 double hooks

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Толщина пластины 201: 1,0 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 201plate thickness 1.0 mm.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Выбирайте крепёж под основание и массу изделия с загрузкой. Не превышайте допустимые нагрузки. Оставляйте доступ для очистки и обслуживания.

PRACTICAL USE

Choose fixings suitable for the wall and the loaded unit weight. Do not exceed load limits. Leave access for cleaning and maintenance.

Перфорированная панель из нержавеющей стали

Stainless steel perforated panel

KW-BC-DP-10



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-DP-10. Для упорядоченного хранения и размещения кухонного инвентаря. Настенный формат помогает задействовать вертикальное пространство и освободить рабочие поверхности.

APPLICATION

Model KW-BC-DP-10. For organised storage and positioning of kitchen utensils. Wall-mounted formats help use vertical space and keep work surfaces available.

Технические детали / Technical details

KW-BC-DP-10

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размер: 1000×1500 мм

Толщина пластины 201: 1,0 мм

В комплекте 10 одинарных и 10 двойных крючков

SPECIFICATIONS

Size: 1000×1500 mm

201plate thickness 1.0 mm

Comes with 10 single hooks and 10 double hooks

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Толщина пластины 201: 1,0 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 201plate thickness 1.0 mm.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Выбирайте крепёж под основание и массу изделия с загрузкой. Не превышайте допустимые нагрузки. Оставляйте доступ для очистки и обслуживания.

PRACTICAL USE

Choose fixings suitable for the wall and the loaded unit weight. Do not exceed load limits. Leave access for cleaning and maintenance.

Шкаф настенный

Wall-mounted cupboard

KW-BC-QG09



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-QG09. Для упорядоченного хранения и размещения кухонного инвентаря. Настенный формат помогает задействовать вертикальное пространство и освободить рабочие поверхности.

APPLICATION

Model KW-BC-QG09. For organised storage and positioning of kitchen utensils. Wall-mounted formats help use vertical space and keep work surfaces available.

Технические детали / Technical details

KW-BC-QG09

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 950 × 300 × 400 мм

201/1.0

Для организованного хранения на профессиональной кухне

SPECIFICATIONS

Dimensions: 950 × 300 × 400 mm

201/1.0

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Выбирайте крепёж под основание и массу изделия с загрузкой. Не превышайте допустимые нагрузки. Оставляйте доступ для очистки и обслуживания.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Choose fixings suitable for the wall and the loaded unit weight. Do not exceed load limits. Leave access for cleaning and maintenance.

Шкаф настенный

Wall-mounted cupboard

KW-BC-GQG11



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-GQG11. Для упорядоченного хранения и размещения кухонного инвентаря. Настенный формат помогает задействовать вертикальное пространство и освободить рабочие поверхности.

APPLICATION

Model KW-BC-GQG11. For organised storage and positioning of kitchen utensils. Wall-mounted formats help use vertical space and keep work surfaces available.

Технические детали / Technical details

KW-BC-GQG11

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 1150 × 300 × 400 мм

201/1.0

Для организованного хранения на профессиональной кухне

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1150 × 300 × 400 mm

201/1.0

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Выбирайте крепёж под основание и массу изделия с загрузкой. Не превышайте допустимые нагрузки. Оставляйте доступ для очистки и обслуживания.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Choose fixings suitable for the wall and the loaded unit weight. Do not exceed load limits. Leave access for cleaning and maintenance.

Посудомоечная машина купольная

Hood-type dishwasher

KW-LMH-700T



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-LMH-700T. Для организации последовательного движения посуды через моечный участок. Машины, столы и душирующие устройства подбирают как взаимосвязанные элементы с учётом формата корзин и потока посуды.

APPLICATION

Model KW-LMH-700T. For organising a sequential dishwashing workflow. Select machines, tables and pre-rinse units as coordinated elements, taking basket format and dish flow into account.

Технические детали / Technical details

KW-LMH-700T

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 710 × 800 × 1480/1950 мм

Способ управления: Сенсорный экран

Цикл мойки: 60 с, 90 с, 120 с

Вместимость: Менее 50 комплектов посуды

Расход воды: Более 50 л

Мощность: 15 кВт

Высокотемпературная распылительная стерилизация с функцией нагрева

Напряжение: 380 В

SPECIFICATIONS

Dimensions: 710 × 800 × 1480/1950

Control Method: Touchscreen

Washing Time: 60s, 90s, 120s

Washing

Capacity: Under 50 setters

Water Consumption: Over 50 L

Power: 15 kW

High-Temperature Spray Sterilization with Heating Function

Voltage: 380 V

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разделяйте поступление грязной и выдачу чистой посуды. Подключения, моющие средства и рабочие режимы выбирайте по инструкции модели. Своевременно очищайте доступные фильтры и рабочие зоны.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Separate dirty-dish intake from clean-dish output. Follow the model manual for connections, detergents and operating settings. Clean accessible filters and working areas regularly.

Посудомоечная машина купольная

Hood-type dishwasher

KW-LMH-700P



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-LMH-700P. Для организации последовательного движения посуды через моечный участок. Машины, столы и душирующие устройства подбирают как взаимосвязанные элементы с учётом формата корзин и потока посуды.

APPLICATION

Model KW-LMH-700P. For organising a sequential dishwashing workflow. Select machines, tables and pre-rinse units as coordinated elements, taking basket format and dish flow into account.

Технические детали / Technical details

KW-LMH-700P

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 710 × 800 × 1480/1950 мм

Способ управления: Сенсорный экран

Цикл мойки: 60 с, 90 с, 120 с

Вместимость: Менее 50 комплектов посуды

Расход воды: Более 50 л

Мощность: 15 кВт

Высокотемпературная распылительная стерилизация с функцией нагрева

Напряжение: 380 В

SPECIFICATIONS

Dimensions: 710 × 800 × 1480/1950

Control Method: Touchscreen

Washing Time: 60s, 90s, 120s

Washing

Capacity: Under 50 setters

Water Consumption: Over 50 L

Power: 15 kW

High-Temperature Spray Sterilization with Heating Function

Voltage: 380 V

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разделяйте поступление грязной и выдачу чистой посуды. Подключения, моющие средства и рабочие режимы выбирайте по инструкции модели. Своевременно очищайте доступные фильтры и рабочие зоны.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Separate dirty-dish intake from clean-dish output. Follow the model manual for connections, detergents and operating settings. Clean accessible filters and working areas regularly.

Стол для грязной посуды

Soiled-dish table

KW-LMH700-W



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-LMH700-W. Для организации последовательного движения посуды через моечный участок. Машины, столы и душирующие устройства подбирают как взаимосвязанные элементы с учётом формата корзин и потока посуды.

APPLICATION

Model KW-LMH700-W. For organising a sequential dishwashing workflow. Select machines, tables and pre-rinse units as coordinated elements, taking basket format and dish flow into account.

Технические детали / Technical details

KW-LMH700-W

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 1100 × 730 × 850+150 мм

SS201

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разделяйте поступление грязной и выдачу чистой посуды. Подключения, моющие средства и рабочие режимы выбирайте по инструкции модели. Своевременно очищайте доступные фильтры и рабочие зоны.

SPECIFICATIONS

Dimensions: 1100 × 730 × 850+150 mm

SS201

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Separate dirty-dish intake from clean-dish output. Follow the model manual for connections, detergents and operating settings. Clean accessible filters and working areas regularly.

Стол для чистой посуды

Clean-dish table

KW-LMH700-D



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-LMH700-D. Для организации последовательного движения посуды через моечный участок. Машины, столы и душирующие устройства подбирают как взаимосвязанные элементы с учётом формата корзин и потока посуды.

APPLICATION

Model KW-LMH700-D. For organising a sequential dishwashing workflow. Select machines, tables and pre-rinse units as coordinated elements, taking basket format and dish flow into account.

Технические детали / Technical details

KW-LMH700-D

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 600 × 730 × 850+150 мм

SS201

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разделяйте поступление грязной и выдачу чистой посуды. Подключения, моющие средства и рабочие режимы выбирайте по инструкции модели. Своевременно очищайте доступные фильтры и рабочие зоны.

SPECIFICATIONS

Dimensions: 600 × 730 × 850+150 mm

SS201

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Separate dirty-dish intake from clean-dish output. Follow the model manual for connections, detergents and operating settings. Clean accessible filters and working areas regularly.

Душирующее устройство с подачей горячей и холодной воды

Pre-rinse spray unit, hot and cold water

KW-HH-GHS



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HH-GHS. Для организации последовательного движения посуды через моечный участок. Машины, столы и душирующие устройства подбирают как взаимосвязанные элементы с учётом формата корзин и потока посуды.

APPLICATION

Model KW-HH-GHS. For organising a sequential dishwashing workflow. Select machines, tables and pre-rinse units as coordinated elements, taking basket format and dish flow into account.

Технические детали / Technical details

KW-HH-GHS

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты внешней упаковки: 680 × 360 × 80 мм

Вес брутто: 5,08 кг

SPECIFICATIONS

Outer packaging

dimensions: 680 × 360 × 80 mm

Gross weight: 5.08 kg

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разделяйте поступление грязной и выдачу чистой посуды. Подключения, моющие средства и рабочие режимы выбирайте по инструкции модели. Своевременно очищайте доступные фильтры и рабочие зоны.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Separate dirty-dish intake from clean-dish output. Follow the model manual for connections, detergents and operating settings. Clean accessible filters and working areas regularly.

Душирующее устройство со смесителем

Pre-rinse spray unit with mixer tap

KW-HH-GHS1



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HH-GHS1. Для организации последовательного движения посуды через моечный участок. Машины, столы и душирующие устройства подбирают как взаимосвязанные элементы с учётом формата корзин и потока посуды.

APPLICATION

Model KW-HH-GHS1. For organising a sequential dishwashing workflow. Select machines, tables and pre-rinse units as coordinated elements, taking basket format and dish flow into account.

Технические детали / Technical details

KW-HH-GHS1

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты внешней упаковки: 680 × 360 × 80 мм

Вес брутто: 5,84 кг

SPECIFICATIONS

Outer packaging

dimensions: 680 × 360 × 80 mm

Gross weight: 5.84 kg

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Разделяйте поступление грязной и выдачу чистой посуды. Подключения, моющие средства и рабочие режимы выбирайте по инструкции модели. Своевременно очищайте доступные фильтры и рабочие зоны.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Separate dirty-dish intake from clean-dish output. Follow the model manual for connections, detergents and operating settings. Clean accessible filters and working areas regularly.

Стерилизатор ножей

Knife steriliser

KW-JY-10DJXDG



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-JY-10DJXDG. Для выполнения обработки ножей по режимам и технологии, предусмотренным изготовителем. Рабочее место и вместимость выбирают с учётом организации кухонного участка.

APPLICATION

Model KW-JY-10DJXDG. For knife treatment using the process and operating modes specified by the manufacturer. Match location and capacity to the arrangement of the kitchen workstation.

Технические детали / Technical details

KW-JY-10DJXDG

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты изделия: 420 × 150 × 620 мм

Напряжение: 220 В/50 Гц

Мощность: 70 Вт

SPECIFICATIONS

Product

dimensions: 420 × 150 × 620 mm

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 70 W

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Предварительную подготовку, размещение инвентаря и продолжительность цикла выполняйте по инструкции. Не приписывайте устройству режимы обработки, не заявленные изготовителем.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Follow the manual for preliminary cleaning, utensil positioning and cycle duration. Use only treatment modes declared by the manufacturer.

Изотермический контейнер

Insulated food transport container

A90B



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель A90B. Для перевозки и временного хранения готовых блюд при выездном обслуживании и кейтеринге. Внутренний объём и геометрия помогают подобрать совместимые ёмкости и организовать загрузку.

APPLICATION

Model A90B. For transporting and temporarily storing prepared meals in catering and off-site service. Internal volume and geometry help select compatible vessels and organise loading.

Технические детали / Technical details

A90B

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Изотермический корпус
Внешние размеры: 65 × 45 × 62 см
Внутренние размеры: 54 × 33,5 × 49 см
Объем: 90 л
Вес нетто: 15 кг
Вес брутто: 16,5 кг
Для перевозки и временного хранения готовых блюд

SPECIFICATIONS

Insulated body
External
dimensions: 65 × 45 × 62 cm
Internal
dimensions: 54 × 33.5 × 49 cm
Capacity: 90 L
Net weight: 15 kg
Gross weight: 16.5 kg

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Изотермический корпус.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Insulated body.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость ёмкостей и надёжность фиксации крышки или дверцы. Контролируйте температуру блюда и допустимое время хранения. Состав внутренней поверхности указан только там, где он подтверждён для модели.

PRACTICAL USE

Check vessel compatibility and secure the lid or door. Monitor food temperature and permitted holding time. Inner-surface material is stated only where confirmed for the model.

Фото изделия / Product photos



Изотермический контейнер

Insulated food transport container

B108



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель B108. Для перевозки и временного хранения готовых блюд при выездном обслуживании и кейтеринге. Внутренний объём и геометрия помогают подобрать совместимые ёмкости и организовать загрузку.

APPLICATION

Model B108. For transporting and temporarily storing prepared meals in catering and off-site service. Internal volume and geometry help select compatible vessels and organise loading.

Технические детали / Technical details

B108

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя ёмкость: нержавеющая сталь
Изотермический корпус
Внешние размеры: 76 × 67 × 47,5 см
Внутренние размеры: 62 × 49,5 × 35 см
Объем: 110 л
Вес нетто: 14,8 кг
Вес брутто: 17 кг
Для перевозки и временного хранения готовых блюд

SPECIFICATIONS

Inner vessel: stainless steel
B108
External
dimensions: 76 × 67 × 47.5 cm
Internal
dimensions: 62 × 49.5 × 35 cm
Volume: 110 L
Net weight: 14.8 kg
Gross weight: 17 kg
Packaging
dimensions: 77.5 × 68.5 × 49 cm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Внутренняя ёмкость: нержавеющая сталь; Изотермический корпус.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость ёмкостей и надёжность фиксации крышки или дверцы. Контролируйте температуру блюда и допустимое время хранения. Состав внутренней поверхности указан только там, где он подтверждён для модели.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Inner vessel: stainless steel.

PRACTICAL USE

Check vessel compatibility and secure the lid or door. Monitor food temperature and permitted holding time. Inner-surface material is stated only where confirmed for the model.

Фото изделия / Product photos



Изотермический контейнер

Insulated food transport container

B80



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель B80. Для перевозки и временного хранения готовых блюд при выездном обслуживании и кейтеринге. Внутренний объём и геометрия помогают подобрать совместимые ёмкости и организовать загрузку.

APPLICATION

Model B80. For transporting and temporarily storing prepared meals in catering and off-site service. Internal volume and geometry help select compatible vessels and organise loading.

Технические детали / Technical details

B80

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя ёмкость: нержавеющая сталь

Изотермический корпус

Внешние размеры: 68 × 56,5 × 43,3 см

Внутренние размеры: 54 × 43 × 30 см

Объем: 80 л

Вес нетто: 13,6 кг

Вес брутто: 15,3 кг

Для перевозки и временного хранения готовых блюд

SPECIFICATIONS

Inner vessel: stainless steel

B80

External

dimensions: 68 × 56.5 × 43.3 cm

Internal

dimensions: 54 × 43 × 30 cm

Volume: 80 L

Net weight: 13.6 kg

Gross weight: 15.3 kg

Packaging

dimensions: 68 × 56.5 × 43.3 cm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Внутренняя ёмкость: нержавеющая сталь; Изотермический корпус.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость ёмкостей и надёжность фиксации крышки или дверцы. Контролируйте температуру блюда и допустимое время хранения. Состав внутренней поверхности указан только там, где он подтверждён для модели.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Inner vessel: stainless steel.

PRACTICAL USE

Check vessel compatibility and secure the lid or door. Monitor food temperature and permitted holding time. Inner-surface material is stated only where confirmed for the model.

Фото изделия / Product photos



Изотермический контейнер

Insulated food transport container

T20



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель T20. Для перевозки и временного хранения готовых блюд при выездном обслуживании и кейтеринге. Внутренний объём и геометрия помогают подобрать совместимые ёмкости и организовать загрузку.

APPLICATION

Model T20. For transporting and temporarily storing prepared meals in catering and off-site service. Internal volume and geometry help select compatible vessels and organise loading.

Технические детали / Technical details

T20

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя ёмкость: нержавеющая сталь

Изотермический корпус

Внешние размеры: 38,5 × 38,5 × 44,5 см

Внутренние размеры: 28 × 29 см

Объем: 20 л

Вес нетто: 7 кг

Вес брутто: 8 кг

Для перевозки и временного хранения готовых блюд

SPECIFICATIONS

Inner vessel: stainless steel

T20

External

dimensions: 38.5 × 38.5 × 44.5 cm

Internal

dimensions: 28 × 29 cm

Volume: 20 L

Net weight: 7 kg

Gross weight: 8 kg

Packaging

dimensions: 40 × 40 × 46 cm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Внутренняя ёмкость: нержавеющая сталь; Изотермический корпус.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость ёмкостей и надёжность фиксации крышки или дверцы. Контролируйте температуру блюда и допустимое время хранения. Состав внутренней поверхности указан только там, где он подтверждён для модели.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Inner vessel: stainless steel.

PRACTICAL USE

Check vessel compatibility and secure the lid or door. Monitor food temperature and permitted holding time. Inner-surface material is stated only where confirmed for the model.

Фото изделия / Product photos



Изотермический контейнер

Insulated food transport container

T30



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель T30. Для перевозки и временного хранения готовых блюд при выездном обслуживании и кейтеринге. Внутренний объём и геометрия помогают подобрать совместимые ёмкости и организовать загрузку.

APPLICATION

Model T30. For transporting and temporarily storing prepared meals in catering and off-site service. Internal volume and geometry help select compatible vessels and organise loading.

Технические детали / Technical details

T30

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя ёмкость: нержавеющая сталь

Изотермический корпус

Внешние размеры: 43,5 × 43,5 × 52,5 см

Внутренние размеры: 31 × 35,5 см

Объем: 30 л

Вес нетто: 9,8 кг

Вес брутто: 11 кг

Для перевозки и временного хранения готовых блюд

SPECIFICATIONS

Inner vessel: stainless steel

T30

External

dimensions: 43.5 × 43.5 × 52.5 cm

Internal

dimensions: 31 × 35.5 cm

Volume: 30 L

Net weight: 9.8 kg

Gross weight: 11 kg

Packaging

dimensions: 45 × 45 × 54 cm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Внутренняя ёмкость: нержавеющая сталь; Изотермический корпус.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость ёмкостей и надёжность фиксации крышки или дверцы. Контролируйте температуру блюда и допустимое время хранения. Состав внутренней поверхности указан только там, где он подтверждён для модели.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Inner vessel: stainless steel.

PRACTICAL USE

Check vessel compatibility and secure the lid or door. Monitor food temperature and permitted holding time. Inner-surface material is stated only where confirmed for the model.

Фото изделия / Product photos



Изотермический контейнер

Insulated food transport container

T40B



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель T40B. Для перевозки и временного хранения готовых блюд при выездном обслуживании и кейтеринге. Внутренний объём и геометрия помогают подобрать совместимые ёмкости и организовать загрузку.

APPLICATION

Model T40B. For transporting and temporarily storing prepared meals in catering and off-site service. Internal volume and geometry help select compatible vessels and organise loading.

Технические детали / Technical details

T40B

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя ёмкость: нержавеющая сталь

Изотермический корпус

Внешние размеры: 42,5 × 42,5 × 57,5 см

Внутренние размеры: 30 × 30 × 37,5 см

Объем: 40 л

Вес нетто: 11 кг

Вес брутто: 12,5 кг

Для перевозки и временного хранения готовых блюд

SPECIFICATIONS

Inner vessel: stainless steel

T40B

External

dimensions: 42.5 × 42.5 × 57.5 cm

Internal

dimensions: 30 × 30 × 37.5 cm

Volume: 40 L

Net weight: 11 kg

Gross weight: 12.5 kg

Packaging

dimensions: 44 × 44 × 59 cm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Внутренняя ёмкость: нержавеющая сталь; Изотермический корпус.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость ёмкостей и надёжность фиксации крышки или дверцы. Контролируйте температуру блюда и допустимое время хранения. Состав внутренней поверхности указан только там, где он подтверждён для модели.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Inner vessel: stainless steel.

PRACTICAL USE

Check vessel compatibility and secure the lid or door. Monitor food temperature and permitted holding time. Inner-surface material is stated only where confirmed for the model.

Фото изделия / Product photos



Изотермический контейнер

Insulated food transport container

T40



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель T40. Для перевозки и временного хранения готовых блюд при выездном обслуживании и кейтеринге. Внутренний объём и геометрия помогают подобрать совместимые ёмкости и организовать загрузку.

APPLICATION

Model T40. For transporting and temporarily storing prepared meals in catering and off-site service. Internal volume and geometry help select compatible vessels and organise loading.

Технические детали / Technical details

T40

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя ёмкость: нержавеющая сталь

Изотермический корпус

Внешние размеры: 44 × 44 × 62,5 см

Внутренние размеры: 31 × 45,5 см

Объем: 40 л

Вес нетто: 10,6 кг

Вес брутто: 11,85 кг

Для перевозки и временного хранения готовых блюд

SPECIFICATIONS

Inner vessel: stainless steel

T40

External

dimensions: 44 × 44 × 62.5 cm

Internal

dimensions: 31 × 45.5 cm

Volume: 40 L

Net weight: 10.6 kg

Gross weight: 11.85 kg

Packaging

dimensions: 45.5 × 45.5 × 64 cm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Внутренняя ёмкость: нержавеющая сталь; Изотермический корпус.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость ёмкостей и надёжность фиксации крышки или дверцы. Контролируйте температуру блюда и допустимое время хранения. Состав внутренней поверхности указан только там, где он подтверждён для модели.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Inner vessel: stainless steel.

PRACTICAL USE

Check vessel compatibility and secure the lid or door. Monitor food temperature and permitted holding time. Inner-surface material is stated only where confirmed for the model.

Фото изделия / Product photos



Изотермический контейнер

Insulated food transport container

T50



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель T50. Для перевозки и временного хранения готовых блюд при выездном обслуживании и кейтеринге. Внутренний объём и геометрия помогают подобрать совместимые ёмкости и организовать загрузку.

APPLICATION

Model T50. For transporting and temporarily storing prepared meals in catering and off-site service. Internal volume and geometry help select compatible vessels and organise loading.

Технические детали / Technical details

T50

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя ёмкость: нержавеющая сталь

Изотермический корпус

Внешние размеры: 45,5 × 45,5 × 65 см

Внутренние размеры: 34 × 34 × 44,5 см

Объем: 50 л

Вес нетто: 12,7 кг

Вес брутто: 14,5 кг

Для перевозки и временного хранения готовых блюд

SPECIFICATIONS

Inner vessel: stainless steel

T50

External

dimensions: 45.5 × 45.5 × 65 cm

Internal

dimensions: 34 × 34 × 44.5 cm

Volume: 50 L

Net weight: 12.7 kg

Gross weight: 14.5 kg

Packaging

dimensions: 47 × 47 × 66.5 cm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Внутренняя ёмкость: нержавеющая сталь; Изотермический корпус.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость ёмкостей и надёжность фиксации крышки или дверцы. Контролируйте температуру блюда и допустимое время хранения. Состав внутренней поверхности указан только там, где он подтверждён для модели.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Inner vessel: stainless steel.

PRACTICAL USE

Check vessel compatibility and secure the lid or door. Monitor food temperature and permitted holding time. Inner-surface material is stated only where confirmed for the model.

Фото изделия / Product photos



Изотермический контейнер цилиндрический

Cylindrical insulated food transport container

T50C



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель T50C. Для перевозки и временного хранения готовых блюд при выездном обслуживании и кейтеринге. Внутренний объём и геометрия помогают подобрать совместимые ёмкости и организовать загрузку.

APPLICATION

Model T50C. For transporting and temporarily storing prepared meals in catering and off-site service. Internal volume and geometry help select compatible vessels and organise loading.

Технические детали / Technical details

T50C

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренняя ёмкость: нержавеющая сталь

Изотермический корпус

Внешние размеры: 50 × 50 × 63,5 см

Внутренние размеры: 38 × 38 × 46 см

Объем: 50 л

Вес нетто: 16,5 кг

Вес брутто: 18 кг

Для перевозки и временного хранения готовых блюд

SPECIFICATIONS

Inner vessel: stainless steel

T50 (Cylindrical)

External

dimensions: 50 × 50 × 63.5 cm

Internal

dimensions: 38 × 38 × 46 cm

Volume: 50 L

Net weight: 16.5 kg

Gross weight: 18 kg

Packaging

dimensions: 51 × 51 × 65.5 cm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Внутренняя ёмкость: нержавеющая сталь; Изотермический корпус.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость ёмкостей и надёжность фиксации крышки или дверцы. Контролируйте температуру блюда и допустимое время хранения. Состав внутренней поверхности указан только там, где он подтверждён для модели.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Inner vessel: stainless steel.

PRACTICAL USE

Check vessel compatibility and secure the lid or door. Monitor food temperature and permitted holding time. Inner-surface material is stated only where confirmed for the model.

Фото изделия / Product photos



Изотермический контейнер

Insulated food transport container

QBT-30



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель QBT-30. Для перевозки и временного хранения готовых блюд при выездном обслуживании и кейтеринге. Внутренний объём и геометрия помогают подобрать совместимые ёмкости и организовать загрузку.

APPLICATION

Model QBT-30. For transporting and temporarily storing prepared meals in catering and off-site service. Internal volume and geometry help select compatible vessels and organise loading.

