Технологическое оборудование предприятий общественного питания.
ЧП "Кулинарные технологии"
Ионко Андрей Валериевич
Тел./факс (048) 760-11-57. Тел. 099 745-47-19, 063 379-92-39.
e-mail: Jordao76@mail.ru
http://cook.ucoz.com/

КУЛИНАРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
ПОЛЕЗНЫЙ ПАРТНЕР ВАШЕГО БИЗНЕСА!

Уважаемые партнеры!

Представляем Вам РАСПРОДАЖУ технологического оборудования сезона ВЕСНА 2018!!! (в наличии склад г. Одесса):

→ *Фритюрница электро настольная 8-м литров, 1-НА КОРЗИНА В КОМПЛЕКТЕ (КНР)*

- Корпус – нержавеющая сталь, разборная конструкция
- Система «холодное дно», защитный термостат,
- Внутренняя емкость, корзины – нержавеющая сталь
- Габариты (ДхШхВ, мм): 265*425*350
- Объем чаши (макс.): 8 литров
- Мощность (макс.): 3,25кВт/220В

94 ЕВРО

→ *ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИК-ЧАЕРАЗДАТЧИК 10 литров (КНР)*

Корпус и крышка – нержавеющая сталь
Указатель уровня воды
Объем: 10 л
Регулятор температуры: 30 °С – 100 °
Мощность: 2,0 кВт / 230
Размеры: Ø 335 мм, Н430мм

54 ЕВРО

→ *Миксер планетарный (кремовзбивалка) 7-ть литров (Италия)*

- Корпус: окрашенная сталь
- Насадки: венчик, крюк, лопата;
- Чаша-нержавеющая сталь
- ЭЛЕКТРОННЫЙ ВАРИАТОР СКОРОСТИИ 150-850 об./мин.
- Общая мощность: 350 Вт / 230 В
- Размеры: Ш 250 х Г 410 х В 425 мм

ВЫСТАВОЧНЫЙ ОБРАЗЕЦ (мастер-класс)

12500 ГРИВЕН

→ Слайсер гастрономический (нарезка) 220 мм (Украина/Италия)

- Корпус: анодированный алюминий
- Диаметр ножа = 220мм
- Приспособление для заточки съемное
- Толщина нарезки = 0/15мм
- Максимальная мощность: 150 Вт / 220В
- Размеры: Ш 360 х Г 460 х В 320мм

5998 ГРИВЕН

→ Слайсер гастрономический (нарезка) 250 мм (Украина/Италия)

- Корпус: анодированный алюминий
- Диаметр ножа = 250мм
- Приспособление для заточки съемное
- Толщина нарезки = 0/15мм
- Максимальная мощность: 160 Вт / 220В
- Размеры: Ш 440 х Г 530 х В 460мм

6998 ГРИВЕН

→ Миксер для молочных коктейлей 2-х постовой х 900мл (КНР)

- Корпус -алюминий/нержавеющая сталь
- Стакан НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ - 2 х 0,9 литра
- Регулировка скорости - до 15000 об./мин.
- Размеры: Ш 330 х Г 160 х В 500
  2 х 0,30кВт/220В

175 ЕВРО

Технологическое оборудование кафе, баров, ресторанов
Холодильные камеры «ПОД КЛЮЧ», холодильные агрегаты, двери, шторы-завесы
Производственная мебель и изделия из нержавеющей стали, индивидуальное изготовление
Инвентарь, посуда и аксессуары для кухни, пиццерии и бара
Консультирование по вопросам организации обслуживания в предприятиях общепита

ЧП «Кулинарные технологии»
Тел. 048 760-11-57
Моб. 099 745-47-19
http://cook.ucoz.com/
Jordao76@mail.ru

→ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ДЛЯ ЛЬДА (фраппер) (Италия)

- Корпус: аллюминий/нержавеющая сталь
- Автоматический выключатель
- Чаша для льда нержавеющая сталь (в комплекте)
- Производительность –до 45 кг/час
- Размеры: Ш 175 х Г 420 х В 270. 0,30кВт/220В

88 ЕВРО

→ Ванна моечная производственная 1-я НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ, глубина 300мм сварного типа, борт, отв. под смеситель, регулировочные ножки (Украина)

ГАБАРИТЫ (ДхШхВ, мм):

1-но секционная 500х500х850 – 2282 ГРИВНЫ!!!
1-но секционная 600х600х850 – 2430 ГРИВЕН!!!
1-но секционная 700х700х850 – 2744 ГРИВНЫ!!!

