



Комплексные поставки технологического кухонного и хлебопекарного оборудования

г. Бишкек ул.Медерова 46/11

тел. 0 (312) 89 25 47,

моб. 0 (555) 58 85 15

0 (555) 30 01 09

e-mail: technobrandkg@gmail.com

Весь февраль наша компания предоставляет Вам скидку 15% на следующее оборудование:

Электрические плиты Российского производства:

Плита эл. 4-х конфор. без дух.,
на крашенной подставке., 12 кВт/час.



Плита эл. 4-х конфор. стандартная дух.
лицевая панель-нерж, 15 кВт/час.



Плита эл. 6-ти конфор. без дух. на краш.
Подставке, 18 кВт/час.



Плита эл. 6-ти конфор. стандартная. дух.
лицевая панель-нерж., 21 кВт/час.



Электрические плиты производства
Беларусь:

Плита эл. 2-х конфорочная без духовки
на краш. подставке, 6 кВт/час.



Плита эл. 4-х конфорочная без духовки
на краш.подстаке. 12 кВт/час.



Плита эл.4-х конфорочная с духовкой, корпус
окрашен полимерной краской. 17 кВт/час.

Плита эл. 6-ти конфорочная без духовки
на краш.подстаке. 18 кВт/час.

Информация получена с сайта www.fb.kg | supplier@fb.kg | +996 777 777 851



Плита эл. 6-ти конфорочная с духовкой, корпус окрашен полимерной краской. 23 кВт/час.

При покупке оборудования на сумму свыше 5000\$ дисконтная карта в подарок!!!

Линия раздачи:

Линия раздачи питания Аста ("ЧУВАШТОРГТЕХНИКА", Россия) предназначена для кратковременного хранения готовых блюд, а так же для раздачи холодных закусок, первых, вторых блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий, обеспечения клиентов столовыми приборами.

Преимуществом этой линии раздачи служит отличное соотношение цена/качество и универсальный дизайн, подходящий для любых заведений, кроме того, широкий выбор модулей позволяет осуществлять сборку линии любой конфигурации. Все элементы изготовлены из нержавеющей стали AISI-304 и имеют регулируемые по высоте ножки.



Пароконвектомы Convothem - Германия:

Печь пароконвекционная **электр.** 7 уровней (7*1/1 GN), кнопка Press and Go, термощуп, автоматическая мойка, пониженная скорость вентилятора. Инжекторный тип.



Печь пароконвекционная **газ.** 7 уровней (7*1/1 GN), кнопка Press and Go, термощуп, автоматическая мойка, пониженная скорость вентилятора. Инжекторный тип.



Информация получена с сайта www.fb.kg | supplier@fb.kg | -

Печь пароконвекционная **электр.** 11 уровней (11*1/1 GN), кнопка Press and Go, термощуп, автоматическая мойка, пониженная скорость вентилятора. Инжекторный тип.

При покупке оборудования на сумму свыше 5000\$ дисконтная карта в подарок!!!

ТУРБО-ПЕЧЬ MERRYCHEF EIKON e3c (MANITOWOC)

Комбинированная турбо-печь Eikon E3 от Merrychef (Англия) объединяет в себе безупречное качество и самые современные, высокие технологии в кулинарии. Линейка печей Eikon™ дает принципиально новые возможности для того, чтобы готовить как изысканные творения, так и вкусные горячие блюда из полуфабрикатов.

Турбо-печь объединяет конвекционный и микроволновой методы нагрева. Высокоточное регулирование уровня мощности позволит успешно приготовить даже самые деликатные продукты. Оборудование отличается высокой степенью безопасности: время приготовления еды минимально, однако поверхность устройства остается холодной. Кроме того, устройство не требует установки дополнительной вытяжки или системы вентиляции. Печь сокращает количество жира и устраняет запахи.

Применение энергосберегающих технологий и наличие режима ожидания, простота обслуживания, минимальные расходы на монтаж и встроенная система диагностики делают Eikon E3 от Merrychef рентабельным приобретением для любого предприятия общественного питания.

Также важным положительным моментом является компактный размер: (габариты Ш*Г*В - 597*622*548 мм). Мощность устройства от 3 до 4,7 кВт.



Посудомоечная машина фронтального типа предназначена для автоматической мойки фарфоровой, стеклянной посуды, столовых приборов, подносов и гостроемкостей GN 1/1. Машина периодического действия, моечный цикл составляет 2 минуты /собственно мойка 1,5 мин. и ополаскивание 0,5 мин. Производительность 540 тарелок/час. Пр-во Италия.



Мясорубка и сыротерка, производительность 50кг/час мясо, 30 кг/час сыр. Пр-во Италия.



При покупке оборудования на сумму свыше 5000\$ дисконтная карта в подарок!!!

Оборудование Китайского производства с гарантией:

Контактный гриль с гладкой поверхностью.

Мощность:3KW

Размер рабочей поверхности: 497x366mm

Габариты:500x480x220mm



Контактный гриль с комбинированной поверхностью.

Мощность:3KW

Размер рабочей поверхности:522x366mm

Габариты:555x473x250mm



Лава гриль электр., размер рабочей поверхности (решетки) 570*350 мм



Барный холодильник V 198 л, t 0-10, сделан из оцинкованной стали, встроенная подсветка с интегрированной системой освещения, с автоматической системой размораживания.



Бойлер 18л.



Ледогенератор, кубиковый лед,
Производительность 23 кг/сутки.



При покупке оборудования на сумму свыше 5000\$ дисконтная карта в подарок!!!

г. Бишкек ул.Медерова 46/11

тел. 0 (312) 89 25 47,

моб. 0 (555) 58 85 15

0 (555) 30 01 09

e-mail: technobrandkg@gmail.com

Информация получена с сайта www.fb.kg | supplier@fb.kg | + 996 777 777 851