Технические детали / Technical details

QBT-30

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Изотермический корпус
Внешние размеры: 62,5 × 44 × 29,5 см
Внутренние размеры: 51 × 31 × 19 см
Объем: 30 л
Вес нетто: 9,6 кг
Вес брутто: 10,8 кг
Для перевозки и временного хранения готовых блюд

SPECIFICATIONS

QBT-30
External
dimensions: 62.5 × 44 × 29.5 cm
Internal
dimensions: 51 × 31 × 19 cm
Volume: 30 L
Net weight: 9.6 kg
Gross weight: 10.8 kg
Packaging
dimensions: 64 × 45.5 × 31 cm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Изотермический корпус.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость ёмкостей и надёжность фиксации крышки или дверцы. Контролируйте температуру блюда и допустимое время хранения. Состав внутренней поверхности указан только там, где он подтверждён для модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check vessel compatibility and secure the lid or door. Monitor food temperature and permitted holding time. Inner-surface material is stated only where confirmed for the model.

Фото изделия / Product photos



Изотермический контейнер

Insulated food transport container

B30A



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель B30A. Для перевозки и временного хранения готовых блюд при выездном обслуживании и кейтеринге. Внутренний объём и геометрия помогают подобрать совместимые ёмкости и организовать загрузку.

APPLICATION

Model B30A. For transporting and temporarily storing prepared meals in catering and off-site service. Internal volume and geometry help select compatible vessels and organise loading.

Технические детали / Technical details

B30A

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Изотермический корпус
Съёмные гастроёмкости
Внешние размеры: 63 × 43 × 31,5 см
Внутренние размеры: 53 × 33 × 21 см
Объем: 30 л
Вес нетто: 9,5 кг
Вес брутто: 10,7 кг
Для перевозки и временного хранения готовых блюд

SPECIFICATIONS

B30A
External
dimensions: 63 × 43 × 31.5 cm
Internal
dimensions: 53 × 33 × 21 cm
Volume: 30 L
Net weight: 9.5 kg
Gross weight: 10.7 kg
Packaging
dimensions: 64.5 × 44.5 × 33 cm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Изотермический корпус.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость ёмкостей и надёжность фиксации крышки или дверцы. Контролируйте температуру блюда и допустимое время хранения. Состав внутренней поверхности указан только там, где он подтверждён для модели.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check vessel compatibility and secure the lid or door. Monitor food temperature and permitted holding time. Inner-surface material is stated only where confirmed for the model.

Фото изделия / Product photos



Кастрюля с комбинированным дном

Stockpot with composite base

101101



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель 101101. Для приготовления блюд и работы с партиями на профессиональной кухне в пределах назначения посуды. Объём, диаметр и конструкция дна помогают согласовать изделие с плитой и рецептурой.

APPLICATION

Model 101101. For batch cooking and other intended cookware tasks in professional kitchens. Capacity, diameter and base construction help match the item to the cooking range and recipe.

Технические детали / Technical details

101101

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: нержавеющая сталь

Комбинированное дно

Объём: 6 л

Диаметр: 200 мм

Высота: 200 мм

Толщина стенки: 0,8 мм

Для приготовления супов, бульонов и гарниров

SPECIFICATIONS

φ200 × 200 × 0.8 6 L

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь; Толщина стенки: 0,8 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с источником нагрева. Не допускайте перегрева пустой посуды. Используйте подходящие принадлежности и средства ухода, учитывая указанный материал.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check compatibility with the heat source. Avoid overheating empty cookWare. Select utensils and cleaning products suitable for the specified material.

Фото изделия / Product photos



Кастрюля с комбинированным дном

Stockpot with composite base

101102



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель 101102. Для приготовления блюд и работы с партиями на профессиональной кухне в пределах назначения посуды. Объём, диаметр и конструкция дна помогают согласовать изделие с плитой и рецептурой.

APPLICATION

Model 101102. For batch cooking and other intended cookware tasks in professional kitchens. Capacity, diameter and base construction help match the item to the cooking range and recipe.

Технические детали / Technical details

101102

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: нержавеющая сталь

Комбинированное дно

Объём: 12 л

Диаметр: 250 мм

Высота: 250 мм

Толщина стенки: 0,8 мм

Для приготовления супов, бульонов и гарниров

SPECIFICATIONS

φ250 × 250 × 0.8 12 L

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь; Толщина стенки: 0,8 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с источником нагрева. Не допускайте перегрева пустой посуды. Используйте подходящие принадлежности и средства ухода, учитывая указанный материал.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check compatibility with the heat source. Avoid overheating empty cookWare. Select utensils and cleaning products suitable for the specified material.

Фото изделия / Product photos



Кастрюля с комбинированным дном

Stockpot with composite base

101103



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель 101103. Для приготовления блюд и работы с партиями на профессиональной кухне в пределах назначения посуды. Объём, диаметр и конструкция дна помогают согласовать изделие с плитой и рецептурой.

APPLICATION

Model 101103. For batch cooking and other intended cookware tasks in professional kitchens. Capacity, diameter and base construction help match the item to the cooking range and recipe.

Технические детали / Technical details

101103

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: нержавеющая сталь

Комбинированное дно

Объём: 17 л

Диаметр: 280 мм

Высота: 280 мм

Толщина стенки: 0,8 мм

Для приготовления супов, бульонов и гарниров

SPECIFICATIONS

φ280 × 280 × 0.8 17 L

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь; Толщина стенки: 0,8 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с источником нагрева. Не допускайте перегрева пустой посуды. Используйте подходящие принадлежности и средства ухода, учитывая указанный материал.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check compatibility with the heat source. Avoid overheating empty cookWare. Select utensils and cleaning products suitable for the specified material.

Фото изделия / Product photos



Кастрюля с комбинированным дном

Stockpot with composite base

101104



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель 101104. Для приготовления блюд и работы с партиями на профессиональной кухне в пределах назначения посуды. Объём, диаметр и конструкция дна помогают согласовать изделие с плитой и рецептурой.

APPLICATION

Model 101104. For batch cooking and other intended cookware tasks in professional kitchens. Capacity, diameter and base construction help match the item to the cooking range and recipe.

Технические детали / Technical details

101104

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: нержавеющая сталь

Комбинированное дно

Объём: 21 л

Диаметр: 300 мм

Высота: 300 мм

Толщина стенки: 0,8 мм

Для приготовления супов, бульонов и гарниров

SPECIFICATIONS

φ300 × 300 × 0.8 21 L

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь; Толщина стенки: 0,8 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с источником нагрева. Не допускайте перегрева пустой посуды. Используйте подходящие принадлежности и средства ухода, учитывая указанный материал.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check compatibility with the heat source. Avoid overheating empty cookWare. Select utensils and cleaning products suitable for the specified material.

Фото изделия / Product photos



Кастрюля с комбинированным дном

Stockpot with composite base

101106



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель 101106. Для приготовления блюд и работы с партиями на профессиональной кухне в пределах назначения посуды. Объём, диаметр и конструкция дна помогают согласовать изделие с плитой и рецептурой.

APPLICATION

Model 101106. For batch cooking and other intended cookware tasks in professional kitchens. Capacity, diameter and base construction help match the item to the cooking range and recipe.

Технические детали / Technical details

101106

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: нержавеющая сталь

Комбинированное дно

Объём: 36 л

Диаметр: 360 мм

Высота: 360 мм

Толщина стенки: 1,0 мм

Для приготовления супов, бульонов и гарниров

SPECIFICATIONS

φ360 × 360 × 1.0 36 L

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь; Толщина стенки: 1,0 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с источником нагрева. Не допускайте перегрева пустой посуды. Используйте подходящие принадлежности и средства ухода, учитывая указанный материал.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check compatibility with the heat source. Avoid overheating empty cookWare. Select utensils and cleaning products suitable for the specified material.

Фото изделия / Product photos



Кастрюля с комбинированным дном

Stockpot with composite base

101107



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель 101107. Для приготовления блюд и работы с партиями на профессиональной кухне в пределах назначения посуды. Объём, диаметр и конструкция дна помогают согласовать изделие с плитой и рецептурой.

APPLICATION

Model 101107. For batch cooking and other intended cookware tasks in professional kitchens. Capacity, diameter and base construction help match the item to the cooking range and recipe.

Технические детали / Technical details

101107

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: нержавеющая сталь

Комбинированное дно

Объём: 50 л

Диаметр: 400 мм

Высота: 400 мм

Толщина стенки: 1,0 мм

Для приготовления супов, бульонов и гарниров

SPECIFICATIONS

φ400 × 400 × 1.0 50 L

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь; Толщина стенки: 1,0 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с источником нагрева. Не допускайте перегрева пустой посуды. Используйте подходящие принадлежности и средства ухода, учитывая указанный материал.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check compatibility with the heat source. Avoid overheating empty cookWare. Select utensils and cleaning products suitable for the specified material.

Фото изделия / Product photos



Кастрюля с комбинированным дном

Stockpot with composite base

101108



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель 101108. Для приготовления блюд и работы с партиями на профессиональной кухне в пределах назначения посуды. Объём, диаметр и конструкция дна помогают согласовать изделие с плитой и рецептурой.

APPLICATION

Model 101108. For batch cooking and other intended cookware tasks in professional kitchens. Capacity, diameter and base construction help match the item to the cooking range and recipe.

Технические детали / Technical details

101108

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: нержавеющая сталь

Комбинированное дно

Объём: 71 л

Диаметр: 450 мм

Высота: 450 мм

Толщина стенки: 1,2 мм

Для приготовления супов, бульонов и гарниров

SPECIFICATIONS

φ450 × 450 × 1.2 71 L

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь; Толщина стенки: 1,2 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с источником нагрева. Не допускайте перегрева пустой посуды. Используйте подходящие принадлежности и средства ухода, учитывая указанный материал.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check compatibility with the heat source. Avoid overheating empty cookWare. Select utensils and cleaning products suitable for the specified material.

Фото изделия / Product photos



Кастрюля с комбинированным дном

Stockpot with composite base

101117



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель 101117. Для приготовления блюд и работы с партиями на профессиональной кухне в пределах назначения посуды. Объём, диаметр и конструкция дна помогают согласовать изделие с плитой и рецептурой.

APPLICATION

Model 101117. For batch cooking and other intended cookware tasks in professional kitchens. Capacity, diameter and base construction help match the item to the cooking range and recipe.

Технические детали / Technical details

101117

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: нержавеющая сталь

Комбинированное дно

Объём: 14 л

Диаметр: 300 мм

Высота: 200 мм

Толщина стенки: 0,8 мм

Для приготовления супов, бульонов и гарниров

SPECIFICATIONS

φ300 × 200 × 0.8 14 L

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь; Толщина стенки: 0,8 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с источником нагрева. Не допускайте перегрева пустой посуды. Используйте подходящие принадлежности и средства ухода, учитывая указанный материал.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check compatibility with the heat source. Avoid overheating empty cookWare. Select utensils and cleaning products suitable for the specified material.

Фото изделия / Product photos



Кастрюля с комбинированным дном

Stockpot with composite base

101118



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель 101118. Для приготовления блюд и работы с партиями на профессиональной кухне в пределах назначения посуды. Объём, диаметр и конструкция дна помогают согласовать изделие с плитой и рецептурой.

APPLICATION

Model 101118. For batch cooking and other intended cookware tasks in professional kitchens. Capacity, diameter and base construction help match the item to the cooking range and recipe.

Технические детали / Technical details

101118

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: нержавеющая сталь

Комбинированное дно

Объём: 17 л

Диаметр: 320 мм

Высота: 220 мм

Толщина стенки: 0,8 мм

Для приготовления супов, бульонов и гарниров

SPECIFICATIONS

φ320 × 220 × 0.8 17 L

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь; Толщина стенки: 0,8 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с источником нагрева. Не допускайте перегрева пустой посуды. Используйте подходящие принадлежности и средства ухода, учитывая указанный материал.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check compatibility with the heat source. Avoid overheating empty cookWare. Select utensils and cleaning products suitable for the specified material.

Фото изделия / Product photos



Кастрюля с комбинированным дном

Stockpot with composite base

101119



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель 101119. Для приготовления блюд и работы с партиями на профессиональной кухне в пределах назначения посуды. Объём, диаметр и конструкция дна помогают согласовать изделие с плитой и рецептурой.

APPLICATION

Model 101119. For batch cooking and other intended cookware tasks in professional kitchens. Capacity, diameter and base construction help match the item to the cooking range and recipe.

Технические детали / Technical details

101119

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: нержавеющая сталь

Комбинированное дно

Объём: 24 л

Диаметр: 360 мм

Высота: 240 мм

Толщина стенки: 1,0 мм

Для приготовления супов, бульонов и гарниров

SPECIFICATIONS

φ360 × 240 × 1.0 24 L

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь; Толщина стенки: 1,0 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с источником нагрева. Не допускайте перегрева пустой посуды. Используйте подходящие принадлежности и средства ухода, учитывая указанный материал.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check compatibility with the heat source. Avoid overheating empty cookWare. Select utensils and cleaning products suitable for the specified material.

Фото изделия / Product photos



Кастрюля с комбинированным дном

Stockpot with composite base

101120



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель 101120. Для приготовления блюд и работы с партиями на профессиональной кухне в пределах назначения посуды. Объём, диаметр и конструкция дна помогают согласовать изделие с плитой и рецептурой.

APPLICATION

Model 101120. For batch cooking and other intended cookware tasks in professional kitchens. Capacity, diameter and base construction help match the item to the cooking range and recipe.

Технические детали / Technical details

101120

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: нержавеющая сталь

Комбинированное дно

Объём: 32 л

Диаметр: 400 мм

Высота: 260 мм

Толщина стенки: 1,0 мм

Для приготовления супов, бульонов и гарниров

SPECIFICATIONS

φ400 × 260 × 1.0 32 L

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь; Толщина стенки: 1,0 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с источником нагрева. Не допускайте перегрева пустой посуды. Используйте подходящие принадлежности и средства ухода, учитывая указанный материал.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check compatibility with the heat source. Avoid overheating empty cookWare. Select utensils and cleaning products suitable for the specified material.

Фото изделия / Product photos



Кастрюля с комбинированным дном

Stockpot with composite base

101121



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель 101121. Для приготовления блюд и работы с партиями на профессиональной кухне в пределах назначения посуды. Объём, диаметр и конструкция дна помогают согласовать изделие с плитой и рецептурой.

APPLICATION

Model 101121. For batch cooking and other intended cookware tasks in professional kitchens. Capacity, diameter and base construction help match the item to the cooking range and recipe.

Технические детали / Technical details

101121

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: нержавеющая сталь

Комбинированное дно

Объём: 44 л

Диаметр: 450 мм

Высота: 280 мм

Толщина стенки: 1,2 мм

Для приготовления супов, бульонов и гарниров

SPECIFICATIONS

φ450 × 280 × 1.2 44 L

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь; Толщина стенки: 1,2 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с источником нагрева. Не допускайте перегрева пустой посуды. Используйте подходящие принадлежности и средства ухода, учитывая указанный материал.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check compatibility with the heat source. Avoid overheating empty cookWare. Select utensils and cleaning products suitable for the specified material.

Фото изделия / Product photos



Кастрюля с комбинированным дном

Stockpot with composite base

101122



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель 101122. Для приготовления блюд и работы с партиями на профессиональной кухне в пределах назначения посуды. Объём, диаметр и конструкция дна помогают согласовать изделие с плитой и рецептурой.

APPLICATION

Model 101122. For batch cooking and other intended cookware tasks in professional kitchens. Capacity, diameter and base construction help match the item to the cooking range and recipe.

Технические детали / Technical details

101122

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: нержавеющая сталь

Комбинированное дно

Объём: 58 л

Диаметр: 500 мм

Высота: 300 мм

Толщина стенки: 1,2 мм

Для приготовления супов, бульонов и гарниров

SPECIFICATIONS

φ500 × 300 × 1.2 58 L

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: нержавеющая сталь; Толщина стенки: 1,2 мм.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с источником нагрева. Не допускайте перегрева пустой посуды. Используйте подходящие принадлежности и средства ухода, учитывая указанный материал.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check compatibility with the heat source. Avoid overheating empty cookWare. Select utensils and cleaning products suitable for the specified material.

Фото изделия / Product photos



Сковорода с антипригарным покрытием

Non-stick frying pan

GJ-26



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель GJ-26. Для жарки и приготовления порционных блюд на профессиональной кухне. Диаметр, форма и покрытие рабочей поверхности помогают подобрать посуду под меню и способ приготовления.

APPLICATION

Model GJ-26. For frying and preparing portioned dishes in professional kitchens. Diameter, shape and cooking-surface finish help match the pan to the menu and cooking method.

Технические детали / Technical details

GJ-26

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Антипригарное покрытие
- Толстое комбинированное дно
- Стальная ручка
- **Размер:** 26 см
- **Количество:** 16 шт./кор.
- **Размеры коробки:** 65×30×31 см
- Для жарки и пассерования продуктов

SPECIFICATIONS

- **Size:** 26 cm
- **Quantity:** 16 pcs/carton
- Carton
- **Dimensions:** 65×30×31 cm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Антипригарное покрытие; Стальная ручка.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с плитой и допускаемый нагрев. Для посуды с покрытием используйте подходящий инвентарь. Перед мойкой дайте изделию остыть.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check range compatibility and permitted heating conditions. Use suitable utensils with coated cookWare. Allow the pan to cool before washing.

Сковорода с антипригарным покрытием

Non-stick frying pan

GJ-28



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель GJ-28. Для жарки и приготовления порционных блюд на профессиональной кухне. Диаметр, форма и покрытие рабочей поверхности помогают подобрать посуду под меню и способ приготовления.

APPLICATION

Model GJ-28. For frying and preparing portioned dishes in professional kitchens. Diameter, shape and cooking-surface finish help match the pan to the menu and cooking method.

Технические детали / Technical details

GJ-28

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Антипригарное покрытие
- Толстое комбинированное дно
- Стальная ручка
- **Размер:** 28 см
- **Количество:** 16 шт./кор.
- **Размеры коробки:** 65×33×33 см
- Для жарки и пассерования продуктов

SPECIFICATIONS

- **Size:** 28 cm
- **Quantity:** 16 pcs/carton
- Carton
- **Dimensions:** 65×33×33 cm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Антипригарное покрытие; Стальная ручка.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с плитой и допускаемый нагрев. Для посуды с покрытием используйте подходящий инвентарь. Перед мойкой дайте изделию остыть.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check range compatibility and permitted heating conditions. Use suitable utensils with coated cookWare. Allow the pan to cool before washing.

Сковорода с антипригарным покрытием

Non-stick frying pan

GJ-30



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель GJ-30. Для жарки и приготовления порционных блюд на профессиональной кухне. Диаметр, форма и покрытие рабочей поверхности помогают подобрать посуду под меню и способ приготовления.

APPLICATION

Model GJ-30. For frying and preparing portioned dishes in professional kitchens. Diameter, shape and cooking-surface finish help match the pan to the menu and cooking method.

Технические детали / Technical details

GJ-30

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Антипригарное покрытие
- Толстое комбинированное дно
- Стальная ручка
- **Размер:** 30 см
- **Количество:** 16 шт./кор.
- **Размеры коробки:** 67×37×33 см
- Для жарки и пассерования продуктов

SPECIFICATIONS

- **Size:** 30 cm
- **Quantity:** 16 pcs/carton
- Carton
- **Dimensions:** 67×37×33 cm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Антипригарное покрытие; Стальная ручка.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с плитой и допускаемый нагрев. Для посуды с покрытием используйте подходящий инвентарь. Перед мойкой дайте изделию остыть.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check range compatibility and permitted heating conditions. Use suitable utensils with coated cookWare. Allow the pan to cool before washing.

Сковорода с антипригарным покрытием

Non-stick frying pan

GJ-32



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель GJ-32. Для жарки и приготовления порционных блюд на профессиональной кухне. Диаметр, форма и покрытие рабочей поверхности помогают подобрать посуду под меню и способ приготовления.

APPLICATION

Model GJ-32. For frying and preparing portioned dishes in professional kitchens. Diameter, shape and cooking-surface finish help match the pan to the menu and cooking method.

Технические детали / Technical details

GJ-32

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Антипригарное покрытие
- Толстое комбинированное дно
- Стальная ручка
- **Размер:** 32 см
- **Количество:** 16 шт./кор.
- **Размеры коробки:** 67×41×33 см
- Для жарки и пассерования продуктов

SPECIFICATIONS

- **Size:** 32 cm
- **Quantity:** 16 pcs/carton
- Carton
- **Dimensions:** 67×41×33 cm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Антипригарное покрытие; Стальная ручка.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с плитой и допускаемый нагрев. Для посуды с покрытием используйте подходящий инвентарь. Перед мойкой дайте изделию остыть.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check range compatibility and permitted heating conditions. Use suitable utensils with coated cookWare. Allow the pan to cool before washing.

Фото изделия / Product photos





Сковорода с антипригарным покрытием

Non-stick frying pan

GJ-34



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель GJ-34. Для жарки и приготовления порционных блюд на профессиональной кухне. Диаметр, форма и покрытие рабочей поверхности помогают подобрать посуду под меню и способ приготовления.

APPLICATION

Model GJ-34. For frying and preparing portioned dishes in professional kitchens. Diameter, shape and cooking-surface finish help match the pan to the menu and cooking method.

Технические детали / Technical details

GJ-34

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Антипригарное покрытие
- Толстое комбинированное дно
- Стальная ручка
- **Размер:** 34 см
- **Количество:** 12 шт./кор.
- **Размеры коробки:** 74×44×30 см
- Для жарки и пассерования продуктов

SPECIFICATIONS

- **Size:** 34 cm
- **Quantity:** 12 pcs/carton
- Carton
- **Dimensions:** 74×44×30 cm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Антипригарное покрытие; Стальная ручка.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с плитой и допускаемый нагрев. Для посуды с покрытием используйте подходящий инвентарь. Перед мойкой дайте изделию остыть.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check range compatibility and permitted heating conditions. Use suitable utensils with coated cookWare. Allow the pan to cool before washing.

Сковорода с антипригарным покрытием

Non-stick frying pan

GJ-36



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель GJ-36. Для жарки и приготовления порционных блюд на профессиональной кухне. Диаметр, форма и покрытие рабочей поверхности помогают подобрать посуду под меню и способ приготовления.

APPLICATION

Model GJ-36. For frying and preparing portioned dishes in professional kitchens. Diameter, shape and cooking-surface finish help match the pan to the menu and cooking method.

Технические детали / Technical details

GJ-36

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Антипригарное покрытие
- Толстое комбинированное дно
- Стальная ручка
- **Размер:** 36 см
- **Количество:** 12 шт./кор.
- **Размеры коробки:** 78×45×29 см
- Для жарки и пассерования продуктов

SPECIFICATIONS

- **Size:** 36 cm
- **Quantity:** 12 pcs/carton
- Carton
- **Dimensions:** 78×45×29 cm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Антипригарное покрытие; Стальная ручка.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с плитой и допускаемый нагрев. Для посуды с покрытием используйте подходящий инвентарь. Перед мойкой дайте изделию остыть.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check range compatibility and permitted heating conditions. Use suitable utensils with coated cookWare. Allow the pan to cool before washing.

Сковорода с антипригарным покрытием

Non-stick frying pan

GJ-38



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель GJ-38. Для жарки и приготовления порционных блюд на профессиональной кухне. Диаметр, форма и покрытие рабочей поверхности помогают подобрать посуду под меню и способ приготовления.

APPLICATION

Model GJ-38. For frying and preparing portioned dishes in professional kitchens. Diameter, shape and cooking-surface finish help match the pan to the menu and cooking method.

Технические детали / Technical details

GJ-38

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Антипригарное покрытие
- Толстое комбинированное дно
- Стальная ручка
- **Размер:** 38 см
- **Количество:** 12 шт./кор.
- **Размеры коробки:** 78×49×34 см
- Для жарки и пассерования продуктов

SPECIFICATIONS

- **Size:** 38 cm
- **Quantity:** 12 pcs/carton
- Carton
- **Dimensions:** 78×49×34 cm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Антипригарное покрытие; Стальная ручка.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с плитой и допускаемый нагрев. Для посуды с покрытием используйте подходящий инвентарь. Перед мойкой дайте изделию остыть.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check range compatibility and permitted heating conditions. Use suitable utensils with coated cookWare. Allow the pan to cool before washing.

Сковорода с антипригарным покрытием

Non-stick frying pan

GJ-40



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель GJ-40. Для жарки и приготовления порционных блюд на профессиональной кухне. Диаметр, форма и покрытие рабочей поверхности помогают подобрать посуду под меню и способ приготовления.

APPLICATION

Model GJ-40. For frying and preparing portioned dishes in professional kitchens. Diameter, shape and cooking-surface finish help match the pan to the menu and cooking method.

Технические детали / Technical details

GJ-40

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Антипригарное покрытие
- Толстое комбинированное дно
- Стальная ручка
- **Размер:** 40 см
- **Количество:** 12 шт./кор.
- **Размеры коробки:** 86×48×29 см
- Для жарки и пассерования продуктов

SPECIFICATIONS

- **Size:** 40 cm
- **Quantity:** 12 pcs/carton
- Carton
- **Dimensions:** 86×48×29 cm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Антипригарное покрытие; Стальная ручка.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с плитой и допускаемый нагрев. Для посуды с покрытием используйте подходящий инвентарь. Перед мойкой дайте изделию остыть.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check range compatibility and permitted heating conditions. Use suitable utensils with coated cookWare. Allow the pan to cool before washing.

Стальная сковорода с капсульным дном

Steel frying pan with encapsulated base

SS18



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель SS18. Для жарки и приготовления порционных блюд на профессиональной кухне. Диаметр, форма и покрытие рабочей поверхности помогают подобрать посуду под меню и способ приготовления.

APPLICATION

Model SS18. For frying and preparing portioned dishes in professional kitchens. Diameter, shape and cooking-surface finish help match the pan to the menu and cooking method.

Технические детали / Technical details

SS18

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цельностальная конструкция

Капсульное дно

Размер: 18 см

Количество: 40 шт./коробка

Для жарки и пассерования продуктов

SPECIFICATIONS

Size: 18 cm

Quantity: 40 pcs/carton

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Цельностальная конструкция.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с плитой и допускаемый нагрев. Для посуды с покрытием используйте подходящий инвентарь. Перед мойкой дайте изделию остыть.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check range compatibility and permitted heating conditions. Use suitable utensils with coated cookWare. Allow the pan to cool before washing.