masterinox.com.ua

→ Ванна моечная производственная 2-я НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ, глубина 300мм сварного типа, борт, отв. под смеситель, регулировочные ножки (Украина)

ГАБАРИТЫ (ДхШхВ, мм):

2-х секционная 1200х500х850 – 3465 ГРИВЕН!!!
2-х секционная 1200х600х850 – 3705 ГРИВЕН!!!
2-х секционная 1400х700х850 – 4264 ГРИВНЫ!!!

masterinox.com.ua

Технологическое оборудование кафе, баров, ресторанов
Холодильные камеры «ПОД КЛЮЧ», холодильные агрегаты, двери, шторы-завесы
Производственная мебель и изделия из нержавеющей стали, индивидуальное изготовление
Инвентарь, посуда и аксессуары для кухни, пиццерии и бара
Консультирование по вопросам организации обслуживания в предприятиях общепита

ЧП «Кулинарные технологии»
Тел. 048 760-11-57
Моб. 099 745-47-19
http://cook.ucoz.com/
Jordao76@mail.ru

→ Стеллаж нержавеющий 5-ти полочный усиленный 2000х550х1800, 6-ть ног-опор (Украина)

- Корпус и полки - полностью нержавеющая сталь
- Усиленные полки
- Регулировочные ножки
- Размеры: Ш 2000 х Г 550 х В 1800

7335 ГРИВЕН

→ Стеллаж нержавеющий 4-х полочный усиленный 900х600х1800, (Украина)

- Корпус и полки - полностью нержавеющая сталь
- Усиленные полки
- Регулировочные ножки
- Размеры: Ш 900 х Г 600 х В 1800

3497 ГРИВЕН

→ Стол производственный НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ, усиленная столешница, борт, регулировочные ножки (Украина)

ГАБАРИТЫ (ДхШхВ, мм):

без полки нижней 700х700х850 – 1798 ГРИВЕН!!!
с полкой нижн., 1150х600х850 – 2626 ГРИВЕН!!!
с полкой нижн., 2400х600х850 – 5483 ГРИВНЫ!!!

Технологическое оборудование кафе, баров, ресторанов
Холодильные камеры «ПОД КЛЮЧ», холодильные агрегаты, двери, шторы-завесы
Производственная мебель и изделия из нержавеющей стали, индивидуальное изготовление
Инвентарь, посуда и аксессуары для кухни, пиццерии и бара
Консультирование по вопросам организации обслуживания в предприятиях общепита

ЧП «Кулинарные технологии»
Тел. 048 760-11-57
Моб. 099 745-47-19
http://cook.ucoz.com/
Jordao76@mail.ru

→ СУПНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ, 9,5 л (КНР)

в комплекте емкость нерж.сталь 9,5 л
с крышкой из нерж.стали, плавная регулировка температуры
в комплекте магнитный держатель для наименования блюд
корпус: эмалированная сталь
мощность: 0,30 кВт/ 220В
разм. 345х345х360

73 ЕВРО

→ Микроволновая (СВЧ) ПЕЧЬ мод.24 (Италия)

Корпус: нержавеющая сталь
Рабочий объем - 24 литра
Таймер, функция разморозки, режим "КОМБИ"
Максимальная мощность: 0,9 кВт / 220В
Размеры: Ш 486 х Г 400 х В 290

159 ЕВРО

→ СОКОВЫЖИМАЛКА «ПРОФИ» ДЛЯ ТВЕРДЫХ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ (КНР)

- **Корпус: ударопрочный пластик/нержавеющая сталь**
- **Автоматический выключатель**
- **Чаша для жмыха (в комплекте)**
- **Производительность –до 15 л/час**
- **Размеры: Ш 370 х Г 250 х В 550**
- **Общая мощность: 1,00кВт/220В**

125 ЕВРО

Технологическое оборудование кафе, баров, ресторанов
Холодильные камеры «ПОД КЛЮЧ», холодильные агрегаты, двери, шторы-завесы
Производственная мебель и изделия из нержавеющей стали, индивидуальное изготовление
Инвентарь, посуда и аксессуары для кухни, пиццерии и бара
Консультирование по вопросам организации обслуживания в предприятиях общепита

ЧП «Кулинарные технологии»
Тел. 048 760-11-57
Моб. 099 745-47-19
http://cook.ucoz.com/
Jordao76@mail.ru