Стальная сковорода с капсульным дном

Steel frying pan with encapsulated base

SS20



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель SS20. Для жарки и приготовления порционных блюд на профессиональной кухне. Диаметр, форма и покрытие рабочей поверхности помогают подобрать посуду под меню и способ приготовления.

APPLICATION

Model SS20. For frying and preparing portioned dishes in professional kitchens. Diameter, shape and cooking-surface finish help match the pan to the menu and cooking method.

Технические детали / Technical details

SS20

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цельностальная конструкция

Капсульное дно

Размер: 20 см

Количество: 36 шт./коробка

Для жарки и пассерования продуктов

SPECIFICATIONS

Size: 20 cm

Quantity: 36 pcs/carton

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Цельностальная конструкция.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с плитой и допускаемый нагрев. Для посуды с покрытием используйте подходящий инвентарь. Перед мойкой дайте изделию остыть.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check range compatibility and permitted heating conditions. Use suitable utensils with coated cookWare. Allow the pan to cool before washing.

Стальная сковорода с капсульным дном

Steel frying pan with encapsulated base

SS22



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель SS22. Для жарки и приготовления порционных блюд на профессиональной кухне. Диаметр, форма и покрытие рабочей поверхности помогают подобрать посуду под меню и способ приготовления.

APPLICATION

Model SS22. For frying and preparing portioned dishes in professional kitchens. Diameter, shape and cooking-surface finish help match the pan to the menu and cooking method.

Технические детали / Technical details

SS22

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цельностальная конструкция

Капсульное дно

Размер: 22 см

Количество: 36 шт./коробка

Для жарки и пассерования продуктов

SPECIFICATIONS

Size: 22 cm

Quantity: 36 pcs/carton

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Цельностальная конструкция.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с плитой и допускаемый нагрев. Для посуды с покрытием используйте подходящий инвентарь. Перед мойкой дайте изделию остыть.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check range compatibility and permitted heating conditions. Use suitable utensils with coated cookWare. Allow the pan to cool before washing.

Стальная сковорода с капсульным дном

Steel frying pan with encapsulated base

SS24



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель SS24. Для жарки и приготовления порционных блюд на профессиональной кухне. Диаметр, форма и покрытие рабочей поверхности помогают подобрать посуду под меню и способ приготовления.

APPLICATION

Model SS24. For frying and preparing portioned dishes in professional kitchens. Diameter, shape and cooking-surface finish help match the pan to the menu and cooking method.

Технические детали / Technical details

SS24

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цельностальная конструкция

Капсульное дно

Размер: 24 см

Количество: 24 шт./коробка

Для жарки и пассерования продуктов

SPECIFICATIONS

Size: 24 cm

Quantity: 24 pcs/carton

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Цельностальная конструкция.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с плитой и допускаемый нагрев. Для посуды с покрытием используйте подходящий инвентарь. Перед мойкой дайте изделию остыть.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check range compatibility and permitted heating conditions. Use suitable utensils with coated cookWare. Allow the pan to cool before washing.

Фото изделия / Product photos





Стальная сковорода с капсульным дном

Steel frying pan with encapsulated base

SS26



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель SS26. Для жарки и приготовления порционных блюд на профессиональной кухне. Диаметр, форма и покрытие рабочей поверхности помогают подобрать посуду под меню и способ приготовления.

APPLICATION

Model SS26. For frying and preparing portioned dishes in professional kitchens. Diameter, shape and cooking-surface finish help match the pan to the menu and cooking method.

Технические детали / Technical details

SS26

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цельностальная конструкция

Капсульное дно

Размер: 26 см

Количество: 24 шт./коробка

Для жарки и пассерования продуктов

SPECIFICATIONS

Size: 26 cm

Quantity: 24 pcs/carton

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Цельностальная конструкция.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с плитой и допускаемый нагрев. Для посуды с покрытием используйте подходящий инвентарь. Перед мойкой дайте изделию остыть.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check range compatibility and permitted heating conditions. Use suitable utensils with coated cookWare. Allow the pan to cool before washing.

Стальная сковорода с капсульным дном

Steel frying pan with encapsulated base

SS28



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель SS28. Для жарки и приготовления порционных блюд на профессиональной кухне. Диаметр, форма и покрытие рабочей поверхности помогают подобрать посуду под меню и способ приготовления.

APPLICATION

Model SS28. For frying and preparing portioned dishes in professional kitchens. Diameter, shape and cooking-surface finish help match the pan to the menu and cooking method.

Технические детали / Technical details

SS28

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цельностальная конструкция

Капсульное дно

Размер: 28 см

Количество: 20 шт./коробка

Для жарки и пассерования продуктов

SPECIFICATIONS

Size: 28 cm

Quantity: 20 pcs/carton

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Цельностальная конструкция.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с плитой и допускаемый нагрев. Для посуды с покрытием используйте подходящий инвентарь. Перед мойкой дайте изделию остыть.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check range compatibility and permitted heating conditions. Use suitable utensils with coated cookWare. Allow the pan to cool before washing.

Стальная сковорода с капсульным дном

Steel frying pan with encapsulated base

SS30



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель SS30. Для жарки и приготовления порционных блюд на профессиональной кухне. Диаметр, форма и покрытие рабочей поверхности помогают подобрать посуду под меню и способ приготовления.

APPLICATION

Model SS30. For frying and preparing portioned dishes in professional kitchens. Diameter, shape and cooking-surface finish help match the pan to the menu and cooking method.

Технические детали / Technical details

SS30

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цельностальная конструкция

Капсульное дно

Размер: 30 см

Количество: 16 шт./коробка

Для жарки и пассерования продуктов

SPECIFICATIONS

Size: 30 cm

Quantity: 16 pcs/carton

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Цельностальная конструкция.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с плитой и допускаемый нагрев. Для посуды с покрытием используйте подходящий инвентарь. Перед мойкой дайте изделию остыть.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check range compatibility and permitted heating conditions. Use suitable utensils with coated cookWare. Allow the pan to cool before washing.

Стальная сковорода с капсульным дном

Steel frying pan with encapsulated base

SS32



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель SS32. Для жарки и приготовления порционных блюд на профессиональной кухне. Диаметр, форма и покрытие рабочей поверхности помогают подобрать посуду под меню и способ приготовления.

APPLICATION

Model SS32. For frying and preparing portioned dishes in professional kitchens. Diameter, shape and cooking-surface finish help match the pan to the menu and cooking method.

Технические детали / Technical details

SS32

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цельностальная конструкция

Капсульное дно

Размер: 32 см

Количество: 12 шт./коробка

Для жарки и пассерования продуктов

SPECIFICATIONS

Size: 32 cm

Quantity: 12 pcs/carton

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Цельностальная конструкция.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с плитой и допускаемый нагрев. Для посуды с покрытием используйте подходящий инвентарь. Перед мойкой дайте изделию остыть.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check range compatibility and permitted heating conditions. Use suitable utensils with coated cookWare. Allow the pan to cool before washing.

Стальная сковорода с капсульным дном

Steel frying pan with encapsulated base

SS36



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель SS36. Для жарки и приготовления порционных блюд на профессиональной кухне. Диаметр, форма и покрытие рабочей поверхности помогают подобрать посуду под меню и способ приготовления.

APPLICATION

Model SS36. For frying and preparing portioned dishes in professional kitchens. Diameter, shape and cooking-surface finish help match the pan to the menu and cooking method.

Технические детали / Technical details

SS36

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цельностальная конструкция

Капсульное дно

Размер: 36 см

Количество: 10 шт./коробка

Для жарки и пассерования продуктов

SPECIFICATIONS

Size: 36 cm

Quantity: 10 pcs/carton

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Цельностальная конструкция.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с плитой и допускаемый нагрев. Для посуды с покрытием используйте подходящий инвентарь. Перед мойкой дайте изделию остыть.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check range compatibility and permitted heating conditions. Use suitable utensils with coated cookWare. Allow the pan to cool before washing.

Стальная сковорода с капсульным дном

Steel frying pan with encapsulated base

SS40



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель SS40. Для жарки и приготовления порционных блюд на профессиональной кухне. Диаметр, форма и покрытие рабочей поверхности помогают подобрать посуду под меню и способ приготовления.

APPLICATION

Model SS40. For frying and preparing portioned dishes in professional kitchens. Diameter, shape and cooking-surface finish help match the pan to the menu and cooking method.

Технические детали / Technical details

SS40

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цельностальная конструкция

Капсульное дно

Размер: 40 см

Количество: 10 шт./коробка

Для жарки и пассерования продуктов

SPECIFICATIONS

Size: 40 cm

Quantity: 10 pcs/carton

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Цельностальная конструкция.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость с плитой и допускаемый нагрев. Для посуды с покрытием используйте подходящий инвентарь. Перед мойкой дайте изделию остыть.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check range compatibility and permitted heating conditions. Use suitable utensils with coated cookWare. Allow the pan to cool before washing.

Противень для выпечки

Baking tray

KX-RH-L3



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KX-RH-L3. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model KX-RH-L3. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

KX-RH-L3

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 400 × 600 × 30 мм

Толщина: 1.0 мм

Материал: Алюминиевый лист

SPECIFICATIONS

Dimensions: 400 × 600 × 30мм

Thickness: 1.0 mm

Material: Aluminum Sheet

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Толщина: 1.0 мм; Материал: Алюминиевый лист.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Thickness: 1.0 mm; Material: Aluminum Sheet.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Противень для выпечки

Baking tray

KX-RH-L5



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KX-RH-L5. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model KX-RH-L5. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

KX-RH-L5

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 400 × 600 × 50 мм

Толщина: 1.0 мм

Материал: Алюминиевый лист (с отверстиями)

SPECIFICATIONS

Dimensions: 400 × 600 × 50мм

Thickness: 1.0 mm

Material: Aluminum Sheet(With holes)

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Толщина: 1.0 мм; Материал: Алюминиевый лист (с отверстиями).

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Thickness: 1.0 mm; Material: Aluminum Sheet(With holes).

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Противень для выпечки

Baking tray

KX-RH-LK-3



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KX-RH-LK-3. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model KX-RH-LK-3. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

KX-RH-LK-3

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 400 × 600 × 30 мм

Толщина: 1,2 мм

Материал: Алюминиевый лист (с отверстиями)

SPECIFICATIONS

Dimensions: 400 × 600 × 30мм

Thickness: 1.2 mm

Material: Aluminum Sheet(With holes)

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Толщина: 1,2 мм; Материал: Алюминиевый лист (с отверстиями).

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Thickness: 1.2 mm; Material: Aluminum Sheet(With holes).

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Противень для выпечки

Baking tray

KX-RH-LK-5



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KX-RH-LK-5. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model KX-RH-LK-5. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

KX-RH-LK-5

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры: 400 × 600 × 50 мм

Толщина: 1,2 мм

Материал: Алюминиевый лист (с отверстиями)

SPECIFICATIONS

Dimensions: 400 × 600 × 50мм

Thickness: 1.2 mm

Material: Aluminum Sheet(With holes)

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Толщина: 1,2 мм; Материал: Алюминиевый лист (с отверстиями).

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Thickness: 1.2 mm; Material: Aluminum Sheet(With holes).

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма для выпечки, 6 круглых ячеек

Baking mould with 6 round cavities

HMX-233



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-233. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-233. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-233

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма для выпечки, 12 круглых ячеек

Baking mould with 12 round cavities

HMX-234



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-234. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-234. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-234

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма для выпечки, 24 круглых ячейки

Baking mould with 24 round cavities

HMX-235



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-235. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-235. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-235

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Набор разъёмных форм 18-28 см, 6 предметов

Six-piece springform cake tin set, 18-28 cm

HMX-236



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-236. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-236. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-236

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма для пиццы, 26 см

Pizza pan, 26 cm

HMX-237



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-237. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-237. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-237

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма для пиццы, 29 см

Pizza pan, 29 cm

HMX-238



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-238. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-238. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-238

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма для пиццы, 32 см

Pizza pan, 32 cm

HMX-239



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-239. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-239. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-239

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма с основанием, 12 круглых ячеек

Baking mould, 12 round cavities, with base

HMX-240



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-240. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-240. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-240

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма с основанием, 24 круглые ячейки

Baking mould, 24 round cavities, with base

HMX-241



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-241. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-241. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-241

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма с основанием, 12 квадратных ячеек

Baking mould, 12 square cavities, with base

HMX-242



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-242. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-242. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-242

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма с основанием, 24 квадратные ячейки

Baking mould, 24 square cavities, with base

HMX-243



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-243. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-243. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-243

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма с основанием, 12 ячеек «Сердце»

Baking mould, 12 heart-shaped cavities, with base

HMX-244



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-244. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-244. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-244

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма с основанием, 24 ячейки «Сердце»

Baking mould, 24 heart-shaped cavities, with base

HMX-245



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-245. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-245. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-245

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма с основанием, 12 ячеек «Цветок сливы»

Baking mould, 12 plum blossom-shaped cavities, with base

HMX-246



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-246. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-246. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-246

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма с основанием, 24 ячейки «Цветок сливы»

Baking mould, 24 plum blossom-shaped cavities, with base

HMX-247



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-247. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-247. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-247

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма с основанием, 12 цветочных ячеек

Baking mould, 12 flower-shaped cavities, with base

HMX-248



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-248. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-248. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-248

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма с основанием, 24 цветочные ячейки

Baking mould, 24 flower-shaped cavities, with base

HMX-249



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-249. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-249. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-249

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма без основания, 12 круглых ячеек

Baking mould, 12 round cavities, without base

HMX-250



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-250. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-250. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-250

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма без основания, 24 круглые ячейки

Baking mould, 24 round cavities, without base

HMX-251



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-251. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-251. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-251

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма с выступающими чашами, 12 круглых ячеек

Baking mould, 12 round cavities, raised cups

HMX-252



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-252. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-252. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-252

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма с выступающими чашами, 24 круглые ячейки

Baking mould, 24 round cavities, raised cups

HMX-253



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-253. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-253. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-253

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма с выступающими чашами, 12 квадратных ячеек

Baking mould, 12 square cavities, raised cups

HMX-254



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-254. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-254. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-254

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма с выступающими чашами, 24 квадратные ячейки

Baking mould, 24 square cavities, raised cups

HMX-255



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-255. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-255. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-255

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма с выступающими чашами, 12 ячеек «Цветок сливы»

Baking mould, 12 plum blossom-shaped cavities, raised cups

HMX-256



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-256. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-256. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-256

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма с выступающими чашами, 24 ячейки «Цветок сливы»

Baking mould, 24 plum blossom-shaped cavities, raised cups

HMX-257



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-257. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-257. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-257

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма с выступающими чашами, 12 ячеек «Сердце»

Baking mould, 12 heart-shaped cavities, raised cups

HMX-258



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-258. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-258. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-258

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма с выступающими чашами, 24 ячейки «Сердце»

Baking mould, 24 heart-shaped cavities, raised cups

HMX-259



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-259. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-259. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-259

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма с выступающими чашами, 12 цветочных ячеек

Baking mould, 12 flower-shaped cavities, raised cups

HMX-260



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-260. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-260. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-260

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма с выступающими чашами, 24 цветочные ячейки

Baking mould, 24 flower-shaped cavities, raised cups

HMX-261



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-261. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-261. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-261

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма перевёрнутая с основанием, 6 круглых ячеек

Baking mould, 6 round cavities, inverted design, with base

HMX-262



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-262. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-262. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-262

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма перевёрнутая с основанием, 12 круглых ячеек

Baking mould, 12 round cavities, inverted design, with base

HMX-263



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-263. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-263. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-263

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма с основанием, 6 квадратных ячеек

Baking mould, 6 square cavities, with base

HMX-264



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-264. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-264. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-264

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма с основанием, 12 квадратных ячеек

Baking mould, 12 square cavities, with base

HMX-265



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-265. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-265. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-265

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма для выпечки, 8 квадратных чаш

Baking mould, 8 square cavities

HMX-266



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-266. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-266. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-266

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма для выпечки, 12 ячеек «Ракушка»

Baking mould, 12 shell-shaped cavities

HMX-267



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-267. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-267. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-267

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма для выпечки, 20 малых ячеек «Ракушка»

Baking mould, 20 shell-shaped cavities

HMX-268



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-268. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-268. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-268

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма для выпечки, 6 круглых чаш

Baking mould, 6 round cavities

HMX-269



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-269. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-269. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-269

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма для выпечки, 12 круглых чаш

Baking mould, 12 round cavities

HMX-270



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-270. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-270. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-270

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма для выпечки, 6 ячеек «Банан»

Baking mould, 6 banana-shaped cavities

HMX-271



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-271. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-271. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-271

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма для выпечки, 12 ячеек «Банан»

Baking mould, 12 banana-shaped cavities

HMX-272



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-272. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-272. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-272

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма для выпечки, 6 ячеек «Подсолнух»

Baking mould, 6 sunflower-shaped cavities

HMX-273



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-273. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-273. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-273

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма для выпечки, 12 ячеек «Подсолнух»

Baking mould, 12 sunflower-shaped cavities

HMX-274



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-274. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-274. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-274

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма для выпечки, 6 ячеек «Тыква» без сердцевины

Baking mould, 6 pumpkin-shaped cavities, without centre post

HMX-275



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-275. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-275. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-275

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма для выпечки, 12 ячеек «Тыква» без сердцевины

Baking mould, 12 pumpkin-shaped cavities, without centre post

HMX-276



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-276. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-276. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-276

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма для выпечки, 6 восьмилепестковых цветков

Baking mould, 6 eight-petal flower-shaped cavities

HMX-277



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-277. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-277. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-277

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма для выпечки, 12 восьмилепестковых цветков

Baking mould, 12 eight-petal flower-shaped cavities

HMX-278



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-278. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-278. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-278

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма для выпечки, 6 ячеек «Цветок сливы»

Baking mould, 6 plum blossom-shaped cavities

HMX-279



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-279. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-279. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-279

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма для выпечки, 12 ячеек «Цветок сливы»

Baking mould, 12 plum blossom-shaped cavities

HMX-280



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-280. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-280. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-280

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма золотистая, 6 ячеек, 3 вида рельефа

Gold-coloured baking mould, 6 cavities, 3 patterns

HMX-281



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-281. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-281. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-281

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма золотистая, 9 ячеек, 3 вида рельефа

Gold-coloured baking mould, 9 cavities, 3 patterns

HMX-282



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-282. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-282. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-282

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма золотистая, 12 ячеек, 3 вида рельефа

Gold-coloured baking mould, 12 cavities, 3 patterns

HMX-283



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-283. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-283. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-283

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Форма золотистая, 12 ячеек, 4 вида рельефа

Gold-coloured baking mould, 12 cavities, 4 patterns

HMX-284



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель HMX-284. Для формирования и выпечки изделий в пекарне, кондитерском цехе или на кухне. Форма, число ячеек и размер помогают стандартизировать внешний вид и количество изделий в партии.

APPLICATION

Model HMX-284. For forming and baking products in bakeries, pastry kitchens and food-service operations. Shape, cavity count and size help standardise presentation and batch quantities.

Технические детали / Technical details

HMX-284

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм

SPECIFICATIONS

3 mm carbon steel material

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: углеродистая сталь толщиной 3 мм.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: 3 mm carbon steel material.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте материал и допустимые условия использования. Подготавливайте форму и дозируйте смесь по рецептуре. Берегите поверхность от повреждений и очищайте совместимыми средствами.

PRACTICAL USE

Observe the material's permitted conditions of use. Prepare the mould and portion the mixture according to the recipe. Protect the surface from damage and use compatible cleaning products.

Разделочная доска

Cutting board

KW-HJ-CB02



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HJ-CB02. Для подготовки и нарезки ингредиентов на профессиональной кухне. Размер и исполнение помогают организовать рабочую поверхность и разделить операции по видам продуктов.

APPLICATION

Model KW-HJ-CB02. For ingredient preparation and cutting in professional kitchens. Size and construction help organise the work surface and separate tasks by food type.

Технические детали / Technical details

KW-HJ-CB02

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размер: 530 × 320 × 20 мм

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте устойчивое основание. Разделяйте доски по назначению в принятой на объекте системе. Регулярно очищайте поверхность и заменяйте изношенные изделия.

SPECIFICATIONS

Size: 530 × 320 × 20 mm

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use a stable base. Allocate boards by task according to the site's working system. Clean surfaces regularly and replace worn items.

Разделочная доска

Cutting board

KW-HJ-CB03



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HJ-CB03. Для подготовки и нарезки ингредиентов на профессиональной кухне. Размер и исполнение помогают организовать рабочую поверхность и разделить операции по видам продуктов.

APPLICATION

Model KW-HJ-CB03. For ingredient preparation and cutting in professional kitchens. Size and construction help organise the work surface and separate tasks by food type.

Технические детали / Technical details

KW-HJ-CB03

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размер: 600 × 400 × 20 мм

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте устойчивое основание. Разделяйте доски по назначению в принятой на объекте системе. Регулярно очищайте поверхность и заменяйте изношенные изделия.

SPECIFICATIONS

Size: 600 × 400 × 20 mm

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use a stable base. Allocate boards by task according to the site's working system. Clean surfaces regularly and replace worn items.

Разделочная доска

Cutting board

KW-HJ-CB08



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HJ-CB08. Для подготовки и нарезки ингредиентов на профессиональной кухне. Размер и исполнение помогают организовать рабочую поверхность и разделить операции по видам продуктов.

APPLICATION

Model KW-HJ-CB08. For ingredient preparation and cutting in professional kitchens. Size and construction help organise the work surface and separate tasks by food type.

Технические детали / Technical details

KW-HJ-CB08

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размер: 430 × 275 × 10 мм

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте устойчивое основание. Разделяйте доски по назначению в принятой на объекте системе. Регулярно очищайте поверхность и заменяйте изношенные изделия.

SPECIFICATIONS

Size: 430 × 275 × 10 mm

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use a stable base. Allocate boards by task according to the site's working system. Clean surfaces regularly and replace worn items.

Разделочная доска

Cutting board

KW-HJ-CB09



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-HJ-CB09. Для подготовки и нарезки ингредиентов на профессиональной кухне. Размер и исполнение помогают организовать рабочую поверхность и разделить операции по видам продуктов.

APPLICATION

Model KW-HJ-CB09. For ingredient preparation and cutting in professional kitchens. Size and construction help organise the work surface and separate tasks by food type.

Технические детали / Technical details

KW-HJ-CB09

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размер: 400 × 300 × 10 мм

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте устойчивое основание. Разделяйте доски по назначению в принятой на объекте системе. Регулярно очищайте поверхность и заменяйте изношенные изделия.

SPECIFICATIONS

Size: 400 × 300 × 10 mm

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use a stable base. Allocate boards by task according to the site's working system. Clean surfaces regularly and replace worn items.

Электрический кипятильник

Electric hot water boiler

KW-GZ-ZZT30FD



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-GZ-ZZT30FD. Для нагрева воды и приготовления чая на профессиональной кухне, в кафе, столовой или на линии раздачи. Объём выбирают по потреблению; порядок заполнения, нагрева и очистки — по инструкции модели.

APPLICATION

Model KW-GZ-ZZT30FD. For heating water for tea service in commercial kitchens, cafés, canteens and serving areas. Select capacity to suit demand. Follow the model manual for filling, heating and cleaning.

Технические детали / Technical details

KW-GZ-ZZT30FD

ХАРАКТЕРИСТИКИ

30 л

Нагревательная пластина: нержавеющая сталь 304.

SPECIFICATIONS

30 L

Heating plate: grade 304 stainless steel.

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Нагревательная пластина из нержавеющей стали 304. Подбирайте объём под потребность в горячей воде и условия размещения на рабочем участке.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте рабочие уровни заполнения и требования к воде. Очистку от отложений выполняйте по инструкции. Перед заменой комплектующих отключайте оборудование и проверяйте совместимость.

DESIGN AND SELECTION

Grade 304 stainless steel heating plate. Select capacity to match hot-water demand and the available space at the workstation.

PRACTICAL USE

Observe operating fill levels and water requirements. Descale according to the manual. Disconnect before replacing components and verify model compatibility.

Электрический кипятильник

Electric hot water boiler

KW-GZ-ZZT40FD



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-GZ-ZZT40FD. Для нагрева воды и приготовления чая на профессиональной кухне, в кафе, столовой или на линии раздачи. Объём выбирают по потреблению; порядок заполнения, нагрева и очистки — по инструкции модели.

APPLICATION

Model KW-GZ-ZZT40FD. For heating water for tea service in commercial kitchens, cafés, canteens and serving areas. Select capacity to suit demand. Follow the model manual for filling, heating and cleaning.

Технические детали / Technical details

KW-GZ-ZZT40FD

ХАРАКТЕРИСТИКИ

40 л

Нагревательная пластина: нержавеющая сталь 304.

SPECIFICATIONS

40 L

Heating plate: grade 304 stainless steel.

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Нагревательная пластина из нержавеющей стали 304. Подбирайте объём под потребность в горячей воде и условия размещения на рабочем участке.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте рабочие уровни заполнения и требования к воде. Очистку от отложений выполняйте по инструкции. Перед заменой комплектующих отключайте оборудование и проверяйте совместимость.

DESIGN AND SELECTION

Grade 304 stainless steel heating plate. Select capacity to match hot-water demand and the available space at the workstation.

PRACTICAL USE

Observe operating fill levels and water requirements. Descale according to the manual. Disconnect before replacing components and verify model compatibility.

Электрический кипятильник

Electric hot water boiler

KW-GZ-ZZT50FD



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-GZ-ZZT50FD. Для нагрева воды и приготовления чая на профессиональной кухне, в кафе, столовой или на линии раздачи. Объём выбирают по потреблению; порядок заполнения, нагрева и очистки — по инструкции модели.

APPLICATION

Model KW-GZ-ZZT50FD. For heating water for tea service in commercial kitchens, cafés, canteens and serving areas. Select capacity to suit demand. Follow the model manual for filling, heating and cleaning.

Технические детали / Technical details

KW-GZ-ZZT50FD

ХАРАКТЕРИСТИКИ

50 л

Нагревательная пластина: нержавеющая сталь 304.

SPECIFICATIONS

50 L

Heating plate: grade 304 stainless steel.

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Нагревательная пластина из нержавеющей стали 304. Подбирайте объём под потребность в горячей воде и условия размещения на рабочем участке.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте рабочие уровни заполнения и требования к воде. Очистку от отложений выполняйте по инструкции. Перед заменой комплектующих отключайте оборудование и проверяйте совместимость.

DESIGN AND SELECTION

Grade 304 stainless steel heating plate. Select capacity to match hot-water demand and the available space at the workstation.

PRACTICAL USE

Observe operating fill levels and water requirements. Descale according to the manual. Disconnect before replacing components and verify model compatibility.

Электрический кипятильник

Electric hot water boiler

KW-GZ-ZZT60FD



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-GZ-ZZT60FD. Для нагрева воды и приготовления чая на профессиональной кухне, в кафе, столовой или на линии раздачи. Объём выбирают по потреблению; порядок заполнения, нагрева и очистки — по инструкции модели.

APPLICATION

Model KW-GZ-ZZT60FD. For heating water for tea service in commercial kitchens, cafés, canteens and serving areas. Select capacity to suit demand. Follow the model manual for filling, heating and cleaning.

Технические детали / Technical details

KW-GZ-ZZT60FD

ХАРАКТЕРИСТИКИ

60 л

Нагревательная пластина: нержавеющая сталь 304.

SPECIFICATIONS

60 L

Heating plate: grade 304 stainless steel.

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Нагревательная пластина из нержавеющей стали 304. Подбирайте объём под потребность в горячей воде и условия размещения на рабочем участке.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте рабочие уровни заполнения и требования к воде. Очистку от отложений выполняйте по инструкции. Перед заменой комплектующих отключайте оборудование и проверяйте совместимость.

DESIGN AND SELECTION

Grade 304 stainless steel heating plate. Select capacity to match hot-water demand and the available space at the workstation.

PRACTICAL USE

Observe operating fill levels and water requirements. Descale according to the manual. Disconnect before replacing components and verify model compatibility.

Электрический кипятильник

Electric hot water boiler

KW-GZ-ZZT80FD



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-GZ-ZZT80FD. Для нагрева воды и приготовления чая на профессиональной кухне, в кафе, столовой или на линии раздачи. Объём выбирают по потреблению; порядок заполнения, нагрева и очистки — по инструкции модели.

APPLICATION

Model KW-GZ-ZZT80FD. For heating water for tea service in commercial kitchens, cafés, canteens and serving areas. Select capacity to suit demand. Follow the model manual for filling, heating and cleaning.

Технические детали / Technical details

KW-GZ-ZZT80FD

ХАРАКТЕРИСТИКИ

80 л
Нагревательная пластина: нержавеющая сталь 304.

SPECIFICATIONS

80 L
Heating plate: grade 304 stainless steel.

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Нагревательная пластина из нержавеющей стали 304. Подбирайте объём под потребность в горячей воде и условия размещения на рабочем участке.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте рабочие уровни заполнения и требования к воде. Очистку от отложений выполняйте по инструкции. Перед заменой комплектующих отключайте оборудование и проверяйте совместимость.

DESIGN AND SELECTION

Grade 304 stainless steel heating plate. Select capacity to match hot-water demand and the available space at the workstation.

PRACTICAL USE

Observe operating fill levels and water requirements. Descale according to the manual. Disconnect before replacing components and verify model compatibility.

Диспенсер для сока

Juice dispenser

KW-PL-162A



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-PL-162A. Для приготовления и подачи напитков на барной станции, завтраках и раздаче. Объём ёмкостей и количество рабочих постов помогают организовать обслуживание гостей.

APPLICATION

Model KW-PL-162A. For beverage preparation and service at bar stations, breakfast areas and serving lines. Container capacity and the number of working stations help organise guest service.

Технические детали / Technical details

KW-PL-162A

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Функция: Распыление/строка

Емкость: 16Lx2

Размер: 420 × 450 × 680 мм

Вольт/Мощность: 220 В/50 Гц/235 Вт

SPECIFICATIONS

Function: Spraying/String

Capacity: 16Lx2

Dimension: 420 × 450 × 680 mm

Volts/Power: 220 V/50 Hz/ 235 W

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте допустимую загрузку и температуру ингредиентов. Режим приготовления или подачи выбирайте по назначению модели. Регулярно очищайте поверхности, контактирующие с напитками.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe ingredient load and temperature limits. Choose preparation or serving settings according to the model's intended use. Clean beverage-contact surfaces regularly.

Миксер для молочных коктейлей, 1 шпиндель

Single-spindle milkshake mixer

KW-BC-NX01



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-NX01. Для приготовления и подачи напитков на барной станции, завтраках и раздаче. Объём ёмкостей и количество рабочих постов помогают организовать обслуживание гостей.

APPLICATION

Model KW-BC-NX01. For beverage preparation and service at bar stations, breakfast areas and serving lines. Container capacity and the number of working stations help organise guest service.

Технические детали / Technical details

KW-BC-NX01

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 190 × 160 × 530 мм
Мощность: 0,15 кВт
Напряжение: 220 В
Вес нетто: 4,7 кг

SPECIFICATIONS

Dimensions: 190 × 160 × 530 mm
Power: 0.15 kW
Voltage: 220 V
Net Weight: 4.7 kg

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте допустимую загрузку и температуру ингредиентов. Режим приготовления или подачи выбирайте по назначению модели. Регулярно очищайте поверхности, контактирующие с напитками.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe ingredient load and temperature limits. Choose preparation or serving settings according to the model's intended use. Clean beverage-contact surfaces regularly.

Миксер для молочных коктейлей, 2 шпинделя

Double-spindle milkshake mixer

KW-BC-NX02



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-BC-NX02. Для приготовления и подачи напитков на барной станции, завтраках и раздаче. Объём ёмкостей и количество рабочих постов помогают организовать обслуживание гостей.

APPLICATION

Model KW-BC-NX02. For beverage preparation and service at bar stations, breakfast areas and serving lines. Container capacity and the number of working stations help organise guest service.

Технические детали / Technical details

KW-BC-NX02

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты: 230 × 230 × 530 мм
Мощность: 0,3 кВт
Напряжение: 220 В
Вес нетто: 8,2 кг

SPECIFICATIONS

Dimensions: 230 × 230 × 530 mm
Power: 0.3 kW
Voltage: 220 V
Net Weight: 8.2 kg

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте допустимую загрузку и температуру ингредиентов. Режим приготовления или подачи выбирайте по назначению модели. Регулярно очищайте поверхности, контактирующие с напитками.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe ingredient load and temperature limits. Choose preparation or serving settings according to the model's intended use. Clean beverage-contact surfaces regularly.

Миксер для молочных коктейлей

Milkshake mixer

KW-AK-1033



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-AK-1033. Для приготовления и подачи напитков на барной станции, завтраках и раздаче. Объём ёмкостей и количество рабочих постов помогают организовать обслуживание гостей.

APPLICATION

Model KW-AK-1033. For beverage preparation and service at bar stations, breakfast areas and serving lines. Container capacity and the number of working stations help organise guest service.

Технические детали / Technical details

KW-AK-1033

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В/50Гц

Мощность: 500 Вт

Объем: 1,2 л

Габариты изделия (мм): 140×260×520

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 500 W

Capacity: 1.2 L

Product size(MM): 140×260×520

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте допустимую загрузку и температуру ингредиентов. Режим приготовления или подачи выбирайте по назначению модели. Регулярно очищайте поверхности, контактирующие с напитками.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe ingredient load and temperature limits. Choose preparation or serving settings according to the model's intended use. Clean beverage-contact surfaces regularly.

Диспенсер для горячих напитков

Hot beverage dispenser

KW-JC-01



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель KW-JC-01. Для приготовления и подачи напитков на барной станции, завтраках и раздаче. Объём ёмкостей и количество рабочих постов помогают организовать обслуживание гостей.

APPLICATION

Model KW-JC-01. For beverage preparation and service at bar stations, breakfast areas and serving lines. Container capacity and the number of working stations help organise guest service.

Технические детали / Technical details

KW-JC-01

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Подогрев напитков

Размеры упаковки: 360 × 360 × 830 мм

Материал корпуса: Стекло/пластик

Напряжение: 220 В/50 Гц

Мощность: 1350 Вт

Английская панель

SPECIFICATIONS

Warm/Heating Type:

Packaging

Dimensions: 360 × 360 × 830 mm

Body Material: Glass/Plastic

Voltage: 220 V/50 Hz

Power: 1350 W

English Panel

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал корпуса: Стекло/пластик.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Body Material: Glass/Plastic.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соблюдайте допустимую загрузку и температуру ингредиентов. Режим приготовления или подачи выбирайте по назначению модели. Регулярно очищайте поверхности, контактирующие с напитками.

PRACTICAL USE

Observe ingredient load and temperature limits. Choose preparation or serving settings according to the model's intended use. Clean beverage-contact surfaces regularly.

Автоматическая сушилка для рук

Automatic hand dryer

M-677



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-677. Для оснащения санитарных зон, гостиниц и объектов общественного питания. Формат корпуса и способ установки помогают подобрать устройство под доступное место и сценарий использования.

APPLICATION

Model M-677. For washrooms, hotels and hospitality facilities. Body format and installation type help match the unit to the available space and intended use.

Технические детали / Technical details

M-677

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220 В

Мощность: 1200 Вт

Скорость воздушного потока: 12 м/с

Степень влагозащиты: IPX1

Размеры: 240 × 200 × 200 мм

Для бесконтактной сушки рук в санитарных зонах

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V;

Power: 1200 W; Air

speed: 12M/S; Waterproof rating: IPX1; Product size: 240 × 200 × 200 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Степень влагозащиты: IPX1.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте требования к месту установки, электропитанию и доступу для обслуживания. Используйте устройство по назначению. Очищайте корпус и доступные элементы по инструкции.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe location, electrical supply and maintenance-access requirements. Use the unit for its intended purpose. Clean the housing and accessible parts according to the manual.

Фото изделия / Product photos



Автоматическая сушилка для рук

Automatic hand dryer

M-988



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-988. Для оснащения санитарных зон, гостиниц и объектов общественного питания. Формат корпуса и способ установки помогают подобрать устройство под доступное место и сценарий использования.

APPLICATION

Model M-988. For washrooms, hotels and hospitality facilities. Body format and installation type help match the unit to the available space and intended use.

Технические детали / Technical details

M-988

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220 В

Мощность: 850 Вт

Скорость воздушного потока: 11 м/с

Степень влагозащиты: IPX1

Размеры: 140 × 160 × 220 мм

Для бесконтактной сушки рук в санитарных зонах

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V;

Power: 850 W; Air

speed: 11M/S; Waterproof rating: IPX1; Product size: 140 × 160 × 220 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Степень влагозащиты: IPX1.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте требования к месту установки, электропитанию и доступу для обслуживания. Используйте устройство по назначению. Очищайте корпус и доступные элементы по инструкции.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe location, electrical supply and maintenance-access requirements. Use the unit for its intended purpose. Clean the housing and accessible parts according to the manual.

Фото изделия / Product photos



Автоматическая сушилка для рук

Automatic hand dryer

M-H8-W



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-H8-W. Для оснащения санитарных зон, гостиниц и объектов общественного питания. Формат корпуса и способ установки помогают подобрать устройство под доступное место и сценарий использования.

APPLICATION

Model M-H8-W. For washrooms, hotels and hospitality facilities. Body format and installation type help match the unit to the available space and intended use.

Технические детали / Technical details

M-H8-W

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220 В

Мощность: 850/1500 Вт

Скорость воздушного потока: 25 м/с

Степень влагозащиты: IPX4

Размеры: 390 × 234 × 144 мм

Материал: АБС-пластик

Для бесконтактной сушки рук в санитарных зонах

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V;

Power: 850/1500 W; Air

speed: 25M/S; Waterproof rating: IPX4; Product size: 390 × 234 × 144 mm

Material: ABS plastic

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Степень влагозащиты: IPX4; Материал: АБС-пластик.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Material: ABS plastic.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте требования к месту установки, электропитанию и доступу для обслуживания. Используйте устройство по назначению. Очищайте корпус и доступные элементы по инструкции.

PRACTICAL USE

Observe location, electrical supply and maintenance-access requirements. Use the unit for its intended purpose. Clean the housing and accessible parts according to the manual.

Фото изделия / Product photos



Автоматическая сушилка для рук

Automatic hand dryer

M-H8-G



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-H8-G. Для оснащения санитарных зон, гостиниц и объектов общественного питания. Формат корпуса и способ установки помогают подобрать устройство под доступное место и сценарий использования.

APPLICATION

Model M-H8-G. For washrooms, hotels and hospitality facilities. Body format and installation type help match the unit to the available space and intended use.

Технические детали / Technical details

M-H8-G

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220 В

Мощность: 850/1500 Вт

Скорость воздушного потока: 25 м/с

Степень влагозащиты: IPX4

Размеры: 390 × 234 × 144 мм

Материал: АБС-пластик

Для бесконтактной сушки рук в санитарных зонах

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V;

Power: 850/1500 W; Air

speed: 25M/S; Waterproof rating: IPX4; Product size: 390 × 234 × 144 mm

Material: ABS plastic

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Степень влагозащиты: IPX4; Материал: АБС-пластик.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Material: ABS plastic.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте требования к месту установки, электропитанию и доступу для обслуживания. Используйте устройство по назначению. Очищайте корпус и доступные элементы по инструкции.

PRACTICAL USE

Observe location, electrical supply and maintenance-access requirements. Use the unit for its intended purpose. Clean the housing and accessible parts according to the manual.

Фото изделия / Product photos



Автоматическая сушилка для рук

Automatic hand dryer

M-H8-B



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-H8-B. Для оснащения санитарных зон, гостиниц и объектов общественного питания. Формат корпуса и способ установки помогают подобрать устройство под доступное место и сценарий использования.

APPLICATION

Model M-H8-B. For washrooms, hotels and hospitality facilities. Body format and installation type help match the unit to the available space and intended use.

Технические детали / Technical details

M-H8-B

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220 В

Мощность: 850/1500 Вт

Скорость воздушного потока: 25 м/с

Степень влагозащиты: IPX4

Размеры: 390 × 234 × 144 мм

Материал: АБС-пластик

Для бесконтактной сушки рук в санитарных зонах

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V;

Power: 850/1500 W; Air

speed: 25M/S; Waterproof rating: IPX4; Product size: 390 × 234 × 144 mm

Material: ABS plastic

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Степень влагозащиты: IPX4; Материал: АБС-пластик.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Material: ABS plastic.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте требования к месту установки, электропитанию и доступу для обслуживания. Используйте устройство по назначению. Очищайте корпус и доступные элементы по инструкции.

PRACTICAL USE

Observe location, electrical supply and maintenance-access requirements. Use the unit for its intended purpose. Clean the housing and accessible parts according to the manual.

Фото изделия / Product photos



Автоматическая сушилка для рук

Automatic hand dryer

M-6666



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-6666. Для оснащения санитарных зон, гостиниц и объектов общественного питания. Формат корпуса и способ установки помогают подобрать устройство под доступное место и сценарий использования.

APPLICATION

Model M-6666. For washrooms, hotels and hospitality facilities. Body format and installation type help match the unit to the available space and intended use.

Технические детали / Technical details

M-6666

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220 В

Мощность: 2000 Вт

Скорость воздушного потока: 100 м/с

Степень влагозащиты: IPX1

Размеры: 290 × 220 × 685 мм

Материал: АБС-пластик

Для бесконтактной сушки рук в санитарных зонах

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V;

Power: 2000 W; Air

speed: 100M/S; Waterproof rating: IPX1; Product size: 290 × 220 × 685 mm

Material: ABS plastic

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Степень влагозащиты: IPX1; Материал: АБС-пластик.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Material: ABS plastic.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте требования к месту установки, электропитанию и доступу для обслуживания. Используйте устройство по назначению. Очищайте корпус и доступные элементы по инструкции.

PRACTICAL USE

Observe location, electrical supply and maintenance-access requirements. Use the unit for its intended purpose. Clean the housing and accessible parts according to the manual.

Фото изделия / Product photos



Автоматическая сушилка для рук

Automatic hand dryer

M-6666G



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-6666G. Для оснащения санитарных зон, гостиниц и объектов общественного питания. Формат корпуса и способ установки помогают подобрать устройство под доступное место и сценарий использования.

APPLICATION

Model M-6666G. For washrooms, hotels and hospitality facilities. Body format and installation type help match the unit to the available space and intended use.

Технические детали / Technical details

M-6666G

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220 В

Мощность: 2000 Вт

Скорость воздушного потока: 100 м/с

Степень влагозащиты: IPX1

Размеры: 290 × 220 × 685 мм

Материал: АБС-пластик

Для бесконтактной сушки рук в санитарных зонах

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V;

Power: 2000 W; Air

speed: 100M/S; Waterproof rating: IPX1; Product size: 290 × 220 × 685 mm

Material: ABS plastic

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Степень влагозащиты: IPX1; Материал: АБС-пластик.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Material: ABS plastic.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте требования к месту установки, электропитанию и доступу для обслуживания. Используйте устройство по назначению. Очищайте корпус и доступные элементы по инструкции.

PRACTICAL USE

Observe location, electrical supply and maintenance-access requirements. Use the unit for its intended purpose. Clean the housing and accessible parts according to the manual.

Фото изделия / Product photos



Настенный фен для волос

Wall-mounted hair dryer

M-1288A



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-1288A. Для оснащения санитарных зон, гостиниц и объектов общественного питания. Формат корпуса и способ установки помогают подобрать устройство под доступное место и сценарий использования.

APPLICATION

Model M-1288A. For washrooms, hotels and hospitality facilities. Body format and installation type help match the unit to the available space and intended use.

Технические детали / Technical details

M-1288A

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220 В

Мощность: 1100 Вт

Скорость воздушного потока: 12 м/с

Степень влагозащиты: IPX1

Размер изделия: 220 × 195 × 105 мм

Для оснащения гостиничных ванных комнат

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 V;

Power: 1100 W; Air

speed: 12M/S; Waterproof rating: IPX1; Product size: 220 × 195 × 105 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Степень влагозащиты: IPX1.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Учитывайте требования к месту установки, электропитанию и доступу для обслуживания. Используйте устройство по назначению. Очищайте корпус и доступные элементы по инструкции.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Observe location, electrical supply and maintenance-access requirements. Use the unit for its intended purpose. Clean the housing and accessible parts according to the manual.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер для жидкого мыла, 500 мл

Liquid soap dispenser, 500 ml

M-1618



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-1618. Для подачи жидкого мыла на моечных и санитарных участках. Объём и исполнение помогают организовать пополнение расходных материалов и удобный доступ пользователей.

APPLICATION

Model M-1618. For dispensing liquid soap at handwash and washroom stations. Capacity and construction help organise refilling and convenient user access.

Технические детали / Technical details

M-1618

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объём: 500 мл

Размер изделия: 95 × 55 × 145 мм

Для дозированной подачи жидкого мыла

SPECIFICATIONS

500ml

Product size: 95 × 55 × 145 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте совместимое средство и соблюдайте требования к его консистенции. Устанавливайте диспенсер на подходящее основание. Очищайте корпус и обслуживайте узел подачи.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use a compatible product with the required consistency. Mount the dispenser on a suitable surface. Clean the housing and maintain the dispensing mechanism.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер для жидкого мыла, 800 мл

Liquid soap dispenser, 800 ml

M-1618



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-1618. Для подачи жидкого мыла на моечных и санитарных участках. Объём и исполнение помогают организовать пополнение расходных материалов и удобный доступ пользователей.

APPLICATION

Model M-1618. For dispensing liquid soap at handwash and washroom stations. Capacity and construction help organise refilling and convenient user access.

Технические детали / Technical details

M-1618

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объём: 800 мл

Размер изделия: 105 × 65 × 180 мм

Для дозированной подачи жидкого мыла

SPECIFICATIONS

800ml

Product size: 105 × 65 × 180 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте совместимое средство и соблюдайте требования к его консистенции. Устанавливайте диспенсер на подходящее основание. Очищайте корпус и обслуживайте узел подачи.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use a compatible product with the required consistency. Mount the dispenser on a suitable surface. Clean the housing and maintain the dispensing mechanism.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер для жидкого мыла, 1000 мл

Liquid soap dispenser, 1000 ml

M-1618



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-1618. Для подачи жидкого мыла на моечных и санитарных участках. Объём и исполнение помогают организовать пополнение расходных материалов и удобный доступ пользователей.

APPLICATION

Model M-1618. For dispensing liquid soap at handwash and washroom stations. Capacity and construction help organise refilling and convenient user access.

Технические детали / Technical details

M-1618

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объём: 1000 мл

Размер изделия: 120 × 60 × 210 мм

Для дозированной подачи жидкого мыла

SPECIFICATIONS

1000ml

Product size: 120 × 60 × 210 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте совместимое средство и соблюдайте требования к его консистенции. Устанавливайте диспенсер на подходящее основание. Очищайте корпус и обслуживайте узел подачи.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use a compatible product with the required consistency. Mount the dispenser on a suitable surface. Clean the housing and maintain the dispensing mechanism.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер для жидкого мыла, 1000 мл

Liquid soap dispenser, 1000 ml

M-6201



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-6201. Для подачи жидкого мыла на моечных и санитарных участках. Объём и исполнение помогают организовать пополнение расходных материалов и удобный доступ пользователей.

APPLICATION

Model M-6201. For dispensing liquid soap at handwash and washroom stations. Capacity and construction help organise refilling and convenient user access.

Технические детали / Technical details

M-6201

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объём: 1000 мл

Размер изделия: 130 × 90 × 230 мм

Для дозированной подачи жидкого мыла

SPECIFICATIONS

1000ml

Product size: 130 × 90 × 230 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте совместимое средство и соблюдайте требования к его консистенции. Устанавливайте диспенсер на подходящее основание. Очищайте корпус и обслуживайте узел подачи.

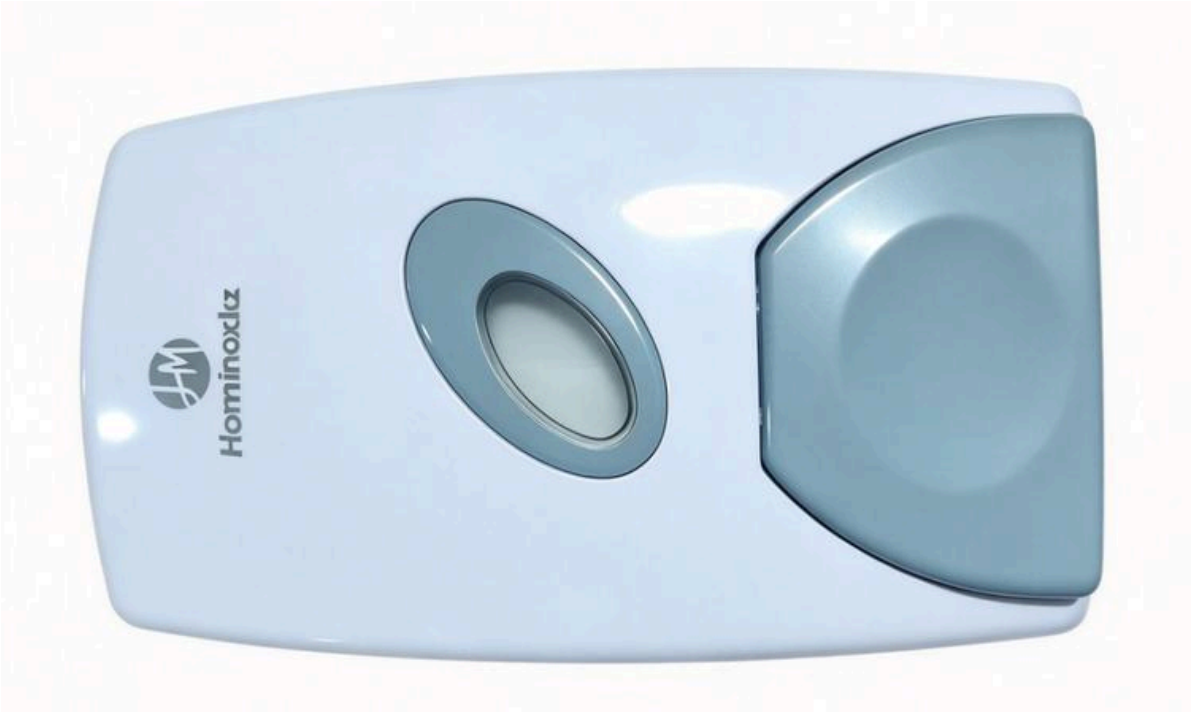
DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use a compatible product with the required consistency. Mount the dispenser on a suitable surface. Clean the housing and maintain the dispensing mechanism.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер для жидкого мыла, 760 мл

Liquid soap dispenser, 760 ml

M-9050



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-9050. Для подачи жидкого мыла на моечных и санитарных участках. Объём и исполнение помогают организовать пополнение расходных материалов и удобный доступ пользователей.

APPLICATION

Model M-9050. For dispensing liquid soap at handwash and washroom stations. Capacity and construction help organise refilling and convenient user access.

Технические детали / Technical details

M-9050

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объём: 760 мл

Размер изделия: 85 × 75 × 225 мм

Для дозированной подачи жидкого мыла

SPECIFICATIONS

760ML

Product size: 85 × 75 × 225 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте совместимое средство и соблюдайте требования к его консистенции. Устанавливайте диспенсер на подходящее основание. Очищайте корпус и обслуживайте узел подачи.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use a compatible product with the required consistency. Mount the dispenser on a suitable surface. Clean the housing and maintain the dispensing mechanism.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер для жидкого мыла, 1000 мл

Liquid soap dispenser, 1000 ml

M-6206



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-6206. Для подачи жидкого мыла на моечных и санитарных участках. Объём и исполнение помогают организовать пополнение расходных материалов и удобный доступ пользователей.

APPLICATION

Model M-6206. For dispensing liquid soap at handwash and washroom stations. Capacity and construction help organise refilling and convenient user access.

Технические детали / Technical details

M-6206

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объём: 1000 мл

Размер изделия: 250 × 122 × 115 мм

Для дозированной подачи жидкого мыла

SPECIFICATIONS

1000ml

Product size: 250 × 122 × 115 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте совместимое средство и соблюдайте требования к его консистенции. Устанавливайте диспенсер на подходящее основание. Очищайте корпус и обслуживайте узел подачи.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Use a compatible product with the required consistency. Mount the dispenser on a suitable surface. Clean the housing and maintain the dispensing mechanism.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер для бумажных полотенец

Paper towel dispenser

M-5825W



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-5825W. Для организованной подачи бумажных расходных материалов в санитарных и обслуживающих зонах. Формат и размеры помогают подобрать совместимый рулон или пачку и организовать обслуживание объекта.

APPLICATION

Model M-5825W. For organised dispensing of paper consumables in washrooms and service areas. Format and dimensions help select compatible rolls or packs and plan site replenishment.

Технические детали / Technical details

M-5825W

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диспенсер для бумажных полотенец

Размер изделия: 270 × 100 × 200 мм

Для гигиеничной выдачи бумажных полотенец

SPECIFICATIONS

Paper towel dispenser

Product size: 270 × 100 × 200 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость бумаги по размеру и способу подачи. Надёжно закрепляйте корпус и оставляйте доступ для пополнения. Регулярно очищайте наружные поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check paper size and dispensing-format compatibility. Secure the housing and leave access for refilling. Clean external surfaces regularly.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер для бумажных полотенец

Paper towel dispenser

M-5825G



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-5825G. Для организованной подачи бумажных расходных материалов в санитарных и обслуживающих зонах. Формат и размеры помогают подобрать совместимый рулон или пачку и организовать обслуживание объекта.

APPLICATION

Model M-5825G. For organised dispensing of paper consumables in washrooms and service areas. Format and dimensions help select compatible rolls or packs and plan site replenishment.

Технические детали / Technical details

M-5825G

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диспенсер для бумажных полотенец

Размер изделия: 270 × 100 × 200 мм

Для гигиеничной выдачи бумажных полотенец

SPECIFICATIONS

Paper towel dispenser

Product size: 270 × 100 × 200 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость бумаги по размеру и способу подачи. Надёжно закрепляйте корпус и оставляйте доступ для пополнения. Регулярно очищайте наружные поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check paper size and dispensing-format compatibility. Secure the housing and leave access for refilling. Clean external surfaces regularly.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер для бумажных полотенец

Paper towel dispenser

M-5825B



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-5825B. Для организованной подачи бумажных расходных материалов в санитарных и обслуживающих зонах. Формат и размеры помогают подобрать совместимый рулон или пачку и организовать обслуживание объекта.

APPLICATION

Model M-5825B. For organised dispensing of paper consumables in washrooms and service areas. Format and dimensions help select compatible rolls or packs and plan site replenishment.

Технические детали / Technical details

M-5825B

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диспенсер для бумажных полотенец

Размер изделия: 270 × 100 × 200 мм

Для гигиеничной выдачи бумажных полотенец

SPECIFICATIONS

Paper towel dispenser

Product size: 270 × 100 × 200 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость бумаги по размеру и способу подачи. Надёжно закрепляйте корпус и оставляйте доступ для пополнения. Регулярно очищайте наружные поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check paper size and dispensing-format compatibility. Secure the housing and leave access for refilling. Clean external surfaces regularly.

Диспенсер для бумажных полотенец

Paper towel dispenser

M-5823ABS-W



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-5823ABS-W. Для организованной подачи бумажных расходных материалов в санитарных и обслуживающих зонах. Формат и размеры помогают подобрать совместимый рулон или пачку и организовать обслуживание объекта.

APPLICATION

Model M-5823ABS-W. For organised dispensing of paper consumables in washrooms and service areas. Format and dimensions help select compatible rolls or packs and plan site replenishment.

Технические детали / Technical details

M-5823ABS-W

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диспенсер для бумажных полотенец

Размер изделия: 270 × 100 × 200 мм

Материал: ABS-пластик

Для гигиеничной выдачи бумажных полотенец

SPECIFICATIONS

Paper towel dispenser

Product size: 270 × 100 × 200 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: ABS-пластик.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость бумаги по размеру и способу подачи. Надёжно закрепляйте корпус и оставляйте доступ для пополнения. Регулярно очищайте наружные поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check paper size and dispensing-format compatibility. Secure the housing and leave access for refilling. Clean external surfaces regularly.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер для бумажных полотенец

Paper towel dispenser

M-5823ABS-G



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-5823ABS-G. Для организованной подачи бумажных расходных материалов в санитарных и обслуживающих зонах. Формат и размеры помогают подобрать совместимый рулон или пачку и организовать обслуживание объекта.

APPLICATION

Model M-5823ABS-G. For organised dispensing of paper consumables in washrooms and service areas. Format and dimensions help select compatible rolls or packs and plan site replenishment.

Технические детали / Technical details

M-5823ABS-G

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диспенсер для бумажных полотенец

Размер изделия: 270 × 100 × 200 мм

Материал: ABS-пластик

Для гигиеничной выдачи бумажных полотенец

SPECIFICATIONS

Paper towel dispenser

Product size: 270 × 100 × 200 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: ABS-пластик.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость бумаги по размеру и способу подачи. Надёжно закрепляйте корпус и оставляйте доступ для пополнения. Регулярно очищайте наружные поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check paper size and dispensing-format compatibility. Secure the housing and leave access for refilling. Clean external surfaces regularly.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер для бумажных полотенец

Paper towel dispenser

M-5823B



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-5823B. Для организованной подачи бумажных расходных материалов в санитарных и обслуживающих зонах. Формат и размеры помогают подобрать совместимый рулон или пачку и организовать обслуживание объекта.

APPLICATION

Model M-5823B. For organised dispensing of paper consumables in washrooms and service areas. Format and dimensions help select compatible rolls or packs and plan site replenishment.

Технические детали / Technical details

M-5823B

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диспенсер для бумажных полотенец

Для гигиеничной выдачи бумажных полотенец

SPECIFICATIONS

Paper towel dispenser

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость бумаги по размеру и способу подачи. Надёжно закрепляйте корпус и оставляйте доступ для пополнения. Регулярно очищайте наружные поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check paper size and dispensing-format compatibility. Secure the housing and leave access for refilling. Clean external surfaces regularly.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер для бумажных полотенец

Paper towel dispenser

M-5821ABS



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-5821ABS. Для организованной подачи бумажных расходных материалов в санитарных и обслуживающих зонах. Формат и размеры помогают подобрать совместимый рулон или пачку и организовать обслуживание объекта.

APPLICATION

Model M-5821ABS. For organised dispensing of paper consumables in washrooms and service areas. Format and dimensions help select compatible rolls or packs and plan site replenishment.

Технические детали / Technical details

M-5821ABS

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диспенсер для бумажных полотенец

Размер изделия: 280 × 100 × 385 мм

Материал: ABS-пластик

Для гигиеничной выдачи бумажных полотенец

SPECIFICATIONS

Paper towel dispenser

Product size: 280 × 100 × 385 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: ABS-пластик.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость бумаги по размеру и способу подачи. Надёжно закрепляйте корпус и оставляйте доступ для пополнения. Регулярно очищайте наружные поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check paper size and dispensing-format compatibility. Secure the housing and leave access for refilling. Clean external surfaces regularly.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер для бумажных полотенец

Paper towel dispenser

M-5821ABS



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-5821ABS. Для организованной подачи бумажных расходных материалов в санитарных и обслуживающих зонах. Формат и размеры помогают подобрать совместимый рулон или пачку и организовать обслуживание объекта.

APPLICATION

Model M-5821ABS. For organised dispensing of paper consumables in washrooms and service areas. Format and dimensions help select compatible rolls or packs and plan site replenishment.

Технические детали / Technical details

M-5821ABS

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диспенсер для бумажных полотенец

Размер изделия: 280 × 100 × 385 мм

Материал: ABS-пластик

Для гигиеничной выдачи бумажных полотенец

SPECIFICATIONS

Paper towel dispenser

Product size: 280 × 100 × 385 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: ABS-пластик.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость бумаги по размеру и способу подачи. Надёжно закрепляйте корпус и оставляйте доступ для пополнения. Регулярно очищайте наружные поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check paper size and dispensing-format compatibility. Secure the housing and leave access for refilling. Clean external surfaces regularly.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер для бумажных полотенец

Paper towel dispenser

M-5823



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-5823. Для организованной подачи бумажных расходных материалов в санитарных и обслуживающих зонах. Формат и размеры помогают подобрать совместимый рулон или пачку и организовать обслуживание объекта.

APPLICATION

Model M-5823. For organised dispensing of paper consumables in washrooms and service areas. Format and dimensions help select compatible rolls or packs and plan site replenishment.

Технические детали / Technical details

M-5823

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диспенсер из нержавеющей стали для листовых полотенец

Размеры изделия: 280 × 100 × 260 мм

Для гигиеничной выдачи бумажных полотенец

SPECIFICATIONS

Stainless steelHand towel dispenser

Product size: 280 × 100 × 260 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Диспенсер из нержавеющей стали для листовых полотенец.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость бумаги по размеру и способу подачи. Надёжно закрепляйте корпус и оставляйте доступ для пополнения. Регулярно очищайте наружные поверхности.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Stainless steelHand towel dispenser.

PRACTICAL USE

Check paper size and dispensing-format compatibility. Secure the housing and leave access for refilling. Clean external surfaces regularly.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер для бумажных полотенец

Paper towel dispenser

M-5821



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-5821. Для организованной подачи бумажных расходных материалов в санитарных и обслуживающих зонах. Формат и размеры помогают подобрать совместимый рулон или пачку и организовать обслуживание объекта.

APPLICATION

Model M-5821. For organised dispensing of paper consumables in washrooms and service areas. Format and dimensions help select compatible rolls or packs and plan site replenishment.

Технические детали / Technical details

M-5821

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диспенсер из нержавеющей стали для листовых полотенец

Размеры изделия: 260 × 100 × 360 мм

Для гигиеничной выдачи бумажных полотенец

SPECIFICATIONS

Stainless steelHand towel dispenser

Product size: 260 × 100 × 360 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Диспенсер из нержавеющей стали для листовых полотенец.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость бумаги по размеру и способу подачи. Надёжно закрепляйте корпус и оставляйте доступ для пополнения. Регулярно очищайте наружные поверхности.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Stainless steelHand towel dispenser.

PRACTICAL USE

Check paper size and dispensing-format compatibility. Secure the housing and leave access for refilling. Clean external surfaces regularly.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер с центральной подачей бумаги

Centrefeed paper dispenser

5921



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель 5921. Для организованной подачи бумажных расходных материалов в санитарных и обслуживающих зонах. Формат и размеры помогают подобрать совместимый рулон или пачку и организовать обслуживание объекта.

APPLICATION

Model 5921. For organised dispensing of paper consumables in washrooms and service areas. Format and dimensions help select compatible rolls or packs and plan site replenishment.

Технические детали / Technical details

5921

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диспенсер для листовых полотенец (с центральной подачей)

Размер изделия: 260 × 155 × 160 мм

Центральная подача бумажных полотенец

SPECIFICATIONS

Center-pull tissue dispenser

Product size: 260 × 155 × 160

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость бумаги по размеру и способу подачи. Надёжно закрепляйте корпус и оставляйте доступ для пополнения. Регулярно очищайте наружные поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check paper size and dispensing-format compatibility. Secure the housing and leave access for refilling. Clean external surfaces regularly.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер для туалетной бумаги Jumbo

Jumbo toilet roll dispenser

M-5822



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-5822. Для организованной подачи бумажных расходных материалов в санитарных и обслуживающих зонах. Формат и размеры помогают подобрать совместимый рулон или пачку и организовать обслуживание объекта.

APPLICATION

Model M-5822. For organised dispensing of paper consumables in washrooms and service areas. Format and dimensions help select compatible rolls or packs and plan site replenishment.

Технические детали / Technical details

M-5822

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диспенсер для туалетной бумаги большого размера (Jumbo)

Размер изделия: 267 × 121 × 275 мм

Для размещения и выдачи туалетной бумаги Jumbo

SPECIFICATIONS

Jumbo roll tissue dispenser

Product size: 267 × 121 × 275 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость бумаги по размеру и способу подачи. Надёжно закрепляйте корпус и оставляйте доступ для пополнения. Регулярно очищайте наружные поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check paper size and dispensing-format compatibility. Secure the housing and leave access for refilling. Clean external surfaces regularly.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер для туалетной бумаги Jumbo

Jumbo toilet roll dispenser

M-5822ABS-W



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-5822ABS-W. Для организованной подачи бумажных расходных материалов в санитарных и обслуживающих зонах. Формат и размеры помогают подобрать совместимый рулон или пачку и организовать обслуживание объекта.

APPLICATION

Model M-5822ABS-W. For organised dispensing of paper consumables in washrooms and service areas. Format and dimensions help select compatible rolls or packs and plan site replenishment.

Технические детали / Technical details

M-5822ABS-W

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диспенсер для туалетной бумаги большого размера (Jumbo)

Размер изделия: 267 × 121 × 275 мм

Материал: ABS-пластик

Для размещения и выдачи туалетной бумаги Jumbo

SPECIFICATIONS

Jumbo roll tissue dispenser

Product size: 267 × 121 × 275 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: ABS-пластик.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость бумаги по размеру и способу подачи. Надёжно закрепляйте корпус и оставляйте доступ для пополнения. Регулярно очищайте наружные поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check paper size and dispensing-format compatibility. Secure the housing and leave access for refilling. Clean external surfaces regularly.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер для туалетной бумаги Jumbo

Jumbo toilet roll dispenser

M-5822ABS-B



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-5822ABS-B. Для организованной подачи бумажных расходных материалов в санитарных и обслуживающих зонах. Формат и размеры помогают подобрать совместимый рулон или пачку и организовать обслуживание объекта.

APPLICATION

Model M-5822ABS-B. For organised dispensing of paper consumables in washrooms and service areas. Format and dimensions help select compatible rolls or packs and plan site replenishment.

Технические детали / Technical details

M-5822ABS-B

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диспенсер для туалетной бумаги большого размера (Jumbo)

Размер изделия: 267 × 121 × 275 мм

Материал: ABS-пластик

Для размещения и выдачи туалетной бумаги Jumbo

SPECIFICATIONS

Jumbo roll tissue dispenser

Product size: 267 × 121 × 275 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Материал: ABS-пластик.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость бумаги по размеру и способу подачи. Надёжно закрепляйте корпус и оставляйте доступ для пополнения. Регулярно очищайте наружные поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check paper size and dispensing-format compatibility. Secure the housing and leave access for refilling. Clean external surfaces regularly.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер для туалетной бумаги Jumbo

Jumbo toilet roll dispenser

M-5822H-W



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-5822H-W. Для организованной подачи бумажных расходных материалов в санитарных и обслуживающих зонах. Формат и размеры помогают подобрать совместимый рулон или пачку и организовать обслуживание объекта.

APPLICATION

Model M-5822H-W. For organised dispensing of paper consumables in washrooms and service areas. Format and dimensions help select compatible rolls or packs and plan site replenishment.

Технические детали / Technical details

M-5822H-W

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диспенсер для туалетной бумаги большого размера (Jumbo)

Размер изделия: 267 × 121 × 275 мм

Для размещения и выдачи туалетной бумаги Jumbo

SPECIFICATIONS

Jumbo roll tissue dispenser

Product size: 267 × 121 × 275 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость бумаги по размеру и способу подачи. Надёжно закрепляйте корпус и оставляйте доступ для пополнения. Регулярно очищайте наружные поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check paper size and dispensing-format compatibility. Secure the housing and leave access for refilling. Clean external surfaces regularly.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер для туалетной бумаги Jumbo

Jumbo toilet roll dispenser

M-5822H-D



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-5822H-D. Для организованной подачи бумажных расходных материалов в санитарных и обслуживающих зонах. Формат и размеры помогают подобрать совместимый рулон или пачку и организовать обслуживание объекта.

APPLICATION

Model M-5822H-D. For organised dispensing of paper consumables in washrooms and service areas. Format and dimensions help select compatible rolls or packs and plan site replenishment.

Технические детали / Technical details

M-5822H-D

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диспенсер для туалетной бумаги большого размера (Jumbo)

Размер изделия: 267 × 121 × 275 мм

Для размещения и выдачи туалетной бумаги Jumbo

SPECIFICATIONS

Jumbo roll tissue dispenser

Product size: 267 × 121 × 275 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость бумаги по размеру и способу подачи. Надёжно закрепляйте корпус и оставляйте доступ для пополнения. Регулярно очищайте наружные поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check paper size and dispensing-format compatibility. Secure the housing and leave access for refilling. Clean external surfaces regularly.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер для туалетной бумаги Jumbo

Jumbo toilet roll dispenser

M-5822H-G



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-5822H-G. Для организованной подачи бумажных расходных материалов в санитарных и обслуживающих зонах. Формат и размеры помогают подобрать совместимый рулон или пачку и организовать обслуживание объекта.

APPLICATION

Model M-5822H-G. For organised dispensing of paper consumables in washrooms and service areas. Format and dimensions help select compatible rolls or packs and plan site replenishment.

Технические детали / Technical details

M-5822H-G

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диспенсер для туалетной бумаги в больших рулонах (Jumbo)

Размеры изделия: 267 × 121 × 275 мм

Для размещения и выдачи туалетной бумаги Jumbo

SPECIFICATIONS

Jumbo roll tissue dispenser

Product size: 267 × 121 × 275 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

При подборе модели учитывайте параметры в таблице: рабочую нагрузку, габариты и предусмотренное оснащение. Условия размещения и подключения согласуют с конкретным рабочим участком.

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость бумаги по размеру и способу подачи. Надёжно закрепляйте корпус и оставляйте доступ для пополнения. Регулярно очищайте наружные поверхности.

DESIGN AND SELECTION

When selecting this model, consider the listed working load, dimensions and equipment configuration. Match positioning and utility requirements to the actual workstation.

PRACTICAL USE

Check paper size and dispensing-format compatibility. Secure the housing and leave access for refilling. Clean external surfaces regularly.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер для туалетной бумаги Jumbo

Jumbo toilet roll dispenser

M-5822



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-5822. Для организованной подачи бумажных расходных материалов в санитарных и обслуживающих зонах. Формат и размеры помогают подобрать совместимый рулон или пачку и организовать обслуживание объекта.

APPLICATION

Model M-5822. For organised dispensing of paper consumables in washrooms and service areas. Format and dimensions help select compatible rolls or packs and plan site replenishment.

Технические детали / Technical details

M-5822

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диспенсер из нержавеющей стали для туалетной бумаги в больших рулонах (Jumbo)

Размеры изделия: 260 × 125 × 275 мм

Для размещения и выдачи туалетной бумаги Jumbo

SPECIFICATIONS

Stainless steel jumbo roll dispenser

Product size: 260 × 125 × 275 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Диспенсер из нержавеющей стали для туалетной бумаги в больших рулонах (Jumbo).

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость бумаги по размеру и способу подачи. Надёжно закрепляйте корпус и оставляйте доступ для пополнения. Регулярно очищайте наружные поверхности.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Stainless steel jumbo roll dispenser.

PRACTICAL USE

Check paper size and dispensing-format compatibility. Secure the housing and leave access for refilling. Clean external surfaces regularly.

Фото изделия / Product photos



Диспенсер для туалетной бумаги Jumbo

Jumbo toilet roll dispenser

M-5822B-2



Визуализация серии / Series application illustration

ПРИМЕНЕНИЕ

Модель M-5822B-2. Для организованной подачи бумажных расходных материалов в санитарных и обслуживающих зонах. Формат и размеры помогают подобрать совместимый рулон или пачку и организовать обслуживание объекта.

APPLICATION

Model M-5822B-2. For organised dispensing of paper consumables in washrooms and service areas. Format and dimensions help select compatible rolls or packs and plan site replenishment.

Технические детали / Technical details

M-5822B-2

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диспенсер из нержавеющей стали для туалетной бумаги в больших рулонах (Jumbo)

Размеры изделия: 260 × 125 × 275 мм

Для размещения и выдачи туалетной бумаги Jumbo

SPECIFICATIONS

Stainless steel jumbo roll dispenser

Product size: 260 × 125 × 275 mm

КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР

Конструкция и материалы этой модели: Диспенсер из нержавеющей стали для туалетной бумаги в больших рулонах (Jumbo).

ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Проверяйте совместимость бумаги по размеру и способу подачи. Надёжно закрепляйте корпус и оставляйте доступ для пополнения. Регулярно очищайте наружные поверхности.

DESIGN AND SELECTION

Construction and materials for this model: Stainless steel jumbo roll dispenser.

PRACTICAL USE

Check paper size and dispensing-format compatibility. Secure the housing and leave access for refilling. Clean external surfaces regularly.

Фото изделия / Product photos



HOMINOX.kz

ÜÇTEM

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УБОРКА

PROFESSIONAL CLEANING

Инвентарь и решения для профессиональной уборки

Cleaning equipment for commercial facilities and hospitality

176 ПРОДУКТОВ / 176 PRODUCTS

Каталог 2027 | Русский / English | Без цен / Non-priced

ÜÇTEM / Содержание

Professional cleaning / Contents

Тележки для профессиональной уборки 794

Professional cleaning trolleys

Комплекты для уборки пола 804

Mop and bucket sets

Держатели мопов 812

Mop frames and holders

Сгоны для пола 829

Floor squeegees

Мытьё окон 839

Window cleaning

Распылители и рукоятки 853

Sprayers and handles

Щётки и совки 861

Brushes and dustpans

Гигиена и диспенсеры 912

Hygiene and dispensers

Гостиничные принадлежности 930

Hotel accessories

Сбор отходов и безопасность 936

Waste collection and safety

Насадки и сменные принадлежности 941

Refills and replacement accessories

ÜÇTEM / CK748

Уборочная тележка с отжимом TETRA MİMOZA ÜÇTEM CK748, 2x25 л

Mop bucket trolley with wringer — ÜÇTEM CK748 | 2x25 L



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Помогает организовать уборочный инвентарь и расходные материалы в одном месте, упрощая ежедневную работу персонала на объекте.

Keeps essential cleaning tools and supplies organized for convenient movement and efficient daily housekeeping routines.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: CK748 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Тележки уборочные / Professional Cleaning Trolleys

Параметр / Specification: 2x25 л / 2x25 L

Без корзины / Basket not included

ÜÇTEM / CK756

Уборочная тележка с отжимом MİMOZA ÜÇTEM CK756, 2x25 л

Mop bucket trolley with wringer — ÜÇTEM CK756 | 2x25 L



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Помогает организовать уборочный инвентарь и расходные материалы в одном месте, упрощая ежедневную работу персонала на объекте.

Keeps essential cleaning tools and supplies organized for convenient movement and efficient daily housekeeping routines.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: CK756 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Тележки уборочные / Professional Cleaning Trolleys

Параметр / Specification: 2x25 л / 2x25 L

В транспортной упаковке / Units per carton: 2

Без корзины / Basket not included

ÜÇTEM / CK770

Уборочная тележка с отжимом KARİZMA ÜÇTEM CK770, 2x18 л

Mop bucket trolley with wringer — ÜÇTEM CK770 | 2x18 L



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Помогает организовать уборочный инвентарь и расходные материалы в одном месте, упрощая ежедневную работу персонала на объекте.

Keeps essential cleaning tools and supplies organized for convenient movement and efficient daily housekeeping routines.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: CK770 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Тележки уборочные / Professional Cleaning Trolleys

Параметр / Specification: 2x18 л / 2x18 L

В транспортной упаковке / Units per carton: 2

ÜÇTEM / CK754

Уборочная тележка с отжимом MİMOZA ÜÇTEM CK754, 2x25 л

Mop bucket trolley with wringer — ÜÇTEM CK754 | 2x25 L



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Помогает организовать уборочный инвентарь и расходные материалы в одном месте, упрощая ежедневную работу персонала на объекте.

Keeps essential cleaning tools and supplies organized for convenient movement and efficient daily housekeeping routines.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: CK754 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Тележки уборочные / Professional Cleaning Trolleys

Параметр / Specification: 2x25 л / 2x25 L

В транспортной упаковке / Units per carton: 2

Окрашенная металлическая рама / Painted metal frame

Без корзины / Basket not included

ÜÇTEM / CK762

Уборочная тележка с отжимом HERKÜL ÜÇTEM CK762, 2x25 л

Mop bucket trolley with wringer — ÜÇTEM CK762 | 2x25 L



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Помогает организовать уборочный инвентарь и расходные материалы в одном месте, упрощая ежедневную работу персонала на объекте.

Keeps essential cleaning tools and supplies organized for convenient movement and efficient daily housekeeping routines.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: CK762 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Тележки уборочные / Professional Cleaning Trolleys

Параметр / Specification: 2x25 л / 2x25 L

В транспортной упаковке / Units per carton: 2

Хромированная рама / Chrome-plated frame

Без корзины / Basket not included

ÜÇTEM / TK720

Уборочная тележка с отжимом MİMOZA ÜÇTEM TK720, 1x25 л

Mop bucket trolley with wringer — ÜÇTEM TK720 | 1x25 L



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Помогает организовать уборочный инвентарь и расходные материалы в одном месте, упрощая ежедневную работу персонала на объекте.

Keeps essential cleaning tools and supplies organized for convenient movement and efficient daily housekeeping routines.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: TK720 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Тележки уборочные / Professional Cleaning Trolleys

Параметр / Specification: 1x25 л / 1x25 L

В транспортной упаковке / Units per carton: 2

Хромированная рама / Chrome-plated frame

Без корзины / Basket not included

ÜÇTEM / HCK681

Уборочная тележка с отжимом HERKÜL ÜÇTEM HCK681, 2x25 л

Mop bucket trolley with wringer — ÜÇTEM HCK681 | 2x25 L



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Помогает организовать уборочный инвентарь и расходные материалы в одном месте, упрощая ежедневную работу персонала на объекте.

Keeps essential cleaning tools and supplies organized for convenient movement and efficient daily housekeeping routines.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: HCK681 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Тележки уборочные / Professional Cleaning Trolleys

Параметр / Specification: 2x25 л / 2x25 L

В транспортной упаковке / Units per carton: 1

ÜÇTEM / HCK680

Уборочная тележка с отжимом HERKÜL ÜÇTEM HCK680, 1x25 л

Mop bucket trolley with wringer — ÜÇTEM HCK680 | 1x25 L



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Помогает организовать уборочный инвентарь и расходные материалы в одном месте, упрощая ежедневную работу персонала на объекте.

Keeps essential cleaning tools and supplies organized for convenient movement and efficient daily housekeeping routines.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: HCK680 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Тележки уборочные / Professional Cleaning Trolleys

Параметр / Specification: 1x25 л / 1x25 L

В транспортной упаковке / Units per carton: 1

ÜÇTEM / KA401FB

Уборочная тележка FAVORI ÜÇTEM KA401FB

FAVORI housekeeping trolley — ÜÇTEM KA401FB



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Помогает организовать уборочный инвентарь и расходные материалы в одном месте, упрощая ежедневную работу персонала на объекте.

Keeps essential cleaning tools and supplies organized for convenient movement and efficient daily housekeeping routines.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: KA401FB • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Тележки уборочные / Professional Cleaning Trolleys

В транспортной упаковке / Units per carton: 1

ÜÇTEM / UTP280

Сервисная тележка ÜÇTEM UTP280

Service trolley — ÜÇTEM UTP280



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Помогает организовать уборочный инвентарь и расходные материалы в одном месте, упрощая ежедневную работу персонала на объекте.

Keeps essential cleaning tools and supplies organized for convenient movement and efficient daily housekeeping routines.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: UTP280 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Тележки уборочные / Professional Cleaning Trolleys

В транспортной упаковке / Units per carton: 1

ÜÇTEM / STS728

Уборочный комплект с отжимом KARİZMA SPIDER ÜÇTEM STS728, 32 л

Mop bucket set with wringer — ÜÇTEM STS728 | 32 L



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: STS728 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Тележки уборочные / Professional Cleaning Trolleys

Параметр / Specification: 32 л / 32 L

В транспортной упаковке / Units per carton: 1

ÜÇTEM / STS729

Уборочный комплект с отжимом MİMOZA SPIDER ÜÇTEM STS729, 32 л

Mop bucket set with wringer — ÜÇTEM STS729 | 32 L



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: STS729 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Тележки уборочные / Professional Cleaning Trolleys

Параметр / Specification: 32 л / 32 L

В транспортной упаковке / Units per carton: 1

ÜÇTEM / HTS730

Уборочный комплект с отжимом KARİZMA HÜNERLİ ÜÇTEM HTS730, (24+8) л

Mop bucket set with wringer — ÜÇTEM HTS730



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: HTS730 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Тележки уборочные / Professional Cleaning Trolleys

Параметр / Specification: (24+8) л / (24+8) L

В транспортной упаковке / Units per carton: 1

ÜÇTEM / HTS731

Уборочный комплект с отжимом MİMOZA HÜNERLİ ÜÇTEM HTS731, (24+8) л

Mop bucket set with wringer — ÜÇTEM HTS731



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: HTS731 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Тележки уборочные / Professional Cleaning Trolleys

Параметр / Specification: (24+8) л / (24+8) L

В транспортной упаковке / Units per carton: 1

ÜÇTEM / TSM240

Комплект швабры с вращающимся отжимом TİTANİK ÜÇTEM TSM240, 19 л

TITANIK spin mop and bucket set — ÜÇTEM TSM240 | 19 L



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: TSM240 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 19 л / 19 L

В транспортной упаковке / Units per carton: 1

ÜÇTEM / TJM238

Комплект швабры с вращающимся отжимом JETSPİN ÜÇTEM TJM238, 17 л

JETSPIN spin mop and bucket set — ÜÇTEM TJM238 | 17 L



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: TJM238 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 17 л / 17 L

В транспортной упаковке / Units per carton: 6

ÜÇTEM / TTM239

Комплект плоской швабры с ведром TABSET ÜÇTEM TTM239, 12 л

TABSET flat mop and bucket set — ÜÇTEM TTM239 | 12 L



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: TTM239 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 12 л / 12 L

В транспортной упаковке / Units per carton: 1

ÜÇTEM / JTM237

Комплект плоской швабры с ведром JEO ÜÇTEM JTM237, 9 л

JEO flat mop and bucket set — ÜÇTEM JTM237 | 9 L



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: JTM237 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 9 л / 9 L

В транспортной упаковке / Units per carton: 1

ÜÇTEM / UTP190

Регулируемый держатель влажного мопа ÜÇTEM UTP190, 20 см

Adjustable wet mop holder — ÜÇTEM UTP190 | 20 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: UTP190 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 20 см / 20 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

ÜÇTEM / IM210

Держатель влажного мопа ÜÇTEM IM210, узкий

Narrow wet mop holder — ÜÇTEM IM210



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: IM210 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: узкий / narrow

В транспортной упаковке / Units per carton: 100

ÜÇTEM / IM211

Держатель влажного мопа ÜÇTEM IM211, широкий

Wide wet mop holder — ÜÇTEM IM211



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: IM211 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: широкий / wide

В транспортной упаковке / Units per carton: 60

ÜÇTEM / IMM220

Держатель влажного мопа ÜÇTEM IMM220, узкий

Narrow wet mop holder with metal fitting — ÜÇTEM IMM220



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: IMM220 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: узкий / narrow

В транспортной упаковке / Units per carton: 100

ÜÇTEM / NT180

Проволочный держатель плоского мопа ÜÇTEM NT180, 40 см

Wire flat mop frame — ÜÇTEM NT180 | 40 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: NT180 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 40 см / 40 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / NT181

Проволочный держатель плоского мопа ÜÇTEM NT181, 50 см

Wire flat mop frame — ÜÇTEM NT181 | 50 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: NT181 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 50 см / 50 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / NT182

Проволочный держатель плоского мопа ÜÇTEM NT182, 60 см

Wire flat mop frame — ÜÇTEM NT182 | 60 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: NT182 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

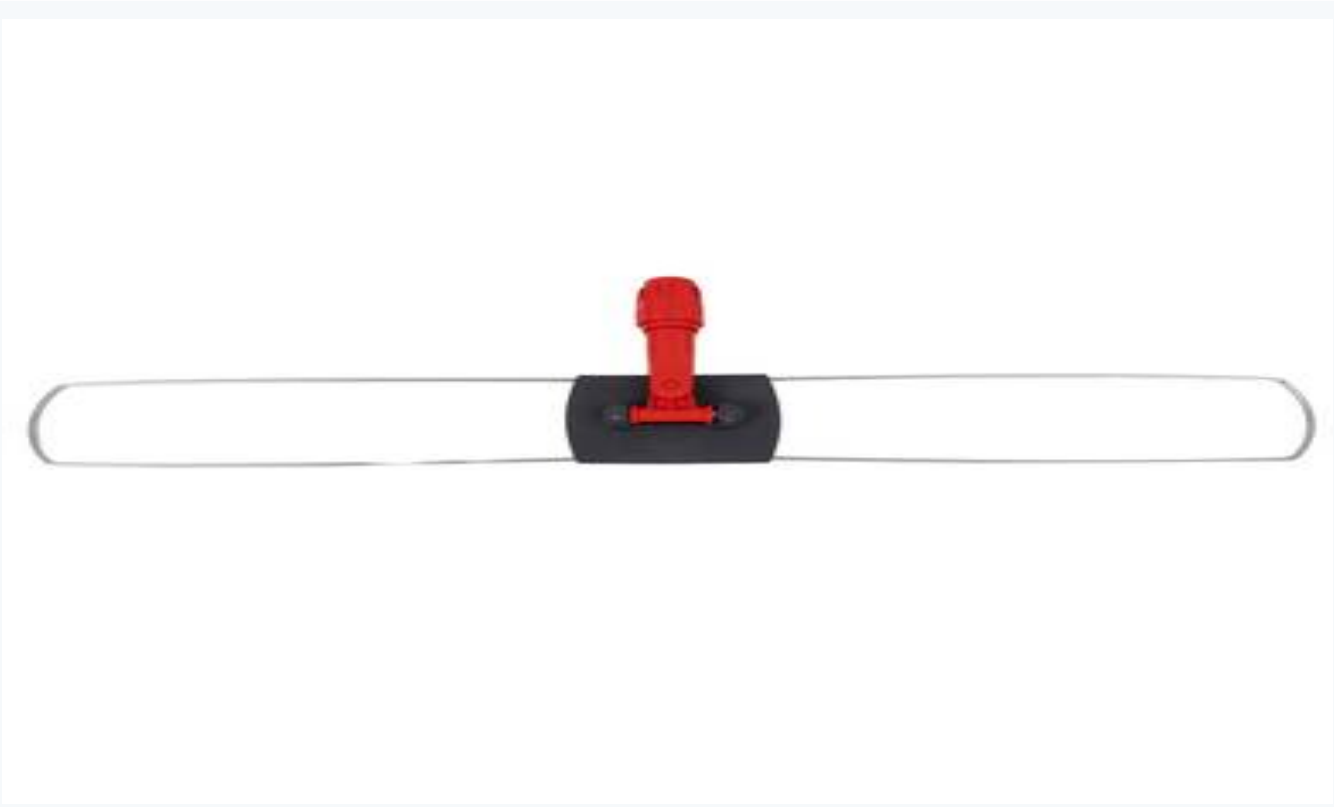
Параметр / Specification: 60 см / 60 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / NT183

Проволочный держатель плоского мопа ÜÇTEM NT183, 80 см

Wire flat mop frame — ÜÇTEM NT183 | 80 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: NT183 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

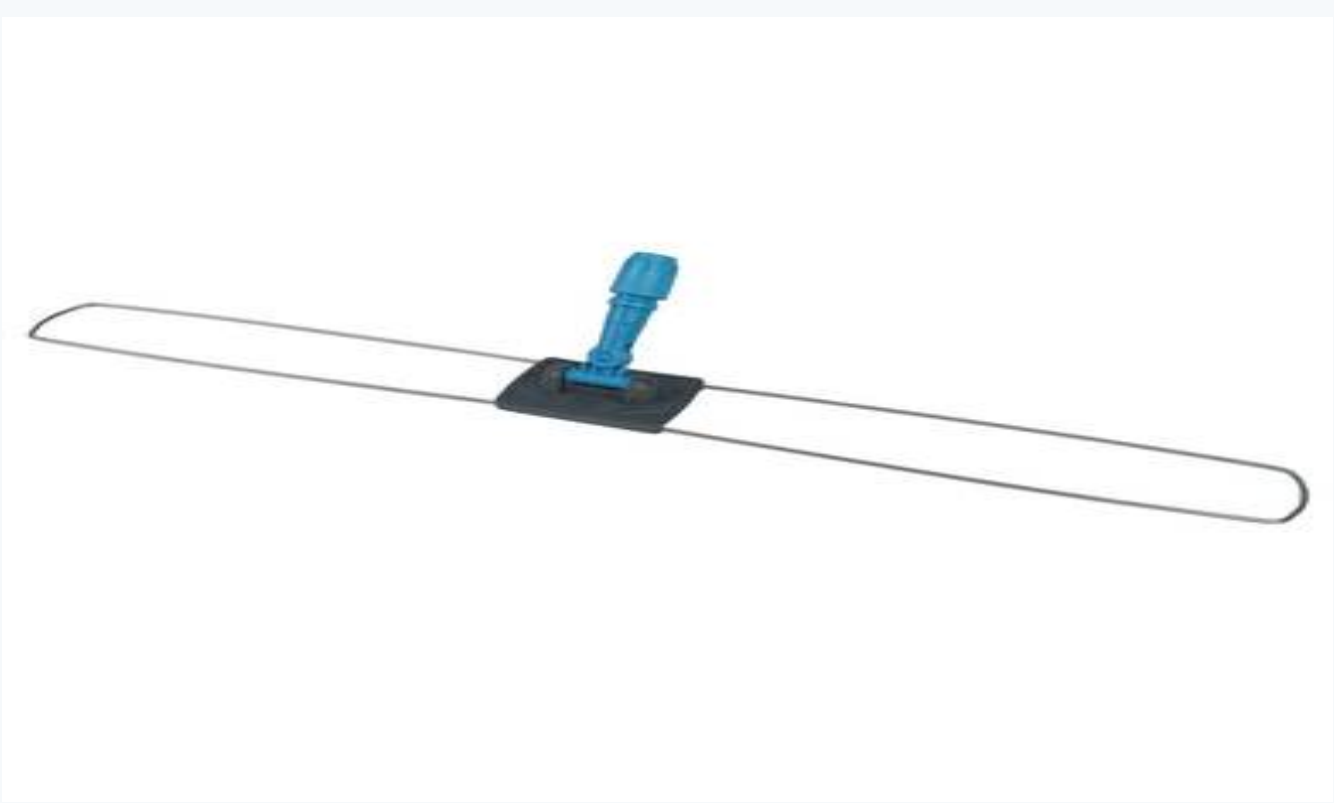
Параметр / Specification: 80 см / 80 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / NT184

Проволочный держатель плоского мопа ÜÇTEM NT184, 100 см

Wire flat mop frame — ÜÇTEM NT184 | 100 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: NT184 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 100 см / 100 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / NP191

Плоский держатель мопа ÜÇTEM NP191, 40 см

Flat mop frame — ÜÇTEM NP191 | 40 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: NP191 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 40 см / 40 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / NP192

Плоский держатель мопа ÜÇTEM NP192, 50 см

Flat mop frame — ÜÇTEM NP192 | 50 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: NP192 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 50 см / 50 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / NP193

Плоский держатель мопа ÜÇTEM NP193, 60 см

Flat mop frame — ÜÇTEM NP193 | 60 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: NP193 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

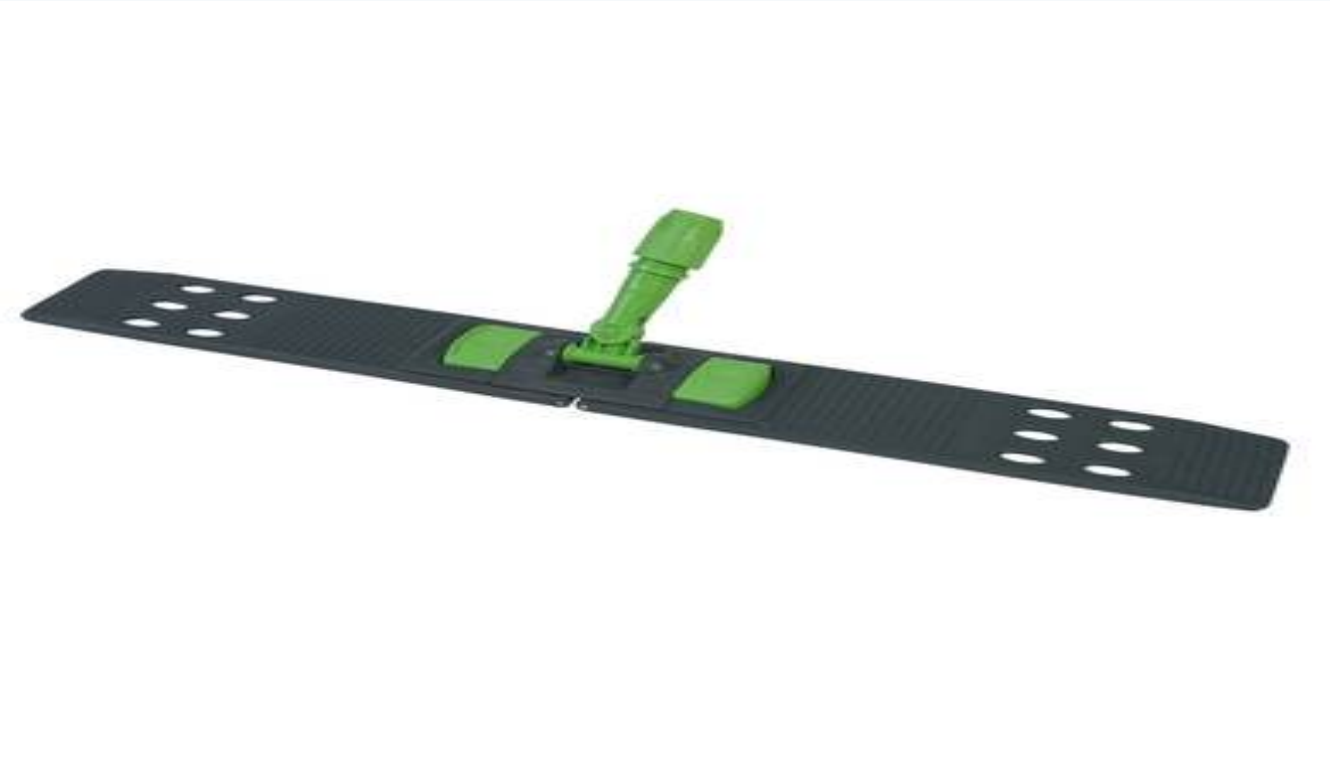
Параметр / Specification: 60 см / 60 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / NP194

Плоский держатель мопа ÜÇTEM NP194, 80 см

Flat mop frame — ÜÇTEM NP194 | 80 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: NP194 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 80 см / 80 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / NPK195

Плоский держатель мопа с ушками ÜÇTEM NPK195, 40 см

Flat mop frame for tabbed refills — ÜÇTEM NPK195 | 40 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: NPK195 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 40 см / 40 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / NPK196

Плоский держатель мопа с ушками ÜÇTEM NPK196, 50 см

Flat mop frame for tabbed refills — ÜÇTEM NPK196 | 50 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: NPK196 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 50 см / 50 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / MNP166

Плоский держатель мопа MIMOZA MİMOZA ÜÇTEM MNP166, 40 см

Flat mop frame — ÜÇTEM MNP166 | 40 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: MNP166 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 40 см / 40 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / MNP167

Плоский держатель мопа MIMOZA MİMOZA ÜÇTEM MNP167, 50 см

Flat mop frame — ÜÇTEM MNP167 | 50 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: MNP167 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 50 см / 50 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / MYS505

Металлический сгон для пола RINDO, черная резина ÜÇTEM MYS505, 45 см

RINDO metal floor squeegee, black rubber — ÜÇTEM MYS505 | 45 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: MYS505 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 45 см / 45 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 10

ÜÇTEM / MYS504

Металлический сгон для пола RINDO, черная резина ÜÇTEM MYS504, 55 см

RINDO metal floor squeegee, black rubber — ÜÇTEM MYS504 | 55 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: MYS504 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 55 см / 55 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 10

ÜÇTEM / MYS503

Металлический сгон для пола RINDO, черная резина ÜÇTEM MYS503, 75 см

RINDO metal floor squeegee, black rubber — ÜÇTEM MYS503 | 75 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: MYS503 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 75 см / 75 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 10

ÜÇTEM / MYK502

Металлический сгон для пола RINDO, красная резина ÜÇTEM MYK502, 45 см

RINDO metal floor squeegee, red rubber — ÜÇTEM MYK502 | 45 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: MYK502 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

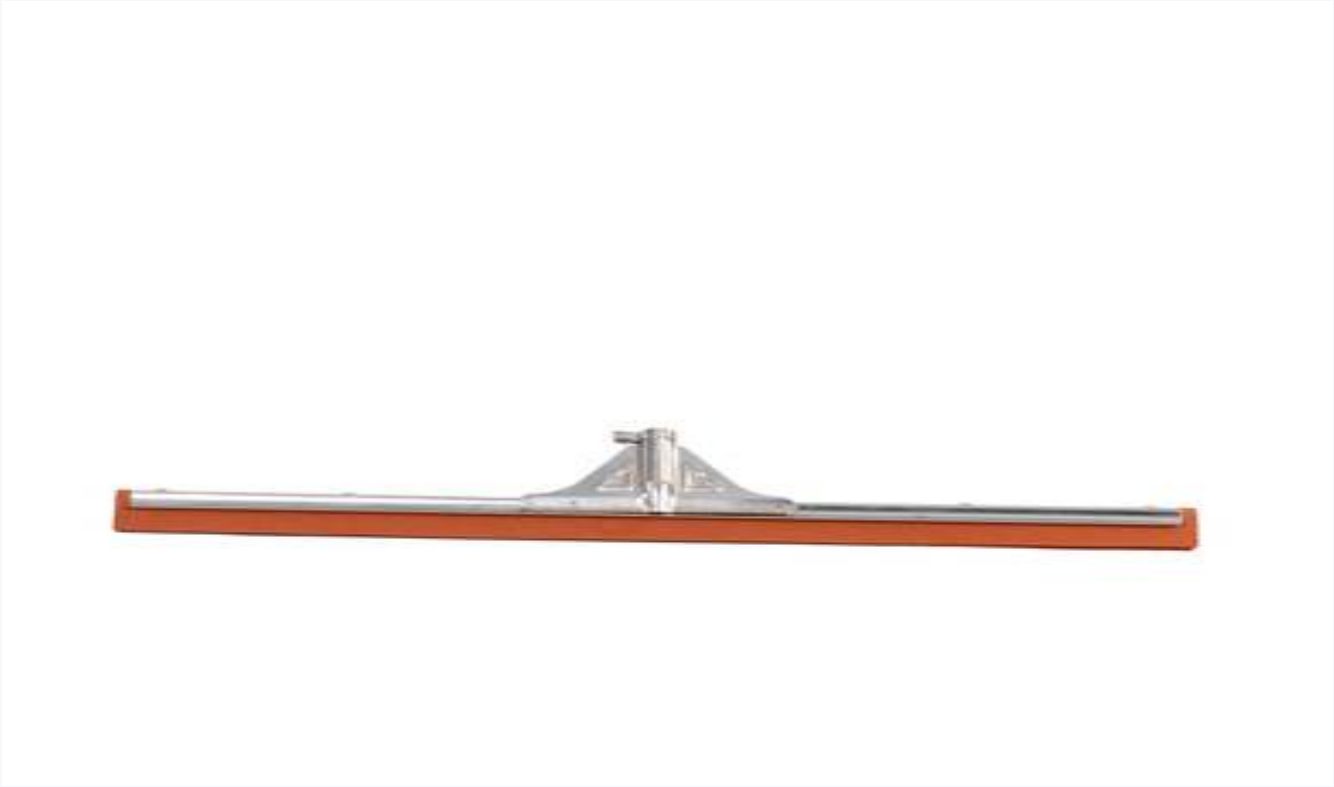
Параметр / Specification: 45 см / 45 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 10

ÜÇTEM / MYK501

Металлический сгон для пола RINDO, красная резина ÜÇTEM MYK501, 55 см

RINDO metal floor squeegee, red rubber — ÜÇTEM MYK501 | 55 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: MYK501 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 55 см / 55 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 10

ÜÇTEM / MYK500

Металлический сгон для пола RINDO, красная резина ÜÇTEM MYK500, 75 см

RINDO metal floor squeegee, red rubber — ÜÇTEM MYK500 | 75 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: MYK500 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 75 см / 75 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 10

ÜÇTEM / BPY330

Пластиковый сгон для пола BELLA с двойной резиной ÜÇTEM BPY330, 35 см

BELLA plastic floor squeegee, double blade — ÜÇTEM BPY330 | 35 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: BPY330 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 35 см / 35 cm

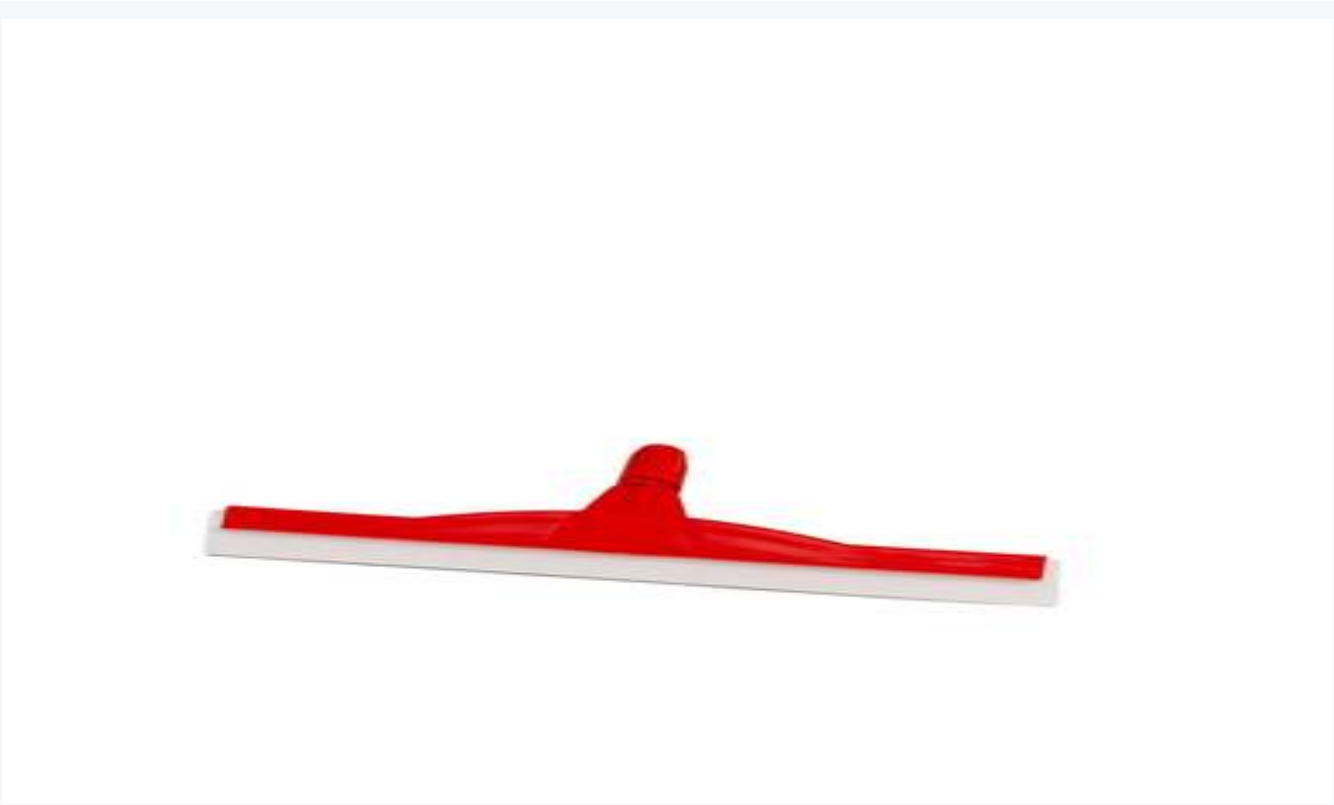
В транспортной упаковке / Units per carton: 12

Двойная рабочая кромка / Double working blade

ÜÇTEM / BPY331

Пластиковый сгон для пола BELLA с двойной резиной ÜÇTEM BPY331, 45 см

BELLA plastic floor squeegee, double blade — ÜÇTEM BPY331 | 45 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: BPY331 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 45 см / 45 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

Двойная рабочая кромка / Double working blade

ÜÇTEM / BPY332

Пластиковый сгон для пола BELLA с двойной резиной ÜÇTEM BPY332, 55 см

BELLA plastic floor squeegee, double blade — ÜÇTEM BPY332 | 55 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: BPY332 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 55 см / 55 cm

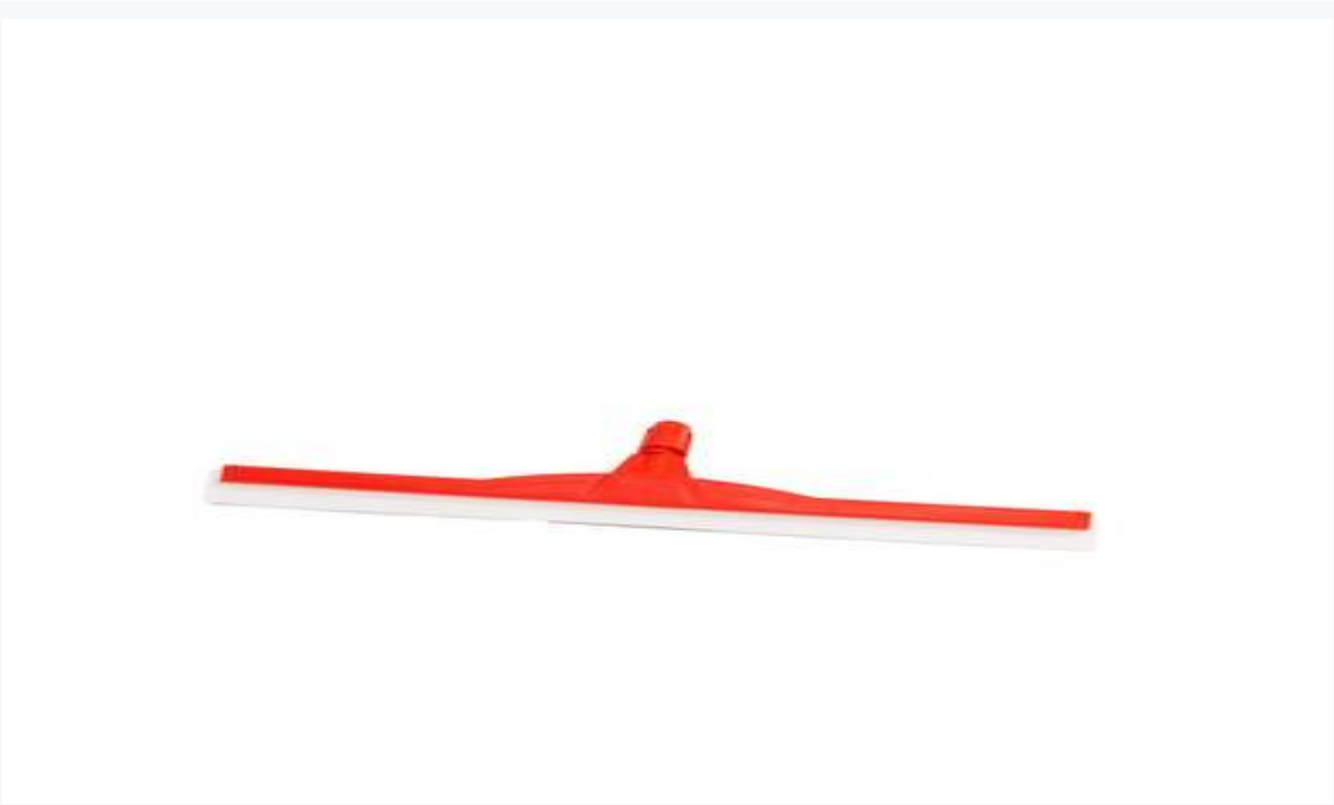
В транспортной упаковке / Units per carton: 12

Двойная рабочая кромка / Double working blade

ÜÇTEM / BPY333

Пластиковый сгон для пола BELLA с двойной резиной ÜÇTEM BPY333, 75 см

BELLA plastic floor squeegee, double blade — ÜÇTEM BPY333 | 75 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: BPY333 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 75 см / 75 cm

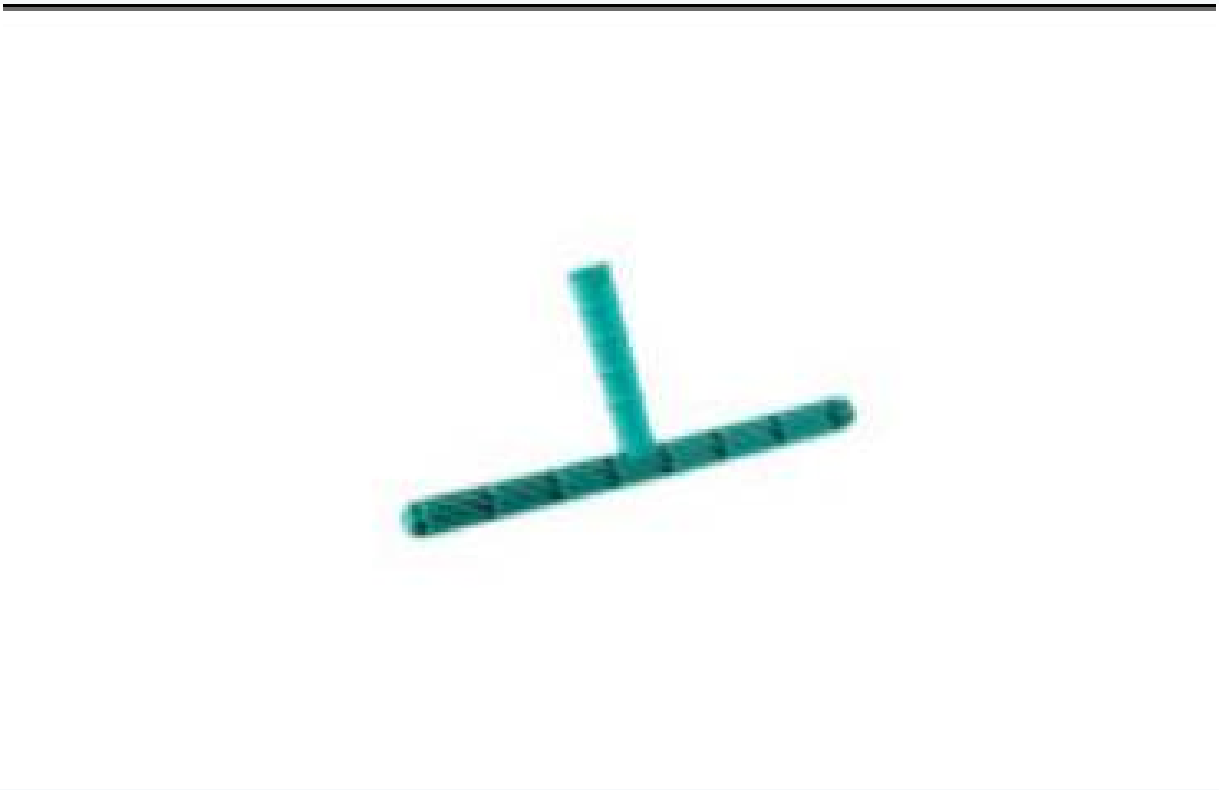
В транспортной упаковке / Units per carton: 12

Двойная рабочая кромка / Double working blade

ÜÇTEM / CPA246

Пластиковый держатель шубки для мытья окон ÜÇTEM CPA246, 35 см

Plastic window washer T-bar — ÜÇTEM CPA246 | 35 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: CPA246 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 35 см / 35 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 100

ÜÇTEM / CPA247

Пластиковый держатель шубки для мытья окон ÜÇTEM CPA247, 45 см

Plastic window washer T-bar — ÜÇTEM CPA247 | 45 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: CPA247 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 45 см / 45 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 100

ÜÇTEM / PCP515

Сгон для окон RINDO CP из нержавеющей стали с резиной PULEX ÜÇTEM PCP515, 25 см

RINDO stainless steel window squeegee, PULEX rubber — ÜÇTEM PCP515 | 25 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: PCP515 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 25 см / 25 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 10

Нержавеющая сталь / Stainless steel

ÜÇTEM / PCP516

Сгон для окон RINDO CP из нержавеющей стали с резиной PULEX ÜÇTEM PCP516, 35 см

RINDO stainless steel window squeegee, PULEX rubber — ÜÇTEM PCP516 | 35 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: PCP516 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 35 см / 35 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 10

Нержавеющая сталь / Stainless steel

ÜÇTEM / PCP517

Сгон для окон RINDO CP из нержавеющей стали с резиной PULEX ÜÇTEM PCP517, 45 см

RINDO stainless steel window squeegee, PULEX rubber — ÜÇTEM PCP517 | 45 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: PCP517 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 45 см / 45 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 10

Нержавеющая сталь / Stainless steel

ÜÇTEM / KC2480

Пластиковый сгон для окон KARİZMA ÜÇTEM KC2480, малый

Plastic window squeegee — ÜÇTEM KC2480



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: KC2480 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: малый / small

В транспортной упаковке / Units per carton: 60

ÜÇTEM / KC3381

Пластиковый сгон для окон KARİZMA ÜÇTEM KC3381, большой

Plastic window squeegee — ÜÇTEM KC3381



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: KC3381 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: большой / large

В транспортной упаковке / Units per carton: 60

ÜÇTEM / HC2282

Пластиковый сгон для окон HÜNERLİ ÜÇTEM HC2282, малый

Plastic window squeegee — ÜÇTEM HC2282



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: HC2282 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: малый / small

В транспортной упаковке / Units per carton: 60

ÜÇTEM / HC3283

Пластиковый сгон для окон HÜNERLİ ÜÇTEM HC3283, большой

Plastic window squeegee — ÜÇTEM HC3283



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: HC3283 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: большой / large

В транспортной упаковке / Units per carton: 60

ÜÇTEM / KCS2277

Пластиковый сгон для окон KARIZMA с губкой KARİZMA ÜÇTEM KCS2277

KARIZMA window squeegee with sponge — ÜÇTEM KCS2277



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: KCS2277 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 60

ÜÇTEM / KCF2278

Пластиковый сгон для окон KARIZMA со щеткой KARİZMA ÜÇTEM KCF2278

KARIZMA window squeegee with brush — ÜÇTEM KCF2278



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: KCF2278 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 20

ÜÇTEM / PYK496

Пластиковый скребок для пола ÜÇTEM PYK496

Plastic floor scraper — ÜÇTEM PYK496



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: PYK496 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

ÜÇTEM / PCK497

Пластиковый скребок для стекла ÜÇTEM PCK497

Plastic glass scraper — ÜÇTEM PCK497



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: PCK497 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

ÜÇTEM / AC398

Сгон для окон ALIZE ALİZE ÜÇTEM AC398

ALIZE window squeegee — ÜÇTEM AC398



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: AC398 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 96

ÜÇTEM / ATS088

Распылитель жидкости AWION с триггером ÜÇTEM ATS088, 800 мл

AWION trigger spray bottle — ÜÇTEM ATS088



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: ATS088 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 800 ml / 800 ml

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

ÜÇTEM / ATS089

Распылитель жидкости AWION с триггером ÜÇTEM ATS089, 500 мл

AWION trigger spray bottle — ÜÇTEM ATS089



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: ATS089 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 500 ml / 500 ml

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

ÜÇTEM / ATS090

Распылитель жидкости AWION с триггером ÜÇTEM ATS090, 1000 мл

AWION trigger spray bottle — ÜÇTEM ATS090



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: ATS090 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 1000 ml / 1000 ml

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

ÜÇTEM / ATS296

Алюминиевая телескопическая рукоятка, 2×90 см ÜÇTEM ATS296, 180 см

Aluminium telescopic handle — ÜÇTEM ATS296 | 2×90 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: ATS296 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 180 см / 180 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

Алюминий / Aluminium

ÜÇTEM / FMS063

Телескопическая рукоятка, итальянское крепление, диаметр 28/34 мм ÜÇTEM FMS063, 300см

Telescopic handle with Italian fitting — ÜÇTEM FMS063 | 34 mm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: FMS063 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 300см / 300cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / ALV292

Алюминиевая рукоятка с резьбой, диаметр 22 мм ÜÇTEM ALV292, 130 см

Threaded aluminium handle — ÜÇTEM ALV292 | 22 mm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: ALV292 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 130 см / 130 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 48

Алюминий / Aluminium

ÜÇTEM / AES286

Анодированная алюминиевая рукоятка с резьбой, диаметр 22 мм ÜÇTEM AES286, 130 см

Anodised threaded aluminium handle — ÜÇTEM AES286 | 22 mm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: AES286 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 130 см / 130 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 48

Анодированная поверхность / Anodised finish

Алюминий / Aluminium

ÜÇTEM / AES291

Анодированная алюминиевая рукоятка с отверстием, диаметр 23,5 мм ÜÇTEM AES291, 140 см

Anodised aluminium handle with mounting hole — ÜÇTEM AES291 | 5 mm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: AES291 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 140 см / 140 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 48

Анодированная поверхность / Anodised finish

Алюминий / Aluminium

ÜÇTEM / ECF335

Промышленный совок для мусора ÜÇTEM ECF335

Industrial dustpan — ÜÇTEM ECF335



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: ECF335 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / EDS070

Промышленная прямая щетка, жесткая ÜÇTEM EDS070

Industrial straight broom, stiff — ÜÇTEM EDS070



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: EDS070 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 25

ÜÇTEM / EDS071

Промышленная прямая щетка, мягкая ÜÇTEM EDS071

Industrial straight broom, soft — ÜÇTEM EDS071



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: EDS071 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 25

ÜÇTEM / AF201

Совок со щеткой на длинной ручке EKO ÜÇTEM AF201, 110 см

Upright dustpan and brush set — ÜÇTEM AF201 | 110 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: AF201 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 110 см / 110 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / AF200

Совок со щеткой на длинной ручке LÜKS ÜÇTEM AF200, 110 см

Upright dustpan and brush set — ÜÇTEM AF200 | 110 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: AF200 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 110 см / 110 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / AF202

Совок со щеткой на длинной ручке KARİZMA ÜÇTEM AF202, 110 см

Upright dustpan and brush set — ÜÇTEM AF202 | 110 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: AF202 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 110 см / 110 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / AF203

Совок со щеткой на длинной ручке KARİZMA JUMBO ÜÇTEM AF203, 110 см

Upright dustpan and brush set — ÜÇTEM AF203 | 110 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: AF203 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 110 см / 110 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / KAF300

Совок со щеткой на длинной ручке KARİZMA ÜÇTEM KAF300, 110 см

Upright dustpan and brush set — ÜÇTEM KAF300 | 110 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: KAF300 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 110 см / 110 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 8

ÜÇTEM / BAF307

Щетка с рукояткой для совка BOLD ÜÇTEM BAF307

BOLD brush with handle for upright dustpan — ÜÇTEM BAF307



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: BAF307 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

ÜÇTEM / HF228

Ручной совок со щеткой HAMARAT ÜÇTEM HF228

HAMARAT hand brush and dustpan set — ÜÇTEM HF228



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: HF228 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

ÜÇTEM / KETF222

Ручной совок со щеткой KARİZMA ÜÇTEM KETF222

KARIZMA hand brush and dustpan set — ÜÇTEM KETF222



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: KETF222 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / MEF279

Ручной совок MIKI ÜÇTEM MEF279

MIKI handheld dustpan — ÜÇTEM MEF279



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: MEF279 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / KET223

Совок KARIZMA с резиновой кромкой KARİZMA ÜÇTEM KET223

KARIZMA dustpan with rubber edge — ÜÇTEM KET223



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: KET223 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 96

ÜÇTEM / KET224

Совок KARIZMA без резиновой кромки KARİZMA ÜÇTEM KET224

KARIZMA dustpan without rubber edge — ÜÇTEM KET224



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: KET224 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 96

ÜÇTEM / HS254

Щетка для подметания HUNERLI HÜNERLİ ÜÇTEM HS254, малый

HUNERLI sweeping broom — ÜÇTEM HS254



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: HS254 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: малый / small

В транспортной упаковке / Units per carton: 40

ÜÇTEM / HS255

Щетка для подметания HUNERLI HÜNERLİ ÜÇTEM HS255, средний

HUNERLI sweeping broom — ÜÇTEM HS255



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: HS255 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: средний / medium

В транспортной упаковке / Units per carton: 30

ÜÇTEM / HS256

Щетка для подметания HUNERLI HÜNERLİ ÜÇTEM HS256, большой

HUNERLI sweeping broom — ÜÇTEM HS256



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: HS256 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: большой / large

В транспортной упаковке / Units per carton: 30

ÜÇTEM / YF340

Щетка для пола, мягкая ÜÇTEM YF340

Floor scrubbing brush, soft — ÜÇTEM YF340



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: YF340 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / YF341

Щетка для пола, жесткая ÜÇTEM YF341

Floor scrubbing brush, stiff — ÜÇTEM YF341



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: YF341 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / DF348

Вертикальная щетка для пола с защитой и рукояткой 120 см ÜÇTEM DF348

Upright floor brush — ÜÇTEM DF348 | 120 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: DF348 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 60

ÜÇTEM / DF349

Вертикальная щетка для пола EKO ÜÇTEM DF349

Upright floor brush — ÜÇTEM DF349



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: DF349 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / DF354

Вертикальная щетка для пола ÜÇTEM DF354

Upright floor brush — ÜÇTEM DF354



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: DF354 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / DF355

Вертикальная щетка для пола ÜÇTEM DF355

Upright floor brush — ÜÇTEM DF355



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: DF355 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / DF350

Вертикальная щетка для пола ÜÇTEM DF350

Upright floor brush — ÜÇTEM DF350



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: DF350 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / DS353

Вертикальная щетка для пола ÜÇTEM DS353

Upright floor brush — ÜÇTEM DS353



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: DS353 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / GF351

Вертикальная щетка для пола GALAXY ÜÇTEM GF351

Upright floor brush — ÜÇTEM GF351



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: GF351 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / GS352

Вертикальная щетка для пола GALAXY ÜÇTEM GS352

Upright floor brush — ÜÇTEM GS352



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: GS352 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / AS356

Угловая щетка для подметания ÜÇTEM AS356

Angled sweeping broom — ÜÇTEM AS356



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: AS356 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / OF313

Автомобильная щетка EKO ÜÇTEM OF313, 17"

Car washing brush — ÜÇTEM OF313



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: OF313 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 17" / 17"

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / OF322

Автомобильная щетка EKO ÜÇTEM OF322, 20"

Car washing brush — ÜÇTEM OF322



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: OF322 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 20" / 20"

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / OF311

Автомобильная щетка ÜÇTEM OF311, 17 "

Car washing brush — ÜÇTEM OF311



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: OF311 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 17 " / 17 "

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / OF321

Автомобильная щетка ÜÇTEM OF321, 20 "

Car washing brush — ÜÇTEM OF321



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: OF321 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 20 " / 20 "

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / OF320

Автомобильная щетка ÜÇTEM OF320, 20 "

Car washing brush — ÜÇTEM OF320



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: OF320 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 20 " / 20 "

В транспортной упаковке / Units per carton: 20

ÜÇTEM / OF312

Автомобильная щетка ÜÇTEM OF312, 17 "

Car washing brush — ÜÇTEM OF312



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: OF312 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 17 " / 17 "

В транспортной упаковке / Units per carton: 20

ÜÇTEM / OF310

Автомобильная щетка ÜÇTEM OF310, 17 "

Car washing brush — ÜÇTEM OF310



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: OF310 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 17 " / 17 "

В транспортной упаковке / Units per carton: 20

ÜÇTEM / KOF317

Автомобильная щетка ÜÇTEM KOF317, 17 "

Car washing brush — ÜÇTEM KOF317



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: KOF317 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 17 " / 17 "

В транспортной упаковке / Units per carton: 20

ÜÇTEM / COF323

Автомобильная щетка ÜÇTEM COF323, 20''

Car washing brush — ÜÇTEM COF323



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: COF323 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 20'' / 20''

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / LF370

Щетка для раковины ÜÇTEM LF370

Sink brush — ÜÇTEM LF370



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: LF370 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 216

ÜÇTEM / BF371

Щетка для мытья посуды ÜÇTEM BF371

Dishwashing brush — ÜÇTEM BF371



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: BF371 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 216

ÜÇTEM / KKF347

Щетка для ванны KARIZMA KARİZMA ÜÇTEM KKF347

KARIZMA bathtub brush — ÜÇTEM KKF347



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: KKF347 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 96

ÜÇTEM / KTF345

Щетка для уборки KARIZMA с рукояткой-утюжком KARİZMA ÜÇTEM KTF345

KARIZMA scrub brush with iron-style grip — ÜÇTEM KTF345



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: KTF345 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 60

ÜÇTEM / AKBF395

Квадратная щетка для посуды ALIZE ALİZE ÜÇTEM AKBF395

ALIZE square dishwashing brush — ÜÇTEM AKBF395



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: AKBF395 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 96

ÜÇTEM / ABF394

Щетка для посуды ALIZE ALİZE ÜÇTEM ABF394

ALIZE dishwashing brush — ÜÇTEM ABF394



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: ABF394 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 96

ÜÇTEM / ALF393

Щетка для раковины ALIZE ALİZE ÜÇTEM ALF393

ALIZE sink brush — ÜÇTEM ALF393



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: ALF393 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 96

ÜÇTEM / ATF397

Щетка для уборки ALIZE ALİZE ÜÇTEM ATF397

ALIZE cleaning brush — ÜÇTEM ATF397



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: ATF397 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 96

ÜÇTEM / AKF396

Щетка для ванны ALIZE ALİZE ÜÇTEM AKF396

ALIZE bathtub brush — ÜÇTEM AKF396



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: AKF396 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 96

ÜÇTEM / AWC399

Туалетный ершик с подставкой ALİZE ÜÇTEM AWC399

Toilet brush and holder set — ÜÇTEM AWC399



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: AWC399 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / WC360

Туалетный ершик с подставкой ÜÇTEM WC360

Toilet brush and holder set — ÜÇTEM WC360



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: WC360 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 30

ÜÇTEM / HSR357

Туалетный ершик с подставкой HASIR ÜÇTEM HSR357

Toilet brush and holder set — ÜÇTEM HSR357



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: HSR357 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 30

ÜÇTEM / DNT358

Туалетный ершик с подставкой DANTEL ÜÇTEM DNT358

Toilet brush and holder set — ÜÇTEM DNT358



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: DNT358 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 30

ÜÇTEM / KAL359

Туалетный ершик с подставкой KALE ÜÇTEM KAL359

Toilet brush and holder set — ÜÇTEM KAL359



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: KAL359 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 30

ÜÇTEM / AS109

Дозатор жидкого мыла AWION ÜÇTEM AS109, 500 мл

AWION liquid soap dispenser — ÜÇTEM AS109



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: AS109 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Диспенсеры / Hygiene Dispensers

Параметр / Specification: 500 ml / 500 ml

В транспортной упаковке / Units per carton: 40

ÜÇTEM / AS110

Дозатор жидкого мыла AWION ÜÇTEM AS110, 750 мл

AWION liquid soap dispenser — ÜÇTEM AS110



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: AS110 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Диспенсеры / Hygiene Dispensers

Параметр / Specification: 750 ml / 750 ml

В транспортной упаковке / Units per carton: 40

ÜÇTEM / AS111

Дозатор жидкого мыла AWION ÜÇTEM AS111, 1000 мл

AWION liquid soap dispenser — ÜÇTEM AS111



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: AS111 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Диспенсеры / Hygiene Dispensers

Параметр / Specification: 1000 ml / 1000 ml

В транспортной упаковке / Units per carton: 40

ÜÇTEM / AKD113

Дозатор пенного мыла AWION, прозрачный ÜÇTEM AKD113, 750 мл

AWION foam soap dispenser, transparent — ÜÇTEM AKD113



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: AKD113 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Диспенсеры / Hygiene Dispensers

Параметр / Specification: 750 ml / 750 ml

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / KMB112

Дозатор пенного мыла AWION, белый ÜÇTEM KMB112

AWION foam soap dispenser, white — ÜÇTEM KMB112



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: KMB112 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Диспенсеры / Hygiene Dispensers

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / DSS130

Дозатор дезинфицирующего средства и жидкого мыла AWION ÜÇTEM DSS130, 1000 мл

AWION sanitiser and liquid soap dispenser — ÜÇTEM DSS130



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: DSS130 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Диспенсеры / Hygiene Dispensers

Параметр / Specification: 1000 ml / 1000 ml

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / MIWB115

Диспенсер туалетной бумаги с центральной вытяжкой AWION, белый ÜÇTEM MIWB115

AWION centrefeed toilet paper dispenser, white — ÜÇTEM MIWB115



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: MIWB115 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Диспенсеры / Hygiene Dispensers

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / MIWS116

Диспенсер туалетной бумаги с центральной вытяжкой AWION, прозрачный ÜÇTEM MIWS116

AWION centrefeed toilet paper dispenser, transparent — ÜÇTEM MIWS116



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: MIWS116 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Диспенсеры / Hygiene Dispensers

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / PIWB119

Диспенсер туалетной бумаги с центральной вытяжкой AWION, белый ÜÇTEM PIWB119

AWION centrefeed toilet paper dispenser, white — ÜÇTEM PIWB119



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: PIWB119 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Диспенсеры / Hygiene Dispensers

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / PIWS120

Диспенсер туалетной бумаги с центральной вытяжкой AWION, прозрачный ÜÇTEM PIWS120

AWION centrefeed toilet paper dispenser, transparent — ÜÇTEM PIWS120



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: PIWS120 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Диспенсеры / Hygiene Dispensers

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / JRWB123

Диспенсер туалетной бумаги AWION JUMBO с нижней подачей, белый ÜÇTEM JRWB123

AWION jumbo toilet roll dispenser, white — ÜÇTEM JRWB123



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: JRWB123 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Диспенсеры / Hygiene Dispensers

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / JRWS124

Диспенсер туалетной бумаги AWION JUMBO с нижней подачей, прозрачный ÜÇTEM JRWS124

AWION jumbo toilet roll dispenser, transparent — ÜÇTEM JRWS124



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: JRWS124 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Диспенсеры / Hygiene Dispensers

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / AEHB905

Диспенсер Z-сложенных бумажных полотенец AWION, белый ÜÇTEM AEHB905

AWION Z-fold paper towel dispenser, white — ÜÇTEM AEHB905



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: AEHB905 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Диспенсеры / Hygiene Dispensers

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / AEHS906

Диспенсер Z-сложенных бумажных полотенец AWION, прозрачный ÜÇTEM AEHS906

AWION Z-fold paper towel dispenser, transparent — ÜÇTEM AEHS906



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: AEHS906 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Диспенсеры / Hygiene Dispensers

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / AJHB908

Диспенсер Z-сложенных бумажных полотенец AWION JUMBO, белый ÜÇTEM AJHB908

AWION Z-fold paper towel dispenser, white — ÜÇTEM AJHB908



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: AJHB908 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Диспенсеры / Hygiene Dispensers

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / AJHS909

Диспенсер Z-сложенных бумажных полотенец AWION JUMBO, прозрачный ÜÇTEM AJHS909

AWION Z-fold paper towel dispenser, transparent — ÜÇTEM AJHS909



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: AJHS909 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Диспенсеры / Hygiene Dispensers

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / KKDB127

Диспенсер одноразовых покрытий на сиденье унитаза AWION, белый ÜÇTEM KKDB127

AWION toilet seat cover dispenser, white — ÜÇTEM KKDB127



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: KKDB127 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Диспенсеры / Hygiene Dispensers

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / APB895

Настольная салфетница AWION, белая ÜÇTEM APB895

AWION tabletop napkin dispenser, white — ÜÇTEM APB895



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: APB895 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Диспенсеры / Hygiene Dispensers

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / MTS104

Корзина для уборочного инвентаря MAID ÜÇTEM MTS104

MAID cleaning caddy — ÜÇTEM MTS104



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: MTS104 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / MTS129

Корзина для уборочного инвентаря MAID XL ÜÇTEM MTS129

MAID XL cleaning caddy — ÜÇTEM MTS129



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: MTS129 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 6

ÜÇTEM / OT314

Гостиничный приветственный поднос, серебристый ÜÇTEM OT314, 44*25*38

Hotel hospitality tray — ÜÇTEM OT314



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: OT314 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Подносы / Professional cleaning equipment

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / OT315

Гостиничный приветственный поднос, под дерево ÜÇTEM OT315, 44*25*39

Hotel hospitality tray — ÜÇTEM OT315



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: OT315 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Подносы / Professional cleaning equipment

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / OT316

Гостиничный приветственный поднос, мягкий черный ÜÇTEM OT316, 44*25*39

Hotel hospitality tray — ÜÇTEM OT316



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: OT316 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Подносы / Professional cleaning equipment

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / OT319

Гостиничный приветственный поднос ÜÇTEM OT319, 44*25*39

Hotel hospitality tray — ÜÇTEM OT319



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: OT319 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Подносы / Professional cleaning equipment

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / AC2803

Тележка для сбора отходов ALFACART ÜÇTEM AC2803

ALFACART waste collection trolley — ÜÇTEM AC2803



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Помогает организовать уборочный инвентарь и расходные материалы в одном месте, упрощая ежедневную работу персонала на объекте.

Keeps essential cleaning tools and supplies organized for convenient movement and efficient daily housekeeping routines.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: AC2803 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Тележки уборочные / Professional Cleaning Trolleys

В транспортной упаковке / Units per carton: 1

ÜÇTEM / KZ100

Предупреждающий знак «Осторожно, скользкий пол», TR/RU/KZ ÜÇTEM KZ100, 950г

Caution: slippery floor sign — ÜÇTEM KZ100



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: KZ100 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Предупреждающие знаки / Professional cleaning equipment

Параметр / Specification: 950г / 950gr

В транспортной упаковке / Units per carton: 10

ÜÇTEM / LP600

Алюминиевый захват для сбора мусора ÜÇTEM LP600, 100 см

Aluminium litter picker — ÜÇTEM LP600 | 100 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: LP600 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 100 см / 100 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 10

Алюминий / Aluminium

ÜÇTEM / PDK390

Педальное мусорное ведро, 50 л ÜÇTEM PDK390

Pedal waste bin — ÜÇTEM PDK390 | 50 L



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: PDK390 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Урны для мусора / Professional cleaning equipment

В транспортной упаковке / Units per carton: 4

ÜÇTEM / PDK391

Педальное мусорное ведро, 70 л ÜÇTEM PDK391

Pedal waste bin — ÜÇTEM PDK391 | 70 L



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: PDK391 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Урны для мусора / Professional cleaning equipment

В транспортной упаковке / Units per carton: 4

ÜÇTEM / MPP793

Пластиковый отжим MIMOZA MİMOZA ÜÇTEM MPP793

MIMOZA plastic mop wringer — ÜÇTEM MPP793



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: MPP793 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Тележки уборочные / Professional Cleaning Trolleys

В транспортной упаковке / Units per carton: 6

ÜÇTEM / KK796

Малое ведро для уборочной тележки ÜÇTEM KK796, 5 л

Small bucket for housekeeping trolley — ÜÇTEM KK796 | 5 L



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Помогает организовать уборочный инвентарь и расходные материалы в одном месте, упрощая ежедневную работу персонала на объекте.

Keeps essential cleaning tools and supplies organized for convenient movement and efficient daily housekeeping routines.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: KK796 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Тележки уборочные / Professional Cleaning Trolleys

Параметр / Specification: 5 л / 5 L

В транспортной упаковке / Units per carton: 60

ÜÇTEM / SS780

Верхняя корзина RINDO для уборочной тележки ÜÇTEM SS780

RINDO upper basket for cleaning trolley — ÜÇTEM SS780



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Помогает организовать уборочный инвентарь и расходные материалы в одном месте, упрощая ежедневную работу персонала на объекте.

Keeps essential cleaning tools and supplies organized for convenient movement and efficient daily housekeeping routines.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: SS780 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Тележки уборочные / Professional Cleaning Trolleys

В транспортной упаковке / Units per carton: 44

ÜÇTEM / SKT797

Сменное ведро для уборочной тележки TETRA ÜÇTEM SKT797, 25 л

TETRA replacement trolley bucket — ÜÇTEM SKT797 | 25 L



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Помогает организовать уборочный инвентарь и расходные материалы в одном месте, упрощая ежедневную работу персонала на объекте.

Keeps essential cleaning tools and supplies organized for convenient movement and efficient daily housekeeping routines.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: SKT797 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Тележки уборочные / Professional Cleaning Trolleys

Параметр / Specification: 25 л / 25 L

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / SK798

Сменное ведро для уборочной тележки KARİZMA ÜÇTEM SK798, 18 л

KARIZMA replacement trolley bucket — ÜÇTEM SK798 | 18 L



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Помогает организовать уборочный инвентарь и расходные материалы в одном месте, упрощая ежедневную работу персонала на объекте.

Keeps essential cleaning tools and supplies organized for convenient movement and efficient daily housekeeping routines.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: SK798 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Тележки уборочные / Professional Cleaning Trolleys

Параметр / Specification: 18 л / 18 L

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / SK800

Сменное ведро для уборочной тележки MİMOZA ÜÇTEM SK800, 25 л

MIMOZA replacement trolley bucket — ÜÇTEM SK800 | 25 L



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Помогает организовать уборочный инвентарь и расходные материалы в одном месте, упрощая ежедневную работу персонала на объекте.

Keeps essential cleaning tools and supplies organized for convenient movement and efficient daily housekeeping routines.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: SK800 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Тележки уборочные / Professional Cleaning Trolleys

Параметр / Specification: 25 л / 25 L

В транспортной упаковке / Units per carton: 24

ÜÇTEM / HST64

Держатель HERKUL для четырех рукояток HERKÜL ÜÇTEM HST64

HERKUL four-handle holder — ÜÇTEM HST64



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: HST64 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

В транспортной упаковке / Units per carton: 12

ÜÇTEM / IY212

Узкая сменная насадка влажного мопа, 350 г ÜÇTEM IY212, узкий

Narrow wet mop refill — ÜÇTEM IY212



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: IY212 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

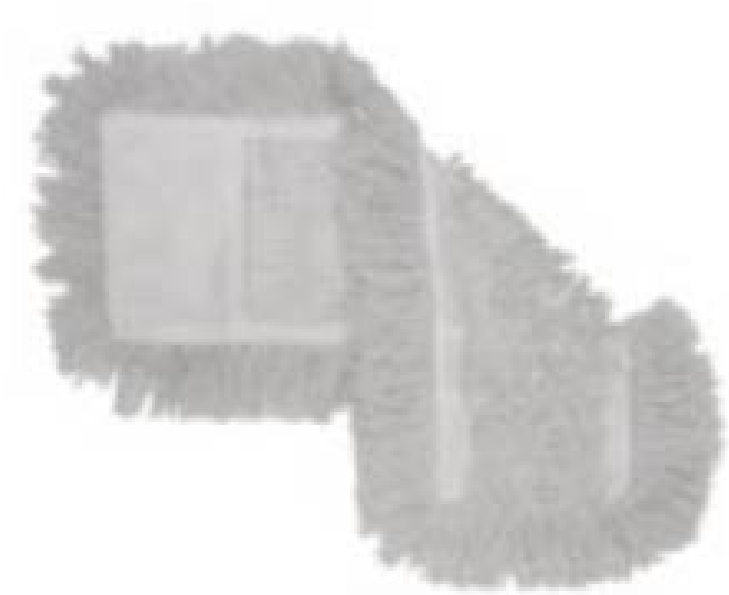
Параметр / Specification: узкий / narrow

В транспортной упаковке / Units per carton: 100

ÜÇTEM / NE009

Сменная тафтинговая насадка мопа EKO, 80 г ÜÇTEM NE009, 40 см

EKO tufted flat mop refill — ÜÇTEM NE009 | 40 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: NE009 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 40 см / 40 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

ÜÇTEM / NE010

Сменная тафтинговая насадка мопа EKO, 100 г ÜÇTEM NE010, 50 см

EKO tufted flat mop refill — ÜÇTEM NE010 | 50 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: NE010 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

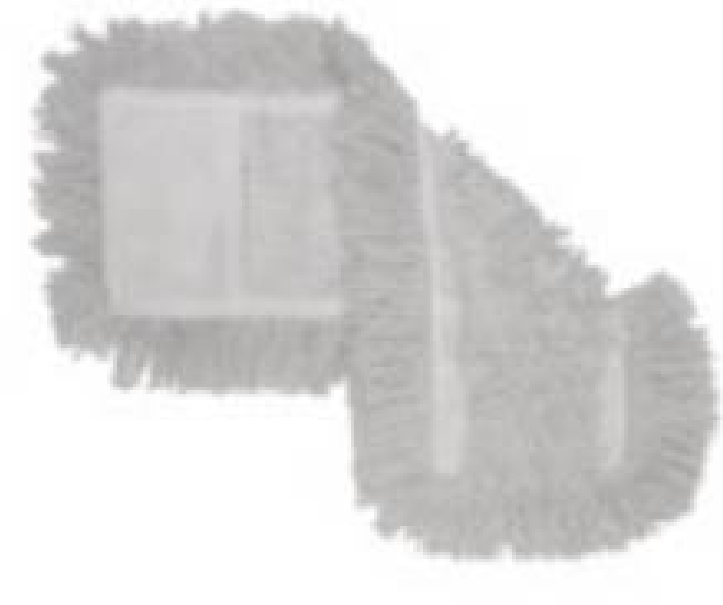
Параметр / Specification: 50 см / 50 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

ÜÇTEM / NE011

Сменная тафтинговая насадка мопа EKO, 100 г ÜÇTEM NE011, 60 см

EKO tufted flat mop refill — ÜÇTEM NE011 | 60 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: NE011 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

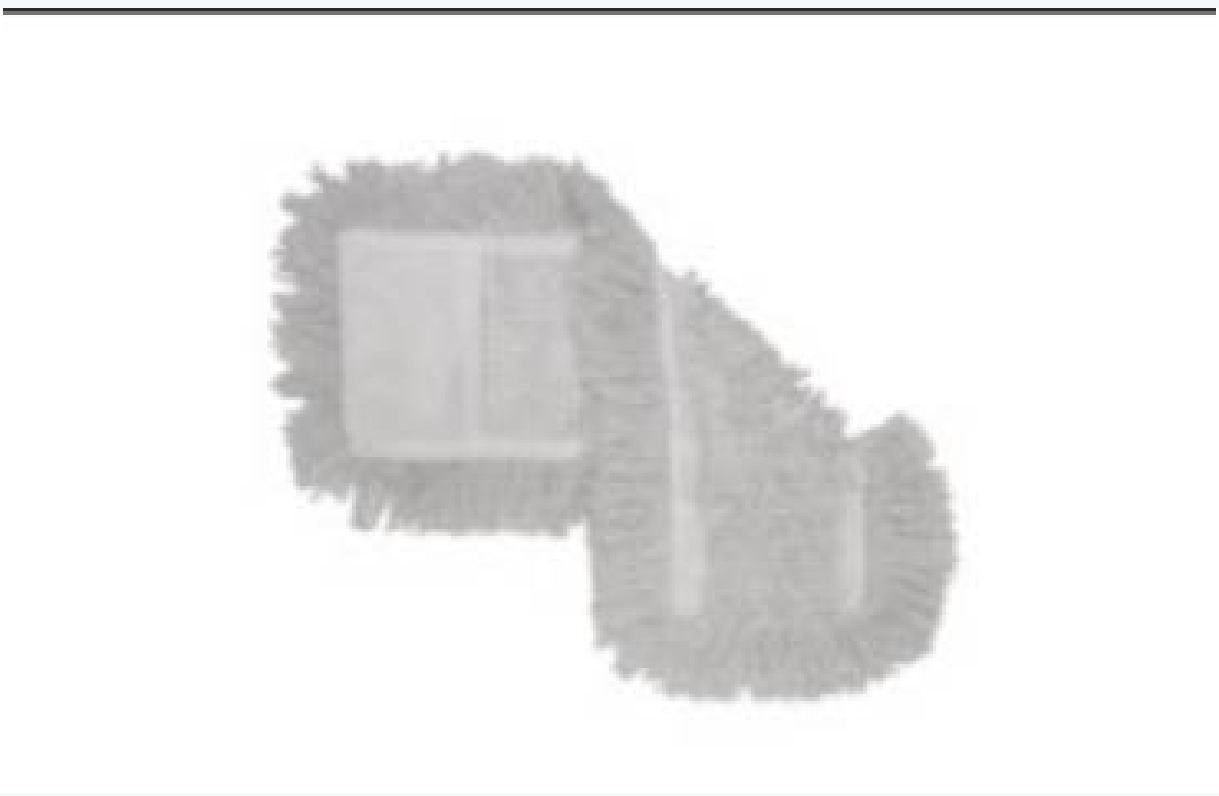
Параметр / Specification: 60 см / 60 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

ÜÇTEM / NE012

Сменная тафтинговая насадка мопа EKO, 140 г ÜÇTEM NE012, 80 см

EKO tufted flat mop refill — ÜÇTEM NE012 | 80 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: NE012 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 80 см / 80 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

ÜÇTEM / NY021

Сменная тафтинговая насадка мопа STANDARD, 120 г ÜÇTEM NY021, 40 см

STANDARD tufted flat mop refill — ÜÇTEM NY021 | 40 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: NY021 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 40 см / 40 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

ÜÇTEM / NY022

Сменная тафтинговая насадка мопа STANDARD, 150 г ÜÇTEM NY022, 50 см

STANDARD tufted flat mop refill — ÜÇTEM NY022 | 50 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: NY022 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 50 см / 50 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

ÜÇTEM / NY023

Сменная тафтинговая насадка мопа STANDARD, 150 г ÜÇTEM NY023, 60 см

STANDARD tufted flat mop refill — ÜÇTEM NY023 | 60 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: NY023 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 60 см / 60 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

ÜÇTEM / NO036

Сменная насадка мопа ORLON с цепным швом ÜÇTEM NO036, 40 см

ORLON chain-stitched mop refill — ÜÇTEM NO036 | 40 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: NO036 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 40 см / 40 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

ÜÇTEM / NO037

Сменная насадка мопа ORLON с цепным швом ÜÇTEM NO037, 50 см

ORLON chain-stitched mop refill — ÜÇTEM NO037 | 50 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: NO037 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 50 см / 50 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

ÜÇTEM / NZS028

Сменная насадка мопа STANDARD с цепным швом, 125 г ÜÇTEM NZS028, 40 см

STANDARD chain-stitched mop refill — ÜÇTEM NZS028 | 40 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: NZS028 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 40 см / 40 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

ÜÇTEM / NZS029

Сменная насадка мопа STANDARD с цепным швом, 165 г ÜÇTEM NZS029, 50 см

STANDARD chain-stitched mop refill — ÜÇTEM NZS029 | 50 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: NZS029 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 50 см / 50 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

ÜÇTEM / MY042

Сменная насадка мопа из микрофибры ÜÇTEM MY042, 40 см

Microfibre flat mop refill — ÜÇTEM MY042 | 40 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: MY042 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 40 см / 40 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

ÜÇTEM / MY043

Сменная насадка мопа из микрофибры ÜÇTEM MY043, 50 см

Microfibre flat mop refill — ÜÇTEM MY043 | 50 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: MY043 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 50 см / 50 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

ÜÇTEM / MY044

Сменная насадка мопа из микрофибры ÜÇTEM MY044, 60 см

Microfibre flat mop refill — ÜÇTEM MY044 | 60 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: MY044 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 60 см / 60 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

ÜÇTEM / MY045

Сменная насадка мопа из микрофибры ÜÇTEM MY045, 80 см

Microfibre flat mop refill — ÜÇTEM MY045 | 80 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: MY045 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 80 см / 80 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

ÜÇTEM / CPY248

Сменная шубка для мытья окон ÜÇTEM CPY248, 35 см

Replacement window washer sleeve — ÜÇTEM CPY248 | 35 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: CPY248 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 35 см / 35 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 100

ÜÇTEM / CPY249

Сменная шубка для мытья окон ÜÇTEM CPY249, 45 см

Replacement window washer sleeve — ÜÇTEM CPY249 | 45 cm



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: CPY249 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: 45 см / 45 cm

В транспортной упаковке / Units per carton: 100

ÜÇTEM / CJ493

Сменные лезвия для скребка для стекла, упаковка ÜÇTEM CJ493

Replacement blades for glass scraper — ÜÇTEM CJ493



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: CJ493 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: упаковка / pack

В транспортной упаковке / Units per carton: 25

ÜÇTEM / YJ494

Сменные лезвия для скребка для пола, упаковка ÜÇTEM YJ494

Replacement blades for floor scraper — ÜÇTEM YJ494



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: YJ494 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: упаковка / pack

В транспортной упаковке / Units per carton: 10

ÜÇTEM / HCD214

Сменная насадка мопа HAMARAT ÜÇTEM HCD214, узкий

HAMARAT narrow wet mop refill — ÜÇTEM HCD214



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: HCD214 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: узкий / narrow

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

ÜÇTEM / HCG215

Сменная насадка мопа HÜNERLİ ÜÇTEM HCG215, широкий

HUNERLI wide wet mop refill — ÜÇTEM HCG215



ПРЕИМУЩЕСТВА / WHY CHOOSE THIS PRODUCT

Практичное решение для профессиональной уборки и ежедневного обслуживания помещений. Удобно для оснащения гостиниц, ресторанов и клининговых служб.

A practical choice for routine facility care, supporting organized cleaning operations in hotels, restaurants and commercial premises.

ХАРАКТЕРИСТИКИ / PRODUCT DETAILS

Артикул / SKU: HCG215 • Бренд / Brand: ÜÇTEM

Категория / Category: Швабры и уборочный инвентарь / Mops and Cleaning Tools

Параметр / Specification: широкий / wide

В транспортной упаковке / Units per carton: 50

Подбор по модели / Select by model



Решётка для мясорубки

Meat grinder plate

KW-CB-22K6

Решётка для мясорубки с редукторным приводом, TK-22, 6 мм

Gear type TK-22 meat mincer grinder plate, 6 mm



Решётка для мясорубки

Meat grinder plate

KW-CB-22K8

Решётка для мясорубки с редукторным приводом, TK-22, 8 мм

Gear type TK-22 meat mincer grinder plate, 8 mm



Решётка для мясорубки

Meat grinder plate

KW-CB-32K6

Решётка для мясорубки с редукторным приводом, TK-32, 6 мм

Gear type TK-32 meat mincer grinder plate, 6 mm



Решётка для мясорубки

Meat grinder plate

KW-CB-32K8

Решётка для мясорубки с редукторным приводом, TK-32, 8 мм

Gear type TK-32 meat mincer grinder plate, 8 mm

Подбор по модели / Select by model



Нож для мясорубки

Meat grinder blade

KW-CB-D22

22#

22#



Нож для мясорубки

Meat grinder blade

KW-CB-D32

32#

32#



Шнек для мясорубки

Meat grinder auger

KW-CB-LJ22

22#

Meat grinder auger: 22#



Шнек для мясорубки

Meat grinder auger

KW-CB-LJ32

32#

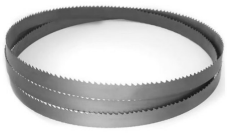
Meat grinder auger: 32#

Подбор по модели / Select by model

Полотно для ленточной пилы

Band saw blade

KW-CB-1875



1260 мм: 30 штук
1745 мм: 20 штук
1875 мм: 20 штук
3160 мм: 30 штук

1260 mm: 30
1745 mm: 20
1875 mm: 20
3160 mm: 30

Насадка-блендер, 160 мм

160 mm blending shaft

KW-BLD160



Размер: 160 мм
Вес нетто: 0,35 кг
Совместимость: IB270MV

Size: 160 mm
Net Weight: 0.35 kg

Венчик для погружного блендера

185 mm whisk attachment

KW-WIK185



Размер: 185 мм
Вес нетто: 0.4 кг
Совместимость: IB270MV

Size: 185 mm
Net Weight: 0.4 kg

Венчик для погружного блендера

250 mm whisk attachment

KW-WIK250



Размер: 250 мм
Вес нетто: 0,5 кг
Совместимость: IB350CV / IB500LV

Size: 250 mm
Net Weight: 0.5 kg

Подбор по модели / Select by model



Терморегулятор для печи

Oven thermostat

KW-HD-WKY

Температурный регулятор приборного типа

Instrument-type temperature controller



Колёса PVC, 3 дюйма

3-inch PVC castors

L-3

Материал колёс: PVC
Комплект: 4 шт.
Для мобильных стеллажей и тележек

3-inch PVC universal castors, 4 pcs/set



Колёса PVC, 4 дюйма

4-inch PVC castors

L-4

Материал колёс: PVC
Комплект: 4 шт.
Для мобильных стеллажей и тележек

4-inch PVC universal castors, 4 pcs/set



Кран для термокипятильника

Hot water boiler tap

KW-GZ-SLT

Для совместимых водонагревателей.

For compatible hot water boilers.

Подбор по модели / Select by model



Нагревательная пластина для термокипятильника

Heating Plate for Hot Water Boiler

KW-GZ-JEP34

30/40 л

30/40 L



Нагревательная пластина для термокипятильника

Heating Plate for Hot Water Boiler

KW-GZ-JEP56

50/60 л

50/60 L



Нагревательная пластина для термокипятильника

Heating Plate for Hot Water Boiler

KW-GZ-JEP8

80 л

80 L

HOMINOX.kz

С 2016 года / Since 2016

ВАША ЗАДАЧА — НАШ ПОДБОР

Подберём оборудование для профессиональной кухни и прачечной с учётом задач, производительности и помещения. Свяжитесь с нами, чтобы обсудить комплектацию.

YOUR PROJECT, OUR SELECTION

Let’s select professional kitchen and laundry equipment around your tasks, output and available space. Contact us to discuss the equipment package.

+7 702 313 84 55

hominox.kz • Атырау / Atyrau • Казахстан / Kazakhstan

О ВИЗУАЛИЗАЦИЯХ

Сцены иллюстрируют применение серии и могут показывать другую комплектацию. Параметры конкретной модели приведены в технической таблице. Инструкции и документы на оборудование уточняются при подборе.

ABOUT THE VISUALS

Scenes illustrate the product series in use and may show a different configuration. Refer to the technical table for the specific model. Equipment manuals and supporting documents are confirmed during selection.